

# Вино АВСТРИИ

**АВСТРИЯ – ГОРИСТАЯ, НЕ ИМЕЮЩАЯ ВЫХОДА К МОРЮ СТРАНА В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЕ, ПЕРЕЖИВАЮЩАЯ НАСТОЯЩИЙ РЕНЕССАНС НАЦИОНАЛЬНОГО ВИНОДЕЛИЯ**

**П**роделав огромный путь – от скандала и долгих десятилетий простоя в отрасли до роли лидера по качеству и инновациям в европейском виноделии, – Австрия сумела найти баланс между традициями (сладкое вино аусбрух – AUSBRUCH, «соломенное» штровайн – STRONWEIN) и созданием современных вин вроде грюнер вельтлинер – свежих, легких и бодрящих.

## СОРТА ВИНОГРАДА

Официально в производстве качественных австрийских вин разрешено использовать 35 сортов винограда, из которых почти две трети белые. Среди них первое место по объему производства занимает грюнер вельтлинер, второе – рислинг. Лучшие вина из этих сортов делают в регионах Кампаль, Вахау и Кремсталь.

Другие белые сорта, важные для виноделия Австрии: шардоне, совиньон блан, вельшрилинг и пино блан (австр. вайсбургундер – WEISSBURGUNDER).

Австрийские красные вина делают в основном из сортов блауфрэнкиш, цвайгельт, сен-лоран (или санкт-лаурент по-немецки), пино нуар (он же блаубургундер – BLAUBURGUNDER).

## ГЕОГРАФИЯ ВИНОДЕЛИЯ

Австрия расположена в самом центре Европы, между 46 и 48 северными широтами – на одном уровне с центральной Францией и к югу от Германии. Логично, что здесь немного теплее, чем в Германии. И это находит отражение в характере виноделия: Австрия уделяет гораздо больше внимания красным винам, чем ее северный сосед.

Но для виноделия важна не только широта. Ключевую роль в рождении австрийских вин играет топография.

В ландшафте страны, особенно в ее западной части, доминируют холодные Восточные Альпы. А на востоке простирается теплая Паннонская (Среднедунайская) равнина.

Винодельческие регионы Австрии сосредоточены главным образом на северо-востоке страны, в федеральной земле Нижняя Австрия (NIEDERÖSTERREICH), граничащей с Венгрией, Чехией, Словакией и Словенией.

От средиземноморского влияния Австрия отгорожена Альпами, поэтому климат здесь резко континентальный, с существенными перепадами суточных и сезонных температур. Разумеется, между местными климатическими экстремумами лежит широкий спектр локальных мезоклиматов, местами сглаженных большими водоемами, такими как река Дунай (в южных регионах) и озеро Нойзидль.

Виноделие в Австрии ведет свою историю со времен Римской империи. Следы





виноградства 2000-летней давности были обнаружены в окрестностях Карнунтума (CARNUNTUM) и Термального региона (THERMENREGION). Крутые террасы вдоль Дуная и его притоков в Вахау и Камптале были устроены монахами из монастырей Баварии и Зальцбурга.

Виноделы Вены активно поддерживали традицию «хойриген» (HEURIGEN) – национальных ресторанов и таверн, в которых подавалось молодое местное вино.

Большую часть XX века Австрия ассоциировалась со сладкими винами из сорта мюллер тургау. Но сегодня производители фокусируются на свежих сухих белых винах. Этому отчасти способствовал скандал 1985 года, когда в некоторых винах массового производства был обнаружен диэтиленгликоль – ключевой компонент промышленного антифриза, который недобросовестные производители добавляли в солнечный напиток для придания ему большей сладости и плотности.

Этот скандал стал катастрофой для всей винной индустрии Австрии – как в плане репутации, так и в плане экспорта. Тогда были введены строгие законы и отрасль виноделия удалось постепенно реанимировать.

