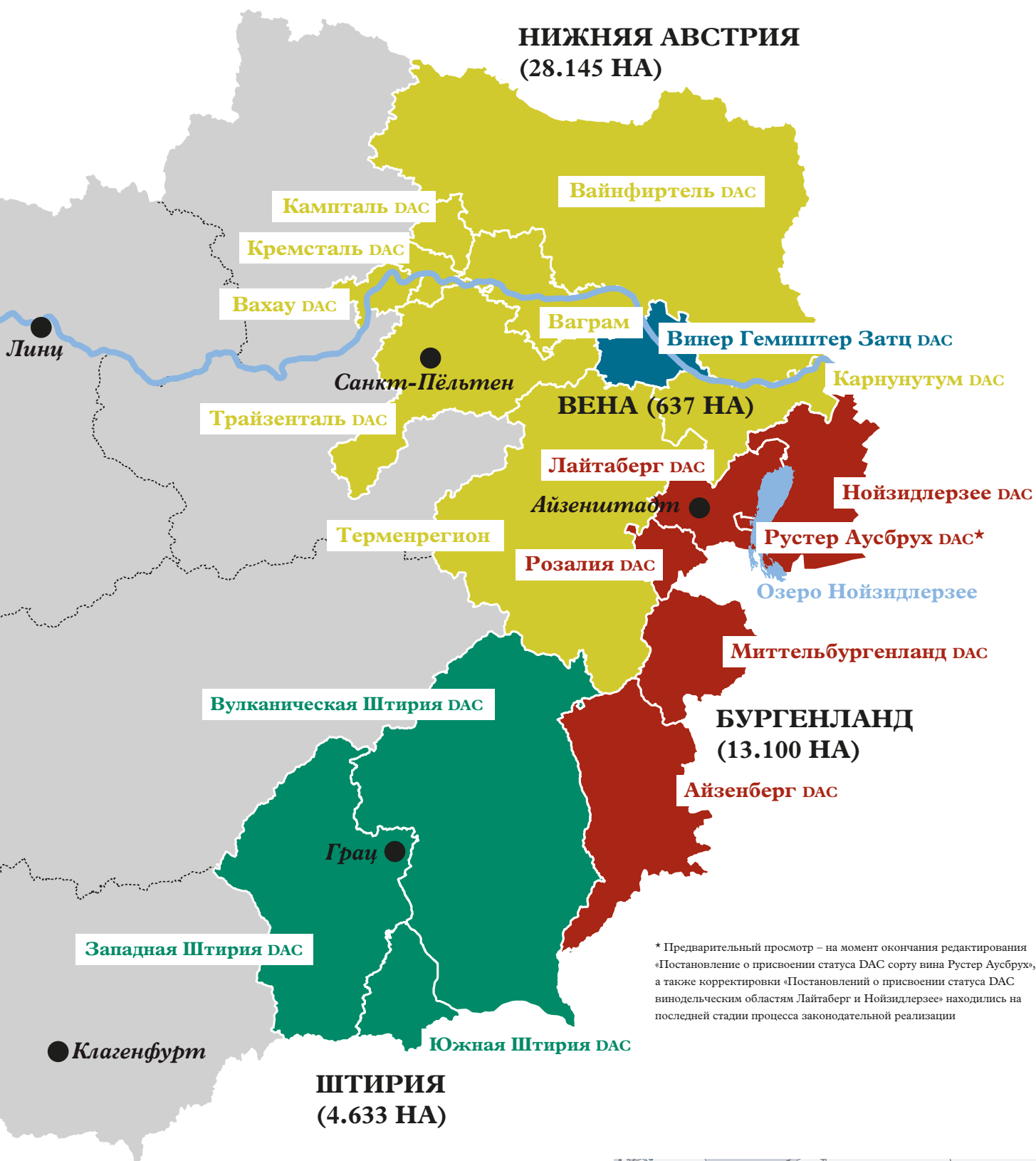


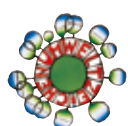
# АВСТРИЯ ВИНО ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС



**AUSTRIAN WINE**   
The Art of Wine. *Down to Earth.*



\* Предварительный просмотр – на момент окончания редактирования «Постановление о присвоении статуса DAC сорту вина Рустер Аусбрух», а также корректировки «Постановлений о присвоении статуса DAC винодельческим областям Лайтаберг и Нойзидлерзее» находились на последней стадии процесса законодательной реализации



**AUSTRIAN WINE**   
*The Art of Wine. Down to Earth.*



## ПОСТОЯННАЯ ДИНАМИКА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ АВСТРИИ

© АWMВ/Анна Штёхер

Для меня большая радость и честь приветствовать вас в качестве нового Генерального директора Агентства маркетинга австрийских вин. Вместе со своей командой я хотел бы продолжить успешное и широко отмеченное во всем мире развитие австрийского вина и позиционировать его на международной арене с еще большим диапазоном. На этом пути основное внимание будет уделено знанию уникальных австрийских вин, их происхождению, истории и характеристикам. И наша учебная документация, которую вы сейчас держите в руках, должна стать в этом важным инструментом. Здесь Вы найдете все, что Вам нужно знать о вине из Австрии: от исторического развития австрийского виноделия, климата, почвы, винодельческих областей, сортов винограда и законодательства в сфере вин и виноделия до ежегодных оценок, а также кулинарных советов, рекомендаций по обслуживанию и органолептических свойств вина.

Австрийские вина всемирно известны своей свежестью, минеральностью и элегантностью, а также своим экологически чистым, «зеленым» производством. За последние десятилетия они смогли привлечь бесчисленное количество поклонников по всему миру и продвинулись на многих международных рынках в более высокие ценовые классы. Неудивительно, что, например, некоторые из крупнейших белых вин в мире - из Австрии: По течению Дуная Грюнер Вельтлинер, поистине самый известный винный бренд из Австрии, приходит к гармонии на лёссовых почвах, в то время как Рислинг обретает идеальные условия на крутых каменных террасах. Австрийское белое вино почти всегда сухое, это относится и к очень свежим винам Совиньон Блан и Шардоне из Штирии. Аналогичный сухой стиль встречается и у таких раритетов, как Винер Гемштер Затц, а также у всех других вин автохтонных и международных сортов.

Элегантность и свежесть являются специфическими качествами и новых австрийских красных вин, особенно из автохтонных сортов винограда, таких как Цвайгелт, Блауфренкиш и Санкт Лаурент, которые также часто производятся как купаж («Cuvée») этих сортов между собой или с небольшим добавлением Мерло или Каберне. Аналогичным образом, в некоторых районах создаются изысканные Пино Нуар, которым можно не бояться сравнений на международном уровне.

Кроме этого, производятся сладкие вина, которые относятся к самым престижным сладким винам в мире: вина Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе, а также ледяные вина Айсвайн. Наиболее подходящая территория для этих драгоценных эликсиров располагается вокруг озера Нойзидлерзее в Бургенланде.

Чтобы защитить и укрепить уникальный характер происхождения австрийских вин, в 2003 году была создана система DAC (Districtus Austriae Controllatus). До сих пор 14 винодельческих областей определяли свои типичные вина под статусом DAC. В настоящее время по-прежнему наблюдается значительная динамика в укоренении маркетинга происхождения: в 2020 году регион Вахау ввел собственную систему DAC с тремя уровнями: региональное вино, местное вино, вино определенного виноградника (см. стр. 46). Вокруг озера Нойзидлерзее в этом году мы также видим значительное развитие: историческое сладкое вино Рустер Аусбрух защищается с помощью системы DAC, в результате этого сухие вина из Руста в будущем будут поступать в продажу как вина Лайтаберг DAC (см. стр. 68). На другом берегу озера - наряду с сухими винами Цвайгелт - на рынке станут, наконец, доступными и престижные сладкие вина области с названием по происхождению Нойзидлерзее DAC (см. стр. 64).

Наша цель - чтобы наша учебная документация отражала актуальный статус ситуации. Тем не менее, мы рекомендуем посетить наш веб-сайт [oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at), чтобы получить информацию о последних введениях и новинках в винодельческой Австрии.

Желаю Вам насладиться погружением в уникальный мир австрийского вина!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kris York', written over a horizontal line.

Крис Йорк Генеральный директор  
ООО Агентство маркетинга австрийских вин

## Оглавление

Глоссарий .....	4
1. История австрийского виноделия .....	6
2. Климатические зоны Австрии .....	10
3. Геология .....	12
4. Устойчивое культивирование австрийских виноградников .....	18
5. Развитие мирового рынка .....	22
6. Структура виноделия Австрии .....	23
7. Позиционирование вин из Австрии .....	24
8. Элементы идентичности вина .....	27
9. Маркетинговая стратегия для наименований по происхождению .....	30
10. Австрийский Винный Закон .....	34
11. Винные регионы Нижняя Австрия .....	44
11.1 Вахау .....	46
11.2 Кремсталь.....	48
11.3 Кампталъ .....	50
11.4 Трайзенталь .....	52
11.5 Ваграм .....	54
11.6 Вайнфиртель .....	56
11.7 Карнунтум .....	58
11.8 Терменрегион .....	60
12. Винные регионы Бургенланд .....	62
12.1 Нойзидлерзее* .....	64
12.2 Лайтаберг* .....	66
12.3 Руст*.....	68
12.4 Розалия .....	70
12.5 Миттельбургенланд.....	72
12.6 Айзенберг.....	74
13. Винные регионы Штирия .....	76
13.1 Вулканическая Штирия .....	78
13.2 Южная Штирия.....	80
13.3 Западная Штирия .....	82
14. Винные регион Вена .....	84
15. Винодельческий регион Бергланд .....	86
16. Австрийские сорта .....	88
16.1 Белые вина .....	90
16.2 Красное вино .....	103
17. Австрийские винтажи 1995–2019 .....	110
18. Структура карты вин .....	112
22. Австрийские вина для сопровождения блюд .....	114
23. Определение Оранжевого и Натурального Вина .....	117
24. Винный туризм в Австрии .....	119
25. Академия Вина Австрии .....	120
26. Вино и общество .....	122

\* Предварительный просмотр – на момент окончания редактирования "Постановление о присвоении статуса DAC сорту вина Рустер Аусбрух", а также корректировки "Постановлений о присвоении статуса DAC винодельческим областям Лайтаберг и Нойзидлерзее" находились на последней стадии процесса законодательной реализации

**А**

<b>Айзенберг</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12
<b>Айсвайн ("Ледяное вино")</b>	Австрийское высококачественное вино из винограда, подмороженного прямо на лозе, в процессе сбора и отжима виноградные гроздья находятся в замороженном состоянии
<b>Ауслезе</b>	Австрийское высококачественное вино из полностью созревшего винограда

**Б**

<b>Бееренауслезе (ВА)</b>	Австрийское высококачественное вино из переспелого винограда, ягоды часто поражены благородной плесенью ботритисом
<b>Бергвайн</b>	Вино из виноградников, расположенных на очень крутых склонах или террасах с углом наклона к горизонту не менее 26 %
<b>Бергланд</b>	Винодельческий регион, где производят столовые вина, состоит из винодельческих областей в австрийских федеральных землях Верхняя Австрия, Зальцбург, Каринтия, Тироль и Форарльберг; см. Глава 15
<b>Блаубургер</b>	Сорт австрийского красного вина, см. Глава 16
<b>Блаубургундер</b>	Сорт красного вина; синонимы: Блауер Бургундер, Пино Нуар; см. Глава 16
<b>Блауер Вильдбахер</b>	Сорт австрийского красного вина, см. Глава 16
<b>Блауер Португизер</b>	Сорт австрийского красного вина, см. Глава 16
<b>Блауфренкиш</b>	Сорт австрийского красного вина, см. Глава 16
<b>Бувье</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Бургенланд</b>	Родовая винодельческая область (= Федеральная земля); см. Глава 12
<b>Бушеншпанк</b>	Часто деревенский трактир, где подаются еда и произведенные самим хозяином вина

**В**

<b>Ваграм</b>	Особая винодельческая область в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Вайнланд</b>	Винодельческий регион, производящий столовое вино, состоит из винодельческих площадей в австрийских федеральных землях Нижняя Австрия, Бургенланд и Вена
<b>Вайнфиртель</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Вайсбургундер</b>	Сорт белого вина; синонимы: Пино Блан, Клевнер; см. Глава 16
<b>Вахау</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Вельшприслинг</b>	Сорт австрийского белого вина; см. Глава 16
<b>Вена</b>	Родовая винодельческая область (= Федеральная земля) и особая винодельческая область Вена; см. Глава 14
<b>Верхняя Австрия</b>	Родовая винодельческая область (= Федеральная земля); см. Глава 12
<b>Винер Гемштер Затц</b>	Типичный для региона и строго регламентированный смешанный состав из разных виноградных сортов из винодельческой области Вена; см. Глава 14
<b>Вина определенного виноградника</b>	Вино из винограда одного виноградника (рида); высший уровень пирамиды происхождения вин многих областей
<b>Вино</b>	Обозначение для вина без указания географического места происхождения
<b>Вулканическая Штирия</b>	Особая винодельческая область DAC в Штирии; см. Глава 13

**Г**

<b>Гевюрцтраминер</b>	Сорт белого вина; см. Глава 16
<b>Гельбер Траминер</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Гемштер Затц</b>	Несколько сортов винограда высаживаются, собираются и обрабатываются вместе в одном и том же винограднике
<b>Голдбургер</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Граубургундер</b>	Сорт белого вина; синоним: Пино Гри (в Германии иногда Рулендер), см. Глава 16
<b>Гросе Резерв (Большой Резерв)</b>	Уровень качества вин и игристых вин "с защищенным наименованием места происхождения"
<b>Грослаг</b>	Грослаг (Большой виноградник)
<b>Грюнер Вельтliner</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16

**З**

<b>Западная Штирия</b>	Особая винодельческая область DAC в Штирии; см. Глава 13
<b>Зект</b>	Качественное игристое вино
<b>Зект с защищенным местом происхождения</b>	Качественное игристое вино с защищенным наименованием происхождения

**К**

<b>Кампаль</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Каринтия</b>	Винодельческая область в винодельческом регионе Бергланд; см. Глава 11
<b>Карнунтум</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Квалитетсвайн (Высококачественное вино)</b>	Вино производится в определенной австрийской винодельческой области; на уровне ЕС определяется как "Вино с защищенным местом происхождения"
<b>Классик</b>	Уровень качества вин и игристых вин "с защищенным наименованием места происхождения"
<b>Кремсталь</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11

**Л**

<b>Лайтаберг</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12
<b>Ландвайн (Столовое вино)</b>	Вино только из винограда определенной винодельческой области; на уровне ЕС определяется как "Вино с защищенным географическим указанием"

**М**

<b>Местное вино</b>	Вино из определенного города / группы городов; второй уровень пирамиды происхождения вин многих регионов
<b>Миттельбургенланд</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12
<b>Морийон</b>	Сорт белого вина; синоним: Шардоне, см. Глава 16
<b>Мускат Оттонель</b>	Сорт белого вина; см. Глава 16
<b>Мускателлер</b>	Сорт белого вина; распространен в Австрии: Гельбер и Ротер Мускателлер; см. Глава 16
<b>Мюллер-Тургау</b>	Сорт белого вина; синоним: Риванер, см. Глава 16

## Н

<b>Нижняя Австрия</b>	Самая большая родовая винодельческая область (= Федеральная земля); см. Глава 11
<b>Нойбургер</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Нойзидлерзее</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12

## П

<b>Предикатное вино</b>	Высококачественное вино особой зрелости и способа сбора винограда; уровни: Шпэтлесе, Ауслесе, Бееренауслесе, Айсвайн ("Ледяное вино"), Штравайн / Шильфвайн, Трокенбееренауслесе, Рустер Аусбрух DAC
-------------------------	--

## Р

<b>Региональные вина</b>	Вино из определенной винодельческой области; базовый уровень пирамиды происхождения вин многих областей
<b>Резерв</b>	Уровень качества вин и игристых вин "с защищенным наименованием места происхождения"
<b>Рёслер</b>	Сорт австрийского красного вина; см. Глава 16
<b>Рид</b>	Австрийское название виноградника
<b>Розалия</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12
<b>Розенмускателлер</b>	Сорт красного вина; см. Глава 16
<b>Ротгипфлер</b>	Сорт австрийского белого вина; см. Глава 16
<b>Ротер Вельтлингер</b>	Сорт австрийского белого вина; см. Глава 16
<b>Ротер Мускателлер</b>	Сорт белого вина; см. Глава 16
<b>Ротер Траминер</b>	Сорт белого вина; см. Глава 16
<b>Руст</b>	Особая винодельческая область DAC в Бургенланде; см. Глава 12
<b>Рустер Аусбрух DAC</b>	Трокенбееренауслесе из вольного города Руст в Бургенланде

## С

<b>Санкт Лаурент</b>	Сорт австрийского красного вина; см. Глава 16
<b>Сильванер</b>	Сорт австрийского белого вина; см. Глава 16
<b>Смарагд</b>	Вина коммуны Винеа Вахау с содержанием алкоголя не менее 12,5% об.; название отсылает к ассоциации с ящеркой изумрудного цвета; см. Глава 11.5.

## Т

<b>Терменрегион</b>	Особая винодельческая область в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Трайзенталь</b>	Особая винодельческая область DAC в Нижней Австрии; см. Глава 11
<b>Траминер</b>	Сорт белого вина; распространен в Австрии: Гельбер и Ротер Траминер и Гевюрцтраминер; см. Глава 16
<b>Трокенбееренауслесе (ТВА)</b>	Австрийское предикатное вино из винограда, по большей части пораженного ботритисом и в значительной степени заизюмленного, с минимальным весом суслу 30 ° KMW

## Ф

<b>Федершиль</b>	Вина коммуны Винеа Вахау с минимальным весом суслу 17 ° KMW и содержанием алкоголя от 11,5% об. до 12,5% об.; название относится к соколиной охоте; см. Глава 11.5.
<b>Фрюротер Вельтлингер</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Фурминт</b>	Сорт белого вина; см. Глава 16

## Х

<b>Хойригер</b>	Часто деревенский трактир, где подаются еда и произведенные самим хозяином вина. Также обозначение вина текущего года
-----------------	---

## Ц

<b>Цвайгельт</b>	Сорт австрийского красного вина; синоним: Блауер Цвайгельт, Ротбургер; см. Глава 16
<b>Цирфандлер</b>	Сорт австрийского белого вина; синоним: Шпетрот; см. Глава 16

## Ш

<b>Шильфвайн ("Тростниковое" вино)</b>	Австрийское предикатное вино из винограда, который должен естественным образом сушиться на подстилках из камыша
<b>Шильхер</b>	Традиционное штирийское розовое вино из красного винограда сорта Блауер Вильдбахер
<b>Шойрбе</b>	Сорт австрийского белого вина; синоним: Землинг 88; см. Глава 16
<b>Шпетрот</b>	Сорт австрийского белого вина; см. Глава 16
<b>Штайнфедер</b>	Вина коммуны Винеа Вахау с содержанием алкоголя не менее 11,5% об.; название отсылает к названию травы "ковыль перистый" ( <i>Stipa pennata</i> ); см. Глава 11.5.
<b>Штирия</b>	Родовая винодельческая область (= Федеральная земля); см. Глава 13
<b>Штирия-ланд</b>	Винодельческий регион, производящий столовое вино, состоит из виноградников в австрийской федеральной земле Штирия
<b>Штравайн ("Соломенное" вино)</b>	Австрийское предикатное вино из винограда, который должен естественным образом сушиться на подстилках из соломы

## Ю

<b>Юбилеумсреб</b>	Сорт австрийского белого вина, см. Глава 16
<b>Южная Штирия</b>	Особая винодельческая область DAC в Штирии; см. Глава 13
<b>Юнгфернвайн</b>	Вино самого первого урожая виноградника
<b>Юнкер</b>	Молодое вино нового урожая из Штирии



# 1. ИСТОРИЯ АВСТРИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

*Виноградные лозы существовали более 60 миллионов лет назад. Во время потепления после ледникового периода (10,000 – 5,000 лет назад) лозы разрастались вдоль Дуная на северо-запад. Человек как «человек разумный» (homo sapiens) обнаружил те самые дикие лозы, которые сегодня считаются родоначальником, первоначальным видом культурного винограда всех европейских благородных виноградных сортов.*

*Арка римской эпохи Хайдентор в винодельческой области Карнунтум, © ÖWM/ Хельмрайх (Helmreich)*

## 10. – 9. век до н.э.

Относящиеся к бронзовому веку находки виноградных косточек подтверждают тысячелетнюю традицию виноградарства в Трайзентале и в местечке Штильфрид-ан-дер-Марх в регионе Вайнфиртель. Найденные там виноградные косточки однозначно могут быть причислены к сорту Витис Винифера (*Vitis Vinifera*) и представляют собой, таким образом, одну из древнейших находок такого рода в Центральной Европе.

## 700 год до н.э.

Кельты и скорее всего их иллирийские предшественники начали культивировать лозы в примитивной форме. Косточки от винограда *vitis vinifera*, датируемые Халльштатским культурным периодом, были обнаружены в бывших кельтских поселениях в винодельческой коммуне Загерсдорф в Бургенланде.

## 1 год до н.э.

Римляне начинают масштабные посадки виноградников, и культивирование лоз доходит до наших широт. Археологические свидетельства найдены вдоль реки Дунай на территории винодельческой области Карнунтум, а также вокруг озера Нойзидлерзее, в Южном Бургенланде и в местечке Флавиа Солва в Южной Штирии (недалеко от современного города Лайбниц).

## 276-282 годы н.э.

Правящий в этот период римский император Марк Аврелий Проб отменяет запрет императора Домициана на посадку лоз к северу от Альп и останавливает свои войска на паннонийской равнине для посадки новых виноградников.

## 482 год н.э.

Римский историк Евгипсий в жизнеописании Святого Северина упоминает, что перед своей смертью Святой Северин удалился в

местечко "qui ad vineas vocabatur", то есть "у виноградников". Эти холмы, поросшие виноградниками, предположительно находились в районе Маутерн, то есть на правом берегу Дуная напротив Кремса, однако по другим источникам они располагались в Хайлигенштадте или Нусдорфе в Дёблинге, одном из районов Вены.

## 488 год н.э.

Римляне перестают управлять древней провинцией Норикум, и в последующей неразберихе периода великого переселения народов австрийские виноградники по большей части становятся заброшенными.

## 795 год н.э.

Карл Великий создает труд «Капитулярый о поместьях», или «Городской капитулярый» (лат. *Capitulare de villis*) - с подробной информацией о виноградарстве, виноградниках и винных законах. Во время каролингской колонизации виноградарство в регионах к востоку от Франции поощряется: кроме всего прочего, появился кадастр виноградников, а также проводились оценка и очищение многих сортов винограда.

## 890 – 955 годы н.э.

Виноградарство отброшено далеко назад из-за вторжения мадьяр.

## X-XII века

Цистерцианцы вводят бургундские методы ухода за виноградниками в Австрии через монастыри Штифт Хайлигенкройц (Stift Heiligenkreuz) и Фрайгут Таллерн (Freigut Thallern) в Терменрегионе. Тем временем, баварские епархии и аббатства, которые появляются вдоль Дуная, начинают расчищать земли у реки и ее притоков, занимаются сельским хозяйством и строят террасы для виноградников в Вахау. В те времена виноградники культивировали монастыри, такие как Тегернзее (Tegernsee) и Меттен (Metten), баварские аббатства Нидеральтайх (Niederaltaich), Херриден (Herrieden),



епархии Фрайзинг (Freising), Пассау (Passau) и Регенсбург (Regensburg), а также архиепископ Зальцбурга, которому даже в наши дни принадлежит небольшая часть виноградников в этом регионе.

## 1170

Вена переживает виноградарский бум, после того как резиденция династии Бабенбергов переезжает в столицу. Жителям Вены разрешено покупать виноградники, которые в то время занимали большую часть внутренних округов города.

## 1327

Принадлежащий Картезианскому монастырю Мауербах винный подвал Зайтцеркеллер (Seitzerkeller), обосновывается на улице Доротеергассе в центре Вены, а вскоре открываются ещё 60 винных погребков, некоторые даже в несколько этажей, а также так называемые Тринкштубен ("Trinkstuben") - питьевые заведения, где предлагают вина собственного производства.

## 1359

Рудольф IV, герцог Австрии, учреждает 10%-ный налог на вино, известный как «унгельд» ("Ungeld"), и вводит передачу прав на добычу полезных ископаемых в пользу землевладельцев, а также ряд пошлин, позволяющих городам и местным правителям требовать плату за импорт и провоз вин.

## XV-XVI века

Виноградные площади в Австрии достигают предела, и огромные виноградники простираются вдоль Дуная от Вены до Верхней Австрии на западе и вниз к Семмерингу в Штирии, а также в Зальцбурге, Каринтии, Тироле и Воральберге. Виноградные площади в три раза превышают современные посадки.

## 1524

Королева Венгрии Мария дает виноделам города Руст привилегию выжигать на винных бочках большую букву "R", что является ранней формой защиты винных наименований по месту происхождения.

## 1526

Виноградники королевской семьи Эстерхази производят первое задокументированное благородное сладкое десертное вино (скорее всего Трокенбееренауслезе), так называемое «Вино Лютера» («Lutherwein») в деревне Доннерскирхен, Бургенланд. Принц Пауль Эстерхази купил огромную бочку этого вина в 1653 году, а любители этого вина затем пили из неё в течение 300 лет. Говорят, что последние капли вина из этой бочки были выпиты только в 1852 году.

## 1582

Иоганнес Раш (1540-1612), художник, расписавший алтарь Шотландского монастыря в Вене, публикует ставшую известной работу «О производстве, уходе и использовании вина» ("Von Bau, Pflege und Gebrauch des Weines").

## XVII век

Культивирование и производство вина резко сокращается из-за религиозных войн, осады турками Вены, высоких налогов и возросшей популярности пива.

## 1681

Город Руст на озере Нойзидлерзее платит громадную сумму в 60,000 гульденов и 500 бочонков вина Аусбрух, чтобы стать королевским вольным городом.

## XVIII век

Мария Терезия (годы правления: 1740-1780) и ее сын Йозеф II (годы правления: 1780-1790) возрождают и поощряют виноградарство. В этот период начинается научное изучение виноделия в Австрии.

## 1784

Распоряжение Йозефа II от 17 августа 1784 года позволяет каждому жителю «подавать в заведениях или продавать собственные произведенные продукты, вино и фруктовый сидр, в любое время года – как, когда и по какой цене он хочет». Таким образом, это распоряжение становится предтечей знаменитого Указа о питьевых заведениях «бушеншанках», сделавшего возможным успех таверн «хойриген» и «бушеншанк» в Австрии.

## 1860

Барон Август Вильгельм фон Бабо становится основателем «Школы выращивания винограда и фруктов» в Клостернойбурге, которая в 1784 году переходит в государственное управление, а с 1902 года получает звание «Высшего учебного заведения виноградарства и плодородства» (ныне Федеральный колледж виноградарства, энологии и плодородства). Множество подобных заведений появились на основе этой модели по всей империи. Высшая школа в Клостернойбурге на сегодняшний день старейшая винная и винодельческая школа в мире.



Кайзер Йозеф II. 1769 г. Фрагмент картины Помпео Батони.  
Источник: wikipedia.org



Сбор винограда. 1833 г. Картина Йозефа Мёсснера. Австрия. Масло/Холст. К© [Imagno/picturedesk.com](http://Imagno/picturedesk.com)

## XIX век

Первое появление оидиума (мучнистой росы) в 1850 году и пероноспоры (ложной мучнистой росы) в 1878 году в австрийских виноградниках. Занесенная филлоксера с 1872 года разрушает значительную площадь винограда в Австрии.

## 1890

Людвиг Германн Гете становится управляющим Ассоциации сельского хозяйства, целью которой является защита австрийского виноградарства, и публикует путеводные революционные исторические работы по виноградарству в наших широтах, где тщательно задокументированы важнейшие для того времени сведения о местах происхождения винограда и виноградных сортах.

## 1907

Вступает в силу первый австрийский винный закон, определяющий, кроме прочего, разрешенные аспекты производства вина и запрещающий выпуск фальсифицированных вин.

## 1918

После распада Габсбургской монархии площадь австрийских виноградников сокращается вплоть до 1930-х годов до 30,000 гектаров (сравнить: 48.000 гектаров до начала Первой мировой войны).

## 1922

Профессор Фридрих Цвайгельт, впоследствии директор Высшей Федеральной школы виноградарства, энологии и плодоводства в Клостернойбурге, в Нижней Австрии, успешно скрещивает

автохтонные сорта Санкт Лаурент и Блауфренкиш и создает самый значимый на сегодняшний день новый австрийский сорт Блауер Цвайгельт (Ротбургер).

## 1936

Новый Федеральный закон о регулировании виноградарства, запрещающий посадку новых виноградников и питомников гибридных сортов, является ярким примером сильных протекционистских тенденций, влияющих на аграрную политику времен Первой Республики.

## 1950

Ленц Мозер, винодельческий первопроходец из Рорендорфа, публикует свой основополагающий фундаментальный труд "Новый подход к виноградарству" ("Weinbau einmal anders"), выдвигающий аргументы против традиционных для того времени виноградарских методов. Благодаря внедрению так называемой «высокой культуры» (системы Мозера - «высокого шпалерного выращивания») становится возможным механизация и рационализация виноградарства и, следовательно, значительное увеличение урожайности. К концу 50-х годов этот вид культивирования лозы в наших широтах плотно укореняется. В 80-х годах уже на более 90% всех площадей, занятых виноградниками, выращивают виноград по шпалерной системе «высокой культуры».

## 1985

Циклическое падение цен на бочковые вина и фальсификация вин нелегальной добавкой диэтиленгликоля приводят к так называемому "винному скандалу". В результате экспорт снижается почти до нуля. В ответ на это вводится новый строгий Закон о вине, требующий, среди прочего, безупречного контроля запасов вина.

## 1986

Основан Австрийский Совет Винного Маркетинга (The Austrian Wine Marketing Board), главной целью которого является поддержка имиджа и продвижение продаж австрийского вина.

## 1991

С помощью Австрийской Академии Вина создается всемирно признанный учебный центр с широким спектром учебных образовательных программ на немецком и английском языках. К 2014 году она превратилась в крупнейшее немецкоязычное винодельческое учебное заведение с 750 семинарами и более 15000 участниками.

## 1995

Со вступлением Австрии в Европейский Союз в стране признано Винное Законодательство ЕС.

## 2000 - 2008

Введена программа ЕС структурно-политических мероприятий по продвижению винодельческих хозяйств, а также по консервации и перепрофилированию площадей, занятых под виноградники.

## 2001

Создаются региональные Винные Комитеты, состоящие из ключевых представителей винодельческой отрасли соответствующей области. Их главной целью является улучшение координации

продажи продукции (например: посредством стандартных договоров управления, квалификационных мероприятий), разработка региональной типичности винных стилей, а также тесное сотрудничество с Агентством маркетинга австрийских вин (ÖWM) с целью маркетинга и позиционирования своего региона. Национальный Винный Комитет осуществляет надзор и координацию работы региональных Винных Комитетов.

## 2001

Поправка к винному закону позволяет указывать на винной этикетке типичных для региона вин, определяемых Региональным Винным Комитетом, наряду с наименованием винодельческой области дополнительное обозначение DAC (Districtus Austriae Controllatus). Только вина, которые после проверки государственной комиссии получили государственный контрольный номер, а также прошли дальнейший контроль на соответствие критериям региональной типичности, могут указывать на этикетке как место происхождения – особую винодельческую область (например, «Вайнфиртель»). Все остальные вина продаются с указанием более крупного родового винодельческого региона происхождения, например «Нижняя Австрия».



Первая кампания присвоения статуса DAC 2004 г.

## 2002

Во время исторической лондонской «слепой» дегустации «Грюнер Вельтлинер против Шардоне», организованной магистром вина Дженсис Робинсон и магистром вина Тимом Аткиным, четыре первых места присуждаются отечественным винам Грюнер Вельтлинер и Шардоне, а еще три австрийских вина попали в первую десятку. Высококласные международные вина происходят также из виноградников Рамоне (Ramonet), Луи Латур (Louis Latour), Жадо (Jadot) (Бургундия), Гайа (Gaja) (Италия), Мондави (Mondavi) (Калифорния) и Пенфолдс (Penfolds) (Австралия). Следующие дегустации в Вене, Токио и Сингапуре дали схожие результаты.

## 2003

Сухое вино Грюнер Вельтлинер (впервые с винтажа 2002 года) выпущено в продажу как первое типичное региональное вино с указанием происхождения Вайнфиртель DAC.

## 2006

Первое австрийское красное вино с типичным вкусовым профилем, получившее статус DAC, – Блауфренкиш из Миттельбургенланда (винтаж 2005 года). На этот раз вино DAC впервые выпускается в двух категориях – Классик и Резерв.

## 2007- 2009

Винтаж-2006 становится свидетелем выпуска в продажу второго белого вина сортов Рислинг и Грюнер Вельтлинер с указанием

происхождения Трайзенталь DAC. Схожим образом, для Кремсталь DAC с винтажа 2007 года и Кампталь DAC с винтажа 2008 года оба сорта доступны в категориях Классик и Резерв. С урожая 2009 года появляется также Вайнфиртель DAC Резерв.

## 2010

С 1 сентября 2010 года в Бургенланде доступны два новых вина с контролируемым наименованием по происхождению. Лайтаберг DAC (белые с 2009 года и красные с урожая 2008 года), а также Айзенберг DAC (Блауфренкиш Классик с 2009 года и Резерв с урожая 2008 года).

## 2012

В марте 2012 года вступает в силу Постановление о Нойзидлерзее DAC. Оно относится к типичным для региона винам Цвайгельт, вина категории Резерв являются ассамбляжными с доминирующим сортом Цвайгельт. Постановление действует в отношении всех вин, начиная с урожая 2011 года.

## 2013

Винер Гемिशтер Затц (Wiener Gemischte Satz) становится, начиная с урожая 2013 года, девятым в Австрии, имеющим статус DAC по происхождению.

## 2014

Рислинг 1995 года "Vinothek" от Николаихоф (Nikolaihof) - первое австрийское вино, получившее 100 баллов от Роберта Паркера.

## 2016

Введение трехуровневой пирамиды качества "Австрийские игристые вина с защищенным наименованием" ("Österreichischer Sekt g.U.") (Классик (Klassik), Резерв (Reserve), Большой Резерв (Große Reserve))

## 2018

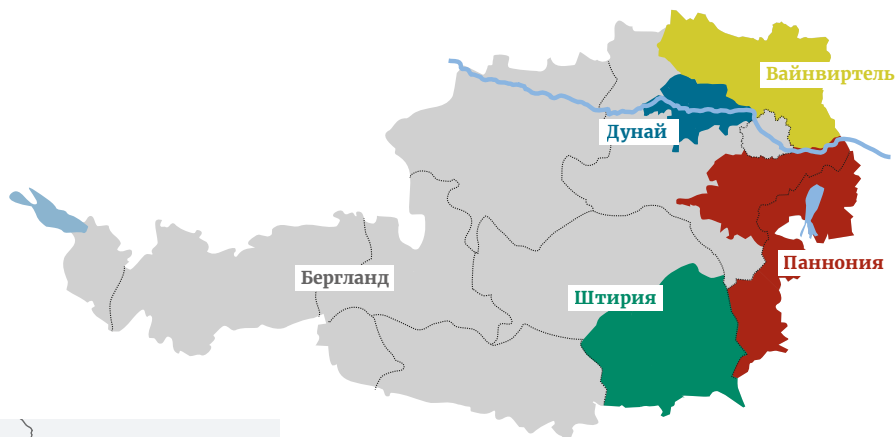
Бывший grosлаг "Розалия" становится еще одной винодельческой областью DAC в Австрии. Для штирийских вин введены указания наименования происхождения Западная Штирия DAC (Weststeiermark DAC), Южная Штирия DAC (Südsteiermark DAC) и Вулканическая Штирия DAC (Vulkanland Steiermark DAC).

## 2019

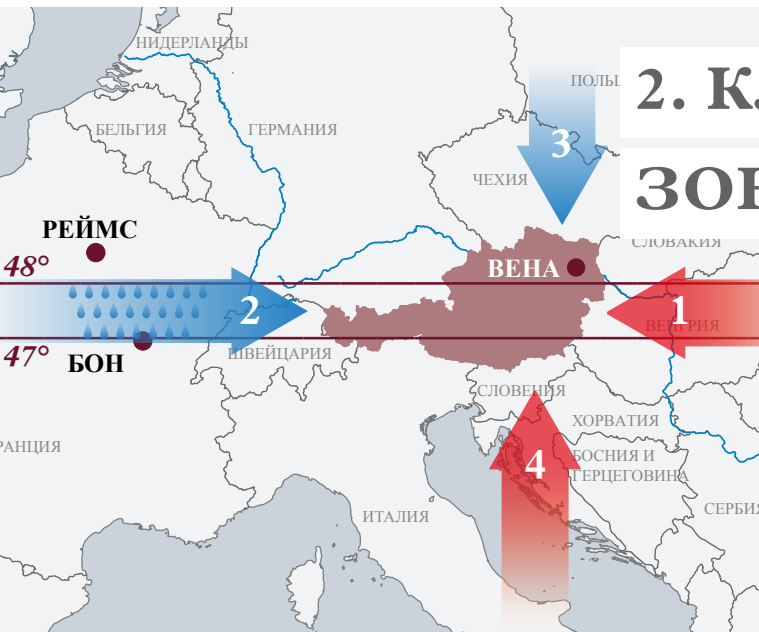
С получением регионом Карнунтум статуса DAC появилась первая в Нижней Австрии винодельческая область Карнунтум DAC, для белых вин - сорта Шардоне, Грюнер Вельтлинер и Вайсбургундер, для красных вин - сорта Блауфренкиш и Цвайгельт.

## 2020

Введено новое обозначение происхождения "Вахуа DAC". Традиционное разнообразие сортов от уровня Региональных вин до уровня Вин определенного виноградника увеличивают «звезды» региона - Грюнер Вельтлинер и Рислинг. Вольный город Руст с вином "Рустер Аусбрух DAC" становится первым наименованием происхождения, защищенным исключительно для сладкого (десертного) вина. Сухие вина, произведенные здесь, в будущем можно продавать с наименованием "Лайтаберг DAC". В ходе этих изменений наименование происхождения "Нойзидлерзее DAC" становится возможным для фруктовых сладких и благородных сладких вин.



## 2. КЛИМАТИЧЕСКИЕ ЗОНЫ АВСТРИИ



Несмотря на большое разнообразие австрийских вин, они имеют и общую черту, отличающую их от других международных вин. Это – ароматическая свежесть, даже при полной физиологической зрелости. Нигде больше плотные, пышные вина не имеют такой лёгкости, а свежие вина – такой компактный профиль.

Безусловно, есть много региональных различий, возникающих вследствие разных типов почв и различий микроклиматических условий. Принято выделять четыре основные климатические зоны (Придунавье, Вайнвиртель, Паннонийская равнина и Штирия), три из которых сходятся в Вене. Все они заметно влияют на характер вин.

- 1) континентальный климат Среднедунайской низменности
- 2) Умеренный атлантический климат
- 3) Прохладный воздух с севера
- 4) Средиземноморский климат Иллирии

### Дунай

На территории от Вахау на западе до Вены доминируют полновесные вина из Грюнер Вельтлинера и Рислинга. На характер этих вин влияют потоки теплого паннонийского воздуха, который движется от Ваграма в прилегающие долины Дуная (Штрассерталь, Кампталь, Кремшталь, Трайзенталь...) и в конце пути проходит через узкую долину Вахау, где Дунай проложил свое русло через первичные каменные породы Богемского массива тысячи лет назад.

Характерные ароматы придунайских вин – это результат крайних перепадов дневных и ночных температур. Они особенно часто случаются солнечным сентябрем, когда вечера наполняются прохладным воздухом, приходящим с севера. Очаровательная привлекательность этих вин заключается в свежести ароматов, а также полной физиологической зрелости винограда. Это следствие продолжительного вегетационного цикла, благодаря которому сбор урожая даже захватывает ноябрь.

Персиковые или крыжовниковые ароматы крепкого, как сталь, рислинга, ореховый тон способного к выдержке нойбургера, насыщенный виноградный букет мускателлера, свежая, нежная цветочность вайсбургундера и пикантная медовая нота ротер вельтлинера отражают дыхание природы. Все более глубокие породы лёсса (начиная от Кремса и на восток) даже при этой свежести сообщают винам сливочную текстуру, которая особенно проявляется в грюнер вельтлинере. Все более привычными в придунайских винодельческих зонах становятся элегантные, фруктовые красные вина. Виноделы продолжают исследовать и открывать отличительные особенности местных терруаров, чтобы производить вина с акцентом на типичные черты территории.

### Вайнвиртель

Вайнвиртель, самая северная винодельческая зона Австрии, – вотчина "перечного" грюнер вельтлинера. Благодаря большой площади и четким границам – Манхартсберг на западе, Дунай на юге и австрийская граница на севере и востоке – Вайнвиртель представляет собой независимую и широко раскинувшуюся зону с многочисленными микроклиматическими и геологическими отличиями.

Общий типичный характер классического Грюнер Вельтлинера из Вайнвиртеля, и это вновь подтверждено недавним научным исследованием. Неудивительно, что "Вайнвиртель" – классический перечный грюнер вельтлинер – вошел в историю как первое австрийское вино в новой системе апелласонов DAC. В отличие от вельтлинеров из придунайских зон "Вайнвиртель" имеет более рустикальные ароматы и характер, что делает его идеальным партнером к местной кухне. На специальных участках Вайнвиртеля грюнер вельтлинер качественного уровня "резерв" демонстрирует такой же уровень концентрации и утонченности, каким обладают вина Дуная. Климат Вайнвиртеля благоприятен не только для Грюнер Вельтлинера, но и для широкого спектра других сортов, таких как освежающие Вельшприслинг, Вайсбургундер и Рислинг. Важно отметить, что в Вайнвиртеле есть старые островки красного виноделия, например, вокруг Хаугсдорфа.

## Паннония

Непрерывное влияние теплого паннонийского климата помогает определить характер вин к юго-востоку от Вены, австрийской столицы. В отличие от других регионов особенностью вин из Карнунтума, Терменрегиона и Бургенланда является более полный, округлый характер. Паннония – это территория, на которой Австрия демонстрирует свое мастерство в производстве красного вина. Полнотелый цвайгельт доминирует от Карнунтума до Зеевинкеля.

В Штайнфельде, что расположен в зоне Терменрегион, идеальным сортом является Санкт Лаурент, с его типичными ароматами красной вишни морелло. Миттельбургенланд официально признан как апелласон DAC, его визитной карточкой является сорт Блауфренкиш. Суглинистые почвы обеспечивают вину уникальный букет лесных ягод. На юге, в Айзенберге среди характеристик появляется штирийская свежесть. В области Розалия сочетание паннонического теплого климата и геологически молодых почв рождает мощно-пряный Блауфренкиш. Совершенно другой, минеральный и танинный Блауфранкиш процветает между Хюгельландом на западном берегу Нойзидлерзее (озеро Нойзидлерзее) и Шпитцбергом в винодельческой зоне Карнунтум.

Более прохладные участки богатого мелом Лейтаберга рожают особенно примечательные вина Вайсбургундер и Шардоне с утонченным, многосложным букетом. На склонах Венского леса, вокруг Гумпольдскирхена, вновь процветает производство белых вин на основе автохтонных сортов Цирфандлер и Ротгипфлер. Высокая влажность вокруг Зеевинкеля с бесчисленными мини-озерами, вызывает развитие благородной плесени (*Botrytis cinerea*), что ведет к производству превосходных вин мирового класса в категориях Предиат, заканчивая концентрированным Трокенбееренаулесе. Великие сладкие вина также выпускают на другой стороне озера Нойзидлерзее, где главным вином является прославленное Аусбрух.

## Штирия

Штирия в первую очередь отождествляется с гастрономией и вином. Типичная австрийская свежесть доходит до кульминации благодаря холмистым деревенским пейзажам. Нигде в мире вина не имеют такой гладкой точности, ароматической яркости и выраженной пикантности.

Решающим для этого является сочетание теплых дней и прохладных ночей. Первые обязаны влиянию южного, иллирийского климата. А крутые склоны – почти две трети площадей виноградников в Штирии расположены в так называемом "горном виноградном поясе" – обеспечивают прохладой.

Вельшрислинг соединяет зоны между Хартбергом и Дойчландсбергом. Этот сорт отличается тонкими яблочными ароматами и пряными нюансами. В сухом Гельбер Мускателлере "штирийский" нос превращается в отличительно виноградный тон. Большим секретом Штирии является траминер, особенно с вулканических пород рядом с городком Клех.

Вайсбургундер и Шардоне, который здесь известен как "Мориллон", а также более плотный Пино Гри включены в список сортов из Штирии. В последние годы, однако, штирийские виноделы сосредоточили усилия на Совиньон Блане. Этот сорт, особенно на богатых мелом участках на крутых холмах Южной Штирии, приобретает особое измерение и стиль. Впечатляющее штирийское винное семейство также включает "Шильхер", который производят из сорта Блауер Вильдбахер. Это живое розе, происходящее с западной части штирийской винной зоны, является настоящим терруарным вином, которое ценят за его уникальность.

## Бергланд

Несмотря на то, что винодельческая промышленность Австрии сосредоточена в двух основных винодельческих регионах – Вайнланд (область Дуная, Вайнфиртель и Паннонская область) и Штайрерланд (винодельческие районы в южной части Штирии), отдельные виноградники также можно найти в винодельческом регионе Бергланд (в федеральных землях Каринтия, Верхняя Австрия, Зальцбург, Тироль и Форарльберг). Здесь на вина оказывают влияние атлантический климат и близость к Альпам.

Обусловленная природными условиями, более прохладная среднегодовая температура воздуха способствует сокращению площадей виноградников, сохраняя лишь особо благоприятные для выращивания винограда участки, такие как защищенные южные склоны или теплые островки с особым микроклиматом, которые в течение нескольких веков нередко упоминались в топонимике (наука о географических названиях) как винодельческие области. В настоящее время виноделие в этом регионе развито в меньшей степени, чем, например, в Средневековье, даже несмотря на наличие множества названий населенных пунктов, домов и земельных участков, указывающих на некогда процветавшее здесь виноделие.

В условиях сегодняшнего глобального потепления виноделие в регионе Бергланд переживает свое возрождение, особенно в винодельческом районе Каринтия.

Более прохладный, альпийский климат региона Бергланд традиционно благоприятствует выращиванию раннеспелых сортов, таких как Шардоне, Мюллер Тургау, Фрюротер Вельтлинер, Бувье, Мускат Оттонель, Граубургундер, Блауер Португизер и Блаубургер. Сегодня изменение климата позволяет получать с более теплых участков виноградников качественные вина из позднеспелых сортов, таких как Грюнер Вельтлинер, Рислинг (например, умеренно сладкие вина в стиле немецкого региона Мозель с остаточным сахаром), Вельшрислинг, Совиньон Блан, Мускателлер, Траминер, Вайсбургундер, Пино Нуар, Цвайгельт и Рёслер.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Йоханнес Брунбауэр



## 3. ОБЗОР ГЕОЛОГИИ АВСТРИИ И ВАЖНЫЕ СВОЙСТВА ГОРНЫХ ПОРОД

*Гравий Пра-Дуна в Радльбрунне  
(Вайнфиртель), © М. Хайнрих 2012*

### ЛАНДШАФТ И ГОРНЫЕ ПОРОДЫ

Живописный австрийский ландшафт в значительной степени сформировался под влиянием основных геологических образований. Гористые регионы Вальдфиртель и Мюльфиртель на севере входят в Богемский массив, переходящий в Предальпы на востоке с их холмами, долинами и низинами; наконец, Альпы протянулись по стране более чем на 500 км.

Восточные Альпы — часть крупной горной дуги, идущей от Ривьеры до Вены. С геологической точки зрения это зона столкновения Адриатической и Евразийской тектонических плит. Альпы как геологическое формирование продолжают под низинами на востоке страны, покрытые осадочными породами до 5000 метров толщиной, и вновь выходят на поверхность в Карпатах и на Динарском нагорье. Такие крупные структуры — результат движения тектонических плит. В ходе этого процесса, длившегося миллионы лет, формировались горные породы, менялись местами вода и суша, двигались и разламывались континенты, океаны разделялись на моря, поднимались и выветривались горы.

Однако породы и границы тектонических плит непосредственно влияют на ландшафт и в меньшем масштабе. Мягкие породы, легко подвергающиеся эрозии, порождают пологие элементы ландшафта, а высокие горы и крутые уступы, как правило, обязаны своим возникновением твердым и хрупким видам пород. Долины зачастую формируются над тектоническими разломами. Из-за быстрой эрозии в регионах с мягкими коренными породами вдоль рек могут возникать каньоны и практически вертикальные подмытые стены. Напротив, в местности с твердыми коренными породами при подходящих климатических условиях и малых перепадах высоты появляются пологие холмистые ландшафты. В более поздние геологические эпохи важную роль в формировании ландшафта альпийского региона сыграли климатические колебания четвертичного периода, включавшие по меньшей мере четыре оледенения в рамках так называемого ледникового периода. Наступление гигантских ледников и морозы способствовали обширной эрозии пород. Чередование эрозии и отложений в ходе таяния ледников сформировало гравийные террасы, а сползание каменной пыли с обнажившихся горных склонов привело к образованию лёссов в предгорьях.

Помимо состава пород, границ тектонических плит, подъема и опущения поверхности земли, изменения климата на характер ландшафта влияют такие факторы, как растительность и деятельность человека. Поскольку крупные скальные формирования пересекают Австрию вдоль, а винодельческие регионы образуют дугу на востоке

ее территории, в виноградниках встречаются практически все основные геологические формирования страны. Именно это придает винодельческому региону Австрии разнообразие и особый характер. Разные виды пород имеют разную связанность, поэтому в первую очередь породы делятся на рыхлые и сцементированные. Около 70% австрийских виноградников расположено на рыхлых породах, а примерно 30% — на почвах, образовавшихся из сцементированных пород.

### Геологические Формирования Австрии из Сцементированных Пород

- Молданубская и Мораво-Силезская зоны, входящие в Богемский массив, состоят из кристаллических пород протерозойской и палеозойской эры.
- Гельветская зона и клиппы зоны Вашберга сформировались из отложений мезозойской и ранней кайнозойской эры.
- Пеннинская зона сложена из океанических пород, сформированных в мезозое и начале кайнозоя. У северного края Восточных Альп находится Пеннинская флишевая зона. Аналогичные породы в измененной (метаморфизованной) форме присутствуют в центральной части Восточных Альп, где они выходят на поверхность в так называемых тектонических окнах, открывающихся в Австро-Альпийских покрывах.
- Австро-Альпийская зона сформировалась из отложений позднего палеозоя, мезозоя и раннего кайнозоя в Северных известковых Альпах и в районе Гозау и состоит из метаморфических пород и осадочных пород протерозойской, палеозойской и мезозойской эры в центральной части Восточных Альп.

### Геологические Формирования Австрии Из Рыхлых Пород

- Молассовый бассейн в альпийских предгорьях, сформированный из осадочных пород раннего и позднего кайнозоя (палеогена и неогена) примерно 7 млн лет назад
- Внутриапийские бассейны, такие как Венский, Штирийский и Паннонский, сформировались из осадочных пород кайнозойской эры (неогена) примерно 2,6 млн лет назад.
- Осадочные породы самого позднего геологического периода,

четвертичного, не только сконцентрированы в Молассовом бассейне и во внутриальпийских бассейнах, но и покрывают участки сцементированных пород.

**Сцементированные Породы Внутри Участков Рыхлых Пород**

- Песчаники, конгломераты и брекчия, сформированные из сцементированного песка, гравия и галечника.
- Третичный известняк.
- Вулканические породы Штирийского бассейна.

**Геологические Периоды**

Протерозой: более 541 млн лет назад

Палеозой: 541—253 млн лет назад

Мезозой: 253—66 млн лет назад

Кайнозой: 66 млн лет назад — по настоящее время. Граница между неогеном и четвертичным периодом проходит на отметке 2,6 млн лет назад, а граница между плейстоценом и голоценом — 10 000 лет назад.

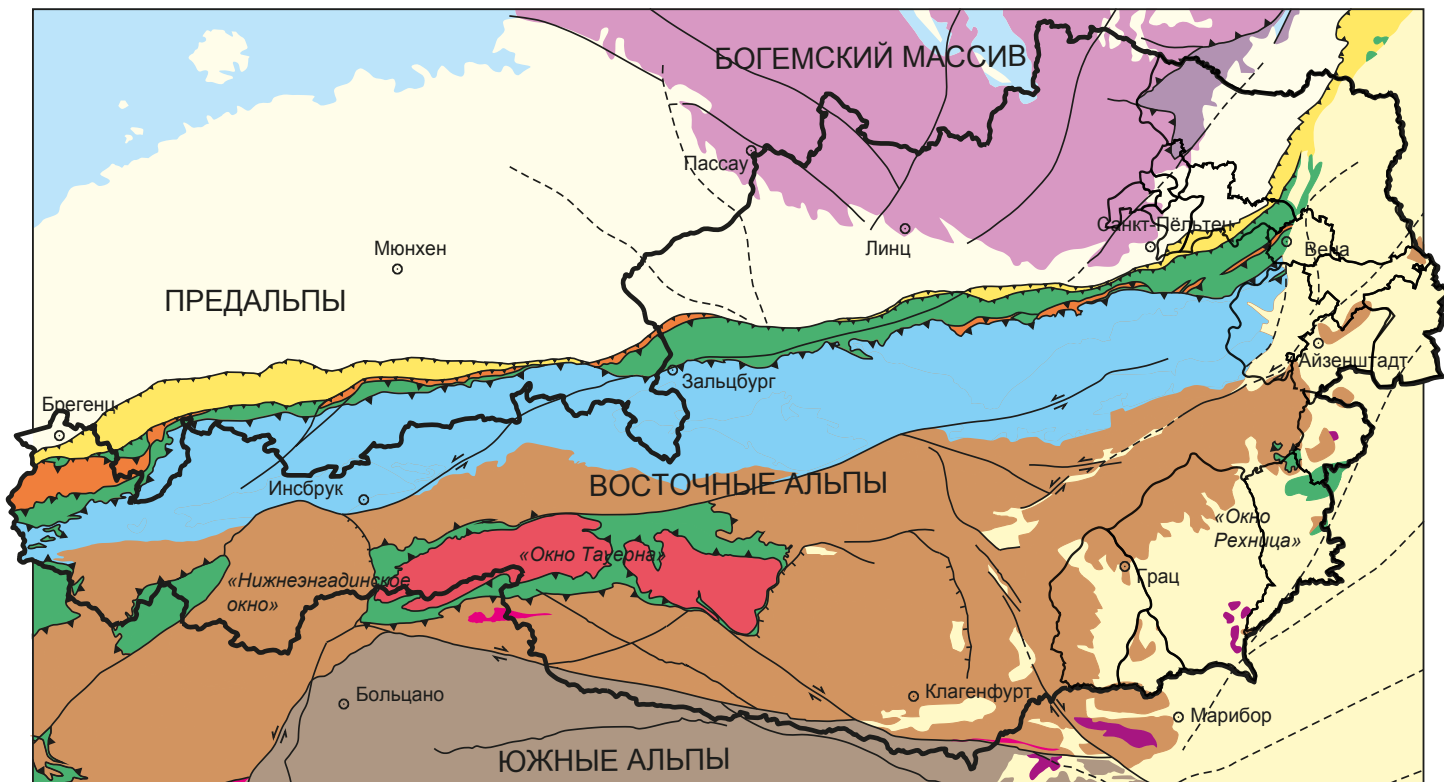
**Стратиграфические Единицы**

**Молданубская и Мораво-Силезская Зоны**

Молданубская и Мораво-Силезская зоны — это глубоко залегающие участки древнего горного хребта, который протянулся из центральной Европы через Пиренейский полуостров до Аппалачей в Северной Америке. Южная оконечность этих зон формирует регион Вальдфиртель. Этот горный хребет, относящийся к так называемой герцинской складчатости, возник в промежутке от 360 до 300 млн лет назад на южном краю «Старой Европы». Горы, когда-то бывшие высокими, подверглись эрозии и были затоплены морями; в кайнозойскую эру на поверхность поднялись только их отдельные участки, образовав невысокую горную цепь. В наше время холмистый ландшафт предгорий изрезан Дунаем и его притоками на севере. Здесь можно найти породы разных видов и разных цветов. Преобладают гранит, гнейсы (парагнейсы и ортогнейсы), образовавшиеся из отложений или магматических пород, амфиболиты, возникшие в результате вулканической активности, гранулиты, кварциты и мраморы.

**Гельветская зона и Клипсы Зоны Вашберга**

Породы, формирующие Гельветскую зону, — это морские отложения. В районе Вены они встречаются в виде клиньев во флишевых породах и представляют собой красные, зеленые и серые, отчасти мергелистые глины с тонкими прослойками кварцевого песчаника. Как и породы Богемского массива и светлые клипсы зоны Вашберга в Вайнфиртеле из чистого известняка, они относятся к осадочной среде «Старой Европы». Однако в отличие от пород Молданубской и Мораво-Силезской зон, они стали частью Альп в кайнозойскую эру.



- Предгорья Альп**
- Молассовый бассейн
  - Автохтонные позднепалеозойские и мезозойские отложения
  - Молданубская зона
  - Моравская зона

- ↗ Наползание
- ↖ Сдвигание
- Боковое смещение (покрытое более молодыми отложениями)

- Альпы**
- Внутриальпийские бассейны
  - Паннонские магматиты
  - Периадриатические магматиты
  - Аллохтонная моласса включая зону хребта Вашберг
  - Южные Альпы
  - Восточные Альпы и Внутренние Западные Карпаты, Северные Известняковые Альпы
  - Пеннинская зона
  - Гельветская зона
  - Субпеннинская зона



*Суглинки и пески Паннонского моря в Гольсе (Нойзидлерзее),  
© М. Хайнрих 2006*

### Пеннинская Зона

Породы Пеннинской зоны когда-то были дном океана. Флишевые породы на северной оконечности известковых Альп в Нижней Австрии и в районе Вены сложены из характерной, часто повторяющейся последовательности песчаников, алевролита и аргиллита или глинистого известняка. Они сформировались из оползневых массивов, сходящих с края шельфа глубоко в море. На юге Бургенланда породы, относящиеся в Пеннинской зоне, выходят наружу в тектоническом окне. К ним относятся зеленый сланец, образовавшийся из океанических базальтов, серпентинит, образовавшийся из мантийной породы, и метаморфизованные осадочные породы с океанского дна, такие как известковые сланцы, филлиты и кварциты.

### Породы Австро-Альпийской Зоны

Породы Австро-Альпийской зоны изначально располагались на северном краю Африканской тектонической плиты, а позднее сформировали северную кромку Адриатической плиты. Сейчас они образуют Северные Известняковые Альпы (Нижняя Австрия и окрестности Вены) и Центральные Восточные Альпы (Нижняя Австрия, Бургенланд, Штирия). Осадочные и вулканические породы, из которых сформировались древнейшие породы этой зоны, насчитывают 540 млн лет и более. К ним относятся парагнейсы, слюдяной сланец и амфиболиты. Позднее добавился гранит, превратившийся в ортогнейсы. В палеозойскую эру здесь произошло отложение песчано-глинистых пород с включением базальтовой лавы и туфов, известковых рифов, песка и гравия, а также соляных и гипсовых отложений. Многие из этих пород затем трансформировались в той или иной степени и сегодня представляют собой филлиты, слюдяные сланцы, мрамор, кварциты и амфиболиты. В некоторых местах произошло проникновение расплавленных пород из-под поверхности Земли, позднее превратившихся в гранит и пегматит. Самые молодые и самые верхние осадочные породы этой зоны относятся к мезозою. Они отложились на участок шельфа, располагавшийся у кромки океана Тетис, а затем оказавшийся между океаном Тетис и Пеннинским океаном. Последовательности пород начинается с красных сланцев и песчаников. Затем идут слоистые известняки, массивы рифовых известняков, слоистый доломит, прослойки песчаников и глинистых осадочных пород и, наконец, карбонатные породы, сформировавшиеся на рифах и в лагунах.

Также присутствуют кремнистые известняки и радиоляриты, возникшие на более глубоких участках морского дна. Отложение пород формации Гозау началось во время тектонического движения в конце мезозоя. К этим породам относятся песчаники, глинистые известняки, конгломераты и мергелистые известняки.

### Молассовый бассейн и Внутриапийские Бассейны

Молассовый бассейн в альпийских предгорьях включает гравий, пески и глинисто-алевритовые отложения, сформировавшиеся перед альпийскими покровами. Большая часть этих осадочных пород сформировалась во время неогена, когда бассейн наполняло море Паратетис. Отложения образовывались на глубине и на мелководье, по берегам и в дельтах. После отступления моря возникли реки и озера. Отложения сформировались по большей части из поднимавшихся пород, преимущественно известковых, являвшихся частью Альп на юге, и в меньшей степени из силикатных пород Богемского массива.

История внутриапийских бассейнов в восточной Австрии (Вайнфиртель, Вена, Бургенланд, Штирия) начинается несколько позже. Они сформировались из-за растяжения в восточном направлении, связанного с тектоническими плитами. При этом установлено аналогичное формирование морских (Паратетис) и пресноводных отложений. Заполненные соленатоводными и пресноводными водоемами (Паннонское озеро), эти бассейны заилились, и в них стали доминировать аллювиальные отложения. Осадочные породы здесь включают обломки горных пород, гравий, пески, алевролиты и глины с различным содержанием известняка, которые были перенесены сюда с поднимавшихся гор неподалеку. На морском мелководье из скелета осаждающих известь красных водорослей сформировались отложения третичного известняка. Там, где реки вливались в море, сейчас находят гравий и конгломераты, а в бассейнах — алевролиты, глины и мергелистые глины, также называемые шпиром. Самые молодые морские отложения сформировались около 12 млн лет назад. В Штирийском бассейне образование отложений сопровождалось интенсивной вулканической активностью около 15 млн лет назад. Ее признаки можно найти неподалеку от Бад-Глейхенберга и Вейтендорфа.

Геологические процессы самого недавнего геологического периода, четвертичного, начались около 2,6 млн лет назад и продолжают по сей день. Они имеют большое значение для всех винодельческих регионов Австрии. Главная характеристика этого геологического периода — повторяющееся чередование холодных (оледенение) и теплых (межледниковье) этапов. Последний ледниковый период закончился в плейстоцене около 10 000 лет назад. Эти климатические колебания сформировали современные ландшафты с долинами, террасами, холмами и горами, а также повлияли на образование наиболее молодых отложений. Около двух миллионов лет назад в Штирии началась вторая фаза вулканической активности, в течение которой образовались породы в регионах Клех, Капфенштайн и Ригерсбург.

