

Виноделие Австрии







Wien/Vienna/Viden-Schloss Schönbrunn-Gloriette

Photo by Vratislav Steve Sabouk, Austria 2011-06-01

Важные даты

- **17 октября 1918** – образование Австрийской Республики после распада Австро-Венгерской монархии.
- **1938** – присоединение к третьему Рейху
- **1945** – территория Австрии разделена на 4 оккупационные зоны (СССР, США, Великобритания,
- **1955** – восстановление государственности и суверенитета.
- **1995** – членство в ЕС

Основные сведения

- Австрия – федерация, объединяющая 9 земель.
- Площадь - 83 871 км² (112- я в мире)
- Население 8,46 млн. человек.
- Одна из самых богатых стран мира:
ВВП душу населения около \$ 46 330 (в 2012 году).
- Австрия — страна традиционного зимнего туризма. В этой отрасли в 70 тыс. предприятиях (гостиницы, рестораны, курортно-лечебные учреждения, бассейны и пляжи) работает 350 тыс. чел. По удельному весу валовых поступлений от туризма в ВВП (более 6 %) Австрия занимает одно из ведущих мест в мире

Рельеф и климат

- Австрия на 70 % горная страна, средняя высота над уровнем моря составляет около 900 м. Большая часть Австрии занята Восточными Альпами. Высшая точка - 3797 м (гора Гросглокнер). Низшая точка - 145 м (озеро Нойзидлерзее).
- Климат умеренный, переходный к континентальному, сильно зависящий от высот.
- Лето обычно тёплое, сухое, без резких температурных скачков (средняя температура в +20С). По мере изменения высот температура падает и может достигать нулевой отметки.
- Зима мягкая: температура на равнинах не опускается ниже -2С, в горных же районах она снижается до -14°С. Самый холодный зимний месяц – январь.



VEREINIGTES
KÖNIGREICH

NIEDERLANDE

POLEN

BELGIEN

DEUTSCHLAND

TSCHECHIEN

48°

Reims

WIEN

SLOWAKEI

47°

Beaune

UNGARN

SCHWEIZ

SLOWENIEN

FRANKREICH

KROATIEN

BOSNIEN -
HERZEGOWINA

SERBIEN

ITALIEN

SPANIEN



0 3 km

© OEWM, 1040 Wien
---TOURISVIS.COM



Гора Großglockner (3797 м)







История виноделия

- **1 до н.э. – 488** – «римский период» развития виноделия и виноградарства. В 488 г римляне теряют провинцию Норикум, огромные площади виноградников заброшены.
- **X-XII века** Монахи-Цистерцианцы вводят бургундские методы ухода за виноградниками (Терменрегион). Баварские епархии и аббатства, которые появляются вдоль Дуная, расчищают земли у реки и ее притоков и строят террасы для виноградников Вахау.
- **1170** - Вена переживает виноградарский бум. Жителям Вены разрешено покупать виноградники.
- **XV-XVI века** Виноградные площади в Австрии достигают предела и в три раза превышают современные посадки.
- **1524** Королева Венгрии Мария дает виноделам города Руст привилегию маркировать винные бочки большой буквой 'R'
- **1526** Виноградники королевской семьи Эстерхази производят первое задокументированное благородное сладкое десертное вино (вероятно ТВА) в деревне Доннерскирхен, Бургенланд.

XVII-XVIII века

- **XVII век** Производство вина резко сокращается из-за религиозных войн, осады турков, высоких налогов и возросшей популярности пива.
- **Мария Терезия** и ее **сын Йозеф II** (годы правления: 1740-1780 и 1780-1790) возрождают виноградарство. В этот период начинается обновление виноградников и исследования по культивированию лоз и производству вина.
- **17 августа 1784 г** Йозеф II разрешает каждому жителю подавать в заведениях или продавать собственные продукты, включая вино, в любое время года и по назначенной цене.



XIX – начало XX века

- **1860** Барон Август Вильгельм фон Бабо основывает первую виноградарскую и энологическую школы и исследовательский центр в Клостернойбурге. Это официально признанная старейшая винная школа в мире.
- Первое появление оидиума (мучнистая роса) в **1850** году и пероноспоры (ложная мучнистая роса) в **1878** году на виноградниках. Незамеченное появление филлоксеры в **1872 году** разрушает значительную площадь виноградников Австрии.
- **1907** Принят первый закон о вине, определяющий разрешенные аспекты производства и запрещающий выпуск фальсифицированных вин.
- **1918** После распада Австро-Венгрии Габсбургов площадь австрийских виноградников сокращена **до 30 000 га** вплоть до 1930 годов (в сравнении с 48 000 га до начала Первой мировой войны).

