

# Austria

## Austria 概述

### 历史与概述

奥地利有着悠久的葡萄栽培和酿造历史，但现代奥地利葡萄酒的名声很大程度上依赖其 1985 年创建的法律（那年发生了添加二甘醇 diethylene glycol 增加酒体并使甜酒尝起来更甜的造假事件），尤其是在产量上做出了严格限制（整个奥地利均为 67.5hl/ha），因此奥地利有德国一半的葡萄园面积（46000ha），却只生产德国 1/4 的葡萄酒。

### 酒标与法规

总的来说，奥地利的葡萄酒法律与德国相似，比如质量由葡萄成熟度决定，很多酒标术语也一样。

对于无 GI 的葡萄酒，统称为 Wein 或 Tafelwein，产量很小。无 GI 的葡萄酒一般不标品种、年份，也没有产量限制，允许欧盟内混合。也有标识年份、品种的酒，但也需要满足国家 67.5hl/ha 的产量限制。

对于 PGI 级别的葡萄酒，称之为 Landwein，有一定的成熟度和产量限制，允许糖强化，但这个级别的葡萄酒也仅 5% 左右。全国共分为三个 Landwein 产区，其中最重要的为 Weinland。

对于 PDO 级别的葡萄酒，首先要引入的是与德国相似的 Qualitätswein 和 Prädikatswein 的概念。这些葡萄酒可以使用 35 个法定品种，并且要来自单一的产区，且最终酒精度不得低于 9 度。和德国一样，所有的 Qualitätswein 以及以上级别需要经过人工品鉴分析并获得一个 AP number，此外瓶封处的红白红国旗图案也是其标识。

对于 Qualitätswein 而言，大多数是允许糖强化的，且最终残糖量不得超过 15g/L。但是在奥地利 Kabinett 也属于 Qualitätswein 的级别且不允许糖强化，并且 Kabinett 的残糖不得超过 9g/L，酒精度最高 13 度，但这个级别很少见。

对于 Prädikatswein，共分为 Spätlese, Auslese, Eiswein（至少零下 7 度采摘），Strohwein/Schilfwein（整串的葡萄置于芦苇 straw 或稻草 reed 上过冬三个月以上以浓缩糖分），Beerenauslese（贵腐影响或过熟的葡萄），Ausbruch（成熟度要求介于 BA 和 TBA 之间的分级，使用完全干缩的贵腐葡萄加少量新鲜成熟的葡萄汁以更好地利用糖分，Rust 特有级别），Trockenbeerenauslese（晚收，自然干缩加贵腐）一共七个级别。所有的 Prädikatswein 都必须来自单一产区，标识年份，且经过了官方的成熟度鉴定，不允许糖强化或加入 Süssreserve 加甜，最低酒精度为 5 度。在相同的级别下，其对于成熟度的要求比德国更严（使用 KMW 为单位，代表 100 克果汁中有多少克糖），此外 Eiswein, Strohwein 和 BA 的成熟度要求是一样的，只是制作方式不一样。在比如 Burgenland，尤其 Neusiedlersee 等产区，十分有利于甜酒的生产，他们常有合适的条件生产 TBA 或冰酒。

为了展示一些产区的特色，更加理性的对待风土，奥地利还使用 Districtus Austriae Controllatus（DAC, Quality wine with regional character）标识来授予给一些葡萄酒，这是建立在 Qualitätswein 基础之上的一个级别，他们需要来自特定的产区且使用最能展示其产区特色的品种及风格。如果不满足品种和风格的要求，则只能使用一般的产区标识（一般产区不限定品种），而不能使用 DAC。2003 年开始被正式使用，目前有 9 个 DAC：Weinviertel DAC (GV)；Mittelburgenland DAC (Blaufränkisch)；Traisental DAC (GV, Riesling)；Kremstal DAC (GV, Riesling)；Kamptal DAC (GV, Riesling)；Leithaberg DAC (红白葡萄酒，详见

产区)；Eisenberg DAC (Blafränkisch)；Neusiedlersee DAC (Zweigelt)；Wiener Gemischter Satz DAC (Gemischter Satz，即混合种植、采摘、压榨，至少需要三个白葡萄品种，最多的品种在混合中不超过 50%，第三的品种不得少于 10%)。