Регионы Австрии, где сейчас выращивается виноград, не были покрыты ледниками в холодные периоды. Они располагались неподалеку от ледников, в так называемых приледниковых областях. Здесь были сильные морозы, растительный покров уменьшился. Ледники вырывали огромные массы породы из горных хребтов. Талые воды переносили валуны в предгорья, а когда сила влечения и транспортная способность ослабевали, порода оседала там. Так образовывались террасы, которые затем прорезали разлившаяся реки. При этом в долинах формировался ступенчатый ландшафт; самые молодые террасы оказывались внизу, завершаясь пойменными лугами. Одновременно с гравийными террасами, в холодные этапы четвертичного периода, образовались лёссы. Каменную пыль приносило ветрами с сухих голых равнин, прилегавших к ледникам, и она откладывалась в предгорьях, особенно на восточных и юго-восточных склонах. Лёссы отличаются характерной консистенцией, напоминая муку, и желтым цветом. Они всегда содержат известняк, но состав пород различается — от не содержащего магния кальцита до магнийсодержащего доломита. Лёссы также отличаются пористостью и высокой стабильностью в сухом состоянии. Например, стены узких ущелий не разрушаются, в то время как не испытывающее нагрузки, но сильно увлажненное дно ущелья подвергается эрозии и уходит все глубже. Не все лёссы сохранили свой первоначальный вид. Во время холодных периодов земля промерзала на большую глубину, и было достаточно незначительного углубления на склоне, чтобы верхний оттаявший слой породы, насыщенный водой, начал



сезжать. Под воздействием окружающей среды и повторяющихся циклов замерзания и таяния произошли дальнейшие трансформации. В итоге сформировался суглинок — обеззоленный лёсс с высоким содержанием глины. Там, где открываются отложения, видно, что лёссы и суглинки чередуются как по горизонтали, так и по вертикали. Из-за этого крайне трудно отграничивать такие участки на геологических картах.

### Молодые Геологические Процессы

Новейшие геологические процессы, такие как выветривание, активная эрозия и повторное отложение пород в реках и на склонах, имеют большое значение для выращивания винограда. В результате происходит разрыхление и разрушение сцементированных пород, каолинизация пород, богатых глиной и слюдой, формирование делювия и аллювия, аллювиальных конусов, пльвуна, размыв склонов, образование коллювиальных отложений и береговых суглинков и, наконец, возникновение почвы поверх коренных пород; почвы, на которой растут виноградники, которая питает их и насыщает влагой. Почва — это смесь выветренной породы и органических веществ с содержанием воды и воздуха. Как правило, формирование почвы начинается на поверхности породы, как рыхлой, так и сцементированной, и с течением времени продвигается вглубь. Почвообразование — это длительный процесс, на который влияют различные факторы, такие как климат, наличие грунтовых вод, рельеф поверхности, характер растительности, присутствие почвенных организмов и деятельность человека.

## ГРУППЫ ГОРНЫХ ПОРОД

С геологической точки зрения породы делятся на три основные группы. Это магматические породы (они делятся на интрузивные, или плутонические, и эффузивные, или вулканические), осадочные и метаморфические.

### Интрузивные Магматические Породы

Интрузивные и метаморфические породы также называются кристаллическими породами. Среди виноделов их также называют первичными (нем. *Urgesteine*). Этот термин подчеркивает древность таких пород. Однако он некорректен с геологической точки зрения и не учитывает разнообразие таких важных для виноделия характеристик пород, как химический и минеральный состав или текстура. Магматические породы — это породы, которые когда-то были расплавленными, а затем затвердели. Отверждение интрузивных пород происходит внутри земной коры, а эффузивных пород — на поверхности (как на суше, так и в море). Химический и минеральный состав, как и текстура этих пород, могут сильно различаться. Интрузивные породы, как правило, грубозернистые, например гранит. Эффузивные породы отличаются мелкозернистостью, иногда бывают стекловатыми, например базальт.

### Осадочные Породы

Осадочные породы возникают на поверхности Земли в результате эрозии других пород (кластические, или обломочные отложения) или в ходе осаждения из воды и деятельности организмов (хемогенные и биогенные отложения). В зависимости от размера частиц обломочные отложения подразделяются на валунник, галечник, дресву и гравий, песок, алевроит и глину. Такие отложения могут цементоваться; щебень превращается в брекчию, галечник — в конгломерат, пески — в песчаник, алевроит — в алевроитовый песчаник, а глина — в аргиллит. Известняк образуется из панцирей и скелетов живых организмов. В процессе консолидации известняк в присутствии магния может превратиться в доломит.

### Метаморфические Породы

Метаморфические породы образуются, когда твердые породы испытывают колебания температуры и давления. При этом, как правило, породы претерпевают ту или иную деформацию, например рассланцевание или изменение текстуры, что связано с изменением содержания влаги. Последнее может привести к изменению или образованию минералов. Гранит превращается в ортогнейс,

известняк — в мрамор, кварцевый песчаник — в кварцит. Базальт может превратиться в зеленый сланец или амфиболит, а при очень высоком давлении — в эклогит. Глинистые и песчаные отложения могут претерпевать метаморфизм в разной степени, превращаясь в сланец, филлит, слюдяной сланец или парагнейс, а при температуре выше 700°С — в мигматит.

Породы вовлечены в постоянно повторяющийся цикл. Топографический рельеф может формироваться в ходе таких процессов, как орогенез, вулканическая деятельность или погружение бассейнов. Затем на поверхности Земли породы подвергаются эрозии и образуют отложения. В ходе следующего орогенеза эти отложения и содержащие их бассейны опускаются, подвергаются метаморфизму и частичному плавлению. В процессе поднятия снова формируется рельеф, и цикл повторяется.

### Характеристики Пород, Важные Для Виноградарства

Тип, состав, возраст, происхождение, структура и взаимное расположение пород позволяют геологам делать далеко идущие выводы не только о геологической структуре региона, но и о значимости исследованных пород для человека, его экономической и культурной деятельности, а также для развития инфраструктуры. Помимо разделения на рыхлые и сцементированные, среди различных характеристик пород наиболее важное значение для виноградарства имеют следующие:

- структура или текстура;
- химико-минералогический состав.

При описании структуры породы указывается, является ли сцементированная порода грубозернистой или мелкозернистой, залегаёт ли она мощным, средним или тонким слоем, слоится ли она, отличается ли листоватой структурой, трещиноватостью, разломами,



Лёсс в Обердюрнбахе (Вайнфиртель) © Томас Хофманн



Вулканические туфы в Капфентайне (Вулканическая Штирия), © М. Хайнрих 2014



Кристаллический гнейс с вкраплениями амфиболита в Ахлайтене (Вахау); © М. Хайнрих 2008



Конгломерат формации Цёбинг с характерными красными полевыми шпатами и скальными обломками в районе Хайлигентайн (Кампталь), © Т. Унтерсвег 2006

выветренностью или обезвоженностью. Когда речь идет о рыхлых породах, важно обращать внимание на распределение размеров частиц и их форму, степень окатанности и возможное уплотнение. Крайне важно учитывать процент пористого пространства и присутствие мельчайших частиц породы ( $< 0,002$  мм) с большой площадью внутренней поверхности в глинистых минералах.

#### Размеры Частиц в Отдельно Взятых Фракциях

Валуны	$> 20$ см
Песок	$0,063—2$ мм
Галечник	$> 63$ мм
Алеврит	$0,002—0,063$ мм
Гравий (Окатанный) Или Дресва (Остроугольная)	$2—63$ мм
Глина	$< 0,002$ мм

Как правило, в природе фракции с различным размером частиц присутствуют в смешанном виде. Это верно, например, для глинистых алевритов и песчаных гравиев. Структура породы влияет на характер ее выветривания, на то, насколько может прогреться почва, как глубоко в нее смогут проникнуть тепло и корни растений, на баланс воздуха, температуры и воды, а содержание глинистых минералов влияет на циркуляцию питательных веществ.

## СОСТАВ ГОРНЫХ ПОРОД

Породы состоят из минералов. Большинство пород состоит из нескольких минералов. Например, гранит состоит из полевого шпата, кварца и слюды. Иногда породы состоят преимущественно из одного минерала, как известняк из кальцита или кварцит из кварца.

Минералы имеют упорядоченную внутреннюю структуру и определенный химический состав, представляя собой соединения из одного или нескольких элементов.

#### Основные Породообразующие Минералы

**Силикаты** (основные составляющие — кремний, алюминий, кислород), такие как полевые шпаты (плагноклазовый и щелочной полевой шпат), амфибол и пироксен, кварц, слюда, глинистые минералы, гранат.

**Карбонаты**, такие как кальцит (карбонат кальция) и доломит ( $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$ ).

Другие группы — это фосфаты, оксиды, сульфиды и сульфаты.

#### Распространенные Минералы В Трех Основных Группях Пород:

##### Магматические породы:

кварц, полевой шпат, слюда, пироксен, амфибол, оливин

##### Осадочные породы:

кварц, глинистые минералы, полевой шпат, кальцит, доломит

##### Метаморфические породы:

кварц, полевой шпат, слюда, гранат, ставролит, кианит

Химико-минералогический состав породы определяет природное поступление питательных веществ в почву, а следовательно, влияет на выбор подвоя и сортов винограда. Количество и тип глинистых минералов, которые различаются по способности удерживать воду и регулировать обмен катионов, оказывают значительное влияние на структуру и обрабатываемость почвы, поведение воды в почве, на связывание и высвобождение питательных веществ, таких как калий и магний, а также на подверженность эрозии.

# THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



*Приглашение от* Австрийского вина. Откройте скромную дверь винного подвала и Вы встретитесь с мировыми звездами, без всяких капризов. Лучшие

вина Австрии. Произведенные вручную и экологически чистые, получившие много наград и оцененные самыми знаменитыми ресторанами мира. [winesfromaustria.ru](http://winesfromaustria.ru)

**AUSTRIAN WINE**   
The Art of Wine. *Down to Earth.*



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/ Комитет Кампталъ

## 4. УСТОЙЧИВОЕ КУЛЬТИВИРОВАНИЕ АВСТРИЙСКИХ ВИНОГРАДНИКОВ

В течение многих лет устойчивость играет важную роль в сельском хозяйстве. Применение средств для защиты и ухода за растениями, различных типов удобрений, а также использование большого количества техники, энергии и водных ресурсов делают виноградарство очень интенсивной формой сельского хозяйства. Целью устойчивого виноградарства является максимально бережное обращение с ресурсами и производство с низкими выбросами. В рамках целостного подхода устойчивое виноградарство включает в себя также цепочку производства, сбыта и в конечном итоге потребителей.

После Второй мировой войны до конца 70-х годов прошлого века сохранялся повышенный спрос на продукты питания. В это время существенное развитие получила механизация и применение новых пестицидов. Это способствовало увеличению объемов и безопасности производства. Особенно большой отложенный спрос наблюдался на удобрения. В этот период времени ввиду чрезмерного использования технических средств, химикатов и незнания связанных с ними последствий, был допущен ряд ошибок. Только в ходе повышения всеобщего сознания в вопросах экологии постепенно начала развиваться обратная тенденция, направленная на внедрение безопасных для окружающей среды методов производства, таких как:

- **Интегрированное виноградарство;**
- **Органическое виноградарство;**
- **Биодинамическое виноградарство.**

Постепенно в виноградниках побеждали экологически благоприятные способы производства. Эти методы постоянно совершенствуются. 15% всех австрийских виноградников обрабатываются биологично (по данному параметру Австрия занимает ведущее место в мире), 12,4% виноградников обрабатываются сертифицированными экологически благоприятными методами, а оставшиеся 72,6% - большей частью в соответствии с нормами интегрированного виноградарства.\*\*

### ИНТЕГРИРОВАННОЕ ВИНОГРАДАРСТВО

Это процедура, во время которой применяются все экономически, экологически и токсикологически устойчивые методы, в результате которых ущерб сокращен до минимального уровня и не превышает порога экономического ущерба.

Интегрированное виноградарство является методом производства, направленным на экономичное производство высококачественного винограда, вин и другой продукции из винограда. В центре внимания стоит охрана здоровья человека, бережное отношение к производственной базе и окружающей среде. Благодаря целостному подходу к агроэкосистеме в винограднике учитываются все способы обработки. Три четверти площадей австрийских виноградников возделываются в соответствии с принципами интегрированного производства.

Интегрированное производство возникло на основе «интегрированной защиты растений». Широкое использование пестицидов в 1980-х годах привело к многочисленным проблемам. С помощью точных научных методов было изучено побочное действие пестицидов на экосистему и впоследствии дана оценка их потенциальной опасности для полезных организмов. Вещества и препараты, вредные для полезных организмов и загрязняющие окружающую среду, включая те, которые могли бы оказаться потенциально опасными для лиц, применяющих эти препараты в винограднике, были ограничены в использовании (в определенных объемах считаются разрешенными) или полностью запрещены.

Почва в течение года – как и при других методах производства – должна озеленяться и покрываться другим органическим материалом. Гербициды, разрешенные для обработки почвы, могут вноситься только ленточным способом между рядами виноградных лоз. Выборочное использование современных гербицидов не приводит к загрязнению почвы в долгосрочной перспективе. Это не было характерно для ранее используемых гербицидов, которые в настоящее время запрещены. Для борьбы с болезнями и вредителями в интегрированном производстве могут применяться только разрешенные средства защиты растений. Все средства по уходу за растениями (средства для укрепления растений), перечисленные в биологических методах производства, могут тоже использоваться.

Производство вина регулируется Австрийским законом о виноделии. Продукция, выпущенная на основе этого метода виноградарства, может обозначаться и характеризоваться как «вино из винограда, произведенного в интегрированном виноградарстве». Рациональное сочетание мер по уходу и защите растений означает, что с превышением определенного порога ущерба одновременно достигается сокращение выбросов CO<sub>2</sub> ввиду уменьшения количества проходов трактора через виноградники.

\* Источник: Федеральное Министерство сельского хозяйства, Регионы и туризм, статус: июль 2020 г.

\*\* Источник: Ассоциация австрийских виноделов крайний срок: 30 мая 2020 г.



Органический логотип ЕС

## БИО-ОРГАНИЧЕСКОЕ ВИНОГРАДАРСТВО

Самые важные характеристики органического сельского хозяйства включают запреты на использование легко растворимых минеральных удобрений и гербицидов, сознательное культивирование виноградника, которое направлено на укрепление здоровья и плодородия почв, а также уважение естественного цикла. Био-органическое виноградарство также известно как биологическое виноградарство или биовиноградарство. Важнейшим отличием от интегрированного производства является то, что для обработки почвы не используются никакие химические/синтетические азотные удобрения, легкорастворимые фосфорные удобрения, химические/синтетические пестициды, а также никакие гербициды. Для защиты растений преимущественно используются средства по уходу за растениями (средства для укрепления растений), а также средства защиты растений, специально разрешенные для биологического производства. Среди них медесодержащие и серосодержащие препараты имеют важнейшее значение в борьбе с переноспорой и мучнистой росой. Производство вина регламентируется Австрийским законом о виноделии и Предписанием ЕС, где перечислена продукция, разрешенная для обработки органически производимого винограда. Допускается использование культивированных дрожжей. Начиная с урожая 2012 года, для вин, произведенных в органическом виноградарстве, установлено сниженное содержание SO<sub>2</sub>. С урожая 2012 года допускается указание "Био-вино" ("BIO-Wein") или "Эко-вино" ("Öko-Wein"). Использование биологотипа ЕС с шифром органа по сертификации является обязательным. Официальные органы контроля Австрии гарантируют соблюдение положений Регламента ЕС и биоассоциаций. Ввиду запрета на гербициды и определенные пестициды, применение средств по уходу за растениями и механическое рыхление почвы в рядах виноградников требует повышенных временных и финансовых затрат на обработку почвы и защиту растений. Однако благодаря этому вносится существенный вклад в увеличение биоразнообразия в экосистеме виноградника.

Хозяйства, работающие био-органическими методами, гарантируют отсутствие технологий генной модификации всех средств, используемых при производстве.

## БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ВИНОГРАДАРСТВО

Биодинамическая экономическая мудрость винного хозяйства основана на принципах Рудольфа Штайнера. Биодинамическое виноградарство понимается как особая форма био-органического метода производства. Этот метод заключается в комплексном подходе к винодельческому хозяйству (люди, животные, растения) и его замкнутым циклам посредством ротационного использования различных видов растений и содержания животных, что крайне сложно реализовать в винодельческих хозяйствах. Наряду со средствами для укрепления растений, которые применяются в органическом виноградарстве, дополнительно используются препараты специального действия, такие как, роговой кремний и роговой навоз, а также различные растительные экстракты. (Эффективность указанных препаратов научно не доказана). Средства для укрепления растений – это вещества, предназначенные исключительно для повышения устойчивости растений к вредным организмам, а также для защиты растений от повреждений, вызванных паразитарными причинами. (Это означает, что они не должны оказывать прямого защитного действия против болезней и вредителей. Если подобные свойства преобладают, то для использования таких средств для укрепления растений требуется разрешение. Большинство средств для укрепления растений имеют натуральное происхождение, т.е. не являются химическими или синтетическими продуктами. Подтверждение их эффективности не требуется законом.) Комплексный подход также включает в себя влияние космоса, например, фаз Луны, на живые организмы. Обработка почвы, посев и работа в винном погребе должны осуществляться с учетом планетарных созвездий, насколько это позволяет структура хозяйства и погодные условия. (Влияние соответствующих планетарных созвездий на работу в винограднике и винном погребе научно не доказано.) Как и при органическом виноградарстве, использование легкорастворимых химических/синтетических удобрений и гербицидов запрещено. При наличии анализа почвы могут применяться минеральные удобрения. Почва должна озеленяться и регулярно обрабатываться органическими удобрениями. К сожалению, вопрос обеспечения виноградников органическими удобрениями не так прост. Если удобрения закупаются, то их поставщиком тоже должно быть биодинамическое предприятие. Как и хозяйства, работающие био-органическими методами, биодинамические хозяйства также гарантируют отсутствие технологий генной модификации всех средств, используемых при производстве.

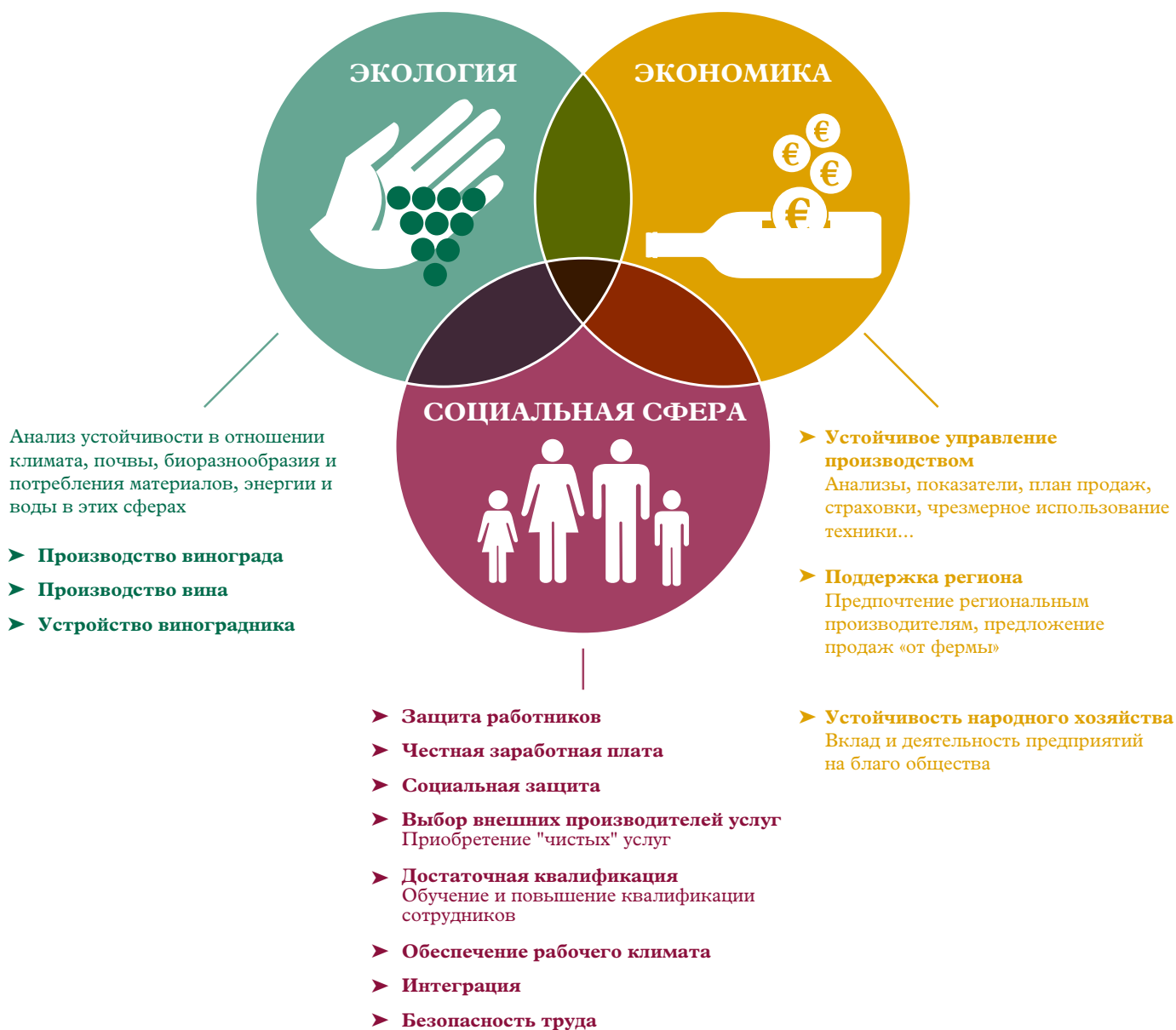
<sup>1</sup> Укрепляющие средства для растений – это вещества, предназначенные исключительно для повышения устойчивости растений к вредителям и защиты растений от паразитарных заболеваний. Это означает, что нельзя вызывать прямые защитные эффекты против болезней и вредителей. При наличии таких свойств речь идет о средствах защиты растений, требующих разрешения для использования. Укрепляющие средства для растений в своем подавляющем большинстве являются не химико-синтетическими продуктами, а имеют натуральное происхождение. Доказательство эффективности законодательно не требуется.

<sup>2</sup> Действие указанных препаратов научно не доказано.

<sup>3</sup> Влияние определенного положения планет на работы в винограднике и винном погребе научно не доказано.



## СЕРТИФИЦИРОВАННО УСТОЙЧИВО



В течение многих лет устойчивость играет важную роль в сельском хозяйстве, приобретая все большее значение в виноградарстве.

Учитывая это обстоятельство, Австрийская ассоциация виноделов в ходе многолетнего проекта разработала онлайн-инструмент для измерения устойчивости австрийской винодельческой промышленности. Он позволяет австрийским виноделам проводить самооценку и на следующем этапе, начиная с весны 2015 года, подавать заявки на сертификацию методов работы устойчивости. Сертифицированные предприятия получат возможность указывать на этикетке «Сертифицировано Устойчивая Австрия».

#### Устойчивость как Необходимость для Австрийского Виноградарства

Виноградарство является интенсивным типом сельского хозяйства ввиду применения пестицидов и удобрений, а также за счет использования энергии, воды и транспорта. Кроме того, виноградарство чутко реагирует на изменения погодных условий, таких как длительные периоды засухи или дождя, которые усугубляются глобальным изменением климата. В связи с этим возникают вопросы: «Каким образом виноградарство может адаптироваться к изменяющимся условиям климата?» или «Каким должно быть устойчивое виноградарство, производящее высококачественные вина с учетом экологического, социального и экономического факторов? Какие меры необходимо для этого предпринять?»

### Онлайн-Инструмент для Самостоятельного Определения Устойчивости

В качестве ответа на эти вопросы и основываясь на предыдущих климатических проектах, Австрийская ассоциация виноделов инициировала разработку системы сертификации для устойчивого производства вин, которую виноделы могут использовать самостоятельно. Совместно с экспертами в несколько этапов были определены требования к качеству для различных процессов (производство винограда, производство вина, виноградники, социальная сфера и экономика) и разработаны меры по реализации этих требований на принципах устойчивости. Результат многолетних разработок впервые был представлен в рамках Национального дня виноделия 24 июня 2014 года.

### Личная Ответственность как Основа Сертификации

Виноделы вводят свои производственные показатели в программу, которая находится в свободном доступе в сети Интернет, и получают анализ своей устойчивости в виде диаграммы (см. рисунок справа). Все данные, записанные в имеющихся в зависимости от предприятия рабочих полях (производство винограда, производство вина, виноградники), оцениваются автоматически в соответствии с определенным ключом. Это означает, что методы, которые вносят лишь незначительный вклад в устойчивость, получают более низкую

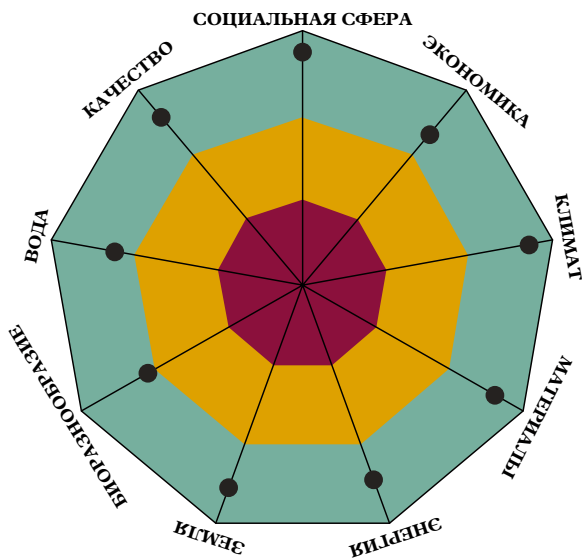
оценку, в то время как, например, переход на бутылки из облегченного стекла станет важным шагом.

После заполнения всех пунктов результат выводится в виде диаграммы. Черная точка обозначает текущее положение дел в конкретной категории. Чем ближе точка находится к внешней границе диаграммы, тем более устойчивыми являются методы, реализуемые в данной категории. Красная зона свидетельствует о наличии явного потенциала для улучшения, тогда как зеленая зона указывает на устойчивость выше среднего уровня.

Система выдает не конкретные цифры, а относительные данные. С их помощью виноделы могут проследить, насколько они далеки от оптимального управления предприятием и каких улучшений можно достичь с помощью различных методов. Для оценки этих методов с точки зрения их устойчивости используются следующие критерии:

- Климатическая нейтральность
- Использование воды
- Использование энергии
- Технологическое оснащение (Материал)
- Плодородие почвы
- Биоразнообразие
- Высокие стандарты качества
- Социальные аспекты
- Экономическая рентабельность.

### Варианты логотипа для использования на винных этикетках



	Немецкий	Английский
Вариант 1		
Вариант 2	<b>NACHHALTIG AUSTRIA.AT</b> ZERTIFIZIERT 1234567	<b>SUSTAINABLE AUSTRIA.COM</b> CERTIFIED 1234567





© shutterstock

## 5. РАЗВИТИЕ МИРОВОГО РЫНКА

*Специалисты в основном согласны с тем, что за последние 30 лет винный мир изменился сильнее, чем за предыдущие 1000 лет. Вот некоторые признаки этого развития:*

### а) Взрыв качества по широкому фронту

Профессионализация происходит во всем мире, предложение вин более высокого качества стремительно растет.

### б) Постоянно усиливающаяся конкуренция с целью вытеснения конкурентов с рынка за счет растущего предложения

Лидеры отрасли Франция, Италия и Испания сталкиваются с все большей конкуренцией со стороны стран Нового Мира, а также стран Центральной и Восточной Европы. Входной сегмент смещается в ценовом отношении вверх, в то же время в премиальном и ультра-премиальном сегментах наблюдается все большее предложение, значительно превышающее спрос. Таким образом, более высокие ценовые классы подвергаются все более жесткой конкуренции, и в среднесрочной перспективе цены окажутся под давлением. На классических рынках ожидается еще более ожесточенная конкуренция вытеснений.

### в) Появление новых возможностей для продаж

Новые возможности для продаж, с одной стороны, появляются на новых рынках, которые благодаря социальному и экономическому развитию перенимают западный стиль жизни. Это особенно верно в отношении развивающихся стран (важных промышленно развитых и развивающихся стран), например, стран БРИКС: Бразилии, России, Индии, Китая и Южной Африки. Но есть также страны со стремительно развивающейся винной культурой, связанной с пивом и крепкими спиртными напитками (например, скандинавские страны, Великобритания/Ирландия...)

### г) Изменение каналов продаж (с точки зрения Австрии)

Продажи в сфере гастрономии снижаются в винодельческих регионах и сельской местности, однако растут в городах и туристических районах, где также повышается средняя цена. Продажи непосредственно «от винодельческого хозяйства» постоянно падают. Продажа вина в розничной торговле продуктами питания и через дисконт-центры (дешевые супермаркеты) растет, ассортименты становятся шире, более высокие ценовые классы (5-10 евро и выше) стремительно растут. Кроме того, развиваются новые концепции специализированной торговли с компонентом «стиля жизни» (винный бар, гастрономия). Интернет-торговля топовыми винами и международными известными винными брендами приобретает более широкий размах. При этом эксклюзивные продажи становятся

все большей редкостью. У ведущих виноделов есть несколько дистрибьюторов внутри страны и на ключевых экспортных рынках. Лучшие бренды становятся более доступными.

### д) Изменение поведения потребителей: Новые потребители пьют "по-другому"

Это находит отражение в следующих тенденциях: дальнейшее снижение потребления в классических странах-производителях вин и, при этом, рост потребления пива. Вино теперь относится не к продуктам питания, а к средствам получения удовольствия. "Неверные" потребители хотят попробовать что-то новое. Спрос на ценовые классы в 4-10 евро растет. "Wining & Dining" (культура еды и питья) является признаком благосостояния и становится развлечением. Растет спрос на белое вино. Усиливается критика крепких вин с содержанием алкоголя более 13,5% об.. Эко-сегмент, вплоть до апельсиновых и натуральных вин, также переживает подъем в сфере высокой гастрономии. Что это - сиюминутное явление или устойчивая тенденция? Для молодых людей вино становится коктейлем - от "Калимочо" (красное сухое вино с коллой), "Апероль Шприц" и "Хьюго" до "Беллини" и "Гестаросса".

### е) Новый способ коммуникации и обзора темы

Презентация, язык и обстановка сильно изменились, но значимость специализированных средств информации и оценок теряется. Круг «организованных любителей вина» омолодился – «возраст вступления» все больше снижается - с 35 до 30 лет. Социальные сети типа Facebook, Twitter, Instagram и прочие, а также блоги способствуют обесцениванию громких, кричащих и запутанных комментариев. Для производителя становится все труднее построить свой имидж.

### ж) Поляризация: различие между промышленными и традиционными винами

В то время как традиционные потребители по-прежнему предпочитают классические вина в разумных ценовых категориях (4-10 евро), наблюдается растущая поляризация между промышленно производимыми брендовыми винами как коммерчески успешной маркетинговой продукцией и индивидуальными, типичными для происхождения винами, произведенными семейными малыми и средними винодельческими хозяйствами. В ответ на индустриализацию сектора устойчивость станет все более важным элементом обретения своего имиджа, вплоть до появления био-вин, апельсиновых и натуральных вин.

\* Название СЕС или СЕЕС (Страны Центральной и Восточной Европы, по-немецки Центрально- и Восточно-Европейские страны) используется Евростатом (Статистической службой Европейского союза) в настоящее время для следующих стран Центральной и Восточной Европы, стремящихся войти в состав ЕС: Албания, Босния Герцеговина, Косово.





## 6. СТРУКТУРА ВИНОДЕЛИЯ АВСТРИИ

В настоящее время в Австрии обрабатывается **46.500 га**. Эту площадь обрабатывает на данный момент около 13.500 винодельческих хозяйств (количество согласно данным статистических отчетов о сборе урожая), при этом насчитывается только **4.000 производителей бутелированных вин**.

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Винный комитет  
Вайнвиртель, Хайден Бауманн

За последние 25 лет произошёл ощутимый сдвиг в сторону увеличения производственных структур и уменьшения количества малых производств - винодельческих хозяйств (в 1988 году в общей сложности 45.000 винодельческих хозяйств). Сравнение с Австралией подчеркивает мелкую структурированность австрийского виноделия. Площадь виноградников Австралии выросла за последние 25 лет с 59.000 до 164.000 гектаров. Добавьте к этому крайне высокую по сравнению с Австрией урожайность. Тем не менее, в Австрии производителей бутелированных вин в два раза больше, чем в Австралии.

Засаженная на данный момент площадь виноградников в 45.908 га значительно меньше возможного предела в 60.000 га. С одной стороны, наблюдается значительное снижение общего количества хозяйств, что объясняется резким сокращением производств мощностью менее 1 гектара. С другой стороны, средние производственные размеры

хозяйств значительно увеличились, что, в свою очередь, происходит за счет предприятий, имеющих более 5 га.

Таким образом, речь идет об ощутимом сдвиге в сторону больших производственных структур и уменьшения малых. Это, конечно, связано с типом приобретения. Чем больше хозяйство, тем чаще оно является предприятием, приносящим основной доход владельцу.

### Производственная мощность хозяйств

Количество производителей бутелированного высококачественного вина (Квалитетсвайн) составляет около 4.200. Количество производств мощностью более 30.000 литров насчитывает около 1.800. Они являются лидерами виноделия Австрии и интенсивно сотрудничают с Агентством маркетинга австрийских вин.

Если не принимать в расчет возможные колебания от года к году, то сравнение продаж вина в 2009 и 2019 годах предприятиями, обязанными подавать статистический отчет, показывает, что количество экономически значимых хозяйств с объемом продаж свыше 30.000 литров увеличивается. В то же время общее количество хозяйств продолжает сокращаться. Это наглядно свидетельствует о стремительно происходящих структурных изменениях в винодельческой отрасли Австрии.

**Австрия,**  
46.500 га, 4.000 предприятий по  
производству бутелированных вин



**Австралия,**  
164.000 га, около 2.000  
предприятий по производству  
бутелированных вин

### Производительность предприятий по производству бутелированных вин 2009-2019 гг.

	2009	2011	2013	2015	2017	2019	+/-
Более 1 миллиона литров	19	15	17	17	16	28	9
500.001 - 1 млн литров	18	33	30	31	32	39	21
100.001 - 500.000 литров	159	251	299	297	286	414	255
50.001 - 100.000 литров	340	475	539	520	525	674	334
30.001 - 50.000 литров	440	615	667	654	591	684	244
10.001 - 30.000 литров	1.653	1.839	1.867	1.674	1.557	1.493	-160
5.001 - 10.000 литров	3.852	1.295	1.236	1.128	969	878	-2.974

Источник: Федеральная инспекция винных производств

Количество предприятий по производству бутелированного вина по объему продаж - за год в литрах, всех уровней качества, сравнение 2009 и 2019 гг. (Отчеты о запасах с 2009 по 2019 год; Сведения о продажах предприятий, обязанных подавать статистический отчет)



© Винотека и Винный музей "Лоизиум"

## 7. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ВИН ИЗ АВСТРИИ

### АВСТРИЙСКИЙ ПУТЬ

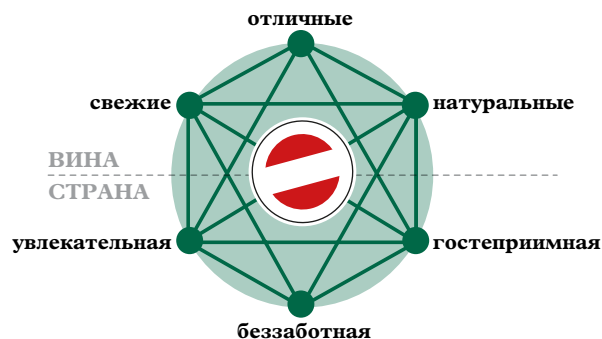
На постоянно меняющемся мировом рынке вин для австрийского виноделия очень важно внимательно следить за положением австрийского вина и приспосабливаться к новой ситуации. Позиционирование определяется структурами и предпосылками, которые задает австрийское винное производство.

### АВСТРИЯ: Небольшая, но успешная благодаря яркой идентичности

Мелкая структурированность виноделия Австрии обуславливает ряд конкурентных недостатков по сравнению с промышленно более развитыми винодельческими экономиками с мощными крупными винодельческими предприятиями: небольшие объемы, мало крупных предприятий, малоизвестные на международном уровне бренды, низкие бюджеты на рекламу отдельных хозяйств, сложные названия и прочее. С другой стороны, благодаря отличному качеству и аутентичности австрийский путь находит все больше сторонников по всему миру, что отражается в постоянном росте показателей экспорта на ключевых рынках, таких как Германия, Швейцария, США, Нидерланды, Польша, скандинавские страны и Россия, а также на дальневосточных рынках - Китай, Япония и Гонконг.

Однако из-за структуры винодельческой отрасли Австрии традиционная маркетинговая теория должна быть перевернута с ног на голову, поскольку Австрия производит лишь 1% мирового производства, из которого, в свою очередь, экспортируется не более четверти. Таким образом, австрийское вино должно быть четко и успешно позиционировано в экспорте в виде нишевого маркетинга, ориентированного на добавленную стоимость. Для этого решающее значение имеет уникальная идентичность винодельческой Австрии

### Что нас характеризует? ДНК или генетический код австрийского вина



Австрия – беззаботная, гостеприимная страна в самом сердце Европы с соответствующим современному моменту отношением к традициям и уникальной кулинарной культурой. Ее творческая и молодая винодельческая среда находится в постоянном движении, и благодаря уникальным, не имеющим аналогов в мире климатическим условиям предлагает свежие вина, характеризующиеся легкой плотностью благодаря сочетанию зрелости и кислотности. Великолепные высококачественные вина с честным соотношением цены и качества и гарантией строгого государственного контроля рождаются на экологически ответственных семейных винодельческих хозяйствах с применением технологий ручного производства.

Сегодня винодельческая страна не может быть более захватывающей.

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.



**AUSTRIAN WINE**  
The Art of Wine. Down to Earth.



## ОСНОВНАЯ КАМПАНИЯ "7 ЭЛЕМЕНТОВ НАПРЯЖЕННОСТИ"

*Семь факторов отвечают за независимый, неповторимый характер австрийского вина в центре основной рекламной кампании Агентства маркетинга австрийских вин. "7 элементов напряженности" являются убедительными аргументами в коммуникации и в международном формате заявляются Агентством маркетинга австрийских вин как возможные отправные точки для более глубокого освещения средствами массовой информации.*

### 1. КЛИМАТ Притяжение Противоположностей

Особое географическое положение Австрии - это самый важный фактор для неповторимого качества местных вин. Австрия лежит практически на том же градусе широты, что и Бургундия, но гораздо глубже в центре Европы. Именно поэтому она попадает в переходную область от влажно-мягкого атлантического к сухому континентальному панноническому климату с типичными для него большими перепадами температуры. Теплые, солнечные летние и осенние дни с по-северному прохладными ночами способствуют появлению здесь свежих, ароматных плотных вин с тонким характером. Нигде больше в мире плотные вина не обладают таким легким, живым вкусом, нигде больше свежие вина не имеют такой компактный профиль.

### 2. РЕГИОН Красивые Пейзажи, Требовательные Почвы

Австрия - это беззаботная страна с несравнимым качеством жизни. Не в последнюю очередь вследствие этого Австрия стала всемирно привлекательным туристическим центром. Многие приезжают в Австрию в отпуск и узнают ее как самую гостеприимную страну Европы. Это относится в особенности к ее живописным винодельческим регионам, которые простираются на территории в 46 515 гектаров: Вахау (Wachau) и классические области Нижней Австрии по обоим берегам Дуная; Штирия с ее захватывающими грядками холмов; Бургенланд с его природным раем на озере Нойзидлер; и Вена – единственная столица мира с собственными виноградниками. Так же, как неповторим характер этих регионов, неповторимы и местные вина. Наряду с климатом этому способствуют и почвы: кристаллические каменные террасы или массивные лёссовые слои в Нижней Австрии, меловые почвы в Северном Бургенланде и Южной Штирии или, например, вулканические земли в Кампале и на юго-востоке Штирии. Таким образом, маленькая

винодельческая страна Австрия предлагает большое разнообразие интересных вин, общей чертой которых - при всем их различии - является соотношение между зрелостью и свежестью.

### 3. ВИНОГРАД Местные и Международные Сорты

Всемирно успешные сорта, такие как Рислинг, Совиньон Блан, Гельбер Мускателлер, Вайсбургундер или Пино Блан, Шардоне, Пино Нуар, Мерло и Каберне Совиньон созревают в определенных областях и винодельческих регионах Австрии, из которых впоследствии получают самодостаточные и изысканные вина с типичным для места происхождения характером. В последние годы, тем не менее, все чаще проявляется большой потенциал старых, австрийских сортов винограда во главе с типичным сортом Грюнер Вельтliner. Он давно обосновался среди знаменитых белых вин мира, поэтому этот сорт винограда все чаще высаживается и в других уголках мира. Между тем, международные знатоки вин открывают интересные редкие белые сорта Цирфандлер, Ротгипфлер, Ротер Вельтliner, Нойбургер или Винер Гемштер Затц, а также и типичные австрийские красные вина из сортов Цвайгельт, Блауфрэнкиш и Санкт Лаурент. К настоящим местным драгоценностям относят также розовое вино Шильхер из Штирии из сорта Блауэр Вильдбахер и благородно-сладкие вина высшего качества с берегов озера Нойзидлерзее, особенно из сорта Вельшрислинг.

### 4. КУЛЬТУРА Прекрасные Традиции и Новые Веяния

Вино является частью австрийской культуры на протяжении более двух тысячелетий. Даже сегодня в наших винных регионах можно найти римские погребки, средне-вековые поселения и монастыри в стиле барокко. Сохраняя глубокое уважение к древним традициям, Австрия теперь стала динамичной и современной винодельческой страной, качество продукции которой признается во всем мире. Такое развитие проявляется не только в превосходных винах, но и в буме новой архитектуры: многие винодельни теперь привлекают внимание всего мира. Также особым динамизмом отличается экспериментальный сегмент «натурального» вина. Сегодня молодые виноделы не только опираются на традиционные знания, но и объединяют их с опытом, полученным в школах энологии и винодельческих хозяйствах разных стран, уверенно прокладывая новый путь.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер



© *Винодельня Фреда Лоймера*

### 5. **ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА**

#### **Эффективность и Эко-ответственность**

Австрийцы любят природу и относятся к ней с величайшим уважением. Охрана окружающей среды, чистота воды, здоровые продукты без ГМО, биоразнообразие, эффективное использование энергии и материалов — все это вопросы, имеющие здесь высочайший приоритет. Поэтому неудивительно, что Австрия является мировым лидером в области органического фермерства: уже 23 % сельскохозяйственных земель и 15 % всех виноградников управляются в соответствии с рекомендациями по органическому земледелию\*. Кроме того, в Австрии существует система официальной сертификации устойчивого виноградарства. И, наконец, виноград по большей части по-прежнему собирают вручную. Несмотря на это — а может быть, именно по этой причине — винодельческая промышленность время развивается особенно динамично. Число высокопроизводительных предприятий постоянно растет, каждый год на международной арене появляются новые имена. Кривая роста постоянно увеличивающихся экспортных продаж аналогична графикам самых успешных стран Нового Света.

### 6. **СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА**

#### **Высокое Качество, Честные Цены**

В австрийском виноделии главную роль играют семейные фермы, а массовое производство не является основным направлением. В связи с такой структурой отрасли, а также высокой трудоемкостью методов ручного производства и строгими ограничениями урожайности, Австрия как производитель вин может устанавливать низкие цены только в исключительных случаях (при большом урожае, экстраординарных маркетинговых акциях, распродажах и т. п.). Тем не менее австрийские вина присутствуют в сегменте низких цен и качества во всех ценовых категориях. Многие вина по цене от 10 до 20 евро от производителей, известных за пределами Австрии, обладают качеством, за которое на международном рынке обычно приходится платить значительно больше. Особенно очевидно ценовое преимущество лучших австрийских вин, пользующихся международной репутацией. Ведущий американский импортер и эксперт по винам отметил по этому поводу следующее: «Грюнер вельтлингер — самая большая ценность в мире хороших вин. И чем больше вы тратите, тем выше ценность». Эта цитата, безусловно, относится и к другим австрийским винам в верхнем сегменте.

### 7. **ВКУС**

#### **Идеальное Сочетание: От Шницеля До Суши**

Австрийским винам свойственно плотное тело и обусловленная климатом свежесть, благодаря чему они превосходно сочетаются с блюдами самых разных направлений и стилей: от центральной европейской и средиземноморской до азиатской кухни и от этнических блюд до фьюжн. На многочисленных международных дегустациях Грюнер Вельтлингер и другие вина показали себя замечательными компаньонами к китайским и многим другим азиатским блюдам. Но австрийские вина, конечно, глубоко связаны с прекрасными кулинарными традициями Австрии. Одним словом, австрийские вина — это идеальное сопровождение для различных блюд, от шницеля до суши.

\* *Источник: Ministry for Agriculture, Regions and Tourism, Июль 2020*

## 8. ЭЛЕМЕНТЫ ИДЕНТИЧНОСТИ ВИНА

*Имидж продукта очень важен для его позиционирования на рынке. Он создается в голове клиента как следствие четкой идентичности продукта.*



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

Для мелко структурированной и требующей больших затрат винодельческой отрасли Австрии первоочередной задачей является создание четкой идентичности и, таким образом, ценного, экологичного и, тем не менее, современного имиджа, чтобы и в будущем выдерживать конкуренцию с широко рекламируемой маркетинговой продукцией международных концернов. Идентичность вина возникает благодаря различным факторам:



### 8.1 Производитель

В Австрии винодел или семейное винодельческое хозяйство часто является одновременно и брендом. Круг австрийских виноделов за последнее десятилетие переживает бурное качественное развитие. С одной стороны, в «топе» обосновалось множество новых названий, а с другой - появилось множество предприятий с высокой производительностью. Постоянная корпоративная идентичность с соответствующим корпоративным дизайном (этикетки, рекламные материалы, домашняя веб-страница, винодельческая архитектура и прочее) сегодня является общим стандартом в этой группе.

### 8.2 Сорт винограда

Множество высококачественных местных ("автохтонных") сортов винограда - во главе с сортом Грюнер Вельтлинер - укрепляет самобытную идентичность австрийского вина. Но и международные сорта (Рислинг, Совиньон Блан, Вайсбургундер и другие) при подходящем месторасположении дарят терруарные вина с ярким характером. Четкое акцентирование происхождения при этом имеет решающее значение для того, чтобы соответствующим образом добиться внимания и выделиться в условиях жесткой международной конкуренции.

Высаживание того или иного сорта винограда регулируется положениями федеральной земли о сортах винограда. Они, как правило, очень объемные, поскольку содержат также положения о столовых сортах винограда и сортах винограда для вин без более точного указания происхождения (также сортов-клонов, например, для сорта Ухудлер («Uhdler») из Бургенланда). Все большее внимание уделяется резистентным сортам, устойчивым к грибковым заболеваниям (PIWIS), которые могут помочь решить некоторые проблемы, особенно в области био-вин. Для качественных вин (включая Предикатное вино) и местных столовых вин Ландвайн в Австрии в настоящее время разрешены 26 сортов белого и 14 сортов красного винограда (также в качестве ассамбляжа или смешанного состава - «Гемштер Затц»). За определение качественных сортов винограда отвечает в соответствии с «Законом о вине» Министр сельского хозяйства: "Федеральный министр сельского, лесного, водного хозяйств и окружающей среды обязан путем издания Постановления регулировать в зависимости от климата и структуры почвы сорта винограда, пригодные для производства высококачественного винограда для последующего изготовления высококачественных вин. (Ср. Закон о вине 2009 § 10 абз. 6). См. также Глава о сортах винограда, начиная со стр. 88

### 8.3 Тип вина

Свидетельством растущего осознанного отношения к качеству и дальнейшему развитию винной культуры является то, что в Австрии все более интенсивно ведется дискуссия о стиле вин. Для потребителя было бы полезно, если бы он, глядя на этикетку, получил представление о стиле, то есть о типе и ожидаемом вкусе соответствующего вина. В этом и заключается смысл успешных концепций маркетинга происхождения (AOP, DOP, DO, DAC и т.д. - Маркировка вина "Защищенное наименование по месту происхождения": во Франции AOP (Appellation d'origine protégée), в Италии DOP (Denominazione d'origine protetta), в Испании DO (Denominacion de Origen), в Австрии DAC (Districtus Austria Controllatus)), которые сочетают указание происхождения с более или менее узкой стилистикой вина. Великие вина определяются, конечно, не по содержанию алкоголя, хотя многие великие вина имеют мощный яркий характер. Здесь в будущем можно ожидать определенного переосмысления, с тем чтобы наименования великих, дорогих вин определялись не только содержанием алкоголя, но и другими критериями, таким как время выдержки, более поздний выпуск в продажу или более точное указание места происхождения. Клиенты обычно выбирают вина различных основных типов в зависимости от повода. В связи с этим Агентство маркетинга австрийских вин работает с информационной типологией, состоящей из 9 категорий, в соответствии с которой на винных выставках выстроены дегустационные списки или списки участников:

1. **Жемчужные вина и Зект**  
(также Pet Nat (сокращение от Pétillant Naturel - «Натуральное игристое» и Зект из резервуара)
2. **Зект, произведенный традиционным методом**  
(например: Зект с защищенным местом происхождения Резерв (Reserve) и Большой резерв (Große Reserve) или другие виды игристого вина Зект, произведенные методом «бутылочного брожения»)
3. **Белые вина классические свежие**  
(от легких вин, таких как Штайнфельд и Юнкер до классических региональных вин, например, Вайнфиртель DAC, Южная Штирия DAC...)
4. **Великие белые вина с потенциалом созревания**  
(от вин с терруарным характером, например, местных вин, или эквивалентных вин из grosлагов (крупных виноградников) и великих вин определенных виноградников до вин категории Резерв всех типов).
5. **Розовые вина**  
(сухие розовые вина или Шильхер, с более точным указанием места происхождения и без него)
6. **Фруктовые красные вина**  
(фруктовые и произведенные методом классического созревания варианты, например, региональные вина, такие как Нойзидлерзее DAC или Карнунтум DAC)
7. **Великие красные вина с потенциалом созревания**  
(от чистосортных вин определенного виноградника до высококачественных ассамбляжных вин (Cuvée) и вин категории Резерв всех типов).
8. **Альтернативные вина**  
(натуральные, оранжевые и прочие, если они не подпадают ни под одну из вышеперечисленных категорий).
9. **Белые фруктовые сладкие вина**  
(Шпетауслезе, Ауслезе с остаточным сахаром, например, фруктово-сладкий Нойзидлерзее DAC)
10. **Благородные сладкие вина**  
(великие, сладкие Предикатные вина, например, Рустер Аусбрух DAC или благородное сладкое Нойзидлерзее DAC Резерв)

### 8.4 Происхождение

Еще один важный элемент идентичности вина наряду с виноделом / брендом, сортом винограда и стилем вина – это географическое происхождение, которое естественно является наиболее подходящей точкой приложения для маркетинговой стратегии «зонтичного бренда». В отличие от промышленного производства продуктов питания без указания происхождения, при котором основные продукты покупаются там, где они наиболее дешевые, акцент на месторасположении продукта относится к основной стратегии австрийского винного маркетинга. Благодаря четкому выделению происхождения вина, с одной стороны, обеспечивается четкое ориентирование на качество, с другой стороны, предотвращается взаимозаменяемость собранного для производства вина винограда. Потребитель получает возможность путем маркировки проверяемого происхождения вина и в результате принятого им решения приобрести высококачественное, аутентичное и устойчивое вино.

Географические обозначения винодельческих регионов, винодельческих областей и grosлагов (крупных виноградников) регулируются Законом о вине. Названия виноградников (лагов) зафиксированы в реестре виноградников в административных органах округа. Поскольку в большинстве реестров до сих пор обозначены только названия виноградников, но не указаны точные границы между ними, во всех винодельческих регионах в настоящее время проводится законодательное установление границ виноградников (определение виноградников). Виноградники каждой винодельческой коммуны должны впоследствии быть зарегистрированы в районных органах управления, а информация о них - опубликована. Начиная с 2016 года, вина из таких отдельных виноградников должны по закону носить название «Рид» («виноградник») перед наименованием виноградника. Все более важной категорией происхождения являются местные вина, расположенные между региональными винами и винами определенного виноградника («Рида»).

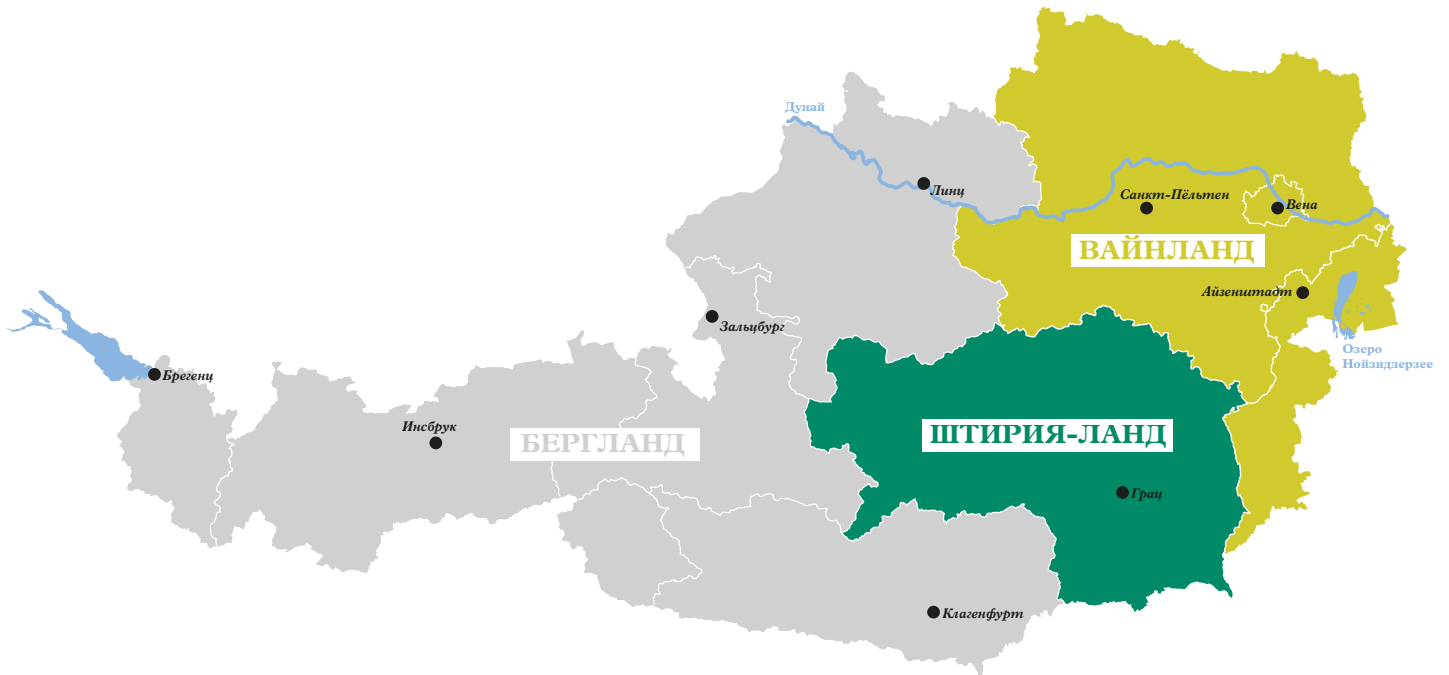
Несмотря на две частные инициативы, официальная классификация виноградников в Австрии отсутствует. Агентство маркетинга австрийских вин не предпринимает здесь никаких собственных шагов, однако в отношении истинности наименования вин определенных виноградников стремится к официальному определению виноградника «Рида» с четкими границами. В остальном, Агентство маркетинга австрийских вин занимается, с одной стороны, маркетингом "вин из Австрии" в целом, а с другой стороны, винодельческими регионами и особенно винодельческими областями (с и без статуса DAC), а также их основными особыми стилями вина.

#### Наименования географического происхождения отражают различные уровни:

- Страна: Австрия
- Винодельческий регион: Вайнланд
- Родовая винодельческая область: Нижняя Австрия
- Особая винодельческая область или область DAC: Кремсталь DAC
- Grosлаг: Готтвайгер Берг
- Коммуна: Фурт
- Виноградник «Рид»: Зильбербуель
- Производитель: Мустерманн

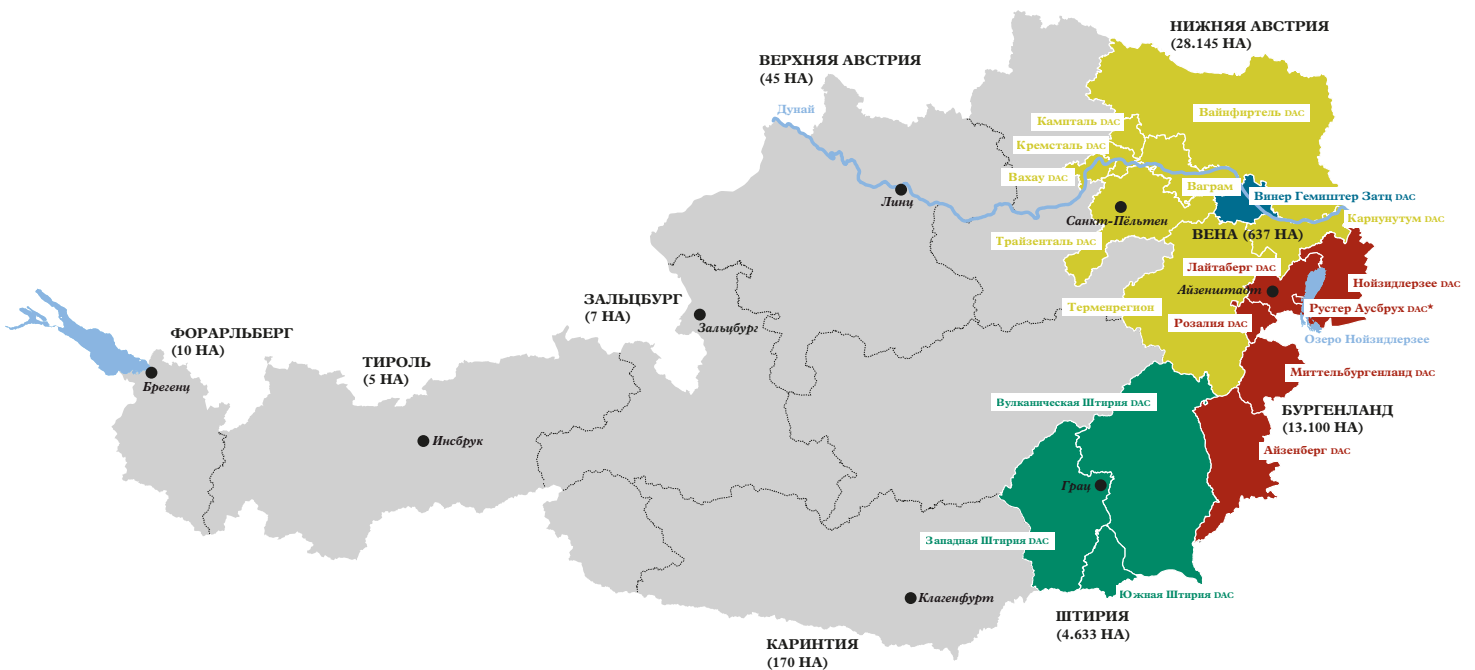
## ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ АВСТРИИ

Наименования происхождения для местного столового вина (Ландвайн)



## ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ОБЛАСТИ АВСТРИИ

Наименования происхождения для высококачественного вина (Квалитетсвайн)



\* Предварительный просмотр – на момент окончания редактирования «Постановление о присвоении статуса DAC сорту вина Рустер Аусбрух», а также корректировки «Постановлений о присвоении статуса DAC винодельческим областям Лайтаберг и Нойзидлерзее» находились на последней стадии процесса законодательной реализации

# 9. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ ДЛЯ НАИМЕНОВАНИЙ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Категория качественных вин (Квалитетсвайн - Qualitätswein) занимает центральное место в маркетинговой стратегии австрийской винодельческой промышленности. Вина этого класса можно узнать по проверочному номеру на этикетке и размещенной на колпачке красной виньетки с белой полосой посередине. Австрийский комитет по виноградарству и Общество маркетинга австрийских вин разработали двойную стратегию, которая, с одной стороны, дает возможность для инноваций любому виноделу страны, а с другой – продвигает типичные вина с наименованиями по происхождению как архетипы австрийских винных стилей:



© iStock

## Разнообразие и пространство для маневра

Сохранение разнообразия (40 сортов, все стили) и обеспечение максимально широкого пространства для индивидуальных производителей в рамках родовых, традиционных наименований происхождения (Федеральные Земли).

### Качественное вино из родовых, традиционных территорий

<b>НИЖНЯЯ АВСТРИЯ</b> (NIEDERÖSTERREICH)	<b>БУРГЕНЛАНД</b> (BURGENLAND)	<b>ШТИРИЯ</b> (STEIERMARK)	<b>ВЕНА</b> (WIEN)
КАРИНТИЯ (KÄRNTEN)	ВЕРХНЯЯ АВСТРИЯ (OBERÖSTERREICH)	ФОРАРЛЬБЕРГ (VORARLBERG)	ТИРОЛЬ (TIROL)
			ЗАЛЬЦБУРГ (SALZBURG)

## Разработка типичного для региона стиля (DAC)

Определение нескольких типичных для региона качественных вин для особых винодельческих областей в рамках Постановлений о присвоении статуса DAC. Будут ли области определять одно, два или более вин в качестве типичных для их конкретной области, предоставляется решать самой области. Однако региональная стратегия должна согласовываться с Национальным комитетом.