Взлеты и падения

- **1950** Ленц Мозер (1887—1978), доктор с/х наук публикует новаторский труд “Weinbau einmal anders” («Виноградарство по-новому», была издана на русском языке в 1961 году), выдвигающий аргументы против большинства традиционных виноградарских методов.
- Довольно быстрый переход на новую шпалерную систему 'Hochkultur' в 1950 годы привел к механизации и рационализации виноградарства, а также значительному подъему урожайности. В 80-е годы 90% всех виноградных площадей в Австрии имели шпалерную систему 'Hochkultur'.
- **1985** Винный скандал - было обнаружено, что некоторые австрийские производители добавляли в вина диэтиленгликоль. Экспортные продажи австрийского вина фактически останавливаются за ночь. Итог: принимается новый строгий закон о вине.
- **1986** Основан Австрийский Совет Винного Маркетинга AWMB (The Austrian Wine Marketing Board).

Вилли Клингер, директор AWMB



25 лет успеха

- **1991** Австрийская 'Weinakademie', крупнейшая сегодня в Европе признанная школа WSET, которая предлагает обучение на дипломном уровне на немецком языке. Основана в Русте.
- **2000 - 2008** Введена программа ЕС по продвижению и финансовой поддержке винодельческих хозяйств, и в это же время выделяются субсидии на добровольное выкорчевывание виноградников для борьбы с перепроизводством.
- **2001** Поправка к винному закону позволяет указывать на винной этикетке региональную типичность в соответствии с определением регионального комитета, в виде термина DAC (Districtus Austriae Controllatus), сообщающего наименование винодельческого региона.
- **2003** Первое официальное вино DAC – сухое Грюнер Вельтлинер (винтаж 2002) Weinviertel DAC.
- **2013** Утвержден 9 –ый DAC: Wiener Gemischter Satz





Некоторые цифры

- **45 700 га** – площадь виноградников Австрии (не только продуктивные), расположены преимущественно на востоке и юго-востоке.
- **1/3 – 34% красные вина** (площадь увеличивается),
2/3 – 66% - белые вина
- Для производства качественных и местных вин разрешены Австрии 22 белых и 13 красных сортов винограда.
- **Среднее производство вина** – 2,4 млн. гл
- **76% австрийских вин** потребляются на местном рынке



Основные Сорты. Белые

	2009, га	1999 г	2009 г
Грюнер Вельтлинер	13514	36,00%	29,40%
Вельшрислинг	3597	8,90%	7,80%
Мюллер Тургау	2102	6,80%	4,60%
Вайсбургундер	1995	-	4,30%
Рислинг	1863	3,40%	4,10%
Шардонне (Мориллон)	1431	-	3,10%
Совиньон Блан	933	0,60%	2,00%
Гемиштер Затц	779	2,80%	1,70%
Нойбургер	652	2,30%	1,40%
Мускателлер	527	0,30%	1,10%
Фрюротер Вельтлинер	424	1,30%	0,90%
Шойребе (Sämling 88)	398	1,10%	0,90%
Другие белые сорта	2061	4,90%	4,50%
Всего белые сорта	30266	74,50%	65,80%

Также выращиваются: Мускат Оттонель, Траминер, Бувье, Граубургундер, Ротер Вельтлинер, Гольдбургер, Ротгипфлер, Цирфандлер, Сильванер, Юбилаумсребе, Фурминт.

Грюнер Вельтлинер (GV)

- Самый важный Автохтонный сорт в Австрии.
- GV результат природного скрещивания Траминера и Санкт-Георгена. GV не имеет родственных связей с Ротер Вельтлинером и Фрюротер Вельтлинером.
- GV получил наибольшее распространение в 1950-х годах благодаря внедрению высокой системы обрезки лоз Hochkultur Ленца Мозера. Сегодня сорт особенно широко культивируют в Нижней Австрии и на севере Бургенланда. Как типичное региональное вино DAC, этот сорт на особом счету в нескольких винодельческих регионах.
- GV дает вина всех качественных уровней – от легких, с бодрящей кислотностью до спелых предикатных вин. Предпочтительны пряные, перечные версии вина, а также с тонами белых косточковых фруктов.



Красные сорта

	2009, га	1999 г	2009 г
Цвайгельт	6476	9,00%	14,10%
Блауфранкиш	3225	5,40%	7,00%
Блауер Португизер	1622	4,90%	3,50%
Блаубургер	903	1,80%	2,00%
Санкт-Лаурент	778	0,90%	1,70%
Блаубургундер	649	0,80%	1,40%
Мерло	649	0,20%	1,40%
Каберне Совиньон	594	0,60%	1,30%
Блауэр Вильдбахер	450	1,00%	1%
Роеслер	161	-	0,40%
Гемиштер Затц	51	0,70%	0,10%
Сира	137	-	0,30%
Каберне Фран	56	0,10%	0,10%
Другие красные сорта	9	0,00%	0,00%
Ратай	9	-	0,00%
Всего красные сорта	15770	25,50%	34,40%

Цвайгельт

- **Гибрид Санкт-Лаурента и Блауфранкиша**, выведенный Фритцем Цвайгельтом в 1922 г.
- Самый распространенный красный винный сорт в Австрии, выращивается во всех винодельческих регионах страны.
- Спектр вин варьируется от молодых, без выдержки в дубе до сильных, крепких вин из барриков. Цвайгельт дает вина с легким фиолетово-красноватым цветом и сильными танинами. Зрелые, полнотелые и долгоживущие они отличаются тонами кисло-сладкой вишни. Сорт также часто используют для ассамбляжей.
- Цвайгельт неприхотлив к почвам, однако из-за высокой урожайности требует интенсивной работы с листовым покровом и контроля за урожайностью.



