

# Australia

## Australia 概述

### 历史与概述

澳大利亚作为国家的历史并不长，但却有着长达 200 年的酿酒发展史（早期以各式加强酒为主）。早在 1788 年这里就引入了第一颗葡萄藤，到 1850 年代在东南澳一带已经有了大面积的葡萄园，欧洲各国的移民者在各个产区发挥了重要作用。如今，澳大利亚的葡萄酒产量居世界第六，有超过 2300 家葡萄酒厂，出口到超过 120 个国家，出口量位居世界第四，仅次于法、意、西。澳大利亚的葡萄酒有着极为丰富的多样性，全球所有主流的葡萄酒风格在澳大利亚都能找到，而且还有些澳大利亚独有的葡萄酒风格。比如 Hunter Semillon, Rutherglen Muscat/Topaque（也被称作 stickie），special late harvested（用含有极高糖分的新鲜干化葡萄酿造的超过 15 度的酒）等风格。

澳大利亚有超过 1800 家小型酒庄，和加州相似，往往由一些退休的成功人士（医生、法官）建立，出于个人兴趣和爱好，这种酒庄被称作 lifestyle winery。他们自己常亲自动手负责栽培和酿造，在众多葡萄酒院校的研究氛围下，这些酒庄的生产标准往往很高。澳大利亚小酒庄虽然众多，但产量主要来自于几个大型葡萄酒集团。

20 世纪末，澳大利亚对全球葡萄酒行业产生了深远的影响。他们有最出色的葡萄栽培学者（比如澳大利亚栽培之父 James Busby 和牛津词典的栽培顾问 Richard Smart），在叶幕管理、灌溉和土壤治理方面做出了新的发明和改善。在 Len Evans 的推动下（澳洲葡萄酒行业最有贡献的人之一，推动了静止葡萄酒在澳洲的发展），澳大利亚还创造了飞行酿酒师的概念，这些勤奋的酿酒师飞去欧洲酿酒，也带去了澳大利亚人的酿酒理念和设备。澳大利亚在出口市场取得了极大的成功，风格灵活，十分适应市场节奏。澳大利亚的酒庄联盟众多，还和其他国家公司互相联合，这也是葡萄酒行业全球化的一大标志。澳洲还特别喜欢举行各式葡萄酒展 wine shows，以展示、评比和给葡萄酒颁发奖项。

澳大利亚重视葡萄酒教育，有多所院校开设相关课程（比如 Roseworthy, Charles Sturt University 等），培养出了大量栽培和酿造专家，并设有 Australian Wine Research Institute 和 CSIRO。AWRI 是在 1955 年由澳大利亚葡萄酒协会所有并创建的机构，其主要功能有：葡萄酒组成与品质的提高，产业建设与支持，研究与商业实践的应用和酿酒研究。CSIRO 则是全球最大的最全面的研究机构之一，做出了许多葡萄酒相关农学方面的研究，包括品系、砧木的研究，minimal pruning 和 machine harvest 等。

### 酒标与法规

早期，澳大利亚常使用 Burgundy、Claret、Chablis、Port 和 Sherry 等词汇作为自己的酒标，出现在本地市场。这种做法给出口欧盟造成了很大困难，所以如今这些敏感词已经逐渐被放弃使用了。

1993 年，澳大利亚引入了 Geographical Indications 系统，以保护产区的名字。与许多新世界法规一样，GI 系统并没有关于品种、种植和酿造方法上的限制，但有着 85% 的原则（品种、年份和产区）。如果酒标上有多个品种，一般按降序排列。

在澳大利亚，GI 系统分为三个等级，Zones 代表了最大的范围，可以是一个州的一部分（比如 Limestone Coast），也可以是一个州（比如 NSW），也可以是东南澳这样的大区域。Regions 比 Zones 的范围小，但也需要有一定的面积的产量，需要在质量上有稳定性和突出的特点。Sub-Regions 是在 Regions 里比较出色和独特的地理范围。子产区必须属于单

一的产区，而一个产区则可以属于多个不同的大区 Zones。这为大品牌的生产商的 Blending 选择提供了便利。

## 气候

澳大利亚的气候不能一概而论，但大多地区都属于地中海气候。除了南部的 Tasmania，大陆地区离赤道比较近，生长环境温暖到炎热，许多产区受到了大洋和河流的凉爽影响。全球变暖导致降雨量减少，许多产区依赖灌溉来调节水分。Murray 河在原来被看做是在内陆用来灌溉的稳定水源，特别是 Riverland 和 Murray-Darling 一带，但现在河流逐渐干枯，许多地区建议拔除葡萄藤。在干旱的年份（受到厄尔尼诺 El Nino 现象的影响），水资源显得明显不够。有的人认为只有 dryland viticulture 才能酿造最杰出的葡萄酒，但是在澳洲全境都允许灌溉。适当的水资源紧张有利于高品质葡萄的生产，增加果皮里酚类物质的积累，所以在灌溉选择上，澳洲也发展出了多样的方法。目前，越来越多的人开始在寻找新的凉爽产区和高海拔地区种植葡萄。

## 土壤

澳大利亚的葡萄园多分布在平原或者平缓的山区，机械化很容易实现。这里土壤类型丰富，从沙土、黏土、壤土到砾石土和冲积土，都十分常见。许多产区的土壤条件和特点还处在研究和发掘阶段。

