

德国葡萄酒 概览

German Wine At a Glance



Wines of
Germany



今天的德国酒不仅在酿造时用上创新的方法，包装也漂亮时尚，因此能同时吸引葡萄酒爱好者的味蕾和眼球。德国酒选择众多，适合在任何场合饮用，无论是著名的厨师还是葡萄酒发烧友，多元化的风格能讨好各类人群的口味。德国酒以2,000年的酿酒传统作基础，结合质量为本、葡萄园环保管理及先进的酿酒技术，使德国酿酒师成为当代酿酒界的先驱。

大部份德国葡萄园都建立在斜坡或陡峭的山坡上，葡萄园之上是挡风的护林木，之下则大多是能反射阳光的莱茵河或其支流，这些条件能缓和气候，从而有助葡萄成长。



德国是世界上最靠北的葡萄酒种植国家之一，这里种植期长，雨水和阳光平衡适量，令葡萄可以缓慢地成熟，有充足时间发展天然果糖而同时又可以维持酸度，并吸收足够的矿物质。在秋天，日间会很温暖而夜间则变得清凉，这有助于葡萄发展出浓郁而成熟的香气。“凉爽气候”葡萄酒一般酒精度较低，但较馥郁且果香丰富，这些都是其易于搭配食物的要素。

德国葡萄酒的风格

温和而干型

当看见 trocken, halbtrocken, feinherb, CLASSIC和SELECTION这些字眼时，表示该酒款是较为干型的，与食物配搭非常理想。

浓郁而果味重

传统的 Spätlese (晚摘酒)、丰郁甜美的 Auslese (逐串精选酒) 以及 Eiswein (冰酒)，有丰富甜美的果味气息。





酒标样本

包括地区、成熟度、葡萄品种、风格，还有保证葡萄酒质量的种植者或酒庄名称，这些重要信息可协助你在商店或餐厅选酒。

强制标示 (适用于高级葡萄酒QUALITÄTSWEIN/ QBA及优质高级葡萄酒PRÄDIKATSWEIN)

- [1] 酒庄 (Weingut) 的名称与地址。
- [4] 成熟度分级，这标示着葡萄在采收时的成熟度。
- [7] 葡萄酒产区——德国共分为13个酒区。
- [9] 品质监控编号 (A.P.Nr.)，标示该款酒已通过一系列化学与品酒测试，证明其质量及格。
- [10] 酒精度。
- [11] 酒瓶容量。
- [12] 含有亚硫酸盐。
- [13] 原产地。
- [14] 由2012年7月1日起 (如适用)，需标示源自蛋和奶类的致敏成份，例如用于过滤的清蛋白和酪蛋白，还有稳定剂溶菌酶等。



可选择性标示 (适用于高级葡萄酒QUALITÄTSWEIN/QBA
及优质高级葡萄酒PRÄDIKATSW EIN)

- [2] 年份——指葡萄采收的年份。
- [3] 葡萄品种 (最多三种)。
- [5] 酒的风格。Trocken指干型; Halbtrocken或feinherb即微甜或半干; CLASSIC表示干型。如无标明, 则酒中会含一些残糖。
- [6] 更细致的分区, 例如地区 (Bereich), 村名, 或村名+田名。
- [8] 若酒是由种植者或合作社种植者(Winzer-genossenschaft)入瓶的话, 可标明Erzeugerabfüllung。酒庄或独立种植者可用另一个字眼Gutsabfüllung。这两个词的意思都是指「庄内入瓶」。其他酒庄或将酒转售的装瓶者是Abfüller, 意思是装瓶者或由某单位入瓶。





CLASSIC — 干型，经典风格

自2000年起，德国酒出现了一个新的分级—CLASSIC，意指中上质量的酒，味道温和且为干型，并由包括雷司令、西万尼、黑皮诺等其中一款德国传统葡萄酿制而成。田地名称被刻意隐去，令酒标看起来更整齐。这一新分级背后的概念是意在令酒的质素及味道更清晰易明。这些酒都是酒体丰满而果香丰富的。CLASSIC是温和而干型的酒，容易配搭食物，属于中价酒。