一般酒标上只需要出现 DAC 的产区名称即可，而不用标注品种名称。因为品种都限定好了，除非当地允许多个不同品种（这与法国 AC 系统有点像）。几乎所有 DAC 都有 Classic 和 Reserva 两个级别。Classic 基本为简单果香型的风格，Reserva 有更高的酒精度要求且常有些橡木桶熟化的影响，更加饱满。

## 气候

由于 Alps 山脉覆盖了奥地利的西边和南边，因此葡萄的栽培区域主要集中在东边，纬度 47-49 度左右。这里主要为温和且典型的大陆性气候，冬季寒冷夏季炎热干燥，秋季漫长且昼夜温差明显。北部的产区受到北边的凉风影响，气候凉爽，而南部靠近匈牙利的产区则受到东边和南边的暖风影响。奥地利的成熟季很长，如果足够潮湿的话很容易形成贵腐。奥地利的降雨量不统一，在干燥的地区比如 Weinviertel、Wachau（540mm）甚至需要灌溉。和北欧相比，这里每年的天气差异并不是很大。

## 土壤

奥地利土壤类型多样，总的来说表层的 loess 和地层的 primary rock 构成了奥地利最基本的土壤结构。全国约有 70% 的葡萄园为松散的 unconsolidate 土壤（包括 loess，sandy，gravels 和 clay 等），30% 的葡萄园为较硬的土壤（包括 schist，granite，limestone，sandstone 等）。

在 Lower Austria 有排水性很好的颜色较浅的黄土 loess，最出色的葡萄园位于山坡上，主要为黄土覆盖着 granite 的土壤结构。在靠近 Danube 多瑙河流域，有肥沃的冲积土。

在 Burgenland 的东北，以 sandy 土壤为主，而 Burgenland 的其他地区则多为山区葡萄园，以沙土覆盖在 calcareous rock 上为主。

Styria 则主要为山坡葡萄园，以 clay 覆盖在 limestone 之上为主。

## 品种

总的来说，在奥地利 45000ha 的葡萄园中，白葡萄的种植占到了 2/3，但红葡萄品种的重要性也在逐渐增加。

Grüner Veltliner 超过了全国 30% 的种植量，尤其集中在 Lower Austria，品质出色，在出口市场上有重要的地位。GV 产量较大，但成熟较晚，常使用 Lenz Moser system (High culture)栽培。这个品种有着不错的多样性，在年轻时常有着青葡萄、柚子、植物和白胡椒的香料风味，且随着陈年能发展出一些蜂蜜和烘烤的香气。在合适的土壤（比如 loess）且控制产量的情况下，有着明显的矿物质气息。大部分情况下，Grüner Veltliner 不使用橡木桶熟化，但也有不少生产商使用旧橡木桶去熟化一段时间以柔和其果香并促进其展现微妙的矿物质气息。高产量低质量的 GV 较为寡淡，常用作 Austria Sekt 的基酒。

Welschriesling 是种植量第二的白葡萄品种，能酿造不错质量的简单易饮的葡萄酒，有着简单的苹果、柠檬等香气，大部分集中在 Burgenland 和更南部的产区。在南部，Welschriesling 常被认为是一个出色的品种，可以酿造起泡酒和贵腐影响的甜酒，但香气和陈年能力上可能和最出色的雷司令有差距。

Riesling 种植量不是特别大但逐渐增加，可以出产一些最出色的白葡萄酒，特别是在 Wachau，Kamptal 和 Kremstal 等产区。奥地利的雷司令大部分为干型，酒体比较饱满，有着成熟的桃子等果香。和 Grüner Veltliner 一样，奥地利也有许多单一葡萄园（也叫 Ried）

的雷司令，以展现其风土特色，他们往往陈年能力出色且有着明显的矿物味。

在奥地利种植白葡萄品种还包括霞多丽，**Neuburger**（相比 **GV** 早熟糖含量更高，在 **Wachau** 等产区有种植，质量不如 **GV** 且易生病，种植量在下降），**Müller-Thurgau**，**Muscat Ottonel** 和长相思等，在南部 **Styria** 等产区有着不错的名声。**Alsace** 的白葡萄品种（白皮诺、灰皮诺和琼瑶浆等）和一些不太知名的本地品种（比如 **Zierfandler**，**Rotgipfler**，**Scheurebe** 等）在奥地利也有不少的种植，分布在各处。

