



RECONOCIMIENTO DEL ORIGEN GEOGRÁFICO Y VARIETAL ICE WINE.

El vino de hielo es un vino hecho de uva helada con una fuerte concentración en azúcar. La técnica para conseguir esta uva consiste en dejar sobre madurar la uva en la cepa, que no se cosecha hasta que se produce la primera helada. Cuando el grano se hiela, el agua se expande y rompe la cascarilla de la uva.

JOSÉ LUIS PUENTES GONZÁLEZ

CFS VITIVINICULTURA

ÍNDICE

HISTORIA.

SITUACIÓN GEOGRÁFICA, DATOS CLIMÁTICOS Y FACTORES GEOGRÁFICOS.

SUELOS, CLIMAS Y OTROS.

REQUERIMIENTOS.

VARIEDADES Y VINIFICACIÓN.

OTRAS FORMAS DE ELABORACIÓN.

ICE WINE DENTRO DEL MUNDO. COMERCIALIZACIÓN.

EVENTOS IMPORTANTES.

VINO DE HIELO EN ESPAÑA.

CATA.

BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA.

HISTORIA

Hay indicaciones de que las uvas congeladas se usaban para hacer vino en tiempos romanos. Se cree que el primer Vino de Hielo post- romano se hizo en Franconia, Alemania en 1794. Existe una mejor documentación para una cosecha de vino de hielo en Dromersheim cerca de Bingen en Rheinhessen el 11 de febrero de 1830. Las uvas fueron de la cosecha de 1829. Ese invierno fue duro y algunos viticultores tuvieron la idea de dejar las uvas colgando en la viña para darles el uso de pasto para animales.



Cuando se dieron cuenta de que estas uvas segregaban un moho muy dulce, fueron prensadas y el Vino de Hielo fue producido. Cabe señalar que los vinos dulces producidos a partir de uvas tardías cosechadas estaban bien establecidos como los vinos de estilo alemán mejor valorados en el siglo XIX. Tras el descubrimiento de Spätlese en Schloss Johannisberg en Rheingau en 1775 y la posterior introducción de la designación de Auslese (es un término alemán referido a un vino de cosecha tardía y es una categoría más madura que Spätlese). Estos vinos siempre serían producidos de uvas afectadas por la pudrición noble. Así, Eiswein es un estilo de vino alemán más reciente que

los vinos botritizados. Se dieron cuenta que este tipo de elaboración resaltaba algunas características muy interesantes que no esperaban: El vino de hielo era muy sabroso, aromático, dulce y de acidez intensa.



Durante el siglo XIX y hasta 1960, las cosechas de Eiswein eran raras ocurrencias en Alemania. Sólo seis cosechas del siglo XIX con cosechas de Eiswein han sido documentadas, incluyendo 1858, el primer Eiswein en Schloss Johannisberg. Parece haber habido poco esfuerzo para producir sistemáticamente estos vinos durante este período, y su producción era probablemente el resultado raro de condiciones climáticas anormales. Fue la invención de prensa de la cámara de aire neumática la que hizo que la producción de Vino de Hielo fuese práctica, y cedió a un total aumento substancial en la frecuencia y la cantidad de producción. El año 1961 vio la producción de una serie de Vinos de Hielo alemanes, y el vino incrementó su popularidad en los años siguientes.



La producción ha sido también asistida por otros inventos tecnológicos en forma de iluminación eléctrica para asistir la cosecha en las horas frías de oscuridad de la temprana mañana, antes de que el sol brille y las uvas puedan deshielarse), alarmas de temperatura por control remoto. Y películas plásticas que se utilizan para el “embalaje” de los vinos durante el período de espera entre la madurez y la primera helada.

SITUACIÓN GEOGRÁFICA, DATOS CLIMÁTICOS Y FACTORES GEOGRÁFICOS

Los principales países productores de Ice Wine son Alemania y Canadá.

Alemania:



Reparte su producción entre las regiones de Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Pfalz, Rheingau y Rheinessen, en cambio Canadá tiene casi toda su producción concentrada en Ontario, concretamente la Península del Niágara.