起泡酒

Sekt, Winzersekt（具年份的起泡酒）和Secco（名称来自汽泡量较少的意大利起泡酒Prosecco）。这些全都是起泡酒。

要生产Winzersekt（年份起泡酒）需通过严格的生产条件。首先基酒必须由酒庄自家种植的葡萄生产。而整个制作流程都经由酒庄做决定，包括调配比例至成品的风格等。另外，所有年份起泡酒都要以传统方式生产，即在瓶内发酵。年份、葡萄品种以及酒庄名称必需列在酒标上。

虽然Secco这个名字来自意大利起泡酒Prosecco，但Secco在德国是只有微量汽泡的起泡酒。这些汽泡可以来自天然的生产过程，亦可另外加入二氧化碳。Secco的酒精度较低，是很理想的夏天饮品。

无论Winzersekt还是Secco，其最佳的冷却温度为摄氏6-8°C，此时饮用极为清爽。最理想的饮用时间是于生产日期的一年内享用。



享誉全球的德国葡萄酒



雷司令 RIESLING

雷司令不单是德国，甚至可能是世界上最优质的白葡萄品种。首次记载雷司令的文献出现在15世纪，是一张在莱茵高以东地区购买雷司令葡萄藤的单据。今天，德国种有超过全球一半的雷司令。

雷司令可以酿出风格迥异的葡萄酒，由极干至极甜美都难不倒它，同时它能带出独特的优雅感、紧致的酸度、复杂度以及陈年能力。在配搭食物时也表现得非常灵活，由香辣至酸甜的菜色，不论亚洲还是拉丁美洲的菜色，都能做到出色配搭。在雷司令里，你可以找到清爽的苹果、成熟的桃子、丰富的矿物味或来自贵腐霉菌的蜜糖香。



黑皮诺 SPÄTBURGUNDER

德国是继法国和美国之后，黑皮诺的第三种植大国。12世纪时布根地传道团向东北扩展，将黑皮诺带到德国。它是德国最杰出和优质的红葡萄。

这鼎鼎大名的优质葡萄酒与食物非常搭配，喝起来感觉饱满而丝滑，味道带点甜润，果味丰富，还有香料味和花香。由于单宁柔滑，黑皮诺较Cabernet Sauvignon（赤霞珠）在年轻时更易入口。黑皮诺葡萄酒与烤禽类、肉或野味，芝士，烤或烟熏三文、吞拿鱼，还有富亚洲香料及色彩的菜肴也很搭配。

Spätburgunder Weissherbst 是用黑皮诺单一葡萄酿造的桃红酒。与前菜小吃或清淡的肉类最相配，冷却至约9-13°C可当成开胃酒或夏日饮品来享用。



德国传统白葡萄酒

西万尼 SILVANER

这是一个历史悠久的品种，酒体丰满，在果味中有优雅的酸度。这一中性酒能提升并细致海鲜、清淡肉类和白芦笋的味道。弗兰肯和莱茵黑森为这一葡萄的传统产区。



雷万娜 RIVANER / 穆勒塔戈 MÜLLER-THURGAU

雷万娜酿出来的酒与其姊妹葡萄穆勒塔戈的干型口感相比，更适合与食物搭配。雷万娜酒花香丰富，像较轻盈的Muscat（麝香）葡萄，酸度适中，容易入口。它与加入了香草的食物、沙律和蔬菜最搭配。适宜年青时饮用，享受其清新感受。

灰皮诺 GRAUBURGUNDER

灰皮诺比它的近亲Ruländer味道更高雅、口感更干。两者同样是有力饱满的白葡萄，酸度柔和圆润。灰皮诺可与味道丰富的食物例如海鱼、羊肉及野味配搭，而一瓶成熟甜美的Ruländer则与蓝芝士及甜品配搭得宜。

白皮诺 WEISSBURGUNDER

优雅的白皮诺葡萄酒带着清新的酸度，充满果香，令人想起菠萝、果仁、杏脯或柑橘类。与清淡肉类和海鲜最搭配。若酒经过木桶陈酿，则可与羊肉或野味搭配。

克尔娜 KERNER

克尔娜是红葡萄托林格和白葡萄雷司令的混种，它有雷司令的优良质量，其清爽的酸度和饱满的果香，最适合与鱼类、蔬菜、沙律或清淡肉类搭配。较浓郁成熟的克尔娜则适合跟家禽或以果茸烹调的肉类享用。