**Zweigelt** 是种植量最广的红葡萄品种，也叫 **Blauer Zweigelt**，由 **Blaufränkisch** 和 **St Laurent** 杂交而成。其种植量占全国 **14%**，有着深邃的颜色和十分轻柔的单宁，充满树莓等浆果风味，适合参与混合。相对早熟，容易栽培，大部分适宜年轻饮用但有潜力酿成高品质能陈年的风格。

**Blaufränkisch** 被认为是奥地利最出色的种植量第二的红葡萄品种，主要集中在 **Burgenland**，发芽早，成熟晚，需要足够的热量。它能出产单宁适中，酸度清爽，充满胡椒、酸樱桃风味的葡萄酒。在合适的环境和控制产量的情况下，它也有着出色的矿物质气息，并能在橡木桶内熟化以柔和酸度并增加果香的甜美，有出色的陈年潜力。

**St Laurent** 也是奥地利特色的品种，与黑皮诺相似，不以种植，主要酿造干型且口感柔和的红葡萄酒，单宁适中，果香优雅，酒体适中。在控制产量的情况下，能出产深邃浓郁且经过橡木桶熟化风格的酒。

在奥地利，许多生产商会使用本地红葡萄品种与国际品种进行混合，比如赤霞珠、梅洛、黑皮诺 **Blauburgunder** 等。

## 种植

奥地利是 **Lenz Moser**（奥地利最大的生产商之一）的 **high culture** 的诞生地，葡萄藤大多采用很高的整形方式（**1.3** 米左右，行间距 **3.5** 米），也曾是奥地利最流行的整形方式。这种整形方式能保护葡萄藤避免春冬季节霜冻的影响，但许多现代的葡萄园会采用更低的整形方式加上更高的种植密度。

奥地利有超过 **30000** 名酒农，但只有 **2500** 名的葡萄园超过 **5** 公顷。许多酒农将其葡萄送到起泡酒生产商或合作性酒庄中进行生产，占到了 **15%** 的奥地利总产量。奥地利的采收季也很漫长，**Burgenland** 从 **8** 月份就可以开始采收，而 **Wachau** 等产区可能到 **11** 月底才会完成对葡萄的采收工作，一些甜白的采收时间可能更晚。在奥地利，机械采收很罕见。

## 酿造

奥地利大部分酒庄的规模都不大，但却在酿酒设备和酿酒教育上进行了大力投资。哪怕是在小型的酒庄里也能找到先进的不锈钢设备和小橡木桶，在一些有酿酒传统的产区常见到有精心雕刻花纹的古老的橡木桶。虽然在对 **Grüner Veltliner** 等品种实验的过程中，常有一些酒精过高或者橡木桶结合不好的现象出现，但也取得了很多进展。许多最优质的酒，包括一些产量很小的红葡萄酒，都很少出口，因为本地的高消费能力让这些酒很快就被抢购一空了。

在酿造风格上，干型（**Trocken**，**4g/L** 或糖分减酸度不超过 **2g/L**）和 **Halbtrocken**（**off-dry** 或者半干的风格）是最主要的风格，此外糖含量在 **12-45g/L** 的风格被称作半甜 **lieblich**。加酸基本被禁止，减酸偶会使用，糖强化只能用在最一般的 **Qualitätswein** 中。**Reserve** 这个属于仅允许用在 **Qualitätswein** 中，且酒精度至少 **13** 度。

## 市场

1986 年建立了 Austrian Wine Marketing Board 以树立和推广奥地利酒的形象。奥地利的葡萄酒在本地以及欧洲葡萄酒市场长期以来也被人认可，近年来更是逐渐开拓了国际市场。其葡萄酒的单价在近年来飞速增长，致力于打造小型精品的葡萄酒生产国形象。新一代的葡萄酒人十分注重以国际的眼光和标准要求自己，并同时大力展现本土的品种和风格魅力。

