

Germany

Germany 概述

历史与概述

德国是欧洲第四大葡萄酒生产国（10 万公顷葡萄园），本地消费量很大，且是欧盟最大的葡萄酒进口国。自罗马时代就开始酿酒，19 世纪法国大革命让德国的许多产区属于法国，在 20 世纪初这些葡萄园面积大大减少。二次世界大战对于德国葡萄酒有着致命的影响，自 1950 年到 1990 年代，德国葡萄酒的产量开始显著增加。近年来，英国市场是其大批量品牌干型葡萄酒的主要市场，而高端的干型葡萄酒则在本地和出口市场（尤其是美国）比较流行。德国作为最优秀的葡萄酒生产国之一，有着赖以成名的雷司令等品种，最优秀的酿酒师总能很好地在果酸和残留糖之间找到完美的平衡。

酒标与法规

德国的酒标和法规有着十分独特的规定，在几个层面上进行了划分，严谨而复杂。其中既有关于欧盟葡萄酒法规的应用，也有关于葡萄成熟度 **must weight** 的划分，还有优质的 VDP 联盟自己的规定。总的来说，品种和年份采用 85% 原则，但大多数优质酒达到了 100% 的要求，而 PDO 级别的酒对于标识产区采用 100% 原则。

在地理方面，德国采用了欧盟普遍的做法。对于无 GI 标志的葡萄酒，统称为 **Deutscher Wein**。这个级别允许德国境内各个产区的葡萄混合，一些大批量的廉价的用于出口的品牌就属于这个级别，总体产量不到 3%。如果标注品种的话，则对成熟度、酒精度和酸度均有最低要求，但可以使用浓缩或强化等方式来达到要求。

在有地理标识的葡萄酒中，又需要将地理区域划分成四个不同的等级。**Anbaugebiet** 是产区级，全国共分为 13 个产区，产区的名字需要出现在酒标上。**Bereich** 是子产区级，在一个产区内可能有多个子产区，在酒标上会出现 **Bereich** 以及其具体的名字。**Grosslage** 是一些葡萄园的集合（往往用其中最出色的葡萄园命名，且注意区分 VDP 的 **Grosse Lage**），字面含义就是 **large site**，其面积常常超过 1000ha，因此质量不可能都保持一致的高水准，其名字往往会随着村庄名字之后出现。**Einzellage** 是单一葡萄园，面积可大可小（1-200ha 都有，平均 38ha 左右），一般分属不同的生产商，只有 PDO 的酒才能将葡萄园（集合）的名字写在酒标上，且往往出现在村庄名字之后。

虽然单一葡萄园不一定代表品质优异，但最优秀的酒往往都来自单一葡萄园。可是仅从酒标上看不出来其葡萄园的名称属于 **Grosslage**（比如 **Piesporter Michelsberg**，产廉价酒为主）还是 **Einzellage**（比如 **Piesporter Goldtröpfchen**，出产高端葡萄酒），而这两者的质量差异可以很大，所以这也是其法律规定的的一个弊端。

对于 PGI 级别的葡萄酒，德语为 **geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**，在酒标上会出现 **Landwein**。这种酒需要为 **Trocken** 或者 **halbtrocken (off-dry)**，其葡萄成熟度的要求比 **Deutscher Wein** 稍高。但这个级别的酒年产量所占比例很小。

在 PDO 的级别（在德国称为 **geschützte Ursprungsbezeichnung**，简称 **g.U.**）内，有一些传统的按照葡萄成熟度的分级方式。首先是 **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)**，其必须来自单一的 **Anbaugebiet**，跨区域混合是禁止的。在酒标上需要出现产区名称，并含有其风格的指示。这种级别的酒可以经过糖强化 **enrichment**，对葡萄成熟度的要求也比

Prädikatswein 低（比如 Ahr 和 Mosel 的雷司令仅要求达到 6.1 的潜在酒精度即可）。PDO 级别的葡萄酒需要使用推荐的葡萄品种，且需要被人工品尝和鉴定以获得一个 AP number，上面的 10-12 位的数字表示了产区、年份、生产商、批次、鉴定地点等，但这个过程的淘汰率很低（低于 10%）。AP number 采用 5 分制，对色香味、典型性和质量进行评定，至少获得 1.5 分方可通过，而更高的分数能赢得特别的瓶封 seals 和奖项 awards。QbA 级别包含了太多的葡萄酒（大部分用于出口的酒，所有的 Liebfraumilch 和各种大批量半干风格的 Grosslage 等等），有时一些生产商会主动降级自己的葡萄酒到这个级别，有的是为了糖强化以获得更好的平衡性，有的是因为这个级别的消费者认知程度有时反而比 Prädikatswein 高。

Prädikatswein，以前叫作 Qualitätswein mit Prädikat (QmP)，指的是有特点的高质量葡萄酒。Prädikatswein 的字面意思就是 distinction，这些葡萄必须来自单一的 Bereich 子产区，且不能进行糖强化，但可以在发酵结束之后用 Süssreserve（未发酵葡萄汁）加甜。在德国，QbA 和 Prädikatswein 占到了大约 95% 的产量，其中绝大部分为 QbA。

Prädikatswein 在酒标上必须出现六个具体等级其中之一，而这些等级是由葡萄的糖分含量 must weight 决定的。各个产区对于糖分含量的要求不一致，各个等级之间对于糖分含量的要求也有重合。尽管如此，消费者仍然可以从中获得风格的提示。在最终葡萄酒里的糖分含量上，并没有统一的标准，但趋势是酿造更加偏干型风格的葡萄酒。这个级别不仅适用于白葡萄酒，也适用于红葡萄酒，比如一些果香新鲜的 off-dry 风格的红酒，但在德国之外的市场很少见，而且一般优质的红酒并不使用这套系统。

Kabinett 是最柔和风格的 Prädikatswein，适合作为开胃酒，其最低葡萄含糖量在 67-82 Oechsle 之间（潜在酒精度 8.6-11.4 度），不同产区不同品种的规定不同，比如 Mosel 的 Riesling 的规定往往最低，而 Baden 的黑皮诺的规定就很高，因此是个区间。如果是雷司令，其风格为轻酒体高酸度，充满青苹果、柑橘类水果的风味，且往往有些残留糖。如果是半干的风格酒精度一般为 8-9 度，偏干型的风格为 12 度左右。