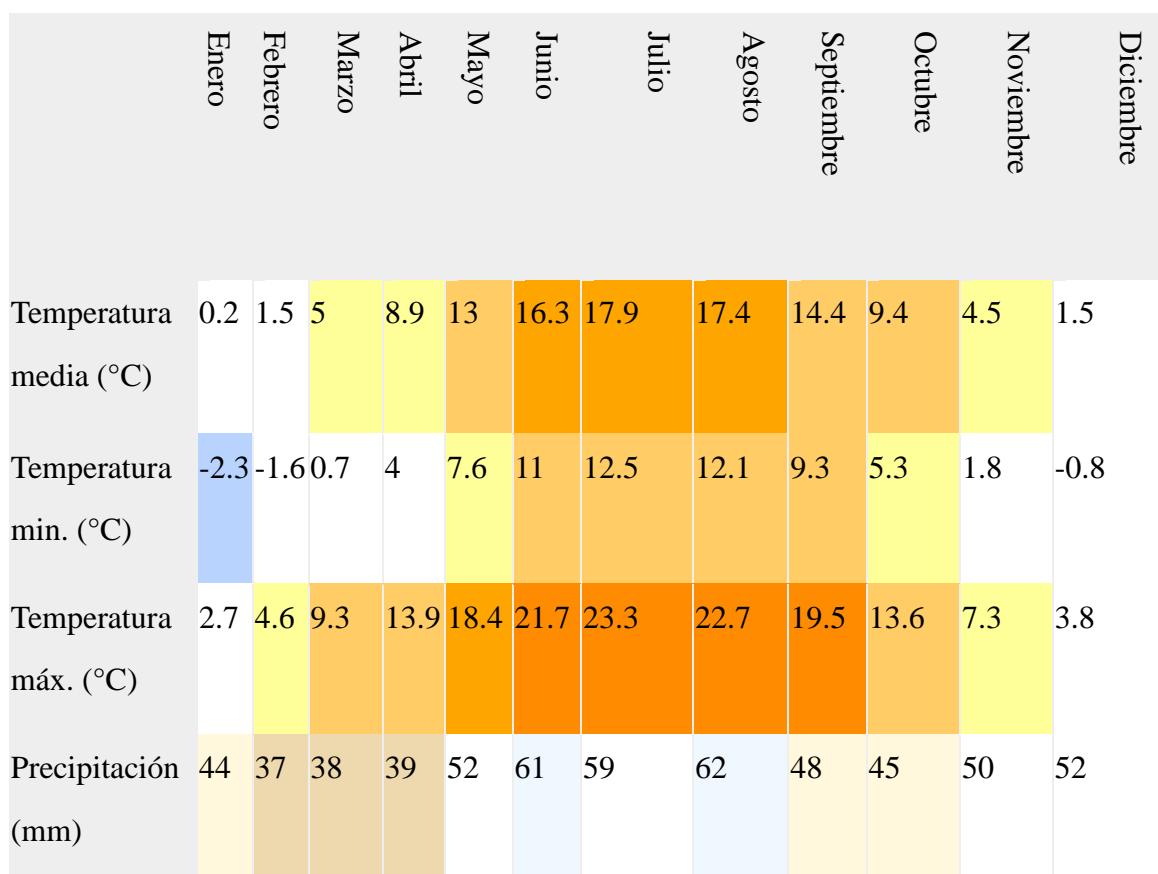
La producción de Ice Wine se encuentra en la categoría de vinificación extrema, y está es aquella, que ni más ni menos, consiste en llevar al viñedo y a las uvas al máximo de sus posibilidades. Y es ahí, en el extremo, donde suceden cosas excepcionales.

El clima en Alemania, por su ubicación geográfica, debería ser frío y húmedo, sin embargo la Corriente del Golfo de México que muere en el Océano Ártico, le otorga un clima templado, a consecuencia de ello, el grueso de las regiones de elaboración del Eiswein se concentran en la parte más occidental de Alemania,

dentro de una latitud que le permita a la uva una buena maduración.

Allí el verano es la época más lluviosa, debido a las masas de aire tropical que se enfrián muy rápidamente en esas latitudes. Por esta razón es que los mejores viñedos se encuentran en las terrazas ubicadas en las cimas que se formaron en los valles de los ríos, buscando así un buen drenaje del suelo y una buena orientación solar. Esto hace a su vez que los ríos reflejen el sol hacia los viñedos, potenciando su efecto.