舍贝尔 SCHEUREBE

舍贝尔必须要足够成熟，才能酿出它精采的特质，包括那黑加仑或西柚的香气，以及那细致而富香料味道的底蕴。一支干型的舍贝尔单独喝已经十分诱人了。带甜味的舍贝尔则可配亚洲菜，令东方香料的香气更加提升。

德国传统红葡萄酒

丹菲特 DORNFELDER

这一较新的品种通常出产颜色深邃的葡萄酒。该酒风格清丽、充满莓香，适合冷饮，并且是野餐的好伴侣。而木桶陈酿过的酒就更饱满、含更多单宁，丰富的层次适合与烧烤、野味和浓味芝士搭配。

葡萄牙美人 PORTUGIESER

这是一款浅红色的酒，酸度低，闻起来带淡淡的莓香。这是一支可爱的日常饮用酒，同时可与冻肉和芝士搭配。这酒在莱茵黑森、普法尔茨和阿尔产区很流行，通常用来酿制半干的红葡萄酒或微甜的桃红酒Weissherbst。



托林格 TROLLINGER

托林格红葡萄酒酒体轻盈而充满果香，酸度清爽，闻起来有野生樱桃和红加仑的香气。它几乎只在符腾堡产区出产，是当地人的畅饮首选。



林伯格 LEMBERGER (BLAUFRÄNKISCH)

这一葡萄品种主要在符腾堡出产，一般都会与托林格调配。最顶级的林伯格具备丰满的果香、酸度和单宁，香气由植物至莓类。一支轻盈而果香丰富的林伯格最适合与轻便的餐点或夏日烧烤搭配。而更富层次和单宁的酒款则适合与鹅肝酱、烤肉、烤家禽、野味、牛肉或羊肉等享用。

早熟皮诺 FRÜHBURGUNDER (PINOT NOIR PRÉCOSE; PINOT MADELEINE)

这是黑皮诺的一个早熟的变种，产量低而酒质高。是较罕见的品种。

莫尼耶品乐 SCHWARZRIESLING (PINOT MEUNIER)

这一葡萄品种与雷司令无关，但与 Müllerrebe 相类似。酒体丰富，与猪肉和羊肉相搭配。

国际化品种在德国逐渐发展

受全球气候变暖和市场全球化的影响，令德国官方认可生产高质素葡萄酒的葡萄品种也有改变。自90年代起，好几款国际化的红、白葡萄也开始被准许种植。虽然数量并不多，但四款无论在新世界和旧世界都很受欢迎的葡萄包括Chardonnay（霞多丽）、Sauvignon Blanc（长相思）、Cabernet Sauvignon（赤霞珠）和Merlot（梅乐）也开始有德国酒农进行种植，其中不少是在国外学习酿酒时已接触过这些品种的新一代年轻德国酒农。



成熟度 – 质量的标准

德国葡萄园占地约10万公顷，大部份葡萄均达到可酿造高品质葡萄酒的标准。其中优质德国葡萄酒一定是出产自德国的13个葡萄酒产区，并由完全成熟的葡萄所酿造，同时经过严格的质量监控。QUALITÄTSWEINE (QbA/优质葡萄酒)和温和干型的CLASSIC这两个类别的酒都很适合日常饮用，并与大部份食物搭配得宜。其香气和口味都令它们最适宜趁年轻和新鲜时饮用。

此外，德国亦有生产风格简单的地区餐酒（Landweine）以及一些没有列明产地来源的酒，但产量甚少。

至于特级优质葡萄酒 PRÄDIKATSWEINE 都采用完全成熟以至受贵腐菌感染的葡萄来酿造。它们优雅、高贵，并有陈年潜力。以下的Prädikats（特级优质葡萄酒）代表了六个成熟度和质素层次：



珍藏酒 KABINETT

细致、轻盈的酒，由成熟葡萄酿成。一般来说酒精度较低。

晚摘酒 SPÄTLESE

字面意思就是较迟采收。它是优雅、饱满，同时充满层次的酒，由非常成熟的葡萄酿制。

逐串精选酒 AUSLESE

高贵的酒，无论在香气和味道上都十分浓郁。葡萄经人工逐串筛选，葡萄颗粒非常成熟。



逐粒精选酒 BEERENAUSLESE (BA)