## РЕГИОНЫ И КЛАССИФИКАЦИЯ

Винная карта Австрии представлена 13 основными регионами, часть которых совпадает с административными единицами, а часть представлена чисто винными категориями – контролируруемыми наименованиями происхождения вина (*апелласьонами*, см. ниже).

### Основные винодельческие регионы Австрии:

Бергланд (BERGLAND), Бургенланд (BURGENLAND), Карнунтум (CARNUNTUM), Кампаль (KAMPTAL), Кремсталь (KREMSTAL), Нижняя Австрия (NIEDERÖSTERREICH), Штирия (STEIERMARK), Термальный регион (THERMENREGION), Трайзенталь (TRAISENTAL), Вена (WIEN), Вахау (WACHAU), Ваграм (WAGRAM), Вайнфиртель (WEINVIERTEL).

В 2003 году в Австрии была введена система *апелласьонов* – DAC (DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS), аналог французской АОС. Как и в остальных подобных системах, здесь предусмотрены отдельные требования к винам с разных терруаров в части выхода с гектара, крепости, выдержки в дубе и пр. Смысл, разумеется, в том, чтобы гарантировать потребителю соответствие вин с отметкой DAC классическому стилю данной местности.

К 2018 году в Австрии было утверждено **13 категорий DAC**:

1. Вайнфиртель DAC;
2. Миттельбургенланд DAC;
3. Трайзенталь DAC;
4. Кремсталь DAC;
5. Кампаль DAC;
6. Лейтаберг DAC;



7. Айзенберг DAC;
8. Нойзидлерзее DAC;
9. Винер Гемштер Затц DAC;
10. Розалия DAC;
11. Вулканическая Штирия DAC;
12. Южная Штирия DAC;
13. Западная Штирия DAC.

Австрийские винные законы во многом опираются на законы соседней Германии. Австрийская классификация вин по качеству базируется на плотности суслу (сахаристости ягод винограда) по Клостернойбургской таблице (KLOSTERNEUBURGER MOSTWAAGE / KMW).

Различают **три уровня качества австрийских вин**:

- TAFELWEIN – столовое вино;
- QUALITÄTSWEIN – качественное вино;
- PRÄDIKATSW EIN – вино высшего класса с отличиями в производстве.

Терминология австрийских этикеток также аналогична немецкой, но требования к сахаристости суслу несколько выше (все-таки регион теплее).

В регионе Вахау, у которого до сих пор нет своего DAC, особо озабоченные качеством производители разработали **свою трехуровневую систему классификации**:

- Штайнфедер (STEINFEDER) – самые легкие, свежие вина;
- Федершпиль (FEDERSPIEL) – более плотные и элегантные;
- Смарагд (SMARAGD) – самые полновесные и богатые.

По материалам [www.wineclass.citylady.ru](http://www.wineclass.citylady.ru), [wine-searcher.com](http://wine-searcher.com)

Фото: pixabay





Ernährung statt Medizin  
**Питание вместо лекарств**  
**Био-бистро для гурманов!**



- 🌿 Высококачественные био-продукты без вкусовых добавок, дрожжей и консервантов. Сыродяческая и безглютеновая еда.
- 🌿 Полный ассортимент органических сухофруктов и овощей, орехи, специи, травы. По сезонам свежие дыни и арбузы, гранат, лимон из Самарканда (Узбекистан). В упаковках и на развес.
- 🌿 Широкий выбор сезонных био-салатов, свежих био-смутти и био-соков, био-бейгелей из Power-протеина, био-супов, био-буллов из ягод асаи и абрикосов, био-мороженого, био-кофе и био-чая, моккачино, здоровых сладостей и пр. – в бистро и на вынос.
- 🌿 Консультации диетологов и фитнес-тренеров по желанию клиентов

Vorgartenstrasse 129-143/EG, A-1020 Wien    Время работы: пн-пт 10.30-18.30, сб 09.30-14.00  
Тел.: 01-897 2999-40 • office@elmira.at • www.elmira.at • www.lemberona.at