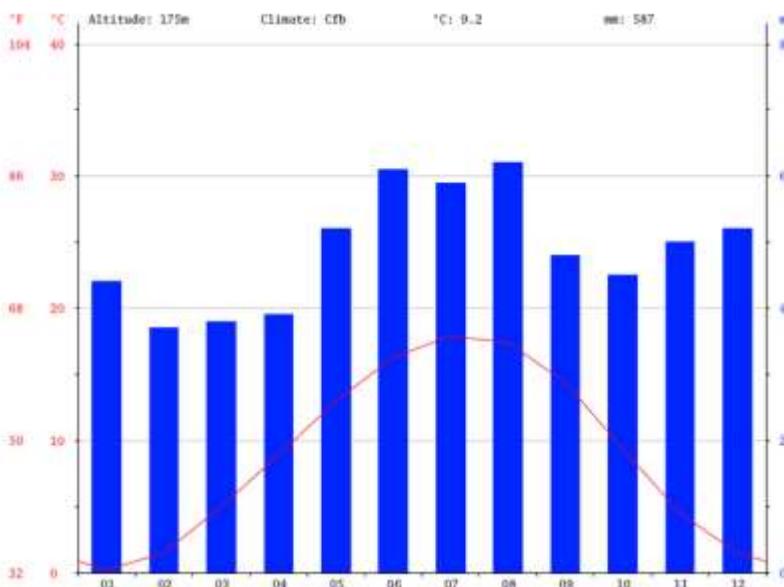
El agua que aporta la naturaleza es a través de la lluvia o la nieve, las cantidades medias oscilan entre los 600 mm anuales en Mosela, Nahe, Palatinado y cerca de 700 en Rheingau. La temperatura media anual de Alemania es de 9° C con una amplitud térmica que oscila entre 15 y 20° C grados, la temperatura media estival de las zonas de producción está en de rededor de los 20° C, permitiendo que la uva alcance una excelente maduración.



Alemania tiene tres climas diferentes, pero está dominado por Dfb.

Clasificación	Contar	Köppen-Geiger	Ejemplos
Clima continental húmedo y cálido	31526	Dfb	Berlín, Hamburgo, Múnich, Dresde, Leipzig
clima oceánico	9601	Cfb	Colonia, Fráncfort del Meno, Stuttgart, Düsseldorf, Dortmund
Clima subártico	1	Dfc	Tellerhäuser

La precipitación varía 25 mm entre el mes más seco y el mes más húmedo. La variación en las temperaturas durante todo el año es 17.7 °C.



Climograma de Rheinessen.

En cambio en **Canadá**, lo que sucede en la Península del Niágara es muy sorprendente. Canadá es sinónimo de pistas de esquí, inmensos bosques de coníferas y alces caminando dificultosamente con sus patas enterradas en la nieve. En los viñedos durante el invierno, se asiste a un espectáculo fascinante, se los puede ver cubiertos con un manto blanco. Comienza así el delicado proceso de crear los famosos Ice Wines.



El paralelo 43 del hemisferio norte pasa por las cataratas y también por el sur de Vizcaya y de Guipúzcoa y al norte de León o Burgos entre otras provincias y además, volviendo a Canadá, divide en dos la Península del Niágara.

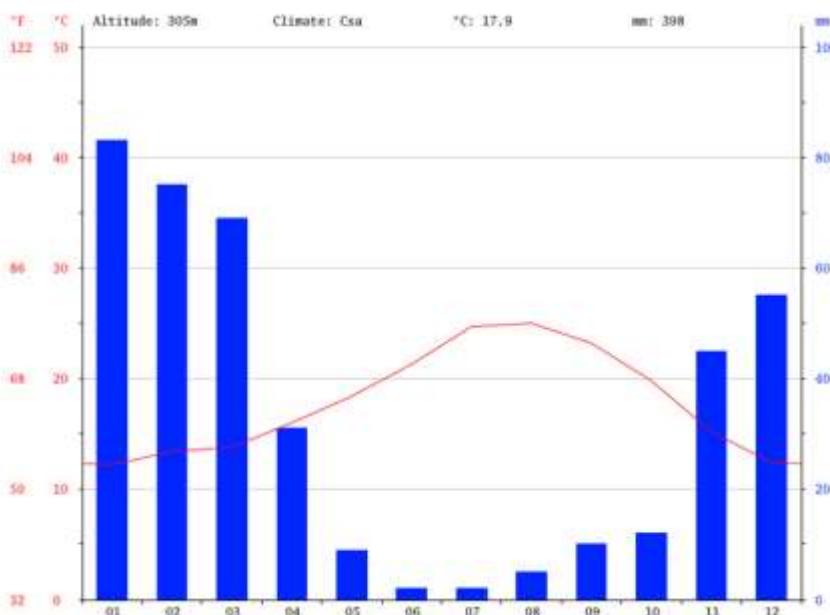
En la península los veranos son calurosos y si lo comparamos con las regiones francesas, por ejemplo esta Alsacia, entre los meses de Mayo y Agosto, como la única más cálida.