Области производства вина



- До XVII века значимые винодельческие регионы находились в Западных федеральных землях Австрии. Однако перемена климата, экономические кризисы и успех пивоварен свели на нет виноградарство в прохладных областях вплоть XIX века. До сегодняшнего дня сохранились отдельные островки виноделия, а в винодельческом регионе **Бергланд** даже идет небольшое возрождение.

Современные винные районы Бергланда – Каринтия (50 га), Верхняя Австрия (15 га), Форарльберг (12 га), Тироль (8 га) и Зальцбург (2 га).

Винодельческие регионы

Современное виноделие Австрии сконцентрировано в области Вайнланд, которая делится на 4 больших винодельческих региона:

- Нижняя Австрия,
- Бургенланд,
- Штирия,
- Вена.

В рамках этих четырех больших винодельческих регионов существуют 16 специфических винодельческих районов. Эти районы стремятся завоевать национальный и международный рынки с помощью своих лучших вин.

WINE-GROWING REGIONS

AUSTRIA

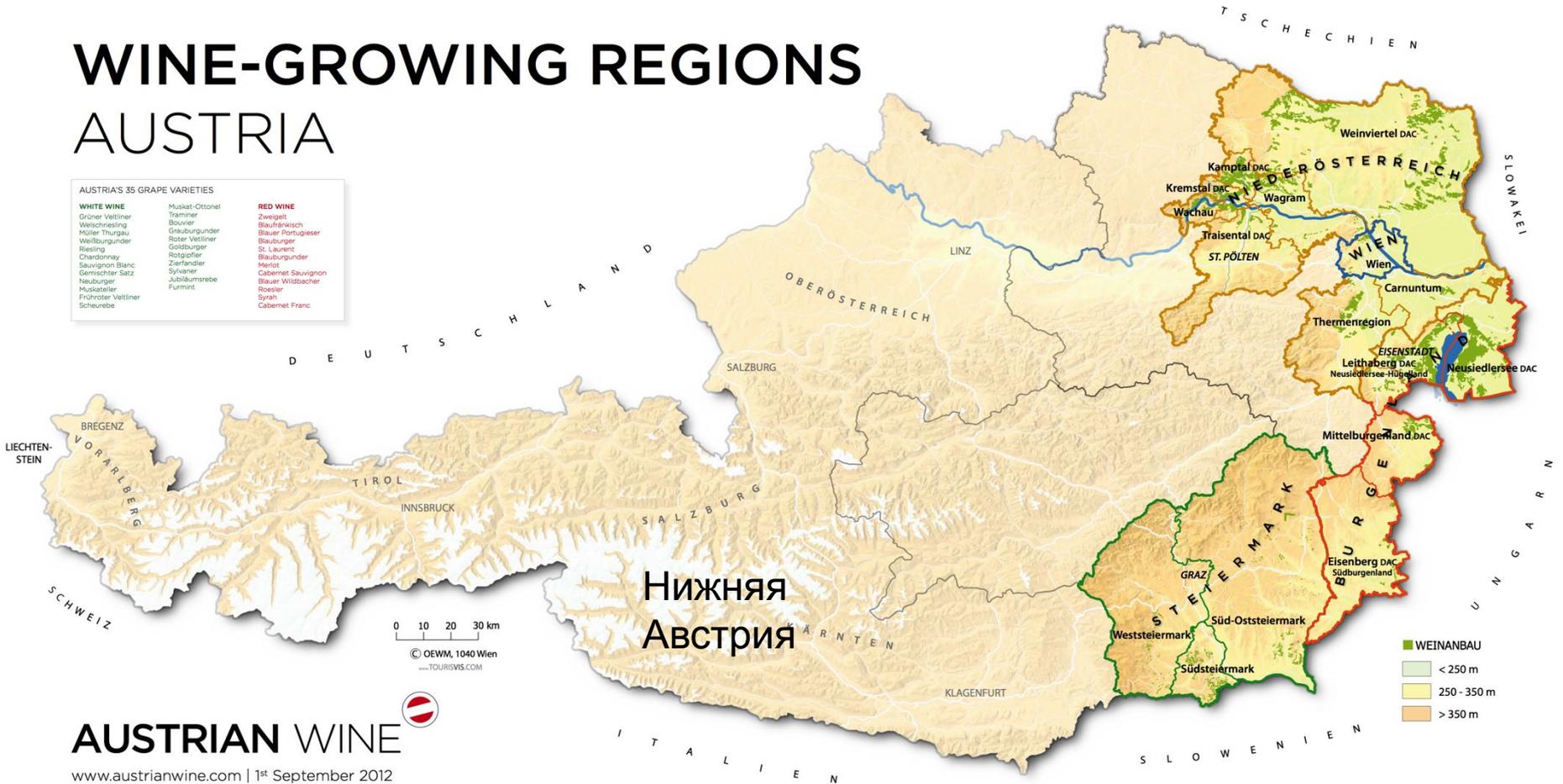
AUSTRIA'S 35 GRAPE VARIETIES

WHITE WINE

Grüner Veltliner
Welschriesling
Müller Thurgau
Weißburgunder
Riesling
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Gemischter Satz
Neuburger
Muskateller
Scheurebe