值得一提的是 Coonawarra 的 terra rossa 土壤，其特点为表面是一层红褐色的黏土或壤土，覆盖在渗水性极好的石灰岩之上。这种土壤也常见于一些地中海气候的产区，比如南欧（La Mancha）和北非等。

## 品种

澳大利亚种植了大约 90 种不同的品种，分布在超过 17 万公顷的葡萄园中，但种植面积超过 1000 公顷的品种并不多，其中还包括一些质量较差的品种，其中西拉和霞多丽加起来就超过了 7 万公顷。随着市场需求的变化，以及顶部嫁接的技术，更换品种的速度比较频繁。

Shiraz, 42,000 ha，澳大利亚最知名的红葡萄品种，也是种植量第一的品种。由于在过去这个品种并不流行，且供过于求，导致一些老藤在 1980 年代被拔掉。如今保留下来的老藤十分珍贵，出产低产量而极高质量的西拉葡萄酒。炎热的产区有 Hunter Valley 和 Barossa Valley 等，有着 earthy, spicy 的风味，且能发展出 leather 和 caramel 的陈年特点。在凉爽一些的产区，西拉表现得更加清瘦和充满胡椒风味，比如 Margaret River, Western Victoria 和位于 NSW 的 Central Ranges Zone 等。而对于来自大产区的西拉而言，这些特质可能会混合起来。西拉同时可能会用来和赤霞珠混合，提供柔和的口感和酒体，如同梅洛在波尔多的作用一样。以前往赤霞珠里加西拉是为了增加产量同时保持廉价，现在则更多地为了体现了两者结合的优点，正如曾经波尔多的顶级酒会加入一些 Hermitage 一样。与 Cote-Rotie 一样，这里的 Shiraz-Viognier 混合也更加常见，不过更多只是混合而不是混酿，这样更加突出了 Viognier 的香气。澳大利亚的西拉有几大优势，第一是有不少 80-150 年的老藤；第二是有很长的栽培和酿造西拉的历史经验；第三是以 Grange 为首的旗舰级葡萄酒的品牌效应；第四是新兴产区的发展和丰富的风格、品系的多样性。

Cabernet Sauvignon, 26,000 ha，相比西拉颜色更深，有着更强的单宁和更高的酸度。不少的澳大利亚赤霞珠会与梅洛或者西拉混合，以达到风味的复杂和口感的柔和。最经典

的产区为 Coonawarra，有着成熟的黑色浆果、薄荷、烘烤和 meaty 等风味，这种温和类似波尔多的气候最适合赤霞珠的生长。此外，在 Margaret River，Great Southern，Clare Valley 和 Victoria 的中南部也生产出色的赤霞珠。

**Merlot, 9,290 ha**，在澳大利亚相对的种植量不算很大，且大部分位于内陆产区，单一品种较少，大部分用于混合。澳大利亚的梅洛酒体中等，有着柔顺成熟的单宁，有的果香甜美，有的偏向于 savoury 的风味。

**Pinot Noir, 4,980 ha**，增长速度虽然不快，但种植量也不小，而且很大一部分用于酿造起泡酒。最出色的产区包括墨尔本周边产区和 Tasmania。澳大利亚严格的检疫规定使得这里并没有向新西兰一样，在第一时间引进 Dijon Clones，从而在这一品种上澳大利亚处于追赶新西兰的状态。

**Grenache, 1,800 ha**，作为罗纳河谷的代表品种，歌海娜在澳大利亚经历了起伏，目前不是很流行，但是在 McLaren Vale 和 Barossa Valley 的老藤歌海娜受到了全世界的关注。

**Petit Verdot, 1,210 ha**，作为一个晚熟品种，无论是在优质的精品产区（比如 McLaren Vale）还是内陆的大批量产区都能获得很好的成熟。除了与赤霞珠混合以外，还经常做单一品种的葡萄酒，颜色深，风味浓烈，单宁结构感强。

**Mourvedre, 730 ha**，在澳大利亚常被称作 Mataro，常用于 GSM 混合。在 Barossa Valley 和 McLaren Vale 有些超过百年的老藤，也有生产商（比如 Hewitson）酿造单一品种的风格。

**Chardonnay, 25,400 ha**，曾经是澳大利亚最流行的品种，在几乎所有产区种植，风格多样。许多澳大利亚的霞多丽都会混合各产区的葡萄，融合各种气候下的果味和各式酿造手段（橡木、酒泥、MLF）带来的风味。大多数的霞多丽会经过橡木处理，无论是橡木条/片，还是橡木桶发酵或者熟化，但也有不少 unoaked 的风格出现。霞多丽还常和更加廉价的 Semillon 或 Chenin Blanc 混合，以达到更好的经济效应。Semillon 也会给其增加酸度和一些植物性的气息。

**Riesling, 4,000 ha**，出产许多澳大利亚最好的白葡萄酒，在年轻时它们常有着明显的柑橘类水果（青柠、柠檬、西柚）的风味，而且能很快地发展出陈年所带来的烘烤、蜂蜜和汽油味。雷司令不过橡木桶，常为干型或近乎干，也有一些甜型的风格。经典的产区包括南澳的 Eden Valley 和 Clare Valley。此外 Tasmania 以及西澳的 Frankland River sub-region 等产区也在建立其声望。总体来说质量很高，平均产量控制的很好，很少有大批量的种植。

