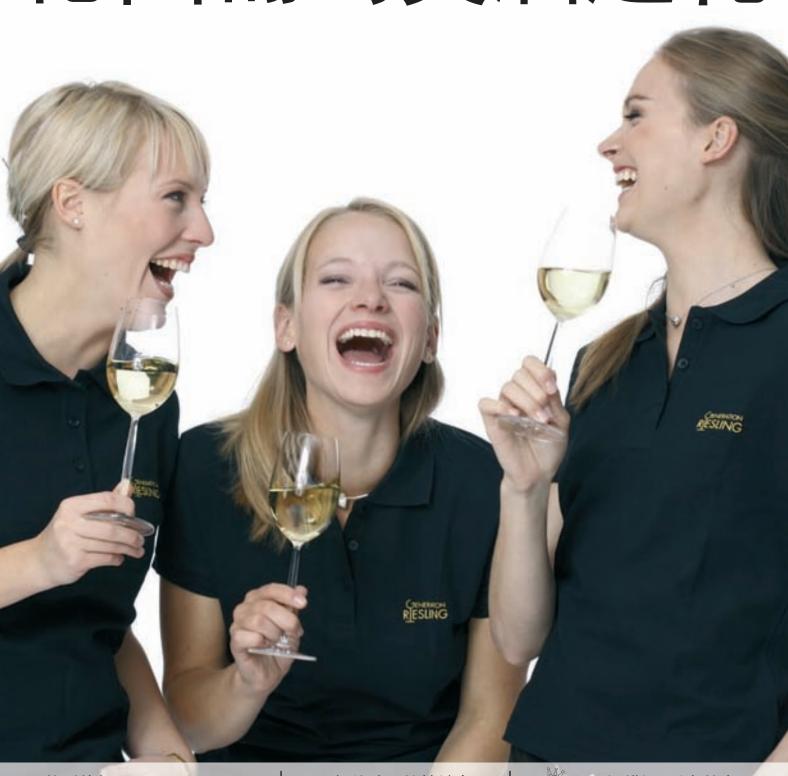


# 德国葡萄美酒巡礼



热爱旅行 享受生活

德国葡萄酒产区

-- 瞥

积极体验 怡情健身



为运动爱好者的休闲建议



品酒懂酒 乐在其中

从葡萄栽种到品酒 的实用常识



### 葡萄酒是饮料中的夜莺。 伏尔泰

这国不见

1180一个 5插道, 在在河

奇但一边是个

了一代人都知道德 要费劲寻找。如今 目表上,随时可

歸徐 上製目 上所有国家一样,已经非常流行上最精致和最稳定的白葡萄酒。 德国葡萄酒在我们这里,如同在世界 雷司令,在意大利,它被认为是世界

葡萄酒是瓶中的诗

德国葡萄酒止好与美国生产的东西形成X 感谢上帝,带给我们德国葡萄酒! 保罗·格里科, 赫特餐厅,组约

我沉浸在雷司令葡萄酒的美妙之中,对几代酒农辛勤劳动所为我们展现的这一切深表尊重。 大卫·施德克尼希特,葡萄酒倡导者,美国

> 德国葡萄酒和德国酒农有机会把葡萄酒多样化,只有他们才能做到把这个令人吃惊的特点发扬光大。 亚瑟斯 鲁宾森,牛津葡萄酒辞典

遗憾,人们无法抚摸葡萄美酒。 库尔特·图霍夫斯



欢迎来到葡萄酒之乡-德国

德国葡萄酒史话

所有葡萄品种 一览

德国葡萄酒产区

葡萄酒意味着工作

54 葡萄酒的生平



德国起泡了

积极体验 怡情健身



愉快地享受 葡萄酒

德国葡萄酒与中国美食















- 1\_ 施罗斯瓦肯巴特 (Weingut Schloss Wackerbarth) 酒庄,拉德伯乐 (Radebeul), 萨克森 (Sachsen)
- 2\_ 苏门拉赫(Sommerach)酒厂,苏门拉赫, 弗兰肯(Franken)
- 3\_ 蒂维诺(Divino)葡萄酒商店,诺登海姆(Nordheim),弗兰肯(Franken)
- 4\_ 石边酒庄 (Weingut am Stein) ,乌尔茨堡 (Würzburg) ,弗兰肯 (Franken)
- 5\_ 赫舍酒庄(Weingut Horcher),卡乐斯达特(Kallstadt)法尔兹( Pfalz)
- 6\_ 卡尔·科赫·爱奔酒庄(Weingut Carl Koch Erben),奥鹏海姆(Oppenheim),莱茵黑森(Rheinhessen)
- 7\_ 尤里斯酒庄(Weingut Julius),格瑞德海姆(Gundheim),莱茵黑森(Rheinhessen)
- 8\_ 美茨格酒庄(Weingut Meintzinger),弗里肯豪森(Frickenhausen),弗兰肯(Franken)
- 9\_ 瑞布霍夫酒庄(Weingut Rebhof)









200年前,德国的酒农生存不易。曾和查理士达尔文(Charles Darwin)一起在"雄鹰"号上环游过世界的乔治·福斯特(Georg Forster),一次在莱茵河上旅行时,曾对当时德国葡萄酒农的状况,为我们留下了这样的记载:

六年来困窘的生活着,期待终于能够拿到采摘葡萄带来的收入。通常情况下,7到8年才能等来这么一次:只有葡萄酒能喝了,并且有足够的数量,酒农才能靠它奢侈的生活一阵。... 但是在下一年,生活又重回乞丐的岁月,如从前那样。

《尼德赫海茵的风景》1790年,第一章

上帝保佑,从那个时候到现在发生了巨大变化。 如今,酒农的绿色职业已经变成一个令人羡慕的行业。

#### 葡萄酒与文化

- 两千多年来,德国的葡萄种植酿造始终与文化发展的历史进程紧密相连。凯尔特人当时就喝过自己葡萄所产的葡萄酒,然而,是罗马人第一次真正将葡萄种植带到德国。他们开垦坡地,大面积栽种葡萄,把凯尔特人种植的葡萄大量加工榨汁,酿制出所需要的葡萄酒。直到今天,这些古老的罗马榨汁设备还能在摩泽尔河地区,莱茵河地区和法尔兹找到,并且可以前去参观。

从那个时候起,德国葡萄酒生产酿造成为一个绵延发展的历史,并形成了独特的景观:极富特色的陡坡,风景如画的葡萄梯田,丰富的葡萄品种成为如今拥有102,000公顷种植面积的德国葡萄酒产区的种植文化。产区中的小屋,村镇,修道院和港口设施都在过往的岁月中打上了葡萄酒产酿的痕迹,是德国葡萄酒文化的见证。如今,具有现代革新意识的酒庄镶嵌在这些地区,环绕在历史景观旁,热情邀请前来观光的客人品尝他们自产的葡萄美酒。在此读本中,

我们热情邀请您做一个德国葡萄酒的巡游,希望您从这个小册子中对我们美丽的国家有新的了解和认识。

德国葡萄酒品种丰富多样。德国60%以上的葡萄种植面积是白葡萄。过去20年中,红葡萄酒的迅猛发展也成为新趋势。雷司令和黑皮诺是德国最重要的白葡萄和红葡萄品种,被称为"冷气候"的这些葡萄品种命中注定在德国找到它们的理想家园。长时间的生长成熟期使它们独具特色和风味,能充分地反映当地的土壤和气候特点。果香,和与此相伴的精致细腻的果酸迷人,深受消费者喜爱。这两种葡萄所酿造的葡萄酒都有很好的窖藏潜力。

#### 冰酒和高贵的贵腐甜酒 德国制造

它们是葡萄植株所能奉献的最昂贵的葡萄酒。如葡萄干一般的果实,浓缩的果汁,蜂蜜一样的香甜,榨汁后在酒窖中发酵成酒,或者在冰冻状态下采摘的葡萄酿造的酒。冰酒,逐串精选酒,

逐粒精选酒和贵腐精选酒都是德国酒农的大师级杰作。这些特别高贵的酒品含有丰富的天然糖分,而带有新鲜果酸使这些糖份变得更加可口宜人。为数不多的酒中精品只有在德国这样的地理位置偏北的葡萄酒之乡才能酿造生产。它们数量稀少,誉满世界。近来,在中国也成为理想的礼品受到人们欢迎。

#### 现代化的动力

9

#### 联合起来变得强大

德国酒农合作社在过去几年发展地也很快。酒农合作社对于质量管理投入很大,这些投入在今天得到了回报并显现出来。人们可以断定,酒农合作社在巴登和符腾堡产区创造了最大的经济价值并销售了80%的葡萄酒。全德国将近三分之一葡萄园面积由酒农合作社经营。

#### 国家有了新酒农

如今从许多葡萄酒标上,人们可以惊喜地发现这些新酒农的签名。例如,经典的桃红葡萄酒由黑皮诺所酿造,它从红葡萄榨汁而得到其白色的果汁,Blanc de Noirs一上市就取得成功。木桶葡萄酒,这个以前在优质酒(Qualitätswein)检查中,被检查委员会以特征不明显加以拒绝的葡萄酒,很长时间以来已经出现在几乎所有酒农的产品名录上。绿色种植葡萄的活力也在葡萄酒业蓬勃发展中明显可见。20、30年前,那些被许多葡萄酒爱好者所嘲笑的生态葡萄种植,如今却成为来自顶尖酒庄无数葡萄酒的生态印章。



君主制下的国王尊严已经成 为过去,但是每年由众多专 业人士选出的德国葡萄酒女

王却光彩斐然。德国葡萄酒13个产区的地区女王们都是参选的 候选人。她们中最有能力、时尚,而又能充满幽默感,并能用其 它语言介绍德国葡萄酒的优秀者方能当选。在德国葡萄酒女王任 职期间的许多国外活动中,她是德国葡萄酒的代表。从1949年开 始,德国葡萄酒协会组织德国葡萄酒女王的选举。在公开的活 动场所,葡萄酒女王头戴女王皇冠,而以前的民间传统少女 装束不再沿用。葡萄酒女王们确实是适应时代要求,接受 过出色的教育,有才能的年轻女性,这一传统也如德 国葡萄酒一样,带给人们极大快乐。

#### 怎样成为酒农?

世界上最好的职业? 当然是酒农! 许多精英都希望什么时候能够实现生活的梦想 - 购买一个酒园。可是要想酿造好的葡萄酒,仅仅有这样的愿望是远远不够的,因为酒农对各种各样、多方面的手工技巧都必须通过学习掌握。这些年来,女性酒农的数量一直在上升。酒农行业很长时间以来,已经不再是一个由男性占主导地位的职业了。

德国高等学府在世界范围内享有很高的声誉。一个"盖森海姆人"变成一个概念,另外一个著名的高等教育培训基地是海尔布龙高等学院(Heilbronn)。而在宾根(Bingen),凯撒斯劳滕(Kaiserslautern)和路德维希港(Ludwigshafen)的专业高等学院,也同葡萄酒之路上的诺伊斯塔特(Neustadt)镇的服务业中心合作,共同提供葡萄种植与葡萄栽培学专业教育。

#### 优质酒产生于智慧的头脑

一个德国的酒农如今是一个拥有各种技能的多面手: 他们 是从事农业经济和葡萄种植的酒农,了解地理和生物常识;还 是机械师,懂得气象学,了解葡萄栽培技术;酿酒师、市场营 销专家、质量管理经理、法律工作者、演说家: 近来, 还必须 成为保持经济持续发展的专业人员。所有这一切都集中在一个 人身上! 这样全方面的酒农完全知道, 他要酿造出什么样的葡 萄酒。虽然很多因素依赖大自然,但是却不能任其自然。他们 这些经验还通过在其它国家实习进一步扩大。德国的葡萄种植 酿造学校,研发和育种基地,长时间以来在国际上享有极高的 声誉。在世界各地的酒庄、酒厂中,都有"盖森海姆人"在那 里工作,也就是说,都是从莱茵高的莱茵-美因-盖森海姆高等 学院(Hochschule Rhein-Main-Geisenheim)毕业。成长中 的男男女女年轻人在求学期间,就能将他们家乡的酒与其它 地区的酒加以交换、对比,共同品尝并苦苦钻研。这样的见 识超越了本地区的局限,开阔了视野,使自己的产品在竞争 中能与其它地区的葡萄酒一争高下。

#### 优异的组合

即使在完成学业之后,毕业生们也始终保持着紧密联系。由此产生并组成了许多小组,在这样的组织中,年轻一代的酒农共同开发他们的葡萄酒并且将其推向市场。最早的小组是"莱维纳

年轻酒农"(Leiwener Jungwinzer),在这个小组中,好几个人的年龄都超过了30岁。"南法尔兹五友人"(Fünf Freunde in der Südpfalz)小组也引起了媒体的关注。他们的酒得到专业人士的重视和好评。其它联合组织有各种时尚现代的名字,如"一个瓶子里的信息"(Message in a Bottle),"年轻的施瓦本"(Junges Schwaben),"下一代"(Next Generation)或者"南法尔兹关系"(Südpfalz Connexion)。许多联合小组共同设计一款葡萄酒或者葡萄酒类型,如"莱茵高轻盈"(Rhein-

gauer Leichtsinn),是一种夏季清新的葡萄起泡酒;或者,他们的小组栽种一确定的葡萄品种,如"弗兰肯与自由"(Frank & Frei),通过这一方式,他们在弗兰肯地区赋予穆勒塔戈以新意和新的名声;在"雷司令时代"宗旨下,来自所有产区的年轻男女酒农们掀起了一股雷司令狂热,他们共同展示新酒,出现在展会上,向人们介绍宣传来自德国的葡萄酒,不仅是雷司令,而是展示出现代人年轻的风貌。

www.generation-riesling.de

### 脸书(FACEBOOK), 维特(TWITTER)等 等

近来,德国葡萄酒酒农也能从脸书 和维特网上,这样的现代化通讯联系中 找到。这上面有一系列关于葡萄酒的博 客,通过这些博客,那些志同道合的人 们交流着德国葡萄酒的各种信息。甚至 于,在德国葡萄酒协会的倡导组织下, 还设有维特葡萄酒奖。参加者可以在维 特网上查询和跟踪评审员的工作。









# 德国葡萄酒 史话

#### 前罗马时代

古老的日耳曼人饮用蜂 蜜酒,喜欢填字游戏的人爱 把这个酒用三个字母Met来 表达。葡萄酒则没有任何记 载。相反却有一种含酒精的 发酵饮料!我们的祖先已经 了解酒精醉人的功能,只是 不知道其所以然。



#### 古罗马人

随着古罗马人对日耳曼人的征服,葡萄植株被带到了摩泽尔河(Mosel),后来又被带到了莱茵河(Rhine)。摩泽尔产区是德国最古老的葡萄酒产区,特里尔(Trier)在当时被称为奥古斯塔特里沃鲁(Augusta Treverorum),是当时的西罗马帝国首都。据在皮斯波特 (Piesport),布劳恩贝格(Brauneberg),艾登(Erden)发掘出来的无数榨汁设备证明了摩泽尔河谷当时兴旺的葡萄酒文化

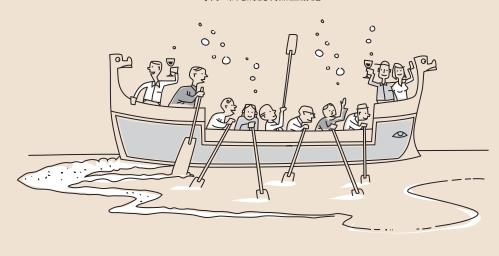
## 德国最古老的葡萄酒窖,特里尔联合医院(Vereinigten Hospizien) 是公元 330年建造的。

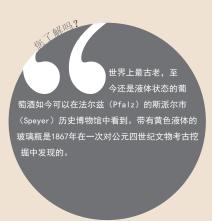
# 从公元前50年开始

#### 祝福你,摩泽尔"

古罗马最高行政长官、诗人和修辞学家蒂茨米纽斯•马格努斯•奥索纽斯 (Decimius Magnus Ausonius) 在483首六音部诗行 "摩泽拉" (Mosella) 中描写了摩泽尔河陡峭的葡萄园。

当时,罗马人在船上运输葡萄酒。从公元三世纪的一个葡萄酒商人墓穴中挖掘出来的"诺马艮的葡萄酒船" (Neumagener Weinschiff),如今可以在特里尔的莱茵 州立博物馆中看到;而且旅游者们还能在一个长18米的诺 马艮-帝龙的复制品上游览。



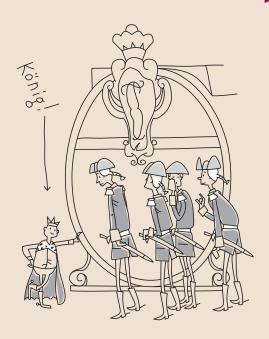


#### 卡尔大帝

弗兰肯帝国的统治者卡尔大帝推动了葡萄业 发展,特别是通过修道院的经营扩大了葡萄种植 面积。因为在莱茵高(Rheingau)的斜坡上雪比 其它地方融化的早, 他从自己在英格海姆的行宫 观察到莱茵河对岸适合葡萄生长,同时他还是出 售自酿葡萄酒酒店的创建者。座落在黑森山道 的帝国和国王修道院 -- 洛池修道院 (Lorsch) 在公元850年拥有将近900个葡萄园



常重要的意义。修士们开垦了很多的葡萄园,许多 葡萄园的名称至今还能令人想起这些葡萄园曾经属 于教会,如,普瑞拉特(Prälat),教会地(Kirchenstück), 主教教堂登查内(Domdechaney), 阿伯茨贝格(Abtsberg), 主教教堂普若布斯特 (Domprobst) 等等



#### 巨型的符号

在三十年战争之前(1618年-1648年),德国葡萄 种植面积达到了历史最高水平。然而, 在此之后, 许多葡萄园被荒芜和废弃。尽管如此,统治者仍然 有展示其巨大恢宏的偏好。否则, 怎么解释海德堡 (Heidelberg) 的巨型葡萄酒酒桶? 1751年生产的酒 桶容量达220000升,这个酒桶在历史上只装过3次酒。 旅游者到今天还惊叹它的巨型规模。



晚摘骑士 晚摘级 (Spätlese) 葡萄酒 产生纯属偶 然: 因为手持 富尔达主教侯爵批 准葡萄采摘指令的骑士,返 回莱茵高把采摘令送至约翰 内斯堡 (Johannisberg) 修士手中时,晚了14天。 葡萄已经沾上贵腐菌才开 始采摘。"这样的葡萄酒我 从未尝过。"酿酒师惊叹着 说。信使为什么迟到, 至今仍 然是个谜。但从此以后,晚摘 酒成为德国葡萄酒中一个重要 的类型。此外,珍藏酒(Kabinett) 又名教会小室酒, 该酒 最早也起源于教会。因为当时 教士们将他们最好的葡萄酒储 存在酒窖的一个被命名为小室 的地方,这种酒也