## 产区

在奥地利，PDO 级别的葡萄酒分为四个（若加上西边的零星葡萄园为五个）大区和十五个具体的产区。这四个大区包括 Niederösterreich (Lower Austria)，Burgenland，Steiermark (Styria) 和 Wien (Vienna)。前两个产区有时被合称为 Weinland Österreich (Austria wine country)，占到了 90% 以上的产量。

### Niederösterreich

Niederösterreich (Lower Austria) 是奥地利最大的葡萄酒产区（60% 左右），在产量和出口量上也是第一。这里昼夜温差大，果实新鲜而成熟，loess 土壤给予酒一些 creamy 的口感。这里大部分的葡萄园都位于多瑙河 Danube 两岸以及更靠北的斯洛伐克边境。在这个产区里有八个子产区，其中最重要的为 Wachau（1400ha，石质土壤为主，也有 loess，高酸度加高浓缩度，被喻为奥地利的莱茵高），Kamptal DAC（以当地的河流 Kamp 命名，约 4000ha 葡萄园，土壤以 loess 和 loam 为主，Reserve 有更高的酒精度要求）和 Kremstal DAC（2200ha，黏土石灰岩和 loess 的土质，也有 Reserve），它们都以 GV 和 Riesling 而闻名。这些产区的葡萄园位于陡峭朝阳的梯田上，凉爽的大陆性气候，漫长而干燥的秋季加上出色的昼夜温差能让这葡萄获得充分的风味成熟度。在酿造时，装瓶前有时会使用大型的旧橡木桶熟化一段时间，其充足的品种果香和矿物质气息会随着陈年进一步发展出蜂蜜和烘烤的风味。最优质的单一葡萄园 GC 能在质量甚至风格上与最出色的勃艮第白葡萄酒媲美，而这里干型的雷司令的酒体常常比 Pfalz 和 Alsace 的风格更为饱满。当然，这两种葡萄酒价格也常常很高。在 Wachau 产区，这里使用一些独特的术语来表示其干白的风格。Steinfeder 代表最轻柔新鲜的风格（最高酒精度 11 度），Federspiel 更加饱满复杂一些（11-12.5 度），而 Smaragd 代表最为复杂浓郁的风格（12.5 度以上，优质的可陈年 20 年），三种风格均不允许糖强化，此外最成熟的年份也有贵腐风格。较小的 Traisental DAC 的名声在出口市场上较小，但风格和环境也与之相似。



Weinviertel DAC 是奥地利第一个 DAC，有近 14000ha 的葡萄园，是奥地利最靠北的产区，以 peppery 的 GV 而闻名，土壤以 loess 和 loam 为主，整体风格相对 rustic。要标注 DAC 法律规定其必须为使用 Grüner Veltliner 酿造的轻柔新鲜、充满果香的且不能有明显橡木影响的风格，干型且至少 12 度。Reserve 则要求至少 13 度，允许有木桶熟化或贵腐特征。Weinviertal 面积很大，占到了 Niederösterreich 的大部分北部区域，如果不种植 GV 的葡萄园则只能标识其葡萄酒为 Niederösterreich。Weinviertel 大部分地区平坦肥沃且干燥，有许多 Muller-Thurgau 和 Welschriesling 占据了主要的产量，同时也有不错的白皮诺和雷司令种植在此。由于面积很大，葡萄酒的风格也很多，有一些地区能生产贵腐甜酒，不错的红酒（Zweigelt, Blauer Portugieser 等）以及奥地利起泡酒或德国 sekt 的基酒。

此外在 Niederösterreich 的北部有 Wagram（GV 和 Riesling 为主，风格与周边相似），南部靠近 Burgenland 还有 Carnuntum（格式本地、国际的红白葡萄品种，尤其是 Zweigelt）和 Thermenregion（各式本地和国际的红白葡萄品种）等产区。

## Burgenland

Burgenland 位于奥地利东部，气候温和，是第二大产区（占 30% 左右），与匈牙利接壤，以生产顶级的甜葡萄酒和红葡萄酒而闻名，这里有四个子产区。

Neusiedlersee 和 Neusiedlersee-Hügelland（包括 Leithaberg DAC）共同包围了一片面积较大但比较浅的湖水，即 the Neusiedlersee。秋季的雾气从湖水和周围无数的池塘中升起，在湖水周围的葡萄园中形成了完美的贵腐形成条件，因此这一带几乎年年都能生产贵腐甜酒。由于周边的葡萄园位于平原之上且产量较大，再加上每年稳定的条件，促使了这里的贵腐酒价格相比法国和德国要低一些。BA 和 TBA 级别的葡萄酒大部分以半瓶装的形式出售，此外还有 Ausbruch（在 Rust 尤其盛产），Eiswein 和 Schilfwein/Strohwein。