Si bien la Península cuenta con un clima Continental existen dos accidentes geográficos que determinan su climatología, ellos son el Lago Ontario, que el menor de los Lagos Superiores, el cual nunca llega a helarse en invierno y que actúa como una fuente de calor durante esa estación, el otro es el Escarpe del

Niágara, que posee una altura media de unos 180 metros y que se extiende por más de 800 km de Este a Oeste, desde el Estado de Nueva York hasta el Estado de Michigan. Es una elevación situada al sur del Lago que sirve de parapeto para los viñedos, separando el tercio norte peninsular del resto.

Como consecuencia de ello durante las heladas, las masas de aire más templadas procedentes del Lago, colisionan con las de aire frío que se encuentran en el ambiente y forman una corriente de aire relativamente fuerte que luego de chocar con el Escarpe circulan entre los viñedos limpiándolo de posibles plagas. Sin embargo esta masa de aire más templado no llegan a modificar sensiblemente la temperatura ambiental la que se encuentra muy por debajo de los 0° C, únicamente sirven para limpiar y sanear los viñedos.

El clima es cálido y templado en Ontario. Hay más precipitaciones en invierno que en verano en Ontario. Esta ubicación está clasificada como Csa por Köppen y Geiger. En Ontario, la temperatura media anual es de 17.9 °C. La precipitación es de 398 mm al año.



El mes más seco es junio, con 2 mm. Con un promedio de 83 mm, la mayor precipitación cae en enero.

ONTARIO

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	12.2	13.4	13.8	16	18.4	21.3	24.7	25	23.2	19.8	15.2	12.4
Temperatura min. (°C)	5.2	6.2	6.8	8.4	10.9	13.2	15.8	16.4	14.9	11.8	7.7	5.2
Temperatura máx. (°C)	19.3	20.6	20.9	23.6	25.9	29.5	33.7	33.7	31.6	27.9	22.7	19.7
Precipitación (mm)	83	75	69	31	9	2	2	5	10	12	45	55

La diferencia en la precipitación entre el mes más seco y el mes más lluvioso es de 81 mm. Durante el año, las temperaturas medias varían en 12.8 °C.

SUELOS, CLIMAS Y OTROS



A pesar de condiciones extraordinarias de temperaturas, la vid ayuda a fomentar uno de los vinos más exóticos del mundo. El clima puede

ocasionar muchos problemas, pero también proporciona el ambiente ideal para la producción de estas singulares bebidas.

Los climas extremos generan, en algunos casos, vinos excepcionales. Este es el ejemplo de los vinos del hielo. Sus lugares de origen están en Alemania, con notables producciones actualmente, al igual que en Austria en el viejo continente, y en Canadá por el nuevo mundo.

El clima puede ocasionar muchos problemas, pero también proporciona el ambiente ideal para la producción de estos singulares vinos, inspirados en el original alemán conocido como Eiswein.

Las primeras referencias de su elaboración se localizan exactamente en Franconia en 1794. Sin embargo, los detalles de la cosecha de 1829, y de la elaboración de este vino en la zona de Dromersheim, en Rheinhessen, en el mismo corazón del Valle del Rhin, con la más noble de las uvas alemanas: la Riesling, fueron publicados el 11 de febrero de 1830.

El tiempo pasó y no fue hasta 1961 que los germanos se la tomaron en serio con la producción del Eiswein, lo cual incrementó su popularidad.

En el nuevo mundo Canadá se convirtió en la capital del Icewine, cuando la innovadora bodega Inniskillin, en la península de Ontario, produjo esta delicia alrededor de 1984 con el híbrido Vidal blanc; aunque desde 1972 un inmigrante alemán produjo Icewine en el Valle de Okanagan, cercano a la ciudad de Vancouver en la Columbia británica.

Las variedades viníferas adaptadas a estos rigores climáticos son recolectadas en pleno invierno, cuando las temperaturas han descendido hasta menos ocho grados centígrados. En esas condiciones las uvas congeladas concentran el azúcar en uvas muy sobre maduradas, de manera que cuando son prensadas, se separa del mosto el agua helada.



El líquido resultante se fermenta dejando un nivel de azúcar residual transformado en vino de postre, interesantemente dulce, rodeado de una acidez viva chispeante, todo dentro de una bebida extremadamente concentrada.

