

SFR. 8.- | AUSGABE 1 | JANUAR 2015

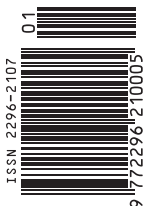
# SWISS cuisine

DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE



## Eiswein- Zeit

Foto: Michael Ollersbach / Pixelio.de



**Fast**  
FOOD  
ZMORGE

**Perle**  
DER  
ADRIA

**Eis ist**  
NICHT  
GLEICH EIS



# WINTERZEIT – EISWEINZEIT

Von der Staatskellerei Zürich wird es 2014er Volkemer Eiswein geben. Chosy Chanton hatte Eiswein aus Rotem Eyholzer in Visp 2008 gekeltert und 2014 mutig ebenfalls auf eine Eisweinernte gesetzt. Urs Zweifel aus Zürich, der schon viele eigene Eisweinernten erlebte, verzichtete in den letzten Jahren allerdings darauf.

Foto: Keystone/ Eckehard Schulz



Text und Fotos  
Dr. Lisanne Christen\*

Die gute Nachfrage nach «normalen» Tischweinen und zu wenig strenge Winter bewirken, dass Schweizer Eiswein generell rarer ist als Eiswein anderer Provenienz. Eiswein ist aufwändig in der Herstellung und niedrig im Ertrag. Damit ein echter Eiswein zustande kommt und sich der Aufwand wirtschaftlich rechnet, müssen einige Voraussetzungen erfüllt sein.

Echter Eiswein stammt von in gefrorenem Zustand geernteten Trauben. Die Beeren sollen so hart sein, dass man sie nicht zwischen den Fingern zerdrücken kann.

## Süssweintypologie

Hell ist die Farbe des Eisweins im Glas, klar-frisch-fruchtig die Nase. Dem Gaumen präsentiert sich frische säuerliche Frucht von Pfirsich, Lychee, Ananas, Stachelbeere, Cassis, Blüten. Getragen werden die grünen kräftigen Aromen von beträchtlicher Süsse, der die markante Säure jede Schwere nimmt.

Ganz anders die Beeren- und Trockenbeerenauslesen: Das Farbenspiel reicht von hellgelb bis dörraprikosenorange. Rosinen und Dörraprikose sind denn auch die geläufigsten Duft- und Geschmacksassoziationen, ganz unabhängig von der Rebsorte, aus der diese Weine gekeltert sind.

Hinzu kommen Aromen von Honig und Karamell und am Gaumen die mehr oder weniger gewaltige Süsse. Der Gehalt an natürlichem Restzucker kann sich auf mehrere Hundert Gramm pro Liter belaufen. Wenn die grossen Weine dieser Art trotzdem nicht klebrig wirken, dann verdanken sie es einem ausbalancierten Süsse-Säure-Spiel.

Wein wird im Rebberg geboren. Im Rebberg werden denn auch die Weichen für die Süssweintypologie gestellt. Die Trauben aller Süssweine bringt man weit nach der üblichen Weinlese ein. Für Eiswein liest man gesunde Trauben (möglichst) ohne jeden Edelfäule- oder Botrytisbefall. Beeren- und Trockenbeerenauslesen sind hingegen aus edelfaulen Trauben gekeltert – Botrytisbefall

ist die explizite Voraussetzung dafür.

Alle Süssweine passen hervorragend zu Blauschimmelkäse, Fruchtetartes, Foie gras. Im Gegensatz zu Beeren- und Trockenbeerenauslesen vertragen sich die säurebetonten Eisweine und Schokolade hingegen nicht. Aber überhaupt spricht nichts dagegen, so etwas Speziellem wie einem Eiswein ganz ohne Essensbegleitung Aufmerksamkeit zu schenken. Die besonders angenehme Seite dieser lagerfähigen Spezialitäten ist ihr niedriger Alkoholgehalt von rund 6 - 10 Vol%.

## Aller Anfang ist kalt

Echter Eiswein stammt von in gefrorenem Zustand geernteten Trauben. Die Beeren sollen so hart sein, dass man sie nicht zwischen den Fingern zerdrücken kann. Minus 6 bis minus 10 °C über mehrere Stunden hinweg braucht es dafür, und bei entsprechend tiefer Temperatur wird auch geerntet. Zucker ist Frostschutz: je höher der Zuckergehalt in den Beeren, desto tiefere Temperaturen sind nötig!