**Semillon, 5,600 ha**，种植量广泛，最经典的产区为 lower Hunter Valley，这里制作不过橡木桶的轻酒体、低酒精、高酸度的 Semillon，其风味一开始比较 neutral，但会在瓶中发展出烘烤、坚果和蜂蜜等风味。在西澳，也制作更具植物味的风格，常与长相思混淆，还经常使用橡木桶发酵和熟化。在炎热的 Barossa 等产区，也有酒体饱满，橡木桶发酵或熟化，口感柔和的风格。

**Sauvignon Blanc, 6,800 ha**，增长迅速的品种，很大程度上受到新西兰成功的影响。既能在不锈钢内低温发酵，制作果香清新的风格，也能与 Semillon 一块通过橡木桶发酵创造复杂饱满的风格。长相思最主要的产区包括 Adelaide Hills 和 Margaret River 等。

除了常见的国际品种，也有越来越多的西班牙和意大利的葡萄品种被栽培在澳大利亚，比如 Sangiovese（580ha，主要集中在 McLaren Vale），Tempranillo（710ha，南澳和内陆产区为主，常进行混合），Barbera 和 Nebbiolo 等，他们能很好地适应这里的温暖气候。白葡萄品种里，罗纳河谷的品种在这里有不少栽培，比如 Marsanne（Tahbilk 的代表品种）

和 Viognier（Yalumba 最先酿造，也常与西拉混酿）等，这里也有不少意大利的白葡萄品种被引进种植，琼瑶浆常与雷司令混合。许多品种的种植还在试验和尝试阶段，这里的酿酒师正在逐步积累经验。

此外，还有许多现在看来品质较差的品种也在澳大利亚有所种植，但不再流行，种植量越来越少，集中在 Riverland 和 Riverina 等大批量产区，比如 Ruby Cabernet，Colombard，Sultana 和某些麝香品种等。

在澳大利亚，流行趋势所扮演的作用非常明显，而且气候变暖也意向了这里的品种选择。有时会整片葡萄园重新种植新的品种，有时会使用 head-grafting 来更换品种，这种做法更普遍因为更加快速。许多葡萄园的历史并不长，他们在铁丝等帮助下栽培得很整齐，便于机械化处理和采收。同时，也有不少老藤生长在这里，这些经常超过 100 年的老藤以 bush vine 的姿态生长着，大多分布在没有葡萄根瘤蚜的南澳地区。

## 种植

葡萄的采收集集中在 2 月到 4 月初，但也可能更早或者更晚。因为混合的选择极为丰富，所以最常见的来自东南澳大区的酒几乎没有年份差异，但是一些精品产区还是存在年份的差异。

大部分新的葡萄园都会采用 wire trained 的方式，这样方便机械化修剪和采收，全国 80% 的葡萄园都采用机械采收，速度快且需要较少的劳动力。在澳洲这样炎热的环境里，利用夜间机械采收，能保证葡萄的品质，但只有最精细的机械采收方式才能避免对葡萄的破坏带来的副作用。这里同样也有一些全球最古老的葡萄藤，比如一些未嫁接的 bush trained 的西拉。

澳大利亚发展出了许多先进的栽培方式，比如 Minimal pruning，先进的 trellis systems 和 canopy management，sustainable viticulture 等。而且除了 Victoria 和 NSW 的一小部分，全国大部分地区免受 phelloxera 的侵袭，这得益于他们严格的检疫 quarantine 制度。嫁接不是为了防治虫害，而是为了更换品种，不过这种方法没有重新栽培优质。

在灌溉选择上，澳洲发明了 partial rootzone drying (PRD) 的方式，控制葡萄活力的同时保证葡萄质量和产量。这种方法让一部分根系保持干燥，所以需要的水分并不多，通过滴灌来实现。此外 regulated deficit irrigation (RDI) 也首先被应用在澳洲，这种方法对葡萄藤施加的压力比 PRD 更大，通常通过滴灌来实现。在葡萄生长的关键阶段，对其施以水分不足的压力，控制枝叶的生长，改善果实成熟的质量，特别适合西拉，让果实颗粒小但是浓缩。但是在过于炎热的环境并不适用，会导致落叶等情况，因此需要密切的监控。在澳洲这种灌溉十分普遍的地区，dryland viticulture 专门用来指代完全依赖自然下雨作为水源的耕作方式，葡萄品质往往很高，价格也很高。

澳洲还会使用一种浓缩葡萄的技术，叫做 cut cane，即在葡萄快成熟时将枝条剪下，让水分供应停止，葡萄开始自然皱缩，浓缩风味。这也是一种自然干化葡萄的方式。

## 酿造

在澳洲，哪怕中型的酒庄也配有十分先进的酿造设备，往往拥有实验室、冷却系统、欧洲进口的压榨、过滤等设备，可能还有几个旋转式发酵罐，非常重视干净和卫生。除了设备，更重要的是他们的态度，最大程度地保留果香，同时达到柔和饱满的结构感。

所有常见的酿造技术在澳大利亚都有使用，为了应对酸度的不足，可以在第一次发酵阶段添加酒石酸 tartaric acid，他们认为早添加酸度可以让风味更融合，但一般不允许 chaptalization。冷却技术 refrigeration 在澳洲也常有使用，无论是发酵时的温度控制还是还是发酵前冷藏储存新鲜葡萄汁。这种技术在澳洲十分关键，使一些炎热的地区也能酿造优