El vino helado canadiense, conocido como Icewine, tiene un nivel de azúcar residual intermedio entre la categoría Beerenauslesen (Ba), y el Trockenbeerenauslesen (Tba) alemán y austriaco. Son licores que no se obtienen a partir de uvas botrizadas, o sea, diferentes de los modelos de vinos Sauternes y

Tokaji, por lo que derivan en un aroma y sabor con una distinguida personalidad.

Encontramos una gran diversidad de *suelos* en Alemania, calizos, arcillosos, pedregosos, volcánicos, hasta pizarras rojas y azules, conformando un mosaico interminable de perfiles enológicos por las distintas regiones. En cambio en la Península del Niágara, nos encontramos con un suelo más uniforme, donde la complejidad recién la encontramos en los estratos inferiores. Es menester recordar que las raíces de una cepa pueden alcanzar hasta los 15 metros de profundidad. Los estratos inferiores que pueden influir en el vino se componen de bicarbonato cálcico y magnesio los que se encuentran en una capa de pizarra roja, más rica en arcillas, en otra capa caliza y una tercera de pizarra negra.



REQUERIMIENTOS DEL ICEWINE



Los mostos para los Eiswein alemanes suelen tener una graduación de 25 grados brix, dependiendo de la región y la variedad

empleada. Los mostos para los Icewine canadienses suelen tener una graduación en grados brix de 35, es significativamente más alta.

En Europa se elaboran pequeñas cantidades de estos exóticos vinos en Hungría, Francia y Croacia, entre otros.

En el nuevo mundo Australia y Nueva Zelanda son los más importantes.

Quedan resumidos de la siguiente manera:

- Para Eiswein alemán, 110 a 128 grados Oechsle , el mismo que para Beerenauslese , dependiendo de la región (zona vitícola) y variedad de uva .
- Para austriaco Eiswein, 25 grados KMW , el mismo que para Beerenauslese, correspondiente a 125 ° Oechsle.
- Para Icewine canadiense, 35 grados Brix , correspondiente a 153,5 ° Oechsle.
- Para Luxemburgo Vin de glace, 120 ° Oechsle.

Condiciones para ser un vino de hielo:

- En el momento del prensado las uvas empleadas deben estar congeladas o en la cepa.
- Las uvas utilizadas para un mismo vino deben proceder de la misma región.
- Las uvas nunca serán heladas por métodos artificiales.
- La vendimia y el prensado se realizarán a temperaturas inferiores a los -8° C.
- No está permitido agregar aditivos al vino, ni antes ni después del prensado de las uvas.
- El contenido mínimo natural de azúcar será del 15% (110 grados Oechsle o 25,88 Brix), pero sin un grado máximo fijo.
- El vino terminado alcanzará un grado mínimo de alcohol de 5%.

VARIEDADES DE VINIFICACIÓN

Cualquier variedad puede ser utilizada para la elaboración de los Ice Wine, sin embargo las dos cepas indiscutibles son **Riesling** y **Vidal**. La primera es la que se usa mayoritariamente para la elaboración de Eiswein en Alemania y a su vez es una de las cuatro más plantadas en Ontario. La segunda es la más se utiliza en Canadá para la elaboración de Ice Wine y contrariamente en Alemania casi no se cultiva. La **Vidal** es un híbrido nacido del cruce entre **Ugni Blanc**, que por su elevada acidez y alto rendimiento es muy usada en Cognac, en Italia es conocida como **Trebbiano** y como **White Shiraz** en Australia.

Estas variedades nos brindan unas excelentes características, la **Riesling** es muy apreciada por su elegancia y elevada acidez, en los Eiswein están por encima de los 10 gr de ácido total, que equilibra perfectamente con los niveles de azúcar que se alcanzan en estos vinos, entre los 180 a 280 gr de azúcar residual, además se aprecia su profunda mineralidad y los aromas a combustible que se desarrollan con el paso de los años en su crianza en botella.

Cuando es joven desarrolla aromas cítricos, que recuerdan a lima-limón, a fruta blanca, como la manzana, y florales, las que armonizan de maravillas con su mineralidad. Tras la crianza encontramos especias dulces, azafrán, que se unen a los cítricos, que tras la crianza suelen variar a limón en confitura, y además con los aromas a combustible, que son la característica de esta variedad.