Spätlese 字面含义为晚收，意味着更加浓郁的风味，其最低葡萄含糖量在 76-95 Oechsle 之间（潜在酒精度 10-13 度）。这种风格的雷司令有着稍微饱满一些的酒体，果香更加成熟，带有更直接的柑橘类水果的风味和一些核果风味。这个级别的甜度也可从干至甜，但比 Kabinett 对应的酒精度高一些。

Auslese 来自于挑选过的非常成熟的果串（字面为 selected harvest），其最低葡萄含糖量在 83-105 Oechsle 之间（潜在酒精度 11.1-14.5 度），这个级别的风格也是最多样的。有的风格是在 Spätlese 的基础上再饱满成熟一些（无论干、甜）；有的甜型的风格还有明显的贵腐风味，生产商可能在酒标上标识 Goldkapsel；这也是干型葡萄酒的最高的级别了。

Beerenauslese (BA) 为颗粒精选，是稀有且昂贵的甜酒风味，其葡萄受到了贵腐的影响浓缩了风味和酸度，最低葡萄含糖量在 110-128 Oechsle 之间（潜在酒精度 15.3-18.1 度）。虽然有的品种可以在没有贵腐影响下达到 BA 的成熟度要求，但其风味和酸度不可能达到一款受贵腐影响的雷司令 BA 那样新鲜、复杂和令人愉悦。

Eiswein 作为冰酒，是让葡萄在枝条上自然冰冻（不允许人工冷冻），并于零下 8 度以下的气温下采摘，其时机往往是冬季的夜晚甚至到一月份。但即便跨年，其年份也标注的是葡萄生长的年份。当葡萄在冷冻的情况下压榨，就能得到高浓度的葡萄汁，其最低糖分含量的规定和 BA 的等级相同，但几乎不受贵腐影响。这种酒发酵后有着浓郁的纯净果香和很高的酸度。

Trockenbeerenauslese (TBA) 是产量极小的甜酒，经常低于 1hl/ha 的产量，且只在最优秀的年份才能够生产，需要葡萄受到贵腐影响皱缩成为小葡萄干的程度，最低葡萄含糖量

在 150-154 Oechsle 之间（潜在酒精度 21.5-22.1 度）。发酵后，这些酒很少超过 8 度，留下了极高的残留糖和酸度。顶级的 TBA 甜酒是世界上最贵的酒之一。

按照法律规定，BA 和 TBA 的葡萄不能机械采收，而 Auslese 和 Eiswein 则要根据各个产区的规定来决定是否可以机械采收。

除了关于地理标识和葡萄成熟度以外，还有一些通用的酒标术语。Trocken 代表干型，在德语系国家指的是 4g/L 以下的残糖，或者 9g/L 以下的残糖且总酸度低于残糖 2g/L 之内。Halbtrocken 代表 off-dry，也比一般的标准宽松（一般指 10-18g/L 的残糖），但也有对于高酸度（acidity + 10）的要求以达到口感平衡，目前的趋势是生产商喜欢使用 feinherb（半干）来代替。这并没有什么法律上的界定，但实践上越来越多的生产商这么做。

Classic 在德国代表了偏干型（harmoniously dry）的风格，对葡萄的成熟度要求较高，且意味着超越了平均的质量。其酒精度需要至少 12 度（Mosel 为 11.5 度），残糖不得超过 15g/L，绝大多数情况下必须使用来自单一产区单一年份的单一品种酿造并标注在酒标上。一般而言，Classic 的葡萄酒会使用一个产区的典型品种，比如 Rheinhessen 的 Silvaner Classic，Rheingau 的 Riesling Classic 和 Baden 的 Spatburgunder Classic 等。

Selection 则被应用于更加优质的 Classic 葡萄酒，其葡萄的糖分含量需要达到 Auslese 的级别，且需要来自单一葡萄园 Einzellage 并被标注于酒标上。Selection 级别的产量限制比一般的 PDO 葡萄酒更为严格（60ha/hl），手工采摘，且残糖量不得超过 9g/L（雷司令可以达到 12g/L 以保持平衡）。这个酒标并不像 Classic 那样被普遍应用，因为许多这个水准的葡萄酒会选择加入 VDP 的系统中。

Riesling Hochgewächs，QbA 的雷司令但是葡萄的成熟度比最低标准高出 10 度 Oechsle（1.5 度潜在酒精度），且 AP number 评定时至少获得 3 分。

