

## EISWEIN



## Der Wein, der aus der Kälte kommt

**Er prickelt auf der Zunge, lässt Bilder eines Apéros im Schnee aufkommen und erinnert an Pflirsiche, Aprikosen und Lychees. Eiswein erfreut sich steigender Beliebtheit. Denn die ausgeprägte Säure-Süsse-Balance macht den Süsswein zu einer besonderen Köstlichkeit.**

«Wer Eiswein produzieren will, braucht eine rechte Portion Risikofreudigkeit und viel Geduld», meint Thomas Engel, Reb- und Kellermeister auf dem Koellreuter Klushof. Im Jahr 2001 hat es Veronika Koellreuter mit ihrem Team zum ersten Mal gewagt, in Aesch BL Eiswein herzustellen. Schon ihr zweiter Jahrgang 2003 erlangte am Concours mondial du Pinot noir in Sierre eine Goldmedaille. Doch Vernunft und Risikofreude halten sich bei Koellreuters die Waage. Zu gross ist der Ausfall, wenn die erwartete Kälte nicht eintrifft und die Trauben am Stock verfaulen. Gerade mal 1500 Flaschen mit 37,5 Zentilitern Inhalt konnten im Jahr 2003 abgefüllt werden. Verständlich, dass sich die Preise bei solchen Mengen um die 40-Franken-Marke bewegen.

### Viele Gefahren

Heuer verzichten die Verantwortlichen des 6 Hektaren umfassenden Klushofs auf die Eisweinproduktion. Denn die lange Zeitspanne zwischen der diesjährigen frühen Traubenernte im September und dem bestmöglichen Zeitpunkt der nötigen Kälteperiode zwischen November und Januar birgt zu viele Gefahren. Wärmeeinbrüche und Feuchtigkeit fördern den für die Produktion von Eiswein unerwünschten Pilzbefall. Auch Vögel gehören zu den Naturgefahren. Es kann schon mal vorkommen, dass ganze Zugvogelscharen als Liebhaber gut ausgereifter süsser Beeren sich in die Trauben stürzen, die schützenden Netze zerreißen und in kürzester Zeit die gesamte Ernte fressen.

### Minustemperaturen nötig

Während mindestens zwölf Stunden muss das Thermometer eine Temperatur von –7 Grad Celsius anzeigen, damit die Trauben voll durchfrieren, gelesen und zum Abpressen eingebracht werden können. Weil die Temperatur in der Regel vor Tagesanbruch auf dem Tiefpunkt steht, gilt es, die Traubenernte vor Sonnenaufgang einzubringen. Eine Arbeit, die viele Hände braucht und in der klirrenden Kälte steife Finger bringt.

In der Traubenpresse teilt sich das gefrorene Wasser vom noch flüssig gebliebenen, zuckerreichen Traubensaft. 206 Grad Oechsle hat Engel nach dem Abpressen seiner gefrorenen Pinot-noir-Trauben in Aesch schon gemessen. Eine Mostdichte, die mehr als dem doppelten Wert eines traditionell gewonnenen durchschnittlichen Safts entspricht. Der hohe Restzuckeranteil im Endprodukt erklärt sich durch die Zuckerkonzentration und die niederen Temperaturen, welche die Vergärung durch die Hefen erschweren und entsprechend in die Länge ziehen.

Christof Höpler, Marketingchef des elterlichen Grossbetriebs im Burgenland, zieht für die Eisweinproduktion weisse Weine den roten vor. Säurebetonte, charaktervolle oder aromatische Sorten wie Sämpling, Muskat und Riesling, aber auch grüner Veltliner eignen sich seiner Meinung nach am besten, um die winterkühle Aromatik und die säurebetont fruchtige Frische des Eisweines hervorzubringen. Am Neusiedlersee bewirtschaftet Höpler mehrere Weingärten über eine Fläche von insgesamt 29 Hektaren.

Zwar gibt es wie 2000 und 2003 hin und wieder wärmebedingte Unterbrüche, doch zeigt sich die kalte Jahreszeit in Österreich noch zuverlässiger als hier zu Lande. In guten Jahren produziert das Haus schon mal 15000 Flaschen des «Eisweins Burgenland» (siehe auch Kasten «Weintipps»). Höpler trinkt Eiswein am liebsten zu Süssspeisen und Früchten. Doch auch in Kombination mit einem würzigen Blauschimmelkäse oder zu Terrinen passt der beliebte unverfälschte Süsswein bestens.

### Ursprung in Deutschland

Seinen Ursprung findet der Eiswein in Deutschland, wo der nasse Herbst 1829 die Weinbauern im

deutschen Bundesland Rheinland-Pfalz dazu veranlasst haben soll, ihr Traubengut gar nicht erst zu ernten. Als im Januar die abgehangenen Trauben als Viehfutter doch noch eingebracht werden sollten, stellten sie zu ihrer Überraschung einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt fest. Die Produktion des Süssweins aus gefrorenen Trauben war erfunden.

### **Kanada führend**

Wie in anderen Bereichen wirkt sich der Klimawandel auch im Rebbau aus. Die Abnahme der kalten Nächte verkürzt die Zeitfenster zur Ernte gefrorener Trauben. Christof Höppler stellt fest, dass die Eisweinproduktion zunehmend schwieriger wird. Kanada nutzt die Situation in Europa geschickt aus und hat in der Eisweinproduktion durch das Know-how zugewanderter österreichischer Weinprofis zu Deutschland aufgeschlossen. Heute können sich die Nordamerikaner als weltweit wichtigstes Eisweinexportland rühmen. Das durchwegs kühle Klima und unbeständiges Wetter im Frühling und Herbst versprechen den vor allem in Asien steigenden Bedarf an «Icewine» auch in Zukunft zu decken.

Angela Kreis-Muzzolini

[21.12.07]

#### **Weinlagerung optimal**

Lagern Sie Ihre wertvollen Weine optimal und vital!  
[www.vital-vinothek.at](http://www.vital-vinothek.at)

#### **Schokoladenspezialitäten**

Zotter-Schokoladen - Fair gehandelt und in vielen verschiedenen Sorten.  
[www.shopbloggershop.de](http://www.shopbloggershop.de)

Google-Anzeigen