质的葡萄酒。

法国和美国橡木桶都有使用，传统上西拉更喜欢用美国桶，白葡萄酒、赤霞珠和黑皮诺常用法国桶，此外橡木条、橡木片也常被使用在质量稍低的酒中。微氧化技术在澳大利亚使用广泛，为了提高浓缩度，反相渗透 reverse osmosis 技术也有使用，总之澳大利亚从不拒绝且积极探索各种先进技术。反相渗透 reverse osmosis 技术有几大作用，降低酒精度和浓缩未发酵葡萄汁，此外还可以减少挥发酸，去除一些不好的风味，比如红酒里的 Brettanomyces。在 2000 年以后，随着 SO<sub>2</sub> 的使用量减少，带来了两个问题：Brett 的出现（Brett 是一种酵母，少量的存在能给酒增加复杂度，但多了是一种不好的风味）和 random oxidation（主要出现在白葡萄酒，装瓶几个月后出现的氧化，因为 SO<sub>2</sub> 在装瓶时添加不足，酒变得发褐色，具体原因有争议）情况的出现，这促使了螺旋盖的推广和普及。

## 市场

在 1984 年其出口量只占总产量的 4%，但如今出口量超过了总产量的一半。合理的价格、稳定的质量和以市场为导向的风格特点让其在出口市场获得了极大的成功。澳大利亚成功的因素还包括简洁的酒标，浓郁易饮的风格等。而且澳大利亚也不断掌握和改进着葡萄园管理和酿酒技术，同时创造性地发展出了一个整体的国家形象。澳大利亚同时有着一些精品葡萄酒产区，风格多样，品质出众，他们的存在使得澳大利亚能继续维持其世界领先的葡萄酒出产国的形象。

这些因素让澳大利亚的葡萄酒不断繁荣发展，不过近年来供过于求的状况让其在全球市场面临一些挑战。近年来，激烈的国际竞争迫使一些澳大利亚的大型酒厂过分压低自己的价格，而这种状况是不利于其继续发展的。在内陆地区，比如 Riverland 和 Murray-Darling，水资源匮乏让这里的酒庄无法以极低的价格生产来维持大规模的葡萄酒生产。

在市场方面，21 世纪澳大利亚发生了大量的品牌收购和合并，组成了许多酒业巨头，如今前十位的葡萄酒公司占到了澳大利亚 94% 的总产量。而在销售方面，没有美国的三级体系，十分自由，生产商可以向任何地方的任何类型的购买者销售他们的酒。澳大利亚也有许多 BYO (Bring your own) 餐厅，鼓励消费者自己带酒水，可能收取一定的 corkage fee 开瓶费。

Foster's，旗下有 Lindemans，Rosemount，Wolf Blass，Penfolds，Beringer 等品牌。Foster's 以啤酒为主要产品，但 1996 年开始陆续收购多家重要的大型酒业公司，甚至跨国收购 Beringer，迅速成为大型优质葡萄酒巨头。

Penfolds 于 1844 年在南澳建立，长期以来致力于生产加强酒和白兰地。1950 年代，Penfolds Grange 的横空出世使之成为了第一支享誉全球的新世界膜拜酒。后来大量奔富其他的系列陆续推出，获奖无数，常使用 Bin 加数字的命名方式，这来源于酒窖储存系统。

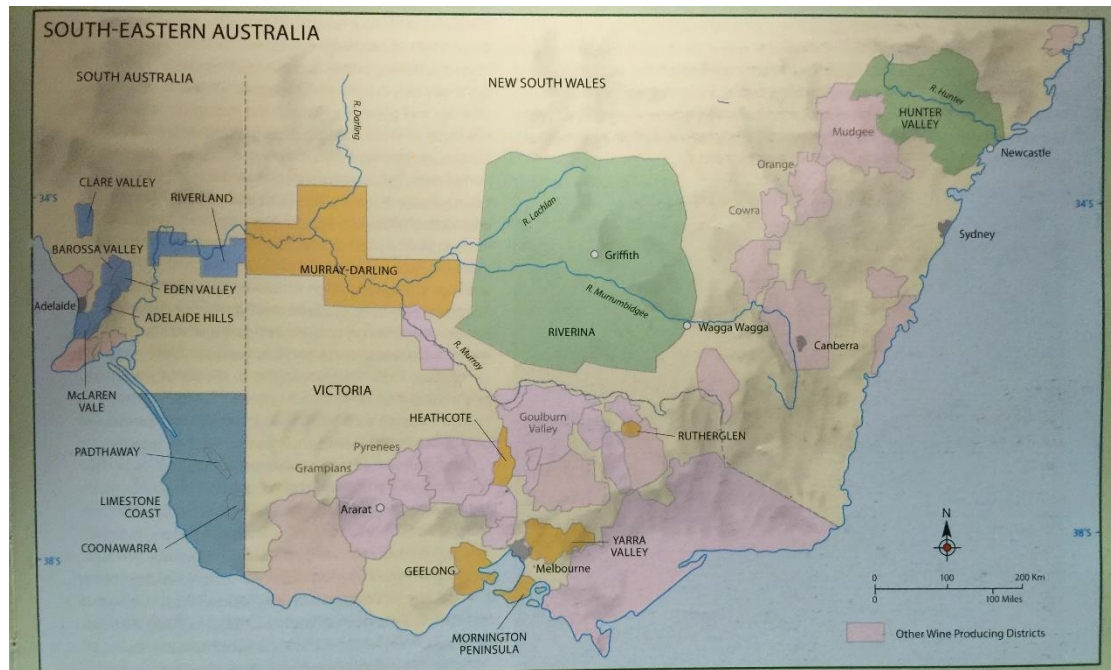
Lindemans 产量很大，葡萄园面积也很大，质量不错，是最知名和稳定的葡萄酒品牌之一。有澳大利亚最大的单一葡萄园，占地 596ha，在 Padthaway，它也成为了开发 Padthaway 的第一家酒厂。其在 Coonawarra 也有超过 200 公顷的葡萄园。

