

Proeverij 3: Icewine of Botrytis

29 november 2022

Inleiding

Inleiding : Wat is eiswein ?

Ijswijn is een rariteit. Het is wijn met een onwaarschijnlijke smaakintensiteit als gevolg van natuurlijke concentratie.

Hoe wordt eiswein gemaakt ?

Eiswein wordt gemaakt gezonde sterke druiven, die wel tot 4 maand na het reguliere oogstseizoen blijven hangen. Gedurende die tijd zijn de druiven extra kwetsbaar voor schimmels, dieren, vaak worden er netten over gespannen. En ze moeten geoogst worden bij een temperatuur van minstens -7 tot -10°C, daar kan al eens wat verschil opzitten maar op het moment van het persen moeten de druiven -8°C zijn.

Dat **oogsten** in die koude temperaturen gebeurt vaak snacht of heel vroeg in de morgen, het is arbeidsintensief, pijnlijk aan de handen, je kan niet gewoon met een schaar knippen want ook die stelen zijn bevroren.

De druiven moeten in bevroren toestand overbracht worden naar de kelder waar ze dus ook in bevroren toestand geperst worden. Het is bij wet verboden om eerst de druiven te laten ontdooien en dan te persen, want dan valt heel het opzet van de geconcentreerde letterlijk in het water. Bij het persen van bevroren druiven blijven de ijskristallen achter in de pers, en vangt men enkel het supergeconcentreerde sap op.

Het **persen** van bevroren druiven is niet zo simpel want enerzijds moet je hard persen omwille van het bevroren druiven, maar toch niet te hard, want dan komen de bitters van de schillen en pitten ook vrij. Dat is dan weer te vermijden.

Omwille van lage temperatuur en de hoge suikerconcentratie komt de **gisting** zeer moeilijk en traag op gang. Het gistingsproces kan wel 3 tot 6

maanden in beslag nemen. Die gistcellen geraken in een sugar coma waardoor er veel restzoet behouden blijft en daardoor blijft ook het alcohol percentage laag.

Wat nog een eigenaardigheid aan eiswein, zelfs als er in januari of februari geoogst word, draagt de wijn toch het oogstjaar van het voorbije jaar.

Eiswein kan lang bewaard worden en ondanks de hoge concentratie aan suikers, zouden er toch voldoende zuren aanwezig moeten blijven. We gaat dat straks ontdekken.

Ik wil ook nog even meegeven dat eiswein ook gemaakt kan worden op een artificiële manier en dan spreken we van **cryo-extractie** = druiven in grote koelcellen invriezen, daarna wordt er geperst in bevroren toestand. Ijswijn die op die manier verkregen is moet op het etiket 'iced-wine' meekrijgen.

Het zal niemand verbazen als ik jullie zeg dat dit een **duur** product is, als we kijken naar

- 1) het risico dat de wijnboer neemt om een deel van zijn oogst langer te laten hangen
- 2) de arbeidsintensieve oogst en secure persing
- 3) en de zeer kleine opbrengst van het eindprodukt : voor 1 flesje van 375 ml zou de wijnboer anders 5 flessen van 750 ml op de markt kunnen brengen.

Waar wordt eiswein gemaakt ?

Daar staan geen beperkingen op, zolang men volgens de wettelijk vastgelegde minimum temperaturen kan oogsten en persen, dus in koele klimaten. In Duitsland zou de eerste eiswein ooit gemaakt geweest zijn. Tot op de dag van vandaag wordt er in Duitsland eiswein gemaakt (net zoals is Oostenrijk, in Hongarije, Zwitserland) maar 75% van de wereldproductie van eiswein komt van Canada, en dan voornamelijk van Ontario provincie. In Canada is men pas in 1973 begonnen met dit type wijn daar te maken. In Canada maken ze trouwens ook sparkling

icewine volgens de Charmat methode (2^{de} gisting in een vat en niet in de fles zoals Champagne).

Van welke druiven wordt eiswein gemaakt ?

In Duitsland gebruikt met vooral Riesling en Sylvaner.

In Canada wordt veel icewine gemaakt van de Vidal druif. Dit een hybride druif, afkomstig van **Ugni Blanc** en **Rayon D'or**, ontwikkeld door Mr Jean Louis Vidal en oorspronkelijk bedoelt voor de cognac productie in Frankrijk. Deze druif leent zich echter uitstekend voor icewine omdat ze een dikkere schil heeft, ze kan veel suikers aanmaken in een koud klimaat, met behoud van zuren en redelijk bestand tegen meeldauw.

Naast Vidal gebruikt in Canada voor wit ook Riesling en Chenin Blanc en rode icewine wordt gemaakt van Cabernet Franc, Merlot en Cabaret Sauvigon

Ik denk dat ik hiermee het belangrijkste gezegd heb. We kunnen ons nog wel de vraag stellen hoelang gaat eiswein nog geproduceerd kunnen worden met de steeds mildere winters. In Canada hoeven ze daar voorlopig nog niet van wakker te liggen maar in Duitsland ? Ik weet het niet... mss dat ze dan de voorwaarden om eiswein te maken iets gaan versoepelen... het zal afwachten worden maar wat zeker is dat we wel vanavond 3 ijswijnen kunnen degusteren !