罕有而精采的酒款，拥有标志性、由贵腐菌而来的蜂蜜香气。由过熟并经人工逐粒挑选的葡萄酿造。

冰酒 EISWEIN

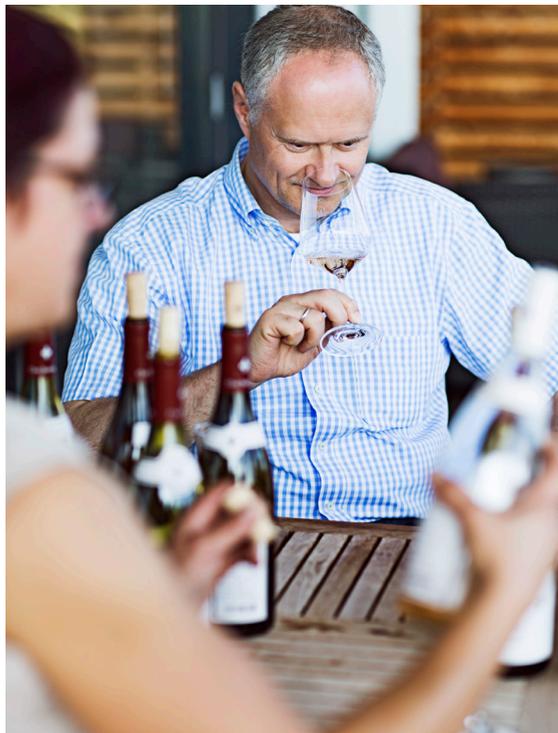
是一种由BA级数的健康葡萄酿造的酒，采收和榨汁时葡萄已结冰。充满浓缩果酸和甜度的葡萄令这酒可能拥有世界上最长的陈年能力。由于产量极低又被环球收藏家追捧，冰酒价值不菲。无论当作餐前或餐后酒，或与充满果香的甜品搭配，冰酒都能使饮用者得到难忘的味觉享受。

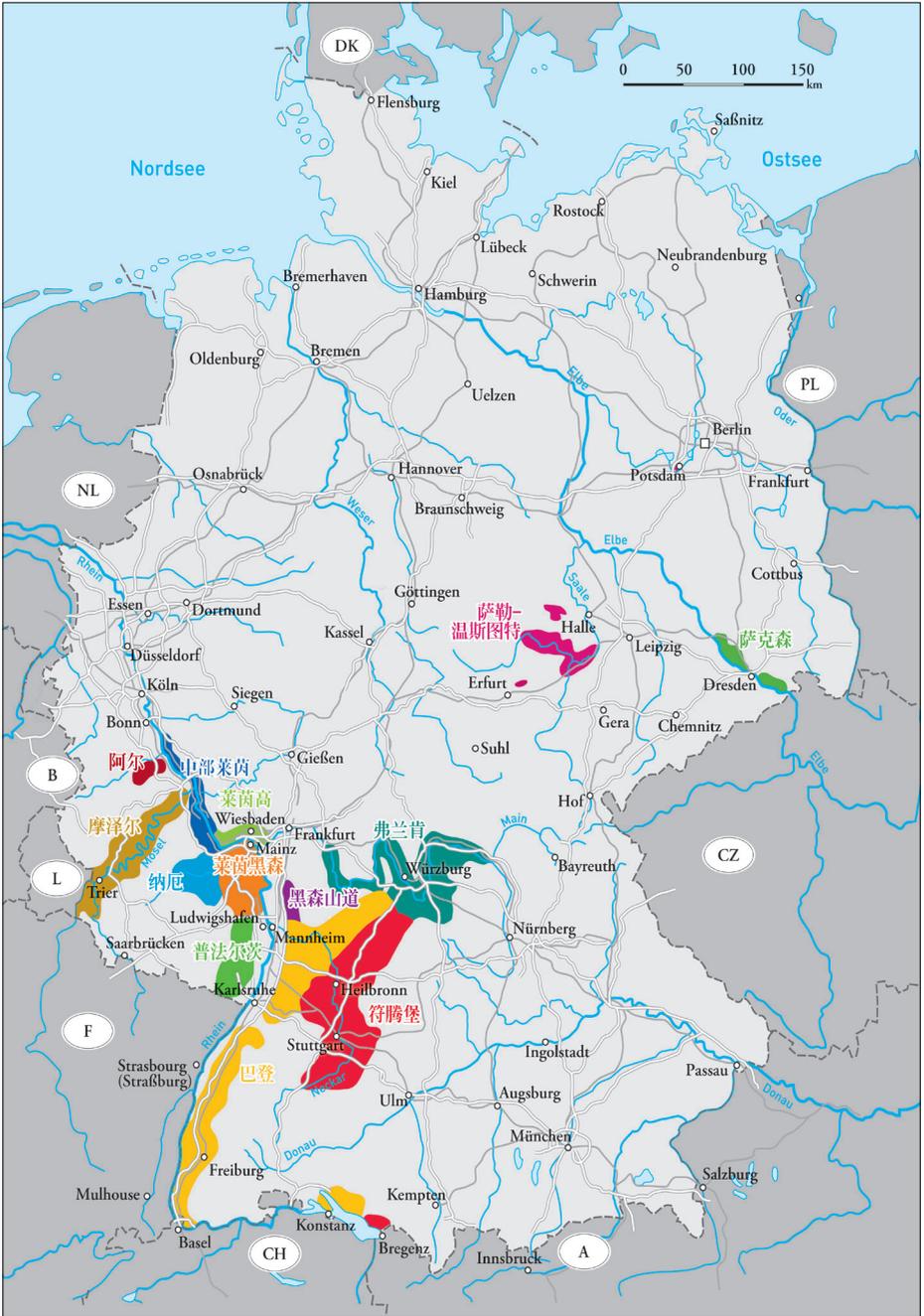
贵腐逐粒精选酒 TROCKENBEERENAUSLESE (TBA)