La Vidal se caracteriza por la complejidad de su sin fin de aromas, es muy atractiva, y posee un perfecto balance entre la acidez y el azúcar. En su juventud predomina la fruta exótica como el mango, la papaya, la guayaba, el maracuyá y la piña, además de los cítricos como el pomelo y la naranja, junto a especias dulces, nuez moscada y cardamomo, apreciándose como telón de fondo el durazno y los damascos.

Con el paso del tiempo en botella, la presencia de la fruta exótica se hace más dulce y nos recuerda a una compota de ananá, los duraznos se transforman en orejones y la cítrica se convierte en mandarina y naranja caramelizada. Además aparece la miel, las mermeladas y las especies dulces, se hacen más dulces, llevándonos a recordar a la vainilla y la canela.

En resumidas cuentas las uvas típicas usadas para la producción de Vino de Hielo son las uvas Riesling, consideradas como la variedad más noble por los enólogos alemanes; las uvas Vidal (variedad híbrida entre variedad blanc Ugni y la rayón d'Or) muy populares en Ontario, Canadá; y las uvas rojas de Cabernet Franc. Muchos viticultores, especialmente los actuales, están experimentando con hacer Vino de Hielo de otras variedades: blancas, como las Seyval blanc, Chardonnay, Kerner, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot blanc y Ehrenfelser; o rojas, como la Merlot, Pinot noir, e incluso Cabernet Sauvignon.

La bodega Pillitteri Estates de Niagara- on- the- lake de Ontario afirma ser la primera bodega del mundo en producir Vino de Hielo Shiraz (Syrah) con la cosecha de 2004 y Semillion y Sangiovese en 2007. Los Vinos de Hielo de las variedades blancas tienden a ser de color amarillo pálido o de color dorado claro cuando son jóvenes y pueden maderizar (adquiriendo un color ámbar- dorado intenso) a medida que envejecen.



El vino de hielo obtenido es sutil en bouquets de frutas tropicales, chabacanas, duraznos, miel, caramelo, nueces, pero unos sabores u otros dependerán de la uva utilizada. Dulce y equilibrado en acidez.

El **prensado** puede durar horas, ya que la fricción del hielo hace subir la temperatura.

Por cada grado de temperatura que se sube se tiene entre un 3% y un 4% más de agua, lo que implica entre un 3% y un 4% menos de azúcar en la disolución.



Las prensas que se utilizan son las hidráulicas verticales de cesta, las neumáticas horizontales aportan más sedimentos y más agua, se busca obtener menos jugo pero con

una mayor concentración y en perfecto equilibrio con la acidez.

Si el prensado dura toda la noche, la fermentación dura meses. Se agrega una selección de levaduras compuesta por dos de las que mejor responden, la *saccharomyces cerevisae* y *saccharomyces bayanus*, que producen una buena cantidad de glicerol haciendo que el vino sea aún más untuoso. Terminada esta fermentación se continúa con los procesos normales para todo vino, se puede realizar la crianza en barricas o no. El estabilizado, clarificado y embotellado son los mismos como para cualquier vino.

A mediados de los ochenta, Canadá se convirtió en una potencia productora de Ice Wines y, a raíz de ello, protagonizó un hecho histórico que cambiará para siempre el devenir de la viticultura en Canadá. En 1991, Inniskillin recibe el “Grand Prix d'Honneur du Bordeaux” en la Vinexpo por su añada de 1989 de su Vidal Ice Wine, siendo este el primero en conseguirlo. Esto situará a Canadá en el mapa vitivinícola mundial y emprenderá una verdadera revolución enológica en toda la región, con la proliferación de bodegas y elaboraciones de distintos vinos no sólo los Ice Wine.

OTRAS FORMAS DE ELABORACIÓN

En otros lugares del mundo donde los viñedos no se hielan naturalmente debido al clima cálido del lugar, el proceso que siguen los viticultores para obtener un Ice Wine se denomina **crio maceración** y **crio extracción**. Este método de crio génesis artificial consiste en congelar las uvas cuando estas llegan al punto deseado de maduración y extraer después el mosto cuando todavía está totalmente congelado, obteniendo así, un resultado análogo al proceso natural pero mucho más seguro. Este proceso artificial permite dominar todo el proceso, mientras que mediante el modo natural se corren muchos riesgos debido a los parásitos o microorganismos que posee la uva por la sobre maduración, o por una maduración insuficiente, o por un proceso de prensado demasiado lento se arruina la calidad del vino de hielo natural, por esos motivos hay que extremar los cuidados del modo como se trata la uva para poder obtener así óptimos resultados.