RED WINE

Muskat-Ottonel
Traminer
Boviver
Grauburgunder
Roter Veltliner
Goldburger
Rotgipfler
Zierfandler
Sylvaner
Jubiläumsebe
Furmint
Zweigelt
Blaufränkisch
Blauer Portugieser
Blauburger
Merlot
Cabernet Sauvignon
Blauer Wildbacher
Roesler
Syrah
Cabernet Franc



AUSTRIAN WINE

www.austrianwine.com | 1st September 2012

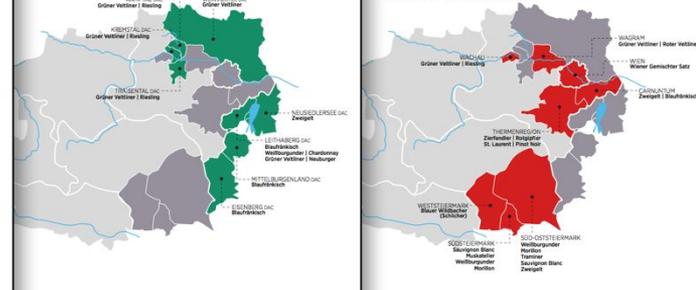
GENERIC WINE-GROWING REGIONS & WHITE WINE / RED WINE SHARE



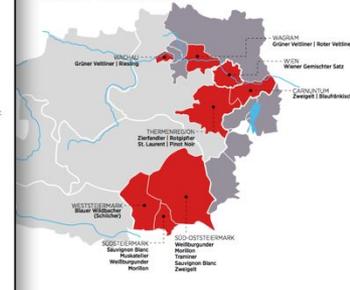
GENERIC WINE-GROWING REGIONS & THEIR MOST IMPORTANT GRAPE VARIETIES



8 SPECIFIC WINE-GROWING REGIONS WITH DAC



8 SPECIFIC NON-DAC WINE-GROWING REGIONS & THEIR MAIN GRAPE VARIETIES



Виноградники Австрии:

45900 га

Нижняя Австрия

27128

га

1. Вайнвиртель (Weinviertel)	13356
2. Камптал (Kamptal)	3802
3. Кремсталь (Kremstal)	2243
4. Вахау (Wachau)	1350
5. Трайзенталь (Traisental)	790
6. Ваграм (Wagram) ранее – Донауланд	2451
7. Терменрегион (Thermenregion)	2196
8. Карнунтум (Carnuntum)	910

Виноградники Австрии:

45900 га

Бургенланд

13840 га

9. Нойзидрерзее (Neusiedlersee)

7649

10. Нойзидрерзее-Хугелланд (Neusiedlersee-Hugelland)

3576

11. Средний Бургенланд (Mittelburgenland)

2117

12. Южный Бургенланд (Sudburgenland)

498

Штирия

4240 га

13. Юго-Восточная Штирия (Sud-Oststeiermark)

1400 га

14. Южная Штирия (Sudsteiermark)

2340

15. Западная Штирия (Weststeiermark)

500

16. Вена

612 га

Прочие

80 га

Нижняя Австрия. Ваграм





Классификация и стили вина



Классификация по происхождению

1. Вино без географического указания (до 2009 года – столовое вино). Для этой категории согласно закону ЕС разрешено указывать страну (Австрия), сорт винограда и винтаж (за исключением сортов, указывающих на место происхождения: Вайсбургундер, Блауэр Бургундер или Блауфранкиш).

2. Местное вино с защищен. географическим названием (IGP). Местное вино может происходить из любого из 3-х австрийских винодельческих областей: Вайнланд, Бергланд и Штайрерланд.

3. Качественное вино с защищенным наименованием по происхождению (DOP) - Qualitätswein



Qualitätswein

качественные вина

Австрии

- **Качественное вино** должно происходить из австрийского винодельческого региона (в том числе 16 суб-регионов, а также 9 районов DAC) и быть произведенным из одного или нескольких разрешенных благородных сортов винограда (их в Австрии - 35).
- В Австрии к качественным винам также относят категорию **Prädikat**. Это качественные вина производятся из винограда с особой степенью зрелости.

Урожайность

- **Максимально разрешенная урожайность** в Австрии составляет **9,000 кг/га** или **67,5 гл/га**. Это законодательное ограничение относится ко всем винам (Landwein, Qualitätswein, типичное для региона вино DAC и вин без происхождения) и требует указания винтажа и сорта на этикетке.
- Если урожайность превышаетя, весь объем вина классифицируется как вино без происхождения, без указания винтажа и сорта.