Constellation，旗下有 Hardys，Banrock Station，Alice White 等品牌。作为全球最大的葡萄酒公司之一，在多个国家拥有大量葡萄酒和烈酒品牌。

Pernod Ricard，旗下有 Orlando，Jacob's Creek，Wyndham Estates 等品牌。作为全球第二大的烈酒公司，其在葡萄酒领域的首次收购发生在 1989 年，它收购了澳洲的 Orlando

Wyndham 集团，其中就包括 Jacob's Creek，这个保乐力加的主打品牌，拥有多个系列。在澳洲以外，保乐力加也在多个国家收购葡萄酒品牌。

Casella，旗下有 Yellow Tail 等品牌。Yellow Tail 自 21 世纪起在美国等国家取得了巨大成功，也带领兴起了一股酒标上出现小动物的热潮。这种吸引人的酒标加上果味极为甜美的口感，很快占领了市场。



## Cross State

### South Eastern Australia Zone

占到了澳大利亚 95% 的栽培面积，产区本身几乎代表了整个澳大利亚，也被称之为 super zone。Riverland，Murray-Darling 和 Riverina 是最主要的葡萄来源。而混合一些来自 Barossa，Adelaide Hills 或 McLaren Vale 等产区的葡萄酒则能改善其整体品质。如何分配各个产区来源的比例，取决于其品种、风格和价格。这个标识常常是一些大批量品牌的选择。

### Big Rivers Zone (Murray-Darling, Swan Hill)

Murray-Darling 横跨两个大区（Victoria 和 NSW），常做一些廉价的餐酒，占全澳洲 18% 的产量。非常依赖灌溉且没有限制，土壤没有贮存水的能力，生长季的降雨量很小，产量却很大而且葡萄品质挺不错。受到国际竞争影响，大的葡萄酒公司在这里收购葡萄时对质量有一定要求，所以葡萄品质在提高。此外在 Murray-Darling 也有大约 30 家小型精品酒庄在此。

Swan Hill 紧挨着 Murray-Darling 南部，面积较小，也横跨 Victoria 和 NSW 两个大区。这里气候温暖干燥，主要种植 Sultana、霞多丽和西拉等品种。

## South Australia

产量接近澳大利亚的 50%，而且这里没有葡萄根瘤蚜，对植物有着严格的检疫制度。葡萄园多集中在这个州的东南部，这里有着大量出色的葡萄园生产各种风格的优质葡萄酒，包括一些澳大利亚最有名的和最昂贵的葡萄酒。

### Barossa Zone (Barossa Valley, Eden Valley)

Barossa Valley 位于 Adelaide 以北，超过 1 万公顷，以生产优质葡萄酒而闻名。在 19 世纪中期，德国的移民来到此地。这里位于谷底的土壤主要是铁矿石 ironstone 和 limestone。在炎热而干燥的环境下，降雨仅有 160mm，需要借助灌溉来避免干旱。Barossa 谷昼夜温差大，土壤贫瘠，以黏土和沙土为主。这里的老藤能出产最优质的西拉（占 65%）、歌海娜、慕合怀特(Mataro)和赤霞珠，有的年龄达 150 年，而且往往是 dry-grown 且未嫁接过的，十分珍贵。典型的 Barossa shiraz 酒体饱满，口感柔和而浓郁，有着成熟的黑色浆果和甜美的美国橡木桶风味。随着陈年，其口感进一步柔和并能发展出皮革和香料等风味。一些新派的生产商会选用最成熟的西拉葡萄，做出酒精度极高，有熟透了的水果和显著橡木桶风味和单宁的风格的酒。Barossa 红葡萄占 85%，但也有 15% 的白葡萄品种，其中 Semillon 最重要，传统微饱满风格，现代也做不过桶的新鲜风格。

Barossa Valley 酒庄众多，除了当地的产量在上升以外，这些酒庄也酿造来自南澳各个产区的葡萄酒。著名的 Penfolds 酒庄就坐落于此，其最顶级的 Grange 葡萄酒的葡萄不灌溉，bush trained，每公顷产量极小，因此极为浓郁。

Eden Valley 紧挨着 Barossa Valley 东部，随着海拔的不同有着温和到温暖的气候。在较凉爽的葡萄园，出产顶级的雷司令，有着浓郁的青柠香气和 steely 的口感。它们大部分酒体适中，干型或 off-dry，有很高的酸度。优质的雷司令能陈年 10 年以上并发展出 marmalade、烘烤和汽油等风味。这里也种植一些西拉（有许多老藤）、梅洛、赤霞珠和霞多丽，有不错的表现。

### Mount Lofty Ranges Zone (Adelaide Hills, Clare Valley)

Adelaide Hills 位于阿德莱德市以东 25 公里，3400ha，白葡萄占 60%。所有葡萄园都种植在海拔 400 米以上的地区，多山的环境导致微气候众多，总体气候温和偏凉爽，适合早熟的品种。这里的土壤以 sandy loam 为主，降雨集中在冬季（300mm）而且土壤的贮水能力差，所以在生长季常需要灌溉。这里以出产复杂而优雅的霞多丽而闻名，酸度较高，有着浓郁的柑橘和白桃等果香。这里也种植一些黑皮诺，生产静止酒的同时也会和霞多丽混合制作起泡酒，品质很高。近年来这里的长相思也取得了很好的名声，种植量跃居第一，有热带果香、醋栗和植物风味。在北边的一些海拔较低的斜坡上气候比较温暖，还可以生产酒体饱满的西拉和赤霞珠。