Alte Reben = 老藤。

此外，在一些特定产区的特定品种、子产区或风格的酒也可能有独特的酒标术语，有机、生物动力等环境友好和可持续农业等也有相应的认证。

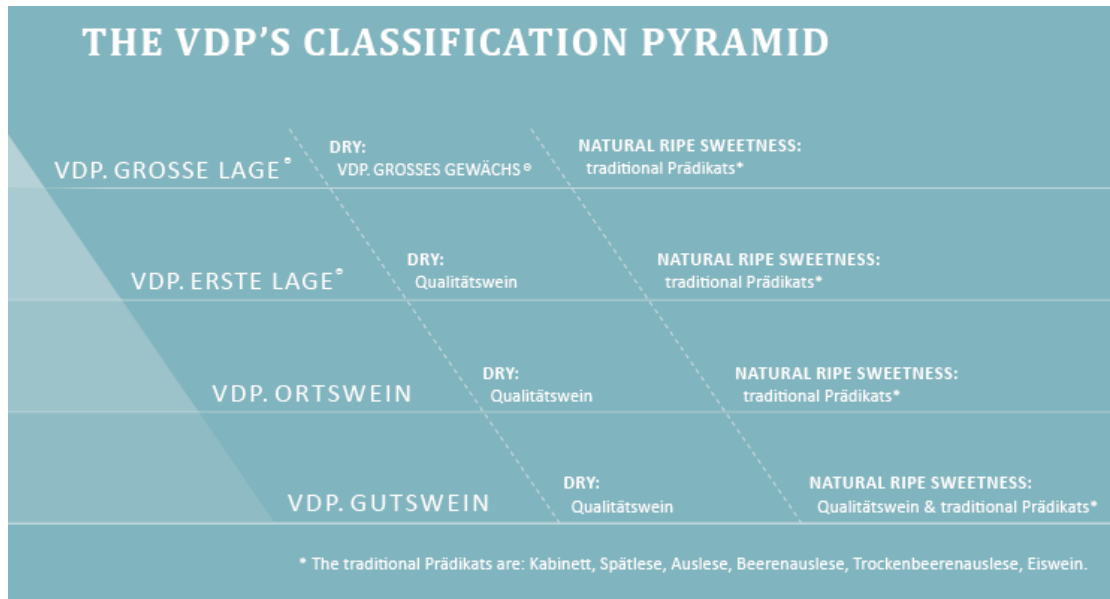
VDP 是德国优质酒庄联盟 Verband Deutscher Prädikatsweingüter 的缩写，汇集了德国最出色的生产商，代表了德国葡萄酒的最高品质，目前由超过 200 家酒庄成员，葡萄园面积占全国 5%，产量占 2%。其标志为老鹰身上有一串葡萄。最新的 VDP 法规在 2012 年开始实施，解决了原来有点混乱的情况，将葡萄酒分为了四个等级，有点像勃艮第的体系。这个法规相当于一个自我约束的体系，而不是德国的国家法规。

第一级是 Gutswein，相当于 estate wine，是最基本的级别，其葡萄来自酒庄且需要满足 VDP 的基本要求，比如产量限制为 75hl/ha，必须包含 80%的传统品种等。

第二级为 Ortswein，有点类似于村庄级，来自一个村子里比较好的葡萄园，产量较低且品种为当地的典型品种，能反映风土和特色，产量限制也为 75hl/ha。

第三级为 Erste Lage，相当于一级园的概念，来自村子里的优质葡萄园。其产量限制为 60hl/ha，手工采收且必须达到 Spatlese 的成熟度，仅允许种植最适合当地特色的葡萄品种，各个产区的限制不一样。

最高等级为 Grosse Lage，代表了德国最好的葡萄园，有更严格的品种限制（一般包含 Riesling 和皮诺家族等等，各个产区规定不一样），产量限制为 50hl/ha，手工采收且必须达到 Spatlese 的成熟度，且有着很长的陈年能力。另外在其他三个级别，干型的酒都只能标作 Qualitätswein，而 Grosse Lage 级别的干型酒标作 Grosses Gewächs，简称 GG，且有一个对应的 GG 底下一串葡萄的标志。



气候

德国大部分的产区都为凉爽的大陆性气候，除了南部的 **Baden** 以外的产区对于葡萄的成熟都是个挑战。德国的夏季比较潮湿温和，但秋季成熟的阶段降雨量明显减少，这种凉爽的成熟期让葡萄在成熟的过程中保持很好的酸度，且适当的湿度让葡萄有机会发展贵腐菌。德国的年份差异也比较大，对于质量和产量的影响显著。

虽然得益于 **Gulf stream** 暖流，但在德国这样的边际气候，不同葡萄园的质量可能有很大差别。一般而言，最好的葡萄园都位于陡峭的石质斜坡上，且朝向河流，这样能最大效率的利用热量和阳光，但其劳动时间是平原上的三倍。

土壤

（参见具体产区）

品种

由于气候凉爽，德国的白葡萄种植量达到了 **60%**，其中尤以 **Riesling** 和 **Müller-Thurgau** 占到了主要比例。**1980** 年以前德国的红葡萄品种仅占到 **10%** 不到，而如今已达到约 **40%**，这也是德国市场对于红酒的需求导致的，目前最重要的红葡萄品种为优质的黑皮诺和高产易成熟的 **Dornfelder**。在 **Geisenheim** 的研究所为德国提供了大量研究，发展出了许多适合德国边际气候的品种，统称 **German crossings**，不过大部分的杂交品种的种植量都因为不流行而都在显著减少。

Riesling，作为德国最知名的葡萄品种，广泛栽培在德国的各个产区，占到 **20%** 左右的种植量（**20000** 多公顷），远超其他国家。其成熟时间晚（在 **10-11** 月之间），再加上其果实颗粒较硬并有着自然的高酸度，因此很适合做晚收葡萄酒。随着产区之间气候和风土的差异，这个品种的风味也存在差异，从花香、柑橘水果到成熟的桃子等果香都有可能展现，最优质的雷司令由于出色的酸度和浓缩度，陈年能力极强，可以发展出蜂蜜和汽油味。**Riesling** 还经常被用来与其他品种杂交，创造了不少新的葡萄品种。虽然品种优异，但过高的酸度和甜度常让消费者难以接受。

Müller-Thurgau，也叫 **Rivaner**，是 **1880** 年代用 **Riesling** 和 **Madeleine Royale** 种内杂交而成的高产品种，容易受到腐烂和霜冻伤害。其成熟时间比雷司令早，但酸度和风味都不及

雷司令优秀。在控制产量的前提下，能酿造一些有着简单花果香气的葡萄酒，但达不到很高的质量。在 20 世纪，它在德国的种植量很大，主要生产大批量酒，不过目前种植量在逐步下降。

Silvaner，是种植量排第三的白葡萄品种，种植量在下降，目前主要种植在一些该品种最传统的产区，比如 **Rheinhessen** 和 **Franken**。**Silvaner** 一般在十月初成熟，酸度不高，果香也并不浓郁。在最优质的葡萄园里，也能酿造十分优质的 **Silvaner** 葡萄酒，有着芦笋、白桃等香气。

除此之外，德国还种植了一些其他的白葡萄品种，比如 **Grauburgunder/Ruländer/Pinot Gris**（成熟的桃、杏甚至热带果香）和 **Weissburgunder/Pinot Blanc**（优质的酒其风格和酿造与霞多丽相似，酸度较高），这两个品种也经常标注其法语名称，并且种植量在逐年增长。另一个品种 **Scheurebe** 是 **Silvaner** 和 **Riesling** 的杂交品种，成熟后有着浓郁的柚子和植物香气，非常耐寒，适合酿造甜酒。此外 **Kerner**（清爽高酸，**Trollinger** 和 **Riesling** 的杂交品种），**Bacchus**（高产的芳香品种）和霞多丽等也有种植，但种植量十分有限。