就由此得名。





#### 冰酒诞生之时

德国冰葡萄酒的诞生地在多茹斯海姆 (Dromersheim), 这个地方是莱茵河畔城市宾根 (Bingen) 的一部分。据 传,德国第一批冰果葡萄酒是1830年2月11日从1829年收 获的葡萄中酿造的。当时的酒农因为质量不好,没有及 时采摘葡萄,直到冬天才收获,原本打算作为牲口饲料 用。然而,酒农发现,冰冻后的葡萄含有很甜,口味香 浓,葡萄果糖比重很高的果汁。他们把葡萄榨成汁,冰 酒由此诞生。

萨克森选帝侯克勒门斯•文策斯劳斯 (Clemens Wenzeslaus)

特里尔的选帝侯和大主教克勒门斯•文策斯 劳斯(Clemens Wenzeslaus) 当初作为葡萄酒专家 对于摩泽尔葡萄酒产区留下了决定性的影响。 为了提高葡萄酒的品质,他在7年"坏收成" 中用雷司令取而代之。由此, 诞生了世界上最 大的雷司令葡萄产区。

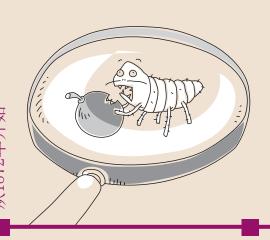


#### 联合起来变得强大

当"麦耶施罗斯的酒农 协会" (Winzer Verein zu Mayschoß) 成立时,阿尔(Ahr) 的18户酒农有了德国第一个酒农 合作社。如今这样的组织形式 遍布德国所有的葡萄酒产区, 酒农合作社经营面积占全德国 葡萄种植三分之一,特别在符 腾堡 (Württemberg) 和巴登 (Baden) 地区, 当地有很多 以葡萄酒作为副业的酒农,这 样的形式更加多见。

#### 歼灭葡萄根瘤蚜

来自北美的虫害给整个欧洲葡萄种植业带来危机。1865年以来,法国大部分的种植面积遭到毁坏,然后葡萄根瘤蚜出现在波恩(Bonn),萨克森(Sachsen),巴登和摩泽尔地区。绝望的酒农们徒劳试图用煤油和其它东西杀死病虫。从1872年开始,人们才开始确信,美国的植杆有抵抗力,从那时候开始,在欧洲,人们将葡萄植株嫁接在美国砧木之上。在德国只有少量的葡萄园才有"真根"葡萄植株。然而葡萄根瘤蚜至今还没有完全战胜。





#### 德国的女王

出生在库恩,来自法尔兹迪达斯菲尔德(Diedesfeld)的伊丽莎白· 格丝(Elisabeth Gies)是第一个被加冕的德国葡萄酒女王。这个官方荣誉的历史同联邦德国同龄。如今,德国葡萄酒女王在任期内,无论在国内还是国外都是一个有能力、充满魅力的德国葡萄酒大使。她频繁出行出访,上百个活动都安排在她的时间表上。

早在中世纪,对掺水出售假酒的人就有很

#### 葡萄酒机构

同样在1949年,创建了德国葡萄酒学会(Deutsches Weininstitut),当时的机构名字为"德国葡萄酒宣传广告有限公司"。位于美因茨(Mainz)的德国葡萄酒协会总部,并通过网络形式,网页:www. deutscheweine. de,为消费者提供准确的有用信息,从葡萄品种,葡萄酒产区到最新的活动和出版信息。国外的市场营销策划也属于德国葡萄酒学会的任务之一,协会在世界各地成立了许多办公室。

## 1949年

#### 检

#### 检验更好

严厉的惩罚措施。1471年,一个酒农因为往酒里掺水而被捕。第一个禁止假酒的国王法规颁发在1498年。1903年当时的法尔兹行政区设立了第一个葡萄酒检查官的"职位"。如今葡萄酒检查官到处都有。他们监控生产条件,检查督促法律法规的执行,在企业抽查罐装和瓶装葡萄酒,进行做感官测试,以及检查葡萄酒标上的说明是否正确。





酿造的基本法,直到今天,其规定还具代表 性:葡萄酒产区、地理位置和大区位置的表述 等主要部分到今天仍然有效。从那个时候起, 产品等级,如优质葡萄酒(Qualitätswein), 高级优质葡萄酒 (Prädikatswein) 都有了明 确的定义。酒法的基础成为欧盟内共同市场组 织设立的基础。

葡萄酒战胜啤酒

德国人购买葡萄酒的支出 第一次略高于购买啤酒: 用于 酒精饮料的家庭开支中, 葡萄 酒比例占 32.3%, 啤酒比例为 32.2%。尽管只是小胜,但是 在一个喝啤酒远远高于喝葡 萄酒的啤酒消费大国中,这可 谓历史上的重要一刻。

#### 红葡萄酒走俏

1981年以来,红葡萄酒品种种 植持续走高,到2006年达到36.9%! 原因是:由于德国消费者对红葡萄 酒的喜好使许多酒农新栽种葡萄时选 择种植黑皮诺 (Spätburgunder), 丹菲特 (Dornfelder) 和其它品 种。然而红葡萄的种植面积却相 对减少了。

13个葡萄酒产区

德国统一之后,葡萄酒产酿区成为13个,包括萨克 森 (Sachsen) 和萨勒-温斯图特 (Saale-Unstrut.)两个产区。 雷司令之复兴

如今雷司令成为德国葡 萄酒的国王 (雷司令在德国 的种植面积占全世界总面积 近60%),然而它成为王者 的这个时间并不是很长。究 其原因,是消费者对葡萄酒 产品质量的高要求和消费习 惯的改变促成对雷司令葡萄 酒需求量逐步上升, 现在有 越来越多的酒农开始种植雷 司令葡萄。

葡萄酒文化高潮

从2010年开始,德国葡萄 酒学会推动了"葡萄酒文化的 高潮":对葡萄种植地、历史 以及对传统中令人印象深刻的 文字资料建档:包括古老的葡 萄园和葡萄种植酿造博物馆, 及历史上的榨汁设备或者传统 的葡萄种植乡村和社区。





# 葡萄品种

红葡萄品种 自葡萄品种

## 雷司令 (Riesling)

闻一闻雷司令,就已经是一极大的享受了。苹果,柠檬,桃子或者杏子等水果香芬芳扑鼻。这种清新的果香加上独一无二的果酸使雷司令成为世界上最为著名的葡萄品种之一。近年来,雷司令葡萄酒在国际上迎来了一个真正的复兴。其实早在十九世纪初叶,德国雷司令葡萄酒就是世界上最贵的葡萄酒。

可以当仁不让的说,德国是雷司令葡萄的故乡。德国有22000公顷的雷司令葡萄园,占全世界雷司令葡萄种植面积的60%,法尔兹和摩泽尔地区是世界上两个最大的雷司令葡萄种植区。迄今保留下来最早记载雷司令葡萄种植的文件,是莱茵高西妥教团僧侣修道院埃博巴赫酒窖(Eberbach):1435年3月13日,他们向卡岑因博根伯爵(Grafen von Katzenelnbogen)开出了雷司令品种的账单。通过教会的种植,从中世纪起,该品

教会的种植,从中世纪起,该品种成为葡萄酒文化中的重点。由于莱茵高的约翰内斯堡(Johannisberg)是世界上现存的最为古老的雷司令葡萄园,

所以在美国,这个品种又被称为约翰内 斯堡雷司令。雷司令在德国葡萄种植区 扩展的很快,特别是在河谷地区,因为 河谷地区的热储存能力特别适合雷司令 葡萄种植。在世界上的其它国家,要感 谢德国移民,让雷司令在澳大利亚,美 国和新西兰传播开来。

不同于其它葡萄品种,一款雷司令葡萄酒之特色非常依赖于生长的土壤条件。重粘土性土壤赋予葡萄一种类似柠檬的香味,长在斑砂岩土质葡萄园中的雷司令葡萄酒则会有一种杏子的香气,而板岩又让雷司令葡萄酒有一种矿物质味道,有时也会让人感到火石的淡淡清香。雷司令葡萄酒还能够很奇妙经历老化过程,成熟的雷司令会给人一种高贵的石油味道,这股香气令高品位的葡萄酒爱好者们为之神往。

如雷司令这样的优质葡萄品种,其特色可以全方位在各种酒的等级和类型中体现出来:从酒庄起泡酒(Winzersekt),到清淡的珍藏酒(Kabinett),再到高贵的晚摘酒(Spätlese),或者高价位的冰酒,无论干型、半干型、或者甜型酒都能酿造。具有多种多样美妙清新特色的雷司令酒,可以作为很好的佐餐酒,

与鱼类、海鲜和带清淡酱汁的禽类菜肴以及与蔬菜搭配。半干型酒更是亚洲菜系的理想伴侣。雷司令还是甜型酒珍宝:逐粒精选酒(Beerenauslese),贵腐粒选酒(Trockenbeerenauslese)或者冰酒(Eiswein)。它具有无以伦比,出色的窖藏能力。通过贵腐菌(灰葡萄孢菌),雷司令葡萄香味更加完美。因为雷司令属于晚熟的葡萄品种,需要较长的成熟期,外加贵腐菌可以非常细致地长在葡萄上,所以雷司令特别适合于此。如果秋天气候锦上添花,既不冷也不干的话,所酿出的贵腐甜酒会带给人无以复加的享受。

精心逐粒手选单个葡萄,果实中萃取的精华能够为雷司令提供精美果酸和浓郁果香:干果,蜂蜜,成熟的菠萝和黄桃等香气扑鼻。这是绝妙的开胃酒,也是餐后甜品或是浓奶酪的理想伴侣。雷司令的最高享受还体现在冰酒上,冰酒是精致高贵的葡萄酒,带有钻石般明亮的果酸,迷人的果香,和葡萄香甜味。冰葡萄采摘时的果糖比重达到250度予思勒(Öchsle),所以雷司令冰酒被称为葡萄酒中的珍宝就不足为奇了。

## 黑皮诺 (Spätburgunder)

- 时向的红酒

黑皮诺 -

黑皮诺毫无疑问是德国最高 贵的红葡萄品种。只有在最好的 位置上,它才体现出自己应有的 美妙特性。黑皮诺葡萄有一种鲜 明的特性 - 完全的樱桃味,并 带有淡淡的烟熏和杏仁的香,含 有精致细腻的红色水果类有层次 的果香。

德国葡萄酒产区中,黑皮诺的种植面积逐渐扩到11000公顷;继法国和美国之后,居世界第三位。当德国最重要的白葡萄品种雷司令在全世界享有盛誉时,最重要的红葡萄品种黑皮诺葡萄品种黑皮诺葡萄品种黑皮诺葡萄酒在私人饮用范围之内。虽然黑皮诺葡萄酒在德国国内的市场需求持续走高,但至今为止,这种葡萄酒行家前出口量依然很少。让国外葡萄酒行家们吃惊的是,德国的黑皮诺葡萄比澳大利亚,新西兰和奥地利的总合还要多。

黑皮诺属于种植历史非常悠久的葡萄品种。人们说,加洛林王族的后代卡

尔三世国王(有个有趣的"胖子"绰号),在公元884年将这个品种从勃艮第带到波登湖(Bodensee)畔耕种。 从那时候起,这个葡萄品种逐渐扩展到了北方。

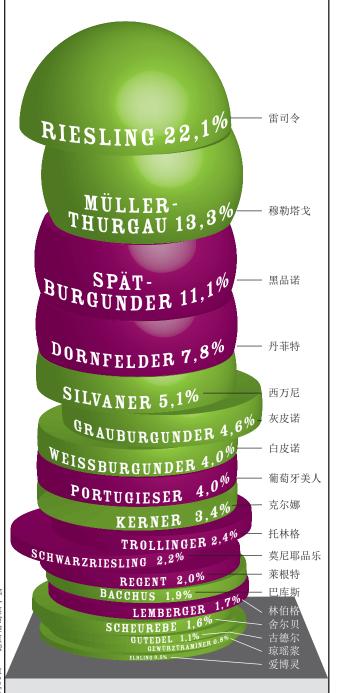
黑皮诺对于气候和土壤条件要求很高。最好的地理位置对于最高贵的红葡萄品种之一的黑皮诺是至关重要的。这种被称为"冷气候"的葡萄品种,如同雷司令一样,命中注定非常适合在德国生长;同南边的葡萄种植国家相比,黑皮诺在我们的高纬度地区生长会有更长的生长期;而葡萄所处的土壤和气候条件,又带给葡萄极其鲜明的特色。这一点引起萄萄酒行家们的极大兴趣:德国葡萄酒产区中的黑皮诺是无可替换,独一无二的;葡萄酒爱好者甚至能够品尝出来它们产自何方。

在德国, 大部分被酿造成酒体饱满的干型红葡萄酒有两种主要类型: 一种是由完全成熟的葡萄酿造而成, 柔和、单宁比较少, 呈红宝石红, 是一款精致的葡萄酒; 另一类属于比较现代的类型, 带有更多的单宁, 较少酸味, 有较为浓

郁红色。两种酒经过适当的木桶贮存都会非常出色,迅速去皮的黑皮诺葡萄汁(Blanc de Noirs),根据不同的生产方式,能酿造出从浅玫瑰红到水白色的酒,它们带有尖锐性,这种清淡的酒体适合与所有菜肴搭配,也同样能作为美妙的开胃酒。黑皮诺酿造的葡萄起泡酒既能成为红起泡酒或者黑皮白汁的起泡酒(Blanc de Noirs)。

巴登产区拥有将近5800公顷的黑皮诺,是德国最大的黑皮诺种植区。几乎在每个葡萄酒产区,这种葡萄品种都发挥了作用。另外,黑皮诺也是阿尔产区(Ahr)的主要品种,这个地区的黑皮诺葡萄酒还在国际上引起过轰动。

## 最重要的 葡萄品种



葡萄种植比例 2010年葡萄种植总面积为102197公顷

**白皮诺**(Weissburgunder)从黑皮诺变化而来的白皮 诺生长在对雷司令而言显得太热的地区。该酒酒体活泼、 清新,并带有宜人果酸,特别适合配餐;香味和口感让人 想到柠檬、香梨、密瓜和绿坚果。同样又适合做起泡酒的 基酒, 当那些来自顶尖葡萄园的白皮诺在木桶中贮存后, 能酿成令人印象深刻的高质量葡萄酒。

灰皮诺 (Grauburgunder) 源自黑皮诺。它还有个可爱 的别名叫汝朗达(Ruländer)。如今这种葡萄大部分被酿 造成干型酒,它属于出色的配餐酒,带有有梨、杏、坚果 和菠萝的香味。令人印象深刻的是其风格的多样性,除了 干型酒外,清新的灰皮诺还适宜作为休闲酒或野餐酒;所 提到的汝朗达酒则是一酒体醇厚,在木桶中贮存成熟的酒; 此外,还能作为贵腐酒的代表。并和白皮诺一样,也能成为 起泡酒的基酒。

移動塔戈 (Müller-Thurgau) (又名雷万娜Rivaner) 20 世纪初由赫尔曼·米乐 (Hermann Müller) 教授从瑞士的托 高葡萄(Thurgau)培育成功,过去很长时间内被当作雷司令和 西万尼(Silvaner)的杂交品种(又名雷万娜)。不久前, 通过基因检测,重新确认其真实的"母本和父本"是雷司令 和曼德勒内若耶勒 (Madeleine Royale)。其酒的类型:简 单,易于上口,带有温和的酸味和典型的"肉豆蔻"细腻香 味。在德国,穆勒塔戈的种植面积占第二位。这种早熟的葡 萄品种是绝佳夏季饮品,清新的酒体既能作为任何场合都能 饮用的葡萄酒, 也能加工成香气迷人的葡萄起泡酒。

西万尼 (Silvaner) 是琼瑶浆 (Traminer) 和奥地利白葡 萄的天然杂交品种,属于最古老的葡萄品种之一。根据历史记 载,1695年,这种葡萄首次在卡斯特(Castell)(弗兰肯地区 Franken)被种植。西万尼葡萄的最大种植比例至今仍然在弗 兰肯地区,最大的种植面积则在莱茵黑森(Rheinhessen)。 这种葡萄如雷司令般能很好表达其地理特性,能令人想起 花香和植物芬芳,同时也有类似蜜瓜,布拉斯李和苹果的 香味。因其带有柔和的土地芳香与果香以及宜人的酸度, 西万尼是一种出色的佐餐酒,与芦笋形成经典搭配,此外 还可以尝试搭配鱼类菜肴。

丹菲特 (Dornfelder) 这个葡萄品种是1950年由奥古 斯·特赫洛德 (August Herold) 在维斯贝格 (Weinsberg) 培育而成的,今天成为德国最受人欢迎的红葡萄品种之一。 这款酒易于上口,带有樱桃和加仑类水果芬芳,单宁温暖、 柔和,色泽呈深红色。该葡萄品种也易于种植,并且年轻时 就能饮用。而作为混合酒和在木桶中贮存成熟都是该品种的 强项。

林伯格(Lemberger)这个品种可能起源于奥地利,当地把它当作蓝法兰克族的品种。19世纪,林伯格首先在符腾堡地区(Württemberg)扩展开来。来自符腾堡地区的联邦总统特沃德·豪森(Theodor Heuss)是林伯格葡萄酒爱好者。这种性质温和,色彩深沉,带有莓类果香的林伯格葡萄酒受到越来越多的人们的喜爱。这个品种能酿造从日常的简单酒品到特殊场合饮用的高贵木桶酒。这款酒令人想起成熟的黑莓,李子和樱桃的香味,根据不同的类型,人们能察觉出单宁的结构层次。

托林格(Trollinger)符腾堡的"面包、奶油、红葡萄酒"是浅色、清淡、可口和充满果香。这种葡萄品种来自阿尔卑斯山南麓,在那里被称为菲玛切(Vernatsch)。这个葡萄被带到德国的使者很可能是古罗马人。葡萄的香气类似于花香和酸樱桃,口感则如奥地利的瑶苏点心或者类似熏肉、火腿和奶酪那样的餐间点心,充满符腾堡特色。饮用这款酒时,最好稍冷藏一下。