Botrytis

- 1) Schimmel
- 2) 2 soorten: pourriture noble en pourriture grise
 - a. pourriture noble:
 - i. Onmisbaar bij de productie van de meeste likoreuze wijnen ter wereld: oa. sauterneswijnen, Tokajiwijnen in Hongarije, de zoete Loirewijnen en Trockenbeerenauslese.
 - ii. Vnl bij witte druivenrassen zoals Riesling, Sémillon, Sauvignon, Chenin, Gewürtztraminer
 - iii. Schimmel dringt in de druif zonder aantasting van de schil en ontwikkelt daar verder tot "volle rotting"
 - iv. Schil wordt zachter en de druiven verliezen vocht door evaporatie: door vochtverlies wordt de druif veel geconcentreerder. Ze drogen uit en je krijgt hoge suikergehaltes
 - v. Zeer hoge botrytis aantasting nodig
 - vi. Vanaf een suikergehalte van 60 Oechsle maar meestal tussen 70 Oechsle en 85 Oechsle afhankelijk van het weer en het ras

1. Oechsle is een schaal voor dichtheid (suikergehalte) van de most waarmee het potentieel alcohol van de wijn wordt bepaald
 - a. 1l water =1000g=0°Oe
 - b. Suiker toevoegen aan die liter water geeft hoger soortelijk gewicht
 - c. 17g suiker/l geeft aanleiding tot 1 graad alcohol
 - d. Zoete wijnen creëren: gisting moet gestopt worden
 - i. Gistcellen sterven zelf af als concentratie te hoog wordt (bij icewine is dit door de koude temperatuur en daardoor minder geconcentreerd dan een botrytis)
 - e. gewicht van 1l vloeistof =vb 1080g =80°Oe
- vii. Enkel in gunstige omstandigheden edelrot
 1. Vochtige ochtenden (ochtendmist) en in de middag zon zodat de druiven kunnen opdrogen
- viii. Schimmel beïnvloedt de samenstelling: vernietiging van zuren vnl wijnsteenzuur, veel suikers en vorming van glycerol: glycerol geeft een rijke wijn (bij walsen diepe tranen met koper tot goudkleurige kleur)
 - b. Pourriture grise
 - i. Vijand nummer 1 bij vele wijnbouwers
 - ii. Grijsrot
 - iii. Schimmel ontwikkelt aan de buitenzijde van de druif, grijze schimmelpuis
 - iv. Infectie verspreidt zich door contact of kneuzing van de druiven
 - v. Ontstaat bij vochtig weer: druiven zwellen op door de regen, barsten open intern in een tros. Daar begint de schimmel zijn werk te doen en wordt pas te laat opgemerkt als buitenkant al aangetast is. Kan ook ontstaan bij beschadigde druiven (vb door vogels)
 1. Druiven blijven vochtig itt bij edelrot
 - vi. Suikergehalte daalt en appelzuur stijgt
 - vii. Gevoelige rassen zijn oa. Cabernet Franc, Pinot Noir! (door de dunne schil en compacte trossen)
- 3) Brennfleck Sonnenberg 2015 - Silvaner Beerenauslese
 - a. Strenge selectie van zeer laat geoogste druiven die gezegend zijn met een laagje edelrot (Botrytis). De druiven worden bijna individueel geplukt en moeten tussen de 110 en 128 Oechsle bevatten. De fermentatie wordt vroeger gestopt zodat dat er meer restsuiker overblijft en de wijn minder alcohol bevat dan bij een klassieke fermentatie. Na lagering op houten vaten wordt hij gebotteld in de typische Bocksbeutel.
- 4) Auxerrois Botrytis 2021 Domaine Loew
 - a. 50g restsuiker, 7g zuren
 - b. Laag rendement in de wijngaard
 - c. Elzas
 - d. Biodynamisch
 - e. Inox
 - f. [Is dit een sélection de grains nobles ? Kan het niet terugvinden](#)
- 5) Riesling Beerenauslese Jakob Schneider 2019
 - a. Nahe
 - b. Niet alle suiker in de most gist tot alcohol waardoor je zoete wijnen krijgt
 - c. Auslese-Beerenauslese-Trockenbeerenauslese in volgorde van kwaliteit
 - i. Trockenbeerenauslese zo goed als altijd edelrot, Auslese (is uitgelezen trossen: geselecteerde trossen) niet altijd, Beerenauslese (individuele bessen uit te struik halen)
 - d. Rijpste druiven worden van de trossen geplukt

Geproefd

1. Brennfleck Sonnenberg 2015 - Silvaner Beerenauslese

Hetwijnhuis.be - €23.67 (500 ml)

2. Ice Wine De Purcari 2017

Tezauro.be - €33.17 (375 ml)

3. Grand Pré Estate Vidal Icewine 2017

Ijswijnen.nl - €27.95 (200 ml)

4. Auxerrois Botrytis 2021 Domaine Loew

Gekocht op domein

Domainloew.fr - €17.50 (750 ml)

5. Riesling Eiswein Jakob Schneider 2020

Gekocht op domein

Schneider-wein.com - €50 (375 ml)

6. Riesling Beerenauslese Jakob Schneider 2019

Gekocht op domein

Schneider-wein.com - €50 (375 ml)