Вина категории Prädikat – жидкое «золото» Австрии

- 1. Шпетлезе** (мин. 19° KMW), из полностью созревшего винограда
- 2. Ауслезе** (мин. 21° KMW), Шпетлезе из отборных ягод
- 3. Бееренауслезе** (мин. 25° KMW), из переспелого винограда и / или винограда с благородной плесенью
- 4. Айсвайн** (мин. 25° KMW), из винограда, который собирали и отжимали в замерзшем виде

Вина категории Prädikat – жидкое «золото» Австрии

5. Стровайн или **Шильфвайн** (мин. 25° KMW) выпускают из полностью созревшего, сладкого винограда, высушенного на подстилках из соломы (стро) или тростника (шильф), либо в подвешенном виде, минимум 3 месяца перед винификацией.

6. Аусбрух (мин. 27° KMW), только из винограда с благородной плесенью или заизюмленного винограда

7. Трокенбееренауслезе (мин. 30° KMW), в основном Бееренауслезе из ботритизированного винограда, потерявшего максимальный объем влаги.

1° KMW = примерно 5° Эксле

Stroh- и Schilfweine





Ausbruch

- **Аусбрух** рождается в историческом свободном городе Русте на западном берегу озера Нойзидлерзее.
- **3 декабря 1681** года рейхстаг в Оденбурге объявил, что рыночный город Руст будет повышен в статусе до свободного королевского города. За эту привилегию жители Руста должны были заплатить императору Леопольду I «настоящим и жидким золотом», а именно – громадной суммой в 60 тысяч гульденов и всем урожаем вина Рустер Аусбрух – около 30 тысяч литров.





Содержание остаточного сахара

Содержание остаточного сахара для всех предикатных вин определено и контролируется согласно австрийским правилам производства качественного вина.

- **Сухое (Trocken)** содержание остаточного сахара составляет до 4 г/л, или максимум 9 г/л, если общая кислотность не ниже более чем на 2 г/л. Например, вино с 8 г/л сахара должно иметь по крайней мере 6 г/л кислотности, чтобы соответствовать категории сухого. Формулой это выражается так: кислотность + 2 до максимального показателя 9.
- **Полусухое (Halbtrocken)**. Когда вино превосходит «сухой» лимит и достигает максимум 12 г/л
- **Полусладкое (Lieblich)**. От 12 г/л до 45г/л
- **Сладкое (Süß)**. Более 45г/л



NOUVELLE VAGUE
2010



GRANDE CUVÉE
TROCKENBEEREN
AUSLESE

NUMMER
6

ZWISCHEN DEN SEEN
2010



WELSCHRIESLING
TROCKENBEEREN
AUSLESE

NUMMER
7

NOUVELLE VAGUE
2010



TRAMINE
TROCKENBEEREN
AUSLESE

NUMMER
8

NOUVELLE VAGUE
2010



CHARDONNAY
TROCKENBEEREN
AUSLESE

NUMMER
9

Soll ab 2010
2010

Австрийское игристое вино

Österreichischer Sekt

2015 год - под руководством Австрийского комитета игристых вин (создан в 2013 г), и поддержке производителей игристых вин была заложена структура трехуровневой пирамиды качества для австрийских игристых вин: «**Классик**» (Klassik только австр. виноград, 9 месяцев на осадке, любой цвет, метод и стиль), «**Резерв**» (Reserve - классический метод, 18 месяцев на осадке, сахар до 12 г/л), «**Большой резерв**» (Grosse Reserve - классический метод, 30 месяцев на осадке, сахар до 12 г/л)

ТРЕХУРОВНЕВАЯ ПИРАМИДА КАЧЕСТВА АВСТРИЙСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН

Сбор и прессование винограда в одной винодельческой общине, исключительно традиционное бутылочное брожение, период выдержки на осадке не менее 30 месяцев

Большой резерв

Сбор и прессование винограда в одной федеральной земле, исключительно традиционное бутылочное брожение, период выдержки на осадке не менее 18 месяцев

Резерв

Сбор и прессование винограда в одной федеральной земле, допускаются все методы, пригодные для производства игристых вин, период выдержки на осадке не менее 9 месяцев