葡萄牙美人(Portugieser)单纯清新的葡萄酒很适合酿造成桃红葡萄酒。这个单宁温和的品种是德国葡萄产区内位居第三的红葡萄品种。而在葡萄牙,这个葡萄品种却毫无知名度!该品种很可能来源于奥地利或者匈牙利。典型的香味有如红加仑、覆盆子和草莓。在限产的措施下,葡萄牙美人红葡萄酒具有令人吃惊的醇厚,可以毫不费劲的在木桶中贮存和陈酿。

古德尔(Gutedel)这个葡萄品种的种植历史已经将近5000年,可谓最古老的人工种植葡萄。在德国,几乎只在南巴登地区的马克格拉菲兰德(Markgräflerland)种植。越过边境,在瑞士,人们将它称为查瑟拉丝(Chasselas)。带有柔和的果酸使古德尔葡萄适合搭配清淡的菜肴,也是一种美妙的夏季佳酿。这个品种还能成为很好的葡萄起泡酒的基酒。

爱博灵 (Elbling) 2000多年来,这个品种一直在欧洲种植。早在古罗马时期,爱博灵可能被罗马人命名为"维提斯•阿拉巴" (Vitis Alba) 白葡萄。如今它几乎只在摩泽尔产区种植。这种葡萄能酿造出酸度清新和活泼的白葡萄酒,让人轻松的享受;还可以酿造成很好的葡萄起泡酒。可以说,炎热夏天里没有比一瓶葡萄酒干型爱博灵白葡萄酒更解渴了。

**巴库斯**(Bacchus)这个品种在30年代由西万尼,雷司令的杂交品种与穆勒塔戈培育成功。2010年它的种植面积达2000公顷。主要在莱茵黑森和弗兰肯区。巴库斯葡萄酒一般酿造为优质高级葡萄酒,带有相应的残糖度。这种酒萃取物丰富,充满果味,有时含有类似舍尔贝的酒香。当酒含有很高的果汁浓度和酸度时,有如雷司令。它还具有带淡淡姆斯卡味道的花香。巴库思酒以其细腻的香味特别适合与亚洲菜肴,还能搭配水果类的餐后甜食。

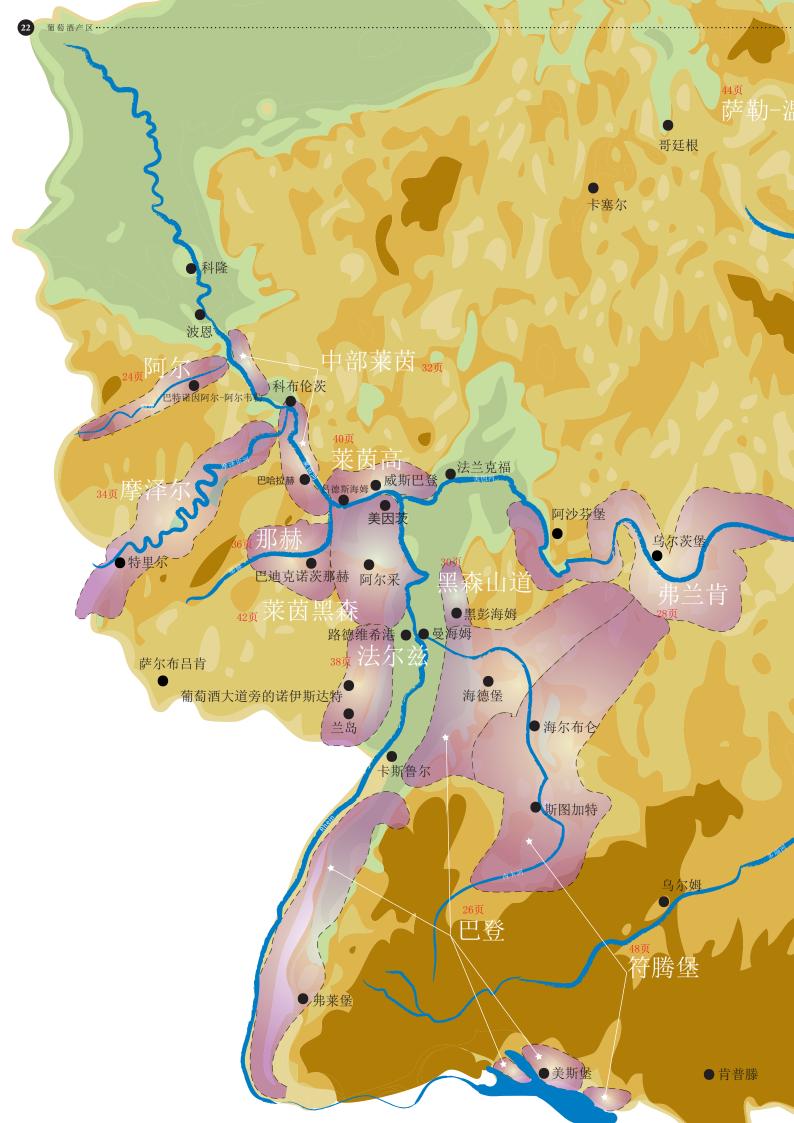
**莫尼耶品乐**(**米勒葡萄**) (Schwarzriesling/Müllerrebe/Pinot Meunier) 这个葡萄品种与雷司令完全没有关系,而是来自勃艮第葡萄家族的一种古老葡萄品种。米勒葡萄的名字源于葡萄叶子上精致如粉状的白色细茸毛。这种葡萄酒作为果香型佐餐酒让人乐不可支;若酿造成为口感醇厚的酒,则从其香味和多种性,堪与黑皮诺媲美。在法国的名字为莫尼耶品乐,在当地用来生产香槟酒。在德国,它是葡萄品种植面积增加的代表,特别在符腾堡地区这个品种的种植面积最大。

**含尔贝**(Scheurebe)这个葡萄品种是乔治•舍尔(Georg Scheu)于1916年用雷司令和西万尼在莱茵黑森的阿尔采(Alzey)培育成功,属于最著名的芳香型酒品种之一:香气浓郁,富有特色,带有如黑加仑,或热带水果香。又常被酿造成高贵的甜酒,同时该品种也越来越多的被酿成干型葡萄酒。这款酒适宜搭配亚洲菜肴和奶酪,同时也能用作餐前的清新开胃酒和休闲时的饮酒。

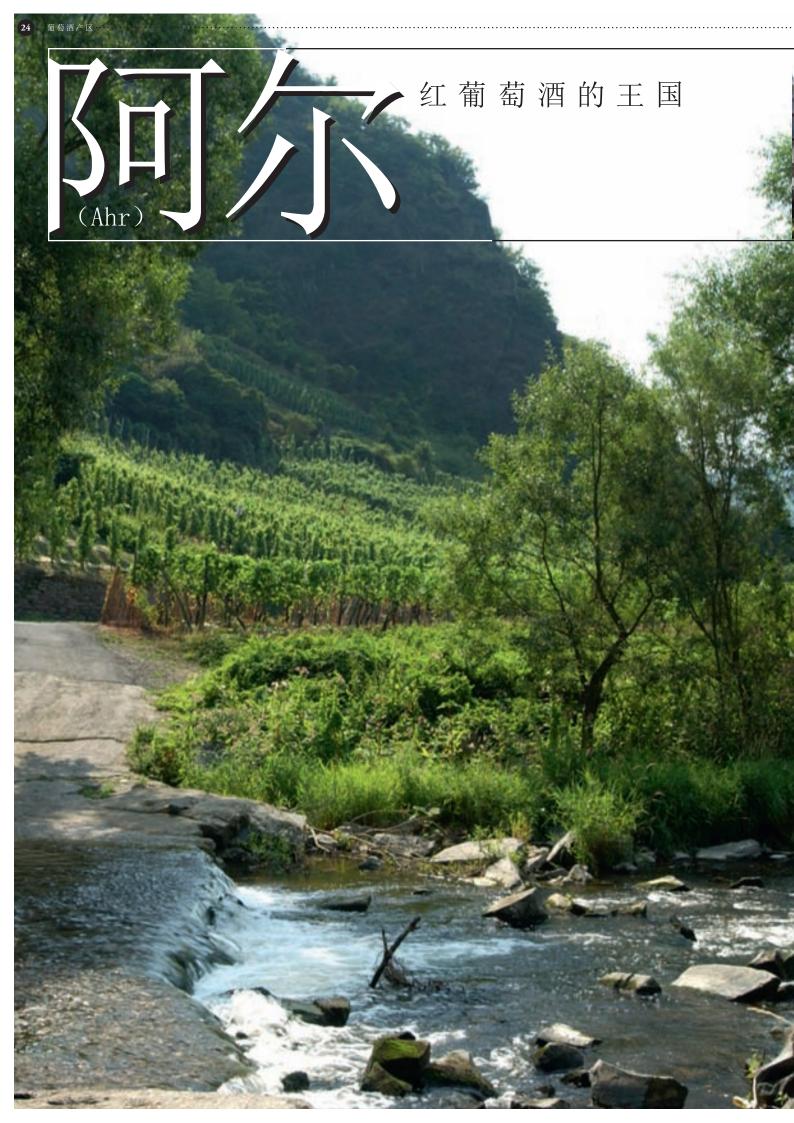
原瑶浆(Gewürztraminer)这是一款传统的芳香葡萄酒,具有特色鲜明的玫瑰花香,香味还让人联想到金合欢属花、苦橙、热带水果和蜂蜜。在法尔兹的瑞德特(Rhodt),一株有400年历史的琼瑶浆葡萄至今还在结果。现在在德国,这款葡萄的种植面积不断增加,并被酿造成为多种多样、不同类型和口感的酒;尤其是醇厚丰满的贵腐甜酒,更是精美的餐后酒和奶酪的理想搭配。

克尔娜(Kerner)这种具有酸度和果香味的葡萄是从托林格和雷司令葡萄杂交培育出来。1929年由奥古斯特·赫洛德(August Herold)培育成功,以葡萄园诗人尤斯图斯·克尔娜(Justinus Kerner)名字命名的克尔娜葡萄是一种果汁充裕,酒体饱满的葡萄酒,适宜配餐。用它酿造的晚收葡萄酒是理想的夏季休闲葡萄酒,又适合作为起泡酒的基酒和混合酒。它的香气如绿苹果,梨和白加仑那般美妙。

**菜根特**(Regent)德国有培育葡萄品种有悠久历史,一方面为了优化品种,或者创造新品种,另外一方面为防止病虫害。这样培育出来的品种自然应该口感更为出色!由雷司令,西万尼的杂交再加上嘉宝(Chambourcin)培育出的红葡萄品种莱根特,令人印象深刻地达到了这个目的。这个在1996年刚获得批准的品种带有深红的色泽,果香浓郁,有着丝绒般柔滑单宁的红酒带有黑樱桃和加仑的香气,富含单宁。毫不奇怪,这个葡萄的栽种面积迅速扩大,仅在10年之内,就从过去70公顷扩展到2000公顷。









560公顷葡萄种植面积的阿尔区是德国葡萄酒产区中最小的区域之一。这个地区的特色:阿尔区85%的种植面积为红葡萄,这个比例大大高于其它的德国产区。红葡萄品种主要是黑皮诺,葡萄牙美人和早熟皮诺(Frühburgunder),最重要的白葡萄品种为雷司令。

阿尔产区的名字直接来源于和它同名的河流-阿尔河(Ahr),距前联邦德国首都波恩以南40公里之处流入莱茵河。阿尔河谷风景如画,河谷地带的斜坡大都朝南。这里降雨量少,年平均气温比较低,然而,对于气候条件要求很高的黑皮诺仍然可以在这里很好得生长,其很重要的一个因素在于土壤条件:阿尔河谷是莱茵板岩山的一部分,板岩是葡萄植株极好的种植土地-白天它们将日温储存在板岩内,晚上再释放出来 - 从而

葡萄面积: 560公顷 红葡萄比例:85%

最重要的葡萄品种: 黑皮诺,葡萄牙美人, 雷司令,

进一步信息,请参考网页: www.ahrwein.de



麦耶施罗斯(Mayschoss): 酒农合作社的摇篮

玛琳塔修道院 (Kloster Marienthal): 在圆顶酒窖内品尝葡萄酒

形成一个绝好的天然地暖! 另外,河流 也对气候起了很好的平衡作用。

2百万年以来阿尔区处于板岩山区域,河谷和斜坡狭窄而陡峭,特别是在阿尔中游地区。充满浪漫野趣的河谷是莱茵板岩山中植物种群最为丰富的地区,还是珍稀动物的故乡和家园。

阿尔地区的葡萄品种明星毫无争议得首 推黑皮诺。

这种葡萄在30年战争后栽种在这个地区,而那里的葡萄种植历史则开始于古罗马时代,公元一世纪罗马人就在这里开始了葡萄种植,然而栽种的是另外的葡萄品种。阿尔出产的红葡萄酒优雅、等级丰富多样,并拥有很好的窖藏潜力。

属于世界上最早酿酒合作社之一、德国首个酿酒合作社就是1868年在麦耶施罗斯(Mayschoss)成立的。当时的背景是:歉收和海关压力使阿尔地区许多酒农家庭无法通过他们的劳动生存,一些人背井离乡,另外一些人则组织起来,共同经营一个葡萄酒厂。这个创意和做法,直到今天,不仅仅只是在阿尔地区,在其它地方也日久弥新,运转正常。

II II II

左页 阿尔的葡萄园

上面的小照片: 玛琳塔宫殿(Schloß Marienthal)(左) 麦耶施罗斯(Mayschoß)的酒农合作社

右上: 眺望美斯堡 (Meersburg) 和波登湖 (Bodensee

> 右下: 杜巴赫(Durbach) 的巴登葡萄园

下面小照片 莱希瑙 (Reichenau) 港口

葡萄面积: 约16000公顷, 白葡萄比例:56%

最重要的葡萄品种: 黑皮诺,穆勒塔戈, 灰皮诺,白皮诺, 雷司令 进一步信息,请参考网页: www. badischerwein. de



葡萄酒文化的高潮

美斯堡 (Meersburg) 的神圣幽 灵酒窖

莱希瑙 (Reichenau) - 葡萄酒在 水中产生

海德堡宫殿(Heidelberger Schloss)中的大酒桶

伊灵根(Ihringen)的火山岩石 花园文克勒贝格(Winklerberg) 黑皮诺,灰皮诺,白皮诺都特别好。一个当地特色酒款是玫瑰红的红葡萄酒, 巴登的红色黄金,它不是单一葡萄品种 酿造,而是一种灰皮诺和黑皮诺的混酿 葡萄酒(Cuvée)。

丰富多彩、多种多样的巴登产区有各种不同的土壤类型:在克莱氏高(Kraichgau)有壳灰岩土壤和考依波土壤;在塔贝(Tauber)有石灰岩土、粘土和泥灰岩土;在凯撒斯图尔(Kaiserstuhl)



葡萄。在奥特瑙地区,雷司令藏在这个名字后面。这个名字来自克灵格贝格,这是在杜巴赫(Durbach)的施洛斯堡的一部分。1782年,巴登边境总管卡尔·弗里德里希(Carl Friedrich)让斯塔芬贝格堡(Weingut Schloss Staufenberg)酒庄在这个地方种上了雷司令。这个葡萄园第一次种植了一个单一品种,在当时还是个新鲜







如果有谁说,德国气候偏寒冷,不那么舒服的话,那么他应该到巴登区去! 位于德国西南的巴登区北从特劳伯弗兰肯(Tauberfranken)开始,越过海德堡(Heidelberg),沿着莱茵河一直到波登湖(Bodensee),拥有将近16000公顷的葡萄园。这个产区是德国第三大葡萄酒产区。

巴登以特别温和的气候著称。首先,处在"勃艮第郡入口" (Burgundischen Pforte)在这个位于孚日山脉南部和侏罗纪岩层之间的缺口,地中海暖流通过这个入口进入莱茵平原。由于这个原因,巴登产区是德国境内唯一一个属于欧盟规定B区的葡萄酒产地。B区涵盖了欧洲平均温度比较温暖的地区。"勃艮第郡入口"是个标识,这就是说,巴登是勃艮第郡地区;这里生长酿造的

和图尼贝格(Tuniberg)区含有丰富的 黄土和粘土性土壤;以及在马克格拉 菲兰德(Markgräflerland)有火山斑晶 土。巴登区分为9个次产区,分别是波登 湖(Bodensee),马克格拉菲兰德(Markgräflerland),图尼贝格(Tuniberg), 凯撒斯图尔,布莱斯高(Breisgau),奥 特瑙(Ortenau),克莱氏高,巴登山道 (Badische Bergstraße)和特劳伯弗兰 肯(Tauberfranken)。

#### 在德国,太阳最厚爱的地方是凯撒斯 图尔

黑森林和福格森(Vogesen)之间的 火山型锥体地区年平均温度11摄氏度, 毫无争议地成为德国最温暖的地区之一。 这里,生活生长着不属于典型德国的动 植物。在凯撒斯图尔有36种兰花品种, 同样还有729种蝴蝶品种以及色彩艳丽的蜂虎,一种长达40厘米的翠绿色壁虎和螳螂。凯撒斯图尔的名字要追溯到凯撒奥托三世(Kaiser Otto III.)(公元980年到1002年),他在那里的蕾瑟海姆(Leiselheim)地区"加冕"。直到今天,那里还是一个葡萄园的名字,具有法律意义的地点。

巴登地区还因其众多的美食餐厅远近驰名。在德国,还没有哪个地区像这里的餐厅拥有如此众多的星级厨师。这些餐厅,甚至在法国的阿尔萨斯(Alsace)地区都被人们称道。喜欢享受美食的旅游者们穿越边界,从德国其它地区和瑞士涌入这里。







"美因弗兰肯是葡萄酒弗兰肯"这个 说法还真对: 沿美因河及其支流, 是出产 弗兰肯葡萄酒的地方。而它的标志无论 是过去还是现在都是大肚酒瓶(Bocksbeutel)。为什么在弗兰肯地区用这样一 种瓶子,始终还是个谜。然而,在弗兰 肯的维尼古斯达特 (Wenigumstadt) 的 考古挖掘中,发现了最为古老的一个扁 圆形瓶, 其标注的年代为约公元前1400 年,来源于凯尔特人。

弗兰肯是德国唯一一个完全在巴伐 利亚州境内的葡萄酒产区。约6100公顷 的葡萄种植面积,大部分围绕在巴洛 克城市乌尔茨堡 (Würzburg) 周围。

风景如画的其它城市, 如伊夫分 (Iphofen) 和卡斯特(Castell),都 使弗兰肯成为度假胜地。

弗兰肯81%的种植面积上种植着白 葡萄品种。西万尼(Silvaner)是当 地的经典品种, 其种植面积比例居德国 之首。早在1659年,西万尼就种植在卡 斯特(Castell)的施洛斯堡(Schlossberg)。这种酒的特色常被人们与弗兰肯 的特色相对比:两者都安宁、内敛,但 却有一种坚实的力量。西万尼比雷司令 左上: 卡斯特 (Castell) 风光