这是德国酿酒工艺的顶尖精华所在。这酒由风干至几乎像葡萄干一样的果实榨汁酿制，拥有独一无二的浓郁果香甜度。据说一个工人花一天的时间才能采集足够酿造一瓶酒用的葡萄，这足以说明这酒为什么这样稀有。

这是最适合长期窖藏的酒，在非常特殊的场合才会被拿出来享用。

概括来说，德国酒适合在任何场合享用，由最随意的聚会或野餐，以至最隆重的晚餐，德国葡萄酒均能自由驾驭。





阿尔 AHR

红葡萄酒王国



分布于阿尔河流域的葡萄园有着德国“红葡萄酒天堂”之美誉。阿尔河在 Bonn（波恩）的南面流入莱茵河。从东部锥形玄武岩的高地到西部板岩悬崖间优雅的温泉地 Bad Neuenahr-Ahrweiler（巴特诺因阿尔-阿尔韦勒），你能看到陡峭山崖上葡萄园独特的景色。雷司令是这里首选的白葡萄品种，但这细小的产区却以精良的红葡萄酒闻名，特别是黑皮诺，以及它早熟型的同宗近亲——珍稀的早熟皮诺。葡萄牙美人亦是另一种重要的红葡萄品种。

巴登 BADEN

太阳最厚爱的葡萄酒产区

气候温暖、阳光明媚的巴登位于德国最南部，沿莱茵河畔绵延400多公里，从 Bodensee（Lake Constance / 波登湖）一直到 Heidelberg（海德堡），包括黑森林以及由火山岩体形成、层层迭迭的 Kaiserstuhl（凯瑟斯图尔）梯田。与法国阿尔萨斯和瑞士相邻，巴登一直有着葡萄酒与美食搭配的传统。不同的干型皮诺、无论是红或是白，都因为与食物易搭配，一直都广受欢迎。雷万娜葡萄园也分布广泛，而其他经典的白葡萄品种，如雷司令、西万尼和古德尔种植分布则比较集中。