Spätburgunder，即黑皮诺，德国种植量第三的品种，比较晚熟，种植量在增加。德国也是全球第三的黑皮诺生产国，在相对温暖的葡萄园，比如 **Pfalz** 和 **Baden** 等产区主要种植，在德国北部 **Ahr** 较为温暖的气候下也能很好成熟。传统上德国黑皮诺风格柔和，果香为主，但现在有越来越多出色的酒体较为饱满的、橡木桶熟化的优质黑皮诺。

Dornfelder，与 1956 年由 **Helfensteiner** 和 **Heroldrebe** 杂交而成，颜色很深的品种，酸度柔和、单宁直接，能适应德国凉爽的气候且产量很高。**Dornfelder** 被认为是个有潜力的品种，增长迅速，主要在 **Pfalz** 和 **Rheinhessen** 种植。其早期被用来混合增加葡萄酒的颜色，但优质的 **Dornfelder** 酒体饱满且能经过橡木桶熟化。

其他德国的红葡萄品种包括 **Portugieser**（色浅低酸，常做成半干果香型红酒或桃红的风格，主要在 **Pfalz**，**Rheinhessen** 和 **Ahr** 种植），**Trollinger**（清爽的酸度，红色浆果风味，主要集中在 **Württemberg**）以及 **Schwarzriesling (Meunier)**，**Lemberger (Blaufränkisch)** 和 **Frühburgunder (Pinot Madeleine)** 等，这些品种的种植量均在下降。这些葡萄可以酿造酒体清爽果香新鲜的风格，也有颜色较深，风味浓郁且带有橡木影响的风格。另外一些国际品种比如赤霞珠和西拉等也有少量种植。大部分的德国红酒都在本地市场被消费掉。

种植

大概来说，德国的葡萄园分为两类：一类是位于陡坡上的，一类是位于平原上的。最优质的葡萄园几乎都位于河谷两旁的陡坡上，这些葡萄园要不建成梯田，要不沿着陡坡垂直种植。这些葡萄园几乎都要用人工来打理，而最陡峭的斜坡甚至需要一些移动绞车 **winches** 来辅助搬运工具。这些陡坡依赖一根根独立的木桩，葡萄藤被绑在上面以获得最大的阳光照射和空气循环。在一些相对平缓的陡坡上，葡萄藤也可以用横向的铁丝来整形。这样的斜坡葡萄园打理成本很高，再加上出色的生产商会严加控制产量，因此葡萄酒的价格会很高。一些被遗弃的葡萄园，比如 **Lower Mosel** 就有不少，就是因为生产商无法从中维持足够的经济利益。

大多数的葡萄园还是位于平原上或者河谷底部，这些葡萄多使用铁丝来整形且行距较大（可达 3 米）以方便机械化。在这些葡萄园里，追求的是最大化的产量和酿造廉价的简单易饮风格的葡萄酒。但如果生产者或品牌商严格限制其产量的话，还是能做出一些优质的葡萄酒。现代的整形和修剪方式能控制产量并便于机械化，葡萄园里采用有节制和针对

性的施肥和喷药，并通过夏季修剪、除叶和青摘以提升果实质量，并有监管机构审核最终的产量和成熟度。

由于按照成熟度来分级，所以采收在德国是一项持续时间很长的工作。一个葡萄园可以生产从 **Qualitätswein** 到更高等级的 **Prädikatswein** 葡萄酒，虽然这些葡萄（从 **Qualitätswein**, **Kabinett** 到 **BA** 或者 **TBA**）可以在几乎同一时间进行采摘，但是精选的程度是不同的，采收工人也需要多次（可达 7 次）往返葡萄园来进行挑选的采摘，以满足不同的质量要求。

德国长期以来一直是平均产量最大的国家之一，随着 1989 年德国加入欧盟体系，对于产量的限制也开始有所量化。对于最大产量的限制的计算十分严格，均按照实际的生产面积计算而不是简单的土地面积，对于产量过剩的葡萄酒常需要被强制进行蒸馏。对于产量限制的方法主要有三种，比如 **Mosel** 是对具体品种予以限制，**Rheinhessen** 是按照质量等级予以限制，其他的一些产区按照普通的 **hl/ha** 的模式进行限制。