Классик

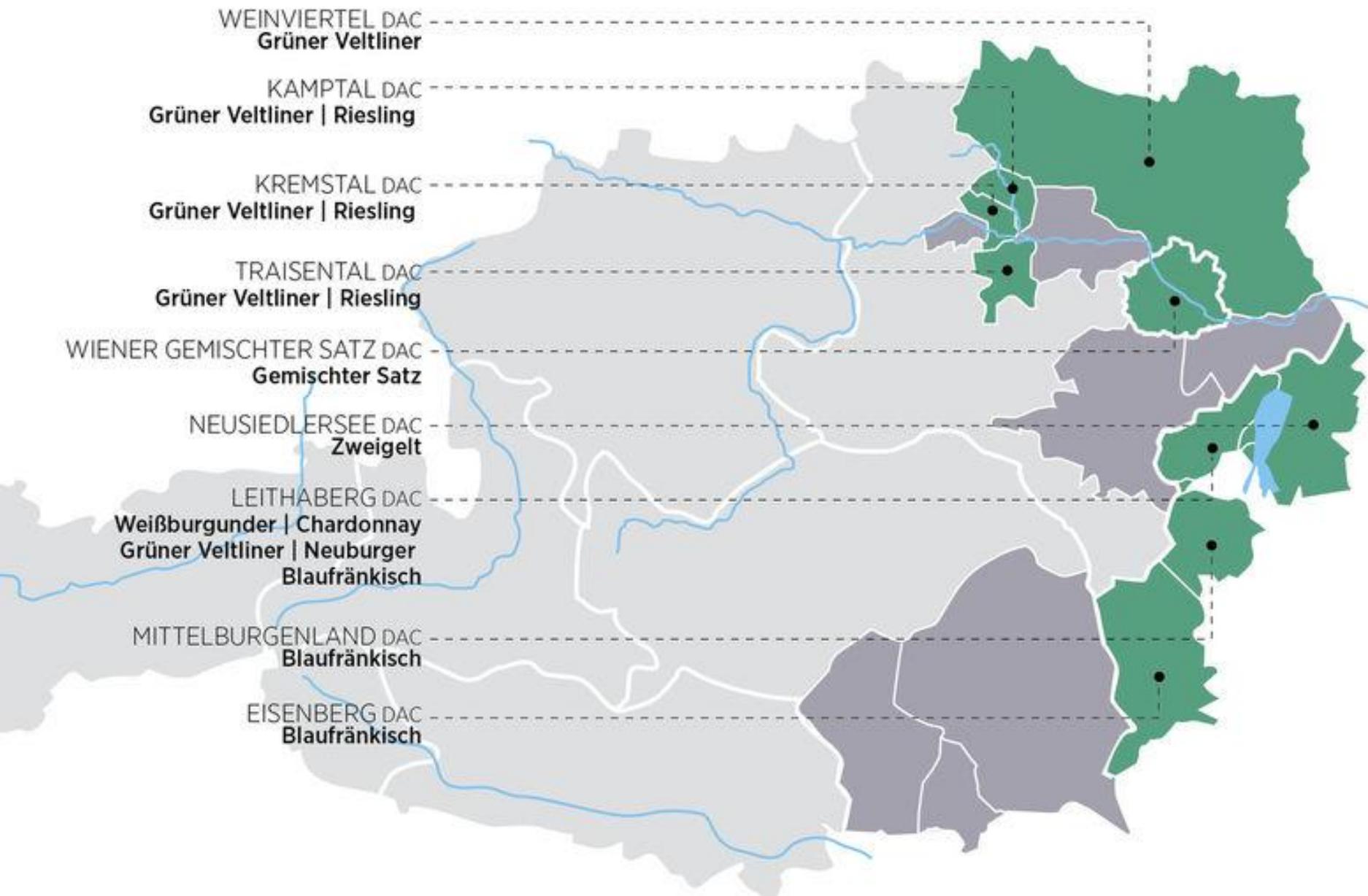
Каждый уровень включает в себя дополнительные стандарты обеспечения качества. К ним относится работа в виноградниках, сбор урожая, ручной сбор, толщина насыпаемого слоя, норма выхода сока и бережное прессование.



DAC (Districtus Austriae Controllatus)

Начиная с 2002 года и до настоящего времени австрийским Министерством сельского хозяйства законодательно определены 9 винодельческих зон DAC :

- 1.Кремшталь,
- 2.Кампталь,
3. Трайзенталь,
4. Вайнвиртель
5. Нойзидлерзее
6. Лейтаберг
7. Средний Бургенланд
8. Айзенберг
9. Вена



Weinviertel DAC

Вайнвиртель DAC (Klassik с урожая 2002 года, Reserve с урожая 2009 года)

Сорта винограда:	Грюнер Вельтлинер
Уровни качества:	<p>Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января следующего за урожаем года и выход в продажу с 1 марта следующего за урожаем года.</p> <p>Reserve (с урожая 2009 года): представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 15 марта следующего за урожаем года и выход в продажу с 15 марта следующего за урожаем года.</p>
Уровень алкоголя по объему:	<p>Klassik: минимум 12% по об.</p> <p>Reserve: минимум 13 % по об.</p>
Остаточный сахар:	Klassik: макс. 6г/л, Reserve: сухое вино
Вкусовые характеристики:	<p>Klassik: ароматные, пряные, перечные ноты, без ботритиса, без древесных нот</p> <p>Reserve: сухое, полнотелое, пряное вино, разрешено небольшое присутствие ботритиса и выдержка в дубе.</p>

Traisental DAC

Трайзенталь DAC (начиная с урожая 2006 года)

Сорта винограда:	Грюнер Вельтлинер, Рислинг
Уровни качества:	Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января следующего за урожаем года. Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 15 марта следующего за урожаем года.
Уровень алкоголя по объему:	Klassik: минимум 12% по об. Reserve: минимум 13 % по об.
Вкусовые характеристики:	Грюнер Вельтлинер: свежее, ароматное, пряное вино, без ботритиса, без древесных нот. Рислинг: насыщенное, полнотелое, ароматное вино, минеральные ноты, без ботритиса, без древесных нот.
Маркировка:	Наименование по происхождению (включая также "Reserve") должно быть указано на основной этикетке.