Die Ernte erfolgt nachts und in kurzer Zeit. Urs Zweifel erinnert sich an Eisweinernten zwischen zwei und drei Uhr morgens, und nach einer Stunde wurden die Trauben bereits zum Keller gebracht. Gefroren werden die Trauben gepresst, das Mostgewicht laufend gemessen. Der erste Saft ist der süsseste, aber mit der Zeit nimmt der Zuckergehalt ab. Die Gärung dauert in der kalten Jahreszeit wochenlang.

Der Ausbau des Eisweins unterliegt keinen Vorschriften. Die fruchtige, säurebetonte Frische kommt mit reduktivem Ausbau im Stahltank, d.h. unter weitgehendem Ausschluss von Sauerstoff, so richtig schön heraus. Doch verschont die Barrique-Mode selbst Eisweine nicht, und man mag sich fragen, was der Riesenaufwand für einen potenziell frisch-fruchtigen Süsswein soll, wenn man ihn am Ende mit beliebiger oxidativer Breite und den damit einhergehenden Tertiäroromen bezingt.

Erntezeit sind die Monate November bis Februar, der Jahrgang bezeichnet immer das Jahr, in dem die Trauben reifen. ▶



Eisweine aus Chardonnay und aus Riesling von Martin Walzer im niederösterreichischen Kremstal.

Vorderseiten- und Rückenetikett eines Silvaner-Eisweins des Weinguts Manz in Rheinhessen.



# Getränke

## In Europa ein Risiko

Kanada ist ein Land mit ausgesprochen kontinentalem Klima – mit heissen Sommern und langen, extrem kalten Wintern – und ideal für die Eisweinproduktion. Inniskillin in der Provinz Ontario produziert Eiswein seit 1984, Jahr für Jahr. Ein wenig riskantes, sondern vielmehr kalkulierbares und einträgliches Geschäft ist die kanadische Eisweinproduktion. Kein Wunder, dass Kanada heutzutage der grösste und wichtigste Produzent von hervorragenden echten Eisweinen ist. In den europäischen Eisweinhochburgen Deutschland und Österreich ist das Risiko viel grösser.

Fällt während der normalen Traubenernte die Entscheidung für eine Eisweinproduktion, geht die Arbeit im Rebberg weiter: Alles Laub wird entfernt, die Rebstöcke werden mit Folien oder Netzen abgedeckt, der Traubenzustand kontinuierlich kontrolliert. Und dann ist nur zu hoffen, dass die Trauben gesund bleiben, nicht von Vögeln und Wildtieren gefressen werden und vor allem, dass es bald und dauerhaft sehr kalt wird. Sonst war der ganze Aufwand vergebens. In Deutschland beispielsweise mussten 2011 witterungsbe-

dingt massive Ausfälle an zahlreichen als sicher geltenden Eisweinlagen hingenommen werden, 2013 fiel die Eisweinernte sogar vollständig aus.

Wenn alles gut geht, entsteht ein neuer Jahrgang eines raren Weins. Die Eisweinausbeute beträgt rund 15 Prozent der Menge, die man beim Keltern eines Tischweins erhält. Echter Eiswein ist ein teures Nischenprodukt und wird für gewöhnlich in Flaschen à 0,375 Liter abgefüllt.

2014 war es in der Nacht auf den 29. Dezember wieder so weit. In mehreren deutschen Weinbaugebieten konnte Eiswein gelesen werden. In der gleichen Nacht brachte auch die Zürcher Staatskellerei ihren Volkemer Eiswein vom Rebberg Neuwingert mit 198 Oechslegraden und einer Ausbeute für rund 450 0,375l-Flaschen ein (NZZ 31.12.2014) – ein «echter» Eiswein übrigens, der auch in Deutschland und Österreich dieses Prädikat erhielt. In Österreich wurde die Risikofreude mit Eisweinsen in der Nacht auf den 31. Dezember 2014 belohnt. ●

\*www.1@lisanne.ch

## STIMMUNGSBERICHT AUS DEM WALLIS

Es ist schon eine Weile her, dass Chosy Chanton seinen letzten Eiswein kelterte. Die folgenden Erinnerungen hat er Ende November 2014 notiert:

«Für den Eiswein haben wir immer die Rebsorte Eyholzer Roter verwendet. Die Reben befinden sich in Eyholz/Visp an einer Exposition, wo ab Oktober keine Sonne mehr hinkommt. Dadurch ist die Chance grösser, wirklich gefrorene Trauben zu erhalten. Unser letzter Eiswein wurde 2008 gekelert. Grund ist, dass wir den Eyholzer Roter als normal geernteten Wein sehr gut verkaufen konnten und darum das Risiko nicht jedes Jahr eingehen wollten. Auch war die Temperatur in den letzten Jahren nicht ideal. Wir benötigen einige Tage immer Minusgrade und wenigstens in einer Nacht unter minus 10 °C, damit die Trauben wirklich gefrieren. Je länger wir zuwarten müssen, je mehr Trauben gehen verloren durch Bodentrauben.»

Im Jahre 2008 konnten wir schon Ende November lesen und hatten ca. 1000 kg gefrorene Trauben am Vormittag auf der Presse. Das Pressen muss sehr sorgfältig mit wenig Druck ausgeführt werden und dauert sehr lange. Unser grosser Süss- und Eisweinspezialist ist Sohn Mario. Er begann um 11.00 Uhr mit dem Pressen. Am nächsten Morgen um 03.00 Uhr hatte er ca. 200 Liter Saft mit 185 °Oe den Trauben abgewinnen können. Die Gärung zieht sich dann über Wochen dahin und mindestens ein Jahr reift der Eiswein im Eichenholzfass.

Im Augenblick hängen die Trauben noch draussen, doch leider sind die Temperaturen noch viel zu hoch. Wir hoffen auf einen baldigen Wechsel. Damit könnten wir Ende 2015 wieder einen Eiswein im Sortiment führen. Die Nachfrage ist gross und wir exportieren auch z.B. nach England.»

Es hat dann irgendwie geklappt eingedenk der Tatsache, dass aufgrund der Erntestände dieser Wein nach den strengen österreichischen und deutschen Richtlinien nicht das Prädikat «Eiswein» tragen dürfte. Chosy Chanton berichtete am 30. Dezember: «Wir ernteten die Trauben am 24. Dezember morgens früh und legten sie in Fruchtekisten. Wir hatten minus 3 °C, zu wenig für gefrorene Trauben. Wir wollten keine Verschiebung mehr, da Schneefall angesagt war. So lagerten wir die Trauben im Kühlwagen und heute morgen mit minus 13 °C waren sie gefroren und hart wie Murmeln. Wir werden sicher eine sehr kleine Ausbeute haben.»

Vorderseiten- und Rückenetikett eines Riesling-Eisweins des Weinguts Pawis, Weinbaugbiet Saale-Unstrut im Bundesland Sachsen-Anhalt.



## PRÄDIKAT EISWEIN

Die Schweiz ist klimatisch bedingt kein Eisweinland. Eiswein ist hier eine Spielerei, die ein Weinbaubetrieb sich erlaubt, wenn die Produktion die Nachfrage nach den normalen Tischweinen zu decken vermag.

Die Kategorie Eiswein unterliegt hierzulande keiner Regulierung. Einzelne edelfaule Beeren oder ganze Trauben werden zumeist nicht ausgesondert.

Vor allem unsere Nachbarländer Deutschland und Österreich sind für ihre Eisweine berühmt. In beiden Ländern ist Eiswein eine regulierte Prädikatsweinkategorie. Österreichischer Eiswein «wird aus Trauben erzeugt, die bei der Lese und beim Pressen auf natürliche Weise gefroren sein müssen (je nach Zuckergradatation ca. minus 6 bis minus 10 °C); das Mindestmostgewicht beträgt 25 °KMW. In Österreich vor allem im Weinviertel, am Wagram und im Burgenland angestrebt.» (Quelle: Österreich Wein Marketing GmbH; KMW = Klosterneuburger Mostwage, 25 °KMW entsprechen 127 Oechslegraden).