酿造

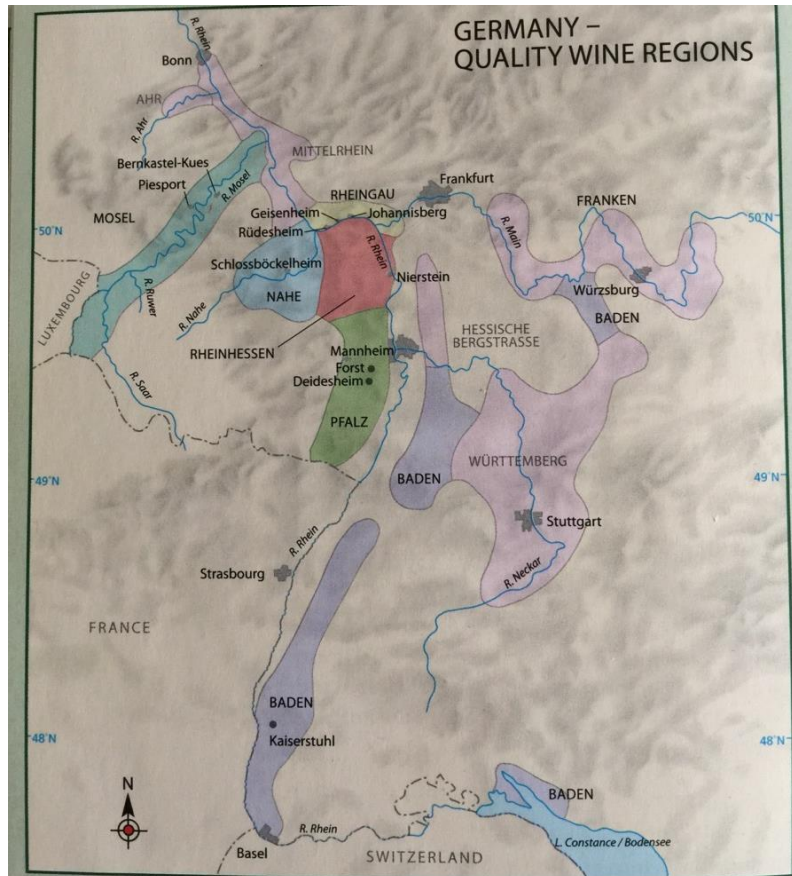
在德国这样的边际气候下，糖强化（蔗糖、果汁或 **RCGM**）是允许且被普遍实施的，当然 **Prädikatswein** 是禁止糖强化的。在德国还允许减酸 **de-acidification**，比如添加碳酸钙 **calcium carbonate**。为了保证德国白葡萄酒的纯净果香，许多生产商会选择使用精选酵母，然后尽可能地避免酿造过程中的人工干预。一些生产商会使用传统的大型旧橡木桶，这并不会给酒带来新橡木桶的风味，更常见的是不锈钢发酵罐。事实上只有少量品种，比如白皮诺、灰皮诺、黑皮诺和霞多丽等可能会有一些橡木的风味。一些生产商还会使用发酵前果皮接触和发酵后酒泥接触等手段，以增加葡萄酒的质感和饱满度。

虽然干型葡萄酒是生产的趋势且占超过 60% 的产量，但甜酒的生产是德国的专长，精致的酸甜的平衡度使其标志。对于“干型”葡萄酒，采用低温发酵，但可能添加 **SO2** 以保留少量的残糖。**Kabinett** 到 **Auslese** 的甜酒使用的是低温过滤酵母以打断发酵的酿造方式，或者完全发酵后加入一些甜储备 **Süssreserve**（将甜葡萄汁澄清、冷冻），但现在这种方法用得少了，因为风味不如自然地甜度和谐。而在这之上的等级则是因为酵母无法完全转换糖分，因此得到一款甜酒。另外在装瓶时，需要使用无菌装瓶 **sterile bottling** 以避免二次发酵。

市场

德国大部分的酒农会将葡萄卖给酒商（最知名的比如 **Blue Nun** 和 **Black Tower** 等）或者合作型酒庄，尤其是合作性酒庄每年会收到德国 30% 葡萄园的葡萄。由于德国葡萄酒的消费量远超产量，因而德国也是全球最大的葡萄酒进口国之一，意、法、西是主要的来源。德国葡萄酒则主要出口到北美、西欧、北欧和亚洲各地。

具体情况参见各个产区。



产区

Generic production

Rhine 在德国就是莱茵河流域的 table wine（除了 Mosel 流域）的统称，而 Mosel 在德国也常指代位于 Mosel-Saar-Ruwer 地区的 table wine，质量不一。

Liebfraumilch，仅在 Rheinhessen, Pfalz, Rheingau 和 Nahe 地区使用的酒标术语，尤其是 Rheinhessen 和 Pfalz 的一些重要生产商会使用，比如 Blue Nun, Black Tower 的等。其代表了 QbA 的质量，且含有至少 18g/L 的残糖量，且包含至少 70% 的 Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau 或 Kerner，一般而言 Müller-Thurgau 会在混合中占主要比例。这个酒标在出口市场上很重要，80 年代曾占据德国出口葡萄酒的 60%，其温和甜美的口感让许多人开始接触并喜欢上葡萄酒，但 95 年以后其产量骤减。

Ahr

位于北部的小产区，以出产优雅的黑皮诺而闻名。这里的地形也为河岸边朝南的斜坡，土壤以 slate, loess, volcanic 和玄武岩 basalt 等深色土壤为主，反射阳光贮存热量，山坡本身还能遮挡北风。这里的葡萄以黑皮诺为主（超过 60%），其他品种的种植量都在下降，比如 Riesling、Frühburgunder 和 Portugieser 等。从风格上来讲，这里有柔和易饮的半甜风格的黑皮诺以及黑皮诺酿造的 Blanc de Noir，但越来越多的是完全发酵的橡木桶熟化风格，价格较高主要面向德国的红酒爱好者。这里大部分葡萄都由当地 5 个合作型酒庄来负责酿造，也有一些出色的精品酒庄，如 Meyer-Näkel 等。

Mittelrhein

小型的且正在衰落的产区（400 多 ha），出产酒体轻盈的干型雷司令为主。这里的气候与地形与周边产区相似（河流反光、山脉挡风、slate 土壤），优质的葡萄园位于河边斜坡。这里雷司令的种植量占到了 70%，大部分为干型或半干型，果实成熟且充满酸度。这里的葡萄园面积逐年减少，北部在进行城市化建设而南边的人们常选择更有利可图的事情来做。这里的葡萄酒主要在当地消费，出口量很少，有一些 VDP 酒庄在努力宣传当地雷司令的质量，合作性酒庄也负责了较大的产量。

Mosel

Mosel 以前也叫 Mosel-Saar-Ruwer，包含了整条 Mosel 河流域的产区，北至与莱茵河交汇处，南到卢森堡，还包括 Saar 和 Ruwer 两条支流，近 9000 公顷葡萄园。这里以白葡萄品种，尤其是雷司令为主。总体来说气候凉爽，夏季均温不超过 18 度，春季和晚秋的霜冻是天气威胁，也为这里创造了酿造冰酒的条件。