Kremstal DAC

Кремшталь DAC (начиная с урожая 2007 года)

Сорта винограда:	Грюнер Вельтлинер, Рислинг
Уровни качества:	<p>Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января следующего за урожаем года.</p> <p>Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 15 марта следующего за урожаем года.</p>
Уровень алкоголя по объему:	<p>Klassik: минимум 12% по об.</p> <p>Reserve: минимум 13 % по об.</p>
Вкусовые характеристики:	<p>Грюнер Вельтлинер: свежее, с доминантой фруктов в ароматах, ароматное, нежно-пряное вино, без ботритиса, без древесных нот.</p> <p>Рислинг: ароматное, с доминантой косточковых фруктов в ароматах, элегантное вино, минеральные ноты, без ботритиса и без древесных нот.</p> <p>Reserve: пышные и полнотелые вина с выраженными сортовыми характеристиками, с насыщенностью и хорошей длиной вкуса. Разрешено небольшое присутствие ботритиса и ароматов, полученных от выдержки в дубе.</p>
Маркировка:	Наименование по происхождению (включая также "Reserve") должно быть указано на основной этикетке.



Kamptal DAC

Кампталь DAC (начиная с урожая 2008 года)

Сорта винограда:	Грюнер Вельтлинер, Рислинг
Уровни качества:	<p>Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января следующего за урожаем года.</p> <p>Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 15 марта следующего за урожаем года.</p>
Уровень алкоголя по объему:	<p>Klassik: минимум 12% по об.</p> <p>Reserve: минимум 13 % по об.</p>
Вкусовые характеристики:	<p>Klassik: Грюнер Вельлинер: доминанта фруктов в ароматах, нежная пряность, без ботритиса и без древесных нот. Рислинг: нежное, ароматное, насыщенные фруктовые ароматы, элегантное вино, минеральные ноты, отсутствие или малое присутствие (в рамках необходимого) ботритиса и без древесных нот.</p> <p>Reserve: пышный стиль, выраженный региональный и сортовой характер, полнотелое вино с продолжительным послевкусием, разрешены легкие ботритисные или древесные ноты, полученные от выдержки в дубе.</p>
Маркировка:	Наименование по происхождению (включая также "Reserve") должно быть указано на основной этикетке.

Neusiedlersee DAC

Нойзидлерзее DAC (с урожая 2011 года)

- **Сорт винограда:**

Klassik: Цвайгельт (сортовое вино, также разрешена небольшая добавка других сортов)

Reserve: Цвайгельт как основной сорт в кюве (минимум 60% Цвайгельта; остальная часть должна состоять из местных виноградных сортов)

- **Уровни качества:**

Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 февраля следующего за урожаем года и выход в продажу с 1 марта следующего за урожаем года

Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 февраля второго года после урожая и выход в продажу с 1 марта второго года после урожая

- **Уровень алкоголя по объему:** Klassik: мин. 12%, Reserve: мин. 13%.

- **Остаточный сахар:** макс. 4г/л

- **Вкусовые характеристики:**

Klassik: типичные для сорта фруктовые, пряные, выдержка в дубовых бочках или в чанах из нержавеющей стали

Reserve: типичные для сорта фруктовые, пряные, мощные, выдержка в традиционных больших дубовых бочках или в барриках.



Leithaberg DAC

Leithaberg DAC (белые начиная с урожая 2009 года, красные – с 2008 года)

- **Сорта винограда:** Пино Блан, Шардонне, Нойбургер, Грюнер Вельтлинер или купаж из этих сортов, Блауфранкиш.
- **Уровни качества:**

Белые: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer только в течение апреля-июня следующего за урожаем года и выход в продажу с 1 сентября следующего за урожаем года.

Красные: должны быть выдержаны в дубовых бочках. Представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer только в течение апреля-июня второго года после урожая и выход в продажу с 1 сентября второго года после урожая.

- **Уровень алкоголя:** минимум 12,5% (максимум 13,5%)
- **Вкусовые характеристики:**

Вкус: характерный региональный, плотный, пряный с нежной минеральностью, отсутствие или минимальное присутствие дуба.

Ароматы: характерный региональный букет, фруктовый, пряный и освежающий, приятная первичная фруктовость.

- **Маркировка:** наименование по происхождению (включая также "DAC") должно быть указано на основной этикетке.

Mittelburgenland DAC

- **Миттельбургенланд DAC (начиная с урожая 2005 года)**
- **Сорт винограда:** Блауфранкиш
- **Уровни качества:**

Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 мая следующего за урожаем года и выход в продажу с 1 августа следующего за урожаем года.

Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января второго года после урожая и выход в продажу с 1 марта второго года после урожая.