### Типичное для региона высококачественное вино (Квалитетсвайн) из особых винодельческих областей

<b>ВАХАУ DAC</b> (WACHAU DAC)	<b>КРЕМСТАЛЬ DAC</b> (KREMS TAL DAC)	<b>КАМПТАЛЬ DAC</b> (KAMP TAL DAC)	<b>ВАГРАМ</b> (WAGRAM)
<b>ТРАЙЗЕНТАЛЬ DAC</b> (TRAISENTAL DAC)	<b>ВАЙНФИРТЕЛЬ DAC</b> (WEINVIERTEL DAC)	<b>ТЕРМЕНРЕГИОН</b> (THERMENREGION)	<b>КАРНУНТУМ</b> (CARNUNTUM DAC)
<b>НОЙЗИДЛЕРЗЕЕ DAC</b> (NEUSIEDLERSEE DAC)	<b>ЛАЙТАБЕРГ DAC</b> (LEITHABERG DAC)	<b>РУСТЕР АУСБРУХ DAC</b> (RUSTER AUSBRUCH DAC)	<b>МИТТЕЛЬБУРГЕНЛАНД DAC</b> (MITTELBURGENLAND DAC)
<b>АЙЗЕНБЕРГ DAC</b> (EISENBERG DAC)	<b>РОЗАЛИЯ DAC</b> (ROSALIA DAC)	<b>ВУЛКАНИЧЕСКАЯ ШТИРИЯ DAC</b> (VULKANLAND STEIERMARK DAC)	<b>ЮЖНАЯ ШТИРИЯ DAC</b> (SÜDSTEIERMARK DAC)
<b>ЗАПАДНАЯ ШТИРИЯ DAC</b> (WESTSTEIERMARK DAC)	<b>ВИНЕР ГЕМИШТЕР ЗАТЦ DAC</b> (WIENER GEMISCHTER SATZ DAC)		



## 9.1 ОБЩЕКТЕГОРИЙНОЕ КАЧЕСТВЕННОЕ ВИНО РАЗНООБРАЗИЕ И ГИБКОСТЬ

Качественные вина из 40 одобренных качественных сортов могут происходить из 9 общих винодельческих регионов, которые совпадают с соответствующими федеральными землями, или из индивидуальных винодельческих регионов. Самые важные общие винодельческие регионы – это Нижняя Австрия, Бургенланд, Штирия и Вена.

## 9.2 КАЧЕСТВЕННОЕ ВИНО ИЗ ОТДЕЛЬНОГО РЕГИОНА: ПРОФИЛЬ

### В настоящее время в Австрии есть 18 отдельных винодельческих регионов

- 8 в родовом винодельческом регионе Нижняя Австрия: Вахау, Кремшталь, Кампталь, Трайзенталь, Ваграм, Вайнвиртель, Карнунтум, Терменрегион
- 6 в родовом винодельческом регионе Бургенланд: Нойзидлерзее, Лайтаберг, Розалия, Миттельбургенланд, Айзенберг, Руст
- 3 в родовом винодельческом регионе Штирия: Юго-Восточная Штирия, Южная Штирия, Западная Штирия
- Вена — особый случай: это одновременно и родовым винодельческий регион, и отдельная винодельческая область. Наряду с винами Винер Гемштер Затц DAC в будущем также будет производиться множество разнообразных высококачественных венских вин Квалитетсвайн. С 2011 года местное вино (Landwein) продается с наименованием места происхождения «Weinland» (Вайнланд).

Все особые винодельческие регионы работают над узким профилированием типичных региональных терруарных вин. На первом этапе определяются ключевые сорта и типичные региональные винные стили. Когда этот процесс завершен, регион может – через региональные и национальные комитеты – подать заявку Министру сельского хозяйства на получение статуса DAC. Постановлением Министра она получает законодательную силу.

### а) 2 Особые Области С Ключевыми Сортами

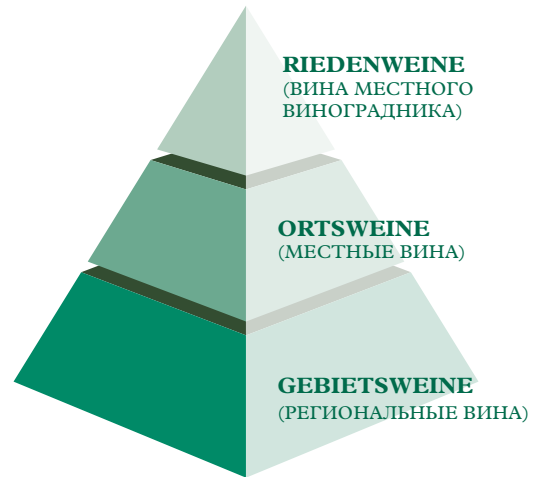
Особые винодельческие области, которые пока не имеют статуса DAC (например, Ваграм или Терменрегион) теоретически могут производить качественное вино из 40 сортов. Но и здесь несколько ключевых сортов являются региональными маркетинговыми лидерами.

### б) 16 Особых Винодельческих регионов DAC

Когда принято решение, что область будет иметь узкий фокус и что её будет представлять только один или несколько сортов, Региональный винный комитет может подать заявку – через Национальный винный комитет, который отвечает за австрийскую винодельческую политику – на получение статуса DAC с одним или несколькими типичными региональными винами DAC. Когда заявка принята и узаконена Министерством сельского хозяйства, область имеет право указывать на типичных региональных винах название данной области вместе с аббревиатурой DAC (Districtus Austriae Controllatus). Остальные качественные вина из данной области в этом случае маркируются названием Федеральной земли, где находится область DAC.

Для многих вин прослеживается тенденция к четкому выделению в три уровня: региональное вино, местное вино и вино определенного виноградника.

### Пирамида Происхождения Вин DAC



#### Gebietswein (Региональное Вино)

(например, Вайнфиртель DAC или Миттельбургенланд DAC ...)

В этой категории уже определен конкретный стиль вина, типичный для данного региона, при этом особое внимание должно уделяться тому, чтобы результат соответствовал ожиданиям потребителя от вина с таким наименованием. В случае с сухими белыми винами в этой категории обычно ожидается определенная легкость текстуры, свежесть или фруктовость. Но есть и исключения, когда региональное вино переходит на более сложный уровень выразительности, как в случае с винами Лайтаберг DAC.

#### Ortswein (Местное Вино)

(например, Южная Штирия DAC Китцек-Заузаль)

Как легко догадаться, местное вино (Ortswein) занимает промежуточную позицию между Региональным вином и Вином определенного виноградника. Местное вино должно отличаться более выраженным телом и сложностью, чем региональное, но должно иметь характер, типичный для данной области: как, например, в Бургундии, где, несмотря на все особенности отдельных производителей, жевре-шамбертен на вкус будет определено отличаться от поммар. Вина носят название кадастровой коммуны или большого виноградника (Grosslage), простирающегося на территории нескольких коммун (если это логичнее, чем маркировка вина названием неизвестной коммуны: ср. Кот-де-Бон-Вилляж (Côte de Beaune Villages) и Бланьи (Blagny)). Местное вино также очень прибыльно с коммерческой точки зрения, а потому является очень важной для экономического успеха виноделов категорией.

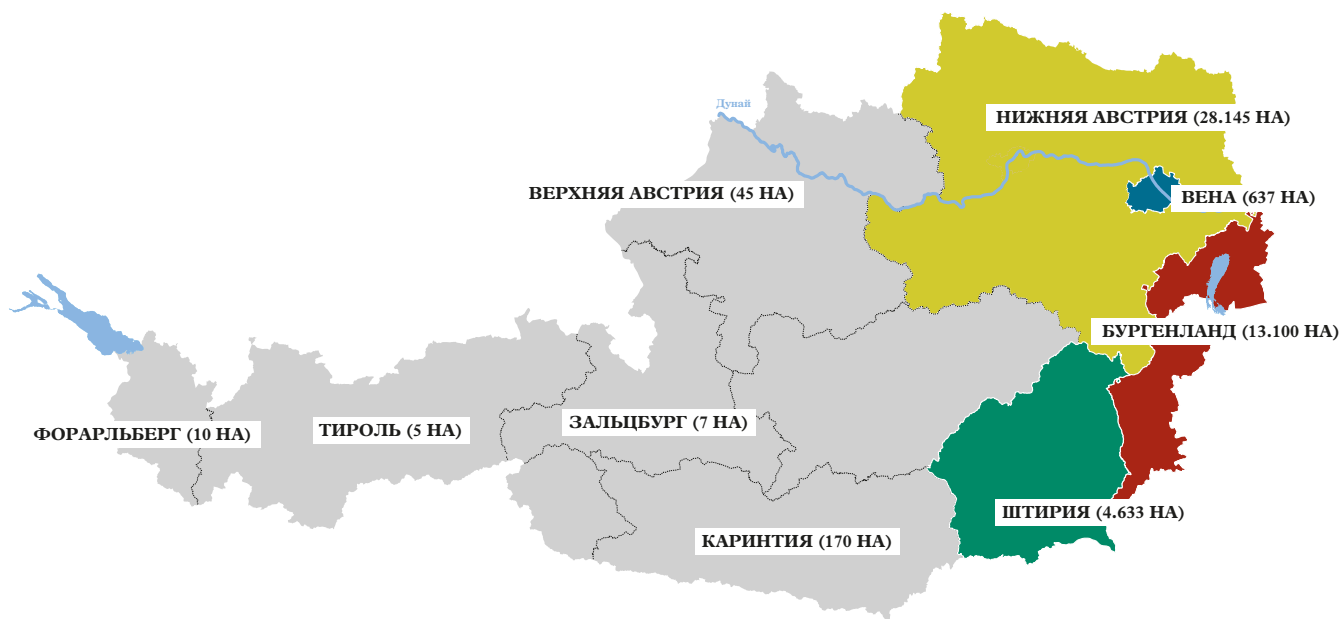
#### Riedenwein (Вино Определенного Виноградника)

(например, Кампталь DAC Рид Цёбингер Хайлигенштайн)

Для вина определенного виноградника место происхождения определяется наиболее точно. Естественно, эта категория расположена на вершине пирамиды для каждого винодельческого региона. Эти вина должны стратегически позиционироваться как сложные великие вина ценностной с длительным периодом выдержки и соответствующим потенциалом хранения. Они неизменно должны демонстрировать характер вина категории Reserve. Но поскольку существуют также более простые вина с коротким сроком выдержки, имеющие однако указание наименования виноградника, термин "Резерв" может использоваться в этом случае как уточнение.

9.1

**Высококачественные вина из родовых винодельческих областей:  
Многообразие и вариативность**

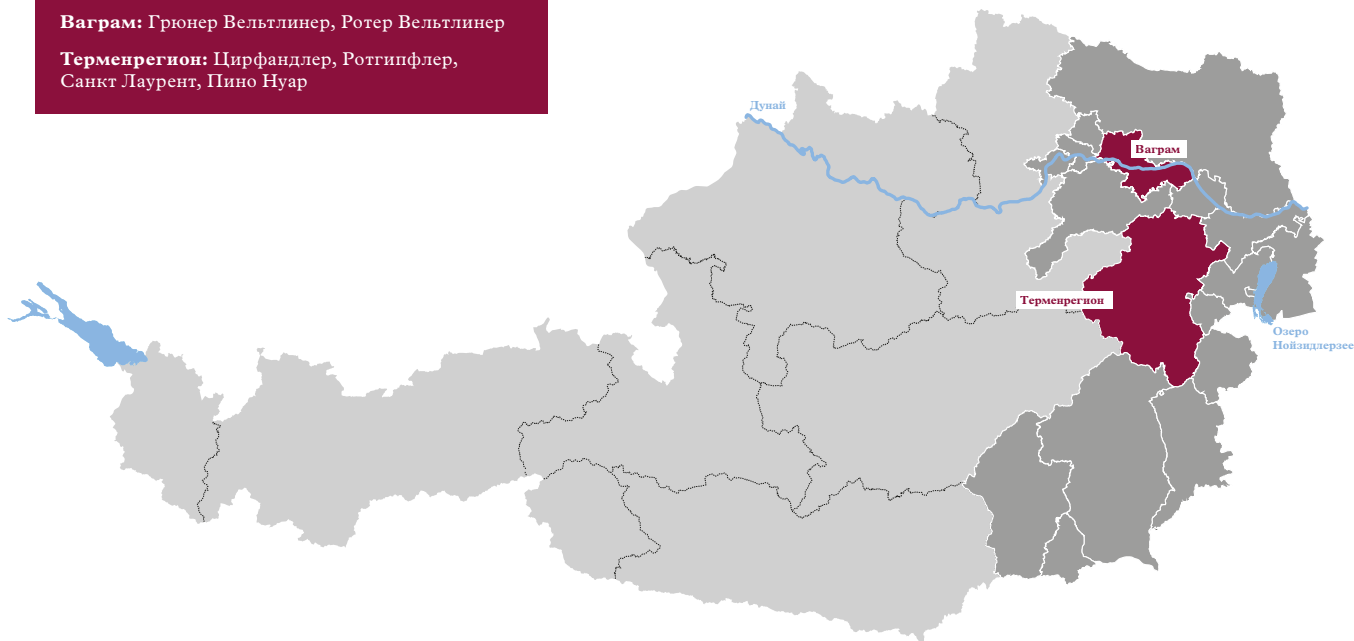


9.2 а)

**2 Особые Области с Ключевыми Сортами**

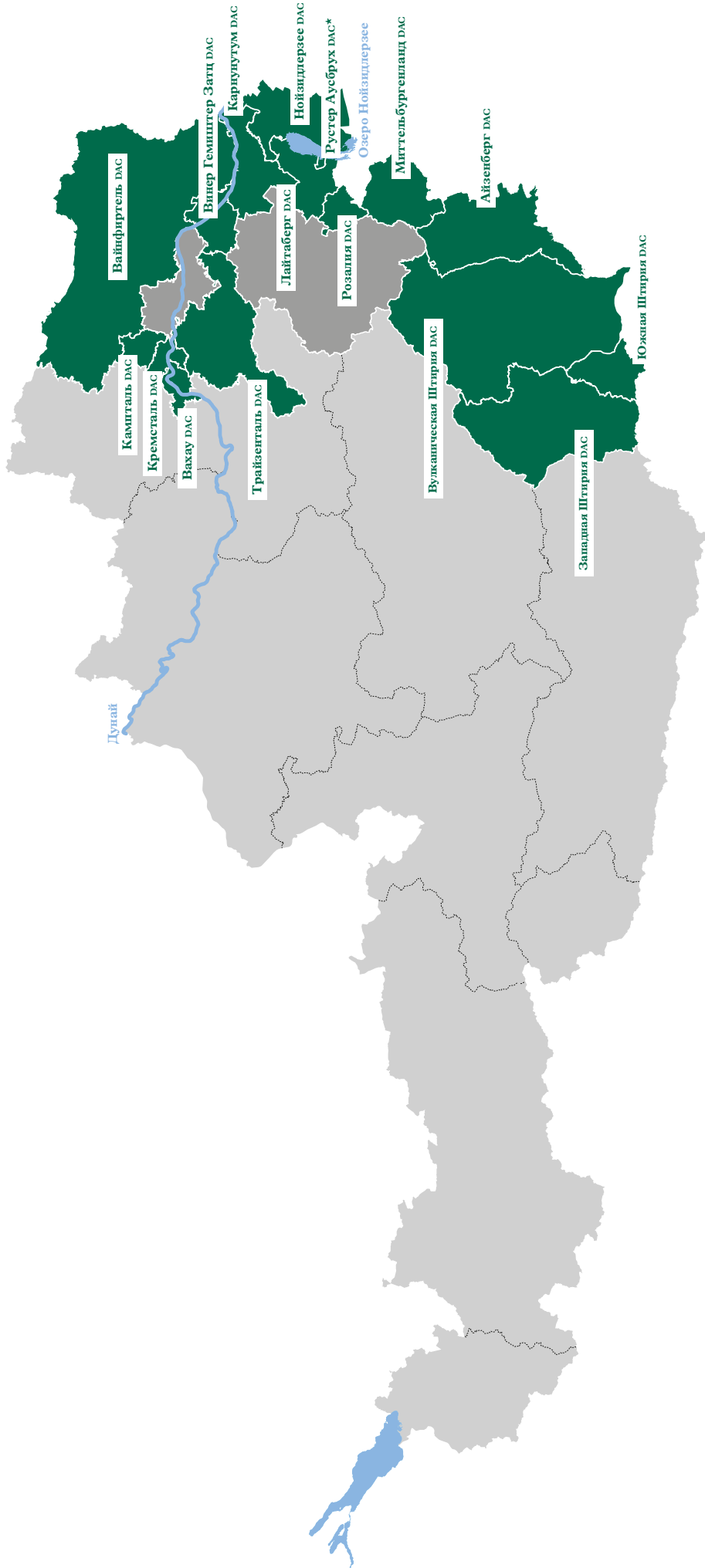
**Ваграм:** Грюнер Вельлинер, Ротер Вельлинер

**Терменрегион:** Пирфандлер, Ротгипфлер, Санкт Лаурент, Пино Нуар



## 9.2 b)

## 16 Особых Винодельческих Областей DAC



\* Предварительный просмотр – на момент завершения редакции данного текста изменения в «Постановление о присвоении области Лайтаберг статуса DAC», в том числе в отношении включения в него сухих вин из вольного города Руст, находились на последней стадии процедуры принятия.

# 10. АВСТРИЙСКИЙ ВИННЫЙ ЗАКОН В РАМКАХ ВИННОГО ПРАВА ЕС

*Австрийский закон о виноделии включен в многоуровневую структуру законодательства ЕС в области виноделия. Главное место в законодательстве ЕС о виноделии занимает так называемое Положение о рынке вина ЕС, которое представляет собой постановление Совета министров сельского хозяйства ЕС (принято в апреле 2008 года).*

*Это Положение о рынке вина ЕС было интегрировано в 2009 году в Единую систему регулирования рынка. Однако для простоты мы говорим далее об организации рынка вина в рамках Положения о рынке вина ЕС. В данном положении регламентируются основы винодельческого права, обязательные для всех стран-членов ЕС, например, система законов о закладке виноградников, инструменты субсидирования и рыночные интервенции (дистилляция, корчевание и т.д.), разрешенные методы виноделия, защита происхождения и регламент маркировки вин. Национальные законы о виноделии стран-членов ЕС, такие как Австрийский закон о виноделии 2009, формируют «мост» между общей системой регулирования рынка вина ЕС и специфическими условиями.*



Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Анна Штётчер

## Австрийский Закон о Виноделии 2009 Года Содержит в Дополнение к Соответствующим Нормам Положения о Рынке Вина ЕС Предписания по Следующим Вопросам

- Производство и правильная энологическая обработка вина (регулируются такие процессы, как шапталлизация, понижение кислотности, подслащивание, купажирование и т.д.)
- Определение и спецификация различных уровней качества (вино, вино с указанием сорта или года урожая, местное вино и марочное вино, включая отборные вина, такие как Шпетлезе, Ауслезе и Айсвайн). Более подробное описание представлено ниже.
- Какое место происхождения и какие традиционные обозначения могут использоваться?
- Регламентация контроля за винодельческим сектором (отчет об урожае, отчет о складских запасах, реестр виноградников, винодельческий кадастр, ведение журнала винного погреба, определение сфер компетенции и организации Федеральной винодельческой инспекции).
- Плодовые вина (определение понятий и методы производства)
- Административно-технический регламент (например, пени и штрафы, правила субсидирования винодельческой промышленности)

Эти регламенты дополняются и уточняются во многих тематических областях посредством дополнительных постановлений о порядке исполнения, утвержденных Министром сельского хозяйства. Например, Постановление о маркировке вин Закона о виноделии, Постановление об утверждении сортов винограда для производства марочных вин или Постановление о создании отраслевых организаций.

Относительно происхождения новый винный закон ЕС предлагает фундаментальное различие между винами с географическим указанием и без него.

## Австрийские уровни качества

Очень важной особенностью (но не единственной) для различения отдельных уровней качества является естественное содержание сахара в винограде при его сборе. Это естественное содержание сахара называется весом суслу винограда или неферментированного суслу. Удельный вес суслу в Австрии указывается в градусах по Клостернойбургской таблице веса суслу (КМВ). В Германии говорят о градусах по шкале Эксле, а вообще в международной практике также используют обозначение потенциального содержания алкоголя (сколько спирта может быть получено из естественного имеющегося сахара при полном его брожении?). Для вин без указания географического места происхождения, вин с защищенным географическим указанием и простых качественных вин (но не кабинетных и предикатных) естественное содержание сахара в сусле может быть увеличено путем добавления свекольного сахара (сахарозы) или концентрата виноградного суслу. Это называется улучшением, обогащением или шапталлизацией суслу. Разрешенный верхний предел такого обогащения составляет в Австрии 2% объема.

Компетентными органами по контролю за всеми винами являются Федеральная винодельческая инспекция и Федеральное управление виноградарства в городе Айзенштадт, а также Высшая Федеральная школа и Федеральное управление виноградарства и плодородства в городе Клостернойбург.

**Клостернойбургская таблица веса суслу (КМВ) и Шкала Эксле (°)** Клостернойбургская таблица веса суслу была разработана в 1896 году для определения содержания сахара в винограде господином Фрайхер фон Бабо, занимающим в то время должность директора Винодельческой школы в Клостернойбурге. Таблица указывает содержание сахара в процентах по весу, например, 1°КМВ соответствует 1% сахара. Преобразование в градусы по шкале Эксле упрощено выглядит следующим образом: 1°КМВ эквивалентно примерно 5°Эксле.

## Клостернойбургская таблица веса сусла (KMW) и Шкала Эксле (Ö)

### Формула точного пересчета:

$$(0,022 \times \text{°KMW} + 4,54) \times \text{°KMW} = \text{Эксле}$$

$$\text{напр.: } (15 \text{ °KMW} \times 0,022 + 4,54) \times 15 \text{ °KMW} = 73,05 \text{ °Эксле (Ö)}$$

### Таблица преобразования

ЭКСЛЕ	KMW
73	15,0
84	17,1
94	19,0
105	21,0
127	25,0

## 10.1 ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

Термины «Traubenmost» («виноградное сусло») и «Sturm», а также «Wein» («вино»), «Perlwein» («полуигристое вино», perlend значит «искристое») и «Schaumwein» («игристое вино») (schäumend значит «пенящееся») определены в законодательстве ЕС и уточнены в национальных нормативно-правовых актах Австрии следующим образом:

### ВИНОГРАДНОЕ СУСЛО (TRAUBENMOST)

Виноградное сусло, полученное исключительно из винограда, собранного и переработанного в Австрии, может поступить на реализацию для непосредственного потребления человеком с 1 августа по 31 декабря года сбора урожая как австрийское виноградное сусло.

### ЧАСТИЧНО СБРОЖЕННОЕ ВИНОГРАДНОЕ СУСЛО (STURM)

"Частично сброженное виноградное сусло может поступить на реализацию для непосредственного потребления человеком под названием «Sturm» (штурм), если оно получено исключительно из винограда, собранного и переработанного в Австрии. Продукция может быть выпущена на рынок в период с 1 августа по 31 декабря соответствующего года урожая, пока продукт находится в состоянии брожения. Однако в процессе производства допускается замедление или прерывание брожения с последующим возобновлением перед выпуском в продажу.

Термин «Sturm» (что значит «шторм»; название связано со «штормовой» мутностью все еще бродящего напитка) является традиционным названием и заменяет обозначение продукта, использовавшееся в законодательстве Европейского экономического сообщества, а именно «Частично сброженное виноградное сусло с защищенным географическим указанием» (где добавляется географическое указание). Официальными местами происхождения штурма являются винодельческие регионы Вайнланд, Штирия и Бергланд."

### ВИНО (WEIN)

термин «Wein» означает продукт, полученный исключительно путем полного или частичного алкогольного брожения свежего либо мацерированного винограда или виноградного сусла. Кроме того, в зависимости от уровня качества и места происхождения вино должно иметь определенную общую кислотность, а также минимальное или общее содержание спирта.

### ПОЛУИГРИСТОЕ ВИНО (PERLWEIN)

"Это продукт, произведенный из вина, бродящего вина, виноградного сусла или частично сброженного виноградного сусла, который имеет общее содержание спирта не менее 9% об. или фактическое

содержание спирта не менее 7% об. Кроме того, в закрытой емкости с Perlwein при температуре 20° С должно наблюдаться давление не менее 1 бара и не более 2,5 бара, вызванное эндогенным растворенным углекислым газом. Perlwein разливается по бутылкам или контейнерам максимальным объемом 60 литров.

Углекислый газ, содержащийся в Perlwein, может быть продуктом естественного брожения или может быть добавлен (путем насыщения). В последнем случае продукт должен иметь особую маркировку — «Perlwein с добавленным углекислым газом». Это продукт, полученный из вина, с фактическим содержанием спирта не менее 7% об. и общим содержанием спирта не менее 9% об. Кроме того, в закрытой емкости с «Perlwein с добавленным углекислым газом» при температуре 20° С должно наблюдаться давление растворенного углекислого газа (добавленного полностью или частично) не менее 1 бара и не более 2,5 бара; данный продукт разливается по бутылкам или контейнерам максимальным объемом 60 литров."

### ИГРИСТОЕ ВИНО (SCHAUMWEIN)

"Термин «Schaumwein» обозначает продукт, полученный путем первичного или вторичного спиртового брожения свежего винограда, виноградного сусла или вина. Этот продукт характеризуется высвобождением углекислого газа, появившегося исключительно вследствие брожения, при открытии емкости. В закрытой емкости с продуктом при температуре 20° С должно наблюдаться давление не менее 3 бар, вызванное растворенным углекислым газом. Кроме того, кюве, используемое в его производстве, должно иметь общее содержание спирта не менее 8,5% об. Продукт «Schaumwein с добавленным углекислым газом» производится из вина без маркировки «защищенное наименование места происхождения» или «защищенное географическое указание» и характеризуется высвобождением углекислого газа, добавленного полностью или частично (путем насыщения), при открытии емкости.

В производстве Schaumwein используются различные методы. При производстве методами méthode rural (Asti, или «сельский» метод) или méthode ancestrale (pet nat, или «дедовский» метод) напиток бродит только один раз, во время которого углекислый газ захватывается и насыщает вино. При использовании следующих методов углекислый газ образуется во время второго брожения: метод Шарма (méthode Charmat) (процесс брожения происходит в больших контейнерах или резервуарах), метод трансваза и классический метод (méthode traditionnelle; его также используют во французской провинции Шампань, где он называется méthode champenoise)."

## 10.2 КАТЕГОРИИ ВИНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Австрийский Винный Закон, как и законодательство ЕС, различает вина с указанием географического места происхождения и без него.

### А) ВИНО БЕЗ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ

#### а) Вино (Wein)

Термин «Wein» («вино») заменяет ранее использовавшийся термин «Tafelwein» («столовое вино»). Напиток с маркировкой «Wein» может поступить на реализацию при соблюдении перечисленных ниже условий.

1. Не допускается более точное указание места происхождения, кроме маркировки «Австрия», «австрийское вино» (и подобных указаний, ср.: «Vin de France») или «вино из нескольких стран Европейского союза».
2. Для вин этого типа исключается использование сортов винограда с защищенным наименованием места происхождения или географическим указанием (например, «блауфренкиш» или «вайсбургундер»). Все прочие сорта винограда, допустимые для качественного вина (Qualitätswein), разрешены. Федеральное министерство сельского хозяйства, лесного хозяйства, охраны окружающей среды и водного хозяйства может выпустить постановление, определяющее другие сорта винограда, которые также могут использоваться для производства вина без защищенного наименования места происхождения или географического указания, с обозначением сорта винограда или года урожая.
3. Плотность сусла: минимум 10,7° по шкале КМВ (Клостернойбургской таблицы) (51° по шкале Оксле), минимальное содержание спирта 8,5% об.
4. Вино должно в соответствующих случаях отражать характеристики, типичные для обозначенного сорта винограда и года урожая.
5. Общая кислотность в пересчете на винную кислоту должна соответствовать уровню 4 г/л.
6. В Австрии указание года урожая и сорта допустимы только в том случае, если соблюдается максимальная урожайность с гектара для Landwein (местного вина) или Qualitätswein (качественного вина) (6750 л на гектар или 9000 кг винограда на гектар).
7. Вино не должно иметь дефектов внешнего вида, запаха и вкуса.
8. Допускаются следующие дополнительные обозначения: Bergwein (от виноградинок на склонах холмов с уклоном более 26%) и Heuriger (вино нового урожая в бутылках, на которых должен быть указан год урожая).

#### б) Австрийское Игристое Вино (Österreichischer Sekt)

"Austrian Sekt или Austrian Qualitätsschaumwein — австрийское игристое вино — может продаваться под этим названием только в том случае, если оно произведено исключительно из 40 сортов винограда, разрешенных для использования в производстве качественных вин в Австрии, и не имеет дефектов внешнего вида, запаха и вкуса.

Обратите внимание: оно соответствует категории «вино без защищенного наименования места происхождения либо географического указания с обозначением сорта винограда или года урожая» и потому не может считаться равным категории Qualitätswein (качественное вино), в отличие от игристого вина с защищенным наименованием места происхождения!

Австрийское игристое вино, как и австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения представляет собой продукт, для которого при температуре 20° С в емкости наблюдается давление не менее 3,5 бара в связи с растворенным в нем углекислым газом. Если либо виноград, использованный в производстве, либо базовое вино получены в Австрии, продукт может быть обозначен как «австрийское игристое вино ИГРИСТОЕ ВИНО общее название для вина, содержащего в бутылке под давлением углекислый газ» (Austrian Sekt). Если производство игристого вина происходит в Австрии, продукт может иметь обозначение «Произведено в Австрии»."

\* Постановлением Федерального министра по вопросам устойчивости и туризма в настоящее время определено 40 сортов винограда, пригодных по климатическим и почвенным условиям произрастания для производства высококачественного вина (= высококачественные сорта винограда). Список сортов высококачественного винограда приведен в Главе 16 данной брошюры.

### В) ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ МЕСТНОЕ ВИНО (Landwein)

В Австрийском Винном Законе традиционный термин "Landwein" («Ландвайн») соответствует законодательно принятому в ЕС ходовому обозначению "вино с защищенным географическим наименованием" (g.g.A.). Запрещается указывать наименование географической единицы меньшего размера, чем винодельческий регион, а также запрещается иное обозначение, отличное от Ландвайн (Вино с защищенным географическим наименованием или Вино g.g.A.).



(немецкое g.g.A.; английское PGI = Protected Geographical Indication; французское IGP = Indication Géographique Protégée; итальянское IGP = Indicazione Geografica Protetta).

Вино может поступить на реализацию с обозначением «Landwein» при соблюдении перечисленных ниже условий

1. Производится исключительно из винограда, собранного в одном винодельческом регионе.
2. Производится исключительно из сортов винограда, разрешенных к использованию в производстве качественного вина (Qualitätswein).
3. В виноградном соке отмечается минимальная плотность сусла 14° по шкале КМВ (Клостернойбургской таблицы веса сусла), а фактическое содержание спирта составляет не менее 8,5% об.
4. Демонстрирует характеристики, типичные для своего обозначения.
5. Общая кислотность в пересчете на винную кислоту должна составлять не менее 4 г/л.
6. Не превышена максимальная урожайность с гектара (7500 л на гектар или 10 000 кг винограда на гектар).
7. Вино не должно иметь дефектов внешнего вида, запаха и вкуса.

Местами происхождения винограда для вин "Ландвайн" являются винодельческие регионы Вайнланд, Штайрерланд или Бергланд. Весь виноград (100%), используемый для изготовления этих вин, должен быть произведен исключительно в одном из этих винодельческих регионов.

Запрещается указывать наименование географической единицы меньшего размера, чем винодельческий регион, а также запрещено обозначение, отличное от "Ландвайн" (Вино с защищенным географическим указанием или Вино g.g.A.).

## С) ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

### а) Качественное Вино (Qualitätswein)



Термин "высококачественное вино" («Квалитетсвайн») – традиционный австрийский термин, соответствует законодательно принятому в ЕС ходовому обозначению "вино g. U" – для вина с указанием места происхождения. Местами происхождения винограда для высококачественного вина являются винодельческие области. Запрещено обозначение на этикетке "Вино с защищенным наименованием происхождения" или "Вино g. U".



(обозначение на немецком языке: g.U. — geschützter Ursprungsbezeichnung; на английском языке: PDO — Protected Designation of Origin, на французском языке: AOP — Appellation d'Origine Protégée, на итальянском языке: DOP — Denominazione di Origine Protetta)

Вино может поступить на реализацию с обозначением «Qualitätswein» (качественное вино) при следующих условиях:

1. Вино произведено исключительно из винограда, собранного в одном винодельческом регионе, а производство имело место в винодельческой области данного винодельческого региона или в граничащей с ним винодельческой области.
2. Вино произведено исключительно из сортов винограда, разрешенных к использованию в производстве качественного вина.
3. Виноградный сок имеет минимальную плотность сусла 15° по шкале КМВ (Клостернойбургской таблицы веса сусла).
4. Вино демонстрирует характеристики, типичные для своего обозначения и соответствующие ему, а также отвечает минимальным требованиям для присвоения государственного контрольного номера при проведении сенсорной экспертизы.
5. Фактическое содержание спирта составляет не менее 9,0% об., а для Prädikatswein (качественного вина высшего класса) — не менее 5,0% об.
6. Общая кислотность в пересчете на винную кислоту должна составлять не менее 4 г/л.
7. Не должна быть превышена максимальная урожайность с гектара (6750 л на гектар или 9000 кг винограда на гектар).
8. Вино не должно иметь дефектов внешнего вида, запаха и вкуса.

Кроме того, вина категории Qualitätswein могут поступить в продажу конечному потребителю в Австрии и за ее пределами только после проверки и одобрения государственной дегустационной комиссией. На этикетке должен быть указан государственный контрольный номер (Prüfnummer).

### Кабинет (Kabinett)

Качественное вино может продаваться с обозначением «Kabinett» или «Kabinettwein» при соблюдении следующих условий:

1. Виноградный сок имеет минимальную плотность сусла 17° по шкале КМВ (Клостернойбургской таблицы веса сусла).
2. Вино не подвергалось шпталлизации.
3. Содержание несброженного сахара составляет максимум 9 г/л.
4. Потенциальное содержание спирта не превышает 13%.
5. Вино не подслащали.

### Типичное Для Региона Качественное Вино (DAC)

Качественное вино может быть выпущено в продажу с обозначением «Districtus Austriae Controllatus», или «DAC» (австрийское вино контролируемого происхождения), когда оно дополнительно отвечает требованиям, установленным декретом вышеупомянутого министерства (по просьбе национального комитета), в соответствии с требованиями, предусмотренными в отношении типичных для региона качественных вин с профилями места происхождения. Обозначение «Districtus Austriae Controllatus», или «DAC», должно быть указано вместе с обозначением соответствующего отдельного региона. Такое географическое указание может использоваться только вместе с обозначением «Districtus Austriae Controllatus», или «DAC», и при соблюдении соответствующих условий. Разрешено использовать обозначение вместе с названием более узкой территории, чем винодельческий регион. Спецификации касательно отдельных регионов DAC можно найти здесь.



В Австрии вино "с защищенным наименованием происхождения" называется "высококачественным вином" («Квалитетсвайн») и в качестве опознавательного знака снабжено красно-бело-красной бандеролью с контрольным номером производителя на крышке бутылки.  
© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бернхард Шрамм

### Качественное Вино Высшего Класса (Prädikatswein)

"Категория «Prädikatswein» также относится к качественным винам в Австрии. Это качественные вина, произведенные в соответствии с конкретными методами сбора урожая и созревания. Они могут иметь обозначение как общей области происхождения (например, Бургенланд), так и конкретного винодельческого региона (например, Ваграм), если в конкретном винодельческом регионе не предусмотрен стандарт качественных вин DAC для любого другого вида вина. Возможно получить статус DAC в регионе специально для производства сладких вин категории Prädikatswein. Вина высшего класса, несмотря на многочисленные отличия между разными стилями, имеют очень высокое природное содержание сахара и соответствуют конкретным типам зрелости и сбора урожая. Это особая категория в австрийском и немецком винодельческом законодательстве.

Чтобы вино получило статус Prädikatswein, должны быть соблюдены описанные ниже критерии и выдан сертификат винной экспертизы (Mostwägerbescheinigung), подтверждающий качество собранного винограда. Виноград не должен подвергаться шаттализации, а уровень остаточного сахара должен быть достигнут путем (естественного или раннего) прерывания брожения, а не путем добавления виноградного сусла."

### Категории Вин Prädikatswein (Сладких Вин)

#### Шпэтлесе (Spätlese):

- Spätlese/шпэтлесе:
- минимальная плотность сусла 19° по шкале KMW (Клостернойбургской таблицы) (94,2° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 января следующего за урожаем года.

#### Ауслесе (Auslese):

- отбор винограда (исключение незрелого, вялого или непригодного);
- минимальная плотность сусла 21° по шкале KMW (Клостернойбургской таблицы) (105° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 января следующего за урожаем года.

#### Бееренауслесе (Beerenauslese):

- вино из переспелого винограда или винограда с благородной гнилью;
- минимальная плотность сусла 25° по шкале KMW (127,3° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 апреля следующего за урожаем года.

#### Айсвайн (Eiswein):

- вино из винограда, замороженного во время сбора урожая и прессования;
- минимальная плотность сусла 25° по шкале KMW (127,3° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 апреля следующего за урожаем года.

#### Штровайн (Strohwein) или Шильфвайн (Schilfwein):

- вино из абсолютно спелого винограда с высоким содержанием сахара; виноград сушился на соломенных или тростниковых матах либо был подвешен в течение как минимум трех месяцев до начала производства вина;
- минимальная плотность сусла 25° по шкале KMW (127,3° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 апреля следующего за урожаем года.

#### Трокенбееренауслесе (Trockenbeerenauslese):

- вино преимущественно из винограда с благородной гнилью, хорошо заизюмленного, сморщенного;
- минимальная плотность сусла 30° по шкале KMW (Клостернойбургской таблицы) (156° по шкале Оксле);
- вина должны быть поданы дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера не раньше 1 апреля следующего за урожаем года;
- в отношении вин Trockenbeerenauslese, произведенных в вольном городе Руст, может также использоваться термин «Ausbruch»; следовательно, обозначение продукта «Ausbruch» может использоваться только вместе с географическим указанием «Rust»



замороженный виноград, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Кристиан Бауэр



## б) Австрийское игристое вино (Зект) с защищенным наименованием происхождения

В Австрийском Виноном Законе термины "Зект" и "Качественное игристое вино" используются синонимично. Агентство маркетинга австрийских вин (ÖWM), по соображениям маркетинга, будет использовать термин "Зект" и не будет упоминать термин «Качественное игристое вино». В ходе многолетней дискуссии Австрийский Комитет игристых вин, совместно с Комитетом виноделов, которые производят игристые вина классическим методом на своих винодельнях, а также в сотрудничестве с экспертами Ассоциации Австрийских виноделов, Федеральной экономической палаты, Агентства маркетинга австрийских вин и Федерального министерства по устойчивости и туризму разработал новый регламент, направленный на повышение позиционирования австрийского игристого вина (Зект) с защищенным наименованием места происхождения. Это предложение было принято Национальным комитетом и направлено министру, Постановлением которого оно в 2016 году получило статус Закона.

В целом положение гласит о том, что «австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения» (Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung) может быть выпущено в продажу только при использовании дополнительных терминов «Klassik», «Reserve» или «Grosse Reserve» («Grande Reserve») и в соответствии с условиями, установленными декретом. Таким образом, обозначение продукта будет включать название категории (игристое вино — Qualitätsschaumwein или Sekt), защищенное наименование места происхождения (федеральной земли и, если применимо, общины или округа в рамках земли) и термин «защищенное наименование места происхождения» (g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung). Также может использоваться термин Hauersekt (когда добавление тиражной смеси, дегоржирование и добавление экспедиционного ликера выполняет винодел).

### Sekt g.U. Классик (Klassik)

Предпосылки для использования обозначения Зект с защищенным наименованием места происхождения Классик:

1. Сбор винограда в одной федеральной земле Австрии
2. Выдержка на осадке не менее 9 месяцев, независимо от метода изготовления
3. Поступление на реализацию не ранее 22 октября следующего года
4. Максимальное содержание спирта 12,5% должно быть указано на этикетке
5. Обязательное указание федеральной земли в качестве защищенного наименования места происхождения, при этом более точное географическое указание, чем федеральная земля, недопустимо;

### Sekt g.U. Резерв (Reserve)

Предпосылки для использования обозначения Зект с защищенным наименованием места происхождения Резерв:

1. Сбор и прессование винограда (норма выхода сока максимум 60%) в одной федеральной земле Австрии
2. Виноград должен быть собран вручную и прессование целых гроздей винограда
3. Период выдержки на осадке не менее 18 месяцев
4. Производство традиционным методом брожения в бутылке ("méthode traditionnelle")
5. Поступление на реализацию не ранее 22 октября на второй год после сбора урожая
6. Содержание остаточного сахара не более 12 г/л;
7. Обязательное указание федеральной земли, при этом более точное географическое указание, чем федеральная земля, недопустимо;

### Sekt g.U. Большой резерв (Grosse Reserve)

Предпосылки для использования обозначения Зект с защищенным наименованием места происхождения Большой Резерв (Гросе Резерв)...

1. Сбор и прессование винограда (норма выхода сока максимум 50%) в одной общине.
2. Виноград должен быть собран вручную и прессование целых гроздей винограда
3. Период выдержки на осадке не менее 30 месяцев
4. Производство традиционным методом брожения в бутылке ("méthode traditionnelle")
5. Поступление на реализацию не ранее 22 октября на третий год после сбора урожая
6. Содержание остаточного сахара не более 12 г/л;
7. Обязательное указание федеральной земли в качестве защищенного наименования места происхождения;
8. Обязательное указание коммуны (части коммуны); виноград должен происходить, по меньшей мере, на 85% из этой коммуны (этой части коммуны); однако название коммуны или федеральной земли может быть указано даже в том случае, если не более 15% винограда происходит из коммуны, граничащей с коммуной, давшей название вину. Коммуна, из которой происходит не более 15% винограда для изготовления вина, может также находиться в другой федеральной земле или винодельческой области, при условии, что виноградники управляются хозяйством коммуны, давшей название вину, и собранный виноград был доставлен туда для переработки;
9. Возможно дополнительное указание гросяга (крупного виноградника) или рида (виноградника).

### Экспертиза, Проводимая Федеральными Органами Виноградарства

Австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения категорий Klassik, Reserve и Grosse Reserve может поступить в продажу только после официального подтверждения его товарных качеств Федеральным управлением виноградарства в Айзенштадте или Высшим федеральным колледжем и федеральным управлением по виноделию и плодоводству в Клостернойбурге.

### Специальный Знак «Австрийское Игристое Вино С Защищенным Наименованием Места Происхождения»



Австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения категорий Klassik, Reserve и Grosse Reserve может быть передано на реализацию или разлито в месте распространения только в том случае, если на бутылке есть знак «Österreichischer Sekt geschützter Ursprung» («Австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения»).

## Sekt g.U.

### Австрийское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения.



Ручной сбор  
обязателен!

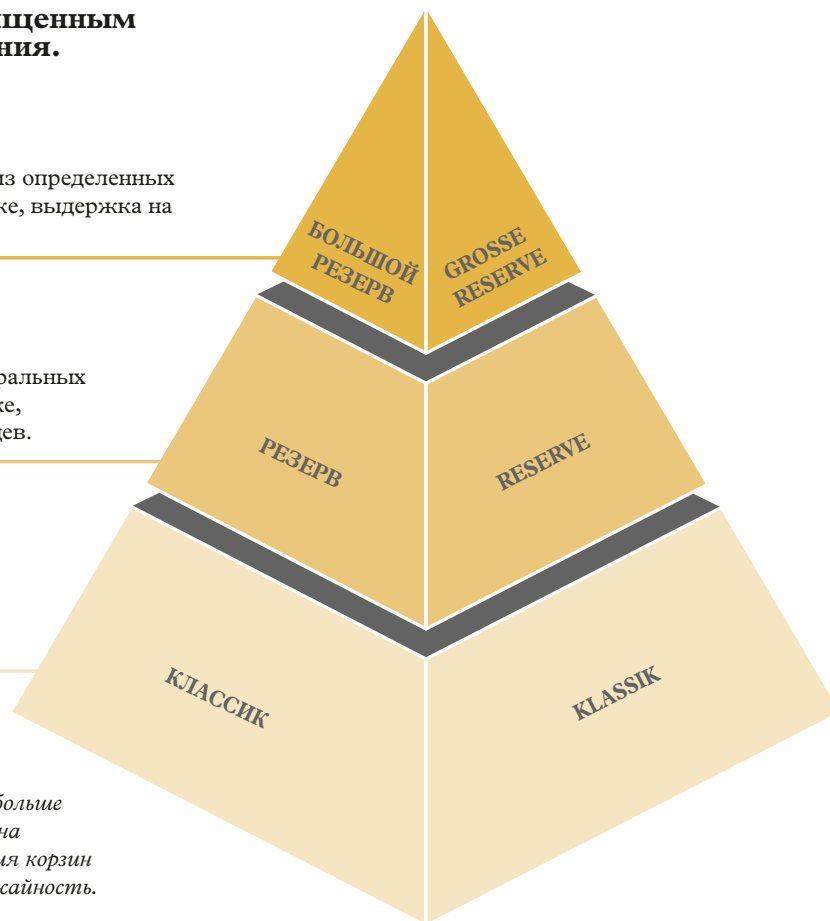
Гроссе Резерве: Сбор винограда и отжим в одной из определенных винодельческих зон, вторичное брожение в бутылке, выдержка на дрожжевом осадке не менее 30 месяцев.



Ручной сбор  
обязателен!

Резерве: Сбор винограда и отжим в одной из федеральных австрийских земель, вторичное брожение в бутылке, выдержка на дрожжевом осадке не менее 18 месяцев.

Классик: Сбор винограда в одной из федеральных австрийских земель. Разрешены все способы производства игристых вин. Минимальная выдержка на дрожжевом осадке 9 месяцев.



*Отдельные этапы производства предоставляют еще большие гарантий качества зектов. К ним относятся работа на винограднике, условия сбора урожая, высота заполнения корзин виноградом во время сбора, аккуратный отжим и урожайность.*

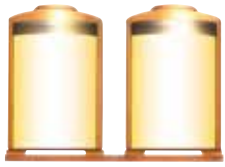
#### Традиционный метод (традиционное бутылочное брожение)

Традиционный метод, ранее известный как «шампанский метод», является наиболее старым и сложным методом производства шампанских или игристых вин. Термин «шампанский метод» допускается только для продукции из региона Шампань. В Австрии разрешены и используются термины "Méthode Traditionnelle" или "Traditionelle Flaschengärung", означающие традиционное бутылочное брожение. При традиционном методе вина с дрожжами и тиражным ликером (специальный раствор сахара) помещают в бутылки и укупоривают кроненпробкой. Вторичное брожение протекает в бутылке. Дрожжи преобразуют добавленный сахар в спирт. Образующийся при этом углекислый газ не может выйти наружу и насыщает вино. По окончании процесса брожения игристое вино выдерживается «на осадке» - чем дольше выдержка, тем более тонким и изысканным будет игристое вино.

Для удаления осадка после созревания игристого вина Зекта, бутылки помещают под наклоном вниз горлышком в специальные деревянные попитры - рамы в форме буквы «А» (по-французски: le pupitre), таким образом, дрожжи могут оседать на стенках бутылки. Бутылки день за днем поворачивают на 1/8 оборота ("встряхивают") и с каждым разом понемногу наклоняют более вертикально горлышком вниз. В общей сложности, такое встряхивание происходит примерно 32 раза, в результате чего самые мелкие частицы осадка собираются в горлышке бутылки. Этот процесс может занять до шести недель или более. Гораздо быстрее процесс встряхивания - ремюаж (по-французски: le remuage) можно выполнить с помощью гиропалетты: бутылки (500 или более) укладывают в раму с ячейками и через равные периоды времени поворачивают в течение нескольких дней, так чтобы остатки дрожжей в виде осадка собирался в горлышке бутылки.

Затем игристое вино можно "дегоржировать", то есть удалить осадок. Обычно это происходит так: горлышко бутылки погружают в холодную соленую ванну, которая замораживает остатки дрожжей. После этого бутылку открывают, при этом ледяная дрожжевая пробка выскочивает из бутылки под давлением, возникшим при вторичном брожении. Перед тем, как бутылки закупорят натуральной корковой пробкой, в зависимости от желаемого уровня сладости конечного продукта добавляется «экспедиционный ликёр» или «дозаж», определяющий направление вкуса Зекта. Состав «дозажа» - это хорошо охраняемый секрет мастера-винодела. При традиционном методе (Méthode Traditionnelle) Зект остается в одной бутылке от первого до последнего тщательно выполняемого этапа производства.

**Традиционный метод**



Базовое вино для производства игристого вина



Добавление тиражного ликёра (фр. «liqueur de tirage») - смеси сахара, дрожжей и неигристого шампанского вина



Вторичное брожение в бутылке и созревание на осадке



Встряхивание (сбор осадка - фр. «ремюаж») на вращающем аппарате «жиропалетт» Rüttelpult



Удаление дрожжевого остатка (дегоржаж)



При необходимости: Дозирование или добавление «экспедиционного ликёра» (liqueur d'expédition), которое определяет итоговую степень сладости вина



Укупоривание



Закрепление проволочной уздечкой «мюзле»

**Трансвазионный метод (частичное бутылочное брожение)**

При трансвазионном методе вторичное брожение тоже происходит в бутылке, как и при традиционном методе. Однако после завершения вторичного брожения и выдержки на осадке содержимое бутылок переливают в резервуары высокого давления. Остатки дрожжей и мутные осадочные вещества удаляют посредством фильтрации, а не с помощью дегоржажа, как при традиционном методе. Затем добавляют экспедиционный ликёр и заново разливают в бутылки. Этот метод производства особенно важен для специальных форматов. Преимущество: бутылки не нужно «встряхивать», на этикетке разрешено указывать "бутылочное брожение".

Жиропалетта, © Сигети

**Метод Шарма (метод брожения в больших резервуарах)**

Метод Шарма тоже предполагает добавление к базовому вину дрожжей и тиражного ликера (специального сахарного раствора). В резервуарах высокого давления базовое вино проходит вторичное брожение, которое преобразует сахар в спирт и углекислый газ. Во время последующей выдержки этот процесс поддерживается мешалками. По завершении процесса созревания неочищенное игристое вино фильтруется и охлаждается в течение 2-3 недель. Затем в него добавляется соответствующий экспедиционный ликер (так называемый «дозаж») и производится розлив в бутылки на установке с противодавлением. Этот метод применяется скорее для недорогих вин, предназначенных для употребления молодыми или в которых фруктовость должна быть ярко выражена.

**Высота "дозажа"**

Наименование	Содержание остаточного сахара
brut nature / brut zero / брют натюр	0–3 г/л
extra brut / extra herb / экстра брют	0–6 г/л
brut / herb / брют	0–12 г/л
extra trocken / extra dry /	
tres sec /экстра сухое	12–17 г/л
trocken / sec / dry / secco / сухое	17–32 г/л
halbtrocken / demi sec / medium dry / semisecco / полусухое	32–50 г/л
doux / mild / sweet / dolce / сладкое	более 50 г/л



## ЭТИКЕТКА

**Другие возможные сведения**

**Хойригер** – вино с таким названием может быть передано реселлерам до 31 декабря следующего за урожаем года, а конечным потребителям - до 31 марта следующего (после передачи реселлерам) года.

**Шильхер** - допустимое только для Штирии обозначение для вин из винограда сорта Блауер Вильдбахер.

**Бергвайн** - вина из виноградников, расположенных на склонах с углом наклона к горизонту более 26 %.

В Положениях о маркировке Закона о виноделии дано определение множества других терминов,

которые могут быть использованы на этикетке, таких как **кюве (ассамбляж)**, **смешанный состав (Гемштер Затц)**, **баррик**, **Классик**, **Резерв**, **Юнгфернвайн (вино первого урожая виноградника)**, **виноград собран вручную** и т.д.

# THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.




*Приглашение от* Австрийского вина. Откройте скромную дверь винного подвала и Вы встретитесь с мировыми звездами, без всяких капризов. Лучшие

вина Австрии. Произведенные вручную и экологически чистые, получившие много наград и оцененные самыми знаменитыми ресторанами мира. [winesfromaustria.ru](http://winesfromaustria.ru)

**AUSTRIAN WINE**   
The Art of Wine. *Down to Earth.*

# 11. НИЖНЯЯ АВСТРИЯ

Нижняя Австрия – крупнейшая австрийская зона производства качественных вин. Под этим наименованием объединяется богатый потенциал происхождения и винных стилей местных редких сортов, а также некоторых международных виноградных сортов. В Нижней Австрии выделено восемь отдельных винодельческих зон, с такими звучными названиями как Вахау на западе и Карнунтум на востоке, которые можно грубо поделить на три основные климатические зоны: Вайнвиртель на севере; территории, прилегающие к Дунаю, с соседствующими с ними долинами к западу от Вены; и Панноническая Нижняя Австрия на юго-востоке.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Вахау DAC, Кремсталь DAC, Кампталь DAC, Трайзенталь DAC, Ваграм, Вайнвиртель DAC, Карнунтум DAC, Терменрегион, Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 28.145 гектаров

Обширный регион Вайнвиртель попал на первые полосы "винной" прессы в 2003 году. Тогда регион первым среди винодельческих областей принял решение продавать только свое наилучшее типичное региональное вино - перечный Грюнер Вельтлинер - под наименованием области Вайнвиртель. С того времени наименование Вайнвиртель DAC на этикетке гарантирует, что в бокал будет налит перечно-пряный, свежий Грюнер Вельтлинер. А начиная с урожая 2009 года к нему добавился более мощный вариант - Резерв. Широкий ассортимент свежих белых, богатых фруктовыми нотами красных вин и даже сладких десертных специалитетов из региона Вайнвиртель можно найти под наименованием места происхождения вина - Нижняя Австрия.

Вдоль Дуная, от Мелька до Кластернойбурга, оставляя за собой притоки Кремс, Трайзен и Камп – находятся живописные деревушки, нанизанные, как жемчужины на ожерелье. Именно здесь наряду с Грюнер Вельтлинер также и Рислинг считается флагманом среди местных вин. Оба сорта показывают типичный региональный характер в винах Кремсталь DAC, Кампталь DAC и Трайзенталь DAC. Крутые кристаллические образования Вахау переходят в восточной части соседнего Кремсталя в лёссовые террасы, которые отчасти формируют характер вин в Трайзентале, Камптале и особенно Ваграме, где наряду с Грюнер Вельтлинером ведущим сортом стал и Ротер Вельтлинер. В Камптале, особенно на участке Хайлигенштайн, можно встретить конгломераты и не содержащие известь почвы, которые придают винам характерный оттенок. В этой части Нижней Австрии ассортимент вин завершается такими специалитетами, как Вайсбургундер, Шардоне, а также рядом элегантных красных вин.

Панноническая Нижняя Австрия, расположенная южнее и восточнее Вены, - это родина нескольких из самых выдающихся красных вин Австрии. Цвайгельт и Блауфренкиш составляют основу яркого-характерных вин DAC в Карнунтуме. Типичные для региона белые



вина здесь производят также из сортов Шардоне, Вайсбургундер или Грюнер Вельтлинер. В Терменрегионе в производстве красных вин тон задают Пино Нуар и Санкт Лаурент. Белые сорта Цирфандлер и Ротгипфлер являются местными специалитетами, которые можно найти исключительно в этом регионе.

Нижняя Австрия - это многообразие предложений из обширной земли выдающихся вин.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Химл

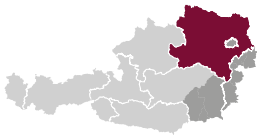
## ГЕОЛОГИЯ

Нижняя Австрия расположена на геологических крупных образованиях Молданубской, Моравской зон, Молассового и Венского бассейнов, зоны Вашберг, флишевых пород, Северных Известковых Альп и Центральной части Восточных Альп. Во всех крупных формированиях преобладают имеющие важное значение для виноградников четвертичные отложения, а именно мелкозернистые лёссы и грубозернистые гравийные террасы.

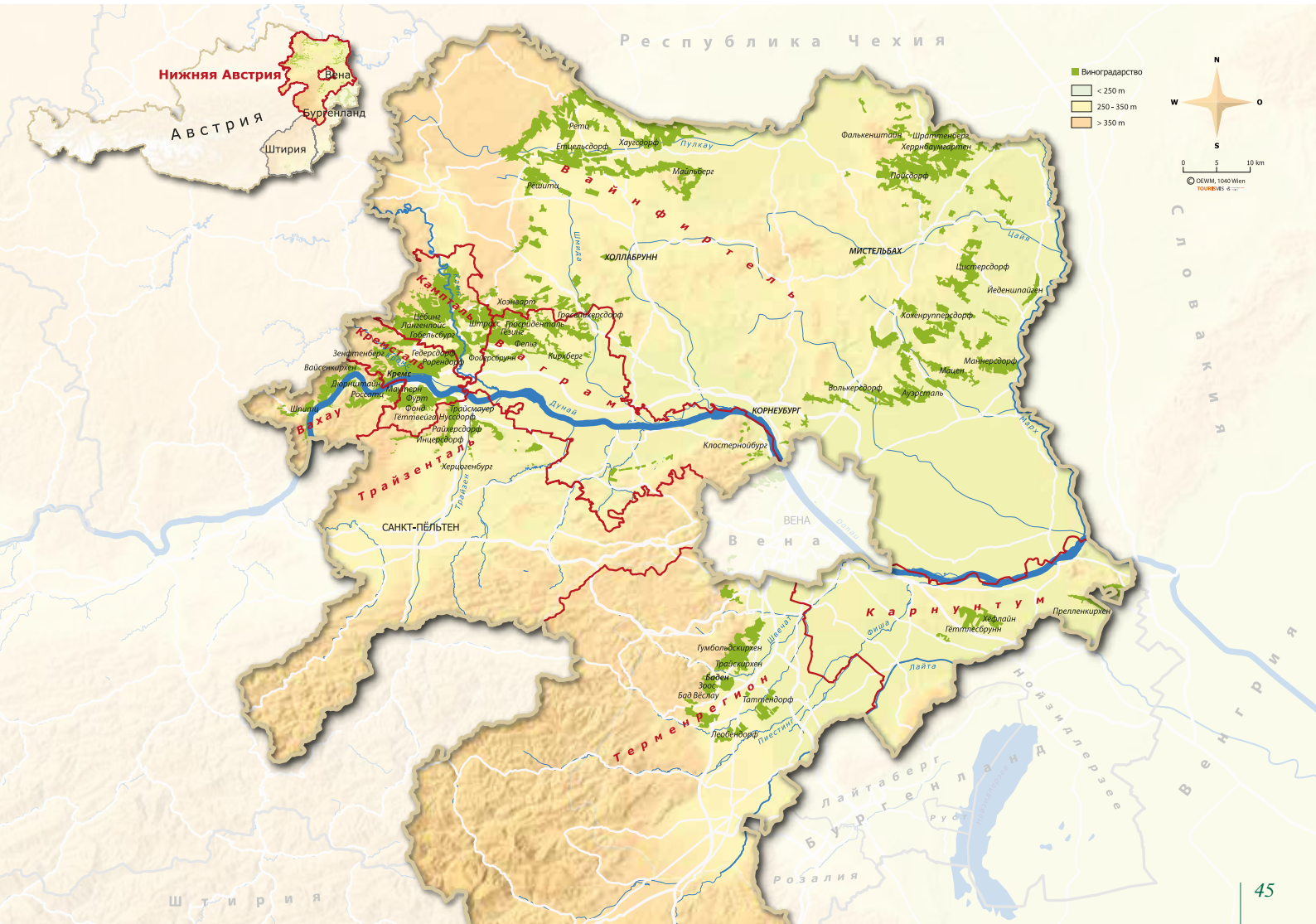
Более чем в половине виноградников данной местности лёссы являются исходным материалом для глубоко залегающих почв, характеризующихся различным содержанием известняка и доломита. Почти треть виноградников расположена на отложениях неогена в Молассовом и Венском бассейнах. За исключением образовавшихся местами мергелей и песчаников, конгломератов и светлого третичного известняка гор Лайта, породы здесь преимущественно рыхлые. Они многообразны - от глинистых алевритов и песка до гравия и галечника, смешанных в различных пропорциях. Содержание карбонатов в породах сильно варьируется.

Чуть более шести процентов виноградников расположены на почвах, под которыми залегают кристаллические породы Богемского массива. Здесь представлены в основном кислые гнейсы, граниты и гранулиты. Особенно в формированиях парагнейса, часто содержащих сланцы, встречается многократное чередование со слоями амфиболитов и более редкое чередование со слоями мрамора. Отличительной особенностью являются остатки первой эрозии первичных горных массивов, сохранившиеся в так называемой формации Цебинг конца палеозойской эры.

 Geological Survey of Austria




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 11.1 ВАХАУ

Объект всемирного наследия и благодатного ландшафта - это Вахау, узкая долина Дуная между городами Мелк и Кремс. На 1.344 гектарах, частично на крутых террасах, растут непревзойденные вина, которые с 2020 года можно называть Вахау ДАС. Самые лучшие виноградники дарят некоторые из выдающихся в мире белых вин с эволюционным потенциалом в десятилетия, прежде всего Грюнер Вельтлингер и Рислинг.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Вахау ДАС, Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 1.344 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлингер, Рислинг

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлингер, Рислинг  
**Важные винодельческие районы севернее Дуная:** Шпитц, Вёсендорф, Йохинг, Вайсенкирхен, Дюрнштайн, Лойбен  
**Важные винодельческие районы южнее Дуная:** Арнсдорф, Россатц, Маутерн

История возникновения одного из самых восхитительных винодельческих регионов Австрии увлекательна. За миллионы лет Дунай проложил свое изгибающееся русло через твердые гнейсовые породы и амфиболиты. Почвы из кристаллических террасовых пород великолепно подходят для культивирования Рислинга. В эпоху ледникового периода, с характерным для него низким уровнем растительности, преобладавшие ветра приносили частицы песка, которые оседали на подветренной восточной стороне кристаллических гор, что привело к образованию лёссовых пород. Здесь сейчас культивируют лозы сорта Грюнер Вельтлингер для получения великих, монументальных вин. Большое разнообразие геологических условий в сочетании со строительством каменных террас баварскими монастырями в эпоху Средневековья - для культивирования лоз в лучших виноградниках на крутых склонах - привело к созданию колоритного, уникального винодельческого ландшафта Вахау.

Климат также играет важную роль, поскольку здесь встречаются друг с другом - не фронтально, а узкими клиньями - два сильных климатических влияния: западно-атлантический и восточно-паннонийский климат. Кроме того, в зависимости от расположения склона, экспозиции, рельефа, а также таких факторов, как стены сухой каменной кладки и скалы, которые поглощают и сохраняют тепло в течение дня, создаются зоны со своим микроклиматом. Жаркое сухое лето и суровые зимы компенсируются большой водной площадью Дуная. Прохладные бризы из северного региона Вальдфиртель увеличивают колебания между дневными и ночными температурами, особенно в течение критически важных месяцев перед сбором урожая. Именно благодаря этому взаимодействию может развиваться многогранная, структурированная ароматика виноградных гроздей - будь то в виноградниках прохладной долины Шпитцер Грабен на западе, или на более теплых участках Лойбенберга на востоке. Эта тонкая ароматика ощущается в винах через освежающие фруктовые тона иногда с экзотическими нотами.