在 Mosel 的下游，称之为 Lower Mosel，雷司令的比例非常高。这一段有许多小且陡峭的葡萄园，只能手工耕作，机械化难以实现。

历史上，Mosel 河流的中游，Middle Mosel 是其生产的中心，也最为陡峭，后来上下游也聚集了越来越多出色的生产商。在这个产区，最出色的 Einzellage 基本都位于紧挨着河流的陡峭的朝南斜坡上，土壤为石质的 slate，能最大化的利用和储存热能。沿着弯弯曲曲的河流，这一带有众多出色村庄。比如 Ürziger，这里最优秀的葡萄园共用 Würzgarten 的名字，常酿造有着草莓和奇异果香气的雷司令。在 Graach，有着 Himmelreich 等葡萄园，常有桃子、香草甚至坚果油等香气。在 Berncastel，这里汇聚了一半以上的 Mosel 最出色的 Einzellage，他们常组合起来标注为 Grosslage Badstube（这是德国极少的由最出色的葡萄田组成的 Grosslage），此外还有知名的 Doctor Einzellage，这里的雷司令时常有些黑樱桃般的香气。在 Brauneberg，有 Juffer-Sonnenuhr 等葡萄园，生产十分饱满又细腻优雅的雷司令。在 Piesport，Goldtröpfchen 是最具国际知名度的葡萄园，最优质的酒如蜂蜜般饱满，常充满热带和黑色浆果香气。在 Mosel 中段，这样优质的村庄和葡萄园还有很多，各个葡萄园的风土条件有一些区别，而也造成了各个村子葡萄酒风格的差别。总的来说，这里典型的雷司令风格为轻酒体、低酒精度、极高的酸度与中等甜度相平衡，有着花香和绿色水果的风味。

除了最优质的葡萄园，这里也有许多相对平坦的土地，出产质量低得多的酒。这些酒往往以 Grosslage 或 Bereich 的级别出售，比如最典型的是 Piesporter Michelsberg，品质平庸。在 Mosel 大约 1/3 的葡萄酒都是标注 Grosslage 的名称出售的，在 500 多个 Einzellage 中，也只有大约 60 个有显著的产量和出色的质量。有不少风格简单的 QBA 级别的葡萄酒，由于产量过剩，依赖添加 Süssreserve，使得葡萄园的名字失去了意义。因此，在 Mosel 认准出色的生产商比知名村庄或者葡萄园更重要。

在 Mosel 上游，尤其是海拔更高更为凉爽的 Ruwer 和 Saar，产量很小，风格和质量都与 Middle Mosel 相似，但酸度更高。在凉爽的年份，最好的葡萄园可能都无法完全让葡萄成熟，因此常用来做起泡酒。

Ruwer 仅有 10 公里长，个别出色的本地生产商和一些顶级的 Mosel 生产商共同将这里的顶级酒推向了国际舞台，同时也出产一些十分平衡的干型雷司令。

Saar 最出色的葡萄园为 Wiltingen 的 Scharzhofberg，其大部分属于 Egon Müller。除此之外还有一些其他出色的村庄和葡萄园。

在 Mosel，由 2700 名酒农（占到了近一半，平均每人田产不足 5ha）组成的 Moselland 作为合作性酒庄每年收获大约 20% 的葡萄，出口量更占到了其产量的 40%。除了 co-ops，这里的酒商也扮演了重要角色。随着德国人开始喝红酒，这里也种植了一些 Dornfelder 等品种，面向 bulk wine 市场。当然，酒庄装瓶的葡萄酒也占有一定比例，虽然廉价的酒并不少，但总有对质量不断追求的人们在持续努力着，最出色的酒庄包括 Egon Muller，J.J.Prüm，Fritz Haag 和 Dr Loosen 等等。

Nahe

Nahe 位于 Mosel 和 Rheinhessen 之间，约 4200ha，受到 Hunsrück 山脉的保护，最出色的葡萄园都位于 Nahe 河流沿岸，尤其是 Schlossböckelheim 到 Bad Kreuznach 两村之间的这一段（或者加上 Monzingen 一带）。这里的葡萄园位于朝南的陡峭斜坡上，土壤类型则更为丰富，包括板岩、斑岩 porphyry、石英 quartz 和多彩的砂石等等，最经典的像 Dönnhoff 独占的 Oberhäuser Brücke 就有四种不同的土壤类型。Nahe 近 75% 的产量为白葡萄酒，其中这里种植量最大、酿造的最出色的也是雷司令，其风格介于 Mosel 和莱茵河的产区之间，有着类似 Mosel 的酸度但稍微成熟一点的果香（菠萝等），因为气候更温暖一些。

紧靠着 Bad Kreuznach 北边，也是重要的雷司令生产区域，土壤以 loess 和 clay 为主，坡度更平缓。这一片没有多少 VDP 酒庄，种植量和产量也在逐步减少。

在最北边靠近莱茵河的区域，除了有出色的雷司令种植在 slate 或石英土壤的陡坡上以外，Müller-Thurgau 和 Silvaner 等品种也常种植在 sandy loam 土壤上（这两个品种原本种植量很大，现在逐年减少）。目前 Nahe 也有越来越多的干型风格 and 红葡萄酒，尤其是 Dornfelder 占到了 1/4 的种植量，此外 Pinot 家族的种植量也在增加。

相对于其它产区，这里的 co-ops 并不那么重要，酒庄的形式比较普遍，VDP 酒庄也有不少，比如 Dönnhoff，Diel，Emrich-Schönleber 等。长期以来，这里的性价比很高，但最出色的酒庄其价格也很高。价格不高也造成了一些很有潜力的陡坡葡萄园被废弃，因为收入难以支撑其付出的艰辛。

Rheingau

Rheingau 面积小（3000ha）但却有着极高的声誉，东西流向的 Main 河与南北流向的 Rhine 河在此交汇，形成了一段 20 公里长的东西流向的河流。这使得这里的葡萄园能位于右岸坐北朝南的斜坡上，比南部的一些产区都温暖。而且这里受到北部 Taunus 山的保护，降雨量 600mm，提供了最理想的成熟条件。这里斜坡上的土壤以 slate，黄土 loess 和 loam 为主，褐色的板岩土壤能很好地吸收和提供热量；河谷则以 sandy loam 为主。Rheingau 的葡萄园的产量普遍较低，一般在 70-80ha/ha 左右，这在德国算是低的了。