弗兰肯 FRANKEN

BOCKSBEUTEL (大肚瓶) 和 BAROQUE (巴洛克) 标志

弗兰肯位于法兰克福东面的山区，蜿蜒曲折的美因河一带。Würzburg (乌尔茨堡) 那风味独特的葡萄酒以及巴洛克式的建筑，使之成为葡萄酒爱好者和艺术家们向往的圣地。弗兰肯的Bocksbeutel酒瓶(一种扁扁的圆腹瓶)，还有其气候及较干口感的葡萄酒使得法兰肯地区独树一帜。凉爽的气候及特殊的泥土种类使得早熟白葡萄，如雷万娜或巴库斯，成为该地主要的白葡萄品种，雷司令其次。该地区最出色的是强劲有力、带泥土气息的西万尼葡萄。此地的红葡萄酒主要是黑皮诺和在其他地区极少见的多米娜。



黑森山道

HESSISCHE BERGSTRASSE



德国春天花园

这条古罗马贸易商道 *strata montana* (山道) 与莱茵河平行，途经法兰克福南面的Odenwald (Oden Forest/奥登森林) 山脚。黑森山道素有“德国春天花园”之称，杏树及果树普遍开花较早，风景迷人，从城堡遗址可俯瞰山坡上的葡萄园和果园。该产区的葡萄酒主要出产于Bensheim (本斯海姆) 和Heppenheim (黑彭海姆)。雷司令是“山道的国王”，它占据了超过一半的葡萄园种植面积，雷万娜和灰皮诺则紧随其后。



摩泽尔 MOSEL

古罗马的遗迹

摩泽尔河及其支流Saar（萨尔）和Ruwer（鲁文）的山谷，自古罗马时代以来一直是德国最浪漫的山村酒乡。藤蔓和森林覆盖了陡峭的板岩山坡，河水峰回路转地流向Koblenz（科布伦兹）处的莱茵河。这里的雷司令出类拔萃，无与伦比。它们有着独特的细腻度与馥郁的芬芳，果酸迷人，并且常伴有一种矿物质的韵味，魅力无穷。来自卢森堡对面、Trier（特里尔）东南部的白葡萄品种爱博灵则被用来酿制风格活泼的清淡型餐酒或起泡酒。



中部莱茵 MITTEL RHEIN

莱茵河的浪漫景观

这段莱茵河流域被命名为莱茵河峡谷，位于Bonn（波恩）与Bingen（宾根）之间，景色秀丽壮观。河水长年流过板岩山石，在山石上留下足迹，并刻下烙印，形成一个陡峭、狭窄的山谷。大自然的鬼斧神工使峡谷间产生了一个微气候地带，两千多年来，一直是葡萄的理想生长地。古老的城堡塔楼高高地矗立在爬满了藤蔓的悬崖峭壁上和中世纪的村庄里。中部莱茵一直是艺术家和酿酒师们灵感的来源，源于这处的美丽传说（the Loreley/罗蕾莱岩，the Nibelungs）更是深入人心。脆爽、清香的雷司令葡萄酒也成为该地区的标志。



那赫 NAHE

西南部的钻石

那赫产区坐落在莱茵河和摩泽尔河之间的山谷中，“Nahe”的名字直接来源于和它同名的河流。那赫河穿越Hunsrück Hills（洪斯吕克山）森林地带，再缓缓流向莱茵河上的Bingen（宾根）。引人注目的岩层、矿藏以及玉石，充分展现出其地质构造的多样性，这也是那赫所产葡萄酒风味多样的原因。高雅、辛辣的雷司令，清香的雷万娜以及饱满的西万尼长期以来一直是这里的经典酒品。皮诺家族的红、白葡萄酒，如灰皮诺、白皮诺以及黑皮诺，还有红葡萄丹菲特，都越来越受重视。



法尔兹 PFALZ

舒适感性的快乐

85公里的德国葡萄酒大道（Deutsche Weinstrasse）由莱茵黑森蜿蜒穿过风景如画的村庄和郁郁葱葱的葡萄园然后到达法国边境。法尔兹是大道的途经地，其气候温暖、阳光充足，使葡萄可以蓬勃生长，酿出口感醇厚的葡萄酒。首选的雷司令，以及白皮诺与灰皮诺是这里精良的白葡萄酒；优质红葡萄酒的代表则是黑皮诺、丹菲特以及珍稀的圣劳伦特（Sankt Laurent）。雷万娜和葡萄牙美人是最受喜爱的日常酒饮。