Это уникальное сочетание почвы, климата, а также мастерства виноделов отражается в защищенном наименовании происхождения "Вахау ДАС". Начиная с 2020 года, существует три уровня вин, типичных для данного региона: Уровень региональных и местных вин отражает многообразие вин Вахау, потому что помимо двух «королевских» сортов Рислинг и Грюнер Вельтлингер региональную типичность и свое происхождение демонстрируют среди прочих также вина Нойбургер, Вайсбургундер или Мускателлер. Однако уровень вин определенного виноградника характерен лишь для сортов Грюнер Вельтлингер и Рислинг, известных своим исключительным потенциалом хранения. Особенность для вин всех уровней: гроздь для создания вин Вахау ДАС можно собирать исключительно вручную.

Благодаря Ассоциации виноделов Вахау "Винеа Вахау" ("Vinea Wachau") сухие белые вина Вахау с середины 1980-х годов подразделяются по естественному содержанию алкоголя на три



категории: ароматные легкие вина с содержанием алкоголя до 11,5 % об. Штайнфедер ("Steinfeder") (названные честь степной травы ковыль - "stipa pennata"), классическая категория вин (содержание алкоголя от 11,5 до 12,5 % об.), именуемая "Федершпиль" (термин из соколиной охоты, приманка для обучения ловчих птиц), мощные вина категории Резерв носят название "Смарагд" (содержание алкоголя не менее 12,5 % об.). Давшие это наименование ящерики изумрудно-зеленого цвета любят резвиться и греться в солнечные дни в террасных виноградниках Вахау.

И еще в исторических винодельческих регионах обязательно следует посетить винные и кулинарные адреса. Прославленные винодели и наилучшие гастрономические заведения находятся в Вахау практически на каждом шагу: как в Шпитце, Вайсенкирхене, Йохинге, так и выше в Дюрнштайне и Лойбене - при этом также стоит посетить (и не один раз!) и правый берег Дуная.

### ВАХАУ ДАС | с урожая 2020 года



Ручной сбор  
обязателен!

#### УРОВНИ/СОРТА ВИНОГРАДА:

**Региональное вино:** Грюнер Вельтлингер, Рислинг, Вайсбургундер, Граубургундер, Шардоне, Нойбургер, Мускателлер, Совиньон Блан, Траминер, Фрюротер Вельтлингер, Мюллер-Тургау, Мускат Оттонель, Ротер Вельтлингер, Гемштер Затц, Пино Нуар, Санкт Лаурент, Цвайгельт или купажи из них

**Местное вино:** Грюнер Вельтлингер, Рислинг, Вайсбургундер, Граубургундер, Шардоне, Нойбургер, Мускателлер, Совиньон Блан или Траминер

**Вино определенного виноградника:** Грюнер Вельтлингер, Рислинг

#### ВИНИФИКАЦИЯ:

**Вино определенного виноградника:** Любая форма обогащения запрещена.

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

данных нет

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

данных нет

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСА:

**Местное вино, Региональное вино:** отсутствие или практически незаметные древесные ноты

#### ПРОИСХОЖДЕНИЕ ДЛЯ УРОВНЯ МЕСТНОГО ВИНА:

Лойбен, Дюрнштайн, Вайсенкирхен, Йохинг, Вёсендорф, Санкт Михаэль, Шпитц, Гут-ам-Штег, Висслинг, Эльзам, Мюльдорф, Шпитцер Грабен, Швалленбах, Виллендорф, Гройсбах, Аггсбах, Арнсдорф, Рюрсдорф, Россатц, Унтербергерн, Маутернбах, Маутерн, Баумгартен





© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Герхард Эльце

## ГЕОЛОГИЯ

Крутые склоны долины Дуная сложены из древних консолидированных кристаллических пород — различных гнейсов, амфиболитов, мрамора и кварцитов. Преобладают извилистые слои гнейса Гфёл (Gföhl), за которыми идут различающиеся по составу и структуре парагнейсы и твердый гранодиоритовый гнейс Шпитц. С парагнейсами часто чередуются основные породы в виде темных амфиболитов, возникших из лавы подводных морских вулканов. На западе региона Вахау встречается мрамор с характерными серо-белыми полосами.

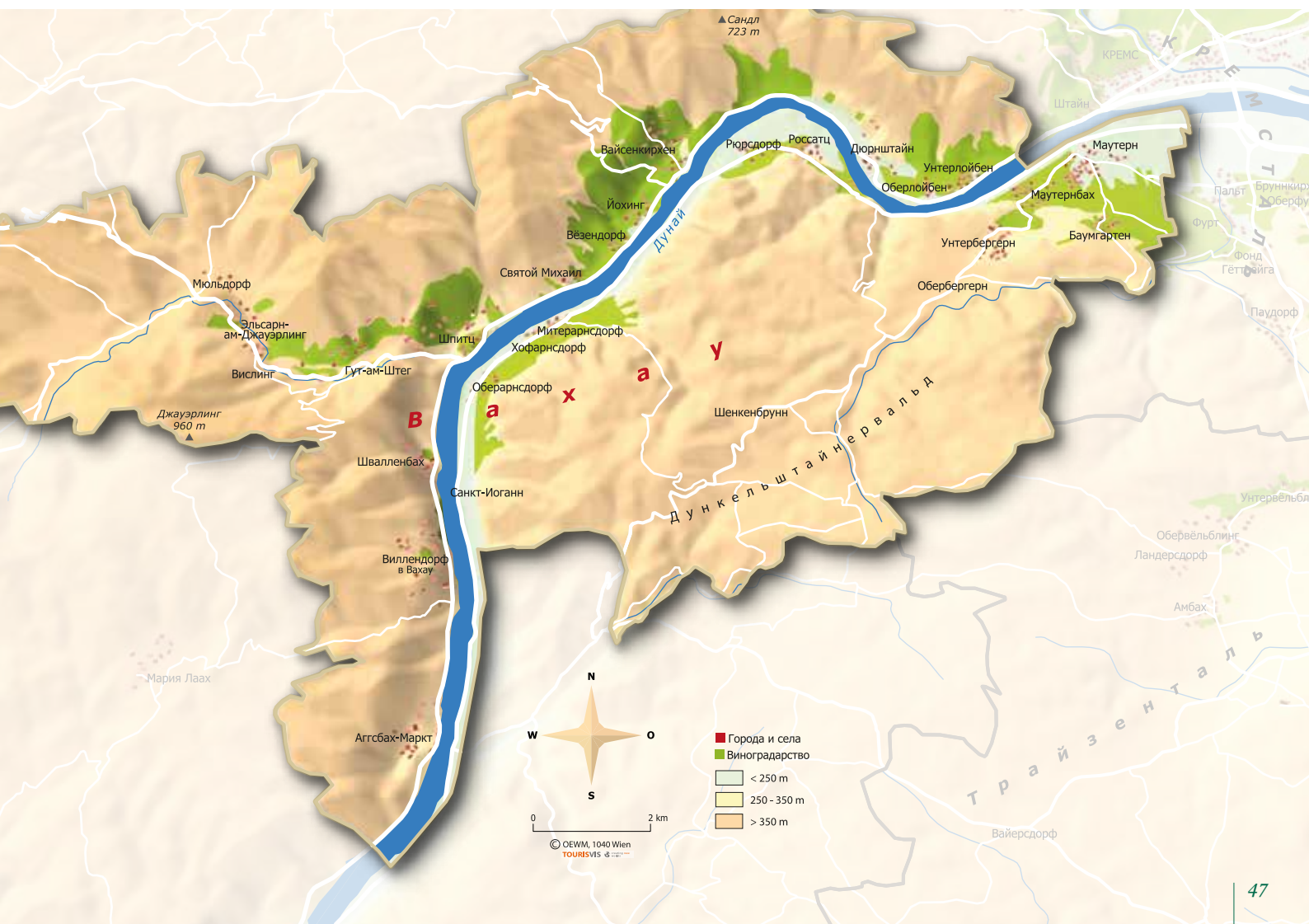
В более глубокой части склона долины между местечками Вёзендорф и Вайсенкирхен образовалась старая оползневая масса из выветренных, хаотично сложенных скальных пород и валунов. Плоскость движения отмечена каолином и красным суглинком. Небольшие остатки гравия, песков, алевролитов и глин, например такие, которые встречаются на горе Шпитцер Бургберг и возле Вайсенкирхена, относятся к Молассовому бассейну. Они сформировались в руслах рек и во время наступления морей в период от 30 до 15 миллионов лет назад.

В Вахау часто встречается лёсс, тонким - а местами и не очень - слоем покрывающий более древние породы. Дно современной долины Дуная сформировано грубым речным гравием, покрытым мелкозернистыми пойменными осадочными породами.

 Geological Survey of Austria




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 11.2 КРЕМСТАЛЬ

Виноградники Кремсталя общей площадью 2 368 га разделены на три различные зоны: исторический город Кремс, западная часть которого носит название «Штайн» и примыкает непосредственно к долине Вахау, исконная долина Кремсталь, представляющая собой примыкающие на востоке могучие лёссовые массивы, и, наконец, небольшие винодельческие местечки к югу от Дуная вокруг монументального монастыря Штифт Гёттвайг. С 2007 года вина Кремсталь DAC представляют пряные вина Грюнер Вельтлинер и элегантные вина Рислинг с минеральными нотками. Они выпускаются на рынок под наименованием Кремсталь DAC наряду со свежими, классическими винами, а также линией вин средней полнотелости и мощными винами Резерв.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Кремсталь DAC, Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 2.368 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг

 **Важные винодельческие районы:** Штайн, Кремс, Зенфтенберг, Рорендорф, Гедерсдорф, Фурт



В старинном (вино-) культурном городе Кремс отношение к вину ощущается всюду: исторические хозяйства с площадками для переработки собранного винограда являются свидетельством великих традиций виноградарства. Благодаря молодым виноделам, инновационному, креативному кооперативу виноделов региона и современной школе виноделия эти традиции успешно переносятся в современные реалии.

В городе Кремс и его ближайших окрестностях, геологически родственных прилегающей к ним с запада области Вахау, преобладают выветрившиеся коренные, первичные горные породы, идеально подходящие для выращивания Рислинга. Совсем иначе расположены виноградники восточнее от города. Огромные мощные лёссовые террасы, например, в винодельческих местечках Рорендорф и Гедерсдорф, не только придают ландшафту особенную привлекательность, но и дарят более полновесный, насыщенный тип сорта Вельтлинер. К югу от Дуная расположены Фурт, Пальт, Круштеттен, Холленбург, Оберфуха и Тифенфуха, над которыми возвышается видимый издали бенедиктинский монастырь Штифт Гёттвайг, основанный в 1072 году. В этой части винодельческого региона многочисленные винные таверны «хойригер» способствуют сохранению местного традиционного характера Кремсталя.

По аналогии с соседними винодельческими районами Вахау и Камптал, Кремсталь также находится в климатическом поле напряжения. Пересеченная долина реки хорошо защищена от прохладных ветров с севера, в то же время влияние теплового паннонийского климата с востока относительно ощутимо. Благодаря этому долина Кремсталь, расположенная западнее, чем, например, Камптал, находится под благоприятным воздействием теплых потоков, что в целом позволяет создавать зрелые и ароматные вина.

Почва и климат Кремсталя вместе создают отличные условия для сочных, утонченных белых вин, особенно для сортов Грюнер Вельтлинер и Рислинг. Они формируют основу для вин Кремсталь DAC – на уровнях как региональных и местных вин, так и вин определенных виноградников. То же можно сказать и о винах вариантов Резерв – их происхождение также ярко ощущается на вкус. Многие знаменитые отдельные виноградники производят индивидуальные типичные и характерные именно для этих виноградников вина, например, Пфаффенберг, Кёгль, Вахтберг, Зандруб, Пеллинген, Геблинг, Шпигель или Штайнбюль.

В меньшей степени и вина сорта Вайсбургундер, и элегантные, выразительные красные вина – и на тех и на других местом происхождения указывается «Нижняя Австрия» – также характеризуют этот классический винодельческий регион на берегах Дуная, который может многое предложить как в сфере винного туризма, так и в гастрономическом отношении.

### Кремсталь DAC | с урожая 2007 года

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

Грюнер Вельтлинер, Рислинг

#### УРОВНИ:

**Вина определенного виноградника, Местные вина, Региональные вина:**

представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января следующего за урожаем года

**Кремсталь DAC Резерв:**

представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 июля следующего за урожаем года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Региональные Вина:** минимум 12,0 % об.

**Местные вина:** не менее 12,0 % об.

**Региональные вина:** не менее 12,5 % об.

**Кремсталь DAC Резерв:** не менее 13,0 % об.

**ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:** сухое

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**Региональное вино, Местное вино, Вина определенного виноградника:** без доминирующего влияния ботритиса, хорошо сбалансированное, плотность соответствует типичной для указанного года урожая.

**Кремсталь DAC Резерв:** мощная стилистика, выраженный региональный характер, плотное, с долгим послевкусием; допускаются деликатные нотки ботритиса или дерева.

#### МАРКИРОВКА:

наименование места происхождения (включая маркировку Резерв в соответствующих случаях) должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если отсутствует контрэтикетка). Обязательно указывается год урожая.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

## ГЕОЛОГИЯ

Винодельская область Кремсаль расположена на юго-восточной дуге регионов Вальдфиртель и Дункельштайнервальд на кристаллических коренных породах и открывается на восток, в сторону альпийских предгорий, где присутствуют главным образом рыхлые породы. Такое местоположение этой области - «спиной» к наветренной стороне кристаллической гористой местности — обуславливает наличие широко распространенных, местами очень мощных лёссовых отложений.

К северу от Дуная склоны образованы из частью сланцевого, частью сцементированного парагнейса с включениями амфиболита и гранитного гнейса. Склоны на северо-западе состоят из гнейса Гфёлер. К югу от Дуная преобладает гранулит. Структура светлого, очень твердого гранулита похожа на гнейс Гфёлер, но отличается планарным расщеплением.

Среди рыхлых пород преобладают известковые лёссы, которые в некоторых местах встречаются в виде нескольких слоев один над другим. Лёссы могут покрывать как кристаллические породы, так и более древние гравии, пески и глины - частично морских, частично речных, аллювиальных молассовых отложений - а также террасы Дуная. Не покрыты лёссом только самые глубокие, плоско залегающие слои пород возле гравийных пойм Дуная; их покрывает тонкий слой мелкозернистых пойменных осадочных пород.

 Geological Survey of Austria




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 11.3 КАМПТАЛЬ

Название Кампталль происходит от реки Камп, пересекающей этот регион. Главным населенным пунктом является самый большой винодельческий город Австрии – Лангенлоис. При площади виноградников в 3 907 гектар и большом числе выдающихся производителей, пользующихся международной известностью, Кампталль – один из самых успешных винодельческих регионов Австрии. Культура и туризм также играют здесь значимую роль. Начиная с 2008 года, наименование Кампталль DAC классифицирует вина, произведенные из сортов Грюнер Вельтлинер или Рислинг, в двух стилях – классическое среднетелое вино и богатый, мощный, сухой стиль "Резерв".

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Кампталль DAC Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 3.907 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг

 **Важные винодельческие районы:** Лангенлоис, Цёбинг, Гобельсбург, Каммерн, Штрасс, Шёнберг

Камп – небольшая речка протяженностью около 150 км, которая течет с севера на юг и вливается в Дунай немного восточнее Кремса. В названной по имени реки долине Кампталль встречаются различные первичные горные породы: от лёсса и гравия до выразительных кристаллических образований и красных, богатых полевым шпатом песчаников и конгломератов в известном районе Хайлигенштайн. Эти четыре типа горных пород формируют основу для красочной геологической мозаики, которая простирается по всей территории района и свидетельствует о некогда существовавших и исчезнувших морях и вулканах, о первобытном смещении русла рек и навеивании взвешенной пыли в ледниковый период. Поэтому вина из Кампталля – ввиду своих различий в экспозиции, уровне высоты расположения и почве – демонстрируют весьма индивидуальный характер. Характерное своеобразие району придает сложившийся 270 млн. лет назад во время Пермского периода пустынный песчаник с вулканическими вкраплениями около Хайлигенштайна. Такое название ему дано из-за «адски» пылающего солнца, которое создает горячий и сухой микроклимат.

Вдоль крутых террас на склонах, выходящих на юг, местами столь отвесных, что породы лёсса там не закрепляются, посажены в основном лозы Рислинга, которые производят вина – мощные, минеральные и, главное, с исключительным потенциалом к хранению. Ближе к Дунаю структура почв, где растут виноградники, меняется на более широкие террасы из лёсса и суглинков, предлагающие идеальные условия как для традиционного, так и для мощного Грюнер Вельтлинера. Таким образом, классический Кампталль DAC на уровне региональных и местных вин, произведенных из Грюнер Вельтлинера и из Рислинга, позиционируется как свежее сухое белое вино с индивидуальностью, приятной легкой питкостью и, тем не менее, компактной структурой. Большие, мощные вина определенных виноградников и вина Резерв отличаются насыщенным характером и глубиной, они абсолютно непревзойденно отражают свое происхождение. Кроме того, белые и красные вина из сортов Бургундер и Блауер Цвайгелт также демонстрируют свои сильные стороны. Они продаются под маркировкой Нижняя Австрия.

Климатически Кампталль испытывает на себе эффект жары с горячей Паннонической равнины с востока и прохлады региона Вальдвиртель с северо-запада. Эта легкая свежесть ощущается и в винах. Уникальная комбинация жарких дней и прохладных ночей придает гроздьям яркую ароматику и живую экспрессивную кислотность.

Обязательным к посещению аттракционом для туристов – ценителей вина – является музей вина «Лоизиум». Его надземная часть – это футуристический центр для посетителей и винотека с коллекцией региональных вин. Подземная же часть представляет собой мистически оформленный подземный аттракцион со световым



и звуковым сопровождением – многовековые винные погреба. Наряду с городом Лангенлоис и относящимися к нему местечками Шильтерн, Гобельсбург, Хайндорф и Цёбинг, а также важной винодельческой коммуной Штрасс-им-Штрассертале достойны упоминания и многочисленные небольшие винные деревушки: Этсдорф, Хадерсдорф, Каммерн, Ленгенфельд и Шёнберг.

### Кампталль DAC | с урожая 2008 года

**СОРТА ВИНОГРАДА:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг

#### УРОВНИ:

**Региональное вино, Местное вино:**

представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января следующего за урожаем года

**Вина определенного виноградника:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 марта следующего за урожаем года

**Кампталль DAC Резерв:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 июля следующего за урожаем года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Региональное вино:** минимум 11,5% об.

**Местное вино:** минимум 12,0% об.

**Вина определенного виноградника:** минимум 12,5% об.

**Кампталль DAC Резерв:** минимум 13,0% об.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

сухое

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**Региональное вино, Местное вино, Вина определенного виноградника:** без доминирующего влияния ботритиса, хорошо сбалансированное, плотность соответствует типичной для указанного года урожая.

**Кампталль DAC Резерв:** мощная стилистика, выраженный региональный характер, плотное, с долгим послевкусием; допускаются деликатные нотки ботритиса или дерева.

#### МАРКИРОВКА:

наименование места происхождения (включая маркировку Резерв в соответствующих случаях) должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если отсутствует контрэтикетка). Обязательно указывается год урожая.




© Агентство Маркетинга Австрийских вин/Компаль Комитет

## ГЕОЛОГИЯ

Обращенный к югу винодельческий район включает породы, на основе своих геологических характеристик отнесенные к герцинской складчатости и Молассовому бассейну. Молассовый бассейн сформировался на месте моря, называемого геологами Паратетис, и развился в речной ландшафт из пересекающихся областей трех речных систем: Кампа, Трайзена и Дуная.

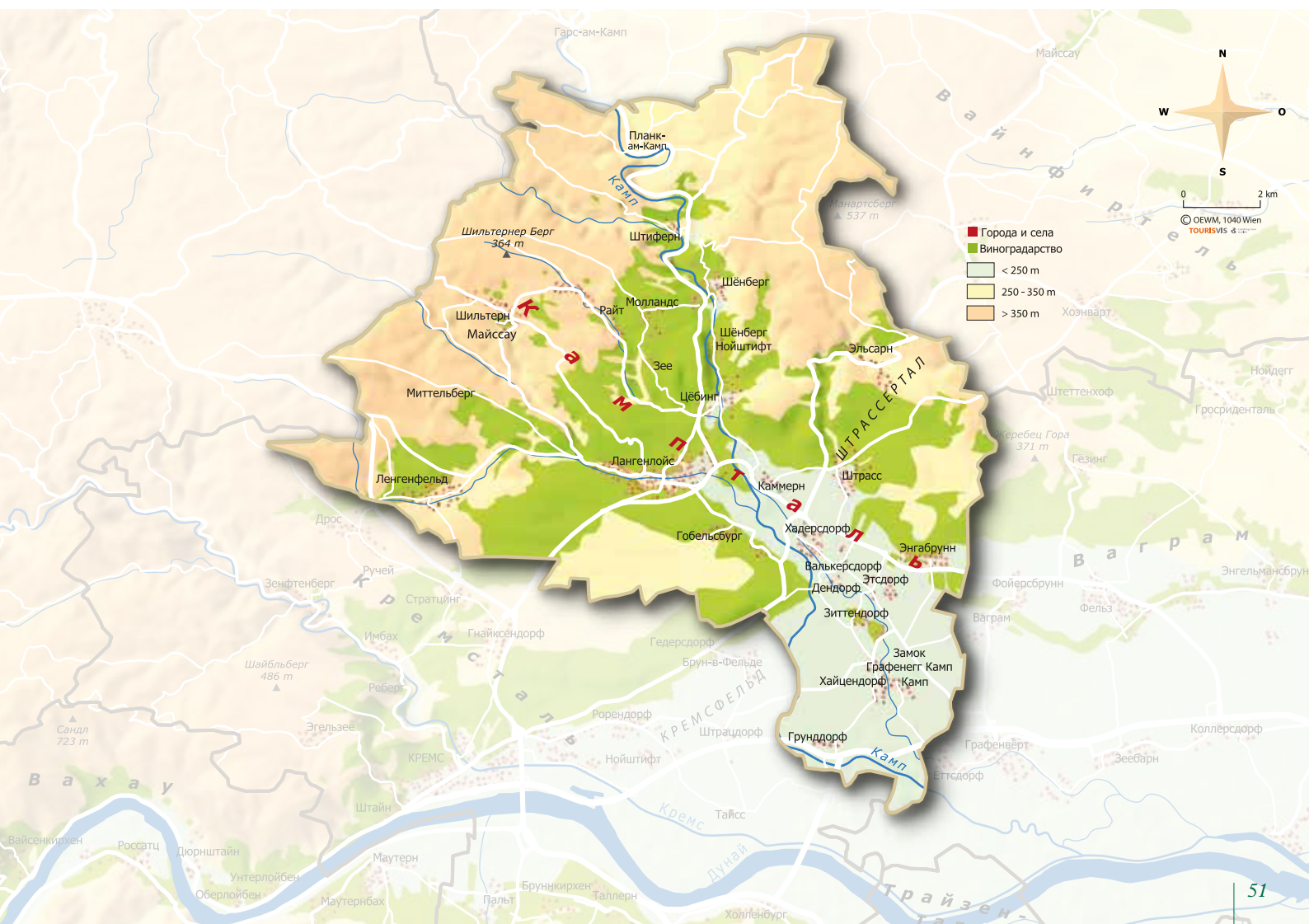
На севере преобладают разнообразные, по большей части кислые кристаллические консолидированные породы, которые также были обнаружены в регионах Вахау и Кремсаль. В клиновидной зоне, расположенной на северо-востоке от Хайлигенштайна, сохранилась уникальная для Австрии породная формация: в этой долине, образовавшейся в результате тектонического разрыва, обнаружены первые продукты эрозии когда-то высоких гор Богемского массива. В их составе конгломераты, песчаники, аркозы (красные полевощатковые песчаники) и сланцы. Эти осадочные породы отложились здесь от 320 до 250 млн лет назад в основном в засушливых и жарких климатических условиях после внезапного схождения ледниковых водных потоков с древних гор на предгорья. Стоит особо отметить встречающиеся в конгломератах риолитовые гальки. Это доказывает, что здесь происходили извержения вулканов.

В долине Кампа виноград преимущественно выращивается на лёссовых отложениях, сформировавшихся при движении ледников.

 Geological Survey of Austria



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 11.4 ТРАЙЗЕНТАЛЬ

Один из самых молодых винодельческих районов Австрии - Трайзенталь существует в таком виде с 1995 года. Это один из самых маленьких винодельческих регионов, чья площадь составляет всего 815 гектаров. Но в одном Трайзенталь отличается мощью: Грюнер Вельтлинер здесь абсолютный лидер. Точки притяжения в маленьких винных деревушках – это местные винные таверны «бушенианк». Города Трайсмауер и Херцогенбург дают представление об истории региона. С винтажа 2006 года утверждено название Трайзенталь DAC, под которым с тех пор в продажу выпускаются типичные фруктово-пряные вина сорта Грюнер Вельтлинер и минеральные, со вкусом косточек, вина Рислинг.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Трайзенталь DAC, Нижняя Австрия



**Площадь виноградников:** 815 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг



**Важные винодельческие районы:** Нуссдорф, Райхерсдорф, Инцерсдорф, Трайсмауер, Херцогенбург

Ландшафт Трайзенталья подкупает невысокими холмами и маленькими виноградниками. При этом к берегам прозрачного Трайзена примыкают плодородные уголья, постепенно переходящие в небольшие террасовые виноградники. Причина особенности вин из долины Трайзена в большой степени заключается в уникальном терруаре. Почва здесь преимущественно состоит из известняковых отложений. Они способствуют глубокому укоренению виноградных лоз, что сообщает винам абсолютно своеобразный вкусовой профиль с мощной тельностью и компактной структурой. Смесь эрозийного щебня, песка и других седиментов образует предгорья Альпийской и Карпатской дуги. Почву Трайзенталья составляют в основном глинистые породы, а также мергель, песок и песчаники, гравий, конгломераты и известняки. Минеральность почв, таким образом, поддерживает вкуса и кислотную структуру, дарит винам потенциал к длительной выдержке. Специфические климатические факторы: влияние Паннонийской равнины с востока и одновременно холодные воздушные потоки, приходящие с альпийских предгорий, - обуславливают теплые дни и прохладные ночи, что обеспечивает очень тонкую ароматику и элегантную пряность.

Ни в одном другом австрийском винодельческом регионе Грюнер Вельтлинер не занимает большую долю посадок среди сортов местности, чем в Трайзентале - она составляет почти 60%. Местные вина характеризуются как свежие, фруктовые, пряные, обладают ярким характером и утонченностью. Большие виноградники, такие как Цвирх, Берг, Альте Зетцен, Хохшопф, Зоннляйтен или Фуксенранд, известны своими винами Резерв (Reserve) с длительной выдержкой и плотной тельностью. Вторым по значимости сортом региона Трайзенталь является Рислинг, который занимает около 6% площадей виноградников. Вина сорта Рислинг элегантные, мощные, ароматные, с минеральной ноткой. Типичным для региона винам этих двух сортов начиная с винтажа 2006 года разрешено иметь на этикетке указание происхождения Трайзенталь DAC, а также наименование местности и виноградника. В остальных двух третях трайзентальских виноградников выращивают различные сорта - от Шардоне до Цвайгелта. Эти вина выпускаются в продажу с указанием происхождения «Нижняя Австрия».

Трайзенталь – популярное место на карте для винных энтузиастов, любителей пеших прогулок, велосипедистов и тех, кто интересуется культурой. Именно здесь были найдены виноградные косточки, относящиеся к Бронзовому веку, задолго до прихода винодельческой культуры римлян, что подтверждает существовавшую древнюю форму виноградарства. Более того, соседний город Санкт-Пёльтен (столица федеральной земли Нижняя Австрия) предлагает богатую культурную программу. От этого самого южного пункта в Трайзентале расходятся многочисленные живописные дороги, ведущие к идиллическим деревушкам с вином и винными тавернами "хойригер": от местечек Штатцендорф, Унтервельблинг, Обервельблинг, через



Нусдорф, Райхерсдорф, Гетцерсдорф и Инцерсдорф до Штольхофена, Фрауендорфа и Гемайнлебарна.

Новое поколение динамичных, активных виноделов отлично понимает важность категории Трайзенталь DAC для представления лучших вин региона. Эти винодельни играют главную роль в производстве неподражаемого винного стиля, известного за пределами Австрии, и имеют все больший успех на экспортных рынках, а также в его представлении в международной профессиональной прессе.

### Трайзенталь DAC | с урожая 2006 года

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

Грюнер Вельтлинер, Рислинг

#### УРОВНИ:

**Региональное вино, Местное вино, Вина определенного виноградника:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января следующего за урожаем года

**Трайзенталь DAC Резерв:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 июля следующего за урожаем года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Региональное вино:** минимум 11,5 % об.

**Местное вино:** минимум 12,0 % об.

**Вина определенного виноградника:** минимум 12,5 % об.

**Трайзенталь DAC Резерв:** минимум 13,0 % об.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР: сухое

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**Региональное вино, Местное вино, Вина определенного виноградника:** без доминирующего влияния ботритиса, хорошо сбалансированное, плотность соответствует типичной для указанного года урожая

**Трайзенталь DAC Резерв:** мощная стилистика, выраженный региональный характер, плотное, с долгим послевкусием; допускаются деликатные нотки ботритиса или дерева

#### МАРКИРОВКА:

наименование места происхождения (включая маркировку Резерв (Reserve) в соответствующих случаях) должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если отсутствует контрэтикетка). Обязательно указывается год урожая.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

## ГЕОЛОГИЯ

Самый необычный геологический элемент этой местности — грубый, известково-доломитовый гравий, принесенный сюда древней рекой Трайзен около 16 млн лет назад с возвышающихся Известковых Альп и затем осевший в дельте моря Паратетис. Гравий по большей части сцементировался в конгломераты и особенно часто встречается на возвышенных участках западных склонов долины. С правой стороны долины преобладают слои более древних коренных онкофоровых пород, называемые сегодня формацией Трайзен. Они состоят из известковых, более или менее мергелистых, иногда отвердевших песков, в которых можно найти раковины морских моллюсков онкофор, давших название этим породам; местами встречаются конгломераты. Однако даже обе эти вместе взятые геологические структуры составляют только около 20% нижнего слоя почв, на которых расположены виноградники.

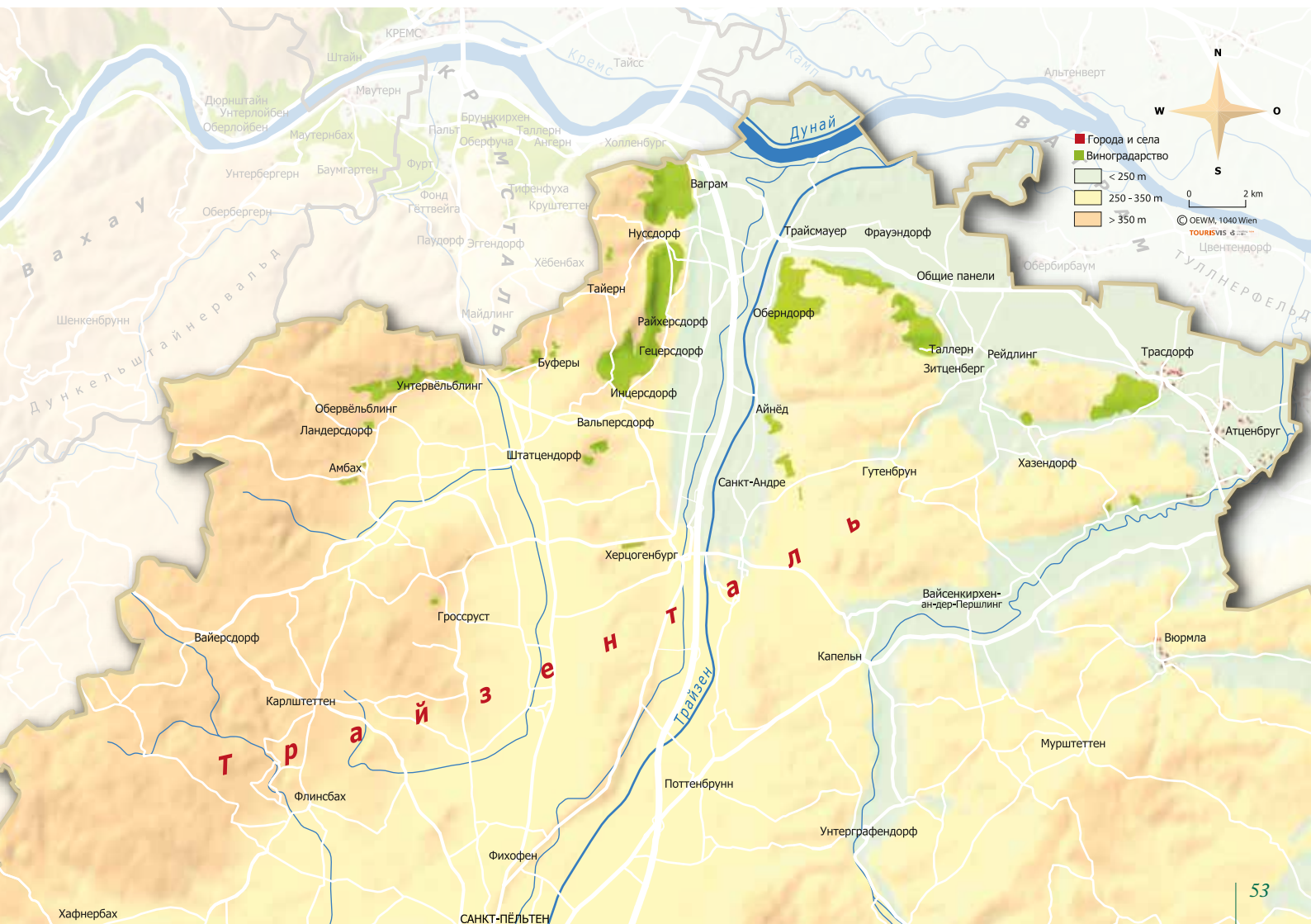
Большая часть виноградников разбита на лёссах, на левом склоне долины часто перемежаемых намытыми конгломератами.

В самой западной части этой винодельческой области, в районе Дункельштайнервальд, на поверхность выходит кристаллическая коренная порода — светлые твердые гранулиты. Они составляют основу кислых почв виноградников, если там поверх гранулитов не отложился тонкий лёссовый слой.

 Geological Survey of Austria



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)





## 11.5 ВАГРАМ

Винодельческий регион Донауланд получил в 2007 году новое название «Ваграм». Виноградники площадью 2 720 гектар делятся на две абсолютно разные зоны: к северу от Дуная простирается собственно местность Ваграм, с востока примыкающая к региону Кампаль. Это обширная территория, которая растянулась примерно на 30 километров на восток. Зоны к югу от Дуная включают маленькие деревушки местности Тульнерфельд, а также исторический винный город Клостернойбург рядом с Веной.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Ваграм, Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 2.720 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг, Ротер Вельтлинер

 **Важные винодельческие районы:** Фойерсбрунн, Фельз, Гросриденгаль, Гёзинг, Кирхберг, Гросвайкерсдорф, Клостернойбург



Природные условия образуют в северной части региона однородный геологический и климатический профиль, который предлагает идеальные предпосылки для производства насыщенных вин с богатым ароматом. На большом количестве участков навешанный в ледниковый период лёсс покрывает грунтовое основание из морских отложений (название «Ваграм» происходит от слова «вогенрайн», что означает «морской берег») и речной гальки и формирует, таким образом, ландшафт.

Особенно сорт Грюнер Вельтлинер рождает прекрасные пряные вина, соединяющие хороший вес и приятную питкость, как в классических сухих стилях, так и в богатых, полных характера стилях "Резерв". Автохтонный сортовой специалитет Ротер Вельтлинер производит элегантные, своеобразные белые вина, способные при регулировании количества урожая к особенно длительной выдержке.

У ведущих производителей также можно встретить некоторые из самых пышных, насыщенных красных вин в Нижней Австрии, особенно из сортов Блауер Цвайгельт и Блаубургундер. А спектр сладких десертных вин представлен винами айсвайн ("ледяным" вином), произведенных в коммуне Гросриденгаль, которая с особой ответственностью относится к экологичности производства.

Уверенность в себе успешных производителей передается всему региону Ваграм, мотивирует виноделов и далее широким фронтом улучшать качество вин. Это также поддерживается туризмом и гастрономическими заведениями, имеющими в регионе высокую значимость. В деревушках Фойерсбрунн, Фельз, Кирхберг (с региональной винотекой "Weritas") и Гросриденгаль размещаются авторитетные производители, которые давно перестали быть известными лишь знатокам.

### Клостернойбург: вино, удовольствия, культура

Монастырь Клостернойбург, самая крупная частная винодельня Австрии, играет значительную роль в истории австрийского вина. Благодаря современному менеджменту и умеренно используемым передовым технологиям хозяйство и в будущем сможет остаться образцовым в данной отрасли. Большое влияние также оказывает и Высшая Федеральная школа виноградарства и плодоводства - первая школа виноградарства и виноделия в мире (основанная в 1860 году), которая передает знания о вине и виноделии на международном уровне будущим поколениям виноделов. Спектр винной деятельности в Клостернойбурге широк - от маленьких семейных таверн-хойригер до больших производителей игристого вина «зект» - и все это в шаге от австрийской столицы города Вена.





## ГЕОЛОГИЯ

К северу от Дуная преобладает лёсс. Он практически полностью покрывает основу, состоящую из кристаллических пород, глинисто-алевритовых морских отложений Молассового бассейна и ледниковых гравийных террас. Здесь толщина желтовато-мучнистой известково-доломитовой каменной пыли местами может достигать нескольких метров. В северной, более возвышенной и холмистой части этой винодельческой области виноградники расположены на песчано-гравийных почвах, относящихся к так называемой формации Холлабрун-Мистельбах. Около 10 миллионов лет назад здесь пролегалo русло Дуная. Зачастую гравий покрыт слоем глины.

К югу от Дуная виноградники разбиты на различных породах Молассового бассейна — вплоть до больших виноградников Кластернойбурга на востоке. Здесь породы, залегающие под виноградниками, представлены различными видами известкового флиша. Флиш — это характерная, часто повторяющаяся последовательность песка, алеврита, глинистого известняка и мергеля, сформировавшаяся из оползневых грязевых масс, сходящих в глубины древнего океана.

Склоны, обращенные на северо-восток, покрыты мелкозернистыми глинами с большим или меньшим содержанием известняка.

 Geological Survey of Austria

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 11.6 ВАЙНФИРТЕЛЬ

Австрийским любителям вина Вайнфиртель известен, однако самый крупный винодельческий регион страны постепенно получает и международное признание. При площади виноградников в 13 858 гектаров и огромном многообразии вин, успех Вайнфиртеля заключается в винах Грюнер Вельтлинер, а именно - в региональных типичных винах Вайнфиртель DAC и Вайнфиртель DAC Резерв



 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Вайнфиртель DAC, Нижняя Австрия



**Площадь виноградников:** 13.858 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер



**Важные винодельческие районы:** Рёшитц, Ретц, Хаугсдорф, Фалькенштайн, Пойсдорф, Херрибаумгартен, Волькерсдорф, Маннерсдорф

Крупнейшая винодельческая область Австрии площадью 13 858 гектаров простирается от Дуная на юге до границы с Чехией на севере, и от горного хребта Манхартсберг на западе до границы со Словакией на востоке. И все же Вайнфиртель не везде одинаковый. На основе различных факторов, особенно касающихся климатических условий и геологических аспектов, эту винодельческую область можно разделить на три части, в которых наряду с лидирующим сортом Грюнер Вельтлинер есть целый ряд других сортов.

В западной части Вайнфиртеля любители вина должны выбрать себе в качестве цели два «островка». Наиболее примечательная здесь зона вокруг исторического виноторгового города Ретц, известного своим подземным лабиринтом монументальных винных погребов под старым городом, напоминающих об историческом значении местной виноторговли. Сухой микроклимат благоприятствует производству красного вина. В долине Пулкауталь в окрестностях местечек Йетцельсдорф и Хаугсдорф, а также в вытянутой глубокой долине Майлберг произрастают Цвайгелт и Блауер Португизер, характеризующиеся яркими фруктовыми нотами. Точкой притяжения для любителей белого вина является зона вблизи городка Рёшитц, на этот раз из гранита, где Грюнер Вельтлинер и Рислинг развивают особенную изысканность благодаря формирующим вкус первичным горным породам.

Виноделы в северо-восточной части Вайнфиртеля в окрестностях Пойсдорфа производят прежде всего пряные вина Грюнер Вельтлинер, свежие – Вельшрислинг и насыщенные – Бургундер. Северная граница Вайнфиртеля с регионом Моравия в Чехии отмечена известняковыми скалами Штаатц и Фалькенштайн, создающих прекрасные условия для получения подчеркнута фруктовых, минеральных вин.

Местечки Херрибаумгартен и Шраттенберг к северу от Пойсдорфа благодаря своему котловинному расположению оптимально подходят для создания выразительных, пышных красных вин. К северу от Вены можно выделить винодельческую общину Волькерсдорф с ее классическим вином Вайнфиртель DAC, а также склоны холмов Бизамберг – регион, дарящий пикантные вина Рислинг.

Далее на юго-восток, на границе с Мархфельдом между местечками Ауерсталь и Маннерсдорф чувствуются влияние теплого Паннонийского климата. В сочетании с микроклиматом вдоль реки Марх (чешское и словацкое название – Моравя) создаются оптимальные условия для культивирования вин Рислинг, Бургундер, Грюнер Вельтлинер, зачастую приобретающих большую округлость, а также ароматных сортов типа Траминер - из которых создают и

более благородные вина уровня Предикат.

Несмотря на широкий спектр вин, Грюнер Вельтлинер остается беспорным винным лидером Вайнфиртеля. Площадь его культивирования здесь примерно 6 700 гектаров, что составляет около половины не только всех посадок этого сорта в Австрии, но и половину площади его посадок в мире. Вне зависимости от этого – а также учитывая разные типы почв и большие расстояния между винодельческими местностями – Грюнер Вельтлинер из области Вайнфиртель всегда узнаваем по фирменной пикантной «перечной» вкусовой ноте. Ассоциации с нотами зеленого, белого, а в более зрелых винных стилях – черного перца рождают яркий фруктовый букет и освежающая кислотность. Начиная с винтажа 2002 года, было принято решение, что эти специфические вкусовые элементы должны стать критериями для вкусового профиля Вайнфиртель DAC, первой контролируемой австрийской классификации вина по происхождению. В дополнение к классически сухому, свежему стилю вин Вайнфиртель DAC с винтажа 2009 года появились более мощные, насыщенные вина Вайнфиртель DAC Резерв.

### Вайнфиртель DAC

Вайнфиртель DAC: с урожая 2002

Вайнфиртель DAC Резерв: с урожая 2009

#### СОРТ ВИНОГРАДА:

Грюнер Вельтлинер

#### УРОВНИ:

**Вайнфиртель DAC:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января следующего за урожаем года

**Вайнфиртель DAC Резерв:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 15 марта следующего за урожаем года

#### СОЕДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Вайнфиртель DAC:** мин. 12,0% об.

**Вайнфиртель DAC Резерв:** мин. 13,0% об.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Вайнфиртель DAC:** не более 6 г/л

**Вайнфиртель DAC Резерв:** сухое

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСА:

**Вайнфиртель DAC:** вкус фруктовый, пряный, перечный, без нот ботритиса, без древесных тонов

**Вайнфиртель DAC Резерв:** сухое, пыльное, пряное, легкие ноты ботритиса и древесины

**МАРКИРОВКА:** Наименование места происхождения (включая маркировку "DAC") должно быть указано на этикетке.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

## ГЕОЛОГИЯ

На окраине региона на границе с районом Вальдфиртель виноградники разбиты на кислом граните Мораво-Силезской зоны, который при выветривании превращается в насыщенный кварцем песок. К востоку находятся два бассейна, состоящих из рыхлых пород. Они разделены горами Лайс и колоритными скалами горного хребта Вашберг, образованными из твердого светлого известняка. На юге центральной части региона Вайнфиртель также встречаются флишевые породы с известковыми песчаниками и глинистыми известняками в районе Бизамберга, а у восточного края Корнойбургского бассейна больше представлены кислые, богатые кварцем песчаники и сланцы.

К западу от зоны хребта Вашберг залегает моласса - осадочные породы с вкраплениями песка, гравия, глинистых алевритов. Примечательным являются диатомитовый горизонт, с одной стороны, а с другой стороны - широкая полоса гравия на верхних уровнях холмов, оставшаяся от древнего Дуная.

Регион к востоку от хребта Вашберг входит в Венский бассейн и состоит также преимущественно из рыхлых, по большей части известковых пород — гравия, песка и глинистого алеврита. В обоих бассейнах сцементированный или известковый песчаник встречается лишь местами.



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 11.7 КАРНУНТУМ

На протяжении многих лет археологи ведут раскопки богатых почв Карнунтума в поисках древнеримских культурных артефактов. Но не менее замечательными, чем их находки, являются 906 гектаров виноградников отличной и плодородной земли для красных вин, которые отражают региональную типичность, из сортов Цвайгельт и Блауфренкиш. Из сортов Шардоне, Вайсбургундер и Грюнер Вельтлинер получают также яркие характерные белые вина DAC.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Карнунтум DAC, Нижняя Австрия



**Площадь виноградников:** 906 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Шардоне, Вайсбургундер, Грюнер Вельтлинер, Цвайгельт, Блауфранкиш



**Важные винодельческие районы:** Гёттлесбрунн, Арбесталь, Хёфлайн, Петронель, Прелленкирхен

Винодельческий регион Карнунтум простирается к востоку от Вены до границы со Словакией. Виноградники раскинулись к югу от Дуная в трех холмистых регионах: Leithagebirge (Лайтагебирге - горная цепь Лайта), Arbesthaler Hügelland Арбесталер Хюгельланд - (холмы Арбесталья) и Hainburger Berge (Хайнбургер Берге - горная цепь Хайнбург). Названный в честь античного военного лагеря древнеримских легионеров и гражданского поселения, Карнунтум благодаря тяжёлым глинистым и лёссовым почвам, а также песчано-гравийным слоям предлагает идеальные условия для возделывания винограда.

Паннонийский климат с характерным для него горячим летом и холодной зимой в сочетании со смягчающим эффектом соседнего Дуная и озера Нойзидлерзее позволяет винограду достигать полного физиологического созревания. Новое поколение местных виноделов научилось, как выгодно пользоваться этим природным потенциалом, и за короткое время вывело регион в лидеры: в первую очередь благодаря своим приятным, объединяющим хорошо обозначенную фруктовость и элегантность красным винам, современным по стилистике, но при этом сохраняющим свою индивидуальность и происхождение.

В 2019 году Карнунтум наконец получил статус DAC. Благодаря этому большее число типичных для области происхождения вин могут теперь иметь на этикетке указание наименования винодельческого региона. В будущем Карнунтум также будет применять трехступенчатую систему происхождения, выделяющую региональные, местные вина и вина определенного виноградника. Среди красных сортов в лидерах особенно Цвайгельт и Блауфренкиш, центр культивирования которых расположен около Шпицерберга. Красные кюве могут содержать не более одной трети других качественных сортов винограда, например, Санкт Лаурент, Каберне Совиньон или Мерло.

Однако Карнунтум DAC представляет также структурированные, мощные белые вина. Из сортов Шардоне, Вайсбургундер и Грюнер Вельтлинер разрешено производить чистосортные типичные для области белые вина. По аналогии с красными винами DAC кюве белых вин могут содержать не более одной трети других качественных сортов белого винограда.

Все вина, не отвечающие типично-региональному характеру вин Карнунтум DAC, поступают в продажу с указанием происхождения "Нижняя Австрия".

Как прекрасные вина, так и стратегическое направление этого региона «туризм» — принципиально важные факторы в сфере винных продаж. Прекрасно отреставрированные замки Мархфельда, археологический парк Карнунтум, национальный парк Донау-Ауен, а



также близость к Братиславе, столице Словакии, дают много возможностей познакомить туристов и посетителей с винами Карнунтума.

Винодельческие деревушки Гёттлесбрунн, Хёфлайни и Прелленкирхен, хорошо известные своими многочисленными уютными тавернами-бушеншанк, всегда притягивали к себе туристов, прежде всего близостью к Вене. Кроме того местная гастрономия становится все более и более популярной. А типичные для региона вина, занимающие лидирующее место в местных винных картах, прекрасно подходят к блюдам региональной кухни.

### Карнунтум DAC

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

**Белые вина:** Шардоне, Вайсбургундер, Грюнер Вельтлинер (кюве должны состоять не менее, чем на 2/3 из этих сортов, оставшаяся часть: качественные сорта винограда)

**Красные вина:** Цвайгель, Блауфренкиш (кюве должны состоять не менее, чем на 2/3 из этих сортов, оставшаяся часть: качественные сорта винограда)

#### УРОВНИ:

##### Региональные вина

**Местные вина:** Подача заявки на получение государственного контрольного номера для белого вина начиная с 15 марта, а для красного вина – с 1 ноября следующего за урожайным года.

**Вина определенного виноградника:** Подача заявки на получение государственного контрольного номера для белого вина начиная с 15 марта, а для красного вина – с 1 ноября следующего за урожайным года.

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Красное вино:** не менее 12,0 % vol.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР: сухое

#### МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ МЕСТНЫХ ВИН (ОБЩИНЫ, ОБЪЕДИНЯЮЩИЕ НЕСКОЛЬКО НАСЕЛЕННЫХ ПУНКТОВ):

Гёттлесбрунн  
Хайнбург  
Хёфлайн  
Петронель-Карнунтум  
Прелленкирхен  
Стикснойдль



## ГЕОЛОГИЯ

В местности между хребтом Лайта и горами Хайнбург виноградники расположены, с одной стороны, на отложениях моря Паратетис и Паннонского моря, а с другой стороны, в районе холмов Арбесталь и Прелленкирхенского «коридора», на образованных еще в ледниковые периоды гравийных террасах, которые когда-то были дном долины Дуная.

Отложения моря Паратетис и Паннонского моря представлены разнообразными, с различным содержанием карбонатов, рыхлыми мергелистыми песками или глинисто-алевритовыми, реже гравийными осадочными породами. Отложения на террасах Дуная состоят из насыщенного кварцем песчано-кремнистого гравия. Все эти отложения на обширных пространствах покрыты мергелистым лёссом, богатым известью и доломитом, или слегка глинистым, зачастую обеззоленным лёссовым суглинком.

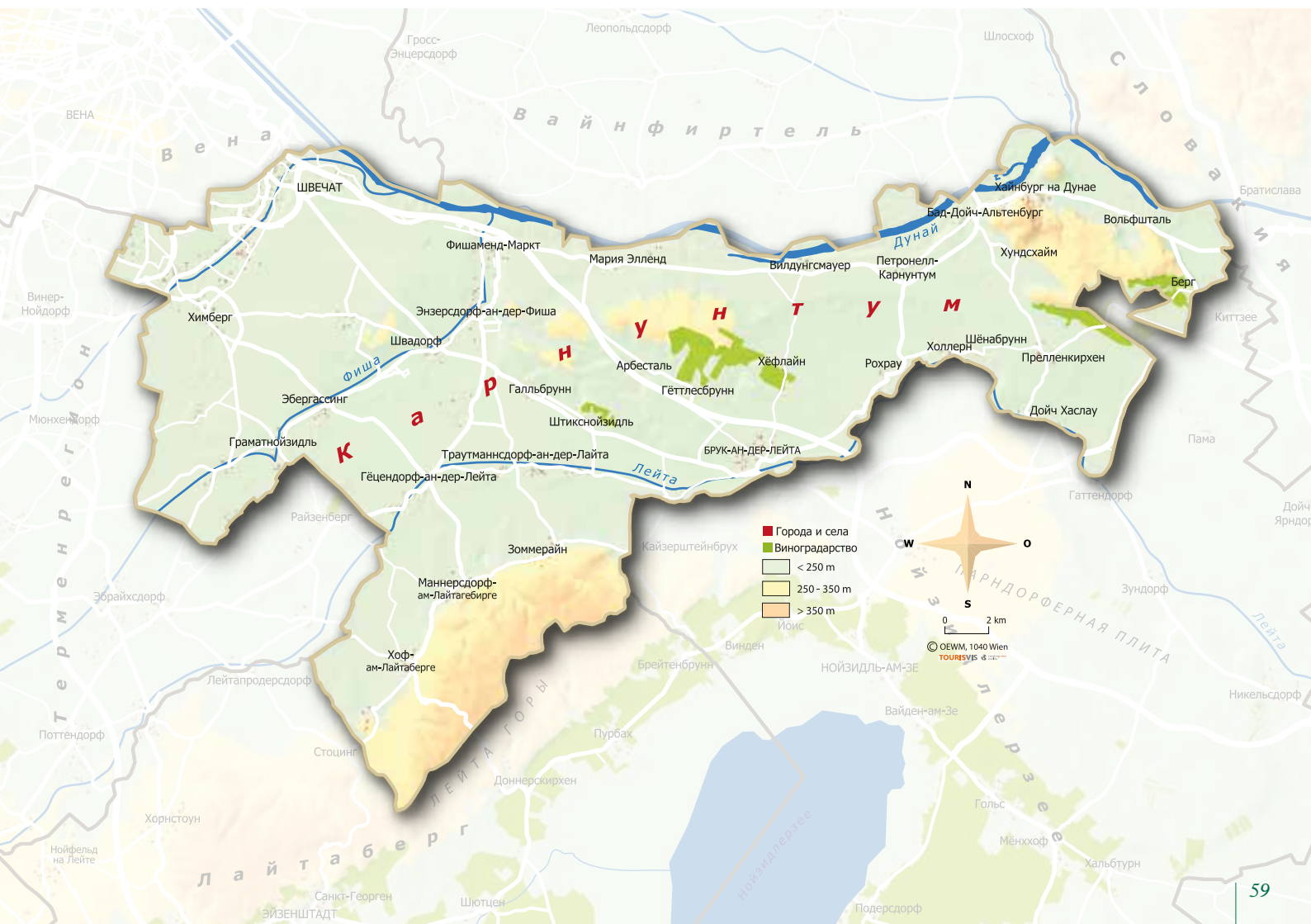
Горные породы хребта Лайта, состоящие из известняка, сформировались около 16 млн лет назад как краевые морские отложения Венского бассейна. На известняках гор Лайта расположены виноградники около Хофа и Унгерберга. Самые глубокие внутренние части гор Хайнбург образованы гранитом, который прорвался в существующие гнейсы. На этом субстрате расположены высокогорные виноградники Берга. Затем поверх этих пород отложились известково-доломитовые карбонатные породы мезозойской эры. Они сформировали скальные стены над Хундсхаймом и верхние уровни горы Шпитцберга.

 Geological Survey of Austria

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Хелмрейч



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 11.8 ТЕРМЕНРЕГИОН

Виноградники площадью 2 181 гектар тянутся, начиная от склонов Венского леса, окраин Вены, и далее вдоль гряды холмов с их самой высокой вершиной - горой Аннингер, до мест южнее города Баден. В северной части, у деревни Гумбольдскирхен, лидируют белые вина, основными являются автохтонные, местные сорта Цирфандлер (называемый также Шпетрот) и Ротгипфлер. В то время как на юге доминируют красные вина, производимые из сортов Санкт Лаурент и Пино Нуар.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Терменрегион, Нижняя Австрия

 **Площадь виноградников:** 2.181 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Цирфандлер, Ротгипфлер  
Важные винодельческие районы: Гумбольдскирхен,

 **Важные винодельческие районы:** Гумбольдскирхен, Трайскирхен, Пфаффштеттен, Баден, Зоос, Бад Вёслау, Таттендорф

Уже более 2 000 лет в этом климатически благоприятном регионе к югу от Вены культивируют лозы. Римские легионеры, которые размещались в Карнунтуме и Виндбоне (древнее поселение на территории сегодняшнего города Вена) привезли с собой из своей родной страны виноградные лозы и знания о виноградарстве в Паннониискую долину. Название Терменрегион происходит от горячих (термальных) серных источников в сегодняшнем Бадене. В средние века цистерцианские монахи возродили здесь виноградарство, а форма виноградных участков, как и характер деревушек, напоминают цистерцианское аббатство Сито в Бургундии.

Монахи-цистерцианцы были известными экспертами в области виноградарства, они сразу распознали ценность этого уникального терруара. Лозы извлекают для себя пользу из паннонииского климата с его жарким летом и сухой осенью, когда в течение года солнце светит в среднем 1800 часов. Осенью происходит постоянная циркуляция воздуха на виноградниках, быстро высушивая ягоды после росы или дождя.

Здесь преобладают суглинистые почвы мелкозернистых отложений. Часто встречающиеся крупные фракции представляют собой затвердевший или сыпучий гравий и песок с высоким содержанием извести и многочисленными останками моллюсков, улиток и других морских обитателей. Отложения у оснований склонов, содержащие обломочные породы, обеспечивают хороший дренаж и сохраняют тепло. Скудные гравийные почвы виноградника Штайнфельд предлагают идеальные условия для культивирования красных сортов винограда.

В этом регионе культивируют типичные для данного региона белые сорта, редко встречаемые в других местах: Цирфандлер (Шпетрот) и Ротгипфлер можно винифицировать по отдельности или составлять



легендарный купаж, известный как Шпетрот-Ротгипфлер. Традиционное многообразие выращиваемых здесь сортов включает Блауер Португизер (ранее также называемый Вёслауер) или Нойбургер, кроме того современные вина, производимые с использованием сортов семейства Бургундер, таких как Санкт Лаурент и Цвайгельт, а также Мерло и Каберне Совиньон.

В список коммун, специализирующихся на производстве красных вин, входят Бад Вёслау, Соос, Таттендорф и Геесдорф, а традиционные белые вина изготавливают в Перхтольдсдорфе, Гумпольдскирхене, Пфаффштеттене, Бадене, Гунтрамсдорфе и Трайскирхене.

Сочетание природы и культуры предлагают разнообразную программу для проведения свободного времени, включая посещение винодельческого хозяйства Фрайгут Таллерн (основанного цистерцианскими монахами аббатства Хайлигенкройц и являющимся одним из старейших в Австрии). Или, возможно, визит в лечебный и культурный город-спа Баден с его театрами, опереттами, велнес-центрами (где среди прочего предлагаются процедуры на основе винограда). Еще можно прокатиться вдоль романтической "Weinstraße" – дороги, которая проходит через виноградники, и остановиться в одной из многочисленных уютных винных таверн "хойригер". Или отправиться в пешую прогулку по холмистой гряде, поросшей виноградниками, вдоль старинного водопровода, доставляющего воду из горных источников в Вену.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

## ГЕОЛОГИЯ

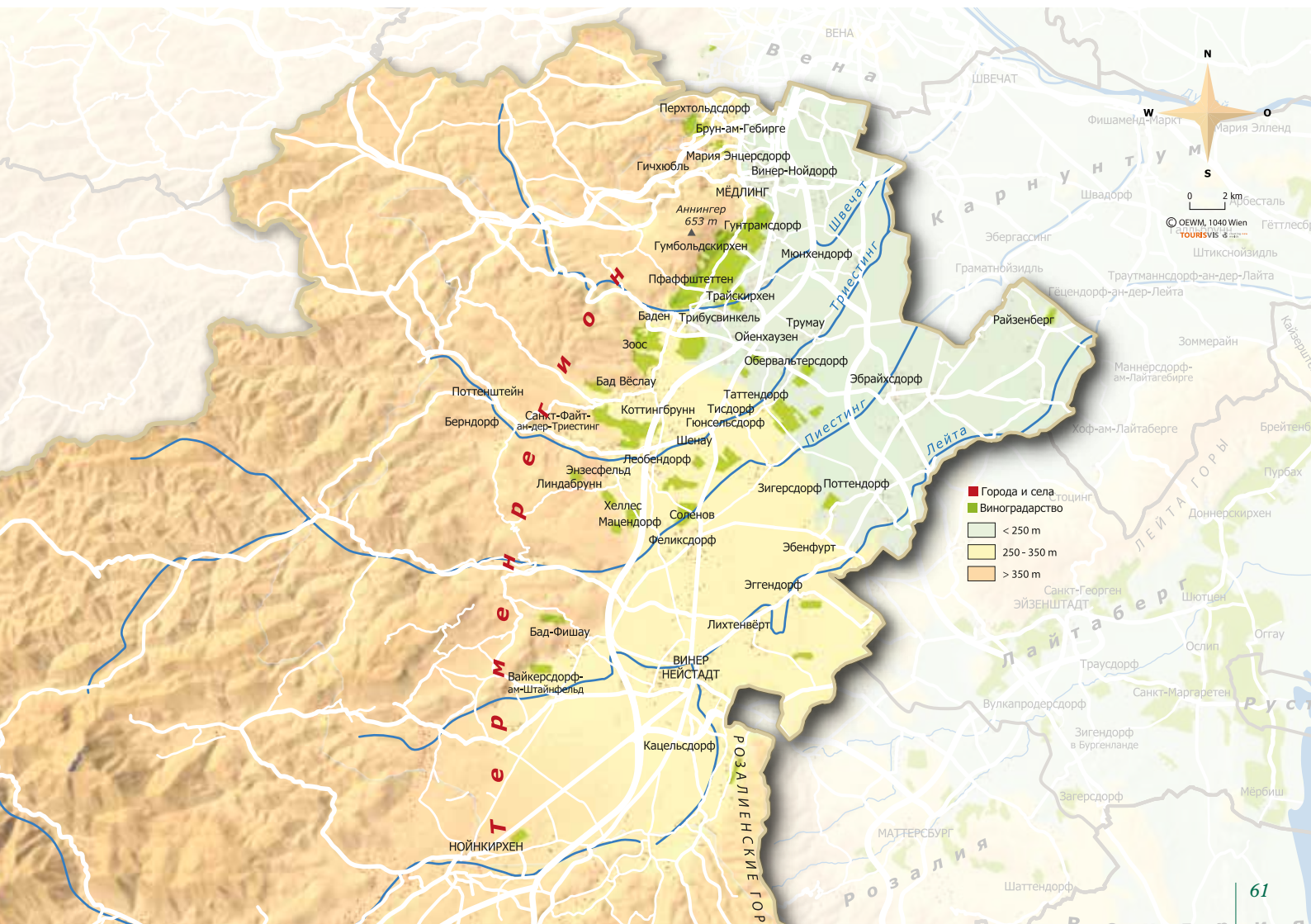
Винодельческая область Терменрегион протянулась вдоль восточного края Известняковых Альп по направлению к Венскому бассейну. Однако лишь небольшая часть виноградников расположена непосредственно на консолидированном известняке и доломитовой породе или на песчаниках и конгломератах формации Гозау. Виноград выращивается преимущественно на отложениях наступавшего древнего моря и Паннонского озера в Венском бассейне или на ледниковом речном гравии на равнине Штайнфельда.