艾什多夫 (Escherndorf) 的葡萄园

下面小照片: 著名的大肚瓶(左) 州立乌尔茨堡葡萄酒窖 (Würzburg)

葡萄早两周成熟, 收成很好, 却很难战 胜严酷的冬天。出于这个原因, 它不是 弗兰肯种植面积最大的葡萄品种。为了 保证一个较为稳定的产量,很多葡萄园 栽种了更能抵抗恶劣气候的穆勒塔戈。 白巴库斯葡萄 (Weiße Bacchus) 能酿 造可口的日常餐酒和高等级的精选晚





摘酒,所以,也受到弗兰肯酒农的喜爱。弗兰肯的红葡萄酒特有品种为多米娜(Domina)。

弗兰肯的气候属于大陆性气候,并且在美因河的平衡作用下,这里夏季温暖,冬季寒冷。北边的吕恩(Rhön)和西边的斯派萨特(Spessart)保护美因弗兰肯免受严寒和潮湿的侵袭,即使是夏季,乌尔茨堡周围降雨也比较少,这里的空气湿度相对较高。因为降雨量小,当地土壤中的矿物质能保存地很好。毫不奇怪,矿物质的标记成为典型弗兰肯葡萄酒的主要特色。

弗兰肯最著名的葡萄园之一和德国最古老的有文献记载的葡萄园名字是"乌尔茨堡石(Würzburger Stein)"。"石葡萄酒(Steinwein)"这个名字很长时间是弗兰肯葡萄酒的同义语。一瓶1540年的石葡萄酒今天还贮存在乌尔茨堡的布格斯皮特(Bürgerspitals)酒客里。歌德就声称自己是石葡萄酒爱好者,1806年6月17日他在写给他的太太克里斯蒂娜的信中写道:"给我送几瓶乌尔茨堡酒,因为,没有别的酒更让我喜欢,如果缺少我喜欢的饮品,我会很沮丧的。"

葡萄面积: 6100公顷 白葡萄比例:81%

最重要的葡萄品种: 穆勒塔戈,西万尼

进一步信息,请参考网页: www.frankenwein-aktuell.de



州立乌尔茨堡葡萄酒窖 (Würzburg)

神圣幽灵的布格斯皮特酒庄 (Bürgerspital)

乌尔茨堡尤里斯皮特酒庄 (Würzburger Juliusspital)

卡斯特 (Castell) 和西万尼













有436公顷的种植面积,是德国最小 的葡萄酒产区。该区温柔的依偎在奥登森 林旁,大部分在莱茵河畔延伸开来。"德 国在这里开始变成了意大利。"1766年 由神圣罗马帝国新加冕的德国皇帝尤比 特·约瑟夫二世(Joseph II), 从法兰 克福穿过山道旅行时发出这样的感叹。









葡萄面积: 436公顷。 白葡萄比例:79%

最重要的葡萄品种: 雷司令,黑皮诺, 灰皮诺

进一步信息,请参考网页: www.bergstraesser-wein.de



葡萄酒文化的高潮

在黑彭海姆 (Heppenheim) 感受经历"葡萄酒和石头"

洛池修道院 (Kloster Lorsch) 和葡萄种植历史

事实上,春天最早从这里开始。山道上 生长着无花果和杏子,连翘和玉兰, 当然了,还有葡萄。天气晴朗时,从这 里放眼望去,可以看到法尔兹的森林。 这肯定也是当时这里建造了无数城堡的 原因,如今这些城堡环绕在山道区。

山道区大部分是些古老的小城市, 风光秀美。

加上层层梯田状的葡萄园, 这优 美的风光, 当然不只局限在果树开花 的季节里!

黑森山道的土壤特性干燥, 不够富 庶,但是有温暖的浅浅的流沙,和细细 深深富含水份的黄土。

"山道的国王"是雷司令,它几乎 占了整个山道区一半种植面积,由于在 山道地区植物有很长的生长期,能产酿 出特别好的葡萄酒。其它53%的种植面积 种有各种不同的葡萄品种, 从穆勒塔戈 到琼瑶浆, 甚至还有比较少有的黄奥兰 斯 (Gelben Orleans)。最近几年来, 红葡萄品种,如黑皮诺、早熟皮诺或圣 劳伦特 (Sankt Laurent) 的种植也在 增加。

当初,可能是古罗马人成为这个气 候温和地区最早的葡萄酒农。他们把这 里称为山道, 当时此处也是重要的贸易 通道。联合国教科文组织将山道 - 奥 登森林 (Bergstraße-Odenwald) 地质 公园列入77个世界地质公园网络。在 莱茵 (Rhein),美因 (Main)和内卡河 (Neckar) 地区2230平方公里的土地上, 可以见到迄今5亿年的地质变化史; 在奥 伯海格拉本 (Oberrheingraben) 和结晶 质的奥登森林之间的黑森山道, 是这个 地质公园的一重要组成部分。

黑彭海姆 (Heppenheim) 的葡萄园

洛池(Lorsch)的市场(左) 感受经历"葡萄酒和石头"

(解吗? 奥登森林有-称奥登森林里的莆

不是真正的天然岛,而是一个与黑森山道其它地方分开的小的葡萄酒种植区,在达姆斯达特(Darmstadt)以西的格罗斯-乌姆斯达特(Gross-Umstadt),有62公顷的葡萄园。离此地不远的地方就是黑森州的都市法兰克福、法兰克福市还有一个葡萄园,龙贝格(Lohrberg),然而这个葡萄园属于莱茵高产区;另外,法兰克福人还明显偏爱又一种里洒一产自苹果、被称为 動乐沃 (Ebbelwoi)

的苹果酒

#### 每个旅游者都认识浪漫的莱茵河。

那些有时间在莱茵河上乘船游览的人,都知道海涅关于罗乐莱(Loreley)的歌曲,"我不知道,这意味着什么……。"歌声从船上传出,漂向罗乐莱岩石。对于葡萄酒爱好者来说,中部莱茵产区就意味着雷司令。该区共有456公顷种植面积,从宾根(Bingen)和七峰山(Siebengebirge)之间开始,顺着110公里的莱茵河直到前联邦首都波恩的大门口。这里有20公顷的葡萄园在北威州境内。

乘坐火车或自己驾车走过这条路的 人,在看到许多的中世纪古堡和风景如画 小城的同时,也会发现很多葡萄园。

2002年,联合国教科文组织把宾根到科布伦茨(Koblenz)之间这段浪漫的区域,评为世界文化遗产!

"浪漫的葡萄酒"却似乎难有其名, 因为大部分的葡萄种植在陡峭的山坡上, 右上: 远眺莱茵河(Rhein)与巴哈拉赫(Bacharach)

> 右下: 博帕德 (Bopparder) 的葡萄园

下面小照片: 中部莱茵的葡萄园,圣戈阿豪森

酒农必须对此付出艰苦的劳动。但是中部 莱茵区的葡萄酒却回报了酒农的努力: 占优势的板岩土质使葡萄酒具有矿物质 的特色,醇厚而带有活泼的酸度。

气流带来温和气息,洪斯吕克(Hunsrück)阻挡住了最寒冷的气流。 尽管如此,南坡对于顶尖葡萄酒还是非常重要的。这些南坡从莱茵河弯道博帕德(Boppard)直到莱茵河右岸的圣戈阿豪森(St. Goarshausen),北至两岸的莱本斯(Rhens),南到左岸特茹池斯豪森(Trechtingshausen),直至河谷边上。整个地区种植了300公顷雷司令。中部莱茵地区的黑皮诺,穆勒塔戈,葡萄牙美人和克尔娜葡萄酒,大部分都能在当地品尝到,鲜有通过贸易渠道供应。

葡萄面积: 460 公顷, 白葡萄比例:85%

最重要的葡萄品种: 雷司令,黑皮诺 穆勒塔戈,

进一步信息,请参考网页: www.mittelrhein-wein.com



博帕德哈默 (Bopparder Hamm): 莱茵河边的葡萄园弯道

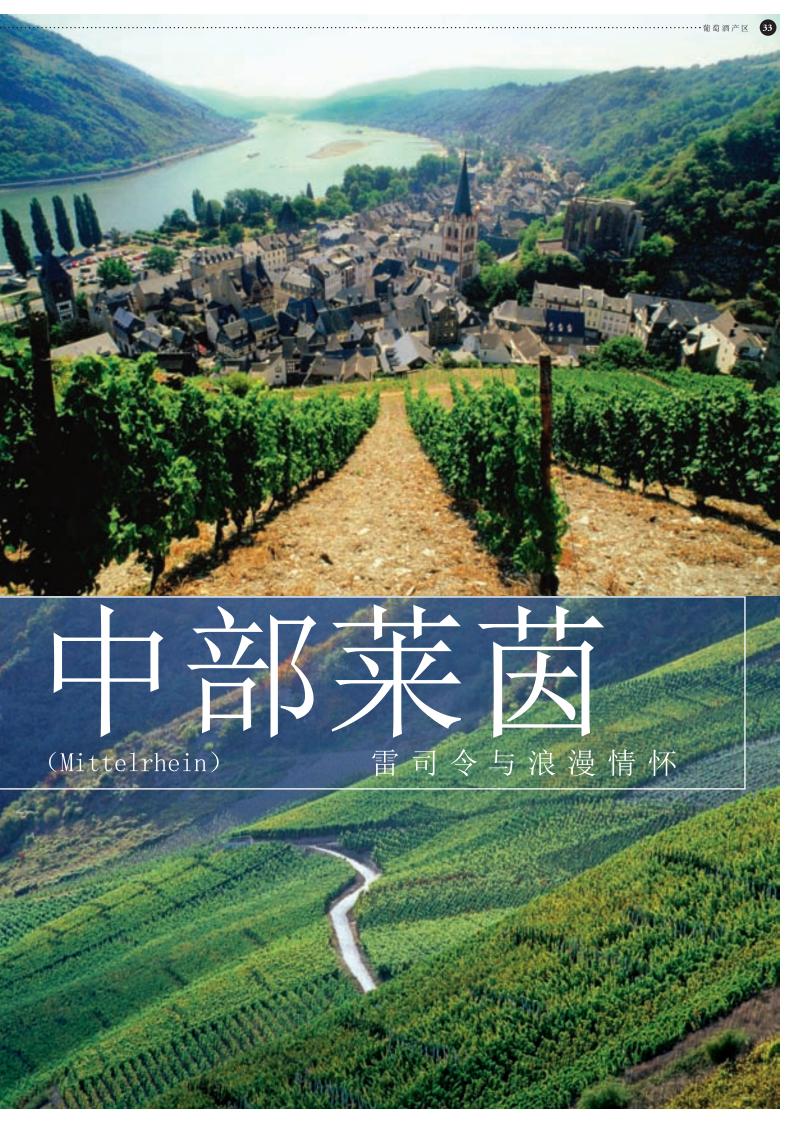
巴哈拉赫 (Bacharach): 莱茵河 浪漫之旅中心







巴哈拉赫 (Bacharach)有 许多具有显著特征 的陡坡葡萄园。老 话说,"莱茵河边的巴哈拉赫生长着最 好的葡萄。"教皇皮尤斯二世(Pius II)每年都要求当地送一桶巴哈拉赫 葡萄酒到罗马。但是这里也有一块非 常平缓的"葡萄园",它在莱茵河上 一块长680米,宽150米的岛上,这个酒 园的标志为"赫乐思维特(Heyles'en Werth)"。如今这个葡萄酒岛由巴哈 拉赫的一个酒农家庭经营,必须乘坐筏 子才能到达岛上。 令人印象深刻的古堡当初是作为防卫或者海关用途建造的,从15世纪以来,这些建筑的原来功能逐渐消失,作为火枪炮台,而很多古堡则被遗弃了。在三十年战争中(1618年-1648年)和在法尔兹王位继承战争(1688年-1692年)中又损坏了许多,中部莱茵的古堡统治成为过去时。然而,许多厚重的城墙经历了历史的沧桑,通过公共或私人财政投入保留下来,如今,与葡萄园一起成为莱茵河浪漫景观的象征。



# 梯田的种类和等级 (Mosel)

除莱茵河外,摩泽尔河肯定是最为重要的葡萄酒河流之一了。 蜿蜒流淌的优美河流在法国叫作摩泽勒(La Moselle),在卢森堡被称为摩瑟乐(Musel),直到在佩乐(Perl)被称为摩泽尔(Mosel)。摩泽尔河在德国土地上有250公里长,到科布伦兹(Koblenz)流入莱茵河。被古罗马诗人奥斯纽斯(Ausonius)歌唱过的德国最古老的葡萄酒产酿地区,加上摩泽尔河支流萨尔(Saar),鲁文(Ruwer)地区,一共有近9000公顷的葡萄种植面积。

摩泽尔河上的风主要从西南方过来, 河流和土壤白天将温度均匀的储存起来, 到晚间再缓缓释放。河边陡峭的岩石几 乎让日照垂直照射在这里,特别是照在世界上最陡峭的葡萄园 - 不来门内卡拉莫特(Bremmer Calmont)上。在摩泽尔,可以发现很多原本只有在非常温和地带才生长和生活的动植物,在距离此地不远的地方,如爱菲尔(Eifel)或者洪斯吕克(Hunsrück),这些动植物在那里生存则是不可想象的:在干墙边的葡萄植株中,嬉戏着大风蝶、黑蝴蝶、绿壁虎,还长着苔景天和其它植物。

#### 留在摩泽尔区的榨汁机是一个实证。

古罗马人对这个地区和该地区的葡萄种植留下很深的历史痕迹。公元前50

年,尤利乌斯凯撒(Julius Cäsar)在对高卢人的战争中通过摩泽尔河谷来到了这里。公元前15年,古罗马人奥古斯塔•特里奥鲁(Augusta Treverorum)建立了今天的特里尔,这个城市在公元4世纪甚至作为西罗马帝国的统治中心,并发展成为阿尔卑斯山北边最大的城市。特里尔是卡尔•马克思的诞生地(1818年),当时他从葡萄酒农的生活状态受到启发,由此对相关题目进行了探讨。

摩泽尔河上游,从德、法、卢森堡三 国交界处到萨尔河在康茨(Konz)的入口 处,这里的土质基础为壳灰岩和考依波土 壤,这样的土质为皮诺品种和当地的爱











博灵 (Elbling) 葡萄提供了一个很好的 土地条件。从施维池(Schweich)到科布 伦茨则以板岩为主:摩泽尔河在这里缓 缓通过莱茵板岩山脉延伸自己的河道。 许多摩泽尔的葡萄园以"莱耶(lay)" 结尾, 就是说明, 葡萄株被种植在板岩 上。古代凯尔特人用"莱耶"作为板岩 标志,这个称谓延续至今。

除河流右岸和左岸斜坡梯田式壮丽 的葡萄园,这里的特色还在于无数弯曲

摩泽尔 (Mosel) 河畔不来门 (Bremm) 地区的晨雾

科若弗 (Kröv) 的陡峭地势

上面的小照片:

不来门的卡拉莫特 (Bremmer Calmont) 的散步者

和湍流的河道。摩泽尔中下游的板岩土 味是摩泽尔雷司令的特色。

壤上主要种植了雷司令, 葡萄植株必须 深扎根以便能从土地中吸收足够的矿物 质和细腻度。矿物质的优雅, 以及一种 可以觉察到细腻度和非常精美的残糖口 修了解吗?

的葡萄园出售记 ·保持在1900年 当时,贝茵卡斯泰 (Bernkastel)市长将 -块4300平方米的葡萄园"医生园(Doctor)"

卖给卡尔维•格乐(Carl Wegeler)先生-当时 每株葡萄的售价为100金马克。根据如今的价值, ]为每株600到700欧元。然而,这个投资

葡萄面积: 8900公顷, 白葡萄比例:91%

最重要的葡萄品种: 雷司令,穆勒塔戈,爱博灵

进一步信息,请参考网页: www.weinland-mosel.de



葡萄酒文化的高潮

皮斯泊特 (Piesport) 的罗马榨汁机

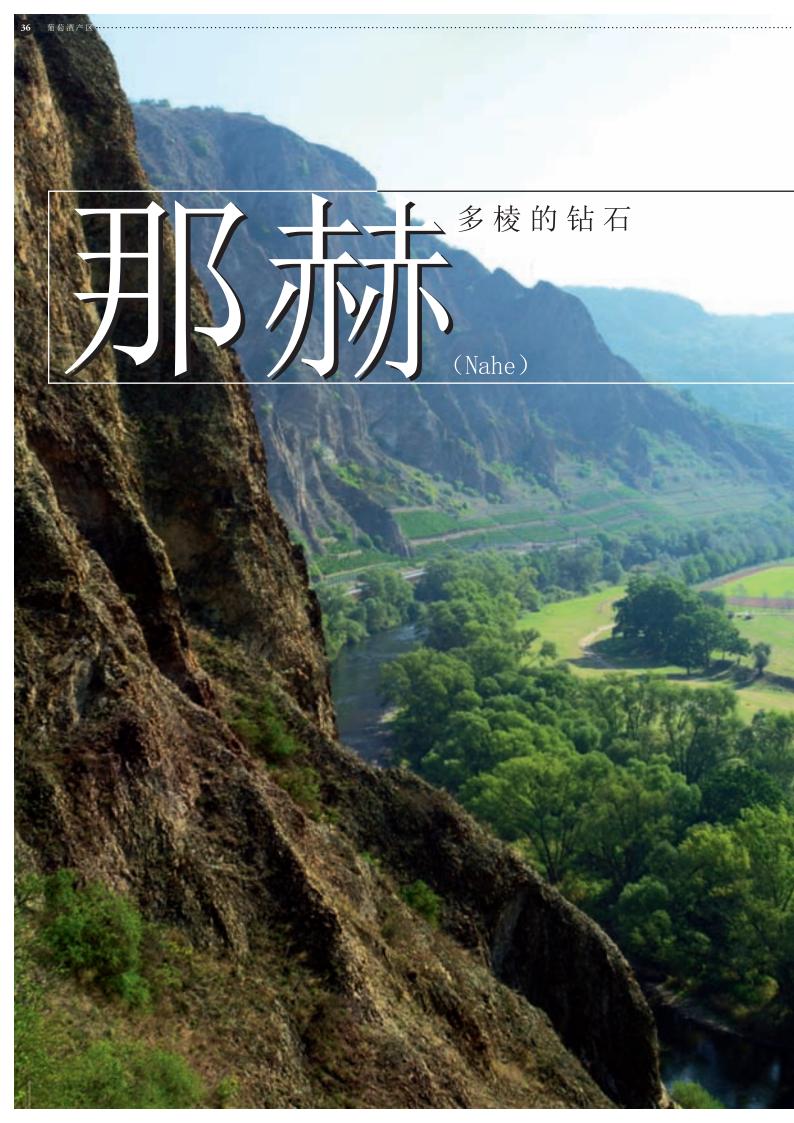
特里尔的联合医院酒庄 (Vereinigten Hospitien)