EL ICEWINE DENTRO DEL MUNDO EISWEIN.

COMERCIALIZACIÓN

Los Icewine han tenido que luchar duro por el reconocimiento. En Europa fue aprobada, en el 2001, su comercialización con siete requisitos. Las uvas empleadas deben estar congeladas, o en la cepa, o en el momento del prensado. Todas las uvas usadas para un mismo vino deben proceder de la misma región. Las uvas no pueden helarse por métodos artificiales, la vendimia y el prensado deben realizarse a temperaturas inferiores a los 8° C. No se pueden agregar aditivos ni antes ni después del prensado de las uvas. El mosto debe tener un mínimo de 25 grados Brix, pero no se fija un grado máximo y, finalmente, el grado mínimo de alcohol terminado debe ser de 5 %.

Lo que no dice la información de la Unión Europea es qué actitud se adoptará hacia los Icewines elaborados con uvas híbridas, que se comportan

particularmente bien en el clima canadiense, mucho más frío que el del Rhin o el de Austria.

Sean Icewine o Eiswein, ambos son el fruto de generaciones de vitivinicultores empeñados en sacar a las vides esos potenciales que en ocasiones la naturaleza se empeña en no retribuirlos, en estos tiempos donde a veces el cambio climático pueda jugarle sorpresas no deseadas.

En términos comerciales la Comisión Europea ha aprobado el 25 de abril 2001 la importación en la UE del Icewine canadiense, "un vino dulce especial hecho con uvas heladas sobre la propia cepa a finales de temporada".

El comisario de Agricultura, Franz Fischler, dijo que celebraba este acontecimiento: "Las reglas de la UE sobre elaboración de vinos están pensadas para reforzar al vino como producto de calidad. El mercado comunitario está abierto a todos los vinos genuinos del mundo sobre la misma base que los vinos de la UE".

Además, cuenta la Comisión, la palabra inglesa 'Icewine', empleada tradicionalmente para definir este vino, tendrá protección exclusiva en el mercado comunitario para él, de la misma manera que 'Eiswein' está reservada a los vinos similares elaborados en Alemania y Austria.

¿Qué significa todo esto? Que la Unión Europea, azuzada por organismos como la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), se está defendiendo del Nuevo Mundo exigiendo que, al menos, las normas naturales y responsables de elaboración sean respetadas por todos. Y con el 'vino del hielo', empezando por el californiano Randall Grahm y su 'vin de glacière' hecho helando en un congelador las uvas, se cometían muchas tropelías. Así que fue todo un hito el acuerdo tripartito entre canadienses, alemanes y austriacos. Así nacen los requerimientos anteriores.

EVENTOS IMPORTANTES

El *Niagara Icewine Festival*, un evento único en Canadá donde la estrella es, justamente, el icewine o vino de hielo.

Durante tres fines de semana consecutivos, los asistentes degustaron los más ricos y dulces icewines en todas sus variedades - Gewürztraminer, Riesling, Cabernet Franc y Vidal- y probar las exóticas creaciones culinarias de los chef locales. El festival también incluyó galas, interesantes charlas, seminarios y shows en vivo. Un evento que puso sabor al invierno y en el que miles de asistentes aprendieron un poco más del vino que ha puesto a Canadá en el mapa vitivinícola internacional.

En febrero, se realizará el “Days of Wine & Chocolate”, donde podrás degustar dos placeres únicos: vino y chocolate. Ideal para un fin de semana romántico o para una escapada con tus amigos. En junio, en tanto, es el turno del “Niagara New Vintage Festival”, mientras que septiembre, el mes de la cosecha, dará lugar al “Niagara Wine Festival”. Importantes eventos que prometen seducir a los visitantes con los mejores vinos y gastronomía que solo en la península de Niágara puedes encontrar.

EL VINO DE HIELO EN ESPAÑA

En nuestro país hay bodegas que lo elaboran con Verdejo, uva de gran aroma que se potenciará tras la fermentación, aunque también se usan otras variedades. El primer vino de hielo lo elaboró en 2007, bajo D.O. Rueda, la bodega familiar Viña Claridor. Ubicada en La Seca (Valladolid), comenzó su venta en Enero de 2008.

Dado que las temperaturas bajas son indispensables para producir Vino de hielo, en España su presencia es testimonial y sólo se produce en algunas regiones de La Rioja, Aragón, Castilla y León y Cataluña. En el caso de la Rioja, los pioneros fueron dos bodegueros de Cenicero y Ábalos que desafiaron el cambio climático

elaborando a pie de viña en la Sonsierra el primer vino de hielo de Rioja, a 5 bajo cero la mañana de Nochebuena.

