

## Newsletter

### NOVEDADES DEL MUNDO DEL VINO Y DE INTERNET

- EISWEIN: El vino que viene del frio -
- Marcus Hofschuster y su propuesta para Noviembre -
- Notificaciones - prensa -
- Cavas Llopart -

Estimados lectores,

Bienvenidos a nuestro Newsletter de Noviembre.

#### **EISWEIN - El vino que viene del frio**

Ya en tiempos de los romanos existía el " Eiswein".

Los poetas ya relataban (40-102) sobre los bodegueros que cosechaban en noviembre uvas heladas.

También en el siglo primero, Plinius escribía sobre cierto tipo de uvas que no se recogían hasta que estaban congelados. Esto ya muestra, que en su día la recolección de uva helada no era casual sino buscada.

Similar a la Trockenbeerenauslese , (vinos dulces que proceden de uvas muy maduras, en estado de pasas) al principio no estaba planeada la producción de este tipo de vino. Más bien fue un hecho casual, tal vez un temprano invierno que sorprendió durante la recolección de la uva.

La primera cosecha documentado del Eiswein en Alemania fue el 11 de Febrero de 1830. Hubo un invierno extremadamente frio y algunos bodegueros tenían la idea de dejar algunas uvas en la vid para alimentar a los animales. Cuando se dieron cuenta de que estas contenían un mosto dulce, empezaron a pensarlas.

Hoy se entiende que es una especialidad de un vino dulce de las regiones del norte de Europa, ya que solamente en estas latitudes se dan las condiciones ideales para la producción del Eiswein.

Se trata de una producción arriesgada, costosa y que no es planificable.



El Eiswein solamente se puede prensar cuando las uvas están maduras, si se hielan las uvas en estado no maduro, no se puede extraer el alto concentrado de



azúcares que hace falta para elaborar este vino.

*(Uvas Riesling congeladas)*

La condición para la recolección, son uvas heladas. Estas uvas (si es posible sanas o algunas buscadas con botritis) tienen que seguir en la vid hasta que llegue el frío. En noviembre, cuando lleguen las heladas y se alcanzan una temperatura de aprox -7 °, es cuando mejor hielan las moléculas de agua y así se puede prensar el puro extracto del mosto.



Las uvas deben ser rápidamente prensadas. En este proceso se intenta separar de las uvas congeladas, el zumo de uva concentrado con todo el contenido de azúcares, de los cristales de hielo. Solamente sale el concentrado del mosto, el hielo (agua) se queda atrás con los residuos del prensado (Trester).

La tradición de elaborar vino de hielo ya ha sido copiada por otros países como Estados Unidos con su "Icewine" o Francia con su "Vin de glacier".

En los países de Europa como Alemania suelen utilizar el tipo de uva Riesling o Gewürztraminer para producir el Eiswein y los más conocidos se encuentran en las zonas del Mosela, el Sarre y el Ruwer.

El vino de hielo se recomienda tomarlo como vino de postre, con dulces, fruta o con foie.

---

## MARCUS HOFCHUSTER NOS PROPONE PARA NOVIEMBRE

Wein-Plus Update: **AUSTRIA.**



Hemos probado vinos de Wachau y Kemptal. Sobre todo Wachau ha conseguido buena puntuación con sus vinos del 2009, aunque todavía faltan algunos vinos que aun no han sido catados, ya podemos publicar vinos con puntuaciones excelentes. Hay que tener en cuenta los nombres de Muthentaler y Pichler Kreuzler pero también Tegernshof nos ha impresionado mucho.

*(Marcus Hofschuster, Jefe catador de Wein-Plus)*

Más en: [Riesling Austria](#)

---

## Notificaciones - prensa

Noviembre  
mes del **Vino**  
La Laguna



## Presentación del cortometraje "Tacoronte-Acentejo Es Un Placer" de Andrés Koppel.

Es un placer para la D.O. Tacoronte-Acentejo presentar al público el estreno del cortometraje realizado por el cineasta Andrés Koppel, en el lagunero Teatro Leal, sobre la pionera comarca vitivinícola de Canarias: Tacoronte-Acentejo.