摩泽尔河葡萄园的太阳钟

特拉本-特拉巴赫 (Traben-Trarbach)

在不来门的卡拉莫特葡萄园





那赫和红岩石

下面的小照片

巴迪索本海姆 (Bad Sobernheim) 自然光博物馆 (左)

迪斯伯等贝格修道院 (Disibodenberg) 遗址









宝石很小, 却光芒四射。这个特性也 适合描述4,200公顷的那赫葡萄产区,这 个地方因此也被称为"宝盒"。这里, 人们会发现许多出色的葡萄品种,如雷 司令、白皮诺、灰皮诺、克尔娜、穆勒 塔戈和其它品种。不少酒农属于德国顶 尖级葡萄酒酿造者。

那赫河发源于萨尔兰德 (Saarland) 的诺菲尔登 - 瑟勒巴赫 (Nohfelden-Selbach),在宾根流入莱茵河。注 入莱茵河前的60公里长的河畔地区就 是该葡萄酒产区。其支流, 阿拉瑟茨 (Alsenz) 和格兰 (Glan) 河谷也属 于这个区域。

洪斯吕克 (Hunsrück) 为这个安宁、 充满诗情画意的地区提供了防雨保护。 每年这里的日照达1750小时,夏天岩石 上的温度高达摄氏60度 - 对葡萄生长 极为有利, 犹如在它们的生长期为植株 提供了一双暖和的脚。

那赫这块小小的区域有如此丰富的土 壤类型在德国葡萄酒产区中是绝无仅 有的。

这里位于莱茵板岩山脉的接口,在 美茵茨盆地和萨尔的丘陵地带, 有火山 石、板岩、红土、石英岩、粘土、黄土、 花沙石和玄武岩,不胜枚举。对于酒农 来说,这里是一块可以有多样变化的实 验田; 而对于葡萄酒爱好者来说, 则是 一个可以享受的多彩盘。雷司令占种植 面积的27%,红葡萄主要品种是丹菲特和 葡萄牙美人,还有黑皮诺。在那赫区所 品尝到的葡萄酒,几乎就是一个德国葡 萄酒产品的写照。

在那赫边河上的迪斯伯登贝格(Disibodenberg), 宾根的赫德伽德(Hildegard) (1098年-1179年) 曾生活在此 并发挥了作用。她在其至今还起作用的 医疗著作中,证明过葡萄酒的作用。迪 斯伯登贝格(Disibodenberg)在2010年 被德国葡萄酒协会命名为"葡萄酒文化 的高峰"。这里有德国最古老的葡萄植 株,证明在迪斯伯登贝格的葡萄园至少 可以回溯到公元11世纪。

那赫的葡萄酒以前被称为"莱茵葡 萄酒"。雷司令的特点与莱茵和摩泽 尔的产品相似,但是具有不容混淆的 "那赫-风格"。1971年葡萄酒法规定 那赫为一个独立的葡萄酒产区。

葡萄面积: 4200公顷, 白葡萄比例:75%

最重要的葡萄品种: 雷司令,穆勒塔戈,丹菲特

进一步信息,请参考网页: www. weinland-nahe. de



迪斯伯登贝格修道院 (Disibodenberg) 遗址

施罗斯博克海姆 (Schloßböckelheim) 的铜盂

> 巴迪索本海姆 (Bad Sobernheim) 自然光博物馆



和每个葡萄酒产区 一样,那赫区也有

葡萄酒大道 。但是那赫的酒农工作还与宝石大道联系在一起,这里距德国宝石中心伊达尔奥伯施泰因(Idar 宝石中心伊达尔奥伯施泰因(Idar Oberstein)近在咫尺。每年此地都会用 一个特别的装饰瓶推出一款特别的葡萄 酒,称为"贵抛光(Edelschliff)"; 每个瓶子都是用宝石做成(2010年的宝石 是绿帘石),而在瓶中则是流动的宝贝: 从那赫精选的精美葡萄酒!

汉巴赫宫的葡萄园

右下: 盛开的杏花

下面的小照片: 瑞特堡 (Rietburg) 下的瑞德特 (Rhodt)

烟"? 惠国葡萄酒大道 穿过有许多木框 架房屋和葡萄植 侏缠绕的村圧。 <u>一</u>年中,德国葡萄 酒大道有一天只属于步行者和骑自 行车的人:每年8月最后的一个星 期日是德国葡萄酒大道的经历日。这个葡萄酒节绵延在80公里长的大道上,吸引前来参加的人数超过300000万,他们中有骑自行车,有步行也有滑旱冰的人。

气候温和的美丽法尔兹西边就是法 尔兹森林, 这里是德国总面积最大的森 林; 北部是莱茵黑森, 东边莱茵河的另 一侧是巴登, 南边是法国的阿尔萨斯 (Elsass)。在这个地区的东南边, 葡萄依傍着法尔兹森林。法尔兹地区 23500公顷的葡萄种植面积使它成为德 国第二大葡萄产区。144个葡萄种植乡 镇大部分都在葡萄酒大道上,这个德 国最为古老的葡萄酒旅游线路(1936 年开始)有85公里长,从北边的波肯 海姆(Bockenheim)到法国边境上的 施维根 (Schweigen), 这里是德国葡 萄酒大道的终点。







葡萄面积: 约23500公顷, 白葡萄比例:62%

最重要的葡萄品种: 雷司令,丹菲特,穆勒塔戈, 葡萄牙美人,黑皮诺

进一步信息,请参考网页: www.pfalz.de/wein-und-genuss



葡萄酒文化的高潮

在乌格斯泰 (Ungstein) 的古罗马酒庄

在瑞特堡 (Rietburg) 下的瑞德特(Rhodt

戴德斯海姆 (Deidesheim): 小葡萄酒镇 - 大政治 在斯派尔(Speyer) 的葡萄酒博物馆

当天气晴朗时,从比较高的地理位置 可以远眺莱茵平原,能看到斯派尔德皇 主教教堂和莱茵河另一岸的海德堡。葡 萄酒大道拥有类似地中海的温和气候, 这里生长着杏、无花果、柠檬和橄榄。 早春时分,盛开的杏花将葡萄酒大道淹 没在一片粉红时,这个有众多的葡萄节 日的地区就迎来了第一个葡萄酒节。

### 法尔兹的酒农最爱雷司令, 这个品种在 这里繁茂生长。

法尔兹拥有世界上最大的雷司令葡萄 种植面积,达5500公顷。第二位是丹菲 特,这种葡萄以其味道可口著称,从而 受到人们喜爱。特别典型的是,如果白 皮诺、灰皮诺和黑皮诺, 当然还有雷司 令,这些葡萄酒符合当地特定的规定, 冠以DC Pfalz的名字在市场上销售。 带这样字样的酒瓶中就藏着典型的法 尔兹酒。

法尔兹地区可以粗略的分为两 块地区:北部从葡萄酒大道旁的诺 伊斯达特(Neustadt)进入策勒塔 (Zellertal) 到沃尔姆斯 (Worms), 被称为米特勒哈德特(Mittelhaardt)。 这里的土质疏松,排水性好,葡萄植 株必须深扎根。雷司令是这里的标准 品种。而在葡萄酒大道的南部,从诺 伊斯达特南到施维根 (Schweigen), 这里的葡萄是在比较重而富含粘土的土 地上生长。这里除雷司令外, 还生产酿 造许多皮诺葡萄酒,以及红葡萄酒。根 据统计数据,在南法尔兹每个居民拥有 600株葡萄植株。

世界上最大的葡萄酒节是在法尔兹举 行的: 迪克海姆的香肠市场 (Dürkheimer Wurstmarkt)。这个节日始于15世纪,曾 是为朝圣者设立的市场。根据法尔兹人 的风俗习惯, 在供应丰富香肠的同时, 当然也供应面包和葡萄酒。1832年这个 市场第一次被命名为香肠市场。



王般的雷司 玉

美因河上的霍恩海 姆(Hochheim)也

小镇和它的葡萄

酒之所以著名,是因为英国人用" 恩(Hock)"来代指莱茵葡萄酒,

(Rheingau)

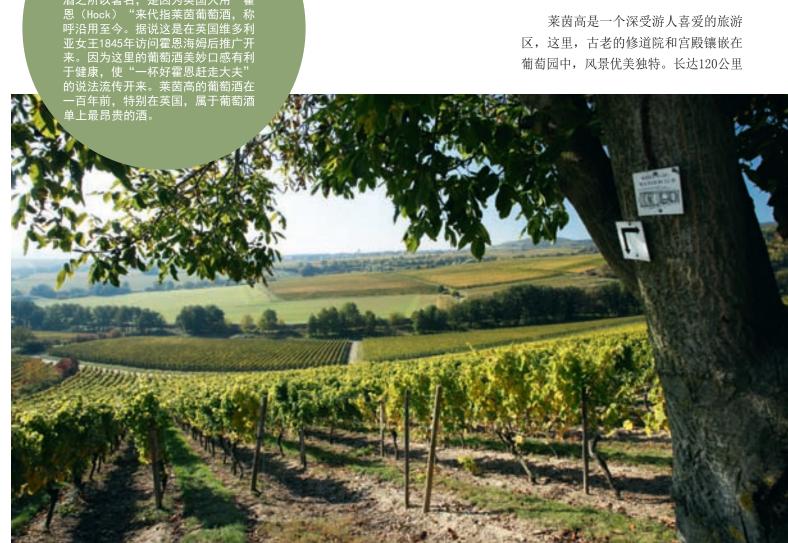
莱茵高产区西边从法兰克福开始, 沿莱茵河展开。莱茵河道如同大自然开 了一个玩笑,一直自南向北流去的河流 到美因茨(Mainz)那里,北纬50度的地 方,转了个弯,变成从东向西流去,经 流著名的乡镇,如爱勒特维(Eltville), 予思特-文克乐 (Oestrich-Winkel), 或吕德斯海姆 (Rüdesheim), 直到阿斯 曼思豪森 (Assmannshausen)。莱茵高 的斜坡正好朝南, 充分利用了每年

1600个日照小时。陶努斯(Taunus)则 提供了一个天然屏障,抵御了北方的寒 风和频繁的降雨.

葡萄品种中, 雷司令是无可争议的国王。

这种对环境要求高,晚熟的葡萄品 种特别适合在这里种植。酿造出的酒, 特色鲜明、富含矿物质的口味, 带有清 新的酸度。黑皮诺如雷司令一样, 也属 于这里的高贵品种, 主要栽种在阿斯曼 斯豪森一带。

莱茵高是一个深受游人喜爱的旅游 区,这里,古老的修道院和宫殿镶嵌在







的莱茵高雷司令大道穿过景色秀丽的葡 萄酒小镇。在这条路上,街边的葡萄酒商 店和餐厅热情邀请客人停下脚步, 欣赏 当地美酒,路旁是历史文化古迹。1744 年建造的予思特 (Oestrich) 葡萄酒吊 车是至今莱茵河上这类文物中的最后一 个纪念品。当年靠它的帮助, 曾成功地 将莱茵高葡萄酒装上莱茵河上的船舶, 并送往世界各地。

前来参观莱茵高独特景点,如尼德 瓦德纪念碑(Niederwalddenkmal),或 者约翰内斯堡宫殿(Schloss Johannisberg)的游人,会看到这个具有悠久历 史传统的葡萄酒种植酿造中心。古老的 西妥教团僧侣埃博巴赫修道院(Kloster Eberbach) 是如今德国保留最好的中世纪 修道院建筑群。而约翰内斯堡不仅因为当

初从一个修道院废墟改建成同名宫殿而 著名,它还是晚摘酒的历史诞生地。莱 茵高的酒农和餐饮业全年提供高水平的 葡萄酒文化活动,3月份有美食与葡萄酒 节,4月底是盛馔周,整个夏季组织莱茵 高音乐节,11月则是辉煌的莱茵高日。 一个尤其特殊的经历则是在埃博巴赫修 道院举办的传统的葡萄酒拍卖会。

> 艾蒂维乐 斯泰贝格 (Eltviller Steinberg)

约翰内斯堡宫殿 (Schloss Johannisberg) 下面的葡萄园

> 下面的小照片 爱博巴赫修道院 (Kloster Eberbach)

葡萄面积: 3100公顷, 白葡萄比例:85%

最重要的葡萄品种: 雷司令,黑皮诺

进一步信息, 请参考网页 www. kulturland-rheingau. de



葡萄酒文化的高潮

爱博巴赫修道院 (Kloster Eberbach)

约翰内斯堡宫殿 (Schloss Johannisberg) 和晚摘酒的诞生

> 予思特-文克乐 (Oestrich-Winkel)





德国葡萄酒最大的产区, 莱茵黑森产区 无论是酒的质量还是葡萄酒形象方面的 发展都显而易见。26500公顷种植面积的 大产区,如今是"最具活力"的地区之 一。因为,许多酒农其中有很多年轻、 受到良好教育的一代人, 认识到他们葡 萄园的潜在价值,将他们的专业知识投 入到酒窖和葡萄园。

优美的莱茵黑森风景被称为 "千丘陵之地"。

在美因茨、沃尔姆斯(Worms)、阿 尔采(Alzey)和宾根之间,是绿色波浪 依偎着景色秀丽的村落。莱茵黑森因 为农业经济发达,是德国森林覆盖率 最低的地区。

洪斯吕克山岭, 陶努斯 (Taunus), 奥登森林和北法尔兹山地保护的黑森地 区免受寒冷气候和强降雨侵袭。与此相 应,这个地区属于德国最干燥、最温暖 的地区特别适宜葡萄和水果种植。

莱茵黑森地区的土质有石英岩、斑 岩、板岩和火山石,除此之外,还有第三 纪土壤沉积土的特点。土壤的多样化外 加上红土的补充, 形成一个很有意思的 圧严的联盟

西大都市环球网络组织(Great Wine Capi Global Network)中一个令人骄傲的成员。 国际组织中,有9个世界上最重要的葡萄酒 市,除了美因茨,还有波尔多(Bordeaux) 罗伦萨(Florenz),旧金山(San Francisco) 罗伦萨(Florenz),旧金山(San Francisco) 基督城(Christchurch),比尔堡(Bilbao) 门多萨(Mendoza),波特(Porto)和开普敦 (Cape Town)。这个联盟的目的是促进 旅游和葡萄酒文化。地球,一个葡 萄酒的星球,- 德国和莱茵

尼尔施泰因 (Nierstein) 的红斜坡

右上: 福洛海姆 (Flonheim) 葡萄园中的白色小屋(Trullo)

下面的小照片: 莱茵黑森瑞士 (Rheinhessische Schweiz) 诗情画意的酒庄院落

(Rheinhessen) 变化的活力



岩石形式,这种岩石形式比第三纪沉积还要古老很多。产区东部,莱茵河边上被称为"莱茵露台(Rheinterrasse)"的尼尔施泰因(Nierstein)镇周围,和莱茵黑森西部的莱茵黑森瑞士,都是这种土质。这里的葡萄种类也品种繁多,感谢这里土壤结构和气候条件的多样化,以至于在莱茵黑森有这样的情况,单个酒农每年竟收获三十多种葡萄,并把它们酿造成酒。

白葡萄和红葡萄种类的比例为69%和31%。传统的莱茵黑森品种是西万尼,所以,莱茵黑森拥有世界上最大的西万尼种植面积。这里还种植了雷司令,穆勒塔

戈和皮诺葡萄。红葡萄品种中,有丹菲特,黑皮诺,和葡萄牙美人。"酒庄起泡酒"是严格根据标准用传统酿造法酿制而成;"地区起泡酒"是三十年前,首先在莱茵黑森被命名。

莱茵黑森的葡萄园中掩映着一些小屋,带圆顶的葡萄园小圆房常常被漆成发亮的白色,有时侯会让人产生似乎置身在地中海的错觉。该地区,大约有30到40个这样的小屋;它们可能是酒农和在葡萄园中干活人用来避雨的小棚,岁月将它们保留下来。因为黑森地区木材不多,所以这些小房子都是用石头造的。

葡萄面积: 26500公顷, 白葡萄比例:69%

最重要的葡萄品种: 穆勒塔戈,雷司令,丹菲特,西万 尼,葡萄牙美人,黑品诺

> 进一步信息,请参考网页: www.rheinhessen.de



沃尔姆斯(Worms) 的圣母修道院(Liebfrauenstift) - 教会土地

尼尔施泰因 (Nierstein) 钟楼 .