У кромки бассейна преобладают пески, гравии, песчаники, конгломераты и брекчия. Они состоят из известковых и флишевых пород, принесенных реками с поднимавшихся Альп. Среди отложений можно встретить знаменитые залежи ископаемых, например пески Гайнфарна, где наряду с ракушками, улитками и кораллами обнаружили даже целый скелет морской коровы возрастом примерно 14 млн лет. На территории бассейна ближе к центральной его части виноградники часто располагаются на мелкозернистых глинах, мергеле, делювиях и коллювиях, где часто образуются глинистые почвы с высоким содержанием извести.

На юго-востоке некоторые виноградники на противоположной стороне Венского бассейна разбиты на кристаллических сланцах и карбонатах Восточно-Альпийской зоны, выходящей на поверхность в районе горного хребта Розалия.

 Geological Survey of Austria

Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)





## 12. БУРГЕНЛАНД

Под влиянием континентального жаркого, паннонийского климата в восточной федеральной земле Бургенланд наряду со сложными белыми и своеобразными десертными винами производятся полнотелые и богатые красные вина Австрии. На это влияют различия природных условий, которые имеют важное значение.



### Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):

Нойзидлерзее DAC, Лайтаберг DAC, Рустер Аусбрух DAC, Розалия DAC, Миттельбургенланд DAC, Айзенберг DAC, Бургенланд



**Площадь виноградников:** 13.100 гектаров

На самом юге Бургенланда коммуна Айзенберг отличается специфической почвой, а также подвержена освежающему климатическому влиянию соседней Штирии. Это обеспечивает сорту Блауфренкиш идеальные условия для производства красных вин с тонкой минеральностью и непревзойденной элегантностью. Рустер Аусбрух, одно из самых знаменитых сладких десертных вин в мире, воплощает винный имидж этого региона. На более тяжелых глиняных почвах Миттельбургенланда и в области Розалия выращивают Блауфренкиш, отличающийся особенной глубокой фруктозностью и продолжительным послевкусием. В холмистой местности к западу от озера Нойзидлерзее может прибавиться ярко выраженная минеральная нота с ощутимым танином.

Восточный склон горной цепи Лайтагебирге с его известняковыми и сланцевыми почвами является уникальным терруаром для сложных белых вин, прежде всего из сортов Вайсбургундер, Шардоне и Грюнер Вельтлинер, а также из красного сорта Блауфренкиш. Изысканные предикатные вина, такие как легендарное Рустер Аусбрух, завершают триединство винодельческого ассортимента Бургенланда.

Блауер Цвайгельт доминирует к востоку от озера Нойзидлер, где он производит мощные, сочные красные вина, хотя Блауфренкиш и Санкт Лаурент также дают отличные результаты. Район Зеевинкель в южной части этого восточного региона с его уникальным микроклиматом причисляется к немногим лучшим центрам десертных вин в мире. Здесь высокая влажность создается за счет многочисленных малых мелководных озер и осенью способствует развитию благородной плесени ботритис (*Botrytis cinerea*). Это позволяет регулярно производить великие десертные вина Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе. Наряду с такими сортами как Шардоне, Шойребе или Траминер, в этом виде вин особенно Вельшрислинг достигает высочайшего уровня качества.

Одно из особых отличительных качеств виноделия региона является инновативный и пионерский дух виноделов Бургенланда. Вот почему в последние годы вина из международных сортов винограда и мощные красные купажи получили наивысшее признание.

Начиная с винтажа 2005 года, типичное для региона происхождения вино первым в Бургенланде получило статус DAC – Миттельбургенланд DAC, на сегодняшний день к нему присоединились Лайтаберг DAC, Айзенберг DAC и Нойзидлерзее DAC. С присвоением бывшему grosлагу "Розалия" статуса самостоятельной области DAC и введением в 2018 году вина Рустер Аусбрух DAC круг семейства DAC Бургенланда замкнулся.



\* Предварительный просмотр – на момент окончания редактирования «Постановление о присвоении статуса DAC сорту вина Рустер Аусбрух», а также корректировки «Постановлений о присвоении статуса DAC винодельческим областям Лайтаберг и Нойзидлерзее» находились на последней стадии процесса законодательной реализации





## ГЕОЛОГИЯ

С геологической точки зрения Бургенланд расположен в Штирийском и Паннонском бассейнах, а также Восточно-Альпийской и Пеннинской зонах. Восточно-Альпийская зона состоит из нескольких покровов горных пород. В тектонических окнах выходят на поверхность нижние слои Пеннинской зоны. На севере региона особенно распространены отложения четвертичного периода.

Более 60% виноградников в этой местности расположены на грубозернистых, песчаных гравийных породах с различным содержанием карбонатов, осевших вдоль древнего русла Дуная. Особо стоит отметить гравий в районе Зеевинкель, на котором растет примерно треть виноградников в этой федеральной земле. Здесь гравий покрыт тонким слоем осадочных пород только в отдельных местах. На более старых террасах широко распространены глинистый, зачастую бедный известняками покровный слой.

Практически треть виноградников расположена на отложениях неогена в бассейнах. Характер этих отложений сильно варьируется как относительно распределения размера частиц и содержания карбонатов, так и по степени консолидации: от отчасти мергелистых, иногда почти чистых, не содержащих извести глин в центральном Бургенланде (Миттельбургенланде) до сцементированного известняка горной цепи Лайта.

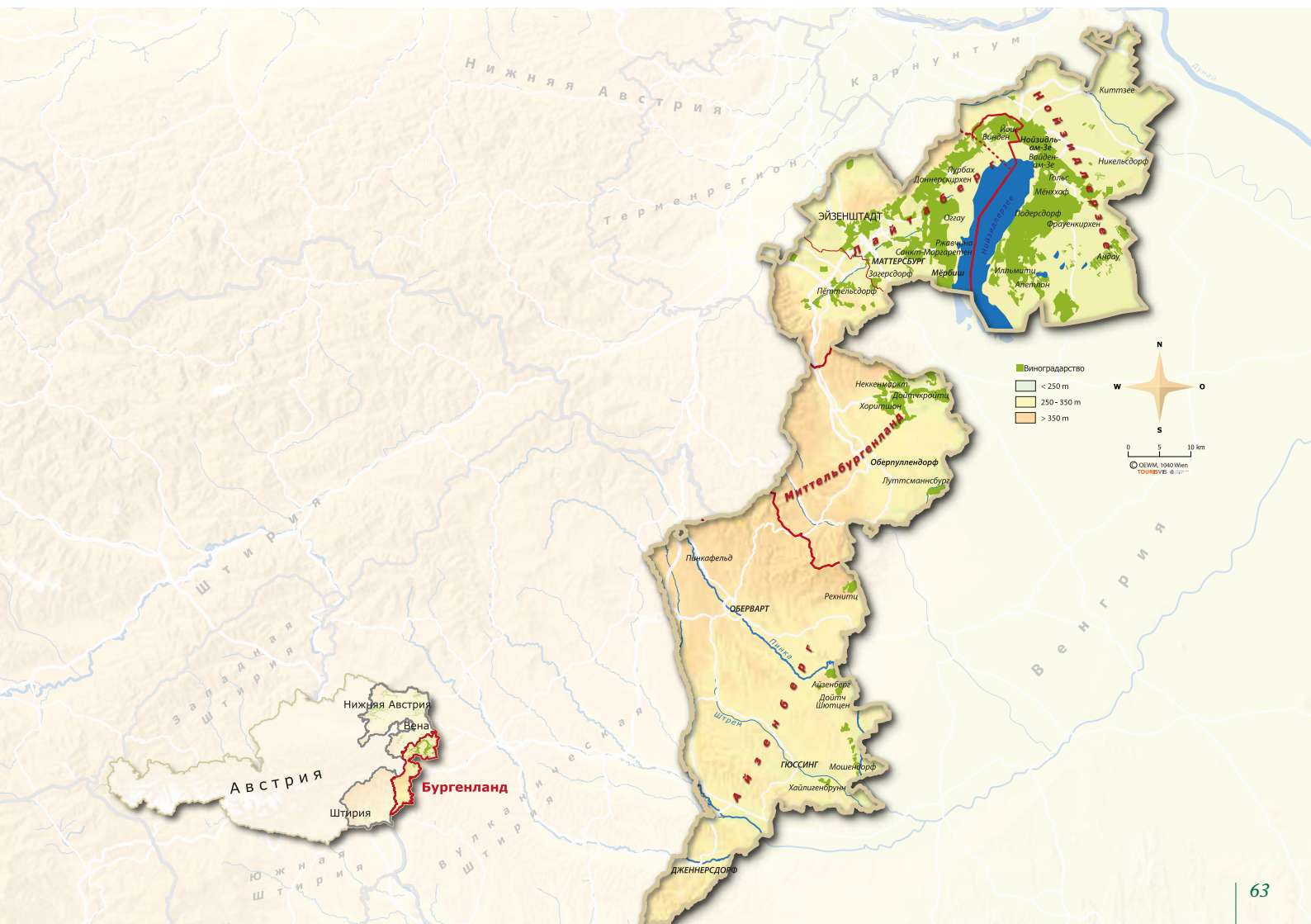
Доля виноградников на твердых каменных породах невысока, но эти породы разнообразны: доломит и известняк, известковые, глинистые и слюдяные сланцы, гнейсы, амфиболиты и серпентиниты.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Лукан



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)





## 12.1 НОЙЗИДЛЕРЗЕЕ

Винодельческая область Нойзидлерзее к востоку от озера Нойзидлерзее простирается от холмов и большого винодельческого города Гольс через равнинную территорию Хайдебоден до меланхоличной местности Зевинкель. Здесь, на 6675 гектарах виноградников, на берегах мелководного равнинного озера вызревает большое разнообразие сортов винограда. С 2012 года Нойзидлерзее DAC представляет формирующиеся благодаря особенностям климата и почвы фруктовые и гармоничные красные вина сорта Цвайгельт, которые также имеются и в категории «Резерв».

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Нойзидлерзее DAC, Бургенланд



**Площадь виноградников:** 6.675 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Цвайгельт, Вельшрилинг (сладкий)

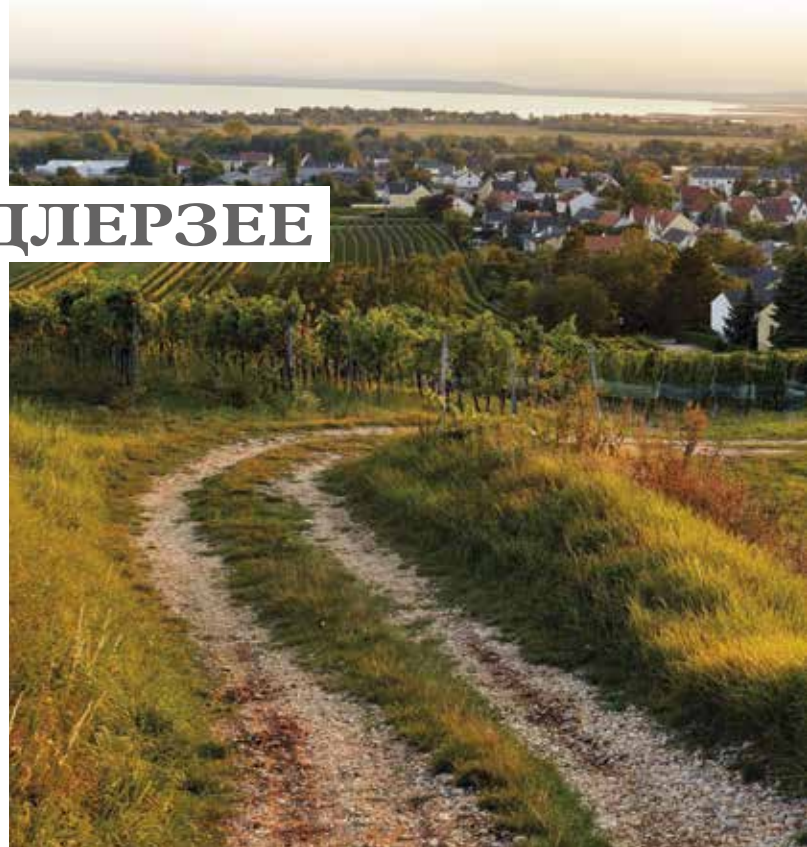


**Важные винодельческие районы:** Гольс, Мёнххоф, Хальбтурн, Подерсдорф, Фрауенкирхен, Иллмитц, Апетлон, Андау

Область Нойзидлерзее DAC включает в себя административный округ Нойзидль-ам-Зее, за исключением коммун Винден и Йюис. Он простирается от северного берега озера Нойзидлерзее через восточный берег и занимает площадь в 6675 гектаров, из которых 1812 гектаров отведены под Цвайгельт, самый распространенный сорт красного винограда в Австрии. Таким образом, это самый большой район в Бургенланде с винами, имеющими защищенное наименование по происхождению. Терруар характеризуется песчано-глинистыми почвами с сильно варьирующейся долей гравия. Кроме того, здесь можно найти как богатые известью, так и безизвестняковые чистые гравийные грунты, а также соленые и легкие, песчаные почвы. Район находится в самом сердце паннонской климатической зоны, для которой характерно жаркое и сухое лето с умеренным количеством осадков и холодная, малоснежная зима. Важным фактором в формировании местного микроклимата является Нойзидлерзее, крупнейшее равнинное озеро Центральной Европы. Летом в течение дня большая водная поверхность нагревается и ночью медленно отдает накопленное тепло в окружающую среду. Незначительное снижение ночных температур способствует образованию холодной фруктовыми и получению необходимой кислотности, характерной для этих вин.

Сухое вино Нойзидлерзее DAC представляет собой фруктово-пряный, гармоничный Цвайгельт с типичным ароматом черешни, тонко поддерживаемый привкусом темных ягод и легкими травяными нотами. Красные вина Нойзидлерзее DAC Резерв - это многослойный, мощный Цвайгельт с четким ароматическим спектром - от черешни до ежевики и бузины. Фруктово-пряное вино дополняется пряными и минеральными нотками. Эти вина поступают в продажу только после созревания в течение более одного года и имеют большой потенциал. К типичным, происходящим из этого региона винам DAC относятся и всемирно известные предикатные вина: Шпетлезе и Ауслезе уровня Нойзидлерзее DAC, а также вина Бееренлезе и Трокенбееренлезе уровня Нойзидлерзее DAC Резерв.

Высокая влажность и осенние туманы особенно в виноградниках, расположенных между бесчисленными мелкими солеными озерами в южной части района Зевинкель, благоприятствуют образованию так ожидаемой виноделами доброкачественной формы благородной плесени ботритис (Botrytis cinerea) - основы благородных сладких (десертных) вин Нойзидлерзее DAC Резерв, особенно произведенных из сорта Вельшрилинг. Эти фирменные вина - специалитеты, безусловно, внесли свой существенный вклад в международную известность Зевинкеля. Под наименованием происхождения "Бургенланд" в продажу выходят красные вина международного формата, произведенные также из других сортов, например, Блауфренкиц, Санкт Лаурент или Пино Нуар - как чистосортные, так и ассамбляжные вина. Кроме того, под этим наименованием происхождения представлены также хорошо сбалансированные и полнотельные белые вина. Кроме сорта Вельшрилинг они производятся также, прежде всего, из сорта Вайсбургундер, а также



сорта Шардоне и ароматных сортов винограда. Чтобы сбалансировать расслабляющую, притягательную вино-гастрономическую программу, здесь предлагаются велосипедные туры, занятия верховой ездой и различными водными видами спорта. Любителям культурных мероприятий стоит посетить замок Шлюс Хальбтурн, где в течение всего года проводятся различные выставки и концерты.

### Нойзидлерзее DAC | с урожая 2011 года

**Включает в себя административный район Нойзидль-ам-Зее, за исключением коммун Винден и Йюис.**

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

**Нойзидлерзее DAC:** сухое вино: Цвайгельт; фруктово-сладкое вино: все высококачественные белые сорта винограда

**Нойзидлерзее DAC Резерв:** сухое вино: Цвайгельт; благородное сладкое вино: все высококачественные белые сорта винограда

#### УРОВНИ:

**Нойзидлерзее DAC:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 февраля (сухие вина) и 1 января (фруктово-сладкие вина) следующего за урожаем года

**Нойзидлерзее DAC Резерв:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 февраля (сухие вина) и 1 апреля (благородные сладкие вина) второго после урожая года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Нойзидлерзее DAC:** сухое вино: не менее 12,0% об.; фруктово-сладкое вино: данных нет

**Нойзидлерзее DAC Резерв:** сухое вино: не менее 13,0% об.; благородное сладкое вино: данных нет

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Нойзидлерзее DAC:** сухое вино: не более 4 г/л; фруктово-сладкое вино: не менее 45 г/л

**Нойзидлерзее DAC Резерв:** сухое вино: не более 4 г/л; благородное сладкое вино: не более 45 г/л

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**Нойзидлерзее DAC:** сухое вино: типичное для сорта, вкус фруктовый, пряный, выдержка в деревянных бочках или в чанах из нержавеющей стали; фруктово-сладкое вино: данных нет

**Нойзидлерзее DAC Резерв:** сухое вино: типичное для сорта, вкус фруктовый, пряный, мощный, выдержка в традиционных больших деревянных бочках или барриках; благородное сладкое вино: данных нет

#### МАРКИРОВКА:

Указание более точного происхождения "Зевинкель" для благородного сладкого вина Нойзидлерзее DAC Резерв допускается, если виноград происходит из коммун Апетлон, Иллмитц и/или Подерсдорф.

\* Предварительный просмотр - на момент завершения редакции данного текста изменений в «Постановление о признании области Нойзидлерзее статуса DAC», в том числе в отношении включения в него сладких десертных вин, находились на последней стадии процедуры принятия.



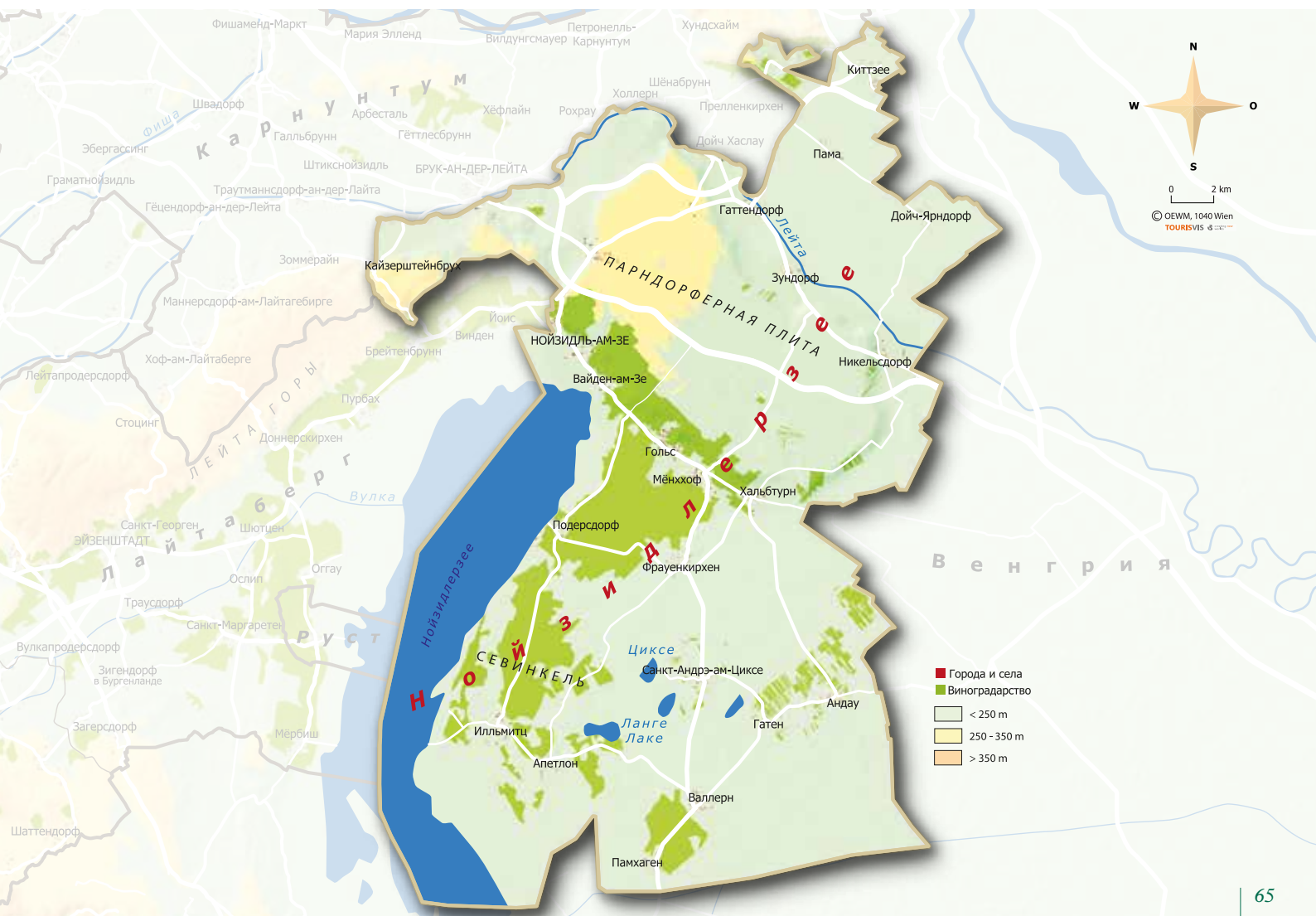
© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Лукав

## ГЕОЛОГИЯ

Винодельческая область Нойзидлерзее характеризуется практически равнинными гравийными участками района Зеевинкель и Парндорфского плато. Парндорфское плато образуется несколькими уровнями почв плейстоценовой эпохи долины Дуная, которые по мере продвижения к юго-востоку залегают все глубже и переходят в более молодые отложения. Гравийные породы глинисто-песчаные, богатые кварцем, содержат немного карбоната (известняка, доломита) и всегда покрыты глинистым слоем. Нижний слой гравийных пород образуют мелкозернистые, чередующиеся известково-доломитовые, глинисто-суглинистые, а иногда и песчаные отложения Паннонского моря. На них растут виноградники, расположенные на склоне от плато до озера, простирающемся с северо-запада на юго-восток. Гравийные почвы Зеевинкеля также насыщены кварцем, однако содержат заметную долю карбонатов (известняка, доломита), менее рыхлые, и лишь местами покрыты мелкозернистыми, чаще известняковыми осадочными породами.




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)







## 12.2 ЛАЙТАБЕРГ

*Лайтагебирге, или горная цепь Лайта, – регион широкого диапазона. Ни одна другая винодельческая область не предлагает такого разнообразия винных стилей, сколько дарят эти виноградники площадью 3 097 гектаров, расположенные на западном берегу Нойзидлерзее (озеро Нойзидль). Спектр вин Лайтаберг DAC включает как красные, так и белые вина и демонстрирует типично региональные минеральность, экспрессивность и живость*

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Лайтаберг DAC, Бургенланд

 **Площадь виноградников:** 3.097 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Вайсбургундер, Шардоне, Блауфранкиш

 **Важные винодельческие районы:** Йоис, Винден, Пурбах, Руст, Доннерскирхен, Шютцен, Отгау, Мёрбиш, Гросхёфлайн



Винодельческий район Лайтаберг, площадью 3 097 гектаров, простирается по склонам обращенных к Бургенланду гор Лайтагебирге западнее озера Нойзидлерзее и относится к старейшим винодельческим районам в мире. Виноградные косточки, найденные в кельтском могильнике гальштатской культуры вблизи Цагерсдорфа и датируемые VIII веком до н.э., являются древнейшим свидетельством виноделия в Центральной Европе. Характерной чертой этой местности являются спускающиеся к озеру Нойзидль виноградники с бесчисленными миндальными, вишневыми и персиковыми деревьями.

Характер сухих вин формируется под влиянием почв на горных склонах Лайтагебирге, где богатые известняками слои постоянно перемежаются кислыми сланцами и гнейсом. Ракушечный известняк возрастом около 15 миллионов лет наделяет вина легкой солоноватой нотой и элегантностью, а сланец придает необходимую экспрессивность и структуру. Что касается влияния климатических условий, то теплые ветры озера Нойзидль придают винам необходимую зрелость, а горы приносят ночную прохладу и вместе с ней фруктовость, свежесть, изысканность и живость.

Особенно типичные региональные вина имеют маркировку Лайтаберг DAC. Белые вина Лайтаберг можно производить только из сортов Вайсбургундер, Шардоне, Нойбургер и Грюнер Вельтлинер. При этом возможно изготовление как из одного сорта, так и купажа из этих сортов. Красное вино Лайтаберг производится из сорта Блауфранкиш, возможен купаж до 15% с сортами Цвайгельт, Санкт-Лаурент или Пино Нуар. Вина выдерживают в деревянных бочках. Однако легкие древесные ноты должны оставаться на заднем плане и подчеркивать характер, элегантность и энергичность вина, не перекрывая их. Белые и красные вина Лайтаберг DAC всегда демонстрируют минеральный и довольно крепкий характер (содержание алкоголя, указанное на этикетке, 12,5%, 13% или 13,5% об.). Кроме того западнее озера Нойзидль производится огромное многообразие вин других сортов и стилей, поступающих в продажу с указанием места происхождения "Бургенланд".

Регион превратился в настоящую «винную мекку» для туристов благодаря множеству отличных винодельческих хозяйств. Винные и культурные программы предлагают, кроме прочего, посещение столицы федеральной земли - города Айзенштадт, где находится знаменитый замок Шлосс Эстерхази, а также музыкальные фестивали

у озера в Мёрбиш, оперные представления на открытом воздухе в исторической каменоломне римской эпохи в городе Санкт-Маргаретен или визит в Винную академию в Русте.

### Лайтаберг DAC

белые вина: с урожая 2009 года, красные вина: с урожая 2008

**Зонирование региона:** Охватывает административный округ Айзенштадт (район), город Айзенштадт, Руст и общины Йоис и Винден, а также некоторые виноградники в общине Нойзидль-ам-Зее

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

Вайсбургундер (Пино Блан), Шардоне, Нойбургер, Грюнер Вельтлинер или купаж из этих сортов

#### УРОВНИ КАЧЕСТВА:

**Белые:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 мая следующего за урожаем года

**Красные вина:** Должны выдерживаться в деревянных бочках, представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 мая следующего за урожаем года

**СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:** не менее 12,5 % об.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Белое:** сухое

**Красное:** менее 2,5 г/л

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

типично региональное, плотное, пряное, элегантное, с минеральными нотами, отсутствие или минимальные древесные тона

**МАРКИРОВКА:** Наименование места происхождения (включая маркировку "DAC") должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если контрэтикетка отсутствует).

\* Предварительный просмотр – на момент завершения редакции данного текста изменения в «Постановление о присвоении области Лайтаберг статуса DAC», в том числе в отношении включения в него сухих вин из вольного города Руст, находились на последней стадии процедуры принятия.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

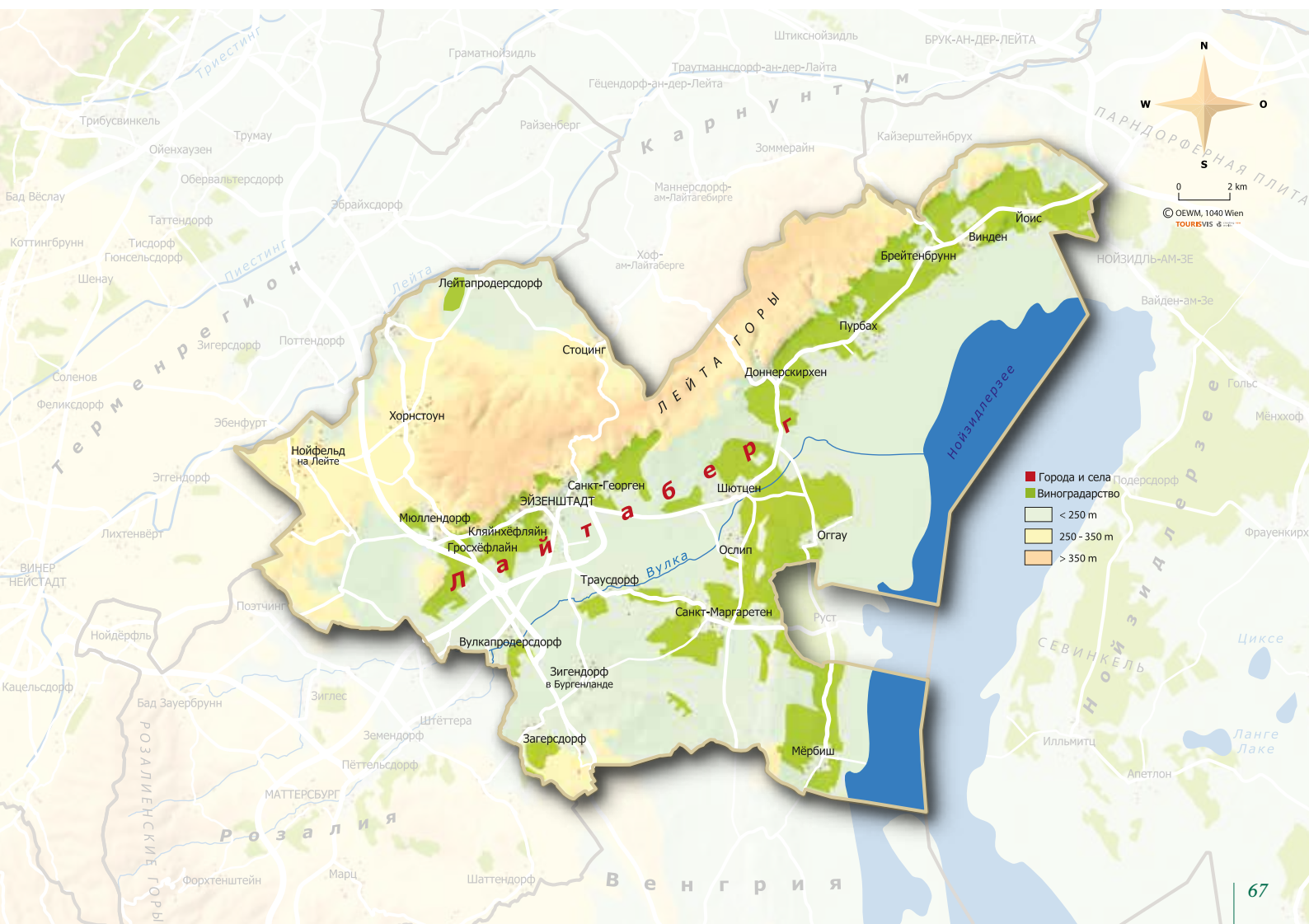
## ГЕОЛОГИЯ

Самые древние породы этого региона — кислый сланец и гнейс Восточно-Альпийской зоны. Они образуют центральную часть гор Лайтагембурге и залегают под высокогорными виноградниками, расположенными между Брайтенбрунном и Доннерскирхеном, а также отдельными виноградниками в районе Айзенштадта и Ослипа. Однако наиболее примечательная порода этой местности — известняк Лайта. Он образовался на тихом мелководье теплого моря, окружавшего горный хребет Лайта примерно 16 - 11 миллионов лет назад, где росли небольшие коралловые рифы. Известняк Лайта — светлый консолидированный водорослевый известняк, богатый останками морских организмов — моллюсков, гастроподов и акул. Несколько более древний, богатый кварцем песчаный гравий встречается на гряде холмов Рустер Хёбшуг. Здесь - отделенные тектоническим смещением от известняков Лайта - совсем рядом друг с другом залегают два очень разных вида коренных пород, на которых расположены виноградники: с одной стороны, кислые почвы, с другой, известковые.

В более низких с топографической точки зрения районах виноградники располагаются на рыхлых, по большей части известковых алевритах, песках и гравии Паннонского бассейна, а также на суглинке, глинисто-озерных и гравийных аллювиальных отложениях.



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)





## 12.3 РУСТ

На западном берегу озера Нойзидлерзее расположен вольный город Руст, одно из самых традиционных винодельческих мест Австрии. Наряду с типичными минеральными красными и белыми винами Лайтаберг DAC здесь создают легендарное сладкое вино Рустер Аусбрух, которое с 2020 года защищено Постановлением о присвоении статуса DAC.

**Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Рустер Аусбрух DAC, Лайтаберг DA DAC C, Бургенланд

**Площадь виноградников:** 412 гектаров

**Самые важные сорта винограда:** Вайсбургундер, Шардоне, Мускателлер, Фурминт, Блауфренкиш



Внутри винодельческого района Лайтаберг, открытый с восточной стороны озера Нойзидлерзее, расположен Руст - город с населением всего 2000 человек, но богатой историей виноделия. Уже в средние века виноделы Руста смогли наладить для своих выдающихся вин густую торговую сеть до Баварии и Польши. В 1524 году королева Венгрии Мария предоставила виноделам Руста привилегию выжигать большую букву "R" на своих винных бочках в качестве действующей в то время защиты происхождения. Отличная репутация сладкого вина Рустер Аусбрух обеспечила процветание города и, в конце концов, даже способствовала официальному подъему Руста: в 1681 году граждане Руста за 60 тысяч гульденов и 500 вёдер (около 30 тысяч литров) вина Аусбрух выкупили у императора Леопольда I статус королевского вольного города.

До сегодняшнего дня виноделие в Русте играет ведущую роль. Здесь базируется Академия вина Австрии, а старинные семьи виноделов производят на 412 гектарах виноградников белые, красные и десертные вина уникальной стилистики. В то время как северные почвы, сформированные под влиянием известняка Лайта, являются отличной базой для сортов Блауфренкиш и Бургундер, на юге на богатом кварцем, типичном для этого региона "Рустском гравии" рождаются в основном деликатные минеральные белые вина. В том числе из редкого, богатого традициями сорта Фурминт, который будучи в прошлом ведущим сортом Бургенланда, в настоящее время переживает «Ренессанс» («Возрождение»). Климатически Руст, как и область Лайтаберг, характеризуется влиянием паннонического климата, температурной регуляции озера Нойзидлерзее и прохладных ветров горного хребта Лайтагебирге. Таким образом, при полном созревании ягод вина всегда демонстрируют пряность, минеральность и изысканность. Сухие вина из Руста с 2020 года могут называться Лайтаберг DAC, если они отвечают требованиям соответствующих предписаний.

Однако самым большим сокровищем остается Рустер Аусбрух, благородное сладкое вино с многовековыми традициями и международной репутацией, защищаемое с 2020 года Постановлением о присвоении статуса DAC. В принципе, Рустер Аусбрух DAC соответствует вину Трокенбеерenausлезе; при его производстве можно использовать только ягоды выращенных на территории вольного города Руст высококачественных белых сортов винограда, подсохшие и заизюмленные на лозе и пораженные благородной плесенью ботритис (Botrytis cinerea). Термин "Аусбрух" (рус. «отбор») происходит от трудоемкой, осуществляемой вручную, сортировки подходящих ягод, так называемого "отбирания". Тонкая игра сладости и кислотности, которая даже при максимальной

концентрации никогда не позволяет вину Рустер Аусбрух стать слишком пышным, делает его абсолютно универсальной компаньонкой – сопровождением для различных блюд.

Все вина, которые выходят в продажу не в качестве Лайтаберг DAC или Рустер Аусбрух DAC, снабжены наименованием происхождения "Бургенланд". Сюда относятся, прежде всего, разнообразные сорта сухих вин, а также сладкие десертные специфические вина - специалитеты, такие как Ауслезе и Беерenausлезе.

Помимо вина, Руст привлекает своим очаровательным историческим центром города, дымовые трубы которого ежегодно украшают гнезда аистов. С марта по август эти перелетные птицы настолько украшают вид города, что Руст получил название "Город аистов". Широкий спектр развлечений на озере Нойзидлерзее и изысканные кулинарные заведения в городе или его окрестностях дополняют выбор для туристов.

### Рустер Аусбрух DAC

С урожая 2017 года



Ручной сбор обязателен!

**ГРАНИЦЫ ТЕРРИТОРИИ:** Вино должно быть произведено исключительно из винограда, выращенного в вольном городе Руст.

**СОРТА ВИНОГРАДА:**

Один или несколько сортов высококачественного белого винограда

**УРОВЕНЬ:**

**Рустер Аусбрух DAC:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года

**МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС СУСЛА:** 30 °KMW

**ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:** не менее 45 г/л

### Лайтаберг DAC

Подробности на стр. 66

\* Предварительный просмотр – на момент завершения редакции данного текста «Постановление о присвоении статуса DAC вину Рустер Аусбрух» находилось на последней стадии процедуры принятия.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Маркус Визнер

## ГЕОЛОГИЯ

Геологические условия города Руст особенно колоритны: на юге преобладают богатые кварцем «Рустские» гравий и песчаник, в то время как на севере доминирует несколько более молодой известняк Лайта. Известняк Лайта сформировался примерно 16 - 11 миллионов лет назад на тихом мелководье окружавшего кристаллические коренные породы теплое море, где росли небольшие коралловые рифы, населенные многочисленными морскими обитателями. Ныне это местность, расположенная внутри гряды холмов в окрестностях Руста – Рустер Хёенцуг. Гравийные и песчаные породы Руста восходят к более древней реке, которая принесла с собой с возвышающихся Альп кварц, кварцит, гнейсы и слюдяной сланец и оставила здесь в виде отложений округлого гравия и песка. Отделенные в результате тектонического смещения от известняков Лайта, в Русте рядом друг с другом залегают два абсолютно разных вида коренных пород, на которых расположены виноградники: с одной стороны, кислые почвы, с другой - известковые. В глубоких долинах озера виноградники располагаются на размытых глинистых почвах и молодых аллювиально-озерных глинистых отложениях.

 Geological Survey of Austria



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 12.4 РОЗАЛИЯ

На восточном склоне гор Розалиенгебирге, простирающихся вдоль границы Нижней Австрии и Бургенланда, расположен винодельческий район Розалия. Паннонический климат и глинистые почвы всех видов предоставляют там великолепные условия для возделывания сортов Блауфренкиш и Цвайгельт, двух самых знаменитых сортов винограда этой области.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Розалия DAC, Бургенланд



**Площадь виноградников:** 297 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Блауфранкиш, Цвайгельт



**Важные винодельческие районы:** Пёттельсдорф, Нойдёрфль, Зиглес, Штёттера, Бад Зауербрун



"Переведенный" в 2018 году из grosлага в винодельческий район, Розалия уже имеет многолетние винодельческие традиции: Уже более 2500 лет назад кельты распознали потенциал области Розалия для возделывания виноградников. Сочетания паннонского климата и геологически молодых отложений древнего моря благоприятствуют виноградарству. Виноград в Розалии поглощает всю солнечную энергию Бургенланда в течение дня и снова остывает вечером из-за близости к предгорьям Альп. Сегодня на 297 гектарах сельскохозяйственных площадей высажены виноградные лозы, которые образуют, в первую очередь, основу для крепко-пряных красных, а также изысканных фруктовых розовых вин.

Среди всех выращиваемых здесь сортов винограда лидером бесспорно является Блауфренкиш: Он занимает 60 % всех площадей виноградников, за ним следует Цвайгельт. Из этих двух сортов винограда с 2018 года также разрешают создавать типичные для региона красные вина с указанием происхождения "Розалия DAC". Средне-тяжелые почвы рожают крепкие вина, демонстрирующие типичные для области фруктовость, пряность и изысканность. Наряду с красными винами значительную роль играют и розовые вина Розе. Для их изготовления разрешено использовать не только ведущие виноградные сорта области, но и другие распространенные здесь красные сорта, если они являются высококачественными. В результате, вина Розалия DAC Розе получают фруктовыми и свежими, но при этом также пряными – как раз типичными для данной области.

Кроме того благодаря обширным нетронутым территориям, некоторые из которых образуют природный парк Розалия-Когельберг, и редким сортам фруктов, ягод, благородных каштанов, а также близости к столице Федеральной Земли городу Айзенштадт – Розалия таит в себе значительный туристический потенциал.

### Розалия DAC и Розалия DAC Розе

с урожая 2017 года

#### СОРТА ВИНОГРАДА:

**Розалия DAC:** Блауфренкиш, Цвайгельт

**Розалия DAC Розе:** один или несколько красных высококачественных сортов винограда

#### УРОВНИ:

**Розалия DAC и Розалия DAC Розе:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января следующего за урожаем года

**Розалия DAC Резерв:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 ноября следующего за урожаем года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Розалия DAC:** не менее 12,0 % об.

**Розалия DAC Резерв:** не менее 13,0 % об.

**Розалия DAC Розе:** данных нет

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Розалия DAC:** макс. 4 г/л

**Розалия DAC Резерв:** данных нет

**Розалия DAC Розе:** сухое

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСА:

**Розалия DAC:** изысканное, ароматное, фруктовые и пряные ноты

**Розалия DAC Розе:** свежий вкус, фруктовые и пряные ноты

**МАРКИРОВКА НА ЭТИКЕТКЕ:** наименование места происхождения (включая маркировку "DAC") должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если контрэтикетка отсутствует).

Указание наименования виноградника допустимо только для вин Розалия DAC Резерв и Розалия DAC Розе.





© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Маркус Визнер

## ГЕОЛОГИЯ

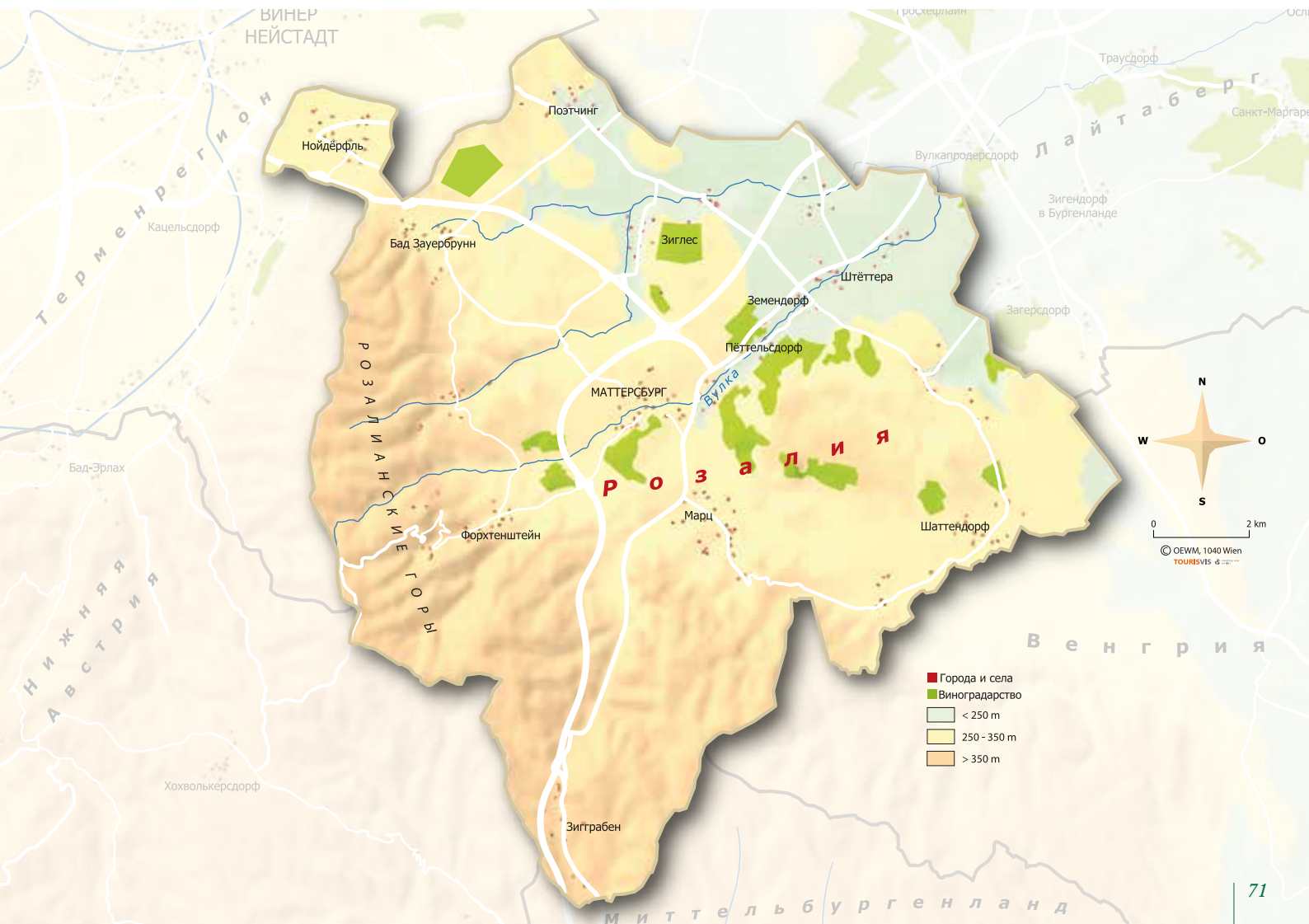
Юго-западная часть района состоит из кристаллических горных пород, с северо-востока к ним примыкают все более молодые, отложившиеся в период неогена, осадочные породы Венского бассейна. Базовый слой начинается с грубых каменных блоков с песчано-глинистыми соединяющими прослойками. Выше залегают глинисто-шламовые слои, поверх которых находятся гравийные песчаные почвы. На них покоятся виноградники к югу и западу от Маттерсбурга и около Драссбурга. Глубоко расположенные виноградники Вальберсдорфа, а также виноградники от Марцер Когеля и почти до Шаттендорфа покоятся на этих отложениях древнего моря, которое примерно от 16 до 12 миллионов лет назад омывало кромку гор Розалиенгебирге. С севера и северо-востока к ним примыкает полоса несколько более молодых, опять-таки преимущественно песчаных отложений, а к ним - снова геологически более молодые песчаные осадочные породы, представляющие собой уже отложения исчезнувшего Паннонского моря. В этих зонах находятся виноградники Пёттельсдорф, Зиглесс, Бад Зауэрбрунн, а также виноградники, расположенные к северу от Антау.

Почвы с доминированием гравия, на которых растут виноградники, здесь редки, их можно найти около местечек Нойдёрфль и Баумгартен. В виноградниках, расположенных южнее, преобладают известняковые и чередующиеся известняковые почвы, в то время как под центральными и северными виноградниками преобладают известняки и сильно известковые почвы.

 Geological Survey of Austria




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 12.5 МИТТЕЛЬБУРГЕНЛАНД

На 2.104 гектарах общей площади виноградников в винодельческом регионе Миттельбургенланд именно сорт Блауфренкиш играет главную роль и лучше всего представляет типичные региональные характеристики категории Миттельбургенланд DAC. Основными являются четыре винодельческих коммуны – Дойтчкройц, Хоритшон, Лутцманнсбург и Неккенмаркт. Миттельбургенланд – самая значительная винодельческая область Австрии, где культивируется этот сорт, поэтому его также называют «Блауфренкишланд».

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Миттельбургенланд DAC, Бургенланд

 **Площадь виноградников:** 2.104 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Блауфренкиш

 **Важные винодельческие районы:** Неккенмаркт, Хоритшон, Дойтчкройц, Лутцманнсбург

Если двигаться от маленького городка Зиграбен на юг от озера Нойзидлерзее в направлении венгерской границы, то попадаешь в центр австрийской культуры красного вина. Первое впечатление от ландшафта виноградников этой винодельческой области: его холмы так густо поросли лесом, что с трудом верить, что влияние со стороны озера Нойзидлерзее здесь действительно значительно. Лишь с конца 1970 – начала 1980 годов регион начал производить красные вина с проявленной региональной типичностью и характером, а начал этот винный «красный бум» - и поддерживает его и поныне - именно сорт Блауфренкиш.

На основе сорта Блауфренкиш удалось создать неповторимое, типичное для региона красное вино, которое с 2005 года носит статус DAC и представлено в трех уровнях: Миттельбургенланд DAC, Миттельбургенланд DAC с указанием виноградника и Миттельбургенланд DAC Резерв. Молодые вина имеют темный, пурпурно-фиолетовый цвет и характерно-пряный, ярко выраженный фруктовый букет с нотами лесных ягод. Они демонстрируют свою структуру и характер и при надлежащем хранении становятся более многослойными и гибкими.

Цитаделями Блауфренкиша являются винодельческие коммуны Дойтчкройц, Хоритшон, Неккенмаркт и Лутцманнсбург. С геологической точки зрения Миттельбургенланд идентичен так называемому Оберпуллendorfsкому бассейну.

Виноградники защищены от природных стихий на западе регионом Буклиге Вельт, на севере горами Оденбург, а на юге - горами Гюнсергебирге. Таким образом, по меньшей мере, 300 солнечных дней и уровень осадков всего 600 мм в году обеспечивают идеальные климатические условия для культивирования Блауфренкиша. Теплые и сухие ветры из Паннонийской долины беспрепятственно приходят в регион с востока. Типичные для региона Миттельбургенланд почвы состоят преимущественно из тяжелых, глубоко залегающих суглинистых слоев с хорошей водоудерживающей способностью, Они являются оптимально подходящими для сорта Блауфренкиш, но также и для Цвайгелта, Каберне Совиньон и Мерло, и обуславливают в винах мощь и структуру. Геологически здесь на верхних склонах местами встречаются гнейсы, кристаллические и слюдяные сланцы, а на нижних склонах даже объединенные участки известняковых пород. Кроме того, преобладают более лёгкие почвы с песчано-глинистыми и известковым подпочвами.

Миттельбургенланд также стал популярным местом для туристов, не в последнюю очередь благодаря термальным комплексам «спа», которые за последние годы в прямом смысле слова «выросли из



земли». Таким образом, большой спектр возможностей проведения свободного времени для всех возрастных групп – еще один плюс в «копилку» гостеприимного региона.

### Миттельбургенланд DAC с урожая 2005 года

**СОРТ ВИНОГРАДА:** Блауфренкиш

#### УРОВНИ:

**Миттельбургенланд DAC:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 мая следующего за урожаем года, выпуск в продажу с 1 августа следующего за урожаем года

**Миттельбургенланд DAC с указанием виноградника:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 июля следующего за урожаем года, выпуск в продажу с 1 октября следующего за урожаем года

**Миттельбургенланд DAC Резерв:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 января второго за урожаем года, выпуск в продажу с 1 марта второго за урожаем года

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Миттельбургенланд DAC:** мин. 12,5 % об. (макс. 13,0 % об.)

**Миттельбургенланд DAC с указанием виноградника:**  
мин. 13,0 % об. (макс. 13,5 % об.)

**Миттельбургенланд DAC Резерв:** мин. 13,0 % об.

**ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:** не более 2,5 г/л

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСА:

**Миттельбургенланд DAC:** фруктовое, пряное, мощное, выдерживается в традиционных дубовых бочках, подержанных барриках или резервуарах из нержавеющей стали (отсутствие или слегка ощутимые древесные тона)

**Миттельбургенланд DAC с указанием виноградника:** типичное для сорта, фруктовое, пряное, мощное, выдерживается в традиционных дубовых бочках или подержанных барриках (отсутствие или легкие древесные тона)

**Миттельбургенланд DAC Резерв:** фруктовое, пряное, мощное, выдерживается в традиционных дубовых бочках или барриках (ощутимые или преобладающие древесные тона)

#### МАРКИРОВКА НА ЭТИКЕТКЕ:

Наименование места происхождения (включая маркировку "DAC") должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если контрэтикетка отсутствует).



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Филипп Форстнер

## ГЕОЛОГИЯ

На южных склонах гор Оденбург виноградники разбиты на консолидированных породах Восточно-Альпийской зоны: на кислых сланцах, парагнейсе и грубом гнейсе. К бассейну подходит покров, образованный грубым кристаллическим гравием, который в свою очередь покрыт рыхлым, местами слабо консолидированным, богатым кварцем песком. Эти осадочные породы имеют морское происхождение и относятся к внутриальпийским бассейнам на восточном краю Альп. Их формирование началось около 16 миллионов лет назад. В это же время в районе Неккенмаркта и Ритцинга формировался известняк Лайта. Внутри бассейна по мере продвижения к юго-востоку осадочные породы становятся еще более мелкозернистыми вплоть до глинисто-алевритовых и практически чистых глинистых отложений, которые характерны только для винодельческого региона Миттельбургенланд. Эти мелкодисперсные отложения значительно различаются по содержанию карбонатов; они также могут быть безолевыми. Кроме того, местами они обогащены железом в виде глинистого железняка и зерен лимонита. В этих отложениях встречаются слои гравия; они также покрывают породы полосами, оставшимися от плейстоценовых террас.

В самой восточной части винодельческого региона доминируют виноградники, покоящиеся на пластах лёсса и пылеватого суглинка, которые, в свою очередь, частично покрывают либо гравийные террасы, либо мелкозернистые осадочные породы Паннонского моря.




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 12.6 АЙЗЕНБЕРГ

На самом юге Бургенланда простирается самый неиспорченный, первозданный виноградный ландшафт этого региона: от города Рехнитц на севере до Гуссинга на юге. Общая площадь виноградников составляет 515 гектаров. Здесь производят аутентичные, характерные красные вина с яркими минеральными и пряными нотами, в основном из сорта Блауфренкиш, с защищенным указанием места происхождения «Айзенберг ДАС». Также можно выделить элегантные, пикантные белые вина и традиционный местный специалитет ухудлер.



 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Айзенберг ДАС, Бургенланд

 **Площадь виноградников:** 515 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Блауфренкиш

 **Важные винодельческие районы:** Айзенберг, Дойтч Шютцен, Рехнитц

Структуры виноделен в Южном Бургенланде заслуживают особого внимания. Большинство виноделов занимается этой деятельностью наряду с какой-либо другой профессией, они работают на маленьких виноградниках. Число более крупных производителей невелико. Полученное вино в основном продается через местные винные таверны "бушеншанк". По праву регион присвоил себе название "Weinidylle", или «винная идиллия». Здесь сталкиваются континентальный и средиземноморский климат, сливаются восток и юг, а ландшафты, климатические зоны и культуры смешиваются в одно уникальное целое, которое кажется безмолвным и зачастую закрытым.

Прежде всего, винодельческий город Айзенберг, давший название всей местности, имеет историческое значение. Он объединен с винной коммуной Дойтч-Шютцен, став винодельческим центром региона. По названию самой заметной возвышенности в регионе, красные вина Южного Бургенланда всегда именовались "Айзенберг". При этом имелись в виду минеральные, землистые вина Блауфренкиш с абсолютно уникальной пикантностью, которая в таком виде нигде больше не встречается.

Крутые склоны характеризуются преимущественно сланцевыми почвами, которые дарят чистые фруктовые, минеральные вина. У подножий холмов почвы глубокого залегания состоят из богатой железом глины, которая создает землистые вина с великолепной структурой танинов.

Типичные вина Блауфренкиш из Южного Бургенланда, начиная с урожая 2009 года, представлены в продаже с маркировкой Айзенберг ДАС (Айзенберг ДАС Резерв - начиная с урожая 2008 года). Пряная минеральность является характерной чертой классического вина Айзенберг ДАС. Обладая фруктовым, освежающим сортовым букетом с нотами черешни, вишни и ежевики, элегантной, ненавязчивой структурой, очаровательными танинами и освежающей кислотностью, это вино демонстрирует все достоинства своего происхождения. Блауфренкиш позднего сбора и вина с более теплых участков виноградников формируют плотность и крепость (не менее 13% об.) и поэтому требуют более длительного периода созревания для достижения округлости и сбалансированности. Эти вина носят название Резерв (Reserve) и созревают в больших или маленьких деревянных бочках.

Особенно бодрящие и фруктовые белые вина Вельшрислинг и Вайсбургундер, с указанием места происхождения «Бургенланд», винифицируют в коммунах Рехнитц на севере и Мошендорф на юге. В городке Кохфидиш недалеко от Ксатерберга, а также вдоль винной дороги Пинкатель от виноградников Винтена до участков Кульма и Гааса в идиллических окрестностях с множеством винных подвальчиков производят широкий спектр интересных вин. В

самой южной точке, вокруг деревень Хайлигенбрунн и Мошендорф из непривитых сортов выпускают местный специалитет ухудлер. Пахучий аромат дикой земляники сделал это вино на удивление популярным.

Южный Бургенланд пока остается местом, о котором знают немногие, поэтому его коммуны совсем не похожи на переполненные туристами традиционные винодельческие города. Однако термальные курорты-спа, фестивали в замке Бург Гюссинг, а также романтический ландшафт привлекают в регион все больше туристов, но не угрожают местной винной и винодельческой идиллии.

### Айзенберг ДАС

Айзенберг ДАС Резерв: с урожая 2008 года,  
Айзенберг ДАС: с урожая 2009 года

#### СОРТ ВИНОГРАДА:

Блауфренкиш

#### УРОВНИ КАЧЕСТВА:

**Айзенберг ДАС:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 августа следующего за урожаем года, поступление в продажу с 1 сентября следующего за урожаем года

**Айзенберг ДАС Резерв:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 февраля второго года после урожая, поступление в продажу с 1 марта второго года после урожая, созревание в больших дубовых бочках или барриках

#### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**Айзенберг ДАС:** не менее 12,5 % об.

**Айзенберг ДАС Резерв:** не менее 13,0 % об.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

не более 4 г/л

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**Айзенберг ДАС:** вкус фруктовый, минеральные и пряные ноты, отсутствие или минимальные древесные тона

**Айзенберг ДАС Резерв:** вкус фруктовый, минеральные и пряные ноты, крепкое

#### МАРКИРОВКА:

Наименование места происхождения (включая маркировку ДАС) должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки (если контрэтикетка отсутствует).



© steve.haider.com

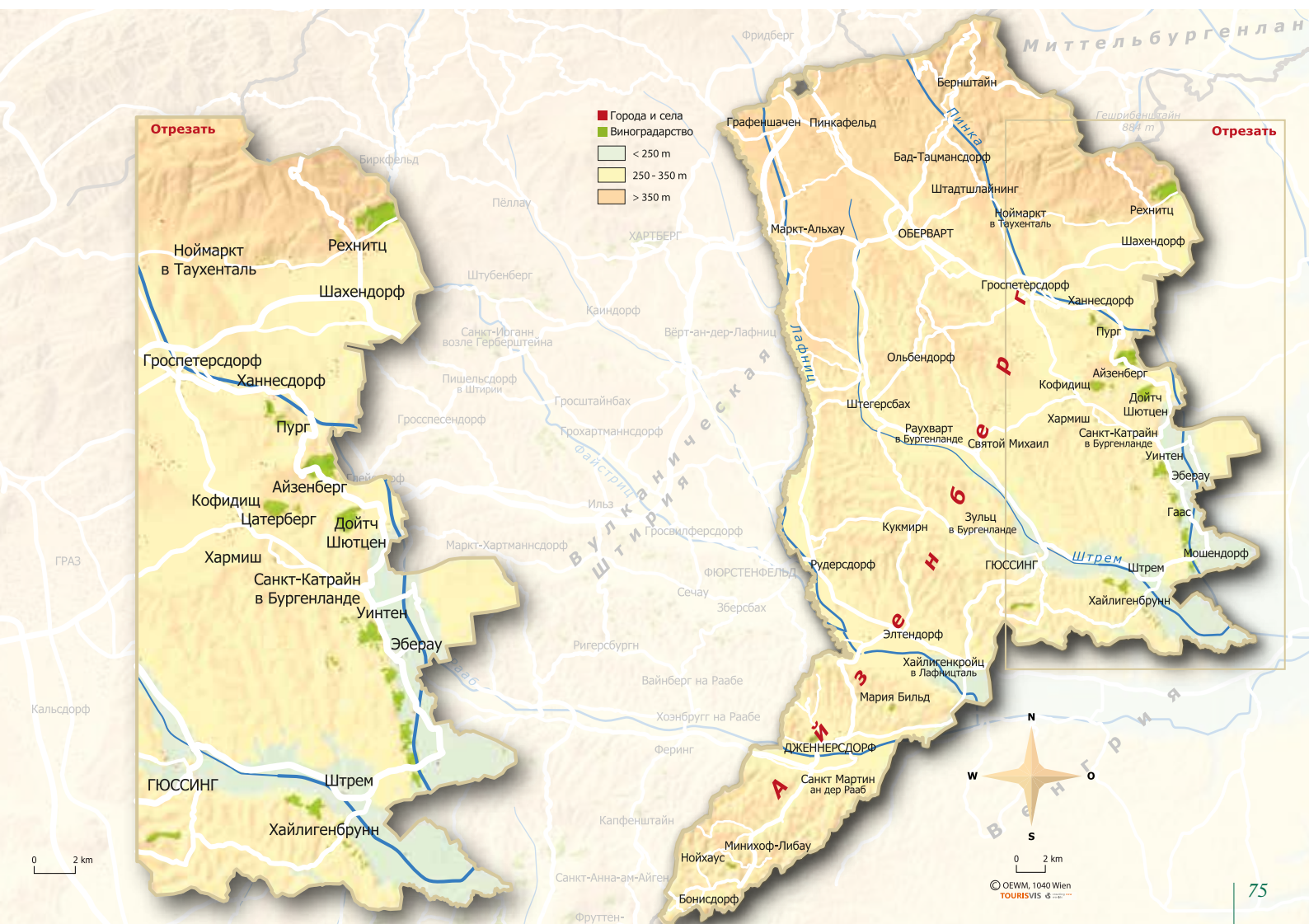
## ГЕОЛОГИЯ

Виноградники по большей части располагаются на рыхлых, преимущественно мергелистых, а также песчаных и гравийных озерных и речных отложениях Штирийского бассейна, который на востоке перетекает в Паннонский бассейн. Эти породы значительно различаются не только по размеру частиц, но и по содержанию извести в известковых и доломитовых компонентах.

В северной и центральной частях этого винодельческого региона на южных склонах горной цепи Гюнс, а также в местечках Ханнерсдорф, Кёнигсберг, Айзенберг и Ксатерберг виноград выращивают на разнообразных консолидированных породах мезозойской и палеозойской эры. Это известковые филлиты, зеленый сланец и серпентиниты, входящие в Пеннинскую зону, которая является частью геологической формации Альп. Из аналогичных пород, встречающихся, например, в районах Рехниц и Айзенберг, сложен самый высокий пик Австрии — гора Гроссглокнер. Еще одна особенность — в виноградниках Ксатерберга можно найти пресноводные опалы. Виноградники в районе Ханнерсберга и Кёнигсберга разбиты на почвах, образовавшихся из консолидированных пород — доломита, известняка и сланца. Они древнее Пеннинской зоны и относятся к Восточно-Альпийской зоне Альп.




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 13. ШТИРИЯ

Конечно, существуют винодельческие области с более плотными и богатыми алкоголем винами, однако в целом мире не найдется регионы, которые могли бы предложить такой свежий, великолепный и элегантный типичнорегиональный виноград, как на юге Штирии.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Вулканическая Штирия DAC, Южная Штирия DAC, Западная Штирия DAC, Штирия

 **Площадь виноградников:** 4.633 гектаров

Все три штирийских винодельческих района предлагают свои своеобразные местные специалитеты и находятся на юге федеральной земли Штирия. На западе этой и в отношении ландшафта уникальной холмистой местности доминирует Шильхер, то пикантное розовое вино Rosé, которое, вероятно, является одним из самых ярких терруарных вин. В местности Заузаль и на Южно-Штирийской "виноградной дороге" (так называются туристические маршруты, пролегающие через винодельческие области Австрии) тон задают Совиньон Блан и Мускателлер, в то время как на юго-востоке в Вулканической Штирии наряду с ними блистает Траминер – настоящее сокровище для знатоков.