Adelaide Hills 的一个子产区，Picadilly Valley，生产高酸度和有着植物香气的优质霞多丽，其风格颇像长相思。

Clare Valley 在 Barossa Valley 北部，距阿德莱德市 120 公里。这里炎热的气候受到下午的冷风调节，夜晚很冷，许多葡萄园位于海拔 300-400 米之间，最高可达 570 米。这里的土壤类型多样，有 terra rossa，有肥沃的河谷，也有富含石英 quartz 的沙质壤土，朝向也不一。这里以出产雷司令而闻名，主要为干型，有浓郁的柑橘和青柠风味，酸度很高。这里的雷司令常在年轻时就发展出煤油的风味，有着 20 年以上的陈年能力，充满了气候、蜂



蜜和烘烤的风味。

Clare Valley 出色的昼夜温差也生产极佳的有陈年能力的红葡萄酒。这里的西拉芳香而强劲，富有结构感。同时这里生产极为出色的赤霞珠和马尔贝克，根据葡萄园的情况不同而有着不同的风格。

### **Fleurieu Zone (McLaren Vale, Langhorne Creek)**

McLaren Vale 位于阿德莱德市以南的海岸边，这里下午会受到海洋的冷风影响，以降低温度。这里以生产红酒为主，包括西拉、歌海娜、赤霞珠和一些梅洛。这里的酒风味浓郁，有着黑色浆果的特点，单宁成熟而柔和。特别是一些老藤西拉和歌海娜，出产浓郁复杂的酒。这里的西拉、歌海娜混合风格被认为是澳洲最好的罗纳河风格的葡萄酒。

Langhorne Creek 在 McLaren Vale 东边，受海洋影响气候相对温和，出产浓厚饱满，有着 earthy 风味的西拉（常与赤霞珠混合），这里也有一些特别老的葡萄藤。Langhorne Creek，甚至包括 McLaren Vale 的葡萄酒更多地被一些生产商所重视，而不被公众所熟知，所以这两个产区的葡萄也经常用来参与多产区的混合，以提升葡萄酒质量，这里也是 Jacob's Creek 的主要葡萄来源。

### **Limestone Coast Zone (Coonawarra, Padthaway)**

这一片区域位于阿德莱德市东南 400 公里处，挨着 Victoria 大区。这里受到南极洲 Antarctic 的寒流影响，这里为凉爽到温和的海洋性气候。夏季常为多云的天气，因此生产比较优雅风格的葡萄酒。

Coonawarra 为这里最知名的产区，约 3500ha，是一片 1.5 公里宽而 15 公里长的狭长平原，一望无际，表层为含铁的红色的石灰土 terra rossa，底下则为 limestone 的底土。凉爽的地中海气候，春霜、收获季的雨水（全年仅 220mm）以及果实不成熟都是这里会面临的问题。这里以赤霞珠为主，浓郁而富有结构，有明显的黑醋栗、桉树 eucalyptus 和薄荷 menthol 的香气，优质的有很长的陈年能力。这里也有不少出色的霞多丽、长相思、梅洛（混合为主）和西拉（中等酒体、香料和浆果香气，常与赤霞珠混合），红葡萄占 90%。

Padthaway 在土壤比较肥沃的平原，这里有不少大的酒厂。这里有着温和到温暖的气候，比 Coonawarra 温暖一些，土壤与 Coonawarra 相似，loam over limestone。这里品种丰富，主要种植霞多丽、赤霞珠和梅洛，也有不少黑皮诺、西拉和雷司令等，质量和产量关联大。

### **Lower Murray Zone (Riverland)**

Riverland 有大规模的依赖灌溉的葡萄园，占到了南澳的 50% 以上的产量（全国的 30% 左右），为澳大利亚的 bulk wine 提供充足的葡萄。这里的果实十分健康，在干燥而炎热的环境下几乎没有病害威胁，品质不错。这里产量很大，果实很容易达到糖分的成熟但欠缺一些风味的积累，种植量最大的为西拉、霞多丽和赤霞珠。

## **Victoria**

曾经这里是澳大利亚最重要的葡萄栽培区，但大部分被葡萄根瘤蚜所摧毁，然后许多地区就未重新种植葡萄了。尽管如此，其产量超过了澳大利亚的 1/4，比 NSW 要多。这里



如今有着极为多样的葡萄酒风格。

### **Port Phillip Zone (Yarra Valley, Mornington Peninsula, Geelong)**

**Yarra Valley** 是澳大利亚最古老的商业葡萄酒产区，在墨尔本 Melbourne 东北部 45 分钟的车程。这里为温和的海洋性气候，年降雨量超过 1000mm，葡萄常面临无法完全成熟和真菌疾病的威胁。土壤从贫瘠的 sandy loam 到肥沃的红色火山土皆有。葡萄主要种植在斜坡上，海拔 50-450 米。这里以出色的黑皮诺而闻名，酒体饱满，果香浓郁。这里也有许多霞多丽，酸度清爽，有明显的柑橘类水果风味。在一些温暖的地方也种植有赤霞珠，此外还生产许多高品质的起泡酒。