美因茨的库普菲贝格 (Kupferberg) - 来访者中心



# 萨斯一<sup>一块天堂之地</sup> 温斯图特(Saale-Unstrut)











左页 温斯图特河(Unstrut)边的葡萄园

上面的小照片 弗瑞堡(Freyburg)的葡萄酒餐馆 小红帽葡萄汽酒厂(Sektkellerei Rotkäppchen)

萨克森安哈特(Sachsen-Anhalt)

南部,弗瑞堡(Freyburg)和瑙门贝格(Naumburg)周围,北图林根的巴迪克森(Bad Kösen)周边,和柏林(Berlin)西南面,勃兰登堡的一小块地区,是有735公顷葡萄园的萨勒-温斯图特产区。波兹坦(Potsdam)西边8公里的一块6公顷大小的土地-维德那赫瓦赫特贝格(Werderaner Wachtelberg)是欧洲最北的葡萄园,欧盟批准这个地区作为优质葡萄酒的酿造地。它的地理位置在北纬51度旁边。

萨勒和温斯图特河流穿过一块古老的 文明地区,这里有陡峭的梯田、城墙、 水果蔬菜地和河滩地。1000年来,一直 经营着葡萄种植酿造业。

### 历史的长河中, 秀美的风光始终吸引 着游人。

这里的古老文明史有多久远? 1999 年发掘的铜器时代的"内伯拉天象 片"(Himmelsscheibe von Nebra)就 是证明,它是世界上对于天堂理解的最 古老代表。 从公元998年开始,萨勒-温斯图特地区就开始种植了葡萄:这里保存有一个奥托皇帝三世的礼品证书,在证书中就提到葡萄种植。当地的平均气温相对低一些,葡萄种植需要受到地理位置的保护。河谷地区恰好是一个温暖的岛屿,那里的微气候能够让葡萄很好地生长。气候条件也导致此地天然低产。萨勒-温斯图特地区,平均产量为每公顷5千升葡萄酒。

穆勒塔戈是产区的代表性葡萄品种。相对低的产量使这里的葡萄酒尤其细腻,白皮诺和西万尼分别占第二,第三位,也适合在当地种植。层次精致,带有活泼、清新的酸度,用这样的描写来形容萨勒、温斯图特和瓦赫特贝格(Wachtelberg)的酒是最恰如其分的。要想品尝这些酒最好就到当地去,特别是珍贵而稀缺的红酒,基本不会进入贸易渠道。

葡萄面积: 740公顷, 白葡萄比例:73%

最重要的葡萄品种: 穆勒塔戈, 白皮诺

进一步信息,请参考网页: www.weinbauverband-saaleunstrut.de



弗瑞堡的小红帽葡萄汽酒厂 (Sektkellerei Rotkäppchen)

葡萄园的小房子 瑙门堡(Naumburg)的石制画册

> 沿着萨勒-温 斯图特葡萄酒 大道的是"浪漫大 道"和"天堂之路"。 古堡和宫殿,如诺伊堡 (Neuenburg),或鲁德 司保(Rudelsburg),或

司堡(Rude I shurg);重要的建筑,如瑙门堡的大教堂(Naumburger Dom);以及神话般的的地方,如出土文物"内伯拉天象片"的冯多夫,都在述说着这块土地的文化历史和故事。当地的葡萄酒首都当属温斯图特旁的弗瑞堡(Freyburg),每年9月第二个周末在这里会举行地区最大的酒农节。在修建得很好的自行车路、徒步道和水路网上,都有葡萄酒产区的分绍、包括当地的酒与葡萄酒有关的商品,街上的葡萄酒酒馆和礼品商店都给人带来极大的乐趣。葡萄酒产区的最大部分在萨勒一乐期图特自然公园特里阿斯兰



德累斯顿(Dresden)的北边和南部,大约在麦森(Meißen)和皮尔纳(Pirna)之间,是萨克森葡萄酒产区。480公顷的种植面积是德国第三小的产区,也是位于最东北地带的地区。

萨克森区属于大陆性气候,白天温暖,夜间凉爽的气候变化特别适合葡萄生长。萨克森的葡萄酒,主要是穆勒塔戈、雷司令和白皮诺,它们的精致细腻度令人印象深刻。

历史上可能曾有个叫本诺(Benno)的主教,他公元十一世纪到麦森种下了第一株葡萄。根据文献记载,萨克森的葡萄种植是在1161年。为此,萨克森区2011年举办了葡萄酒产区诞生850年的庆典。虽然更详尽的情况至今不为人知晓,但是,萨克森的葡萄酒显然比一个庆典更有价值。

易北河蓝色的绸带穿过美丽的风景区, 这里到处是葡萄梯田和历史古镇。

德累斯顿成为葡萄种植区的中心, 以其城市的美丽成为这里的景观。这个 地区的特色是干墙,它为斜坡和梯田提 供了一个景色秀丽的围栏。干墙不仅美 丽,而且为植物和动物提供了一个生存 空间。

萨克森区,主要种植的品种为白葡萄。白葡萄与红葡萄的比例为81%比19%,但其产量只占全德国葡萄酒产量的百分

(Sachsen)

## 东边的高度 大大





之一。所以,在贸易商那里极少见到萨 克森的葡萄酒就不足为奇了。

特别值得推荐的是一种当地特色酒: 金雷司令(Goldriesling),有21公顷 种植面积。金雷司令适宜新鲜饮用,这 是一种清淡、清新,带一种柔和香料味 道的酒款。连牧师克耐普(Kneipp)也 推荐其为健康疗养之品。那更有理由尝 尝了! 左上 德累斯顿的茨温格宫(Dresdner Zwinger)

> 右上 拉德伯乐(Radebeul)的葡萄梯田

下面的小照片: 瓦克尔巴特宫殿(Schloss Wackerbarth)

源了解吗?

如同大肚瓶之于弗兰肯一样,萨克森有他们的棒型瓶。这种让人想起保龄球瓶柱样子独特的瓶形是1931年在德累斯顿旁边的霍夫洛斯尼茨(Hofloessnitz)当时的一个葡萄试验和教学基地被发现的。城内有一个博物馆,一个葡萄酒店,和一个葡萄酒庄的霍夫尼茨始终是萨克森值得一去的葡萄酒文化中心。

葡萄面积: 480公顷, 白葡萄比例:81%

最重要的葡萄品种 穆勒塔戈,雷司令,白皮诺,

进一步信息,请参考网页: www.weinbauverband-sachsen.de



葡萄酒文化的高潮

瓦克尔巴特宫殿 (Schloss Wackerbarth): 摇晃,但是不要抖动

霍夫洛斯尼茨(Hoflößnitz) 和棒形瓶













葡萄面积: 11500公顷, 红葡萄比例:71%

最重要的葡萄品种: 托林格,雷司令,莫尼耶品乐, 林伯格,进一步信息,

> 请参考网页: www.wwg.de



葡萄酒文化的高潮

爱斯林根 (Esslingen) 的葡萄汽酒厂克斯勒 (Kessler)

内卡策门(Neckarzimmern) 的洪贝格古堡(Burg Hornberg)

> 菲德巴赫(Pfedelbach) 和侯爵酒桶

巴符州被那里的居民亲切称为"我们的土地",这个州拥有巴登和符腾堡两个葡萄酒产区,而每个产区都有自己的特色。

拥有11500公顷葡萄种植面积的符腾堡区是德国第四大产区。主要种植红葡萄,其白葡萄与红葡萄的比例为29%比71%。红葡萄品种不仅有提供日常酒的托林格,还有莫尼耶品乐(Schwarzriesling)、林伯格和黑皮诺,它们都是符腾堡酒农的最爱。不容忽略的是雷司令,其种植面积约2000公顷,是符腾堡地区最主要的白葡萄品种。.

符腾堡产酿区在内卡河(Neckar)畔的瑞特林根(Reutlingen)和巴迪门根海姆(Bad Mergentheim)之间,以及其支流瑞门斯(Rems)、恩兹(Enz)、涛勃(Tauber)科赫(Kocher)和亚格斯特(Jagst)河流地区。符腾堡产区图还包括了巴伐利亚州境内林岛(Lindau)周边的波登索芬(Bodenseeufer)。

沿河的丘陵地区, 其风光展示了符腾堡 的地质历史。

从一些丘陵的锥形地貌就能看出它们源自火山喷发,距海尔布龙(Heilbronn)市东边5公里的地方就是葡萄园,这里是著名的国立葡萄和水果种植培训和试验基地(Staatlichen Lehrund Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau)。重要的葡萄品种,如克尔娜、丹菲特和阿科罗(Acolon),都是在这里培育成功的。在符腾堡,葡萄酒很长时间以来是基本的生活品,如啤酒在其它地方一样起着相同的作用。直到

第一次世界大战,在日常经济生活中, 最小的葡萄酒容量单位还是一品脱(半 立升)。这里的酒大部分都在当地,特 别是在夏季开门的酒农饮料零售店等这 些舒适的街头店中消费了。

酒农合作社的形式在符腾堡区几乎是 固定的模式。许多酒农或那些被符腾堡 地区人称为葡萄园林工的人把葡萄种植 当成副业,他们把葡萄都送往合作社。 当然了,这个地区也还有很多独立经营 销售的酒庄。

一种当地特色的葡萄酒被称为席勒酒(Schillerwein)。不像其他白秋(Weißherbst)或其它桃红葡萄酒,席勒葡萄酒是红白葡萄混合酿制而成的酒,而且是从葡萄园采摘下来的两种葡萄在发酵之前就要混在一起。席勒葡萄酒这个命名其实与符腾堡伟大的弗里德里希•席勒(Friedrich Schiller)没有一点关系,其实很有可能早在中世纪就有这款酒了。

每一种葡萄酒都有一个与其相配的餐厅里的服务员。葡萄酒爱好考和

每一种葡萄酒都有一个与其相配的酒杯,餐厅里的服务员、葡萄酒爱好者和产区的人都知道这一点。在符腾堡,有一个值得注意的酒杯形式,叫亨克杯。这个没有杯脚的独特玻璃杯边上有个实用的柄,这种玻璃杯通常在充满民俗风情的街边酒店中使用。人们喜欢用它喝托林根葡萄酒,一般容量为四分之一升

右页: 洪贝格古堡 (Burg Hornberg)

上面的小照片: 葡萄汽酒厂克斯勒 (Kessler) 的仓库 尼德哈乐 (Niedernhall) 别具一格的木框架建筑

### 红葡萄酒-土地

(Württemberg)

### 葡萄酒的生平

葡萄酒和人类的共同之处在于它们的生平经历塑造了自己的个性。不仅仅是葡萄品种和产地, 葡萄植株生长的地理环境和气候条件,以及酒窖中的酿造方法都是决定性的因素,共同为葡萄酒打 上了自己的烙印。在它们的生平中形成酒的特点(葡萄酒行家确信这是酒自己的"生命力"),它们最 早在葡萄园中度过童年,接踵而来的是酒窖中的青年时代,在酒窖中成长一段时间之后,成年的葡 萄酒最后装瓶,最后提供给消费者,在消费者那里,或许还经历一个老年的过程。葡萄酒的生平是 如何一个过程呢?



### 开始于葡萄园

每个喜欢园艺的人都知道:一些植物 也有这些不同的要求。德国属于地球上 纬度最北的葡萄酒产酒国之一, 河谷地 带特别适合种植葡萄。因为,在大部分 朝南的陡坡,或者位于河畔东南方的斜 坡与太阳形成一个最为合适三角地带, 外加河水反射阳光并且平衡了气温。譬 如摩泽尔河流域的板岩储存了白天的温 度, 然后到了晚上, 这里的气候不仅凉一 些, 更重要的是秋天晚上的清冷对于保 持和日后展现酒的葡萄果香很重要。

### 在学习中成长

葡萄植株的原始状态是树林藤蔓植 物,它们绕着树木向上生长。所以,植 株需要一个生长的辅助支撑, 大部份是 金属线或者单独的桩。每年,植株都发 新芽新枝, 酒农只有保留一定数量的枝 条,才能确保日后不会收成过多的葡萄。 而决定日后葡萄酒质量是每个植株上能 有多少产量(也就是说,一个植株能养活 多少葡萄)。有个公式可以说明:越少 越好; 因为, 植物的肥力和养分都能集 中到这些果实上。一棵植株根据其品种 情况,能产出一到二公斤葡萄。酒农们 习惯称为每公顷葡萄产出100升葡萄酒。 这对于葡萄酒的生平起很大的作用,因 为产量决定品质! 为了限制产量, 具有 质量意识的酒农会剪除多余的葡萄。

### 葡萄园必须很好的养护

需要做许多的工作才能保证葡萄健 喜阳,一些喜阴。葡萄品种对于生长地 康成长。酒农把葡萄植株之间的青草和 其它植物作为防腐保护和天然肥料。每 个葡萄园都有自己的独特环境,也会发 生病虫害, 所以必须采取防护措施。对 付虫害经常是用天然的荷尔蒙方法阻止 害虫繁衍:剪去一些叶子,可以改善植 株之间通风和循环, 使葡萄在雨后干得 更快, 吸收更多的阳光。在葡萄园上, 全年都有很多的工作要做,即使收获季 节之后在冬天也如此, 因为老枝条需要 剪去,从而使植株来年能发出新枝。

### 采摘季节终于到了!

从5月或6月开花直到9、10月的收 获,葡萄成熟期需要100天。这段时间 最理想的状态是:天不热也不冷,不 潮湿也不那么干燥。成熟的葡萄形成 葡萄糖、酸和其它成分。重要的是, 当 葡萄甜度和酸度达到最好比例时开始采 摘。有经验的酒农每天尝几粒葡萄或者 用折射仪测量葡萄糖份含量,以便确定 关键的采摘时间。根据气候条件,这可 是个很紧张的时刻: 酒农会冒险再等两 天? 因为葡萄中的糖份含量决定了日后 酒的质量。

### 发酵

葡萄采摘是个浪漫的场景,这个画面印刻在每个葡萄酒爱好者的头脑中。在陡峭的斜坡上,采摘葡萄人剪下成熟的葡萄,然后放进木桶中,身强力壮的男士用这些容器把葡萄从斜坡上背下来。地理位置平缓的葡萄园,常采用葡萄采摘机,葡萄采摘机尽可能地将成熟的葡萄从植株上摇晃下来。然后,很快运往酒窖!在酒窖中,把果实和枝梗分开,通过去梗,可以避免将梗上的苦涩味道带进葡萄酒中,然后再榨汁。

### 什么酒可以带皮发酵?

为什么从"白"葡萄酿造出白葡萄 酒,而从红葡萄中酿造出(大部分的) 红葡萄酒? 事实上白葡萄看起来是绿色 的,红葡萄看上去呈蓝色,纯果汁几乎 都没有颜色,是果实的果皮为酒增加了 色彩, 主要是带蓝色的红葡萄。为了得 到红色, 酒农必须让其带有葡萄皮成分的 葡萄汁,即葡萄浆放一会儿,然后葡萄 浆开始发酵,产生的酒精将葡萄皮的色 彩溶解在酒中。这个过程会持续几周时 间。然后,将葡萄浆榨汁并放进酒桶贮 存,等酒进一步成熟。如果葡萄汁几个 小时后就从葡萄浆中分离开, 那么就是 桃红葡萄酒。白葡萄则相反, 立即榨汁 并与葡萄浆分离。若用酿造白葡萄的方 法酿造红葡萄,那么就可以得到一种淡 色的葡萄酒,黑皮白汁的葡萄酒 (Blanc de Noirs) .

进入发酵过程,酵母将葡萄果汁中的天然糖份转化为酒精,这个过程会产生热和二氧化碳。这时产生出有"小泡泡"的发酵果汁。如果在比较低的温度下,发酵过程会变得慢一些,其实也更好,因为果香能够更好的保留在酒中。因此,如今的发酵罐大部分都有一个温控的冷却装置。使用天然酵母,发酵中会产生一些其它味道。为了更好控制发酵过程,酿酒师一般情况下会挑选酵母的产地,一些酿酒师依靠葡萄在葡萄园中所含有的天然酵母让葡萄汁自行发酵。但这种任其自然发酵的方法会冒一定风险,因为很难控制,然而,经过这样发酵方法酿造的酒会别具一格。

### 酒窖中的青春

发酵开始,葡萄酒的青春时代也就 开始了。酒农让酵母在一些白葡萄酒中 保持时间比较长,以便它们能逐渐发展 出一种精致的口感;然后将酵母与葡萄酒分开(过滤);这时的葡萄酒还需要 一些时间才能成熟。有些酒,特别是 红酒,会存放在橡木制成的小木桶里 (橡木桶),日后几个月中木桶能增加酒 体的结构并赋予口感上的变化。一些葡萄酒在收获后的几个星期就能饮用,而 另外一些酒则需要在酒窖里储存将近一 年。年轻的,清新富含果香是一类酒, 而另一类是丰富、有充分成熟感,层次 多样的酒。

### 橡木桶酒原本是怎么回事?

传统的225升容量的木桶来自法国。这种小桶大部分是由橡木做成。存放在这些桶里,红葡萄酒能产生出浓郁的香味和丰富的结构。在橡木桶成熟的大葡萄酒会有熏烤味或香料味。近年来,很多德国酒农也在橡木桶里酿造他们的红葡萄酒,甚至白酒,成效甚佳。而另外的酒酒,成效甚佳。而另外的强力,以为强量,一种酿造及有或几乎没有木头的味道。

### 从装瓶开始

装瓶的那一瞬间, 以酒农的眼光看, 葡萄酒如同一个年轻人走向了世界。他 无法再做什么!但是葡萄酒是"活"的, 即使在瓶里还在继续发展变化,能改变 其口味的过程仍在继续。首先,这个过 程源于氧气(氧化)。因此, 瓶子应该尽 可能地密封。另一方面,微氧化更适合 复杂的红葡萄酒发展! 天然软木塞在很 长时间内都是理想的密封材料,因为它 既能密封又对氧气具有渗透性。如今, 还有一系列的封口方式, 如螺旋或者玻 璃瓶塞,这些瓶塞绝对"密封"。葡萄 酒的成熟是一个令人期待的事情, 品尝 一瓶十年陈、带有成熟风韵的葡萄酒是 件很大的事情和有意思的经历。而新鲜 的、带有清新果香味的年轻酒也有它们 的追随者。

### 您了解吗?

如果您参观过一个古老的葡萄酒酒窖,大概会发现地上 有很多的蜡烛。蜡烛有一个非常实用的用途:酒在发酵过程中 会产生一些危险的二氧化碳,这些气体比空气重,会使蜡烛熄 灭。这样,便给酿酒师一个警告,有生命危险!有时候,也让狗和鹦鹉承担这个工作。令人悲伤的是,以前很多酒农因为忽略这一点丧失了生命。



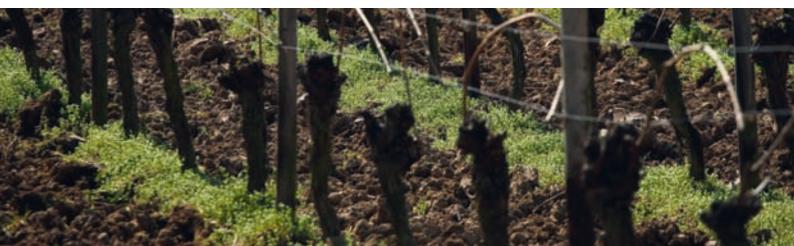
当采摘的新鲜葡萄汁在酒窖中发酵、成熟时,葡萄园则是一片寂静。还有一些果实挂在枝头,等待着第一次霜冻,然后酿造冰酒,同时葡萄植株一年的生长周期宣告一个段落。而霜冻一般对于植株没有什么影响。第二年一月,根据

具体气候情况,酒农就要开始剪枝了。老枝将被剪去。正确的剪枝非常重要,因为这将决定到日后葡萄的生长和产量,在葡萄园中这样的工作一般持续几个星期。



那些能长葡萄的枝条将被弯曲固定在金属线上。这时的气候要足够的温暖才行。四月份,大部分枝条发芽了,植株长出新叶。这时候酒农要耘土,葡萄植株之间种下绿色植物。到了五月,枝条开始生长。这个时候如果有晚来的霜冻,情况就很糟糕了,霜冻的危险很大!这时候,也是花序形成的季节。根据植物学常识,葡萄花组成一个带许多小花的圆锦花序。这时候必

须采取必要的植物保护措施。过量的枝条将被清除。大部分的植株在六月中旬开花,有些年份开花时间还要早些。如果开花时期,气候不好,天气潮湿,花朵授粉不够,这样的话,就不可能完全形成果实。开花本身则不那么引人注意,从开花到结果,根据不同的年份,时间有所不同,一般是100天到120天。



只有通过"剪枝"才能使叶冠最好地满足植株所需要的营养成分。过多的叶子会影响植株行间的通风,而且,葡萄生长成熟也需要阳光,所以,要淘汰那些不必要的枝杈。在潮湿闷热的天气里,还存在真菌病的危险。葡萄植株也是藤蔓植物,藤蔓植物一年中可以长到3米高!