从两河交汇处的 Wiesbaden 镇西侧开始，这片产区继续向西逐渐经过 Oestrich（有著名的 Doosberg 等葡萄园），Winkel（知名的 Schloss Vollrads 位于此），Johannesberg（知名的 Schloss Johannesberg 就位于此，是 Rheingau 最古老的酒庄之一，早在 18 世纪其大量种植 Riesling 使得这个品种得到发扬。它同时发觉了贵腐葡萄的作用，奠定了如今 BA，TBA 等风格），Geisenheim（有个世界知名的葡萄种植研究所）和 Rüdesheim（这里最出色的葡萄园都带有 Berg，比如 Berg Schlossberg 等）等村子。这些村庄位于 Rheingau 的中段，其葡萄园的坡度很陡峭且有一定的海拔，被认为是 Rheingau 最好的产区，然后河流开始折向北边。

Rheingau 以雷司令为主（80%），超过 80% 的葡萄酒是干型的（trocken 或 halbtrocken），在 1980 年代是德国现代干白的先锋产区。这里的雷司令有着中等到饱满的

酒体和成熟桃子的风味，山坡葡萄园酿的酒更加平衡优雅、充满果香，平坦地区的酒则有着更加饱满的酒体。而在河岸边大概一公里宽的范围内，有着良好的潮湿环境，使得这里也出产一些德国最出色的 BA 和 TBA 葡萄酒。

在 Wiesbaden 东侧的葡萄园主要集中在 Hochheim 周围，这里的雷司令则明显更加成熟饱满，气候也更温暖，同时这里的石灰质 calcareous 土壤上也生产一些黑皮诺。

而 Rüdesheim 再往东边则是温泉小镇 Assmanshausen，有着悠久的种植黑皮诺的历史，也是德国最出色的黑皮诺的产地之一。Rheingau 的黑皮诺占大约 13% 的总种植量，Assmanshausen 的 slate 陡坡适合栽培，其风格也从早期的颜色淡、风味甜发展到如今使用橡木桶熟化，饱满而浓郁的风格。

尽管这里靠近 Frankfurt 等大市场，在当地著名的 Kloster Eberbach 修道院（本身也是酒庄）也会举行许多宣传、课程甚至拍卖会等活动，但面对激烈的国内竞争以及很高的栽培成本，一些酒庄依然难以维持收支平衡，不得不关闭或者卖掉。但这里的合作性酒庄在这里远不如大型独立酒庄重要，比如 Schloss Johannisberg, Schloss Vollrads, Weil 和 Kloster Eberbach 等，他们在各个村庄拥有许多不同的葡萄园。这里的酒庄有不少都可以追溯到 18 世纪甚至更早。

Rheinhessen

Rheinhessen 是德国种植面积最大的产区（26000ha），土壤多样，品种类型也很丰富。这里被认为是德国最重要的大批量产区，特别是 Liebfraumilch 的诞生地和重要产区。Müller-Thurgau 种植量第一，然后 Riesling, Silvaner（德国最大的 Silvaner 产区）和 Grauburgunder 等白葡萄品种的种植量也很丰富。红葡萄品种占到了 30% 的产量，其中 Dornfelder, Portugieser 和 Spätburgunder 种植量最大。

这里的最出色的产区位于面向 Rhine 河的葡萄园，因为这些地区的气候比西边更加温暖。其中，在东边 Nierstein 周围的陡坡上的葡萄园，常被称作 Rheinterrasse，他们位于莱茵河西岸（从北边的 Nackenheim 到南边的 Oppenheim 之间），出产一些德国最饱满的雷司令。尤其知名的有 Nierstein 村子里的 Pettenthal 等一些葡萄园，它们位于被称为 red slope 的富含铁的 clay 和 sandstone 斜坡上，出产优质的雷司令和 Silvaner 等葡萄酒。这一带受到西侧山脉的保护，加上靠近河流气候温暖，能避免一些严峻的霜冻灾害。

在 20 世纪中期，大片的莱茵河西侧的耕地被用来种植葡萄，许多大型的合作性酒庄在此建立品牌，酿造廉价的甜型酒，主要使用 Müller-Thurgau 等德国的杂交品种，产量巨大。这里大部分的葡萄酒都以品牌或者 Grosslage 的形式出售，最臭名昭著的是 Niersteiner Gutes Domtal，用这个地名的葡萄几乎都不来自 Nierstein 的葡萄园。近年来，一些生产商开始生产高品质的葡萄酒，控制产量，并使用各种葡萄品种，创新和优质成为了这里的趋势，比如 Wittmann, Kühling-Gillot, Thörle 等。如今，Müller-Thurgau 和 Dornfelder 依然产量很大，但 Riesling 和 Silvaner 等传统品种的种植量越来越大。75% 的 Rheinhessen 葡萄酒都是散装出售，近一半的葡萄酒都由其他地区的酒商装瓶销往低端市场，1/3 的 Rheinhessen 葡萄酒都用于出口。

Pfalz

Pfalz 是德国第二大的产区，葡萄种植量仅比 Rheinhessen 少一点（23000ha），冬季温和，夏季温暖，以 loam 和 sandstone 土壤为主。这里可以被看作是 Alsace 的延续，位于其北部，是一片有着 80 公里且比较狭长的区域。Pfalz 位于 Haardt 山（Vosges 山的延续）的东侧，因此也是德国最干燥的产区，在最温暖的年份（比如 2003）缺水是一个问题。

Pfalz 的红葡萄品种的种植量占到 40%，比如 Dornfelder 是种植量第二的品种（博若莱风格，也有橡木桶熟化的风格），此外还有不少 Portugieser（本地市场为主）和 Spätburgunder（日渐积累国际声望）等。但是，雷司令依然还是毫无疑问的种植量第一的品种，质量出色。Müller-Thurgau 和 Kerner 的种植量也较大。近年来，高品质的灰皮诺 Grauburgunder 和白皮诺 Weissburgunder，风味浓缩且常有橡木桶影响，正逐渐积累名声。

这里最出色的村子包括 Pfalz 中部的 Bad Dürkheim, Wachenheim, Forst（Pechstein 等葡萄园），Deidesheim（Hohenmorgen 等葡萄园）和 Ruppertsberg 等等，他们常被称作 Mittelhaardt。在这些村庄的西侧有着陡坡，土壤以 sandstone 和 volcanic 为主，出产成熟多汁、酒体饱满的雷司令。