Por lo que no hace falta irse tan lejos para disfrutar de su singularidad, ya que diferentes Denominaciones de Origen en España lo producen: D.O. Arlanza, D.O. Calatayud, D.O. Penedès, D.O. Rioja – Rioja Alavesa y D.O. Rueda. Los pocos vinos de hielos naturales o de vendimia tardía que se producen en España corresponden a las siguientes bodegas:

- ✧ Bodega Señorío de Valdesneros, D.O. Arlanza, vino Amantia (vendimia tardía)
- ✧ Bodegas San Alejandro, D.O. Caltayud, vino Baltasar Gracián Blanco de Hielo (vendimia tardía)
- ✧ Bodegas Gramona, D.O. Penedès, vino Vi de Glass Gewürztraminer (método crioconcentración con características similares de elaboración a los Vinos de hielo)
- ✧ Bodegas San Prudencio D.O. Rioja Alavesa, vino Malizia (vino de hielo)
- ✧ Bodega Vidal Soblechero D.O. Rueda, vino Ice Clavidor (vino de hielo)

Bodega Señorío de Valdesneros, D.O. Arlanza, vino Amantia .

valle medio y bajo del río Arlanza, en las provincias de Burgos y Palencia.

Los vinos de la Ribera del Arlanza se cultivan en viñedos de 62 municipios, 50 de Burgos, con nueve bodegas, y 13 de Palencia, con dos bodegas.

Para elaborar vinos que estén bajo la D.O. Arlanza es necesario que estos se elaboren exclusivamente con cierto tipo de uvas y son las siguientes:



Variedades de uva blanca:

- Albillo
- Viura

Variedades de uva tinta.

- Tempranillo/Tinta del País.
- Garnacha

- Mencía
- Cabernet Sauvignón
- Merlot
- Petit Verdot

Calificaciones;

E = Excelente			
MB = Muy Buena			
B = Buena			
R = Regular			
D = Deficiente			
2018	MB	2008	MB
2017	MB	2007	MB
2016	MB	2006	B
2015	E	2005	MB
2014	MB	2004	E
2013	B	2003	MB
2012	MB	2002	MB
2011	MB	2001	E
2010	MB	2000	MB
2009	MB	1999	MB
2000	MB		

La bodega Señorío de Valdesneros, es una bodega familiar, está ubicada en Torquemada (Palencia). Su compromiso es la calidad y además de sus cuatro vinos tintos reconocidos en diferentes partes del mundo, ha decidido emprender el camino de la innovación con su vino AMANTIA “Uva de Hielo”. Pertenece desde el 2007 a la “Denominación de Origen Arlanza”.



La uva de hielo es fruto de una vendimia tardía. Se deja sobre madurar, hasta las primeras heladas del invierno.

Durante este tiempo el grano se hiela, el agua se expande y rompe el hollejo de la uva. Al perder así más agua se produce, de modo natural, una mayor concentración de azúcar. La vendimia se realiza de noche, a bajas temperaturas, manualmente y posterior prensado.

En el proceso de elaboración de este característico vino se produce un aumento en la concentración de sabores, aromas, azúcares y acidez, obteniendo este característico “Vino Naturalmente Dulce”. Excelente para acompañar aperitivos y postres o saborear solo.

Nº-	Fecha de cata 1 ABRIL	Tipo de vino ICE WINE	Cosecha 2018		
	DO / Zona Vitivinícola DO ARLANZA	Nombre de la bodega SEÑORIO DE VALDESNEROS			
Nombre del vino	AMANTIA	Variedades 100% TEMPRANILLO			
Grado alcohólico 13%VV	Datos de elaboración VENDIMIA TARDIA, 4 MESES EN BARRICAS AMERICANAS		Precio 25\$		
Fase visual Color rojo con reflejos ambarinos					
Fase olfativa	Aromas a frutas pasificadas, miel y confitura				
Boca	Dulce natural con una acidez fresca				

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

<http://www.vitivinicultura.net/>

www.deutscheweine

<https://www.vinetur.com/>

<http://angelyvino.blogspot.com/>

<http://www.uec.es/>

<http://vinorama.es/>

https://es.qwe.wiki/wiki/Ice_wine

<https://es.climate-data.org/>

<http://elmundovino.elmundo.es/>