红葡萄的成熟是以颜色变化为标志。为了 限制产量,需要提前摘除过量的葡萄(所谓的绿 色采摘),而留下的葡萄能集中吸收整个植株的 养分。早熟的品种通常在八月份底就开始收获 ,同时,经常也是准备每年第一瓶发酵葡萄汁的 时候。

九月份,是葡萄成熟的季节。重要的是,葡萄达到最合适的甜酸比(生理学意义上的成熟),所以,酒农们需每天观察葡萄成熟过程。 九月中到下旬主要采摘穆勒塔戈。这个时候,鸟类也对成熟的葡萄垂涎三尺,所以还需要驱赶鸟类



10月是收获之月,尤其是采收雷司令和黑皮诺葡萄!此时叶子已经被染成黄色或红色,正是酒窖和葡萄园最忙碌的时刻。所谓"金色的十月"(阳光充足和气候干爽)能带来最好的质量。有些年份,因为气候原因,必须迅速采摘葡

萄。重要的因素是:葡萄必须完全成熟、健康和保持干爽。常常需要用手把沾有病害或者腐烂的果实剪掉或挑选出来,使很多葡萄采摘可以顺利进行。在平缓的酒园,可以使用机械采摘;而在斜坡和陡坡上的葡萄园,经常需要人工劳动。

### 于月到十一月



准确说,是生态或绿色种植的葡萄所酿造的葡萄酒就是生态葡萄酒。欧盟现在正在制定新的生态种植标准。在葡萄园中,生态酒农必须严格遵守规定,不允许使用矿物肥料或者为防止病虫害而使用植保农药。生态种植只能使用被批准的介质和手段。一个被认可的生态葡萄园葡萄植株之间的绿化,如今也被许多按照常规方法行事和一体化经营的酒农所实施。从常规种植向生态种植的转变需要三年时间。如今这样的生态葡萄种植拥有5000公顷,占整个德国葡萄面积5%,这个趋势还在增加!

"生态经济酒农协会Ecovin"(Verband ökologisch wirtschaftender Winzer, Ecovin)是德国最大的酒农生态种植协会,成立于1985年,迄今有200个成员,共同经营着1200公顷的葡萄园。另外,还有德米特(Demeter),自然之土(Naturland),和生态之地(Bioland)等协会。生物动力学种植是一种生态种植的特殊形式,这种形式是根据人类智学和瓦道夫教育创立人鲁道夫•施泰纳(Rudolf Steiner)的理论而建立。这里,土地具有特定的化学结构,酒农们必须注意和利用月亮和行星对其的影响力。

即使按照常规方法操作的酒农也尝试完全或者尽可能 多限制合成原料的使用。一块健康有活力的土壤能够保持 植株有抵抗病虫害的能力,并且能够使酿造出的葡萄酒内 涵更加丰富,这种说法如今广为流传。为防止葡萄卷叶蛾带来的虫害,如今大部分酒农不再使用农药,而是采用有利环境的荷尔蒙迷惑方法。在葡萄园中,如果这种雌葡萄卷叶蛾性素浓缩剂太强的话,雄性卷叶蛾就再也找不到他们的性伴侣。 用这样的方法,当地最大生物病虫害的扩大可以得到有效防治。

酒农全新的方法是所谓的PiWis方法,就是说,培育抵抗霉菌的葡萄植株。若培育那些能够抵抗特定的植物病害侵袭的植株,那么就不需要使用其它植保手段了。现在,生态酒农对于这些能自身抵抗病害的葡萄品种很感兴趣。这种新培育成功的品种是瑞根德(Regent)红葡萄,这个品种的种植面积如今已经达到2000公顷。葡萄酒爱好者的主要问题是,生态葡萄酒的口感比其它葡萄酒更好吗?"生态经济酒农协会"对此回答是:"一般情况下,生态葡萄种植的葡萄酒口感如常规传统方法种植酿造的葡萄酒,质量没有区别。"只是,他们尽可能使用与自然协调一致的方法满足产品生产的需要。

### 您了解吗?

气候转暖对于葡萄生长会有影响。例如,过去20年间在莱茵高地区,植物生长期的平均气温上升了摄氏一度。直到今日,德国酒农还是气候转暖的收益者。以前,特别是80年代前,在某些年份酒农还在为葡萄成熟而担心,如今,这已经成为过去。现在,他们只需要等待最合适的采摘时间就行了。红葡萄酒尤其受惠于气候转暖。如果担心白葡萄酒会因此变得酒精含量

高,丧失其原本的风格和纯净的果香,那么这个问题可以根据需求,通过改变培育葡萄品种来解决。当然,气候转暖也存有负面的后果,如会增加从温暖地区过来新病虫害入侵的危险(如蝉),以及极端气候的增加,如强降雨、大冰雹和明显的干燥和潮湿时期,这些都对葡萄种植有负面影响。



### 葡萄酒的名片

酒标揭示了瓶中物的信息。有些酒标的说明也会在酒瓶的 背面。无论哪种方式,这些数据提供了葡萄酒的详细数据,从而 不会误导消费者。因此,以什么形式,哪些内容允许出现在酒标上, 葡萄酒标识法对此作了详尽规定。

必须 提供的 数据

每个酒标上都必须 含有以下数据!即,产 品等级(德国葡萄酒, 地区餐酒, 优质葡萄酒

或高级优质葡萄酒),分级(珍藏酒,晚 摘酒,等等),酒精含量(百分比的方 式)和容量。对于优质葡萄酒和高级优 质葡萄酒还必须标明官方检测号码(AP 号)。地区餐酒、优质葡萄酒,高级优 质葡萄酒和一定产区生产的起泡酒还需 要给出地区以及产区的名称。装瓶的酒 庄,酒厂的名字也要标出。2006年以来, 亚硫酸盐含量也要注明。

葡萄产区的优质: 葡萄酒

为了区别其它的产品, 这类酒缩写成"QbA"。 (QUALITÄTS-:每一种优质葡萄酒必须 

试,然后才由官方颁发一个检查号,并 印制在酒标上。优质葡萄酒必须100%产 自所标明的地区;对优质葡萄酒的其它 规定还包括:发酵葡萄汁中的最低含糖 量标准(见后),以及葡萄中的天然糖 分含量。

:高级优质葡萄酒: (PRÄDIKATS-WEIN)

对高级优质葡萄酒 的要求, 比优质葡萄酒 等级更严格。只有达到 ………… 这些标准的酒才可以称

为高级优质葡萄酒。高级优质酒包含不 同类型,他们的分级都会印制在酒标上。 通常再加上一个葡萄品种的说明,例如, "雷司令晚摘酒(Riesling Spätlese)" 或"穆勒塔戈珍藏酒(Müller-Thurgau Kabinett)"。酒的分级根据最低的发 酵葡萄汁中的含糖量标准决定,含量越 高,等级越高。

珍藏酒 (Kabinett): 清淡、优雅 的葡萄酒,酒精含量比较低。

晚摘酒(Spätlese): 优雅、醇厚 的葡萄酒, 带有明显的果香。

逐串精选酒 (Auslese): 通常是甜 型酒,特别精致的葡萄酒由完全成熟的 葡萄酿制而成。

逐粒精选酒(Beerenauslese): 从过 熟的葡萄中酿造出来。这些葡萄受贵腐 菌感染, 使葡萄汁中含有比较高的浓缩 糖。这是一种甜型酒,能保存很长时间。 逐粒精选酒不是每年都能收获的。

非常优雅,储存期特别长的甜型酒。 从葡萄干状、缩水的果实中酿造而成,有 非常高的天然糖份含量。香味如蜂蜜和 热带水果,酒液浓香口味丰富。

冰酒(Eiswein): 从自然冰冻状态 收获下来的葡萄直接榨汁酿造而成。最 理想状态是, 采下天然糖份含量非常高 的健康葡萄(零下7度的温度),继而酿 造制成。只有在特殊的年份才能酿造出 这种葡萄酒。冰酒有很长的保存潜力,而 且,它成熟期可以持续几十年。

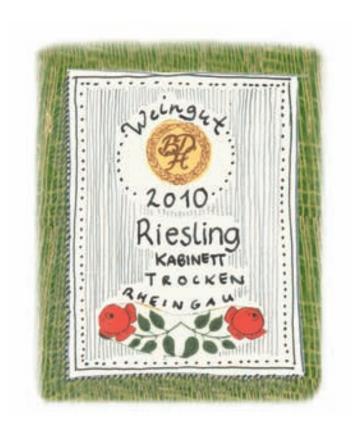
官方机构--独立的检测委员会负责监测 葡萄酒。专家以盲品的形式判断葡萄 酒: 葡萄酒必须没有瑕疵, 具有品种和 产区特色。酒还必须取得一定的分数, 并且通过化学分析检测,才会给酒颁发 官方检测号。所以,人们说"质量在酒 杯中"。而不是某个葡萄园或生产酿 造商的名字就意味着酒质量。

### 果汁含糖重量是什么意思?

葡萄成熟度越高. 果汁 中的糖分含量也就越多。所 以,测量果汁糖分重量(含糖 量) 就可以推断葡萄的成熟 程度。如今测试的标准为予思 勒(Oechsle)的度数。一度予 思勒表明一升葡萄汁比一升 水重1克。有些年份, 贵腐精选 葡萄甚至有200度的予思勒。 在发酵过程中,大部分天然

糖分转化为酒精。葡萄越成 熟,酒精度也就能越高。发酵 之后果汁中保留的糖份,被称 为残糖度。予思勒的名字来源 于佛茨海姆的金匠和其发明

人, 克里斯蒂费·德纳德·予 思勒(Christian Ferdinand Oechsle)(1774年-1852年), 他当初研制成功了确定果汁 糖分重量的果汁秤。



经典酒 (CLASSIC)

这个标志从2000年 开始引入。经典葡萄酒, 是指具有产区特点,属 于经典的葡萄品种,口

味稳定和谐的干型优质葡萄酒。在这种 酒标下,没有其它的口感说明。

特级葡萄酒 (ERSTES GEWAECHS或 **GROSSES GEWAECHS**)

莱茵高产区的葡萄 酒标上,人们会发现 特级葡萄酒(Erstes Gewaechs) 字样。对于 这种葡萄酒,有相当严

格的质量规定,如产量少,人工采摘和 剪枝。此外,还限制了葡萄园,只有经 过详细界定的小块葡萄园中生长的葡萄才 能称为特级葡萄酒。而且,对葡萄品种

也有限制,只有雷司令和黑皮诺才能酿 造这种酒。每升葡萄酒最多含有13克残 糖量,说明这种酒更多是干型口味。冠 以这种称号的酒还必须首先经过感官测 试。除莱茵高,这种顶尖级干型葡萄酒 (也有从其它产区的典型葡萄品种酿造) 根据德国顶级酒庄联合会的等级规定,可 以作为特级葡萄酒。在酒标上,可以见 到缩写成GG的字样。

地区餐酒 (LANDWEIN)

德国的地区餐酒 (Landwein) 是个地理 标志,即能简单说明 其产地特色的地区餐

酒。这种简单的酒有干型和半干型口 味。2009年8月1日以来,德国有26个 法定的餐酒地区,其中还有最新确认的 石荷州 (Schleswig-Hostein) 的地区餐 酒,石荷州是德国最北的州,几乎与思 乐特(Svlt)岛在一个纬度,在那里有 10公顷的葡萄园。

德国葡萄酒 WFIN)

"德国葡萄酒"没有 (DEUTSCHER: 具体产地标志的德国葡 萄酒只允许产自经过批 准的葡萄种植地和被批

准的品种。与世界上其它葡萄种植国家 相比,这类酒的产量很小。在所有德国 葡萄酒产量中,地区餐酒只占5%左右。

### 葡萄园位置

德国葡萄酒产区有近 2600个单个葡萄园。每一个都 在官方地籍册葡萄园卷上注 册。它们的大小差别很大。 最小的的单个葡萄园是阿尔 河旁的瓦珀茨海姆•盖卡默

(Walporzheimer Gärkammer), 还不到1公顷。而有85公顷, 著名的乌尔茨堡石(Würzburger Stein)则是德国最 大的单个葡萄园。葡萄酒行 家有时能从葡萄园的位置推

断出葡萄酒的类型,通常是 了解那里的土质特色(火山 岩,沙土,石灰质)。以 "莱耶"(lay)结尾的葡 萄园名字通常在摩泽尔产区 (玫瑰莱耶Rosenlay, 太阳莱

每个(背标)标上 必须注明装瓶者信息。有 时,装瓶商不一定与葡 ...... 萄生产者的名称相同。

酒厂购买葡萄或者葡萄酒,进一步加工, 并打上某个商标销售这些葡萄酒。酒庄 也可能是装瓶商。合作社和酒庄通常是 生产商, 因为他们酿造自己种植的葡萄。 有些时候,酒农也购买一些葡萄。

### 酒标上的 其它信息

消费者在酒标上注 意什么内容?很可能看 年份和葡萄品种。这两 个信息一般都在酒标上,

然而, 年份和品种却并不规定必须注明。 有一点很清楚,葡萄(至少85%)是在该 年收获的,而且产自所标注的品种。此 外, 冰酒的采摘若碰巧在第二年元月采 摘的,尽管如此,给出的年份仍然是葡 萄成熟的年份。

### 位置名字

同样允许, 但不是 必须给出的信息:葡萄 园的名称。如今,如果 葡萄酒的特色由酒园决

定,酒园位置很重要的话,大部分酒农 都会将酒园的名字注明在酒标上。一旦 注明酒园名称,那么酒必须来者100%产 自该酒园的葡萄酿造。位置名称有地方和 酒园名称, 因为单个葡萄园始终属于某乡 镇,如属于福斯特乌格豪尔园(Forster Ungeheuer),或者贝茵卡斯泰的医生园 (Bernkasteler Doctor) .

### 口味类型

干型、半干型葡萄 酒,口味类型总会在酒 标上注明。如果酒标上 没有说明,那么一般情

况下,葡萄酒是甜型或贵腐甜酒。通过控 制发酵过程,酿造者可以提供不同口味 的葡萄酒。例如,如果当所有的糖份还没 有完全转化为酒精,通过冷却终止发酵, 那么天然的残糖就保留在葡萄酒中。



耶Sonnenlay, 劳伦特斯莱耶 Laurentiuslay),这个名称 来自古代凯尔特人,他们用 "莱耶"作为板岩标志。有 时候,葡萄园的名字也因以 前园主名字命名, 如修道院

花园, 男爵山, 教堂土地 (Klostergarten, Grafenberg, Kirchenstück)等。所有葡萄园 的完整航拍图可参见德国葡萄 酒学会网站上的葡萄园地图册 www. deutscheweine. de



法律规定的口感类型

干 (Trocken) 每升葡萄酒中的残 糖量到4克,或者如果葡萄酒中的酸度 不超过2克,每升葡萄酒的残糖量最多 可到9克

半干 (Halbtrocken)每升葡萄酒中 的残糖量达到12克,或者如果葡萄酒中 的酸度在10克之内,每升升葡萄酒的残 糖量最多到18克

甜 (Lieblich) 每升葡萄酒中的残 糖量超过半干,最多达45克

甜 (Süss) 每升葡萄酒中的残糖 量超过45克

葡萄酒的口感,很大程度上取决于 葡萄酒中的果酸含量,因为,酸度把甜 味吸收了。所以,带有残余糖份的酒喝 起来可能如半干型的葡萄酒。这些葡萄 酒,可以定义为细致酸度。由于对细致 酸度没有一法律的界定值, 所以也被当 作半干的同义语使用。

因为起泡酒含有碳酸, 像果酸在葡 萄酒中一样,碳酸也把糖的味道抵消了。 起泡酒口味的界定值有另外的规定。

酒庄葡萄起泡酒(Winzersekt)和微起泡塞口葡萄酒(Secco):德国酒农们擅长酿造起泡酒。德国也是起泡酒消费的世界冠军!一杯起泡酒让我们享受当下的生活,而不仅仅因为什么需要庆祝!德国比世界上任何一个国家消费的起泡酒都多。2009年,每人每年消费了大约3.9升或者5.2瓶。德国有多种多样的起泡酒就不奇怪了。

### 海玉

### 起泡酒中的气泡是怎么产生的?

起泡酒生产过程中,葡萄酒被二次发酵,由此产生的二氧 化碳被保留在酒中,形成起泡酒的特色。大部分品牌起泡酒 是混合了不同的基酒,并在一个巨大的压力罐中发酵,这样 可以保证大宗产品口味一致。发酵结束后,即开始装瓶。

起泡酒质量的关键首先是在基酒,其次是酿造方法。酒农一般注重小规模、个性化的产品,经常使用经典的瓶中发酵的方法,所以,是在酒瓶中的第二次发酵。每个瓶子在这个时候都被"晃动",就是说,转动瓶子,再慢慢树起来,直到酵母从瓶颈排出。然后,把酵母去掉,当然,不能让酒从瓶子里流出来。

酒庄起泡酒(Winzersekt)是一种标志,说明起泡酒是从生产者/酒庄自己的葡萄园中的葡萄,按照传统方法酿造出的汽酒。如果葡萄来自一个确定的葡萄产区,这样的起泡酒需要有一个b. A. 的补充说明。这个术语是30年前在莱茵黑森发明的。在一定的前提下,Crémant这个术语在德国也允许使用,即,完整葡萄榨汁,采用传统瓶中发酵,标明产区,葡萄只来源为被批准的品种。酒庄起泡酒是酒农或者酒农合作社生产的,有些"起泡酒厂"专门生产这些产品。这些起泡酒在专业店,邮购店或者食品贸易商那里销售。或者,消费者也可以直接到生产者那里购买。