La película, rodada en el momento de la vendimia 2010 muestra el abanico de atributos que arrojan a esta denominación de origen. Historia, cultura, pueblos, tradición, viticultura, enología, paisaje y factor humano constituyen los principales ejes de acción que discurren en este novedoso cortometraje. El concepto sobre el que gira la acción es en sí mismo la propia comarca vitivinícola y el placer que supone todo lo que rodea a la misma; contado por los propios protagonistas del sector.

---

## CAVAS LLOPART



Según acredita un documento escrito en latín y fechado en el año 1385, un antecesor de la familia Llopart, Bernadus Leopardi, recibe la cesión de unos viñedos situados en la actual Heredad Can Llopart de Subirats.

Durante varios siglos, la familia Llopart compaginó el cultivo de los productos tradicionales de la agricultura mediterránea: La vid, el trigo y el olivo, muy bien aclimatadas a las sobrias tierras de la Heredad. A finales del siglo XVIII. Los Llopart deciden consagrarse, de familia exclusiva, a la vitivinicultura.

La secular dedicación al cuidado de la vid y la obtención y crianza de vinos culmina, después de intensos ensayos, con la elaboración, en 1887, de las primeras botellas de Cava Llopart, en las bodegas de la Masia.

Jaume Llopart Jorba y su hijo Josep Llopart Massana mejoraron los nuevos viñedos de la Heredad, introduciendo las variedades de cepa más apropiados para la elaboración de cavas de alta expresión y complejidad.

Ellos fueron pioneros, apostando por una viticultura de calidad, basada en conseguir bajos rendimientos por hectárea, e incorporar metodologías de cultivo destinadas a mejorar la personalidad de sus vinos.

A principio de los años 50, Pere Llopart Vilarós dio un nuevo impulso a las bodegas.



Contribuyó activamente en dar a conocer y en prestigiar los cavas de artesanía, consolidando al cava Llopart, como un producto de la más alta calidad.

En cavas Llopart se utiliza los exclusivos métodos artesanales de elaboración, según el estricto sistema "traditionnelle Champenoise". Fieles defensores de los métodos de calidad tradicionales legados por sus antecesores, han incorporado los conocimientos y las tecnologías que aportan adelantos cualitativos al arte viti-vinicola.

Cavas Llopart en la guía de Wein-Plus

[http://www.wein-plus.de/spanien/Llopart%2BCava%2BS.A.\\_12304.html](http://www.wein-plus.de/spanien/Llopart%2BCava%2BS.A._12304.html)

**Quiero recordarles que empieza una nueva recolecta de muestras de vinos para la guía de Wein-Plus a partir del 15.12.2010. Punto de recogida: Irun/Guipuzcoa. Envío hasta Wein-Plus Erlangen/Alemania Gratis mas info:**

**[billson@wein-plus.es](mailto:billson@wein-plus.es)**

Fecha límite de entrega:: **31.01.2011**

Su equipo de Wein Plus España

Angela Billson  
(Coordinadora de Wein-Plus/España)  
Tel.: 943 632945 Fax: 943 635327

Wein-Plus El portal más leído sobre el mundo del vino en Europa. Garantizamos seriedad y profesionalidad con más de 1.000.000 accesos a nuestras paginas y 205.000 visitantes al mes.

**[www.Wein-plus.de](http://www.Wein-plus.de) - [www.Wein.Plus.com](http://www.Wein.Plus.com)**

Mas informaciones en nuestra Web Español

**[www.wein-plus.es](http://www.wein-plus.es)**

Wein-Plus GmbH, Wetterkreuz 19, D-91058 Erlangen - Register: HRB 10563, Amtsgericht Fürth  
Geschäftsführer: Utz Graafmann - Steuernummer: 21614220519