**Yarra Valley** 的黑皮诺有着浓郁的草莓、李子、黑樱桃等果香，但没有过熟或果酱般的痕迹，单宁成熟柔和，常适当使用橡木桶以增加复杂性，优质的生产商能酿出有陈年能力的黑皮诺。这里的霞多丽常有明显的瓜类、无花果和白桃的风味，在过去 10 多年里，其风格和质量多种多样，展现了不同葡萄园、酿酒思路、生产技术以及年份的差异。这里的赤霞珠有着直接的单宁和明显的酸度，而西拉则有更多的胡椒风味，比南澳风格更精细优雅。**Yarra Valley** 长期以来不受根瘤蚜的影响，但最近在一部分葡萄园中被发现，目前受到严格的检疫和监视。

**Mornington Peninsula** 在墨尔本以南，以栽培黑皮诺和霞多丽而闻名，有许多小型的精品葡萄酒庄。这片在海岸边的产区有着凉爽的海洋性气候，凉爽潮湿又多风的天气时常出现在花期和采收时节，因此年份差异较大。出色的年份有着较长的生长季，能生产精致优雅细腻的葡萄酒。

这里的黑皮诺有轻柔细腻、果香纯粹的风格，也有更具结构感但不失品种特色的风格，大部分适合在两三年内饮用。这里的霞多丽则反映了凉爽环境下的柑橘类、梨子和苹果的香气，酸度较高，有时会经过 MLF 以平衡酸度。

**Geelong** 位于墨尔本西边，与 **Mornington Peninsula** 的气候状况相似，以生产黑皮诺、西拉、赤霞珠和霞多丽为主。这里的黑皮诺有着更多 earthy 香气而不是新鲜的果香，西拉有胡椒风味，霞多丽则酒体比较饱满，有浓郁的酒泥风味。

### **Central Victoria (Heathcote, Goulburn Valley)**

**Heathcote** 位于更靠近内陆的位置，有着相对凉爽的大陆性气候，有红色的火山土，通过海拔影响调节气候，生产极为出色的，结构饱满，优雅复杂的西拉。由于相对凉爽，有更多优雅的黑色浆果、香料和甘草等风味。

**Goulburn Valley** 是 Victoria 最古老的产区之一，气候温暖，sandy 土壤，水资源充足，种植了不少罗纳河谷的白葡萄品种，比如 Marsanne, Roussanne 和 Viognier，有不错的表现。这里也有优质的雷司令、西拉和赤霞珠。这里最知名和有历史的生产商为 Tahbilk，位于其子产区 Nagambie Lakes。

### **North East Victoria (Rutherglen)**

**Rutherglen** 位于 Murray 河的上游，以出产享誉世界的加强型 Liqueur Muscats 和 Topaques 而闻名，也出产一些酒体饱满的红酒，主要以西拉和 Durif 酿造。不过这里炎热的气候还是最适合制作加强酒。

在这一片还有许多产区，**Alpine Valley**、**Beechworth** 有较高的海拔，带来一些凉爽的气

候，适合各式品种酿造，尤其是霞多丽、西拉和黑皮诺。在 King Valley，品种有着极为丰富的多样性，包括各式意大利品种（甚至 Sagrantino）以及 Graciano，Petit Manseng，Saperavi 和 Tannat 等等。

### **Western Victoria**

在 Victoria 大区的西部，有 Pyrenees 和 Grampians 等产区，属于气候温和的高山区域，在有一定海拔的葡萄园中，出产风格优雅，结构细腻的西拉。

Pyrenees 坡度平缓，生产酒体饱满的红酒，赤霞珠和西拉为主。Grampians 气候更加凉爽，昼夜温差显著，风格更加优雅细腻，土壤富含石灰岩，以红酒为主（尤其是西拉），也生产起泡酒，Great Western 为其中的子产区。Bendigo 以生产西拉和赤霞珠酿造的红酒为主，此外也种植了一些意大利品种，比如 Sangiovese 和 Nebbiolo 等。

## **New South Wales**

从产量上来，NSW 产量仅此于 Victoria，排第三，最出色的产区当属位于悉尼以北 160 公里的 Hunter Valley 了。

### **Hunter Valley Zone (Hunter)**

Hunter Valley 作为一个产区距离悉尼有 2 小时的车程，有着炎热潮湿的气候。幸运的是这里多云而且有海洋的冷风影响，给盛夏带来了一丝清爽。而不幸的则是这里的收获季的天气不稳定，年均 750mm 的降雨量常出现在一二月份，所以精心设计的 canopy management 以减少发霉等疾病是至关重要的。这里的土壤为排水性很好的黑色 silty loam 泥质壤土，不过有根瘤蚜的危害。尽管有不少天气的威胁，Lower Hunter 一带仍有不少大型酒庄，因为靠近悉尼，这里的当地消费和旅游消费很兴旺。

在 Lower Hunter 一带，最出色的品种为 Semillon 和 Shiraz。这里的 Semillon 早收，糖含量低而酸度很高，年轻时为相对寡淡而低酒精度的风格，随着陈年则会出现蜂蜜和烘烤的风味，出色的酒能陈年 20 年以上。这里的西拉有着红莓、樱桃的风味，单宁柔和且有些 earthy 和 tar 的余味。这里也有口感圆润，富含桃子风味的霞多丽。

### **Central Ranges Zone (Mudgee, Orange, Cowra)**

在悉尼西边大分水岭的山脉的斜坡地带，分布着 Mudgee，Orange 和 Cowra 等产区。这里的葡萄园种植在有一定海拔的葡萄园中，能生产十分浓郁的霞多丽和富有结构感的赤霞珠。