Самый распространенный штирийский сорт – Вельшрлинг, с его букетом, напоминающим зеленое яблоко, имеет гораздо больше поклонников, чем это готовы признать винные критики.

Для тех, кто ценит полнотелые вина, можно порекомендовать вина семейства Пино. Наиболее убедительным здесь выглядит произрастающий на богатых известняком почвах Вайсбургундер, радующий легкими изысканными минеральными нотами. Шардоне, также называемый здесь Морийон элегантно сочетают свежесть с весом и тельностью, и как и наилучшие Граубургундер (Руландер, Пино Гри) могут прекрасно развиваться на протяжении длительного срока.

Сезон 2018 года открыл новую эру вин Штирии. Все три винодельческих региона получили статус DAC: Вулканическая Штирия DAC, Южная Штирия DAC и Западная Штирия DAC. Соответствующие типичные для региона белые вина, включая Шильхер в Западной Штирии, подразделяются на три уровня: региональные вина, местные вина и вина определенного виноградника.

Новая система происхождения совершенно осознанно подчеркивает преимущества Штирийского вина: Традиционное разнообразие виноградных сортов сохраняется, причем на уровнях местных вин и вин определенного виноградника акцент сделан на местные преобладающие ведущие сорта. Сроки выпуска в продажу с 1 марта и 1 мая были выбраны таким образом, чтобы вина получили достаточно времени для развития своего типичного для региона характера и смогли полностью раскрыть свой потенциал особенно на уровне местных вин и вин определенного виноградника.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Армин Фабер

Каждый новый винтаж отмечается легким молодым вином "Юнкер" (Junker), которое дебютирует в первую неделю ноября. В марте следующего после урожайного года в продажу выпускаются сухие региональные вина. В ожидании местных вин, а также вин определенных местных виноградников потребуются немного запастись терпением. Штирийские производители выдерживают эти вина длительное время и с особой осторожностью, чтобы настоящий, типично штирийский стиль достиг мирового класса.

### ГЕОЛОГИЯ

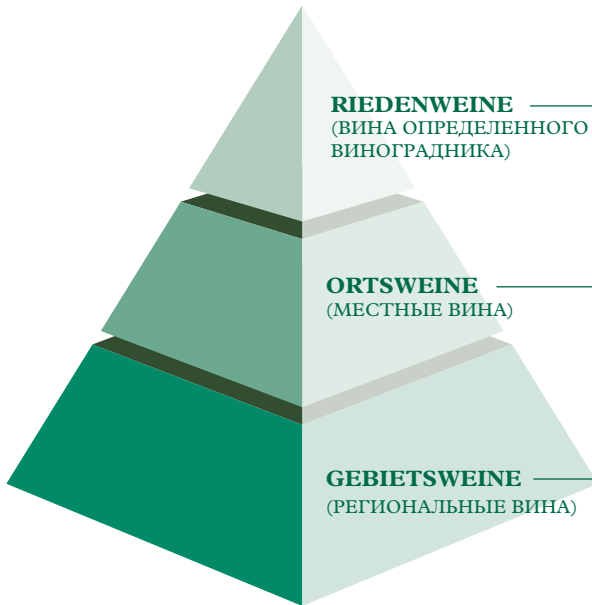
Штирия расположена в районе Центральных Восточных Альп на геологических формированиях Пеннинской и Восточно-Альпийской зон. К Восточно-Альпийской зоне среди прочих относятся Северные Известняковые Альпы и кристаллические породы в районах Йогльланд, Заузаль и Коральпе. Низменности образуют бассейны в долинах рек Мур и Мюрц, а также Штирийский бассейн. Винодельческие районы лежат на востоке и юге этой федеральной земли, где Центральные Восточные Альпы погружаются под Штирийский бассейн, который, в свою очередь, на востоке переходит в большой Паннонский бассейн.

Около трех четвертей всех виноградников Штирии разбиты на отложениях Штирийского бассейна. Практически 20 процентов виноградников вращиваются на твердых породах Восточно-Альпийской зоны. Небольшая доля расположена на чаще всего грубозернистых отложениях рек, сконцентрированных в Штирийском бассейне.

Отличительной особенностью юго-востока региона являются сформированные в результате вулканической активности базальты, шлаки и туфы, около трех процентов штирийских виноградников расположены на этих породах. Прочие отложения этого бассейна отличаются как по размеру частиц, так и по уровню содержания карбонатов и степени консолидации. Они варьируются от суглинистых пород и мергеля, песка, гравия, крупных породных глыб, щебенки, песчаников и конгломератов до появляющихся местами известковых рифов.

Многообразие пород, на которых растут виноградники в районе Центральных Восточных Альп, составляют гнейсы, глимерные сланцы, филлиты, амфиболиты, реже мрамор и известняки.

## Система происхождения в Штирии



### Характер и потенциал наилучших виноградников

**Поступление в продажу с 1-го мая** следующего после урожайного года [исключение составляет Шильхер (только Западная Штирия) - с 1 февраля], максимальный остаточный сахар 4,0 г/л \*\*\*

### Типичные для данной местности вина

**Поступление в продажу с 1-го мая** следующего после урожайного года [исключение составляет Шильхер (только Западная Штирия) - с 1 февраля], максимальный остаточный сахар 4,0 г/л \*\*

**Южная Штирия DAC (Südsteiermark DAC):** Китцек-им-Саузаль, Айхберг, Лойчах, Гамлиц, Эренхаузен

**Вулканическая Штирия DAC (Vulkanland Steiermark DAC):** Восточная Штирия, Ригерсбург, Капфенштайн, Санкт-Анна, Тишен, Клех, Штраден, Санкт-Петер

**Западная Штирия DAC (Weststeiermark DAC):** Лигист, Штайнц, Дойчландсберг, Айбисвальд

### Разнообразие регионов

**Поступление в продажу с 1-го марта** следующего после урожайного года [исключение составляют Вельшрислинг и Шильхер (только Западная Штирия) - с 1 декабря], максимальный остаточный сахар 4,0 г/л \*



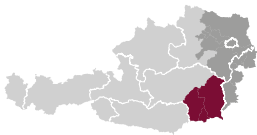
**Ручной сбор обязателен!**

**Разрешенные сорта винограда:** Вельшрислинг, Вайсбургундер, Морийон, Граубургундер, Рислинг, Гельбер Мускателлер, Совиньон Блан, Траминер и Блауер Вильдбахер (как Шильхер; только в Западной Штирии) а также Кюве из них

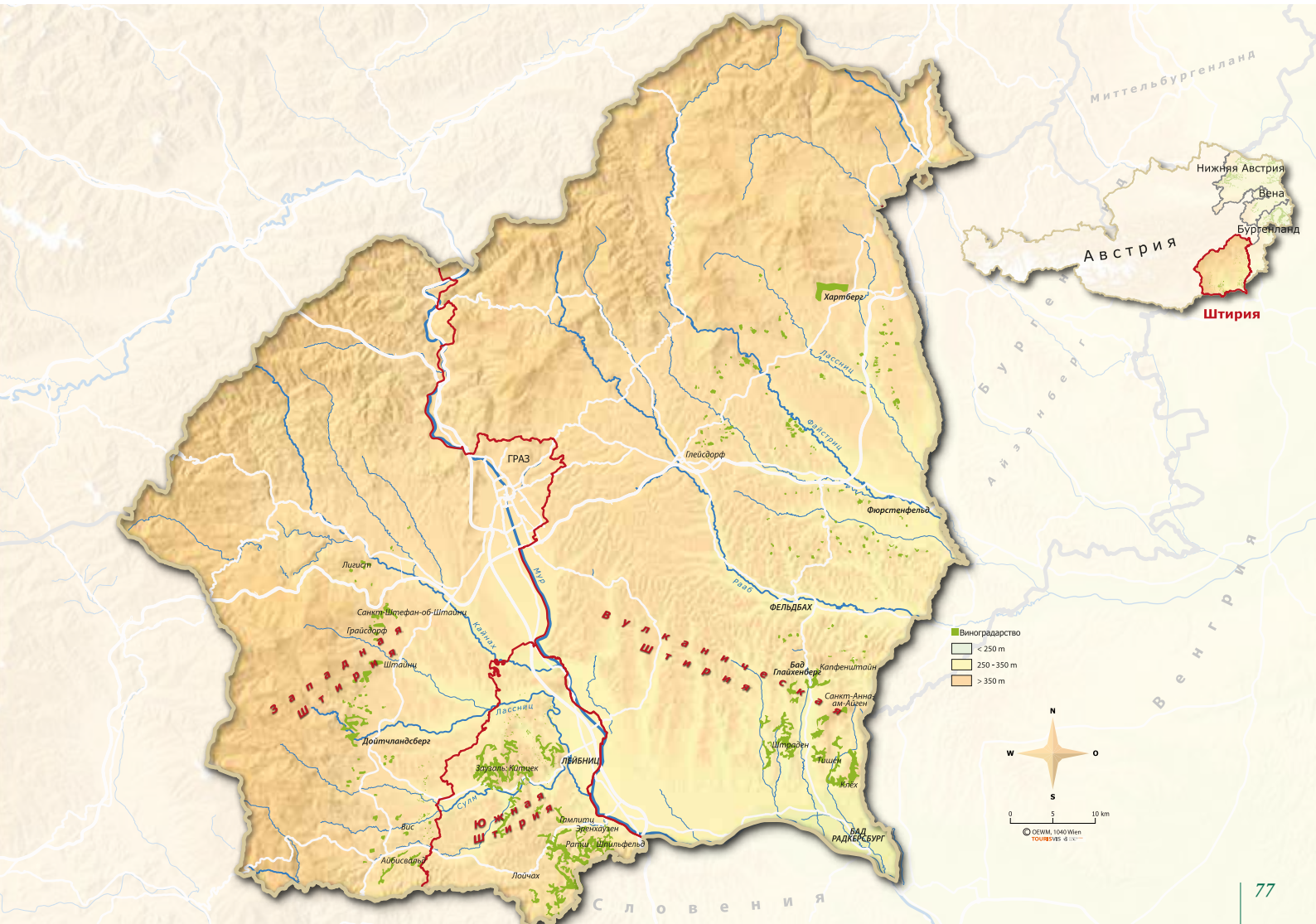
\* Исключение: Рислинг и Траминер с указанием "сухое"

\*\* Исключения: Траминер и Рислинг "сухое"; Клехер Траминер также "полусухое", или, начиная с уровня категории "качественные вина" (Prädikatswein), без ограничения содержания остаточного сахара

\*\*\* Исключения: Рислинг, Гельбер Мускателлер и Траминер с указанием "сухое"




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)




## 13.1 ВУЛКАНИЧЕСКАЯ ШТИРИЯ

Много маленьких островков виноградников образуют винодельческую область Вулканическая Штирия DAC, их своеобразное расположение на склонах угасших вулканов придает пейзажу неповторимость. Площадь обрабатываемых виноградников 1.524 гектара. В основном они концентрируются около местечек Клэх, Санкт-Анна-ам-Айген и Штраден). Один из сортов винограда обладает особой харизмой: высокоароматный Траминер). Преимущественная форма продажи - в небольших винных тавернах - бушенианках).

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Вулканическая Штирия DAC, Штирия

 **Площадь виноградников:** 1.524 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Вельшрислинг, Вайсбургундер, Совиньон Блан, Траминер

 **Важные винодельческие районы:** Хартберг, Фюрстенфельд, Капфенштайн, Санкт-Анна-ам-Айген, Клэх, Штраден, Бад Глайхенберг

На протяжении столетий регион был спорной приграничной территорией, об этом свидетельствуют крепости и замки, гордо возвышающиеся на вершинах базальтовых утесов. Сегодня, конечно, границы открыты, а бывшие замки Ригерсбург, Шлосс Капфенштайн и другие предлагают привлекательную обстановку для проведения мирных культурных или разнообразных винно-кулинарных мероприятий.

Для этого винодельческий регион предлагает большой выбор вин, поскольку здесь культивируют впечатляющее количество сортов: Вельшрислинг, Морийон (Шардоне), Вайсбургундер, Граубургундер, Гельбер Мускателлер, все виды Траминера, Совиньон Блан и даже Рислинг - для белых вин. Все они составляют основу для вин категории Вулканическая Штирия DAC. На уровне местных вин Совиньон Блан является самым важным ведущим сортом, однако и Вайсбургундер и Граубургундер также играют существенную роль для производства вин уровня "местное вино". В Вулканической Штирии оба сорта нашли для себя замечательные условия, так как они предпочитают местности с более мягким климатом. Фирменным вином, или специалитетом, Вулканической Штирии является Траминер, в качестве местного вина из Клэха он может также развиваться в полусухое вино. Его неповторимый аромат роз поддерживается на небе нежной кислоткой. Интересные красные вина, преимущественно из сорта Блауер Цвайгельт, дополняют богатую винную карту Вулканической Штирии и поступают в продажу с указанием места происхождения "Штирия".

Объединяющий элемент всех вин данного винодельческого региона - нежная минеральная пряность, обусловленная особенной уникальностью местных геологических условий. Климатически Вулканическая Штирия лежит в переходной зоне жаркого и сухого паннонического к влажному и теплому иллирийскому, средиземноморскому климату. Влияние паннонического климата с востока придает винам тонкую, типичную для данной области плотность. Яркие выраженные различия между дневными и ночными температурами особенно поддерживают образование ароматики и гармоничное созревание винограда.

Теплые почвы, на которых расположены виноградники, демонстрируют ярко выраженную смену известняковых и не содержащих извести подпочв, песчаных и глиняных исходных материалов или гравийных и вулканических отложений, а также выветрившихся сланцев и гнейсов. Чаще всего на верхних склонах за пределами Клэха можно найти песчаные, глиняные, преимущественно безизвестняковые почвы. В районе Клэха встречаются практически только безизвестняковые красные и коричневые глинистые почвы, образовавшиеся из базальта и туфа.

Четыре винных дороги пролегают через живописный холмистый ландшафт. Прекрасное представление о продукции предлагает Винотека в городке Санкт-Анна-ам-Айген, где собраны практически все вина Штирии. К туристическим достопримечательностям не в последнюю очередь относятся термальные курорты, расположенные на вулканическом разломе. Самые значимые винодельческие



коммуны - Бад Радкерсбург, Фельдбах, Глайсдорф, Хартберг, Капфенштайн, Клэх, Ригерсбург, Санкт-Петер, Штраден, Тишен и Вайц. На севере региона виноградники Рингкогеля около Хартберга доходят до 650 метров над уровнем моря - это одни из самых высоко расположенных культивируемых виноградников Австрии.

Вулканическая Штирия - в списке самых "зеленых" нетронутых туристических местностей. Его чудесные тематические пешеходные маршруты, идеально снабженные указателями, ведут посетителей через чарующий ландшафт. В пути можно останавливаться в приветливых бушенианках, чтобы попробовать местные вина и региональные гастрономические специалитеты, особенно знаменитое штирийское масло из тыквенных семечек.

### Вулканическая Штирия DAC | с урожая 2018 года



**СОРТИ ВИНОГРАДА:** Вельшрислинг, Вайсбургундер, Морийон, Граубургундер, Рислинг, Гельбер Мускателлер, Совиньон Блан, Траминер, а также купажи из них

#### УРОВНИ:

**Региональное вино:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 15 января следующего за урожаем года, в отношении Вельшрислинга - с 1 декабря года сбора урожая

**Местное вино:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года, в отношении Траминера из Клэха - в первые три года с 1 марта следующего за урожаем года

**Вина определенного виноградника:** Представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года.

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Региональное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

**Местное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"; Траминер из Клэха также наименованию "полусухое" или, начиная с уровня Предикатных вин, без ограничений содержания остаточного сахара

**Вина определенного виноградника:** макс. 4,0 г/л; Рислинг, Гельбер Мускателлер и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

#### ВЕДУЩИЕ СОРТА ВИНОГРАДА ДЛЯ МЕСТНЫХ ВИН:

**Восточная Штирия, Ригерсбург, Капфенштайн, Санкт Анна:**

Совиньон Блан, Вайсбургундер

**Тишен:** Совиньон Блан, купажи сортов Бургундер

**Клэх:** Совиньон Блан, Траминер

**Штраден:** Совиньон Блан, Граубургундер

**Санкт Петер:** Совиньон Блан, Вайсбургундер





© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Анна Штёчер

## ГЕОЛОГИЯ

В верхней части области Вулканическая Штирия, на юго-восточном склоне Йогльланда неподалеку от Хартберга виноградники разбиты на консолидированных кристаллических породах Восточно-Альпийской зоны. Это главным образом гнейсы и слюдяные сланцы, в меньшей степени амфиболиты и граниты. Дальше к юго-востоку преобладают рыхлые, сильно чередующиеся песчаные и часто гравийно-галечные породы Штирийского бассейна.

Ландшафт и геологическое строение нижней части области Вулканическая Штирия были сформированы древними, исчезнувшими вулканами. Они привлекают внимание и уникальны для винодельческих регионов Австрии. Именно они повлияли на формирование около 10% коренных пород, залегающих под виноградниками Вулканической Штирии. От древних и новых фаз вулканической активности остался красный трахиандезит, твердый черный базальт и пористый базальтовый шлак. В ходе активных извержений из сцементированного пепла и мелкозернистых кратерно-озерных отложений сформировался туф. Большая часть виноградников расположена на перемежающихся друг с другом отложениях моря Паратетис, озер и рек Штирийского бассейна и гравийных террас четвертичного периода; покрытых преимущественно суглинком.

 Geological Survey of Austria

Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 13.2 ЮЖНАЯ ШТИРИЯ

Южная Штирия ассоциируется со ароматными, свежими винами, прежде всего из адеуцего сорта Совиньон Блан. Но на 2 563 гектарах виноградников есть достаточно места для широкого спектра других сортов – от Вельшрислинга до сорта Морийон (Шардоне), и от сорта Гельбер Мускателлер до Траминера. Здесь, на одном из прелестнейших винодельческих ландшафтов Европы, виноградарство – это тяжелый, изнуряющий труд, поскольку большинство виноградников расположены на очень крутых склонах.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**

Южная Штирия ДАС, Штирия



**Площадь виноградников:** 2.563 гектаров



**Самые важные сорта винограда:** Совиньон Блан, Мускателлер, Вайсбургундер, Морийон, Заузаль: Рислинг



**Важные винодельческие районы:** Гамлитц, Ратш, Бергхаузен, Шпильфельд, Лойчах, Заузаль, Китцек, Санкт-Николай

Типы почв в Южной Штирии так же разнообразны, как и виноградные сорта, из которых создаются вина в этой винодельческой области. Они варьируются от песчаника и сланца до мергеля и известняка. Теплый и влажный средиземноморский климат позволяет лозам иметь продолжительный вегетационный цикл, а прохладные ночи способствуют развитию богатой ароматики и обеспечивают наличие богатства нюансов и элегантности в этих весьма индивидуальных белых винах. Это характерно как для легких фруктовых молодых вин "Junker" (Юнкер) – первых вин нового урожая, так и для особенно типичных для данной области белых вин, поступающих в продажу с защищенным наименованием места происхождения "Южная Штирия ДАС".

Типичные для региона происхождения южно-штирийские вина ДАС – так же как и в Западной и Вулканической Штирии – делятся на три категории: региональные, местные вина и вина определенного виноградника. Особенность всех штирийских вин ДАС: Виноград для их производства должен собираться только вручную.

В особенности сорт Совиньон Блан благодаря постоянному совершенствованию достиг высот, и сегодня вина Совиньон из Южной Штирии причислены к винам международного уровня. Примерно на одной пятой площади всех виноградников высажен этот сорт. Типичный для области спектр представляет вина от ароматных свежих экземпляров до высокоэлегантных вин Совиньон мирового уровня с неповторимым терруарным вкусом. И не удивительно, что этот сорт возглавляет список разрешенных для ДАС виноградных сортов. Вместе с сортами Вельшрислинг, Вайсбургундер, Морийон (Шардоне), Граубургундер, Рислинг, Гельбер Мускателлер, Траминер – Совиньон Блан составляет основу для производства вин категории Южная Штирия ДАС.

Гельбер Мускателлер, отличающийся тонким ароматом, так же относится к "звездам" региона, особенно в местностях вокруг городков Айхберг, Лойчах и Гамлитц. Рислинг – это фирменный сорт, культивируемый в местности Китцек-им-Заузаль, где находятся самые отвесные (на холмах с уклоном более чем 100 %) и "высокогорные" (до 600 метров над уровнем моря) виноградники Штирии. Любители Бургундер смогут найти в том числе полнотелье, насыщенные вина Морийон (Шардоне) на известняковых почвах вблизи Эренхаузена.

Звучные наименования отдельных виноградников, такие как Цамиллонберг, Грасснитцберг, Киттенберг, Нуссберг, Обегт, Зернауберг, Крапахберг или Цирегт, пробуждают ассоциации с соответствующими лучшими винами.

Неослабевающий успех южноштирийских вин гарантирует максимальная открытость местных виноделов, они обмениваются знаниями и методами производства, регулярно посещают другие мировые винодельческие зоны или практикуются на винодельнях по всему миру. Современная школа виноградарства и виноделия в Зильберберге ставит задачей подготовку виноделов с подходящей



квалификацией, которая включает как теоретические курсы, так и практические навыки и опыт.

Штирийские высококлассные топовые вина не только прочно вошли в винные карты региональной гастрономии, но и обеспечивают признание и интерес на международном уровне. Эрцгерцог Австрийский Иоганн, один из пионеров своего времени и активный поборник виноделия в регионе с европейским взглядом на культуру вина, который оставил свой след в этой области до нынешних дней, сегодня гордился бы "своими" виноделами.

### Южная Штирия ДАС

с урожая 2018 года



**СОРТА ВИНОГРАДА:** Вельшрислинг, Вайсбургундер, Морийон, Граубургундер, Рислинг, Гельбер Мускателлер, Совиньон Блан, Траминер а также различные кюве из них

#### УРОВНИ:

**Региональное вино:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 15 января следующего за урожаем года, в отношении Вельшрислинга – с 1 декабря года сбора урожая

**Местное вино:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года

**Вина определенного виноградника:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 мая следующего за урожаем года

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Региональное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

**Местное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

**Вина определенного виноградника:** макс. 4,0 г/л; Рислинг, Гельбер Мускателлер и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

#### ВЕДУЩИЕ СОРТА ВИНОГРАДА. МЕСТНЫЕ ВИНА:

**Китцек-им-Заузаль:** Совиньон Блан, Рислинг

**Айхберг:** Совиньон Блан, Гельбер Мускателлер

**Лойчах:** Совиньон Блан, Гельбер Мускателлер

**Гамлитц:** Совиньон Блан, Гельбер Мускателлер

**Эренхаузен:** Совиньон Блан, Морийон



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Анна Штёчер

## ГЕОЛОГИЯ

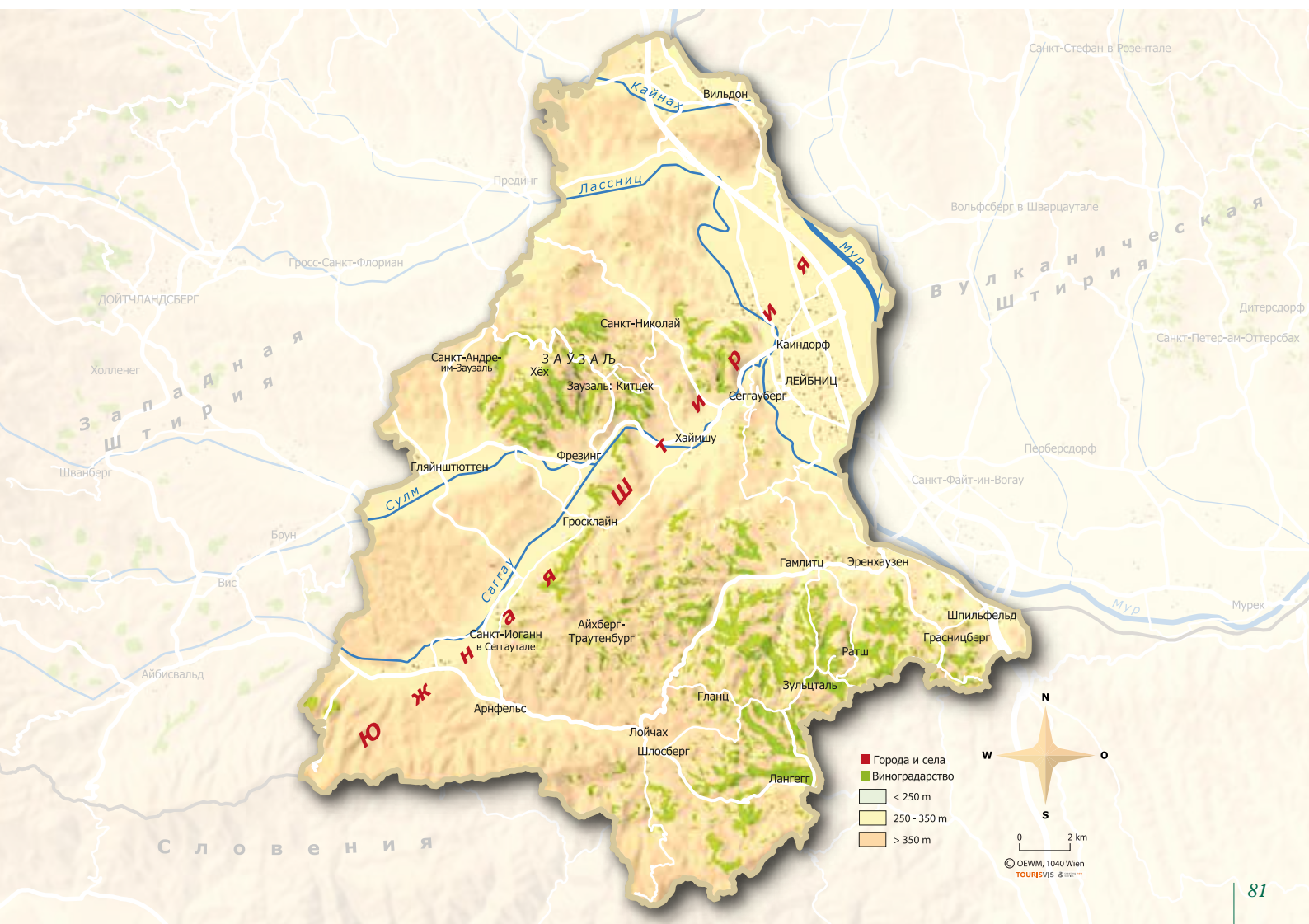
Регион Заузал, на крутых склонах которого выращивают виноград, состоит из филлитовых сланцев со слоями зеленых сланцев и кварцитов Восточно-Альпийской зоны. Такие достаточно рыхлые породы также можно обнаружить на склонах вокруг и к северу от Зильберберга, на Нестельберге и Рирпенегге. Кроме того, известняки и глинисто-кремнистые известняки эры палеозоя можно обнаружить в районе Гриллькогель.

Большинство виноградников Южной Штирии расположены на грубозернистых гравийных речных отложениях, которые местами консолидировались в конгломераты, на мергелях, глинистых известняках, глинистых алевролитах и песках так называемого штирийского шлира, на конгломератах и гравии из формации Кройцберг, а также на песках и известковых глинах формации Вайсенегг. Последние образования относятся к осадочным породам, отложившимся в море Паратетис, когда-то, 18—15 млн лет назад, наполнявшем Штирийский бассейн. Они сильно различаются по размеру частиц и содержанию извести. Местами между Вилдоном и Грасництбергом встречаются чистые известняки, подобные известняку Лайта.

 Geological Survey of Austria



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



## 13.3 ЗАПАДНАЯ ШТИРИЯ

В Западной Штирии лишь на 546 гектарах высажен виноград, однако виноделы создают из него поразительное многообразие продукции: отточенные белые вина из различных сортов винограда, а также непревзойденные флаги области – породистые вина Шильхер с акцентированной кислотностью. Эти уникальные, типичные для данного терруара розовые вина выжимаются из преобладающего в этом регионе сорта Блауер Вильдбахер и давно стали всемирно признанным местным специалитетом.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Западная Штирия DAC, Штирия

 **Площадь виноградников:** 546 гектаров

 **Самые важные сорта винограда:** Блауер Вильдбахер, Совиньон Блан, Вайсбургундер

 **Важные винодельческие районы:** Штайнц, Санкт-Штефан-об-Штайнц, Дойчландсберг



Западная Штирия – самый маленький винодельческий регион в Штирии и является древним очагом виноградарства, где еще иллирийцы, кельты, а позднее и римляне культивировали лозы. Виноградники поднимаются вверх по крутым склонам длиной и узкой полосой до высоты 600 метров над уровнем моря от подножий Гор Коральпе и Райнишкогель до границы со Словенией на юге.

Такая особенная топография обуславливает сильное повышение температур днем и защищает от резких ветров. На пути от Лигиста на севере через Санкт-Штефан-об-Штайнц до городков Дойчландсберг и Айбисвальд нужно преодолеть глубокие долины, крутые склоны с живописными маленькими хижинами, в подвальчиках которых располагаются винные кабачки Келлерштёкль (Kellerstöckel). Путешествие через симпатичные винные деревушки Грайдсдорф, Гундерсдорф, Вильдбах и Вис дарит возможность насладиться великолепными пейзажами и вкусными винами. Необычными представляются также структура почвы в Западной Штирии, состоящая из старого гнейса и слюдяного сланца, а также так называемый иллирийский климат с теплым, влажным влиянием Средиземноморья и юго-востока Европы и относительно высоким уровнем осадков.

Сочетание всех этих природных элементов позволяет сформировать индивидуальный стиль местных вин, которые можно встретить здесь на каждом шагу. Западная Штирия – это классическое царство вина Шильхер, так как на большей части площадей виноградников культивируется виноград Блауер Вильдбахер – древний сорт, который изначально считали основой для розового вина, имеющего вероятно успешную историю. Изначально довольно простое крестьянское вино с агрессивной кислотностью путем постоянного улучшения качества талантливыми виноделами постепенно превратилось в пользующийся огромным успехом напиток, подкупающий своим вкусом с нотами красных ягод (от клубничных до малиновых) и освежающей, витальной кислотностью.

Введение категории Западная Штирия DAC в 2018 году учитывает особенным образом именно Шильхер. Западная Штирия является единственной областью Штирии, где Шильхер также имеет защищенное наименование происхождения. Кроме того другие типичные штирийские белые сорта, например, Вельшрислинг, Морийон или Вайсбургундер, могут декларироваться как Западная Штирия DAC. При этом для уровня местных вин важную роль играет Совиньон Блан.

Не стоит забывать и о редких красных, а также игристых и сладких винах из сорта Блауер Вильдбахер: их индивидуальный стиль позволяет обогатить широкий спектр австрийских терруарных вин. Разумеется, этикетка снабжена наименованием места происхождения

"Штирия". Шильхер — существенный фактор успеха и магнит для винных туристов. Уникальный характер этого вина является аутентичным и помогает презентовать один из самых нетронутых и живописных винных регионов Европы.

### Западная Штирия DAC

с урожая 2018 года



**СОРТА ВИНОГРАДА:** Блауер Вильдбахер (как Шильхер), Вельшрислинг, Вайсбургундер, Морийон, Граубургундер, Рислинг, Гельбер Мускателлер, Совиньон Блан, Траминер, а также купажи из них

#### УРОВНИ:

**Региональное вино:** представление вина дегустационной комиссии для получения госу-дарственного контрольного номера с 15 января следующего за урожаем года, в отно-шении Вельшрислинга и Шильхера - с 1 декабря года сбора урожая

**Местное вино:** представление вина дегустационной комиссии для получения госу-дарственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года, в отношении Шильхера - с 1 февраля следующего за урожаем года

**Вина определенного виноградника:** представление вина дегустационной комиссии для получения государственного контрольного номера с 1 апреля следующего за урожаем года, в отношении Шильхера - с 1 февраля следующего за урожаем года

#### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**Региональное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наиме-нованию "сухое"

**Местное вино:** макс. 4,0 г/л; Рислинг и Траминер должны соответствовать наименова-нию "сухое"

**Вина определенного виноградника:** макс. 4,0 г/л; Рислинг, Гельбер Мускателлер и Траминер должны соответствовать наименованию "сухое"

#### ВЕДУЩИЕ СОРТА ВИНОГРАДА, МЕСТНЫЕ ВИНА:

**Лигист:** Блауер Вильдбахер (как Шильхер), Совиньон Блан

**Штайнц:** Блауер Вильдбахер (как Шильхер), Совиньон Блан

**Дойчландсберг:** Блауер Вильдбахер (как Шильхер), Совиньон Блан

**Айбисвальд:** Блауер Вильдбахер (как Шильхер), Совиньон Блан



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Анна Штёчер

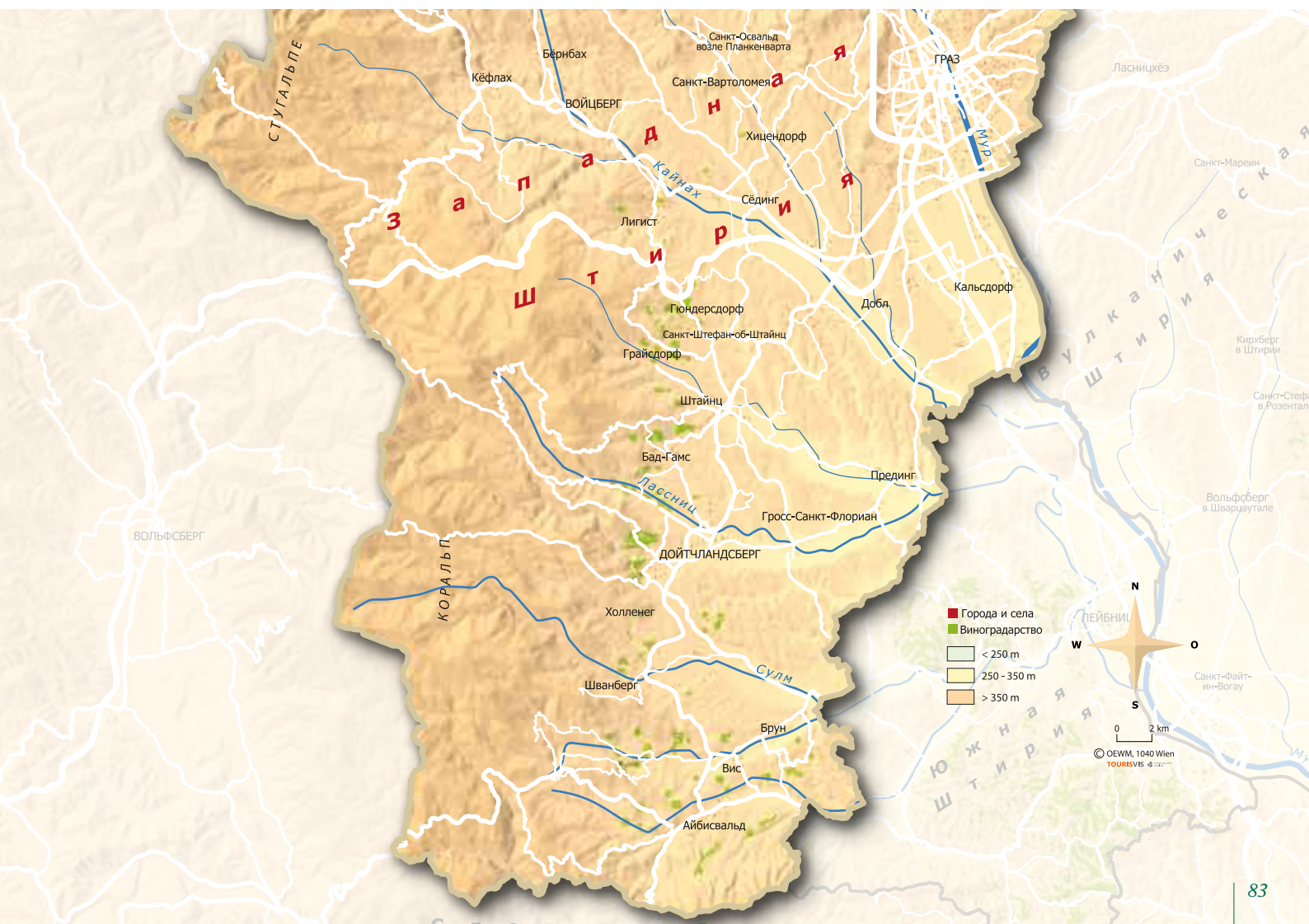
## ГЕОЛОГИЯ

В этой местности виноградники расположены преимущественно на кислых кристаллических консолидированных породах Восточно-Альпийской зоны, а к востоку — на местами грубых, по большей части рыхлых породах Штирийского бассейна. В ущельях в глубине гор Коральпе можно встретить так называемый шванбергский валунник — глыбы кристаллической породы размером более одного кубического метра. Он залегает под виноградниками местечек Санкт-Штефан, Вильдбах и Шванберг. Другая формация на границе кристаллических пород и бассейнов включает речные отложения зеленоватых песков, которые ближе к внутренней части бассейна переходят в мелкозернистые песчаноглинистые породы Флорианских пластов. Они отложились в мелком море Паратетис около 16 миллионов лет назад. Кристаллические консолидированные породы состоят из твердых плитняковых гнейсов, различных частично пегматитовых гнейсов и дайковых пород, а также из гранатовых слюдяных сланцев и в меньшей степени из амфиболитов и мрамора.

 Geological Survey of Austria




Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)





# 14. ВЕНА



Виноделие в мегаполисе? Зачастую в данном случае речь идет лишь о демонстрационных виноградниках, используемых в качестве туристической достопримечательности. Но Вена – совсем другое дело! В столице Австрии насчитывается 637 гектаров виноградников, которые не только играют важную роль в экономике, но и служат целям сохранения зеленой зоны вокруг города и являются основой для производства высококачественных вин. С 2013 года в семью австрийских вин категории DAC входит местный специалитет Винер Гемштер Затц (что значит «венский купаж»), который с тех пор еще больше символизирует собой Венское Вино.

 **Возможная информация о происхождении для высококачественных вин (Квалитетсвайн):**  
Винер Гемштер Затц DAC, Вена

 **Площадь виноградников:** 637 гектаров  
(Гемштер Затц: 178 гектаров)

 **Самые важные сорта винограда:** Грюнер Вельтлинер, Рислинг, Вайсбургундер, Шардоне

 **Важные крупные виноградники:** Бисамберг- Вена, Нуссберг, Каленберг, Маурэрберг

Еще в конце средневековья виноградники росли в пределах городских стен Вены до территории, где ныне расположен первый район. Сегодня виноградники растут в предместьях, на окраинах города: Виноградники на холме Бизамберг севернее Дуная – обрабатываемые виноделами из Штреберсдорфа, Штаммерсдорфа и Йедлерсдорфа – хорошо подходят для выращивания сортов Бургундер. От района Оттакринг через Хернальс и далее вверх к Пётцлайнсдорфу, и особенно в 19-ом районе с кварталами Хайлигенштадт, Нуссдорф, Гринцинг, Сиверинг и Нойштифт-ам-Вальде, предпочтение отдается сортам Рислинг, Грюнер Вельтлинер, Шардоне и Вайсбургундер, которые выращиваются на почвах с разным содержанием извести. Заново был открыт первоклассный виноградник Нуссберг, почти магически привлекающий молодых, инициативных виноделов из всех районов города вина – даже новичков, решивших заняться виноделием, сменив свою основную специальность. В южных районах Вены вокруг районов Маурер, Родаун и Оберлаа преобладают дерново-карбонатные, бурые и черноземные почвы, которые великолепно подходят для производства полнотелых белых вин и богатых купажей красных вин.

Практически все виноделы Вены занимаются выпуском традиционного вина Гемштер Затц, его особенность заключается в выращивании в одном винограднике различных сортов, которые и собираются и винифицируются вместе. В 2008 году "Винер Гемштер Затц" внесен в австрийский список движения Slow Food проекта «Arche des Geschmacks» («Ковчег вкуса»). В 2013 году Винер Гемштер Затц получил статус DAC и с тех пор является самым типичным региональным вином винодельческой области Вена. Соответствующее Постановление предписывает, что, по меньшей мере, три белых сорта высококачественного винограда должны выращиваться вместе в одном винограднике Вены, который зарегистрирован в кадастровой книге виноградников Вены как Винер Гемштер Затц (Wiener Gemischter Satz). Максимальная доля одного сорта винограда не должна превышать 50%, а третья по величине доля должна составлять не менее 10%. Всего в Вене 178 гектаров заняты под Гемштер Затц. При этом определенный терруар – как сказано выше – обуславливает распределение виноградных сортов и стилистики вин Винер Гемштер Затц в зависимости от того, в какой части Вены он произведен.

С давних пор Гемштер Затц был популярен в уникальных венских винных тавернах «хойриге», которые и по сей день привлекают посетителей. Будь то постоянный открытый «благородный» хойриге с большим ассортиментом блюд в буфете или маленький, спрятавшийся посреди виноградника бушеншанк (винный кабачок), который открывает свои двери (по-венски «ausg»steckt») только несколько недель в году, – все они являются истинным магнитом для посетителей, как для местных жителей, так и для туристов. Благодаря

своей выдающейся культурной значимости венская культура «хойриге» в 2019 году даже вошла в Национальный справочник нематериального культурного наследия ЮНЕСКО в Австрии.

Чтобы Вена сохранила свои виноградники и в будущем как природный и культурный ландшафт, Закон Федеральной земли Вена предписывает, что виноградники в Вене должны обязательно культивироваться и, таким образом, защищает ценные виноградники от спекуляций с недвижимостью.

## Винер Гемштер Затц DAC С УРОЖАЯ 2013

### СОРТА ВИНОГРАДА:

Виноград должен выращиваться в одном винограднике Вены, который зарегистрирован в кадастровой книге виноградников Вены, где культивируются, по меньшей мере, три белых высококачественных сорта винограда, которые собираются и винифицируются вместе. Максимальная доля одного сорта винограда не должна превышать 50%, а третья по величине доля должна составлять не менее 10%.

### УРОВНИ:

**без указания виноградника:** без указания более точного географического места происхождения, чем «Вена»; поступление в продажу с 1 декабря года сбора урожая

**с указанием виноградника:** без указания более точного географического места происхождения, чем «Вена»; поступление в продажу с 1 марта следующего за урожаем года

### СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ:

**без указания виноградника:** макс 12,5 % об.

**с указанием виноградника:** мин. 12,5 % об.

### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР:

**без указания виноградника:** должно соответствовать наименованию "сухое"

**с указанием виноградника:** может не соответствовать наименованию "сухое"

### ХАРАКТЕРИСТИКА ВКУСА:

**без указания виноградника:** слабое присутствие древесных нот

**с указанием виноградника:** данных нет

**МАРКИРОВКА НА ЭТИКЕТКЕ:** Наименование места происхождения (включая маркировку DAC) должно быть указано на главной этикетке на передней части бутылки.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Роберт Хербст

## ГЕОЛОГИЯ

Виноградники в районах Бизамберг, Дёблинг, Дорнбах и Оттакринг расположены на сцементированных породах Пеннинской флишевой зоны и слоистых цветных мергелях, а также на морских отложениях кромки Венского бассейна, относящихся к неогену.

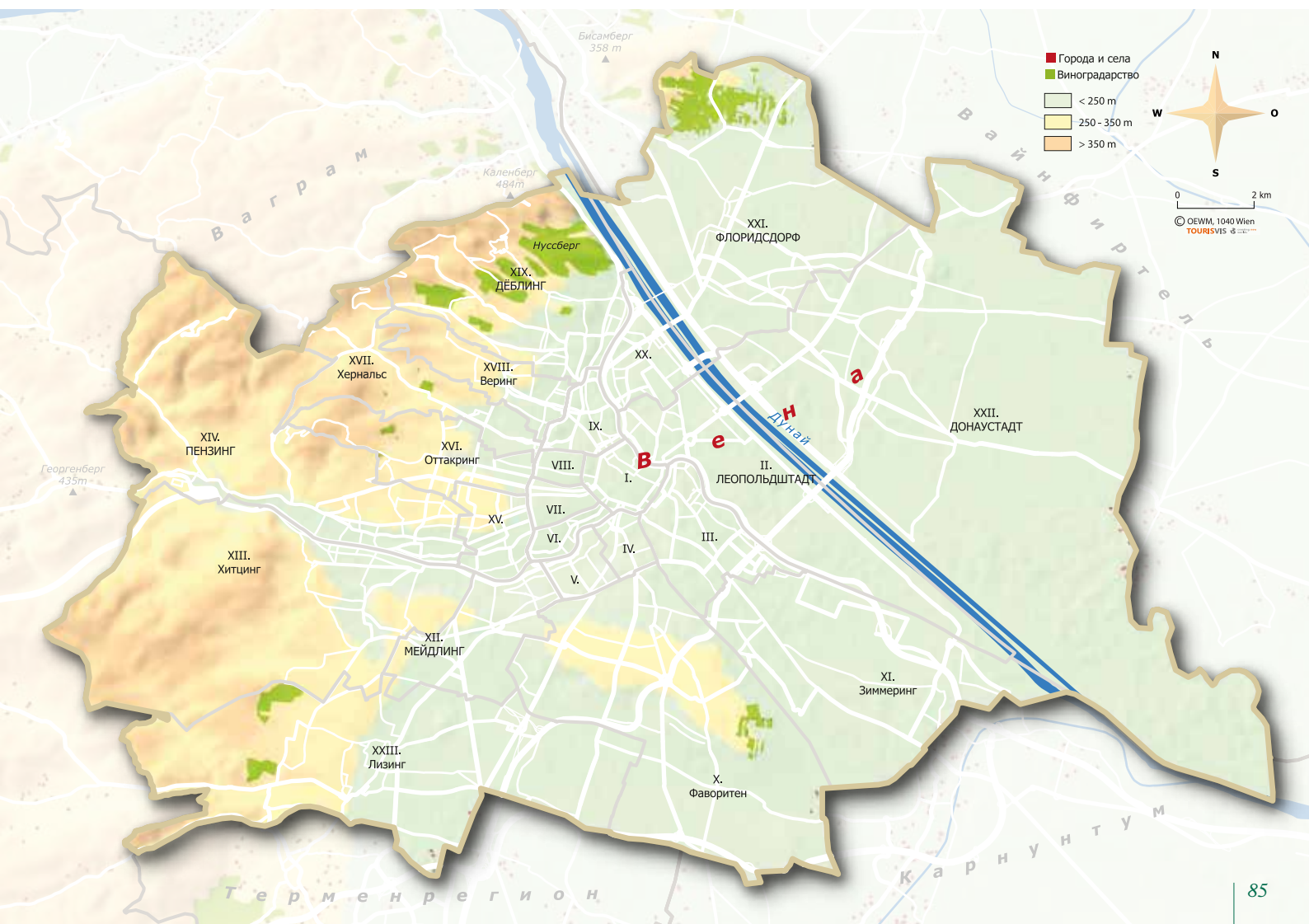
Флиш частично состоит из известкового, частично из насыщенного кварцем песчаника со слоями глины и мергелистого суглинка. Отложения у края бассейна представлены сцементированным третичным известняком, рыхлым, по большей части грубозернистым песком и гравием, реже — мергелистым суглинком. Эти породы отложились примерно от 16 до 12 миллионов лет назад. Субстрат виноградников в Мауэре и Кальксбурге также состоит из краевых отложений Венского бассейна. Они сформировались в ходе намывания песка и гравия реками и схода обломков пород из Венского леса, позже сцементированных в виде конгломератов или брекчии.

Виноградники в Штаммерсдорфе, Хунгерберге и Оберлаа расположены на террасах, когда-то соответствовавших прежнему уровню Дуная. Породы представлены насыщенным кварцем гравием с глинистым покровным слоем и основанием, преимущественно состоящим из песчаного гравия или мелкозернистых осадочных пород Венского бассейна, так называемого тегеля.

 Geological Survey of Austria



Скачать карту: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)



# 15. ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН БЕРГЛАНД

## Каринтия (Kärnten - 170 га)



За последние годы площадь виноградников увеличилась. Центры винодельческой промышленности Каринтии находятся в округе Санкт-Файт, включая озеро Лангзее и область вокруг замка Хохостервиц, в долине Лаванталь, а также в окрестностях городов Фельдкирхен и Клагенфурт. Здесь доминируют белые сорта Бургундер, кроме того культивируются Совиньон Блан, Рислинг, Траминер, Traminer, а также Цвайгелт и Блауер Бургундер. Вино из Каринтии должно стать в этой Федеральной земле популярным напитком для туристов. Оно демонстрирует соответствующий потенциал: с 2013 года вина из Каринтии регулярно удостоиваются наград и национальном винном конкурсе SALON Österreich Wein.



## Верхняя Австрия (Oberösterreich - 45 га)



Большое количество названий населенных пунктов, домов и земельных участков по всей федеральной земле свидетельствуют о том, что виноделие в Верхней Австрии некогда являлось важным экономическим фактором. После упадка в XIX веке в этой федеральной земле снова наблюдается небольшой подъем. Сегодня возделываются около 45 гектаров виноградников на склонах Гаумберга вблизи Линца, на окраине Эфердингской равнины, в центральной части Верхней Австрии, в холмистом регионе Иннфиртель, на открытых участках Мюльфиртеля, а также на юге региона Зальцкаммергут.



Гаумберг, Верхняя Австрия, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/ Маркус Визнер

## Зальцбург (Salzburg - 7 га)



В наше время первые виноградники в Зальцбурге были посажены в 2001 году в коммуне Гроссмайрн вблизи горного массива Унтерсберг. С 2008 года виноград Фрюротер Вельтлинер выращивается на территории укрепительных сооружений Париса Лодрона на знаменитой горе Мёнхсберг. Производство вин с этого виноградника составляет около 500 бутылок в год, каждая из которых продается по цене 40 евро, при этом все доходы безвозмездно передаются в пользу скаутов Зальцбурга. Бенедиктинский монастырь Михаэльбойерн в свою очередь тоже запустил винодельческий проект, который охватывает 4 000 виноградных лоз.



Мёнхсберг, Зальцбург, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/ Маркус Визнер





*Зеввизе, Каринтия, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/ Ассоциация виноделов Каринтия*

## ГЕОЛОГИЯ

Твердые породы, составляющие западную и центральную части Австрии, крайне разнообразны и принадлежат к следующим геологическим структурам: Молданубская зона, Молассовый бассейн, Восточные Альпы, Северные Известняковые Альпы и центральная часть Восточных Альп, Пеннинская зона с флишевыми породами, Гельветская и Субпеннинская зоны. Как и в восточной Австрии, в этой части Альп можно обнаружить молодые осадочные бассейны и еще более недавние с геологической точки зрения отложения гравия, песка, алевритов и глин, относящиеся к четвертичному периоду. Эти осадочные породы и частицы отложились на всех пиках, а затем опустились в долины и на дно современных озер. В холодные этапы четвертичного периода обширные участки гористой местности несколько раз покрывались ледниками. В последнее оледенение ледяной покров не накрыл только север Верхней Австрии и Восточную Каринтию. Там находится большие гравийные террасы, а в Верхней Австрии, кроме того, — лёссов и осадочные суглинки. Однако в горных районах молодые осадочные породы очень разнообразны и встречаются только в отдельных местах.

 Geological Survey of Austria



*Хайминг, Тироль, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Маркус Визнер*

## Тироль (Tirol - 5 га)



В то время как в Южном Тироле винодельческая промышленность имеет большое значение, Союз виноделов Северного Тироля сегодня насчитывает только два десятка членов. К сожалению, даже известный еще с XIV века виноградник Цирль в настоящее время не обрабатывается. Тем не менее, в Северном Тироле постепенно появляются новые признаки жизни. Самые известные действующие винодельческие хозяйства находятся в коммунах Хайминг, Тарренц и Зильц. Здесь преобладают сорта Бургундер, в особенности Шардоне и Блауер Бургундер. Есть даже свой веб-сайт: [tirolwein.at](http://tirolwein.at)

## Форарльберг (Vorarlberg - 10 га)



В Форарльберге некогда насчитывалось 500 га виноградников, преимущественно в Вальгау и долине Рейна. Последствия виноградной филлоксеры в сочетании с конкуренцией со стороны вин Южного Тироля, возникшей после завершения строительства Арльбергской железной дороги, привели к практически полному исчезновению виноградных лоз, за исключением одного виноградника в коммуне Рётис. На сегодняшний день Союз виноделов Форарльберга насчитывает почти 70 членов. В виноградниках доминируют сорта Мюллер-Тургау, Рислинг и классические сорта Бургундер для белых вин, для красных вин ведущим сортом является Блауер Бургундер.



*Рётис, Форарльберг, © Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Маркус Визнер*

## 16. АВСТРИЙСКИЕ СОРТА



© АWMB/Винный комитет Вайнвиртель, Хайден Бауманн

В Австрии 40 виноградных сортов – 26 белых и 14 красных – официально одобрены для производства *Qualitätswein* (качественного вина) или *Qualitätswein* с особой зрелостью и методом сбора урожая (*Prädikatswein* – Предикатное вино) и *Landwein* (Ландвайн – вино с защищенным географическим указанием). Доля красных вин удвоилась за два последних десятилетия и теперь составляет треть от всех вин, выпускаемых на австрийских виноградниках, чья общая площадь составляет 46 500 гектаров.

В Австрии есть отличные участки для культивирования международных сортов, таких как Рислинг, Пино Блан, Шардоне, Мускателлер, Траминер, Пино Нуар, Мерло, Каберне и Сира (или Шираз). Но еще важнее ценная подборка местных виноградных сортов, с Грюнер Вельтлинером во главе списка. Лишь один этот сорт занимает почти треть австрийских виноградников. В дополнение к Грюнер Вельтлинеру другие белые сорта – Нойбургер, Ротгипфлер, Цирфандлер и Ротер Вельтлинер, а также красные Цвайгельт, Блауфренкиш, Санкт-Лаурент и Блауер Вильдбахер заслужили уважение и, фактически, новое признание.

На генетическом уровне родителями многих сортов являются Траминер и Хойниш. Траминер, один из старейших европейских сортов, скорее всего происходит от диких лоз, которые росли в древности. Хойниш – это название семейства, которое, возможно, привезли мадьяры из Венгрии в Центральную Европу, где оно быстро распространилось. По крайней мере 75 известных современных сортов включают Хойниш в генеалогическое дерево – например, Шардоне и Рислинг.

База знаний о виноградарстве и разведении виноградных сортов имеет в Австрии долгую традицию. Ее давно поддерживает Федеральный институт виноградарства и фруктов в Клостернойбурге, который отпраздновал свой 150-летний юбилей в октябре 2010 года. Это старейшая виноградарская школа мира. Факультет разведения виноградных сортов возглавляет Фердинанд Регнер, международно признанный эксперт. Его исследования по определению виноградных сортов с помощью анализа ДНК заслужили высокое признание по всему миру.

### Автохтонные сорта

Здесь "автохтонный" означает виноградные сорта, которые практически целиком являются результатом природного скрещивания или мутаций в определенной винодельческой зоне, а также имеют долгую историю в этой зоне. Через эволюционное развитие они прекрасно приспособились к местным условиям и сегодня дают лучшее качество при этих же условиях. Сегодня автохтонные виноградные сорта все больше ценятся как истинные богатства региона и как основа для вин, отражающих их уникальный терруар.

### Новые сорта

Новый сорт получается в результате преднамеренного скрещивания двух или более сортов винограда (однократного или множественного скрещивания), чтобы в новом сорте раскрылись все положительные свойства родительских сортов при максимальном подавлении негативных качеств. Однако, несмотря на интенсивные усилия, это удается лишь частично. Скрещивание винограда связано с высокими издержками времени и ресурсов. В Австрии новые сорта выращивают в Федеральном институте виноградарства и помологии (Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau) в Клостернойбурге.

Следующие новые сорта являются частью австрийского фонда качественных виноградных сортов:

**Белые винные сорта:** Мюллер-Тургау, Мускат-Оттонель, Шойребе, Юбилеумсребе, Гольдбургер

**Красные винные сорта:** Блаубургер, Цвайгельт, Ратай, Рёслер

Цель новых полученных сортов – главным образом улучшить сопротивляемость против грибковых заболеваний. Эти гибриды называются **сортами PIWI (устойчивые к грибку)**. Их сопротивляемость одному или нескольким грибковым заболеваниям всегда ограниченная. Сегодня есть ряд сортов с частичной сопротивляемостью, для которых надо проводить меньше фитосанитарных обработок против грибковых заболеваний.

Следующие сорта с частичной сопротивляемостью включены в австрийский фонд качественных виноградных сортов:

**Белые винные сорта:** Цветочный Мускатель, Мускарис, Сувиње Гри

**Красные винные сорта:** Ратай, Рёслер

Для производства вина без наименования по происхождению или без географического указания, но с указанием сорта или винтажа, к культивированию разрешены следующие частично устойчивые виноградные сорта:

**Белые винные сорта:** Броннер, Каберне Блан, Йоханнитер, Донаувельтлинер, Донаурслинг

**Красные винные сорта:** Регент, Каберне Жюра, Пино Нова

Соотношение виноградных сортов в Австрии<sup>1</sup>

## Белые вина

	Австрия в гектарах	Австрия в процентах	Нижняя Австрия	Бурген- ланд	Штирия	Вена
Грюнер Вельтлинер	14.422,66	31,0 %	45,9 %	10,4 %	0,0 %	21,5 %
Вельшрислинг	3.337,81	7,2 %	4,7 %	9,6 %	16,2 %	2,9 %
Рислинг	1.985,70	4,3 %	6,1 %	1,0 %	1,4 %	9,4 %
Вайсбургундер	1.970,92	4,2 %	3,0 %	3,9 %	12,4 %	6,7 %
Мюллер Тургау	1.788,00	3,8 %	4,4 %	2,3 %	5,3 %	1,8 %
Шардоне	1.617,41	3,5 %	2,1 %	5,0 %	7,1 %	4,6 %
Совиньон Блан	1.247,71	2,7 %	1,0 %	2,0 %	14,7 %	1,8 %
Мускателлер	863,84	1,9 %	1,4 %	1,0 %	7,1 %	1,5 %
Гемштер Затц	670,68	1,4 %	1,3 %	0,8 %	0,4 %	28,0 %
Нойбургер	496,53	1,1 %	1,3 %	1,1 %	0,0 %	0,9 %
Фрюротер Вельтлинер	366,73	0,8 %	1,2 %	0,1 %	0,0 %	0,4 %
Шойребе	357,12	0,8 %	0,2 %	1,2 %	3,3 %	0,1 %
Мускат Оттонель	356,63	0,8 %	0,3 %	2,0 %	0,1 %	0,2 %
Траминер	284,31	0,6 %	0,4 %	0,8 %	1,5 %	1,1 %
Граубургундер	226,27	0,5 %	0,2 %	0,6 %	2,1 %	0,7 %
Бувье	220,27	0,5 %	0,1 %	1,4 %	0,0 %	0,3 %
Ротер Вельтлинер	194,84	0,4 %	0,7 %	0,0 %	0,0 %	0,2 %
Ротгифлер	118,80	0,3 %	0,4 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Гольдбургер	98,33	0,2 %	0,1 %	0,4 %	0,6 %	0,0 %
Цирфандлер	77,48	0,2 %	0,3 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Сильванер	37,70	0,1 %	0,1 %	0,0 %	0,2 %	0,2 %
Фурминт	11,14	0,0 %	0,0 %	0,1 %	0,0 %	0,0 %
Юбилеумсребе	6,04	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Другие белые сорта <sup>2</sup>	388,12	0,8 %	0,2 %	0,6 %	5,1 %	0,5 %
<b>Всего белого вина</b>	<b>31.145,04</b>	<b>67,0 %</b>	<b>75,3 %</b>	<b>44,4 %</b>	<b>77,6 %</b>	<b>83,0 %</b>

<sup>2</sup> Цветочный Мускатель, Голдмускателлер, Мускарис, Совиньон Гри: Статистических данных о площади виноградников пока нет. Для производства вина без указания происхождения или географического указания, но с указанием сорта или урожая, для выращивания разрешены следующие белого винограда сорта: Броннер, Каберне Блан, Йоханнитер.

## Красное вино

	Австрия в гектарах	Австрия в процентах	Нижняя Австрия	Бурген- ланд	Штирия	Вена
Цвайгелт	6.425,81	13,8 %	12,5 %	19,2 %	7,6 %	6,5 %
Блауфренкиш	3.009,11	6,5 %	0,5 %	21,7 %	0,3 %	0,5 %
Блауер Португизер	1.262,76	2,7 %	4,4 %	0,1 %	0,0 %	0,8 %
Блаубургер	742,02	1,6 %	2,1 %	0,9 %	0,4 %	1,2 %
Санкт Лаурент	731,85	1,6 %	1,2 %	2,8 %	0,3 %	1,3 %
Мерло	724,03	1,6 %	0,9 %	3,3 %	0,4 %	1,6 %
Блаубургундер	616,14	1,3 %	1,0 %	2,2 %	0,4 %	2,9 %
Каберне Совиньон	588,90	1,3 %	0,7 %	2,8 %	0,3 %	1,4 %
Блауер Вильдбахер	458,45	1,0 %	0,0 %	0,0 %	9,9 %	0,0 %
Рёслер	238,18	0,5 %	0,4 %	1,0 %	0,1 %	0,3 %
Гемштер Затц	156,24	0,3 %	0,6 %	0,0 %	0,0 %	0,1 %
Сира (или Шираз)	152,48	0,3 %	0,1 %	0,9 %	0,0 %	0,1 %
Каберне Фран	74,44	0,2 %	0,0 %	0,5 %	0,0 %	0,2 %
Ратай	35,01	0,1 %	0,0 %	0,2 %	0,0 %	0,0 %
Другие красные сорта <sup>3</sup>	154,73	0,3 %	0,0 %	0,2 %	2,6 %	0,0 %
<b>Всего красного вина</b>	<b>15.370,15</b>	<b>33,0 %</b>	<b>24,7 %</b>	<b>55,6 %</b>	<b>22,4 %</b>	<b>17,0 %</b>

<sup>3</sup> Розенмускателлер: Статистических данных о площади виноградников пока нет. Для производства вина без наименования по происхождению или без географического указания, но с указанием сорта или винтажа, к культивированию разрешены следующие красные виноградные сорта: Регент, Каберне Жюра.

Австрия в целом

46.515,19

<sup>1</sup> Источник: Обице сведения из сообщений Федеральных земель, культивирующих виноград (Статистический комитет Австрии Нижняя Австрия, Вайн-Онлайн Бургенланд, Кадастр площадей виноградников Вайнбаукадастр Штирия, Кадастр виноградников г. Вены, МА 58). Данные на февраль 2017 г.