Deutschland kennt unterschiedliche Eisweinvorschriften je nach Bundesland. Dies betrifft insbesondere die Pflicht zur Anmeldung der Eisweinernte sowie Bestimmungen über die Leseart (nur von Hand oder auch maschinell). Generell gilt: Botrytis ist verboten. Die Trauben müssen vollkommen gesund sein, durchgefroren bei den oben bereits erwähnten Temperaturen gelesen und in gefrorenem Zustand gepresst werden. Das Mindestmostgewicht liegt bei 120 °Oe. Die in Baden-Württemberg erlaubte Maschinenlese erklärt, zumindest teilweise, warum Eisweine von dort bei deutschen Discontnern zu widersinnigen Spottpreisen angeboten werden.

Kanadischer Eiswein stammt ebenfalls ausschliesslich von natürlich gefroren geernteten und gepressten Trauben ohne Botrytisbefall. Maschinenernte ist – angesichts der grossen Produktionsflächen naheliegend – erlaubt.

In anderen Ländern, Neuseeland beispielsweise, nimmt man es weniger streng und erlaubt die Kryoextraktion, das Einfrieren der Weintrauben im Weinkeller.

Kryoextraktion wird übrigens auch in den Bordeaux-Appellationen Sauternes und Barsac seit den frühen 1980er-Jahren angewandt. Selbst Château d'Yquem macht es so, wenn die Trauben natürlicherweise zu wenig Zucker haben. Eiswein ist das nicht und soll es auch nicht sein.

## POMME D'OR



Pomme d'Or ist auch eine «Weinvariante». Dafür werden gefrorene Äpfel verarbeitet. Dieses von der schweizerischen Familie Stutz in ihrer Grand Pré Winery (Nova Scotia, Kanada) lancierte Produkt fällt gegenüber einem Eiswein aus Trauben lediglich durch einen flacheren Abgang und Nachhall ab.

## SPÄTREIFENDE SORTEN FÜR DEN EISWEIN

Gesund in den Winter kommen Trauben von spät reifenden Sorten mit starken Beerenhäuten.

Für die deutsche Eisweinproduktion am bedeutungsvollsten ist Riesling (nicht zu verwechseln mit «Riesling x Silvaner» oder besser Müller-Thurgau in der Schweiz!). Deutsche Eisweine werden z.B. auch aus den weissen Sorten Silvaner, Gewürztraminer und Chardonnay sowie in kleinen Auflagen aus den roten Sorten Spätburgunder (Pinot Noir) und Cabernet Sauvignon gekelert.

Noch grösser ist die Rebsortenauswahl in Österreich. Die Hauptrolle spielen die weissen Sorten Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Grauburgunder und Zierfandler sowie die roten Sorten Blaufränkisch und Zweigelt.

In Kanada ist die extrem frosttolerante, botrytisresistente weisse Vidal Blanc so etwas wie die Solistin der Eisweinproduktion neben Riesling und Cabernet Franc. Kleine Mengen Eiswein werden beispielsweise bei Inniskillin auch aus Chardonnay, Gewürztraminer und Cabernet Sauvignon produziert. Aus Vidal Blanc wäre übrigens auch der Eiswein der Weinkellerei Zweifel, wenn man dort wieder einmal so etwas keltert.

Anzeige

**KOMPETENZ-ZENTRUM**  
für das Gastgewerbe und die Hotellerie AG

Industriestrasse 10, CH-6010 Kriens  
Tel. ++41 (0)41- 741 70 02  
hostmann@kompetenz-zentrum.com  
www.kompetenz-zentrum.com

Das Kompetenz-Zentrum ist die richtige Adresse, wenn es darum geht:

- Einen Betrieb zu mieten oder einen Betrieb zu vermieten
- Einen Betrieb zu kaufen oder einen Betrieb zu verkaufen
- Eine fachgerechte Betriebsübergabe zu organisieren
- Mithilfe bei einer Konzeptverbesserung

- Achtung, noch ein heisser Tipp :  
Jetzt ist auch die Zeit, mit dem Vermieter über eine Mietzinsreduktion – auf Grund der wirtschaftlichen Lage – zu sprechen!  
Unser Herr Hostmann hilft dabei.

Sofort ein E-Mail senden an [hostmann@kompetenz-zentrum.com](mailto:hostmann@kompetenz-zentrum.com)

Reben im Weinbaugbiet Saale-Unstrut (Sachsen-Anhalt) – hier kann guter Eiswein entstehen. 2014 war es wieder so weit!