- **Уровень алкоголя по объему:**

Klassik: минимум 12,5% по об. (максимум 13% по об.), отдельный виноградник / участок крю (например, Hochäcker) минимум 13% по об. (максимум 13,5% по об.).

Reserve: минимум 13 % по об.

- **Остаточный сахар.** Klassik: макс. 6.5г/л
- **Вкусовые характеристики:**

Klassik: ароматы с доминантой фруктов, пряное, полнотелое вино, выдержанное в нержавеющей стали, традиционных больших нейтральных дубовых чанах или в ранее использовавшихся дубовых бочках.

Eisenberg DAC

Айзенберг DAC (Reserve начиная с урожая 2008 года, Klassik - с урожая 2009 года)

- **Сорт винограда:** Блауфранкиш
- **Уровни качества:**

Klassik: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января следующего за урожаем года и выход в продажу с 1 сентября следующего за урожаем года.

Reserve: представление вина дегустационной комиссии Prüfnummer с 1 января второго года после урожая и выход в продажу с 1 марта второго года после урожая

- **Уровень алкоголя по объему:**

Klassik: минимум 12.5% по об. (максимум 13% по об.)

Reserve: минимум 13% по об.

- **Вкусовые характеристики:**

Klassik: ароматы с доминантой фруктов, минеральные и пряные ароматы, отсутствие или минимальное использование дуба.

Reserve: фруктовые, минеральные и пряные ноты, полнотелое вино.

- **Маркировка:** наименование по происхождению (включая также "DAC") должно быть указано на основной этикетке.

Wiener Gemischter Satz DAC (с урожая 2013)

- **Сорт винограда:** Gemischter Satz: Виноград должен происходить из виноградника Вены, в котором выращиваются по меньшей мере 3 белых сорта высококачественного винограда, которые собираются и перерабатываются вместе; максимальная доля одного сорта винограда не должна превышать 50%, а третья по величине доля должна составлять не менее 10%.
- **Уровни качества:** без указания отдельного виноградника и с указанием отдельного виноградника (продажа с 1 марта следующего за урожаем года).
- **Содержание алкоголя:** без указания отдельного виноградника: макс. 12,5 %; с указанием - мин. 12,5 %.
- **Остаточный сахар:** без указания отдельного виноградника: вино должно соответствовать вкусовой характеристике «сухое». С указанием отдельного виноградника: вино не должно соответствовать вкусовой характеристике «сухое».
- **Вкусовые характеристики.** Без указания отдельного виноградника: не допускается явно ощутимый древесный привкус.
- **Маркировка:** наименование по происхождению (вкл. "DAC") должно быть указано на лицевой этикетке



Вахау (1350 га)

- **Вахау** - регион, расположенный в долине Дуная, внесен в список всемирного природного наследия ЮНЕСКО.
- **На 1 350 га** виноградников, частично посаженных на крутых террасных склонах, доминируют Грюнер Вельтлинер и Рислинг.
- За миллионы лет Дунай проложил свое русло через гнейсовую породу 'Gföhl'. Выветрившиеся первичные гранитные породы на крутых террасах дают возможность производить выдающиеся вина из Рислинга.
После Ледникового периода ветра принесли частицы песка, которые осели на подветренной стороне склонов, выходящих на восток, что привело к образованию пород лёсса. Там сейчас культивируют лозы Грюнер Вельтлинера для получения великих, пышных и экспрессивных вин. Большое разнообразие геологических пород в сочетании со строительством террас на лучших участках и культивирование лоз на крутых склонах баварскими монастырями в эпоху Средневековья привело к созданию потрясающего и уникального ландшафта Вахау.
- **Климат:** два основных климатических влияния – западное атлантическое и восточное паннонийское – накладываются друг на друга. Более того, каждый отдельный виноградник имеет свой микроклимат в зависимости от экспозиции, типа почвы, а также таких факторов, как каменистые стены террас и скалы, которые поглощают солнечное тепло в течение дня. Влияния жаркого, сухого лета и суровой зимы выравнивается Дунаем, а прохладные вечерние бризы из северного региона Вальдвиртель увеличивают амплитуду между дневными и ночными температурами в течение критически важных месяцев перед сбором урожая.









Классификация вин Вахау

- **Steinfeder** (Штайнфедер - ковыль) – молодые, легкие вина, не более 11,5% алкоголя, количество сахара в сусле – от 15 до 17 ° KMW
- **Federspiel** (Федершпиль - соколиная охота) должны иметь от 11,5% до 12,5% алкоголя и не менее 17 ° KMW содержания сахара в сусле. Они всегда элегантны, с выраженным сортовым характером и, в большинстве своем, очень гастрономичны. В этой категории могут выпускаться как белые, так и розовые вина из сортов винограда возделывающихся в Вахау.
- **Smaragd (Смарагд)** – наиболее сложные, ценные и престижные вина Вахау, производимые из наиболее спелого винограда (по сути – поздний сбор). Содержание алкоголя не менее 12,5%, количество сахара в сусле – от 18,2° KMW

Традиционно вина Вахау сухие, без выдержки в дубе (запрещено «Кодексом виноделов Вахау»).