# 16.1 БЕЛЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ СОРТА



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР (Grüner Veltliner/Weißgipfler)

**Происхождение:** наверное Австрия, Нижняя Австрия

**Родители:** сорт получен путем природного скрещивания Траминера и Санкт-Георгена. Второй родительский сорт был найден в Санкт-Георгене в австрийском Бургенланде. Этот сорт был назван в честь места, где его открыли, поскольку согласно генетическому исследованию его невозможно было отнести ни к одному из известных сортов. Грюнер Вельтлинер не имеет родственных связей с Ротер Вельтлинером и Фрюротер Вельтлинером.

**Площадь виноградников:** 14 423 га, 31,0%

Грюнер Вельтлинер – самый важный автохтонный сорт в Австрии. Он получил наибольшее распространение в 1950-х годах благодаря внедрению на виноградниках высокой системы обрезки лоз Nochkultur 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. В то время как его площадь посадок сократилась на 22% между 1999 и 2009 годами, он по-прежнему занимает доминирующие позиции в общем реестре виноградников Австрии.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** среднего размера, от пентагонального до округлого, 5-7 лопастей, с негустым ворсом на нижней стороне листа. Типичное белое опушение на коронке молодого побега дало сорту другое название – Вайсгипфлер.

**Гроздь:** от среднего до крупного размера; средней плотности; коническая; ветвистая, с большими округлыми или овальными ягодами; окраска серо-желтая, доходящая до рыжей на сторонах, открытых солнцу.

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Самый важный виноградный сорт в Австрии. Грюнер Вельтлинер достиг мировой узнаваемости и популярности в конце прошлого века. Это высокоурожайный сорт, и потому требует ограничения урожайности. Он особенно хорошо растет на глубоких лёссовых почвах, не переносит засухи, хрупок во время цветения и подвержен таким болезням, как пероноспороз, краснуха (*Pseudopezizica tracheiphila*) и хлороз.

**Вино:** Грюнер Вельтлинер дает вина всех качественных уровней – от легких, с бодрящей кислотностью до спелых прадикатных вин. Участок и урожайность главным образом влияют на качество. Предпочтительны пряные, перечные версии вина, а также с тонами белых косточковых фруктов.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ВЕЛЬШРИСЛИНГ (Welschriesling)

**Происхождение:** наверное Северная Италия (Рислинг Италико)

**Родители:** Неизвестны – Элблинг самый близкий родственный сорт. Вельшрислинг не связан с сортом Белый Рислинг

**Площадь виноградников:** 3 338 га, 7,2 %

Универсальный Вельшрислинг охватывает практически все качественные уровни: от базовых виноматериалов для производства нейтральных игристых вин с подчеркнутой кислотностью (виноград поступает главным образом из района Пойсдорф в Вайнвиртеле) до питких вин, предназначенных для продажи в тавернах (бушеншанк) из Штирии и до благородных сладких вин ТВА (Трокенбееренауслезе) из Бургенланда, особенно из Зеевинкеля. Площадь виноградников, отведенная под этот сорт, слегка сократилась между 1999 и 2009 годами.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** 3-5 лопастей, гладкий, с острыми зубцами по краям

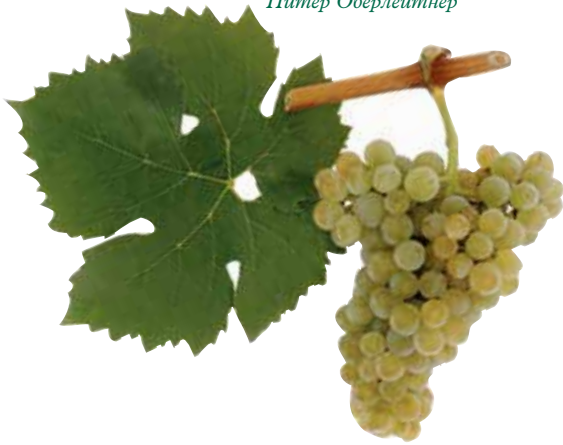
**Гроздь:** средней длины, очень плотные ягоды, коническая, ветвистая, со средними или большими крыльями; округлые ягоды с толстой кожицей; мелкие точки на кожице; очень сочные ягоды; желтовато-зеленого цвета

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Отлично подходит для производства игристых вин, а также для вин Prädikat (Предикат). Широкая качественная линейка. На винограднике Вельшрислингу нужны рано прогревающиеся участки и почвы с хорошим запасом магния. Лозы очень чувствительны к засухе: ее избыток приводит к недостаточному развитию побегов.

**Вино:** Производит вино с щедрой кислотностью и фруктовым букетом, источающим ноты зеленого яблока и лимона. В то время как сухие вина из Вельшрислинга могут быть освежающими партнерами к еде, версии Предикат входят в число величайших сладких вин мира. Стили Бееренауслезе и Трокенбееренауслезе имеют золотисто-желтый оттенок, букет наполнен тонами экзотических фруктов, а во вкусе присутствует тонкая медовая нотка наряду с характерной кислотностью.

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер



## МЮЛЛЕР-ТУРГАУ (Müller-Thurgau/Rivaner)

**Происхождение:** Германия, исследовательский центр Гайзенхайма.

**Родители:** Новый гибрид – Рислинг x Шассла де Куртилье (=Мадлен Ройаль).

Сорт был выведен в 1882 году в Гайзенхайме швейцарским ботаником Германом Мюллером из кантона Тургау. Долгое время считалось, что родительскими сортами были Рислинг и Сильванер, но позднее генетический анализ внес ясность по этому вопросу. Мюллер-Тургау – самый старый успешный гибрид, распространенный по всему миру. Синонимы Риванер и Рислинг-Сильванер указывают на первоначальную, но неверную, родительскую информацию, и сегодня название Рислинг-Сильванер запрещено, чтобы не вводить в заблуждение.

**Площадь виноградников:** 1 788 га, 3,8 %

Сорт растет во всех австрийских винодельческих регионах. Но между 1999 и 2009 годами его посадки сократились на 36,1%, его значимость тоже упала.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, крупнопузырчатый, круглый, 5 лопастей, сильно рассеченный с искривленной средней лопастью.

**Гроздь:** от среднего до крупного размера; средней плотности; цилиндрическая с овальными зеленовато-желтыми ягодами. Ягоды отличаются легким мускатным оттенком вкуса.

**Время созревания:** раннее

**Значимость, условия:** Этот сорт созревает очень рано, и поэтому его предлагают как молодое сушло "Sturm" – "Штурм" (частично ферментированное) или как молодое вино "En primeur". В ассамбляжах с другими белыми сортами Мюллер-Тургау используют для популярных вин без выдержки, которые следует выпивать сразу после выпуска. На другом конце спектра зрелости производят Предикат – вина, чей эволюционный потенциал часто недооценен. Этому сорту нужны глубокие почвы, хорошо удерживающие влагу. Он крайне подвержен таким заболеваниям, как пероноспороз, оидиум, загнивание ягод и гребней, краснуха (*Pseudopezizcula tracheiphila*) и фомопсис. По сравнению с другими сортами ему требуется больше защиты.

**Вино:** Из сорта получаются ранние, мягкие вина с легким мускатным вкусом. Если кислотность понижена, то развитие вина идет быстро. Предикатные вина могут достигать очень высокого качественного потенциала.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## ВАЙСБУРГУНДЕР (Weißburgunder/Pinot Blanc/Klevner)

**Происхождение:** наверное Франция, Бургундия

**Родители:** Мутация Грауер Бургундера

**Площадь виноградников:** 1 971 га, 4,2 %

Площади посадок остаются неизменными. Его родственник Шардоне (Бургундер x Хойниш) получил более важный статус на переломе этого тысячелетия.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, пентагональный, 3-5 лопастей, среднерассеченный.

**Гроздь:** средняя, плотные ягоды, цилиндрическая, ветвистая, часто с маленькими крыльями. Ягоды округлые или овальные, с желтовато-зеленой тонкой кожицей.

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** Из-за сдержанного характера Вайсбургундер часто используется в ассамбляжах (кюве) с другими сортами. Иногда его винифицируют в маленьких дубовых барриках и проводят яблочно-молочную ферментацию. На винограднике он очень требователен к почвам и участку. По сравнению с Шардоне Вайсбургундер более подвержен ботритису из-за большей компактности ягод.

**Вино:** Этот сорт дает лучшее качество только на хороших участках. Молодые вина имеют цветущие ароматы и пикантную кислотность, а зрелые версии обычно развивают тона хлеба и орехов. Созревание происходит медленно, и наивысшее качество достигается после долгой выдержки в бутылке.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## РИСЛИНГ (Riesling, Weißer Riesling, Rheinriesling)

**Происхождение:** Германия, Винодельческие области вдоль Рейна. Старейшая документальная запись названия относится к 1435 году в Руссельсхайме.

**Родители:** Естественное скрещивание сорта Хойниш с одним из сортов Френкиш (Граминер-Землинг). Сорт скорее всего был взят от диких лоз в Оберайне (Верхний Рейн). Ротер Рислинг – красная сортовая вариация, мутация Вайсер Рислинга. Вайсер Рислинг не связан с сортом Вельшрислинг.

**Площадь виноградников:** 1 986 га, 4,3 %

Сорт был привезен с Рейна на Дунай в Австрию и теперь – наряду с Грюнер Вельтлингером – является самым важным белым сортом в Вахау. На топовых виноградных участках, особенно в винодельческих регионах Вахау, Кремсталь, Трайзенталь, Кампталь, а также Вена, Ваграм и Вайнвиртель, Рислинг дает очень спелый виноград, поскольку урожай собирают поздно. Площадь виноградников для Рислинга увеличилась на 13% между 1999 и 2009 годами. В Германии Рислинг является самым распространенным белым сортом для всех качественных уровней вина.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** средней величины, округлый, с 5 лопастями, поверхность листа морщинистая, с сильной опушкой на обороте листа

**Гроздь:** мелкие, плотные, цилиндрические, конусообразные, в основном без "крыльев"; с мелкими желтовато-зелеными ягодами с точками на кожице

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Рислинг, как всемирно известный сорт, наряду с сортом Грюнер Вельтлингер имеет большое значение и известность в винодельческих районах вдоль Дуная и его притоков с характерными для данного региона почвами, состоящими из коренных пород, сформированных в результате выветривания. Не зря это вино называют "королем белых вин". Этот поздно созревающий сорт предъявляет очень высокие требования к месторасположению и чувствителен к заражению параличом лозы, стеблевой гнилью и серой гнилью (ботритисом). Заражение винограда ботритисом нежелательно (за исключением благородной плесени для вин Ауслезе), так как заражение разрушает типичные для сорта ароматы.

**Вино:** Молодые вина Рислинг демонстрируют очаровательную фруктовость и пряность, и при созревании могут развиваться в великие, сложные, комплексные вина. В этих винах преобладают ароматы косточковых фруктов – персика и абрикоса, а также экзотических фруктов. Особенно терруар Вахау, Кремстала, Камптала и Трайзентала придает винам минеральную ноту, напоминающую аромат сланца или кварцита. Вино Рислинг созревает медленно и гарантирует высочайшее качество для зрелых вин прошлых урожаев с ароматом роз. В зависимости от степени зрелости образуется приятный аромат с нотами нефти, который нравится не всем. При позднем заражении винограда благородной плесенью рождаются вина Ауслезе и Беернауслезе отличного качества.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ШАРДОНЕ (Chardonnay, Morillon)

**Происхождение:** намерное Франция, Бургундия

**Родители:** Природное скрещивание Бургундера и Хойниша

**Площадь виноградников:** 1 617 га, 3,5 %

Шардоне стал важным сортом на австрийских виноградниках только к концу прошлого столетия, даже если он имеет давнюю историю культивирования в стране, особенно в Штирии. Ранее не делалось различий между Вайсер Бургундером (Пино Блан) и Шардоне. Даже статистически оба сорта приравнивались к одному (Вайсер Бургундер). В Штирии название Морийон является традиционным синонимом Шардоне.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** среднего размера, пентагональный, несколько лопастей, открытая черешковая выемка, открытый.

**Гроздь:** средняя, плотные округлые ягоды, коническая, часто с крыльями, желтовато-зеленого цвета.

На генетическом уровне Морийон идентичен Шардоне. Специалисты видят мало различий в цвете листьев и почек. В характеристиках гроздей тоже нет разницы.

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Сорт растет по всему миру и производит одни из самых дорогих вин. Он также используется как базовое вино для выпуска шампанского. Ему требуются теплые участки с глубокими почвами, хорошо удерживающими воду, и достаточное содержание известняка.

**Вино:** В зависимости от степени созревания винограда вина варьируются от незрелых, водянистых и травянистых до спелых и мощных. Есть два типа винификации – в классических стальных чанах, где подчеркивается фруктовость и живая кислотность. Другой, самый распространенный международный способ – с яблочно-молочной ферментацией и выдержкой в барриках. Самая важная черта великого Шардоне – его сложность, которая проявляется только когда виноград растет на особенно хороших участках с известковой почвой. Лучшие образцы сложных Шардоне происходят из северного Бургенланда и Штирии, а также с некоторых участков в Нижней Австрии и Вене.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Путер Оберлейтнер

## СОВИЬОН БЛАН (Sauvignon Blanc)

**Происхождение:** Франция, Луара  
Сорт был привезен в Штирию в XIX веке эрцгерцогом Йоханном. В то время сорт был известен как Мускат-Сильванер.

**Родители:** Наверное природное скрещивание Траминера и Шенен Блана. Бывшее название (Мускат-Сильванер) запрещено к использованию, так как оно вводит в заблуждение. Связей между этим сортом и Мускатом и Сильванером не существует. Более того, Совиьон Блан не имеет мускатного аромата.

**Площадь виноградников:** 1 248 га, 2,7 %  
В Австрии посадки удвоились между 1999 и 2009 годами и продолжают расти в Нижней Австрии, Бургенланде и Штирии.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** круглый с 5 лопастями, волнистый край, округлые аркообразные зубцы, с выраженным опушением нижней поверхности листа.

**Гроздь:** мелкая, плотные ягоды, цилиндрическая, ветвистая, округлые или овальные зеленовато-желтые ягоды с пряным, травяным вкусом.

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** В Штирии, а также в Бургенланде и Нижней Австрии производят вина выдающегося качества с большим эволюционным потенциалом. Сорту нужны хорошие участки, но с довольно бедными почвами. Это сильный сорт, который требует управления листовым покровом. Метоксипиразин (ароматы перца и зеленого перца) и меркаптан (оттенки грейпфрута, маракуйи и черной смородины) весьма светочувствительны и могут быть значительно подавлены такими мерами, как обрыв листьев вокруг грозди. Эти светочувствительные ароматы отвечают за характерный букет и вкус. Чем толще листья в период созревания винограда, тем выше содержание метоксипиразина. Виноградарь может влиять на этот уровень, выбирая время для частичного обрыва листьев – в зависимости от того, хочет ли он получить "зеленый" травянистый стиль. Совиьон Блан сильно уязвим к переноспорозу и оидиуму.

**Вино:** Культивируемый по всему миру, этот сорт имеет характерный букет, который может быть навязчиво неспелым и травянистым, если виноград не полностью созрел. Когда ягоды зрелые, они развивают сложные ароматы черной смородины, крыжовника и тропических фруктов. В зависимости от уровня спелости вина получаются от неброских до очень сложных. Сложные образцы обладают прекрасным эволюционным потенциалом, особенно после яблочно-молочной ферментации и выдержки в барриках. Когда виноград очень спелый, сложные ароматы уступают место мощному, пряному вкусу вина.



© Агентство Маркетинга  
Австрийских Вин/Путер Оберлейтнер

## НОЙБУРГЕР (Neuburger)

**Происхождение:** наверное Австрия, Вахау. Бывший мемориал Нойбургер (теперь винный мемориал NO) служит напоминанием о происхождении этого автохтонного сорта.

**Родители:** Природное скрещивание Ротер Вельтлинера и Сильванера.

**Площадь виноградников:** 497 га, 1,1 %  
Нойбургер является значимым сортом в Вахау и Терменрегионе. За 10-летний период (1999 – 2009) его присутствие на виноградниках сократилось на 40,4%.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** большой, 3-5 лопастей; основная прожилка красного цвета.

**Гроздь:** мелкая или средняя с плотно прилегающими, компактными ягодами, цилиндрическая, желто-зеленые ягоды с толстой кожицей, крапинками и плотной мякотью.

**Время созревания:** начало или середина сезона

**Значимость, условия:** Посадки сорта резко сокращаются. На это есть две причины: в то время как Нойбургер дает вина отличного качества, он не может конкурировать с Грюнер Вельтлинером; также он сильно ослабевает от болезней вплоть до гибели лоз. К счастью, лозы дают сильные побеги и предпочитают сухие, бедные участки. На глубоких плодородных почвах может произойти осыпание завязи. Сорт также очень чувствителен к поздним заморозкам и зимним морозам и неустойчив к оидиуму и переноспорозу. Он очень подвержен атакам ботритиса, также из-за компактных гроздей.

**Вино:** Из Нойбургера получаются главным образом структурированные, полнотельные, но мягкие вина с нейтральным вкусом. Молодые версии пряные и цветочные. Позднее развиваются ореховые тона. Сорт очень хорошо подходит для выпуска вин Качественное вино (Квалитетсвайн) и качественное вино высшего класса (Предикат).



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## МУСКАТЕЛЛЕР (Muskateller)

**Происхождение:** Неизвестно, но возможно из Италии или Греции.

**Родители:** Это один из старейших виноградных сортов с разными биотипами, особенно в Италии. Ротер (Красный) и Гельбер (Желтый) Мускат различаются по цвету ягод.

**Площадь виноградников:** 864 га, 1.9 %

С конца прошлого века сорт все чаще высаживают на виноградниках, и он становится все более значимым. Между 1999 и 2009 годами площадь виноградников увеличилась со 143 до 527 гектаров – рост на 267%!

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, 5 лопастей, с глубокими вырезами, с острыми зубцами и утолщениями на концах.

**Гроздь:** средняя, рыхлые или плотные округлые ягоды, коническая, зеленовато-желтая (Желтый Мускат) или кроваво-красная (Красный Мускателлер) по цвету, со вкусом мускатного ореха.

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Сорт завоевал популярность среди потребителей особенно в конце прошлого века. С тех пор посадки увеличились во всех винодельческих регионах. Сорт не слишком требователен к почвам, и в этом его преимущество для виноделов. Но на винограднике он может быть трудным и капризным. Он подвержен гнили, а урожайность непредсказуемая из-за чувствительной фазы цветения. Также ему необходимы теплые, продуваемые участки; сорт сильно страдает от оидиума и ботритиса.

**Вино:** Получаемые вина отличаются более или менее насыщенным ароматом и вкусом мускатного ореха. Если виноград плохо поспел, то в винах мало экстрактивных веществ, но сильно выражена кислотность. Мускателлер особенно приятно пить как аперитив вместе с закусками.



© Агентство Маркетинга  
Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ФРЮРОТЕР ВЕЛЬТЛИНЕР (Frühroter Veltiner, Malvasier)

**Происхождение:** наверное Австрия, Нижняя Австрия

**Родители:** Природное скрещивание Ротер Вельтлинера и Сильванера

**Площадь виноградников:** 367 га, 0.8 %

Этот старый автохтонный сорт широко культивируют в Терменрегионе, Вайнвиртеле и Ваграме. Его присутствие на виноградниках сократилось на 32.2% между 1999 и 2009 годами.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** воронковидный или пентагональный, 3-5 лопастей, красный черешок до самой основной прожилки, слегка открытая черешковая выемка.

**Гроздь:** большая с толстыми ягодами, цилиндрическая форма, ветвистая с эллиптическими розовыми ягодами с нейтральным вкусом.

**Время созревания:** раннее

**Значимость и условия:** Значимость Frühroter Veltлинера снижается. Его в основном продают как столовый виноград, как молодое или домашнее вино на разлив – особенно в Терменрегионе, Вайнвиртеле и Ваграме. Он неприхотлив к почвам и участкам.

**Вино:** Вина с мягкой кислотностью для раннего потребления имеют низкое содержание алкоголя и представляют главным образом травянистый букет с нюансами цветов и горького миндаля.





© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## ШОЙРЕБЕ (Scheurebe, Sämling 88)

**Происхождение:** Германия, Государственный институт по выращиванию винограда, Альцай

**Родители:** Георг Шой (Georg Scheu) вывел его в 1916, скрестив сорта Рислинг и Букеттраубе, работая при Государственном институте по выращиванию винограда в городе Альцай. Шой присвоил каждому черенку свой порядковый номер, и этот был саженец (по-немецки Sämling) номер 88 – отсюда и название Землинг 88 (Sämling 88), как синоним "Лозе Шой", или Шойребе.

**Площадь виноградников:** 357 га, 0.8 %

Растет в основном в Бургенланде и Штирии. Между 1999 и 2009 годами общие посадки сорта в Австрии сократились на 25% – таким образом, он становится менее значимым.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, круглый, сильно рассеченный

**Гроздь:** среднего размера, цилиндрическая, ветвистая, плотные округлые желтовато-зеленые ягоды с типичным вкусом мускатного ореха, присущим Землингу

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Сорт становится менее значимым. В Нойзидлерзее (озеро Нойзидлерзее) его винифицируют как ТВА (Трокенбергерауслезе), соломенное и тростниковое вино. Требует хороших виноградных участков, хорошо переносит засуху и известняковые почвы, весьма устойчив к зимним морозам.

**Вино:** Только хорошо созревший виноград подходит для выпуска полнотельных вин. При незрелом урожае вкус Землинга слишком выражен и неприятен. Из очень спелого винограда возможен выпуск вин Предиат.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ (Muskat Ottonel)

**Происхождение:** Франция, Анжер

**Родители:** Новый гибрид из сортов Гутедель (Шассла) и Мускат де Сомюр, полученный Жаном Моро, частным производителем в Анжере

**Площадь виноградников:** 357 га, 0.8 %

Растет в основном в Нойзидлерзее (озеро Нойзидлерзее) в Бургенланде. Общая площадь виноградников сокращается.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** мелкий, пентагональный, 5 лопастей, сильно рассеченный

**Гроздь:** мелкая или средняя, цилиндрическая, обычно без крыльев, плотная с округлыми или овальными ягодами, зеленовато-желтый цвет, виноградная кожица имеет тонкий вкус мускатного ореха.

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Значимый сорт в Бургенланде. Для виноградарей этот сорт может быть сложным в уходе. Он весьма требователен к участку (должен быть теплым, защищенным от ветра) и почве (должна хорошо удерживать влагу и питательные вещества). Он очень чувствителен в период цветения, что часто может означать нерегулярную и низкую урожайность. Он переносит лишь невысокое содержание известняка в почве и легко подвержен хлорозу при прохладной и влажной погоде.

**Вино:** Может давать полные, но мягкие вина с нежным вкусом мускатного ореха. Очень спелый виноград может производить мягкие, очень гладкие вина Предиат, которые хорошо подходят к сладким блюдам.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ТРАМИНЕР (Traminer – Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer)

**Происхождение:** Скорее всего из юго-восточной Европы. В Средние века сорт был открыт в Южном Тироле, теперь эта территория находится на севере Италии. Фактически Траминер был назван в честь живого южнотирольского городка Трамин, который имеет долгую историю торговли вином.

**Родители:** Полученный, вероятно, путем селекции диких лоз, Траминер является одним из старейших европейских сортов. Есть версия, что в римские времена он был известен как *Vitis aminea*. Сорт отличается большим цветовым спектром. Ротер Траминер имеет красные ягоды; Гевюрцтраминер – красновато-розовые, а Гельбер Траминер – желтые. Они также дают разные пряные вкусы в зависимости от терруара. Что касается названия, все типы Траминера можно также называть Гевюрцтраминер. Траминер часто является родителем других сортов, включая Грюнер Вельтлинер (Траминер x Санкт-Георген).

**Площадь виноградников:** 284 га, 0,6 %.

Хотя сорт растет по всему миру, в Австрии его культивируют в основном на маленьких виноградниках для производства специальных вин. Участки разбросаны по всем винодельческим регионам страны; вулканические районы Юго-Восточной Штирии особенно известны посадками Траминера. В целом, однако, присутствие сорта на виноградниках сокращается.

### Важные ампелографические черты:

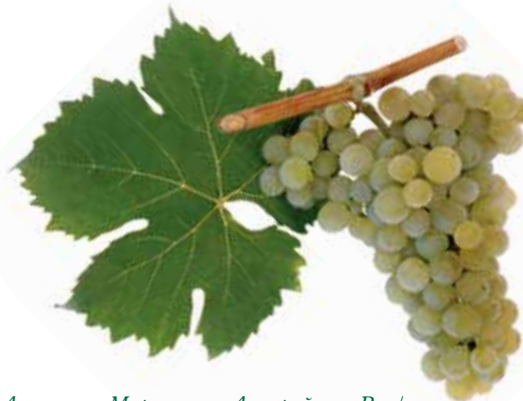
**Лист:** мелкий, округлый с 5 лопастями, слегка извилистый, с широкой перекрывающей черешковой выемкой.

**Гроздь:** мелкая, средней плотности, коническая, ветвистая, часто с мелкими крыльями, ягоды округлые или овальные с толстой кожицей. Упругая мякоть с пониженной кислотностью, высокое содержание сахара и насыщенный пряный вкус.

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Важность, условия:** Это специальный сорт для очень спелых, ароматных вин. Очень требователен к почвам и участкам. Особенно хрупок во время цветения, с низкой урожайностью, но высоким содержанием сахара в ягодах.

**Вино:** Вина имеют низкую кислотность, но богаты экстрактивными веществами и ароматами (розы, лимон, лесные ягоды, изюм, сухофрукты), они отличаются хорошей стойкостью и отличным эволюционным потенциалом. Префекатные вина часто содержат остаточный сахар и тонкую, приятную пикантность во вкусе.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## БУВЬЕ (Bouvier)

**Происхождение:** Австрия, Бад Радкерсбург (Штирия)

**Родители:** Выращен из семян Лотаром Бувье в Бад Радкерсбурге примерно в 1900-е годы. Генетический анализ показал, что в процессе участвовали Бургундер (бургундский виноград) и второй, пока не установленный сорт.

**Площадь виноградников:** 220 га, 0,5 %.

Бувье главным образом культивируют в Бургундии. Между 1999 и 2009 годами площадь виноградников сократилась на треть.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** средний, округлый с 5 лопастями, сильно рассеченный.

**Гроздь:** мелкого или среднего размера, средние плотные или рыхлые ягоды, цилиндрическая, часто с крыльями; округлые, зеленовато-желтые ягоды с толстой кожицей.

**Время созревания:** очень рано

**Важность, условия:** Бувье в основном продают как столовый виноград, сусло, "Sturm" – "Штурм" (частично ферментированный виноградный сок) или молодое вино. В Бургундии, ключевом для сорта регионе, из него также делают вина Префекат, которые обычно отличаются мягким характером с тонким вкусом мускатного ореха. Слабыми сторонами сорта являются непредсказуемая и низкая урожайность.

**Вино:** Вина мягкие, богатые экстрактивными веществами и, в зависимости от участка, имеют более или менее выраженный тон мускатного ореха.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Пинтер Оберлейтнер

## ГРАУБУРГУНДЕР (Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer)

**Происхождение:** наверно Франция. Граубургундер (Пино Гри) был привезен из Бургундии в Австрию в XIII или XIV веке цистерцианскими монахами – вот почему сорт однажды называли Грауер Монк, или Серый Монах. Сорт также попал в Германию из Бургундии или Шампани, и в 1711 году его нашел на ныне исчезнувшем винограднике предприниматель Йоханн Сегер Руланд из Спейера. Оттуда сорт начали культивировать под названием Рулендер.

**Родители:** мутация сорта Блаубургундер (Пино Нуар)

**Площадь виноградников:** 226 га, 0,5 %.

Главным образом в северном Бургенланде и в Штирии. Площадь виноградников сократилась на 24% между 1999 и 2009 годами.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** пентагональный, 3-5 лопастей, слегка перекрывающая черешковая выемка.

**Гроздь:** мелкая, плотно прилегающие компактные ягоды; цилиндрическая; иногда ветвистая, с мелкими округлыми ягодами с серовато-красной тонкой кожицей. До того как виноград поспел, сорт трудно отличить от Блаубургундера (Пино Нуар) и Вайсбургундера (Пино Блан). Только цвет спелого винограда и время созревания помогают идентифицировать сорт.

**Время созревания:** средне-ранний сезон

**Значимость, условия:** Сорт достигает высокого природного содержания сахара и, таким образом, хорошо подходит для винных стилей шпетлезе и ауслезе. Лозы очень капризны и предпочитают теплые склоны с глубокой, богатой питательными веществами почвой, которая хорошо удерживает влагу.

**Вино:** Производит мягкие вина Квалитет и Предиат с тонкими, неброскими и очень стойкими ароматами. Если урожай собран очень рано, вина становятся легкими и игристыми. Поскольку Граубургундер подвержен ботритису, который превращается в благородную плесень в конце сезона, то он часто демонстрирует вкус, полученный от ботритиса, с типичным тоном меда. Достигает высокого качества как выдержанное вино.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Пинтер Оберлейтнер

## РОТЕР ВЕЛЬТЛИНЕР (Roter Veltliner)

**Происхождение:** вероятно привезен в Австрию из Вальтеллины

**Родители.** "Ротер Вельтлинер" является родительским сортом группы вельтлинер и встречается в многочисленных разновидностях ("Вайсротер", "Браунер", "Сильбервайсер Вельтлинер" и "Гельблинг"). Являясь автохтонным сортом, он занимает особое положение среди всех Вельтлинеров как партнер для естественного скрещивания "Нойбургера", "Цирфандлера" и "Ротгипфлера".

**Площадь виноградников:** 195 га, 0,4 %.

Он растет в ограниченной местности в Нижней Австрии, особенно в Ваграме, Камптале и Кремстале, также иногда в Вайнвиртеле и Вене. Между 1999 и 2009 годами его присутствие на виноградниках сократилось на 24,9 %.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** большой, 5 лопастей, выемчатый.

**Гроздь:** средняя или крупная с очень компактными ягодами; коническая с оттенком от зеленовато-желтого до румяно-красного; толстая кожица; неравномерное созревание.

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Теряет значимость, потому что требуемые участки превосходно подходят Грюнер Вельтлинеру. Сорту необходимы рано прогреваемые участки с глубокими лёссовыми почвами. Во время цветения он очень чувствителен к зимней погоде и поздним заморозкам. Он также подвержен ботритису и пероноспорозу. В целом, сортовые характеристики выражены неярко, что ограничивает его культивирование.

**Вино:** Ротер Вельтлинер – высокоурожайный сорт, поэтому для производства вин высокого качества требуется ограничение урожайности. При этом условии можно получить очень характерные и элегантные, богатые экстрактивными веществами вина с тонкой ароматикой и огромным эволюционным потенциалом. Без контроля урожайности вина получают водянистыми и простыми.

© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер



## ГОЛДБУРГЕР (Goldburger)

**Происхождение:** Австрия, LFZ Кластернойбурга

**Родители:** Новый гибрид Вельшрислинга и Оранжтраубе, созданный Фритцом Цвайгельтом в 1922 году в Образовательном и исследовательском центре виноградарства и фруктов (LFZ) в Кластернойбурге.

**Площадь виноградников:** 98 га, 0,2 %.

Сорт имеет незначительные посадки и культивируется только в Австрии.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, округлый, 5 лопастей

**Гроздь:** мелкая с компактными ягодами, цилиндрическая, часто с крыльями; ягоды мелкие, зеленовато-желтого цвета с крапинками, сочные и с нейтральным вкусом.

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Сорт неприхотлив к почвам и пока – несмотря на довольно раннее созревание (для чего был использован рано созревающий сорт Оранжтраубе) – не такой значимый, как Вельшрислинг.

**Вино:** Дает полные, фруктовые, богатые экстрактивными веществами, нейтральные вина.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## РОТГИПФЛЕР (Rotgipfler)

**Происхождение:** намерное Австрия, Терменрегион

**Родители:** Природное скрещивание Траминера и Ротер Вельтлинера, этот автохтонный сорт связан с Васигипфлером (синоним Грюнер Вельтлинера)

**Площадь виноградника:** 119 га, 0,3 %.

Встречается практически только в Терменрегионе. Культивирование сокращается.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера, округлый, 5-7 лопастей, красные прожилки, сильно рассеченный. Ключевая характеристика – медно-красные побеги (отсюда название Ротгипфлер).

**Гроздь:** средняя или крупная; очень компактные сочные ягоды; коническая; зеленовато-желтый цвет.

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** Подходящие климатические и почвенные условия для культивирования можно найти только в Терменрегионе. Требуются теплые, обращенные на юг участки с почвами на основе известняка, в противном случае рост побегов значительно сокращается. Хорошие плодородные участки стабильно дают высокую урожайность.

**Вино:** При строгом контроле урожайности вино отличается высоким содержанием экстрактивных веществ, приятной кислотностью и тонким букетом. Обычно вино медленно развивается и чаще винифицируется чистосортным, однако иногда смешивается с сортом Цирфандлер.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## ЦИРФАНДЛЕР (Zierfandler, Spätrot)

**Происхождение:** наверное Австрия, Терменрегион

**Родители:** Природное скрещивание Ротер Вельлинера и сорта, похожего на Траминер

**Площадь виноградников:** 77 га, 0.2 %.

Этот автохтонный сорт – редкая находка в Терменрегионе, он растет практически только там. Культивирование сокращается.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** крупный, округлый, 3-5 лопастей, ворсистый на нижней стороне листа

**Гроздь:** среднего размера; очень плотные ягоды; цилиндрическая, ветвистая, иногда с крыльями; округлые красноватые ягоды (Spätrot – Шпетрот))

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** В Терменрегионе Цирфандлер (Шпетрот) и Ротгипфлер также охотно винифицируют как Шпетрот-Ротгипфлер, либо путем ассамблирования вин либо как смесь сортов, растущих вместе на винограднике. Цирфандлер требует лучшие участки и чувствует себя также хорошо на поверхностных слоях почвы. Он плохо переносит зимний мороз и очень подвержен ботритису, зато толерантен к засухе и известковым почвам.

**Вино:** Когда виноград хорошо созрел, вина богаты экстрактивными веществами и имеют приятную кислотность и тонкую ароматику. При винификации ТВА (Трокенбееренауслезе) источает медовый букет, который может сопровождаться и минеральными нотами.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## СИЛЬВАНЕР (Sylvaner)

**Происхождение:** Австрия. Сильванер – один из старейших автохтонных сортов в Австрии. Отсюда сорт попал в Германию, где раньше его называли "Австриец".

**Родители:** Природное скрещивание сортов Траминер и Остерайхиш Вайс

**Площадь виноградников:** 38 га, 0.1 %.

Сорт был по-прежнему довольно значимым в Австрии в середине XX века. Однако его популярность сошла на нет из-за серьезных недостатков по сравнению с Грюнер Вельтлинером, таких как низкая сопротивляемость зимним морозам и большая уязвимость к пероноспорозу, оидиуму и ботритису. Также, сорт оказался слишком слабым в развитии побегов для высокой системы обрезки лоз Nochkultur Ленца Мозера, которая повсеместно использовалась для доминирующего Грюнер Вельтлинера. Между 1999 и 2009 годами ограниченные посадки Сильванера сократились еще больше, на 40%.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** Пентагональный с 5 лопастями; слегка извилистый, волнистый

**Гроздь:** мелкая; очень компактные ягоды; цилиндрическая; ветвистая с мелкими, округлыми зеленовато-желтыми ягодами с крапинками

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Сорт не имеет большого значения в Австрии, но играет более важную роль в Германии. Сильванер очень капризный на винограднике и подвержен хлорозу на почвах с высоким содержанием известняка.

**Вино:** Дает нейтральные, фруктовые вина. Выдержанные образцы обычно отличаются тоном крыжовника.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## ЮБИЛЕУМСРЕБЕ (Jubiläumsrebe)

**Происхождение:** Австрия, LFZ в Клостернойбурге

**Родители:** Новый гибрид Грауер Португизера и Фрюротер Вельлинера, выведенный Фритцем Цвайгельтом в 1922 году в Образовательном и исследовательском центре виноградарства и фруктов (LFZ) в Клостернойбурге. Публичный дебют сорта состоялся во время торжеств, посвященных 100-летию основания винодельческой школы Клостернойбурга. Сорт назван в честь этого события.

**Площадь виноградников:** 6 га.

Новый гибрид так и не приобрел значимости, так как для винификации высококачественных вин Предикат используют несколько других сортов.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** средний, пентагональный или округлый, 5-7 лопастей

**Гроздь:** среднего размера, цилиндрическая и удлиненная, средней плотности; без крыльев; цвет ягод варьируется от бледно-красного до красновато-коричневого или серо-коричневого; имеет высокое содержание сахара

**Время созревания:** Позднее – сорт интересен только для вин уровня Предикат

**Значимость, условия:** Сорт культивируют с низкой урожайностью. На хороших участках ягоды набирают высокий уровень сахара. Высокие показатели веса суслу возможны через подсушивание неботритизированного винограда. Нетребователен к почвам.

**Вино:** Интересен как вино Предикат в сладком сегменте. Вина имеют низкую кислотность, высокое содержание остаточного сахара и в чем-то схожи с токайскими винами из Венгрии.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## ФУРМИНТ (Furmint)

**Происхождение:** намерное Венгрия

**Родители:** Происходит от сорта Хойниш и генетически похож на другие венгерские сорта.

**Площадь виноградников:** 11 га.

Фурминт – главный сорт для производства токайских вин – был одобрен для вин категории Квалитетсвайн в Австрии с 1987 года, но его посадки ограничены. В Русте Фурминт иногда используют для традиционных вин Аусбрух.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** округлый или пентагональный, 5 лопастей

**Гроздь:** очень крупная с компактными ягодами; цилиндрическая, ветвистая, часто с крыльями; ягоды овальные с желтовато-зеленым цветом и нейтральным вкусом.

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Сорт весьма подвержен ботритису, что делает важным для производства благородных сладких вин. Нужны отличные теплые и сухие участки с известковыми почвами. Есть некоторые недостатки, такие как низкая сопротивляемость зимним морозам и поздним заморозкам, а также уязвимость к пероноспорозу и оидиуму.

**Вино:** Вина очень богаты экстрактивными веществами и имеют хорошую плотность. Относительно высокая кислотность и алкоголь обеспечивают долголетие вин. Характерен медовый тон. Фурминт дает хорошее качество, особенно в высоких категориях вин Предикат.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Бликверк фотография

## ЦВЕТОЧНЫЙ МУСКАТЕЛЬ (Blütenmuskateller)

**Происхождение:** Россия

**Родители:** Скрещивание Северный и Мускат

**Площадь виноградников:** пока только тестовые площадки; внесен в реестр сортов только в 2013 г.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** пентагональный, 3-5 лопастей, глубокой рассеченности

**Гроздь:** средней длины, средней плотности, коническая с одним-тремя крыльями, без ответвлений; овальные желтовато-зеленые ягоды с насыщенным вкусом мускатного ореха

**Время созревания:** с середины до конца сезона

**Значимость, условия:** Сорту нужны хорошие участки с по меньшей мере среднеглубокими почвами, затем часто необходимо количественное регулирование. Цветочный Мускатель достигает высоких показателей сахаристости и хорошо подходит для производства сладких вин. Он относится к сортам, устойчивым к грибковым болезням, и поэтому не подвержен таким заболеваниям, как оидиум и пероноспороз.

**Вино:** Сорт дает более полные, более роскошные вина чем Гельбер Мускателлер с ярким ароматом муската, напоминающим цветочный.

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Бликверк фотография



## МУСКАРИС (Muscaris)

**Происхождение:** Фрайбург, Германия

**Родители:** Скрещивание Солярис и х Мускатель

**Площадь виноградников:** особенно в Штирии; статистических данных о площади виноградников пока нет

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** пентагональный, 3-5 лопастей, перекрывающая черешковая выемка

**Гроздь:** рыхлая или очень рыхлая, цилиндрическая, без ответвлений; ягоды округлые с зеленоватой кожицей, с нотами черной смородины во вкусе

**Время созревания:** ранне- или среднесезонный

**Значимость, условия:** Сорт произрастает на средних участках, где он рано дает ростки. Его устойчивость к настоящей и ложной мучнистой росе очень высока (сорт PIWI – устойчивый к грибковым болезням), однако он склонен к усыханию грозди и параличу стебля.

**Вино:** Вина напоминают Мускатель с присущим им ароматом муската и цитрусов. Это насыщенные, богатые вкусом вина с интенсивной кислотностью, что делает их подходящими для производства игристых вин. Высокое содержание дубильных веществ в любом случае требует осветления.

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография



## **СОВИНЬЕ ГРИ** (Sovignier Gris)

**Происхождение:** Фрайбург, Германия

**Родители:** Скрещивание Каберне Совиньон и Броннер

**Важные ампелографические черты:** особенно в Штирии; статистических данных о площади виноградников пока нет

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** пентагональный, пятилопастной, выемка черешка закрытая или слегка перекрывающая

**Гроздь:** среднего размера, рыхлая или очень рыхлая, цилиндрическая с маленькими ответвлениями; ягоды округлые или овальные с красноватой кожицей, нейтрального вкуса

**Время созревания:** ранне- или среднесезонное созревание

**Значимость, условия:** Совинье Гри относится к сортам, устойчивым к грибковым болезням, и поэтому обладает высокой устойчивостью к настоящей и ложной мучнистой росе. Рыхлые листья и толстая кожица ягод также защищают этот сорт в районах с большим количеством осадков от ботритиса.

**Вино:** Вина имеют нейтральный аромат, богаты экстрактивными веществами, с насыщенным, богатым вкусом. Напоминают вина Рулендер (Ruländer).



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография

## **ГОЛДМУСКАТЕЛЛЕР** (Goldmuskateller)

**Происхождение:** Северная Италия

**Родители:** вероятно скрещивание Гельбер Мускателлер и неизвестного сорта

**Важные ампелографические черты:** статистических данных о площади виноградников пока нет

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** округлый или пентагональный, 3-5 лопастей, зубчики по краю листа острые, выемка черешка открытая

**Гроздь:** среднего размера, рыхлая; темно-желтые ягоды с твердой кожицей

**Время созревания:** конец сезона

**Значимость, условия:** Голдмускателлер внесен в каталог разрешенных в Австрии сортов винограда в 2018 году. Для него предпочтительны теплые, без заморозков участки с известковыми почвами.

**Вино:** Вина отличаются характерными нотами муската, насыщенные, полнотельные, золотисто-желтого цвета. Ярко выраженная фруктовость придает живость кислотности во вкусе. Развиваются в сухие, но прежде всего в сладкие вина.



## 16.2 КРАСНЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ СОРТА

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер



### ЦВАЙГЕЛЬТ (Zweigelt, Blauer Zweigelt, Rotburger)

**Происхождение:** Австрия, LFZ в Клостернойбурге

**Родители:** Новый гибрид Санкт-Лаурента и Блауфренкиша, выведенный Фритцем Цвайгелтом в 1922 году в Образовательном и исследовательском центре виноградарства и фруктов (LFZ) в Клостернойбурге.

**Площадь виноградников:** 6 426 га, 13,8 %

С целью добиться масштабного культивирования сорта, Ленц Мозер засаживал большие площади, используя высокую систему подрезки лоз Hochkultur. В конце прошлого столетия, когда посадки красных сортов начали увеличиваться, Блауер Цвайгельт имел самую большую долю на виноградниках. Между 1999 и 2009 годами площадь виноградников увеличилась на 48,9%.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** Округлый или пентагональный, 3-5 лопастей

**Гроздь:** среднего размера; компактная; цилиндрическая, с крыльями; округлые, черно-синие ягоды

**Время созревания:** середина сезона

**Значимость, условия:** Как самый распространенный красный винный сорт в Австрии, Цвайгельт растет на подходящих участках во всех винодельческих регионах страны. Спектр вин варьируется от молодых, предназначенных для быстрого употребления, без выдержки в дубе до сильных, крепких вин из барриков. Сорт также часто используют для ассамбляжей. Из него получают мощные вина особенно в Карнунтуме и Нойзидлерзее (озеро Нойзидлерзее). Сорт неприхотлив к почвам, однако из-за высокой урожайности требует интенсивной работы с листовым покровом и контроля за урожайностью. При недостатке калия урожайность находится под угрозой, и ряд других стрессовых факторов (недостаток воды и питательных веществ, застой воды в почве, дисбаланс между листовым покровом и урожаем, экстремальная температура) приводят к тому, что урожай сохнет во время фазы созревания. Причины этого еще недостаточно исследованы и определены. Вино нельзя произвести из засушенного винограда.

**Вино:** Сорт дает вина с легким фиолетово-красноватым цветом и сильными танинами. Зрелые, полнотельные и долгоживущие вина отличаются тонами кисло-сладкой вишни. Высококачественные вина также выдерживают в барриках.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

### БЛАУФРЕНКИШ (Blaufränkisch)

**Происхождение:** Австрия. Впервые сорт был задокументирован в XVIII веке в Австрии. В то время, когда территория входила в состав Германии, сорт назывался Лембергер или Лимбергер по имени города Лимберг – ныне Майссау – в Нижней Австрии.

**Родители:** Этот старинный местный сорт получен в результате скрещивания сортов Блауе Цимметтраубе (Blaue Zimmettraube) и Вайсер Хойниш (Weißer Heunisch). Блауфренкиш использовался как родительский сорт для новых гибридов, таких как Цвайгельт, Блаубургер, Рёслер и Ратай. Даже селекционные станции за рубежом используют сорт для новых скрещиваний.

**Площадь виноградника:** 3 009 га, 6,5 %

Автохтонный сорт, Блауфренкиш встречается особенно в винодельческих регионах северного и центрального Бургенланда, а также на востоке Нижней Австрии (Карнунтум).

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** крупный; 5 лопастей; крупные зубцы

**Гроздь:** крупная, коническая и V-образная; умеренно компактная; округлые синевато-черные ягоды

**Время созревания:** Позднее

**Значимость, условия:** Является ведущим сортом как в Южном Бургенланде (Айзенберг) и в Миттельбургенланде (Блауфренкишланд), так и в Лайтаберг и Карнунтуме имеет важное значение. Из всех этих областей происходят типичные для региона происхождения вина DAC. Сорт очень требователен к участкам. Если в период цветения стоит прохладная погода, то завязь легко осыпается.

**Вино:** Типичный вкус этого поздно созревающего сорта характеризуется глубокими тонами лесных ягод или вишни с проявлением характерной кислотности. Блауфренкиш может давать вина с плотной структурой и выраженными танинами. Молодые вина часто отличаются взрывным характером, но с выдержкой развивают вельветовые грани. Полнотельные, мощные образцы отличаются хорошим эволюционным потенциалом.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## **БЛАУЕР ПОРТУГИЗЕР** (Blauer Portugieser, Portugês Azul)

**Происхождение:** Португалия  
Этот сорт был завезен в Фёслау в Терменрегионе в 1770 году бароном фон Фрисом.

**Родители:** Блауер Португизер – сорт, полученный в результате скрещивания сортов Блауе Цимметтраубе (Blaue Zimmettraube) и Сильванер (Sylvaner). Блауер Португизер идентичен сорту Португеш Azul в Португалии.

**Площадь виноградников:** 1 263 га, 2,7 %  
Растет в основном в Нижней Австрии, но становится менее значимым. Площади посадок сократились на 31,2% между 1999 и 2009 годами.

### **Важные ампелографические черты:**

**Лист:** округлый, 5-7 лопастей

**Гроздь:** среднего размера; компактные ягоды; коническая, ветвистая, иногда с мелкими крыльями; овальные ягоды синева-черного цвета

**Время созревания:** начало или середина сезона

**Значимость, условия:** Блауер Португизер играет важную роль в Терменрегионе и северо-западном Вайнвиртеле. Культивирование осложняется уязвимостью сорта к зимним морозам, ботритису, оидиуму и пероноспорозу.

**Вино:** При повышенной урожайности получаются простые, нейтральные и светлоокрашенные красные вина, которые быстро созревают. Хорошие винтажи и ограничение урожайности позволяют Блауер Португизеру давать сильные и богатые экстрактивными веществами красные вина.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## **БЛАУБУРГЕР** (Blauburger)

**Происхождение:** Австрия, LFZ в Клостернойбурге

**Родители:** Новый гибрид Блауер Португизера и Блауфренкиша, выведенный Фритцем Цвайгельтом в 1923 году в Образовательном и исследовательском центре виноградарства и фруктов (LFZ) в Клостернойбурге.

**Площадь виноградников:** 742 га, 1,6 %  
Растет в основном в Нижней Австрии, особенно в Вайнвиртеле.

### **Важные ампелографические черты:**

**Лист:** 5 лопастей, перекрывающая черешковая выемка

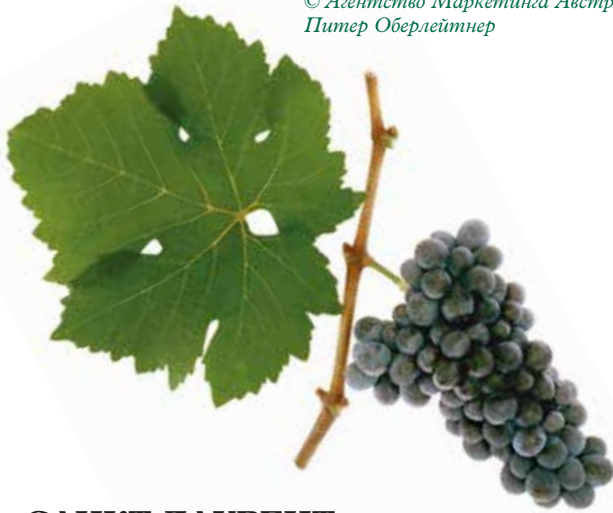
**Гроздь:** среднего размера; умеренно компактная; цилиндрическая, ветвистая, часто с крыльями; ягоды матового синева-черного цвета

**Время созревания:** начало или середина сезона

**Значимость, условия:** заметная черта – глубокий темный цвет вина, что делает Блаубургер хорошим элементом ассамбляжа, если красные вина имеют светлый цвет. В то время как сортовые вина имеют скромную репутацию, также существуют образцы более высокого качества, особенно когда виноград рос на хороших участках с ограниченной урожайностью. Блаубургер неприхотлив к участкам и почвам.

**Вино:** Из сорта получаются вина, богатые экстрактивными веществами и очень темного цвета. В целом, вина имеют нейтральный вкус и мягкие ягодные ароматы, особенно бузины. Гармоничный вкус с вельветовой текстурой.

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер



## САНКТ ЛАУРЕНТ (Sankt Laurent)

**Происхождение:** наверно Австрия, Нижняя Австрия. Своим посадкам обязан монастырю Штифт Клостернойбург.

**Родители:** Природный отпрыск Бургундера. Санкт-Лаурент назван в честь праздника Святого Лаврентия, отмечаемого 10 августа, когда ягоды начинают менять цвет.

**Площадь виноградников:** 732 га, 1,6 %

Этот автохтонный сорт в основном встречается в Терменрегионе и северном Бургенланде. Его посадки выросли на 87,5% между 1999 и 2009 годами.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** среднего размера; 5 лопастей, волнистый

**Гроздь:** среднего размера; компактные ягоды; цилиндрическая, с крыльями; овальные ягоды синевато-черного цвета

**Время созревания:** средне-раннее

**Значимость, условия:** Из-за довольно низкой урожайности сорт считают сложным для культивирования. Его не всегда высоко ценили. Нужны хорошие участки с глубокими почвами. Хрупок во время периода цветения и чувствителен к заморозкам. Дает нестабильный урожай.

**Вино:** Санкт-Лаурент дает темные, крепкие, фруктовые красные вина с несколько повышенной кислотностью и нотами кисло-сладкой вишни. Это вина высокого качества с хорошим потенциалом к выдержке.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## БЛАУБУРГУНДЕР (Pinot Noir, Blauburgunder)

**Происхождение:** Франция, Бургундия

**Родители:** Природное скрещивание Шварцприслинга и Траминера

**Площадь виноградников:** 616 га, 1,3 %

Из родной Бургундии Пино Нуар получил распространение по всему миру, и его можно встретить во всех австрийских винодельческих регионах, выпускающих красное вино.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** пентагональный; 3-5 лопастей; слегка перекрывающая черешковая выемка

**Гроздь:** мелкая; компактная, мелкие округлые ягоды; цилиндрическая, ягоды синевато-черного цвета с толстой кожицей

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** Сорт приобретает более важное значение в Австрии. Его посадки увеличились на 58,6% между 1999 и 2009 годами. Требует хороших участков с глубокими, теплыми почвами, хорошо удерживающими влагу. Крайне подвержен ботритису и очень уязвим к хлорозу.

**Вино:** Пино Нуар с подходящих участков, с хорошей спелостью и грамотной винификацией может давать высококачественные вина с хорошим потенциалом к развитию, даже несмотря на свой хрупкий характер и сложности в работе с ним на винограднике и винодельне. Для него характерен не очень темный цвет. Типичные ароматы сдержанные, с нотами, варьирующимися от клубники и малины до кисло-сладкой вишни и чернослива.



© Агентство Маркетинга  
Австрийских Вин/Питер Оберлейтнер

## МЕРЛО (Merlot)

**Происхождение:** наверное Франция, Бордо

**Родители:** природное скрещивание Каберне Фран и неизвестного сорта

**Площадь виноградников:** 724 га, 1.6 %

Мерло одобрен для производства австрийских качественных вин категории Qualitätswein (Квалитетсвайн) с 1986 года и растет почти во всех винодельческих регионах, кроме Штирии. Великие вина из этого сорта происходят из Франции, из левобережных апелласонов Бордо – Сент-Эмильона и Померола.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** конический; 7-лопастный; черешковая выемка слегка открытая с U-образным основанием

**Гроздь:** удлинённая, со свободно и порой компактно располагающимися ягодами; коническая, с крыльями; ягоды мелкие, синевато-черного цвета

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значимость, условия:** Вина из Мерло мягче, чем из Каберне Совиньона, поскольку в Мерло меньше танинов и кислоты. Этот сорт часто используют в ассамбляжах или винифицируют как сортовое вино. СОРТУ нужны хорошие почвы, и он страдает от заморозков, а также от осыпания завязи, если во время цветения стоит прохладная погода. Урожайность нестабильная, и требуется контроль за урожайностью.

**Вино:** Только при хорошей спелости и долгом периоде созревания вина отличаются щедрой фруктовоcтью, мягкой сладостью экстрактивных веществ и округлыми, гармоничными танинами. Вина из хорошо поспевшего винограда имеют потенциал к выдержке. Если урожай не совсем спелый, то в винах могут быть травянистые, "зеленые" тона.

© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер



## КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (Cabernet Sauvignon)

**Происхождение:** Франция, Бордо

**Родители:** природное скрещивание Каберне Фран и Совиньона Блан

**Площадь виноградников:** 589 га, 1.3 %

Каберне Совиньон одобрен для выпуска качественных австрийских вин категории Qualitätswein (Квалитетсвайн) с 1986 года. Сорт попал в Австрию в 1980 годы во время "вторжения" международных сортов. Классическими международными регионами Каберне по-прежнему остаются Бордо и Калифорния, но есть и другие, включая Маремму в Италии.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** округлый, 5-7 лопастей; сильно рассеченный; перекрывающая черешковая выемка; умеренно ворсистая нижняя сторона листа

**Гроздь:** среднего размера; коническая; свободно или компактно располагающиеся ягоды; с крыльями; округлые ягоды синевато-черного цвета

**Время созревания:** очень позднее

**Значимость, условия:** Каберне Совиньон ценится как сортовое вино или кюве с другими сортами. Ключевым является отличный участок, даже если сорт неприхотлив к почвам. Рано прогревающиеся теплые участки необходимы, чтобы вина не были неспелыми и травянистыми. Из-за высокой урожайности для хорошего качества необходим контроль урожайности.

**Вино:** Если вино молодое, оно отличается фруктовоcтью и некоторой грубоватостью, сильными танинами и мощным букетом. Хороший Каберне Совиньон улучшается с выдержкой, приобретая тонкие тона тоста, черной смородины и часто лакрицы и болгарского перца. Как поздно созревающий сорт он должен расти на теплых участках, иначе вина скорее всего будут демонстрировать травянистые и пряные черты зеленого перца. Винам нужно больше времени для развития, чтобы смягчились танины. Вино достигает пика только после продолжительной выдержки. Выдержка вин в барриках практически обязательна – она идеально подходит для сорта.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## БЛАУЕР ВИЛЬДБАХЕР (Blauer Wildbacher)

**Происхождение:** Австрия, Вильдбах в Штирии

**Родители:** природный отпрыск сорта Хойниш. Этот автохтонный виноград является близким родственником Блауфренкиша.

**Площадь виноградника:** 458 га, 1.0 %

Растет только в Штирии, особенно в Западной Штирии. Для производства вина шильхер разрешен только сорт Блауер Вильдбахер из Штирии.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** полностью сформировавшийся лист имеет клиновидную форму, 3-5 лопастей

**Гроздь:** мелкая, с компактными ягодами; коническая, ветвистая, часто с крыльями; округлые черно-синие ягоды и вкус от нейтрального до травянистого

**Время созревания:** очень позднее

**Значимость, условия:** Хотя присутствие на виноградниках очень маленькое, сорт хорошо известен благодаря розовому вину – штирийскому специалитету шильхер. Благодаря своему цвету, который варьируется от розового до оттенка луковой шелухи, шильхер винифицируют как розе. Сорт требует лучшие виноградные участки. Он плохо переносит заморозки и очень уязвим к оидиуму и пероноспорозу.

**Вино:** Бодрящая кислотность и отличительные ароматы и вкус характеризуют это хорошо слаженное вино со свежими фруктовыми тонами. Его можно подавать на аперитив. На гнейсовых и сланцевых почвах сорт приобретает травянистые и пряные оттенки. Из Блауер Вильдбахера также делают вина категории Предикат и ледяные вина (Айсвайн).



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## РОЁЛЕР (Roesler)

**Происхождение:** Австрия, LFZ в Клостернойбурге

**Родители:** Новый гибрид из сортов Блауер Цвайгелт и Клостернойбург 1189-9-77 (= Сейв Вилляр 18-402 x Блауфренкиш); получен исследователем Гертруд Майер, LFZ в Клостернойбурге.

**Площадь виноградников:** 238 га, 0.5 %

Зарегистрирован как качественный сорт с 2000 года, это один из сортов PIWI.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** крупный; 5-7 лопастей, выраженная пузырчатая поверхность  
**Гроздь:** свободно располагающиеся большие ягоды; коническая; ветвистая; 1-2 крыла; мелкие, округлые синевато-черные ягоды

**Время созревания:** средне-ранний сезон

**Значимость, условия:** Благодаря насыщенному цвету Рёслер используют в ассамбляжах. Частично устойчив к оидиуму и пероноспорозу и полностью устойчив к зимним морозам.

**Вино:** Производит красное вино с характерным ароматом лесных ягод. Из этого винограда с большим содержанием красящих веществ получаются очень темные вина, богатые экстрактивными веществами, танинами и с хорошей плотностью.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## **СИРА (ИЛИ ШИРАЗ)** (Syrah, Shiraz)

**Происхождение:** Франция, Долина Роны

**Родители:** природное скрещивание сортов Дюреза и Мондес Бланш

**Площадь виноградников:** 152 га, 0.3 %

Зарегистрирован как качественный сорт с 2001 года. Этот сорт растет по всему миру и имеет важное значение в теплых винодельческих регионах, специализирующихся на красных винах, на всех континентах.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** среднего размера; 5 лопастей; слегка изогнутый

**Гроздь:** среднего размера; компактная, цилиндрическая, с крыльями; мелкие ягоды с тонкой кожицей, синевато-черного цвета; сочные и с яркой ароматикой

**Время созревания:** позднее

**Значимость, условия:** Сира ценится в производстве сортовых вин и купаже. Плохо переносит морозы и подходит только для очень рано прогреваемых участков. Довольно высокая урожайность требует контроля.

**Вино:** Производит глубокие красные, богатые танинами вина из винограда с полной физиологической спелостью, с низко урожайных лоз, растущих на хорошо подходящих участках. Обычно источает ароматы фиалок и резеды. Долгая выдержка и созревание необходимы для высококачественных вин.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## **КАБЕРНЕ ФРАН** (Cabernet Franc)

**Происхождение:** наверное Франция, Бордо

**Родители:** Происходит от диких лоз. Каберне Фран – очень старый сорт. От природного скрещивания с Совиньоном Блан получился Каберне Совиньон.

**Площадь виноградников:** 74 га, 0.2 %

Сорт зарегистрирован как качественный для производства Qualitätswein с 1986 года, его можно встретить в Бургенланде и Нижней Австрии.

**Важные ампелографические черты:**

**Лист:** 5-7 лопастей, сильно рассеченный

**Гроздь:** среднего размера; умеренно компактная, коническая; крылья мелкие либо отсутствуют; с округлыми, овальными синевато-черными ягодами

**Время созревания:** очень позднее

**Значимость, условия:** За исключением некоторых больших винодельческих зон Бургенланда, Каберне Фран редко встречается в Австрии. Этот сорт вместе с Мерло используют для получения вин в стиле бордо. Это выносливый сорт, подходящий для посадок в бедных почвах, но требует очень хороших участков, особенно потому что урожай созревает поздно.

**Вино:** По сравнению с Каберне Совиньоном Каберне Фран дает более легкие, не столь мощные вина с менее насыщенным букетом и структурой. Его часто смешивают с Каберне Совиньоном и выдерживают в барриках. Неспелый виноград дает травянистые, "зеленые" на вкус вина.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/  
Питер Оберлейтнер

## РАТАЙ (Ráthay)

**Происхождение:** Австрия, LFZ в Клостернойбурге

**Родители:** Новый гибрид из сортов Клостернойбург 1189-9-77 (= Сейв Вилляр 18-402 x Блауфренкиш) и Блаубургер; получен Гертруд Майер, LFZ Клостернойбурге.

**Площадь виноградников:** 35 га, 0,1 %  
Зарегистрирован как качественный сорт с 2000 года, входит в число сортов PIWI.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** среднего размера, конический или пентагональный; 5 лопастей

**Гроздь:** среднего размера; умеренно компактные ягоды; цилиндрическая, с крыльями; ягоды темно-синие или черные

**Время созревания:** средне-ранний сезон

**Значимость, условия:** Благодаря насыщенному цвету сорт используют в блендах. Частично устойчив к оидиуму и пероноспорозу. Устойчив к зимним морозам.

**Вино:** Глубокие, темные вина являются полнотельными и богатыми на экстрактивные вещества и танины. Они рано готовы к употреблению.



© Агентство Маркетинга Австрийских  
Вин/Питер Оберлейтнер

## РОЗЕНМУСКАТЕЛЛЕР (Rosenmuskateller)

**Происхождение:** Далмация

**Родители:** Скрещивание сорта Гельбер Мускателлер с другим до сих пор неизвестным сортом

**Площадь виноградников:** С 2017 года одобрен для производства качественных австрийских вин категории Qualitätswein (Квалитетсвайн), культивируется в Бургенланде на небольших площадях. Статистических данных о площади виноградников пока нет.