正如 Rheinhessen，这里也有一些年轻而富有激情的酿酒师在这个核心区域以外酿造优质的葡萄酒，使用 Pinot 家族和一些本地品种。目前这里整体的趋势是酿造偏干型的风格，而且这里的干型雷司令残糖量很低，果实的成熟平衡了其高酸，此外这里也生产不少起泡酒。

Pfalz 有着近 10000 名酒农，超过半数就自己的葡萄送到合作性酒庄或酒商。在 Mittelhaardt 一带的一些合作性酒庄能生产质量较高的瓶装葡萄酒，而不以散装的形式出售。Pfalz 也有一些精品酒庄，如 Christmann 等。

Hessische Bergstrasse

德国最小的产区之一，仅 450ha，其中一半种植的是雷司令，优质的酒风格与 Rheingau 相似，此外还种植一些黑皮诺、Rivaner 和灰皮诺。这里的酒农大部分将葡萄送到当地的合作性酒庄生产，主要供应本地市场，极少出口。这里也出产出色的雷司令冰酒，且大部分葡萄酒都有明显的甜度。

Franken

Franken 为大陆性气候，夏季干燥冬季寒冷，以白葡萄酒为主。但在这里 Riesling 却不是种植量最大，也并不被认为是最优质的品种，Müller-Thurgau 和 Silvaner 的种植量都超过雷司令。开花和成熟都比较早的 Silvaner 虽然容易受到春霜影响，但由于雷司令在这里不好成熟，Silvaner 占据了许多最优质的葡萄园，因此也有着德国其他地方很罕见的浓郁风味。这里最出色的葡萄酒来自 Würzburg 周围朝南的斜坡上以及 Iphofen 和 Castell 等村子周围，干型为主，风格饱满、朴实而浓郁。在 Franken 的富含黏土和钙质的土壤上，Müller-Thurgau 种植量第一，此外还有 Bacchus（限制产量后有些像长相思），Kerner（像雷司令，多一些植物气息，质感没那么细腻），Scheurebe（适合酿成干型风格），Rieslaner（另一个 Riesling 和 Silvaner 的杂交品种，高酸，但不如 Riesling 质量高，做成 Auslese 以上的级别非常出色）和 Riesling 等品种，他们都有酿造不错的葡萄酒的潜力，这里的生产商也喜欢生产不同品种的葡萄酒。黑皮诺作为为数不多的红葡萄品种在这里种植，这里没有太受到德国红葡萄需求增长的影响。这里的特色瓶子为 bocksbeutel（在 Baden 也偶有使用），葡萄酒风格以干型为主，在本地市场很受欢迎，当地的合作性酒庄扮演了重要角色（40% 的产量），出口较少，最出色的生产商包括 Castell, Juliuspital 等。

Württemberg

德国南部的葡萄酒产区，面积很大，出产大量供应本地市场的红酒（红酒占 70%），以合作性酒庄为主，每年处理超过 75% 的葡萄，此外也有十余家 VDP 酒庄成员。这里的葡萄园主要沿着 Neckar 河及其支流排列，一些沿河而建的陡峭葡萄园是最出色的。这里整体呈现大陆性气候，有时候冬天十分严峻。这里雷司令的种植量不到 1/5，其余种植了许多本

地品种，尤其是红葡萄品种，比如 Trollinger，Schwarzriesling (Meunier)，黑皮诺和 Lemberger (Blaufränkisch)等，也有一些 Kerner，Silvaner，Müller-Thurgau 等白葡萄品种。这里的红酒大部分轻柔寡淡，但深受本土市场欢迎。这里的人们喜欢饮酒，需要进口大量红酒，因此这里的酒极少离开本地市场，且以合作性酒庄为主。

Baden

Baden 是德国最靠南也最温暖的产区，按照欧盟的气候标准是德国唯一属于 Zone B 的产区，出产德国酒体最饱满、酒精度最高的葡萄酒。这里年降雨量在 1200mm 左右，但常为暴雨，水土流失是个问题。这个产区分为几个区域，从种植量上来说排第三，大部分集中在 Alsace 和 Pfalz 的西侧，此外在南边瑞士边境 Constance 湖北侧也有一片区域，在 Franken 和 Württemberg 之间也有一小块。从种植量上来说，有 1/3 的葡萄园都集中在 Kaiserstuhl-Tuniberg 这个子产区 Bereiche，刚好对着 Alsace 的 Colmar。

Baden 是一个以红葡萄品种为主的产区，最多的是黑皮诺，远超其他产区，占到了德国黑皮诺近一半的产量，其特点为颜色比较深且常与橡木结合。Müller-Thurgau，Grauburgunder 和 Riesling 的种植量排在后几位，种植量也比较大。最好的葡萄园位于死火山 Kaiserstuhl 朝南的斜坡上，最为温暖且富含矿物质，这里的黑皮诺酒体饱满，果香浓郁。Tuniberg 的酒则稍微轻柔一些。Baden 的葡萄酒 85%都由合作性酒庄生产，在本地市场有着很好的销量，因此在出口市场比较罕见，精品酒庄包括 Salwey 等。

Saale-Unstrut

原来属于东德，被忽视多年后开始逐渐复兴，约 755ha。这里的品种比较多样，有 Müller-Thurgau，Weissburgunder 和 Silvaner 等品种。这里有着欧洲最北部的葡萄园，大陆性气候，温度低降雨少，有霜冻等天气灾害，葡萄被种植在石灰岩的陡坡梯田上以成熟。这里的葡萄酒酒精度比较低，但提取物比较丰富，平衡性不错。

Sachsen

原来属于东德，被忽视多年后开始逐渐复兴。这里是德国最小最东边的产区之一，400 多公顷，平均产量也很低，葡萄主要种植在花岗岩的陡坡梯田上。这里主要种植的有 Müller-Thurgau，Riesling 和 Weissburgunder 等品种，90%的葡萄酒为干型。