Mudgee 最靠近 Hunter Valley，位于最北边，其气候和 Hunter Valley 一样炎热，但夏季和收获时节的雨水较少。Mudgee 有着很长的栽培历史，这里主要出产以西拉和赤霞珠酿造的红葡萄酒。

Orange 在 Mudgee 南边，葡萄园位于山坡处，其背靠 Canobolas 火山，海拔在 600-900 米之间，是这一带最凉爽的产区。这里主要的葡萄酒风格有酸爽鲜活的霞多丽和长相思，也有中等酒体的赤霞珠、梅洛和西拉。

Cowra 在 Orange 南边，产区海拔较低且地势平坦，气候比较温暖，以口感温润的霞多丽和柔顺的赤霞珠、西拉和梅洛为主。这个产区不太重视质量，许多葡萄被大型酒厂用来混合。

Hilltops 在最南部，有十分温暖的夏季和凉爽的夜晚，秋季凉爽干燥，葡萄酒风味比较

饱满，以霞多丽、赤霞珠和西拉为主。

### **Big Rivers Zone (Riverina)**

Riverina 和一部分 Murray-Darling 位于 NSW 最靠近内陆的位置，以生产大批量酒而闻名。其实 Big Rivers Zone 共包括 Murray Darling, Perricoota, Riverina 和 Swan Hill 等产区。完全属于 NSW 的只有 Riverina 和较小的 Perricoota。

Riverina 是澳大利亚第二大的产区，占到了澳大利亚 15% 的总产量。这里的气候炎热干燥，依赖 Murrumbidgee 河流的灌溉。秋季的晨雾有利于贵腐菌的发展，因此在 Griffith 小镇附近有优质的 Semillon 生产的贵腐甜酒，风格与苏玳相似。低降雨量使得这里的葡萄能很长时间挂在枝头，产生很高的糖分含量，因此能做出类似苏玳般的极甜风格的酒（可能更甜，酒精度稍低），都有着杏子、橙子酱和蜂蜜的风味，质量极高但价格却十分合理。

### **Southern New South Wales Zone (Canberra District)**

Canberra District 的一部分属于其首府堪培拉所在的自治区（Australian Capital Territory），但这里也归入 NSW 的范畴，340ha。大陆性气候，受 Constellation 集团的影响，葡萄种植量在增长而且品种多样，这里出产质量优异的西拉，以及霞多丽、雷司令、黑皮诺和 Viognier 等等。这里海拔从 300-800 米不等，土壤类型也很丰富。总的来说这里气候也比较热，夜晚凉爽，夏季干燥，很依赖当地的旅游消费。

## **Western Australia**

西澳只占澳大利亚 5% 的产量，但却拿到了 30% 的葡萄酒奖项。由于几乎不参与东南澳的大批量混合，当地的生产商发展出了自己的葡萄酒风格。虽然整体价格比东南边高得多，但这种小众而精品的形象是其乐意维持的。

### **South West Australia (Margaret River, Great Southern)**

Margaret River 位于 Perth 南边 200 公里的海岸边，风景优美，有着温和到温暖的海洋性气候，与波尔多相似。这里年均降雨量为 1150mm，主要集中在冬季。春季的强风会影响开花，周围水资源含盐量高，需要用淡水灌溉。这里种植了大量赤霞珠和梅洛，风格不一，从优雅内敛的风格到果香强劲的风格都有。这里的酒单宁稍有些粗糙，或者说 earthy，给酒提供了结构感和复杂性。这里的霞多丽则展现了浓郁的核果香气和自然的高酸度，风格多样，常会通过桶中熟化或者 MLF 来增加复杂性，最出色的酒庄为 Leeuwin Estate。这里的 Semillon 和长相思常混合在一起，有时还会加入一些白诗南，有着怡人的醋栗、热带果香和清爽的酸度。

Great Southern 产区面积较大，有不少子产区（5 个），风土条件各异，其中最著名的两个子产区分别是 Mount Barker 和 Frankland River。气候更加凉爽和大陆性，以出产颜色很深的赤霞珠，优雅且充满胡椒香气的西拉，纯净且有着矿物质风味的雷司令而闻名。这里的土壤为砾石土壤或者沙质壤土，排水性好。

### **Greater Perth Zone (Swan District and Swan Valley)**

Swan Valley 为气候非常炎热的地中海气候，夏季干燥，是一个有较长栽培历史的产区。在 1970 年，西澳 90% 的葡萄都栽培在这里，但如今只占不到 2%，葡萄栽培集中到了南边。

目前，Swan Valley 成为了 Swan District 的子产区，这里主要品种包括西拉、白诗南、霞多丽和 Verdelho 等。

## Tasmania

Tasmania 的产量仅占澳大利亚的千分之三，仅有 140 家生产商在这里。这里有着澳大利亚最凉爽的海洋性气候，全球变暖恰恰给这里带来了好处。这里原来仅仅作为优质起泡酒的基酒生产地，但如今也生产许多优质的黑皮诺、霞多丽和阿尔萨斯风格的芳香型白葡萄品种。

Tasmania 有着土壤和气候的多样性，有温暖干燥的地区，有凉爽潮湿的地区。所以除了经典的喜欢凉爽环境的品种，这里也有 Zinfandel，赤霞珠，西拉等适合在温暖环境种植的品种。随着澳洲大陆的外部投资者进入，这里建立了更大的葡萄园，有着更雄厚的资金发展葡萄酒产业。