### Важные ампелографические черты:

**Лист:** длинный лист, пентагональный с 3-5 лопастями, волнистый профиль

**Гроздь:** средней длины или удлиненная, малой или средней плотности, коническая, без крыльев, цвет ягод от темно-красного до синевато-черного

**Время созревания:** середина или конец сезона

**Значение, условия:** Сорт требует очень хороших участков и бедных почв, урожайность нерегулярная и низкая из-за большой подверженности к осыпанию

**Вино:** Из полностью созревших подсыхших ягод получают крепкие сладкие вина

# 17. АВСТРИЙСКИЕ ВИНТАЖИ 1995–2019

## Вайнланд – Белое вино (Нижняя Австрия, Вена, Бургенланд)

## Штирия – Белое вино

## Австрия – Красное вино

2019	Полнозрелый, великий винтаж, четкая фруктовость, хорошая кислотная структура	Отличные вина, свежие, с четкой структурой и большим потенциалом	Вина с ярким характером и потенциалом, лимитированные количество (Блауфренкиш)
2018	Теплый год, разное качество	Достаточно осадков, типично Штирийский винтаж	Хороший винтаж с мощными красными винами
2017	Теплый год, очень хорошие вина Рислинг	Очень хороший винтаж, хорошее количество	Великолепный винтаж, хорошее количество
2016	Классический свежий винтаж белого вина	80 % потерь из-за поздних заморозков; тонкие, ароматные вина	Точные вина с тонкой фруктовостью и умеренным содержанием алкоголя
2015	Великолепный винтаж с отличной глубокой фруктовостью	Великий Штирийский винтаж, оптимальные погодные условия	Большой потенциал у глубоких, экспрессивных вин
2014	Сложный год, много осадков, очень кислые вина	Сложный год, много осадков, кисловатые вина	Холодный год, удивительно хороший Блауфренкиш
2013	Превосходный винтаж белых вин с характерной свежестью	Очень хороший винтаж, сильные вина	Холодный год, тонкие, элегантные вина
2012	Высокая зрелость, яркая свежесть и насыщенность	Очень хороший, тонкий винтаж	Монументальный винтаж с коллекционными винами
2011	Высокая зрелость, хороший урожай, округлые вина	Великий год с мощными винами	Великий винтаж красных вин
2010	Холодный год, малое количество, свежие вина	Холодный год, хороший Совиньон	Холодный год с малой урожайностью, тонкие, элегантные вина
2009	Теплый год, мощные вина	Компактные вина, медленное созревание	Большие, мощные красные вина с потенциалом
2008	Холодный год с большим количеством осадков, хорошие белые вина	Превосходный Штирийский винтаж, утонченный и изысканный	Холодный год, сложный год для красных вин
2007	Изысканный винтаж с гармоничными винами	Великий винтаж с мощными винами	Утонченные вина с тонкой фруктовостью, сбалансированные
2006	Великий год, монументальные вина благодаря идеальной осени	Средний год, хорошие вина у ведущих производителей	Великий год, монументальные вина благодаря идеальной осени
2005	Очень хороший винтаж с небольшим количеством ботритиса	Средний год	Сложный год для красных вин, большое количество осадков
2004	Холодный год, хорошие белые вина с характерной свежестью	Средний год	Холодный год, тем не менее несколько очень хороших вин
2003	Жаркий год, сильные, округлые вина	Очень мощный винтаж, элитные вина хорошо созревают	Жаркий год с очень мощными винами
2002	Великие белые вина, несмотря на капризы погоды	Малое количество, однако отличное качество – в зависимости от винодела	Очень хорошие красные вина, несмотря на капризы погоды
2001	Хорошие классические вина, более прохладный год	Малое количество, однако отличный винтаж у ведущих виноделов	Холодный год с несколькими приятными сюрпризами
2000	Жаркий год, сильные округлые вина	Великий год, мощные вина	Жаркий год с очень мощными винами
1999	Превосходный винтаж с отличными, тонкими винами	Один из самых лучших Штирийских винных годов	Превосходный винтаж, настоящие раритеты, изысканные, утонченные
1998	Интересные вина, зрелые, много ботритиса	Неудачный год с большим количеством осадков	Сложный год со зрелостью, но и ботритисом
1997	Кристально прозрачные вина с превосходной структурой	Винтаж века!	Отличные вина с превосходной структурой
1996	Ужасно неудачный год, с небольшими исключениями	Неудачный год	Ужасно неудачный год, с небольшими исключениями
1995	Великий винтаж с небольшим количеством ботритиса	Средний год	Средний год для красных вин, с ботритисом

холодно жарко Ботритис отличный винтаж исторический винтаж

Сведения о других годах Вы найдете на сайте: [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru)

© Магистр Вильгельм Клингер, Агентство маркетинга австрийских вин (AWMB)



**Бургенланд Вина из  
ягод, пораженных  
ботритисом**

**Айсвайн ("Ледяное  
вино") Бургенланд**

**Айсвайн ("Ледяное  
вино") Нижняя Австрия**

2019	Очень деликатный ботритис в регионе Зеевинкель, почти нет вина Рустер Айсбрух (птицы поклевали ягоды)	Почти нет вина Айсвайн	Почти нет вина Айсвайн
2018	Ранний сбор урожая – высокого качества, вторая волна сбора урожая – среднего качества	Мало вина Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
2017	Хорошее количество, деликатный ботритис	Почти нет вина Айсвайн	Мало вина Айсвайн
2016	Мало вина, но очень хорошее	Почти нет вина Айсвайн	Хороший год для Айсвайн
2015	Превосходный год Предикатных вин, большое количество	Мало вина Айсвайн	Мало вина Айсвайн
2014	Мало вина, со сложностями	Почти нет вина Айсвайн	Почти нет вина Айсвайн
2013	Отличный ботритис, сбор урожая со сложностями	Почти нет вина Айсвайн	Почти нет вина Айсвайн
2012	Отличная ароматика, хорошая кислотность	Отличный год для вина Айсвайн	Мало вина Айсвайн, но очень хорошее
2011	Поздний ботритис, ароматика засушенных ягод	Хорошее, позднее вино Айсвайн	Хорошее, позднее вино Айсвайн
2010	Отличное качество, среднее количество	Хорошее вино Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
2009	Хороший ботритис, но небольшое количество	Очень хорошее вино Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
2008	Отличный год для вин из ягод, пораженных ботритисом	Мало вина Айсвайн	Превосходное вино Айсвайн
2007	Мало вина, но очень хорошее	Мало вина Айсвайн	Почти нет вина Айсвайн
2006	Отличный год для вин из ягод, пораженных ботритисом, очень хорошее количество	Мало вина Айсвайн, но хорошее	Мало, но хорошее вино Айсвайн
2005	Великолепный год для вин из ягод, пораженных ботритисом, среднее количество	Мало вина Айсвайн, но хорошее	Хороший урожай винограда для вина Айсвайн
2004	Хороший год для вин из ягод, пораженных ботритисом, хорошее количество	Очень хорошее вино Айсвайн	Мало вина Айсвайн
2003	Почти нет ботритиса	Хорошее, сладкое вино Айсвайн	Очень хорошее, сладкое вино Айсвайн
2002	Некоторые хорошие вина из ягод, пораженных ботритисом	Нет вина Айсвайн	Мало вина Айсвайн, но отличного качества
2001	Хорошие сладкие вина, малое количество	Нет вина Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
2000	Почти нет ботритиса	Очень хорошее вино Айсвайн	Нет вина Айсвайн
1999	Отличный год для сладких вин	Мало вина Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
1998	Много ботритиса, очень влажно, слабая кислотность	Не много вина Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
1997	Мало ботритиса, но отличные вина из ягод, пораженных ботритисом, в регионе Руст	Не много вина Айсвайн	Хорошее вино Айсвайн
1996	Сложный год для вин из ягод, пораженных ботритисом, однако хорошие вина Рустер Аусбрух	Не много вина Айсвайн	Не много вина Айсвайн
1995	Отличный год, много высококачественных вин Трокенбеернауслезе	Нет вина Айсвайн	Нет вина Айсвайн

Некоторые хорошие вина Айсвайн ("ледяных вин")

Хороший год для вина Айсвайн

Превосходный год для вина Айсвайн

Некоторые хорошие вина из ягод, пораженных ботритисом

Хороший год для вин из ягод, пораженных ботритисом

Превосходный год для вин из ягод, пораженных ботритисом

© Магистр Вильгельм Клингер, Агентство маркетинга австрийских вин (AWMB)



## 18. СТРУКТУРА КАРТЫ ВИН

© iStock

Важно, чтобы в заведениях гастрономии и в специализированной торговле вина снабжались правильными наименованиями, а винные карты были специфически правильно структурированы. В винных картах и прайс-листах до сих пор встречаются неверные названия, как, например, "Грюнер Вельтлинер DAC" или "Шардоне Камптал".

В любом случае необходимо указать законное правильное происхождение (в соответствии с этикеткой). Зачастую законно принятая этикетка со всеми необходимыми данными является контрэтикеткой – для того, чтобы графика на основной этикетке была чисто оформлена. Однако законное происхождение, безусловно, должно быть и на основной этикетке. Для винодельческих областей, имеющих статус DAC, таких как Кремсталь, Камптал, Трайзенталь, Вайнфиртель, Вахау, Нойзидлерзее, Лайтаберг, Миттельбургенланд, Айзенберг, Розалия, Западная Штирия, Вулканическая Штирия, Южная Штирия, а также для символа виноделия Вены вина Винер Гемштер Затц – это обязательно.

### Примеры правильных приветственных писем в винных картах

2017 Грюнер Вельтлинер Брют Зект Классик Бургенланд с защищенным наименованием места происхождения, Сигети, Гольс

2018 Южная Штирия DAC Гельбер Мускателлер, Примус, Шпильфельд

2017 Винер Гемштер Затц DAC Бизамберг, Крист, Вена

2016 Терменрегион Резерв Санкт Лаурент, Семейное винодельня Ауер, Таттендорф

2015 Бургенланд Бееренауслезе Зэмлинг, Зальцль, Ильмитц, 0,375 l

Существует множество различных способов структурировать винную карту. Однако в первую очередь для всех винных карт необходимо разделение вин по основным типам. Возможны и другие уровни структурирования, которые ориентированы на тип гастрономического заведения, объем ассортимента и предпочтения составителя.

### 1. Уровень структурирования: тип вина

Белые вина – Розовые вина – Красные вина – Десертные вина (или Префикатные вина) – Игристые вина/Жемчужные вина (можно также добавить краткое описание: "Игристое", "Шипучее (с пузырьками)"...). В некоторых дорогих ресторанах есть две винные карты: Белые вина (в том числе розовые, десертные и игристые) и Красные вина.

### 2. Уровень структурирования: например, страна (Австрия, Италия, Франция...)

Внутри выделенных таким образом категорий – например, "Белые вина из Австрии" – снова имеются различные варианты группирования.

### 3. Уровень структурирования: например, сорт винограда

Внутри разделов "Тип вина" и "Страна" можно, например, упорядочить вина по сорту винограда.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин



На сайте [www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru) вы найдете конкретные примеры винных карт: от коротких карт, структурированных по типу вина, до длинных винных карт ресторанов с различными вариантами структурирования.

## КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ВИННЫХ КАРТ

КАТЕГОРИЯ	КРИТЕРИИ	ТИП ЗАВЕДЕНИЯ			
		Бар Бистро Кофейня	Трактир	Ресторан	Ресторан высокой кухни
<b>Предложение вин (количество)</b>	Общее количество позиций	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Происхождение Австрия	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Происхождение Международные	✗	✗	✓	✓
	Разнообразие Стили вина (также: Игристые вина, легкие вина, фруктово-сладкие и благородные сладкие вина...)	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Прочие стили вина / актуальные тренды	✗	✗	✓	✓
	Разнообразие Сорта винограда	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие более зрелых годов урожая (белые вина, красные вина, десертные вина...)	✗	✗	✓	✓
	Разнообразие Объемы порций напитков, предлагаемых в розлив (предложение вин по бокалам, в полбутылках, ...)	✓	✓	✓	✓
<b>Предложение вин (качество)</b>	Соответствие предложения вин и философии заведения	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Стили вина (также: Игристые вина, легкие вина, фруктово-сладкие и благородные сладкие вина...)	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Прочие стили вина / актуальные тренды	✗	✗	✓	✓
	Разнообразие Сорта винограда	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Год сбора урожая (Питьевая зрелость вина, ...)	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Предложение вин по бокалам	✓	✓	✓	✓
	Соотношение Известных вин/Брендов и Новинок/Дебютантов	✓	✓	✓	✓
<b>Гармония Ассортимент вин и блюд</b>	Внимание к собственному меню блюд	✓	✓	✓	✓
<b>Креативность и Продвижение продаж</b>	Узнаваемая концепция в отношении вин	✓	✓	✓	✓
	Идея и ее креативная реализация	✓	✓	✓	✓
	Внешний вид – Графика	✓	✓	✓	✓
	Внешний вид – Тактильное решение	✓	✓	✓	✓
	Контент	✓	✓	✓	✓
<b>Структура цен</b>	Соответствие структуры цен типу заведения и его бизнес-философии	✓	✓	✓	✓
	Разнообразие Ценовые категории	✓	✓	✓	✓
<b>Корректность информации</b>	Указание года сбора урожая	✓	✓	✓	✓
	Корректные и полные наименования происхождения и качества	✓	✓	✓	✓
	Корректные и полные указания информации о вине (наименование, виноградники, географические наименования местностей, виноделы-производители, сорт винограда...)	✓	✓	✓	✓
	Соблюдение законодательных стандартов (указание объемов, величин; цена реализации с учетом всех услуг и расходов, указание валюты)	✓	✓	✓	✓
	Правописание, грамматическая корректность	✓	✓	✓	✓

☐ = эти критерии особенно важны для качества. | ✓ = важно для данного типа заведения | ✗ = не важно для данного типа заведения



## 22. ВИНО И ЕДА

Благодаря компактной плотности и обусловленной климатом свежести, австрийские вина великолепно подходят для сопровождения блюд самых различных стилей кухни – от центрально-европейской и средиземноморской до азиатской, и от этнической кухни до кухни фьюжн. Многогранность австрийского винодельческого ландшафта отражается в разнообразии типов вин. Все они подкупают сбалансированностью фруктовой кислоты и ярко выраженным ароматом. Этому способствуют в том числе температурные перепады между теплыми днями и прохладными ночами. Все лучшие первоклассных ресторанов в метрополиях мира от Нью-Йорка до Токио имеют в своем ассортименте вина из Австрии, прежде всего, потому, что лучшие сомелье снова и снова восхищают своих гостей этими свежими и комплексными винами и неизменно производят хорошее впечатление даже в таких деликатных вопросах, как "Спаржа и Вино". Еще одним аргументом в пользу австрийских высококачественных вин является достаточно низкий в международном сравнении уровень цен за предлагаемое качество. И, наконец, нельзя забывать о том, что австрийское вино прочно укоренилось в замечательной кулинарной традиции Австрии. Австрия является кулинарным эпицентром Центральной Европы и соединяет в своей "Венской кухне" влияния всех стран, унаследованных от бывшей Австро-Венгерской монархии. Избранные классические комбинации Вы найдете в брошюре "Австрийская кухня и вино".

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография

### 1. Игристые вина

Австрия производит игристые вина высокого качества – Зект. Традиция их выпуска восходит к середине XIX века. Эти вина чудесны сами по себе, а также подходят к широкому спектру блюд. Они стоят в одном ряду с шампанским, кавой и другими винами подобного ранга.

Австрийские игристые вина выпускаются независимыми виноделами, а также большими производителями. Земли вокруг Пойсдорфа в винодельческой области Вайнвиртель давно доказали, что они идеально подходят для выращивания винограда, предназначенного для игристых вин. Здесь в основном используются сорта Вельшрислинг и Грюнер Вельтлинер; другие фавориты – Рислинг и Совиньон Блан. Хотя Вельшрислинг и Грюнер Вельтлинер культивируются только вокруг Пойсдорфа, Рислинг и Совиньон преуспевают в других винодельческих зонах. Все четыре сорта производят прекрасные вина с ярким характером. Энергичный Шильхерзект (выпускаемый в Западной Штирии) успешно занимает свою нишу рынка, а кюве из бургундских сортов, производимые в традиционном в французском стиле, всегда имеют большой спрос. В сопровождении еды вина раскрывают другие ароматы благодаря живой кислотности. Сухой Зект обычно подают с копчеными продуктами, такими как рыба – лосось, форель, а также птица и ветчина. Более того, австрийский сект превращает даже легкие закуски в праздничный деликатес.

### 2. Игристое вино, произведенное традиционным методом

Эта категория включает игристые вина, произведенные по традиционному методу брожения в бутылках, в основном австрийское игристое вино Sekt g.U. Reserve и Grosse Reserve (Зект с зашпиганным наименованием происхождения Резерв и Большой Резерв).

В секторе игристых вин работают как небольшие частные производители, так и более крупные заводы шампанских вин — Sekt-kellereien. Если говорить о винограде, то в регионе Вайнвиртель самыми успешными являются сорта "Вельшрислинг" и "Грюнер Вельтлинер", а в других регионах используются "Рислинг" и "Совиньон Блан". Из них получаются выразительные игристые вина

с ярким характером. Не выходят из моды и вина кюве, изготавливаемые из винограда семейства Пино по французским традициям. Эти игристые вина прекрасно подходят к белому мясу, птице и щедро приправленным специями овощным блюдам, а также к рису, макаронам и, конечно, рыбе и свежим морепродуктам. Общее правило таково: чем более полнотелым является игристое вино, тем сильнее может быть приправлено блюдо. Игристые вина экстра-брют и брют натюр следует подавать к блюдам с более мягкой текстурой, чтобы добиться лучшего баланса.

### 3. Белые вина – легкие

Ужинать подано! Лишь немногие отказываются начать ужин без приятного аккомпанемента. Австрийские белые вина предлагают широкий круг соблазнительных вкусов для каждого случая и сезона. Junger Österreicher (Юнгер Остеррайхер) и Steirischer Junker (Штирийский Юнкер), первые вестники нового винтажа, – очевидные винные кандидаты на осень.

Легкий Грюнер Вельтлинер, такой как Штайнфедер из Вахау, или нежно-пряный Вельшрислинг из Штирии подходят на все случаи. Вельма очаровательны "Schmeckerte" ("вкусные" вина) – Мускателлер, Мускат Оттонель, Мюллер-Тургау и Траминер. Эти освежающие вина хорошо дополняют канапе или легкие закуски. Как насчет летних салатов со свежими травами и каплей лимонного сока, или козьего или овечьего сыра? Или вообще без еды, просто так, когда вам хочется выпить бокал вина – возможно, летом на террасе или в саду.

### 4. Белые вина – мощные

Пришла очередь звезд австрийской белой винной культуры – великих вин с потенциалом к выдержке, вин с выдающимися терруаров, которые получили международное признание.

В то время как список виноградных сортов почти бесконечен, явными лидерами среди вин с отдельных виноградников являются те, что изготовлены из сортов Грюнер Вельтлинер и Рислинг (например, вина "Smaragd" из Вахау и отличные вина с территорий,

прилегающих к Дунаю, а также из Вайнвиртеля). Вина с яркой индивидуальностью – это крепкие Цирфандлер и Ротгипфлер из Терменрегиона и многосложные Вайсбургундер и Шардоне из Бургенланда, в частности из Лейтаберга. Эта категория завершается великими винами с отдельных виноградников в Штирии – в основном это Совиньон Блан и Граубургундер, но также местные специалитеты Нойбургер, Ротер Вельтлинер и "Gemischter Satz" (Гемисхтер Затц) из Вены.

Все эти вина – сухие, выдержанные, плотнотелье красавцы, богатые экстрактивными веществами, насыщенные и глубокие. Помимо вин с классической выдержкой есть и такие, которые созревали в маленьких бочках – барриках – и получили высокое международное признание. Гастрономические комбинации столь же разнообразны, как сами вина, которые подходят к тафельшпитцу (сочная отварная говядина) и швайнсбретену (жаркое из свинины, приправленной специями, с хрустящей корочкой), и, конечно, к неподражаемому венскому шницелю (телятина в хлебной крошке). Вина, выдержанные в барриках, хорошо сочетаются с современной азиатской кухней и морепродуктами, такими как ракушки, омары и гребешки, также поданными со сложными соусами.

## 5. Розовые вина – энергичные

В течение долгого времени розовые вина играли только молчаливую второстепенную роль на австрийской винной сцене. Те же, кто заказывает их сегодня, производят впечатление людей, хорошо разбирающихся в винах и желающих насладиться элегантностью и гармоничным сочетанием женственного цвета и изысканной кислотности этих вин, подаваемых хорошо охлажденными к легким блюдам и рыбе.

Тренды, однако, не всегда развиваются согласно четким схемам: невозможно указать пальцем на точное время их появления. Однако, когда они уже появились, они требуют полного внимания. Розовое вино производится во всех австрийских винодельческих зонах и имеет ряд стилей: очаровательное молодое вино, как Primus Pannonicus из Бургенланда, свежие вина Цвайгельт и Санкт-Лаурент из Нижней Австрии и живой Шильхер из Западной Штирии. Розовые вина давно справились с критикой, называвшей их "ни рыбой, ни мясом". Фактически, розе прекрасно аккомпанируют обоим! И многим другим блюдам, включая барбекю из рыбы и морепродуктов, сытные салаты, тушеные овощи со средиземноморскими приправами, особенно оливками, помидорами и чесноком, и, конечно, традиционные блюда Jausenbrot (Яузенброт – закуска в виде бутербродов с различными "намазками"), с острой сырной пастой липтауер, или Verhackerter (Ферхакертерс – намазка на хлеб, например, состоящая из перекрученного шпика, специй и смальца), с мягкой пастой с беконом, которую намазывают на хлеб.

## 6. Красные вина – элегантные

Хотя Австрия не имеет долгой традиции производства красных вин, будущее выглядит многообещающим. Все благодаря винам с фруктовыми ароматами – типичными австрийскими ароматами; винам в классическом стиле, а также выдержанным в барриках; винам с глубиной, но без большого содержания алкоголя; в целом – винам, отражающим типичные характеристики места, элегантным и действительно дарящим удовольствие тем, кто их пьет.

Цвайгельт играет ведущую роль, поскольку его культивируют почти во всех австрийских винодельческих зонах. Карнунтум, например, добился в последние годы международного признания благодаря отличительным, высококачественным красным винам. В Миттельбургенланде выращивают несколько сортов, и Блауфренкиш в особенности демонстрирует свой независимый характер и индивидуальность. Специалитеты типа Санкт-Лаурента и чувствительного Блаубургундера становятся все более популярными среди потребителей и виноделов. Другие типичные австрийские вина, такие как Блауер Португизер и Блаубургер, завершают список сортов в Австрии. Молодые ароматы и очаровательная фруктово-пряные тушеные блюда, а вельветовые танины преуспевают с жарким из птицы, крольчатинной и вареной говядиной. Схожим образом, эти вина идеальны в комбинации с сырами, особенно мягкими, такими как бри.

## 7. Красные вина – плотные

Международная тенденция повышения интереса к красному вину значительно повлияла на развитие австрийских вин, особенно это коснулось спроса и предложения. Плотнотелье, плотные вина с многосложием, глубиной и потенциалом к длительному хранению получают награды как внутри страны, так и зарубежом.

Большим спросом пользуются мощные красные вина – либо как сортовые образцы с отдельных виноградников, либо как кюве, чья умеренная выдержка в барриках не маскирует вкуса вин. Высококачественные вина, выдержанные в маленьких деревянных бочках, сохраняют чистые фруктовые ароматы и вкус и отражают настоящие характеристики терруара. Особенно можно гордиться тем фактом, что типичные австрийские виноградные сорта, такие как Цвайгельт, Блауфренкиш и Санкт-Лаурент, твердо занимают место рядом с классическим Пино Нуаром и другими международными сортами, например, Каберне. Местные сорта культивируют в основном в Бургенланде, а также в Нижней Австрии (Карнунтум, Терменрегион) и в Вене. И они всегда находят место там, где и должно находиться великое вино – на столе, аккомпанируя жаркому из баранины, стейкам и всевозможным блюдам из тушеного мяса. Эти блюда выгодно смотрятся благодаря выраженной фруктово-пряной и тонкой структуре австрийских красных вин.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография

## 8. Альтернативные Виды Вин

Под этим термином мы подразумеваем оранжевые, натуральные или необработанные вина. Об этих понятиях мы писали в разделе, посвященном устойчивости. На сегодняшний день не существует точных определений этих новых (а на самом деле старых) стилей вина.

Общей для них является тенденция к максимальному отказу от добавления серы и к минимальному вмешательству винодела в процесс брожения виноградного сусла. Еще одной общей отличительной чертой является плотная танинная структура, которую вина приобретают вследствие долгих периодов мацерации или окислительных методов выдержки. Именно такая насыщенная текстура в сочетании со свежей кислотностью и природными фруктовыми ароматами часто делает эти вина хорошим дополнением к блюдам современной кухни. Недаром многие сомелье в самых известных ресторанах и винных барах рекомендуют именно их. И дело не только в кажущейся необходимости следовать моде. Конечно, сложно точно сформулировать какое-либо общее правило или единое определение понятия, но, безусловно, стоит время от времени проверять новости этого развивающегося направления.

## 9. Белые Вина – Сладкие и Сильные

Вина высокого качества в стилях Шпетлезе и Ауслезе имеют оптимальный потенциал к выдержке. Молодые вина демонстрируют утонченность и бархатность остаточного сахара, а также динамичный баланс фруктово-кислотности. Идеальные климатические условия в северных и южных винодельческих тонах задают тон этим прелестным образцам.

Если эти вина оставить храниться довольно длительное время, иногда на десятилетия, то они приобретают особое многосложие и идеально сочетаются с широким спектром блюд. Виноградные сорта, из которых производят эти вина, весьма разнообразны: ароматный Мускат Оттонель из Бургенланда; (Гевюрц-) Траминер, а также Нойбургер, Шардоне и Вайсбургундер из Штирии. Утонченные варианты вин включают Грюнер Вельтлинер или Рислинг – оба

сорта культивируют в различных винодельческих зонах. Также, вина Шпетлезе и Ауслезе производят из сортов Цирфандлер и Ротгипфлер, растущих в Гумпольдскирхене. Эти вина идеально дополняют легкие и взбитые десерты, например Topfenknödel (Топфенкнёдель) – клецки из творога с фруктами. Также эти вина прекрасно подходят к разным сырам, предлагая широкую гамму вкусовых опытов. Однако вина необязательно подавать с едой; они сами по себе являются деликатесом. Ими можно наслаждаться просто как отдельным бокалом чудесного медитативного вина.

## 10. Благородные сладкие вина

Сладкие австрийские вина включают высшие уровни предикатной иерархии: Бееренауслезе, Трокенбееренауслезе, "соломенное" вино, "тростниковое" вино, "ледяное" вино – с выразительными бархатисто-фруктовыми ароматами и вкусом; а также благородное, изысканное Рустер Аусбрух, которое имеет столетние традиции производства.

Эти редкие сладкие вина характеризуются высокой сладостью остаточного сахара, крайне насыщенной кислотностью и часто несравненными ароматами и вкусом благородной плесени. Кажется, что Бургенланд с его неординарным микроклиматом вокруг озера Нойзидльерзее был специально выбран для создания этих вин, особенно в районе Зеевинкель. Но и другие винодельческие зоны выпускают особенные винтажи прадикатных вин: например, в Гросриденале виноград, используемый для "ледяного" вина, находит для себя наилучшие условия; или вдоль реки Дунай, где Рислинг и Грюнер Вельтлинер показывают богатую утонченность. Знаменитые австрийские десерты из теста, такие как популярные классические яблочный штрудель и Salzburger Nockerl (нежнейшее суфле в форме холма), лучше всего подходят к этим винам. Для тех, кто предпочитает несладкую еду, идеальной комбинацией будут сладкие вина и голубые сыры. И, конечно, гурманы всего мира наслаждаются этими винами вместе с терринами из фуа-гра – с трюфелями или без них. Некоторые благородные сладкие красные вина хорошо подходят к шоколадным десертам, особенно к знаменитому австрийскому шоколадному тарту Захерторте – Sacher-torte.



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Бликверк фотография

# 23. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРАНЖЕВОГО И НАТУРАЛЬНОГО ВИНА

Автор: Саймон Дж. Вулф (Simon J. Woolf)



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Сюзанна Кораб

Двадцать лет назад пиком моды для австрийского винодела был выпуск собственного элитного красного купажного вина, выдержанного в дорогой новой бочке из французского дуба. Но времена меняются, и дуб уже не считается передовым решением. В наши дни производители скорее представят вам свое «оранжевое» вино или специальное кюве без добавления серы, возможно, даже «натуральное вино». Также могут использоваться такие термины, как «необработанное вино», «контакт с кожей» или немецкое прилагательное «maischevergoren», что значит «бродившее на мезге».

## Натуральное Вино и Необработанное Вино

Натуральное вино и необработанное вино представляют собой самую обширную категорию. Эти термины стали популярными за последнее десятилетие и означают вино, произведенное с наименьшим возможным вмешательством со стороны винодела. В Австрии только производителям, занимающимся экологически чистым производством, разрешено продавать столовые вина с географическим указанием (Landwein) с помутнением и нотами окисления как «натуральное вино». Это распространяется и на вина с указанием сортов винограда и года урожая и без более точного указания происхождения, кроме страны «Австрия», а также на вина без указания сортов винограда и года урожая и без более точного указания происхождения кроме страны «Австрия». В этих винах не допускается обогащение для увеличения содержания алкоголя, подслащивание и добавление веществ обработки виноматериалов кроме бентонита и сернистой кислоты; допустимая максимальная норма содержания сернистой кислоты составляет 70 мг/л, включая допустимое отклонение при анализе. Такие указания как «Натуральное вино» неразрешены для всех вин.

Движение за натуральное вино началось во Франции в 1980-х годах, когда Жюль Шове (Jules Chauvet) и Жак Неопор (Jacques Néaupert) начали свои исследования и эксперименты по производству вина без использования диоксида серы — антиоксиданта и консерванта. С тех пор концепция *vin nature* превратилась в разностороннюю международную контркультуру, которая противостоит гомогенизации, индустриализации и унифицированному оцениванию по шкале Паркера, доминировавшим в 1990-х и 2000-х годах.

Так что же это говорит о жидкости в бутылке? Большинство согласятся, что идея натурального вина подразумевает следующее:

- органическое или биодинамическое виноградарство, независимо от наличия сертификации;
- ручной сбор урожая;
- спонтанное брожение без использования дополнительных/лабораторных дрожжей;
- отсутствие добавок или корректировки сула, а значит - отсутствие подкисления, шаптализации, дрожжевых питательных веществ или ферментов;
- отсутствие тяжелой обработки вина, включая использование вращающейся конической колонны, обратного осмоса, микрооксигенации или криоэкстракции;

- отсутствие фильтрации;
- отсутствие осветления;
- минимальное добавление или отсутствие диоксида серы.

Приведенное выше определение было принято журналом *Decanter* для панельной дегустации натуральных вин в январе 2017 г.

У натурального вина есть и более ярые сторонники, которые также будут настаивать на следующем:

- полное отсутствие добавленной серы;
- отказ от ингибирования яблочно-молочного брожения при производстве белых вин;
- отсутствие какого бы то ни было температурного контроля во время брожения;
- отказ от новых дубовых бочек.

Хотя единого определения не существует, ряд ассоциаций виноградарей и других организаций предпринимают попытки классифицировать и сертифицировать производителей на добровольной основе. На ярмарке *Rawfair*, которая быстро становится одной из ведущих мировых выставок натурального вина, принят строгий свод критериев качества для заявленных участников, включая верхний предел общего содержания SO<sub>2</sub> не более 70 мг/л, что более чем в полтора раза меньше количества, допускаемого в обычных сухих винах по законам ЕС.

Существует множество организаций виноградарей, и у всех них немного разные правила: некоторые строже, другие более мягкие. Такие организации включают французскую *Renaissance des appellations*, итальянскую *Triple A* (в обеих состоит много членов из Австрии) и итальянскую *ViniVeri* (которая также включает членов из разных стран, но в настоящее время в ней нет австрийцев).

На этом этапе логично задать вопрос: а не достаточно ли иметь сертификацию органического или биодинамического вина? Сложность ответа на него заключается в том, что эти методы выращивания не контролируют все, что происходит на винодельне, хотя и предусматривают более низкое общее содержание SO<sub>2</sub>, чем в обычных винах.

Производитель может иметь органическую сертификацию и использовать прекрасный и даже выращенный биодинамическим методом виноград, но затем применять вполне традиционные методы работы на винодельне. Это приводит к искаженному представлению у покупателя, который видит символ биодинамического вина на бутылке и ожидает получить «натуральный», а не «промышленный» продукт. Движение за натуральное вино устраняет эту проблему, так как основано на убеждении, что соблюдение правил в винодельне так же важно, как и на винограднике.

Американская писательница и журналистка Элис Фееринг (Alice Feiring) и живущая в Британии магистр вина Изабель Лежерон (Isabelle Legeron) входят в число самых знаменитых сторонников и пропагандистов натурального вина. Обе они говорят, что натуральные вина являются «живыми», какими не могут быть вина промышленного производства. Лежерон описывает их так: «Хорошие натуральные вина яркие и живые, они демонстрируют восхитительно разнообразные, полные эмоций характеры».

Такая категория является спорной: некоторые винные критики и эксперты считают, что это всего лишь стремление прощать потенциальные недостатки вина. Любители натурального вина не видят ничего плохого в мутности или заметном осадке, а ведь этого обстоятельства было бы достаточно, чтобы убрать вино с полок большинства супермаркетов, где нормой является эстетическое единообразие и отсутствие дефектов.

В натуральных винах иногда может присутствовать более высокое число микроорганизмов, например дрожжей *Brettanomyces*, или более высокое содержание летучих кислот, чем обычно допускается у традиционных производителей. Хорошо ли эти факторы сказываются на конкретном вине, частично зависит от индивидуального вкуса. Дрожжи *Brettanomyces* часто называют ключевым, хотя и непризнанным, компонентом многих классических сортов красных вин в мире.

**Оранжевое Вино**

Оранжевое вино часто путают с натуральным и иногда ошибочно считают эти понятия синонимами. Натуральное вино — это широкая категория, даже идеология вина, а понятие «оранжевое вино» относится всего лишь к методу производства.



*Резервуар из натурального камня и Бетонный резервуар в форме яйца, © Вальтер Кальцин*

Название «оранжевое вино» придумал британский импортер вин Дэвид А. Харви (David A. Harvey) в 2004 году, и с тех пор этот термин стал общепризнанным удобным способом обозначения белых вин, произведенных в результате длительного контакта сусла с кожицей, т. е. мацерации мезги (которая занимает дни, недели или месяцы).

Точно так же, как «розовое вино» означает вино, произведенное из красного винограда, но с очень незначительным контактом с кожицей, так и «оранжевое вино» — это вино, произведенное из белого винограда при длительном контакте сусла с кожицей во время брожения. Как следствие, некоторые знатоки стали называть оранжевое вино «четвертым цветом вина» или «белым вином, произведенным по технологии красного». Австрийский Закон о виноделии разрешает столовое вино (Landwein) с помутнением и нотами окисления к продаже, если оно снабжено дополнительным указанием "Оранжевое вино" или "orangewine". Этот регламент применим так же для вин с указанием сортов винограда и года урожая и без более точного указания происхождения чем Австрия, а также вин без указания сортов винограда и года урожая и без более точного указания происхождения чем Австрия.

Метод длительного брожения на мезге особенно широко распространен в бывшем австро-венгерском уголке Адриатики, который в настоящее время включает итальянский регион Фриули и словенский регион Горишка Брда. Длительная мацерация мезги столетиями широко применялась в этих регионах. Словенское руководство по виноделию 1844 года подтверждает это. Его автор, священник Матия Вертовец (Matija Vertovec), рекомендует проводить мацерацию от 7 до 30 дней и для красного, и для белого вина.

В Грузии идея оставлять белый виноград вместе с кожицей, а иногда и с кистью, возникла гораздо раньше: технология производства вина в квеври (больших похожих на амфоры сосудах, которые вкапывают в землю по горлышку) насчитывает здесь около 8000 лет. Вероятно, грузинские вина, произведенные из белого винограда с использованием квеври, и есть родоначальниками «оранжевых вин». Контакт сусла с кожицей здесь может длиться целых девять месяцев.

Оранжевые вина представляют собой интересный гибрид красного и белого вина, в котором частично представлена структура и танинность, обычно присущие только красному вину, а также свежесть и фруктовые ноты, свойственные белому винограду. Длительный контакт сусла с кожицей приводит к появлению разнообразных необычных вкусов: от переспелых или палых фруктов до трав, сена и ромашки.

Распространено ошибочное мнение о том, что оранжевые вина окислены, что, несомненно, связано с их цветом, который может варьироваться в диапазоне от легкого янтарно-золотого до глубокого желто-коричневого оттенка. Окисление редко является желаемой целью, а хорошо разбирающиеся в этом методе производства виноделы обычно закрывают и наполняют бочки после завершения брожения, чтобы избежать окисления.

С 2005 года многие австрийские производители уже полюбили направление оранжевых вин. Некоторые из них производят оранжевые вина по традиционному способу, принятому во Фриули и Словении (брожение на диких дрожжах без контроля температуры и с минимальным использованием серы), а другие используют метод длительного контакта с кожицей в рамках более привычного или «современного» подхода, чтобы добавить немного пряности в свои белые вина. Вот здесь и возникает некоторая путаница: некоторые оранжевые вина можно классифицировать как натуральные, в то время как другие могут и не соответствовать этому определению.

Последнее заблуждение заключается в представлении, что оранжевые вина всегда изготавливаются в глиняных амфорах или подобных сосудах. Это верно для традиционного грузинского виноделия, но большинство признанных мастеров оранжевого вина во Фриули и Словении используют деревянные чаны открытого брожения.

Хотя и натуральное, и оранжевое вино могут занимать лишь маленькие ниши на рынке, они тем не менее показали себя очень интересным дополнением к ассортименту многих виноделов, а иногда даже единственной их страстью и увлечением. Многие австрийские виноделы пошли по этому пути, и лучшим из них удается создавать просто удивительные, характерные вина, которые обогащают как австрийский, так и мировой рынок вина.



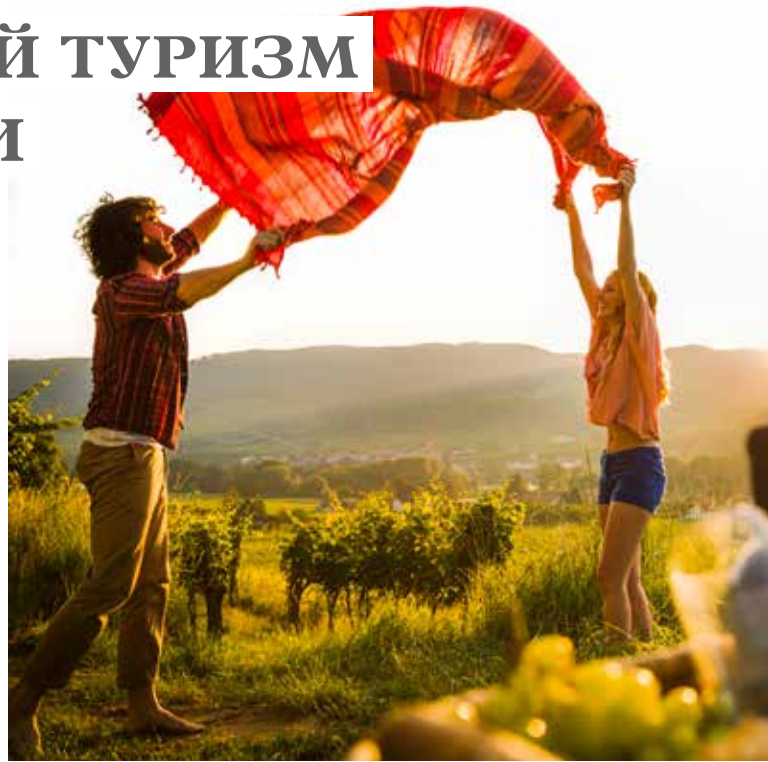
*Амфора, © Вальтер Кальцин*



## 24. ВИННЫЙ ТУРИЗМ В АВСТРИИ

*"Мне мерять мили ничо чем... И рассказать вам есть о чем...": Тем больше, если страна проведения отдыха называется Австрия. Путешественник сможет тогда рассказывать о захватывающих дух ландшафтах, о крепостях, замках и прелестных деревеньках, об австрийском гостеприимстве и неповторимых региональных блюдах национальной кухни (специалитетах), и совершенно особо об австрийском вине, которое приглашает гурманов со всего мира приехать и побывать здесь.*

*Этот насыщенный рассказ настолько впечатлил 39.000 американских туристических агентов, что они выбрали Австрию в январе 2016 "Best Wine Travel Destination Europe" ("Наилучшая страна Европы для винного туризма"). "Несмотря на то, что винные туры в Австрии еще являются нишевым продуктом, однако все признаки однозначно указывают на его рост. "Так как путешествовать к вину и вместе с тем наслаждаться совершенно определенным ощущением жизни - соответствует абсолютно точно духу времени наших гостей", определяет Петра Штольба, глава Австрийской национальной туристической организации (Österreich Werbung), дальнейший потенциал данного сегмента.*



© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/Вири, Дитер Штайнбах

Винодельческая страна Австрия привлекает не только летом, круглый год области возделывания винограда знают, как умело презентовать свое очарование. Весной, например, на более чем 1000 улицах винных погребков Нижней Австрии начинается оживленное движение, где гостей балуют молодым вином (нынешнего года), типичными специалитетами местной кухни и разнообразной культурной программой. При этом основными пунктами в самом большом в Австрии винодельческом районе вин высокого качества, чья повседневная жизнь, архитектура и ландшафт несут отпечаток многовековой традиции виноградарства, являются, например, Вахау - объект Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО, район раскопок древнеримских артефактов Карнунтум, винный аттракцион Лоизизум, ряд мероприятий "Литература и вино" или более позже в году "Самый длинный шанк (или винная стойка) в мире" в Терменрегионе.

О хорошем самочувствии во время винного тура в течение всего года побеспокоились и в Штирии, так называемом "зеленом сердце Австрии". Презентации молодого вина нынешнего года в первые более теплые дни развились в притягивающие внимание посетителей магниты и приглашают на "длинные" выходные продегустировать свежеразлитые, типичные для Штирии фруктовые и полные энергии вина, в то время как глаза и душа могут радоваться снова просыпающимся виноградным ландшафтам, протянувшимся над мягкими холмами. Отличающиеся высочайшим кулинарным мастерством жители Штирии потчуют своих гостей в любой сезон превосходными местными деликатесами, такими как штирийская ветчина "вулкан" или тыквенное масло. Особенно осенью поездку к винам Штирии можно к тому же объединить с расслабляющим и благотворным посещением одного из бесчисленных термальных источников.

Когда дни самые длинные, а ночи самые короткие, Бургенланд имеет на руках много козырей: Протяженные велосипедные туры или расслабляющие купальные дни на самом западном равнинном озере Европы Нойзидлерзее обещают в теплый сезон отменный отдых. Вечерами близлежащие деревеньки образуют райское местечко для дружеских и спокойных вечеров с традиционной бургенландской кухней и превосходным выбором красных, белых и сладких вин. Особенно любители красных вин полностью оправдают свои

ожидания дальше к югу в "стране вин Блауфеанкиш" - Среднем Бургенланде и Айзенберге.

А Вена? Вена занимает во всем мире особое положение: Она является единственным мегаполисом, располагающим виноградарством в значительном объеме в черте города, что также отражается в живой традиции хойригеров (винных ресторанчиков, где подают молодое вино). Вина из очаровательной и богатой историческими традициями австрийской столицы неповторимым образом сочетаются со знаменитой Венской кухней и представляют для путешественников со всего света именно ту "шапку сливок" на их пребывании в Вене.

Завораживающий мир австрийских вин широко открыл свои двери и ждет только того, чтобы его посетили.

 **Австрия**  
обрети  
новые силы

[www.austria.info](http://www.austria.info) – официальный путеводитель для проведения отпуска в Австрии предлагает всем, кто ищет информацию для проведения отпуска в Австрии, огромное количество актуальных статей, иллюстраций и предложений.



## 25. АКАДЕМИЯ ВИНА АВСТРИИ

© Австрийская Винная Академия

С 1991 года Академия Вина Австрии, имеющая собственную программу семинаров и повышения квалификации в качестве некоммерческой организации и дочерней компании Агентства маркетинга австрийских вин (ÖWM - Österreich Wein Marketing GmbH), открыта для всех заинтересованных лиц и является национальной школой вина Австрии. Кампус, или университетский городок, Австрийской Академии Вина находится в городе Руст в очаровательной атмосфере Центра проведения мероприятий Зеэхоф. Кроме того, офис есть также в городке Кремс недалеко от монастыря Унд. С момента его основания доктор Йозеф Шуллер, первый в Австрии магистр вина (Master of Wine), является директором Академии Вина. Семинары проводятся во всех федеральных землях Австрии совместно с компетентными в винодельческой отрасли партнерами, в том числе во Дворце Пале Кобург в Вене. В этом фантастическом дворце с одним из лучших винных погребов в мире ежегодно проводятся около 150 семинаров Академии Вина в Вене. Бизнес-философия Австрийской Академии Вина исходит из "круга правил культуры вина": чем больше знания о вине и культуре вина в обществе, тем выше вероятность того, что оно будет производить, предлагать, покупать и потреблять вино высокого качества. Поэтому обучение предлагается всем партнерам на винном и винодельческом рынке - это и виноделы, и сфера торговли вином, и гастрономия, и область дистрибуции вина, и прежде всего потребители.

### Учебная программа

Наряду с краткосрочными семинарами и семинарами «Вино и Еда» (Wine & Food) Академия Вина Австрии предлагает профессиональное обучение и повышение квалификации. В соответствии со своим уровнем знаний заинтересованные лица могут пройти четыре этапа

1. В базовом семинаре преподают «Алфавит вина». В качестве альтернативы вечерним семинарам проводятся винодельческие выходные - "уроки вина".
2. После этого базового семинара и сданного экзамена переходим к «Продолжающему семинару 1» - «Винодельческая Австрия» с основными направлениями «Виноградарство», «Виноделие», «Австрийское виноделие» и «Дегустационная тренировка».
3. Сданный выпускной экзамен является проходной квалификацией для прохождения в течение одного семестра «Продолжающего семинара 2» - «Международные Вина и Крепкие напитки», который включает в себя международный винодельческий и винный мир, а также игристые и крепленые вина и спиртные напитки.
4. Положительный окончание этого семинара дает право на получение международного образования – Диплом выпускника Академии Вина или Диплом WSET (Организации «Wine & Spirit Education Trust») 4-го уровня. В сотрудничестве с ведущими и международными винодельческими организациями в

рамках подготовки дипломированных выпускников высокопрофессиональные лекторы, (среди которых есть несколько магистров вина (Masters of Wine)) представляют вина, винодельческие страны и рынки мира. Завершением этого многолетнего обучения является присвоение степени «Винный Академик» («Weinakademiker»). Это звание также является проходной квалификацией для участия в конкурсе для поступления на курс "Магистр вина" ("Master of Wine") - самом престижном образовании в мире в сфере вина и виноделия.

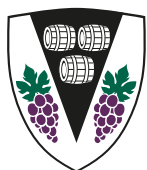
В настоящее время насчитывается более 800 Винных Академиков из 38 стран. Они часто занимают ключевые посты в международной винной отрасли. Они организованы в Ассоциацию выпускников, "Клуб Винных Академиков", и обязуются соблюдать Кодекс чести, который предусматривает постоянное повышение квалификации.

### Австрийская Винная Академия Международное обучение

С 2002 года Академия Вина сотрудничает с всемирно известным Университетом Гайзенхайма в немецком регионе Райнгау, предлагает и в Германии эксклюзивное образование для получения диплома Винного Академика. С 2007 года Австрийская Академия Вина также предлагает и в Швейцарии в Цюрихском Университете прикладных наук (ZHAW), в кампусе в Веденсвиле, образование для получения диплома Винного Академика. Кроме того, с 2006 года в сотрудничестве с Академией Вина Южного Тироля, предлагается продолжающий семинар «Международные Вина и Крепкие напитки» (Wines & Spirits International) в городе Бриксен. Многолетнее сотрудничество связывает Академию Вина с крупнейшей в мире образовательной организацией, предлагающей обучение в области вин и крепких напитков «Wine & Spirit Education Trust» (WSET), базирующейся в Лондоне. Академия Вина предлагает диплом WSET 4 уровня на английском языке, который также позволяет получить звание «Винного Академика». При этом предлагаются три различных формата разного профиля.

Больше информации на сайте: [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

## Обучение для получения звания «Винный Академик»



THE INSTITUTE OF  
**MASTERS**  
*of WINE*

### Институт Магистров Вина «Masters of Wine»

Институт Магистров Вина «Masters of Wine» был основан в 1955 году в Лондоне для продвижения высочайших стандартов образования в области вина и виноделия. Это стремление увенчивается престижной во всем мире степенью Магистра Вина (MW).

Для получения звания Магистра Вина в дополнение к сдаче экзамена обязательно быть членом Института, для чего необходимо подписать Кодекс чести.

С момента основания института почти 3000 кандидатов во всем мире пытались сдать экзамен, но лишь немногие прошли его. На сегодняшний день из 300 Магистров Вина большинство из Великобритании, а треть распределяется между 25 различными странами.

В настоящее время три австрийца имеют звание Магистра Вина (MW): Роман Хорват (Roman Horvath), Андреас Викхофф (Andreas Wickhoff) и доктор Йозеф Шуллер (Dr. Josef Schuller), первый не британец, ставший Председателем Института Магистров Вина.

С 2004 года Агентство маркетинга австрийских вин (ÖWM) является официальным спонсором Института Магистров Вина и с тех пор поддерживает, среди прочего, Европейский обучающий курс для получения степени Магистр вина (European MW study course), который проводится в Австрийской Академии Вина в городе Руст.

Больше информации на сайте: [www.mastersofwine.org](http://www.mastersofwine.org)



## 27. ВИНО И ОБЩЕСТВО

© Агентство Маркетинга Австрийских Вин/ Вири, Дитер Штайнбах

### Программный документ австрийского виноделия

Австрийское вино – это тысячелетнее культурное достояние, и потому занимает особое место в текущей дискуссии о потреблении алкоголя. Как сельскохозяйственный продукт вино подвергается естественным ежегодным колебаниям и содержит в себе в процессе выращивания важный аспект заботы о ландшафте.

Вино как продукт, доставляющий удовольствие, в сочетании с местной культурой еды с давних времен глубоко укоренилось в обществе во многих странах, особенно в Европе. И, таким образом, вино усиливает свою социальную специфику среди алкогольных напитков. Такое позиционирование в сфере получения удовольствия исключает чрезмерное и беспрепятственное потребление.

Австрийское виноделие осуждает все виды злоупотребления алкоголем и его негативные косвенные и непосредственные последствия для общества, особенно для молодежи и детей. Ответственное обращение с вином должно быть продемонстрировано взрослыми как образец для подражания для молодежи. Кроме того, австрийская винодельческая отрасль подчеркивает, что умеренное, осознанное потребление вина может оказать положительное воздействие на здоровье, и это научно доказано.

### Австрийское виноделие...

... правильно оценивает важность дискуссий, четко и однозначно выступает против всех форм злоупотребления алкоголем.

... выступает за осознанное, разумное обращение с вином.

Чрезмерное употребление алкоголя не поддерживается ни особыми ценами (фиксированные тарифы, 1 + 1 бесплатно, «хэппи хауерс»), ни соответствующей рекламной линией. Алкогольная эйфория прошлых времен заменяется сознательным, но при этом довольно приятным употреблением вина.

... подчеркивает необходимость взрослым служить примером для подражания для обеспечения защиты молодежи.

Ответственное привлечение молодежи к сознательному употреблению вина снижает риск злоупотребления алкоголем. Путем соответствующих объяснений взрослыми правильного потребления вина (почему, что, когда пьют, обоснования определенных ритуалов), подростки учатся разумному обращению с вином. Этот пример ответственного потребления алкоголя распространяется и на рабочее место, и на дорожное движение в отношении управления транспортными средствами.

... поддерживает просвещение молодежи через соответствующие организации.

Австрийская Академия Вина видит свою миссию в распространении знаний об ответственном обращении с вином как культурным достоянием. Специальные учебные материалы в школах, а также в рамках обучения молодежи профессии сомелье, образовательных семинаров и тематических направлений на конгрессах в особой степени передают умеренное отношение к вину и его последствиям.

... подчеркивает вкусовую связь вина и еды.

Вино является важной составной частью австрийской культуры еды и питья и в кулинарном контексте образует гармоничное единство. Подходящее винное сопровождение для приема пищи подчеркивает умение наслаждаться вином.

... стоит на позиции получения удовольствия от потребления вина.

Вино как культурное достояние часто является выражением приятного, индивидуального образа жизни. Тенденции к ограничению или даже запрещению (и в смысле запретов на рекламу, которые исторически показали себя мало сдерживающими) винной отраслью отвергаются, а его представители исповедуют гедонистический характер умеренного потребления вина.

... исповедует принципы ответственной рекламы вина.

Реклама австрийского вина категорически исключает показ и обращения, побуждающие детей и молодежь к употреблению алкогольных напитков.

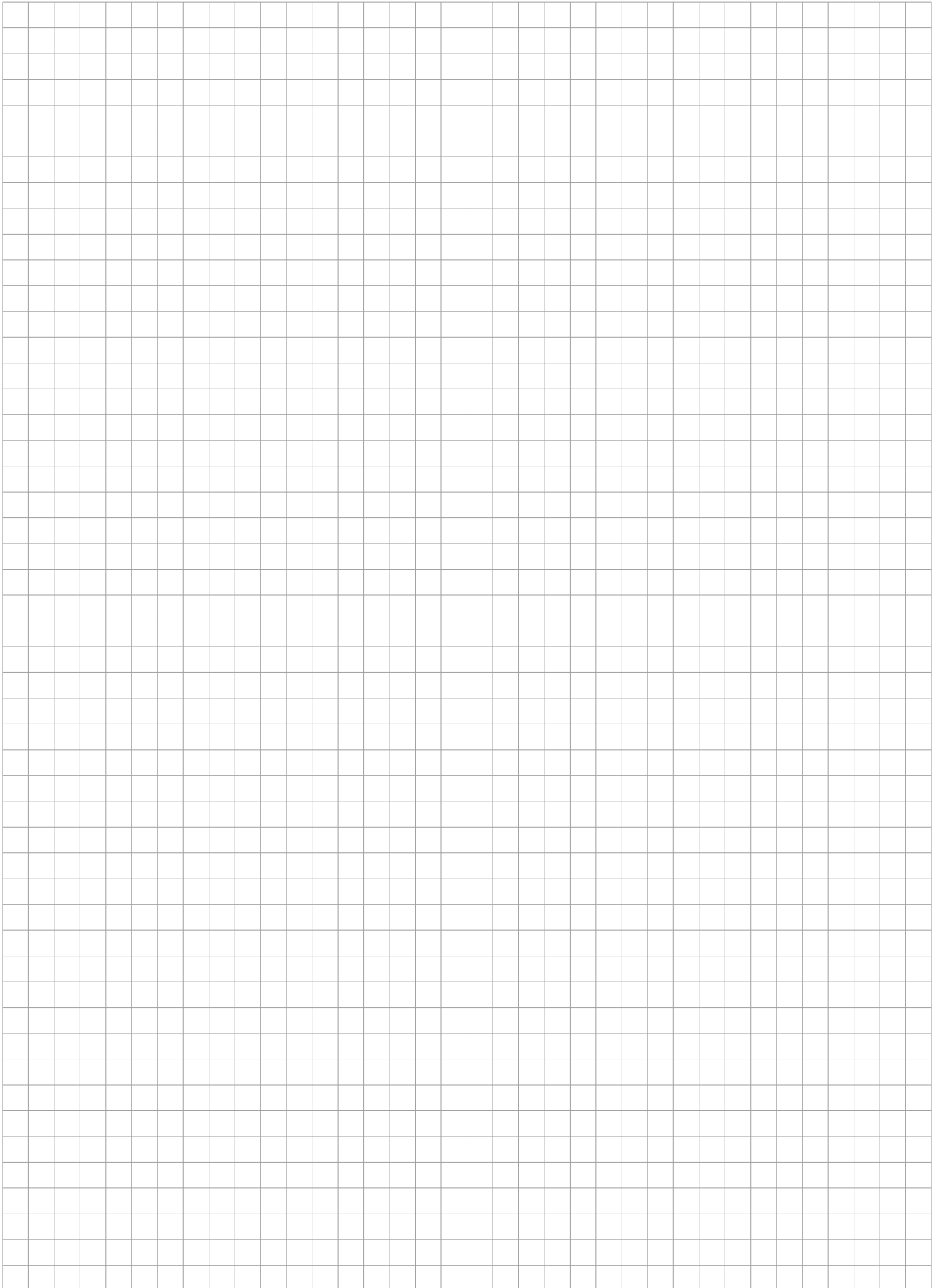
... указывает на значение культурного наследия вина, связанного с туризмом.

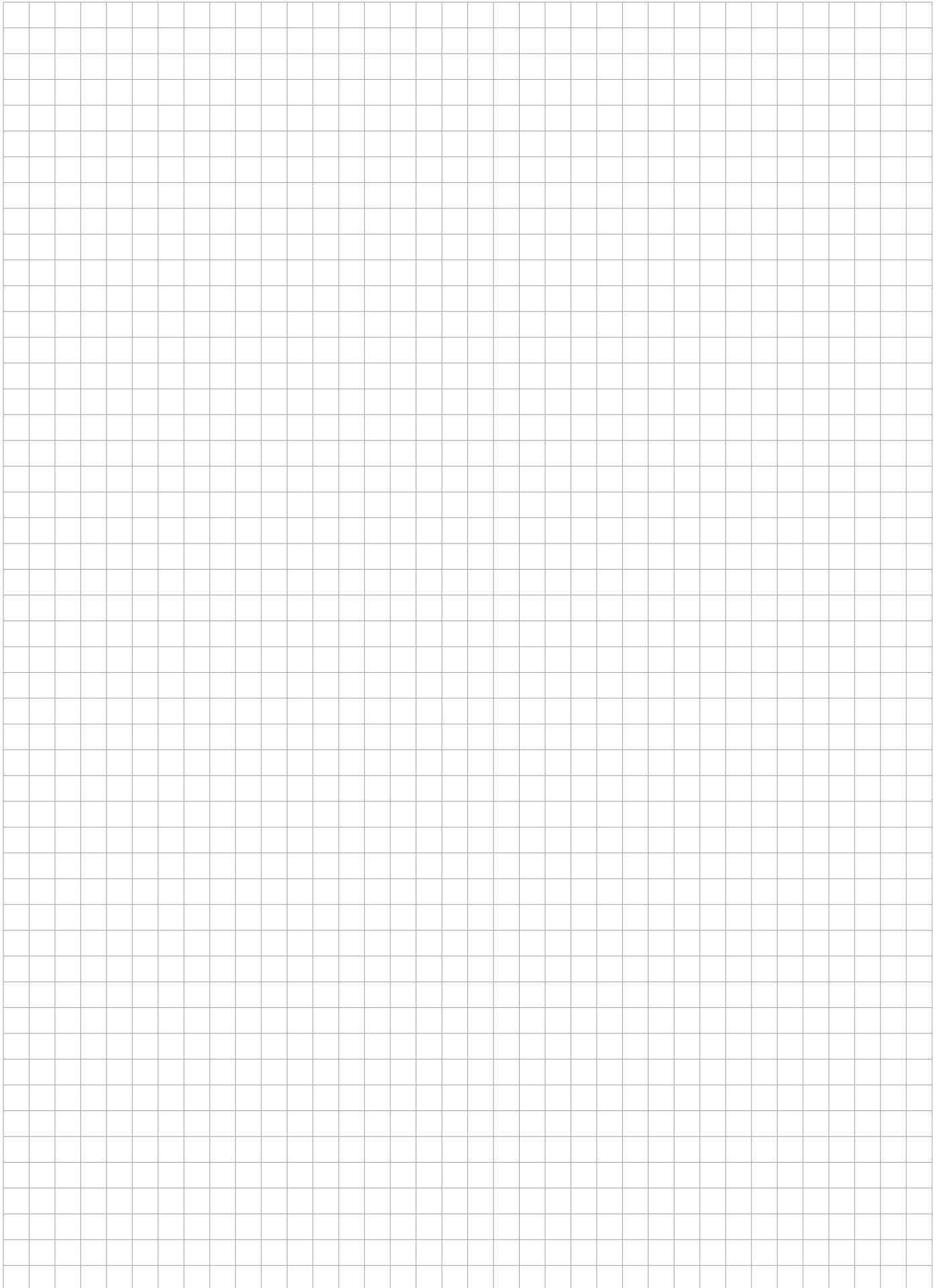
Будучи продуктом, крепко закрепленным в культурном ландшафте, вино, в сочетании с местной кухней, является важной точкой притяжения и тем самым вносит значительный вклад в региональную добавленную стоимость.



### Wine in Moderation («Умеренное потребление вина», WIM)

Программа Wine in Moderation («Умеренное потребление вина», WIM) является инициативой европейской винодельческой отрасли, направленной на пропаганду ответственного и сознательного подхода к потреблению вина. AMWB и Австрийская академия вина уже несколько лет поддерживают эту программу и являются ее национальными координаторами в Австрии.







НОВОСТНАЯ  
РАССЫЛКА

# АВСТРИЙСКОЕ ВИНО ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

Узнавайте раньше всех новости и самые актуальные темы из мира австрийского вина.

- Фоновая информация  
Узнайте, что сейчас важно в австрийской винодельческой и винной отрасли
- Приглашения на мероприятия  
Захватывающие репортажи и анонсы избранных национальных и международных мероприятий, проводимых Агентством маркетинга австрийских вин
- И многое другое!

**Подписка на информационный бюллетень**



Зарегистрируйтесь на сайте  
[www.winesfromaustria.ru/newslettersubscription](http://www.winesfromaustria.ru/newslettersubscription)



WINE<sup>in</sup>MODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

**AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD**

Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Vienna, Austria

Tel.: +43/1/503 92 67, [info@austrianwine.com](mailto:info@austrianwine.com)

[www.winesfromaustria.ru](http://www.winesfromaustria.ru), [shop.austrianwine.com](http://shop.austrianwine.com)

**AUSTRIAN WINE**   
The Art of Wine. *Down to Earth.*