Neusiedlersee 位于东侧，靠近匈牙利，约 8000ha 的葡萄园，在一些朝南斜坡葡萄园中也能生产出色的红酒，以 Zweigelt 为主，也有不少 Blaufränkisch 和 St Laurent。白葡萄品种则以 GV、Welschriesling 和白皮诺等为主。同时这里的 TBA 和冰酒的生产概率也是最稳定的，可以使用各式品种，包括 Chardonnay, Traminer, Scheurebe 和 Welschriesling 等。比如 Kracher 等顶级生产商，在优质年份能酿造拥有完美的平衡性和结构感的甜酒。Neusiedlersee DAC 则必须使用 Zweigelt 酿造，Reserve 则允许以 Zweigelt 为主进行混合，且使用木桶（大小新旧均可）熟化。

Neusiedlersee-Hügelland 位于湖水西侧，约 3600ha，土壤里 loam 的比例更高。这里是奥地利风格最多样的产区，除了干型和甜型的白葡萄酒外，也有不少国际风格的红酒以及独有的 Rust 生产的 Ausbruch 甜白（使用极为成熟干缩的贵腐葡萄和少量健康葡萄一块混酿，品种包括 Welschriesling、霞多丽、白皮诺、Traminer 和 Furmint 等，可以使用不锈钢或橡木桶发酵和熟化）。这里的红葡萄酒在 Leithaberg DAC 尤其知名，其红酒品种以 Blaufränkisch 为主，可以混合最多 15% 的 Zweigelt, St Laurent 或黑皮诺。Leithaberg DAC 的白葡萄酒为干型，可以使用 Pinot Blanc, Neuburger, GV 和霞多丽，单一品种或混合均可。这些葡萄大部分生长在湖边的斜坡葡萄园上。

Mittelburgenland DAC 和 Südburgenland（包括矿物感强劲的 Eisenberg DAC，使用 Blaufränkisch）位于湖水的西南处多山的地区。这里是奥地利最优质的红葡萄酒的产区，常使用 Blaufränkisch 或与波尔多品种进行混合，虽然混合的风格不属于 DAC 的要求。这里最优质的红酒会使用法国新橡木桶熟化。其中 Mittelburgenland DAC 包括 1800ha 的葡萄园，地势相对平坦，气候温暖，土壤 heavy & deep，能存水以应对雨水不足。这里 Blaufränkisch 的

种植占到了 80%，且 DAC 级别仅允许使用单一 Blaufränkisch 酿造，Reserve 要求有木桶熟化。南部的 Südburgenland 葡萄园则只有 450ha，除了 Blaufränkisch 以外还栽培了一些 hybrid 品种。

### **Styria**

Styria 占全国 7%左右的产量，又分为南 Südsteiermark（2300ha，石质、chalk 等土壤，以长相思而闻名），东南 Süd-oststeiermark（1400ha，loam 和火山土的斜坡葡萄园）和西部 weststeiermark（500ha，slate 土壤，生产特色的 schilcher 桃红）三个子产区。这个产区自 90 年代以后日渐流行，尤其是在本地的酒馆。这里是多山的产区，葡萄主要种植在陡峭朝南的斜坡上，品种有着十分丰富的多样性。比较常见的品种包括长相思（品质出色）、霞多丽（新鲜风格和橡木桶发酵风格均有）、白皮诺（这里也叫 Klevner）、小粒麝香（这里叫 Gelber Muskateller）、Traminer（南部最多）、Welschriesling（苹果风味，新鲜，种植量最大）以及常见的其他奥地利本地红白葡萄品种。

此外，维也纳 Wien 也是一个单独的产区，但气候和环境上与 Lower Austria 很接近，在市区范围内有 600 多公顷的葡萄园，主要做一些新鲜易饮的 GV 葡萄酒和混合种植酿造的 DAC 级别葡萄酒，主要供本地市场消费。