莱茵高 RHEINGAU

质量的源泉

莱茵高的中心位置东西流向莱茵河，东边是Wiesbaden（威斯巴登），西边为Rüdesheim（吕德斯海姆）。贵族品种雷司令和黑皮诺遍覆Taunus Hills（陶努斯丘陵）斜坡上。其成功因素除了有最理想的种植气候外，还要归功于其在数个世纪来一直对高质量的持续承诺，领导者包括Johannisberg（约翰内斯堡）的Benedictines（本笃会）、Kloster Eberbach（爱博巴赫修道院）的Cistercians（西妥会僧侣）以及当地贵族。1775年，在Johannisberg偶然诞生的Spätlese（晚摘酒），为丰富、成熟的贵腐葡萄酒开创了舞台，德国也因这种酒而著称于世。



莱茵黑森 RHEINHESSEN

千丘陵地



千丘陵地坐落于莱茵河所形成的大肘内，莱茵河逶迤而行，从沃尔姆斯至美因茨拐弯，然后向西流向宾根。这里是德国最大的葡萄园种植区，生产的葡萄酒极为多样化。其中最能突显产区潜力的酒有创新的单一葡萄酒款：如干型的RS（Rheinhessen Silvaner/莱茵黑森西万尼）和以老树传统葡萄酿制的Selection Rheinhessen（莱茵黑森精选系列）；红、白皮诺受关注程度亦与日俱增。经典的白葡萄酒雷万娜、西万尼和雷司令仍占主导地位，但芳香型的白葡萄及葡萄牙美人、丹菲特等红葡萄亦不遑多让。

萨勒-温斯图特 SAALE-UNSTRUT

千年悠久的葡萄栽培

这是德国最北端的葡萄酒产区，到Weimar（魏玛）或Leipzig（莱比锡）两地的距离大致相等。一千多年来，葡萄生长在Saale（萨勒）和Unstrut（温斯图特）河谷

陡峭的梯田式石灰岩斜坡上。这个由森林、白杨林和广阔的高原环抱着的丘陵展现出的柔美景观，令人叹为观止。Freyburg（弗瑞堡）、Naumburg（瑙门堡）和Bad Kösen（巴迪克森）是其主要城镇。这一地区以各种干型葡萄酒闻名，其酒香精致、辛辣。雷万娜、白皮诺和西万尼是最具代表性的品种。



萨克森 SACHSEN

易北河的意大利风情

这是德国最小及最东的葡萄产区，坐落于Elbe（易北河）河谷。Dresden（德累斯顿）和Meissen（麦森）是其主要城镇。Dresden以其丰富的文化和温和气候，被称为“Florence of the Elbe”（易北河畔的佛罗伦萨）。葡萄大多种植在陡峭的、梯田式的花岗岩斜坡上。虽然萨克森的葡萄酒风格纷繁，但干型的雷万娜、雷司令和白皮诺仍是这里最具代表性的葡萄酒；这里还有非常独特的Goldriesling，它是雷司令和麝香葡萄的混种，在其它产区没有。



符腾堡 WÜRTTEMBERG

红葡萄酒之乡



符腾堡位于乡村丘陵地区，毗邻巴登和弗兰肯南部。大都会Stuttgart（斯图加特）和Heilbronn（海尔布龙）是葡萄酒中心，但大部分的葡萄园都分布于整个Neckar（内卡）河谷的田地与森林之中。这里的红葡萄酒占据着绝对优势，从脆爽、轻盈、有“Swabian national drink”（斯瓦比亚民族饮料）之称的托林格，到酒色、酒体、酒质都更加丰富的莫尼耶品乐和林伯格。雷司令是迄今为止最重要的白葡萄酒品种，紧随其后的是与雷司令有着亲缘关系的混合葡萄克尔娜。

联系我们



德国葡萄酒协会中国代表处

联系方式：+86 (21) 51532455
 邮箱地址：info@winesofgermany.com.cn
 办公地址：上海市徐汇区肇嘉浜路798号
 坤阳国际广场406室

德国葡萄酒协会中文官方网站：
www.winesofgermany.com.cn
 官方微信号：winesofgermany
 官方微博名称：德国葡萄酒协会微博



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Deutsches Weininstitut GmbH

info@germanwines.de

www.germanwines.de

www.deutscheweine.de