### 非常有意思: 微起泡塞口酒 (Secco)

微起泡塞口葡萄酒和珍珠酒是葡萄酒充入碳酸,但是酒内的压力比较小。酒的术语来自意大利PROCECCO的创意,作为一类概念被引进。官方说明是:德国微起泡酒。这种酒是被广泛饮用的夏季清凉饮料,由于取消了起泡酒的税,加上加工工艺简单,这种酒通常比起泡酒更加价廉物美,日益受到消费者喜爱。























# 积极体验情健身

13个产区除了盛产美味的葡萄酒外,还提供了各种各样的机会让人们了解认识当地和生活在这里的人民。直接在酒农家留宿,就会在真诚的气氛中发现带有体验性而又能享受休闲度假的最理想方式。很多葡萄酒生产商为客人提供了非常好的住宿条件。

### 轨道车和旱冰滑轮

喜欢安逸,但是也愿意在产区里活动身体的人,在那赫和法尔兹,人们可以租轨道车,在这个车上能带给人真正的快乐。滑旱冰滑轮的人能在莱茵高和中部莱茵参加"滑轮上的莱茵"活动;每年8月,在被联合国教科文组织授予世界文化遗产的地区中,从吕德斯海姆(Rüdesheim)到科布伦茨(Koblenz)135公里长的联邦公路上,有一天机动车禁止通行,人们可以尽情游玩。

### 自行车路

对热爱骑自行车郊游的人,几乎所有葡萄酒产区的河岸边都值得一游一看。充满活力的骑车人可以在美因河边游玩,从源头到入口处这里有600公里的骑车路,途中可以欣赏到迷人的葡萄园风光。摩泽尔河边,有1000公里的自行车路网,这里为该地区乘客们提供精选的环游或短途旅游路线,包括提供行李转运的服务。在符腾堡地区,可以从涛贝尔(Tauber)、雅戈斯特(Jagst)、科赫(Kocher)和瑞门斯(Rems),穿过如诗如画的河谷。或者在弗兰肯的大肚瓶大街,全年都有既饱眼福又能锻炼身体的各种旅游项目。

### 徒步行走与攀岩

在葡萄园周边到处可以看见在这里徒步的人们。在莱茵黑森和中部莱茵地区,有长320公里的莱茵斯泰(Rheinsteig),特别是从圣戈阿(St. Goar)到巴哈拉赫(Bacharach)的河谷地带;从令人印象深刻的葡萄园斜坡上可以眺望到壮观的莱茵河谷。一条经典的葡萄酒大路是在阿尔区,从阿尔塔那赫(Altenahr)到巴迪波登多夫(Bad Bodendorf)的红葡萄酒大道。而巴登地区有1公里宽的散步路,穿过恺撒斯图(Kaiserstuhl)和图尼贝格(Tuniberg)。对于体育爱好者

来说,德国有欧洲最陡峭的葡萄园,摩泽尔河边378米高的布莱门卡莫特(Bremmer Calmont)或者那赫河边的红岩石,而后者只对于那些训练有素的登山爱好者合适。

### 水上运动

那些喜好水上运动的人,在摩泽尔地区能发现了长217公里的"摩泽尔水上漫步之路"。这里有无数的租船站,还为喜欢上岸休息的游客提供了60个停靠站。滑水爱好者也可以在摩泽尔河地区的布莱耶(Bullay)段自由滑行,包括提供防水装备。在萨勒-温斯图特河上,也有很漂亮的水上休闲路。那赫支流格兰河(Glan),如拉恩河(Lahn)一样,最适合玩皮筏和独木舟的人。

### 骑马或摩托车

如果觉得飞行不够安全的话,可以骑马:在南法尔兹的 葡萄园和森林之间,是骑士之路,或者租上一个轻便摩托车 穿过葡萄园!有导游的自行车路线也在摩泽尔河流域提供。 巴登区,伴随美食也有非常美丽的旅行路线。

### 在空气的高度

喜欢飞翔运动的人,在中部莱茵地区同样也能找到自己的快乐。拉恩河边的巴迪爱蒙斯(Bad Ems)是滑翔伞的练习地。黑森波浪起伏的葡萄海洋中,在风和日丽的时候,有很多热气球旅行,这是一受人喜爱,流行的体育活动,人们可以乘坐热气球从南法尔兹穿过巴登到黑森山道。

### 高尔夫

想休息放松的人,法尔兹是个理想的旅游胜地。葡萄酒 大道旁,位于达肯海姆(Dackenheim)的葡萄园中有个高尔 夫球场,球道都是以葡萄品种命名的。

### 到酒农家购买葡萄酒

到酒农家去买葡萄酒一直是很有意思的经历。所以,许多酒农、合作社和酒厂扩建了他们的售酒商店,向客人推荐他们的产品。这些现代化的葡萄酒商店有充满建筑艺术风格的装饰,在舒适的大厅内,可以让客人轻松地品尝享受葡萄酒,同时欣赏这些新建筑的细节。不少这样的商店还获得了建筑大奖。商店出售的物品不仅有葡萄酒,还有其它东西,如葡萄果冻、精美食品、巧克力、葡萄籽油、醋、果烧酒、利口酒、酒杯或其它物品。



很多酒农为客人提供参观酒客的活动安排。这对葡萄酒爱好者来说是个令人激动的时刻!现代化的酒庄内常有浪漫的老酒客,里面展示着装饰效果很强的木桶,在旁边则是现代化、具有高新技术的设备,轻柔压榨葡萄的气压榨汁机,闪光发亮、带有计算机控制冷却的不锈钢酒罐,带空调让酒在橡木桶内成

熟的酒窖,以及全自动的装瓶设备。这里经常需要灵活运用 重力,以避免不必要的用泵泵酒,或对采摘下来的葡萄和葡 萄汁造成不必要的机械损坏。大规模的投资只有一个目的, 质量和令顾客满意!



### 在酒农家做客

不少酒农在夏天和秋天的月份里会在院落中铺开桌椅,被称之为酒庄的花束、 篱笆或扫帚经济。这个德国和奥地利的传统可以追溯到卡尔大帝时代,他当时允 许酒农在几个月中可以销售自己的葡萄酒并配上简单的小食。酒馆饭庄营业时, 会把一束花或者一把扫把放置在门上,作为标志说明: "此处有物品出售"。 夏日的晚上去酒农的花束饭庄做客是一件很惬意的经历,同时有机会品尝主人丰 富的酒品,这里还提供典型的特色新鲜食品。面对此,夫复何求!



### 您了解吗?

休假花费不菲。何必为寻找休假地枉费 时间呢? 在葡萄酒产区有500多个掌握葡 萄酒知识的导游,他们为游客提供体验 了解葡萄酒的多种可能, 从在葡萄园漫 步到品尝美酒和佳肴。这些导游大部分 是经过了特殊培训的义工,非常乐意向 客人介绍他们的地区和家园。

相关信息,请查询网页:

www.tourismus.deutscheweine.de

如果从购买商品演变为品尝葡萄酒, 在品尝酒时, 酒农很乐意 回答客人的问题, 那么就会产生下一个想法: 能在酒庄留宿吗? 很 多葡萄酒庄都有供客人下榻的客房或度假屋,人们也喜欢在酒庄度 假。酒农热情为客人提供多种可能性: 坐马车兜风,带领客人漫步 葡萄园, 当客人骑自行车郊游时, 为他们运送行李, 以及提供与时 令菜肴匹配的葡萄酒品尝,烹饪课程,戏剧和音乐会等等。到酒庄 休假,绝对不会感到无聊。

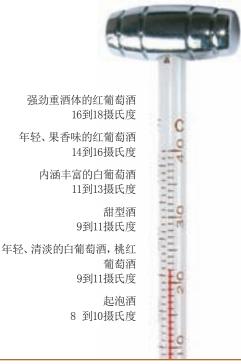
### 雷司令 - 休憩室有什么含意?

可以说,就是品酒吧2.0!在雷司令休憩室中,葡萄酒爱好者能轻松惬 意的品尝享受所有德国葡萄酒产区的顶尖级葡萄酒(不仅雷司令)。在德 国葡萄酒学会的帮助下,很多德国大城市都有这样的休憩室:柏林 (柏林君悦饭店的美萨餐厅mesa Restaurant Grand Hyatt),美因茨 (霍夫古特劳本海姆赫勒餐厅Hofgut Laubenheimer Höhe),慕尼黑 (瑞特尔斯美食家RETTERs Feinschmecker),法兰克福(策格斯餐厅 Restaurant Zarges),和科隆(怡东饭店恩斯特Excelsior Hotel Ernst)。 雷司令 - 休憩室指有训练有素的员工服务的独立酒吧。



在实践中学习固然好,然而,如果因为缺乏常识无法完美享受好酒,也很遗憾。使用几个饮用葡萄酒规则,您可以从一开始就能愉快地享用葡萄酒。

### 正确的温度



肯定没有人愿意费事, 用温度剂测量酒温,所以, 使用一些实用的方法是有效 的:起泡酒、白葡萄酒和桃 红葡萄酒最晚在饮用前。 红葡萄酒最晚在饮用,一点 儿,因为,斟入酒杯后,, 也写温下温度很快时时后, 当室外温度很高的时在桌子, 论如何需要使用能葡萄酒, 份 粉都随"室温",然而,冷 一点儿比热好。

### 正确的酒杯

葡萄酒的酒杯应该是一个有座和郁金香花型状的高脚玻璃杯。用于红葡萄酒的酒杯应该大一些,容量也更大。正常情况是,玻璃杯的玻璃越薄,酒杯看起来越优雅,饮用的感觉越好。斟酒斟到杯子中最宽的地方即可。这样,可以让香气在杯中展开,您可以通过轻轻晃动酒杯,让迷人的酒香更好地发散出来。如果葡萄杯晶莹剔透,不含颜色,您可以更好的观察葡萄酒的颜色。.





### 其它的补充用具

例如,醒酒器,可以把葡萄酒倒入醒酒器中。如果将一瓶非常成熟的红葡萄酒从酒瓶中倒入,需要非常小心,不要摇晃酒瓶(因为沉淀在瓶中)。如果葡萄酒与空气接触,能让它的芳香更好散发,放入醒酒器内的酒可以更快的苏醒。并不是每一种酒都需要倒入醒酒器中,但是,这个程序没有任何坏处。另外,有时候白葡萄酒瓶中会有一些小的晶体,也会倒进杯子里,这就是葡萄酒石。酒石并不意味着葡萄酒质量不好,也不影响口感。酒石是由酒里的酒石酸和矿物质形成的。相反,酒石还说明这是一款好酒。







这是一个民间说法。享用葡萄酒同样 如此,因为,每喝一口酒都能增加一些 经验,提高鉴赏能力。品尝葡萄酒首先 要了解,葡萄酒是否可口?口味如何? 或者知道不同的两款酒有什么区别。第 二原则是,同样对职业品酒师也是重要 的原则, 葡萄应该尽可能客观的描述, 能够给其他人作为参考。对于品酒有个 专业说法(香气留给鼻子,口感给身 体)。即使不习惯,您可以想到一些 可以类比的东西来描述一款葡萄酒的口 味 - 如"这款酒让我想起苹果。"通 过一些练习,慢慢就会让您产生兴趣, 因为葡萄酒是一种独一无二、可以用这 些享乐性语言来形容的生活享受品。当 然,您也可以用精炼简洁的话语形容 "这款葡萄酒非常好喝"。不过,您将 会知道, 葡萄酒爱好者愿意了解的是葡 萄酒的口味如何,为什么,以及喝起来 怎么样。

建议: 如果您打算为朋友组织一个 小型的葡萄酒品尝活动,那么需要准备4 到5种葡萄酒。哪些酒合适呢?可以确定 一个品尝主题,如雷司令葡萄酒,选择 来自不同葡萄酒产区的几款雷司令加以 比较。或者,对比一个产区内不同品种 的葡萄酒,如,黑皮诺,葡萄牙美人, 丹菲特等。有趣,并富有挑战的是,参 加者事先并不知道他们会品尝什么样的 酒。您可以将葡萄酒标用铝膜蒙起来,或 者送上已经斟好葡萄酒的酒杯。这就是 所谓的盲品, 在不了解酒的产地, 品种 和生产者或者不受这些因素影响的情况 下,集中品评酒本身的味道和特色。品出 年份也是很有意思的经历。同一个酒农 在2,3个不同年份酿造出的同一款酒, 从外观上也能清楚地看出其成熟度。成 熟的葡萄酒有更加丰富的内涵和层次, 新酒要到达这个水平则需要时间。还会 有这样的情况发生,如果让经验丰富的 葡萄酒行家不看酒标,突然品评一种葡 萄酒时, 他们自己积累的常识也会受到 挑战。



### ▶ 必须用软木塞吗?

天然的软木是传统的葡萄酒瓶塞 (葡萄起泡酒也是这样)。但是近年 来,为了避免软木的味道,越来越多 的生产商使用其它的瓶塞。使用塑料 瓶塞和软木塞一样,开瓶时同样有 "砰"的声音。而旋转盖也是一种选 择,如今德国葡萄酒厂出产的三分之 一葡萄酒都采用这种瓶盖。还有德国 发明的玻璃瓶塞,令人赏心悦目,并 且能将开过的瓶重新封起来。

### 品尝葡萄酒速成

在饮酒之前,上帝规定了试饮,这在葡萄酒爱好者中很流行。试饮意味着试酒,但没有必要非喝下去。职业性的品酒将酒在口中晃动,细品后,把尝过的酒再吐出来。在这个过程中,不仅用到舌头而是用所有的感官:

### 1. 眼睛

观察酒杯中的颜色,尽可能在日光下 并在一个白色的背景前面。颜色明亮、 酒清澈吗?如果这样,就是一个好的信 号。葡萄酒不应该是浑浊的。通过酒的 边缘(将酒杯倾斜)人们可以判断,这 款酒是否已经成熟。成熟的红葡萄酒有 一种褐色的酒边,而新的酒则呈紫罗兰 色。

### 2. 鼻子

将酒杯轻轻地晃动一下,然后嗅一 嗅酒杯。酒的芳香最好与空气融合,这 样就可知道酒香是否清新宜人、明澈和 纯粹?您了解水果和花卉的芳香吗?年 轻的白葡萄酒常常令人想起柠檬、苹果 或桃子的香味;成熟的白葡萄酒则有像 黄色水果,蜂蜡和皮革的香味;红葡萄 酒的香气更多的像红色水果,如樱桃、 草莓、李子等等。



### 3. 嘴

您将试品的酒在嘴里小啜。如果您能吸入一些空气 - 这是内行著名的"啜饮"酒的芳香会传到鼻腔。酒自口腔内的感觉应该很强、清新、柔润。喝下酒,或者吐出酒之后,香气能在口腔中保留多长?齿颊留香,越长越好!

### 从储存开始!

德国葡萄酒拥有一个很好的贮存能力,这当然这也取决于葡萄品种和葡萄酒的类型,还要看酒的年份。红葡萄酒中含有的单宁,白葡萄酒中的酸度和糖份,这些都被专家称为"窖藏潜力"的成分:这说明,酒在一较长的储存时间中还能更好地发展变化。

### 酒在成熟过程中会发生什么?

成熟的葡萄酒通常平衡和谐、内涵丰富。有些香味是经过一段时间后才表现出来。在成熟过程中,同时在瓶内微氧化作用下,一些特定的分子相互融合。一款酒的化学变化,也能通过葡萄酒的颜色看出来。白葡萄酒颜色会更深,而红葡萄酒的颜色反而会浅一些,从黑红色变为褐色或者变成砖红色。

### 正确的储存

理想的贮存地方是,避光、避免 摇动、没有异味的房间,室温最好保 持在摄氏12摄氏度的恒温状态。如果 葡萄酒不是用软木塞封口,也可以竖 放,因为横放只是为了避免软木塞干 燥和空气渗入。

### 德国葡萄酒能储存多久?

葡萄酒越高级,越适合客藏。好年份的雷司令和勃艮第品种的晚摘酒和精选晚摘酒在良好的贮存条件下能继续成熟5年到8年,对于红葡萄酒也是如此。贵腐甜酒有很长的贮存可能,甚至可以达几十年。一般原则是:葡萄酒中的酒精、酸、甜或单宁成分越多,它的陈年潜力越大,因为这四种成分都有陈年的作用!建议:葡萄酒当作礼品,例如,当成年礼,一瓶高贵的贵腐精选酒逐粒精选酒和冰酒最为合适!起泡酒在储存过程中没有什么改变,所以起泡酒应该在购买后及时饮用。



识别和描述酒香 对于葡萄酒爱好者 是一种享受,也是-

种要求,而这是需要经验积累的。一个香型识别转盘能为对此感兴趣的人们提供一种辅助性帮助。在这个转盘上,分别说明红白葡萄酒,将德国葡萄酒典型的芳香类型分组,一目了然的进行归类。闻起来有草莓,覆盆子,或者荔枝的香味,或者有皮革,咖啡,或甘草的味道?借助这个转盘你很快就能识别了解!

www. deutscheweine. de

### 70

### 德国葡萄酒与中国美食 -

### 天造地设美好联姻

德国葡萄酒既是单啜的美酒,也能配餐。雷司令,黑皮诺都是中国佳肴的理想伴侣。中国地域广阔,风味独特,丰富多彩的菜式恰好搭配口味多样的德国葡萄酒。

菜肴不适宜搭配厚重的葡萄酒,酒精还会增加辣味。品尝这些菜肴,建议饮用酒精含量低一些的甜型酒,糖分能比酒精更好地综合辣味。咸一些的菜适合搭配酸甜均衡的葡萄酒,如雷司令等。

菜肴的口感决定了合适的酒品,一些基本的规则是清淡菜肴配酒精含量比较低的清淡葡萄酒,香味柔和的菜配雅致的酒。重油,汁浓的菜肴需要内涵丰富,果香浓郁,橡木桶成熟的酒,或者在一定情况下,也可用甜型酒。辛辣的

### 实用小贴士:

葡萄品种	口味类型	葡萄酒等级	菜肴	
雷司令	干	经典酒	清蒸鱼 (粤菜)	
白皮诺	半干	珍藏酒	清蒸贝类 (粤菜)	
	A Report of the Park of the Pa	晚摘酒	精美点心(粤菜)	
	100000000000000000000000000000000000000	4.	清炒时蔬菜	
			葱姜炒或白灼海鲜	
			咸菜脯	
雷司令	甜	晚摘酒	精美点心 (粤菜)	
白皮诺	贵腐甜酒	逐串精选酒		
1000	THE RESERVE OF	逐粒精选酒		
灰皮诺	半干	经典酒	北京烤鸭(京菜)	
舍尔贝	CHARLE HIS	珍藏酒	烤乳猪 (粤菜)	
琼瑶浆	. €.	晚摘酒	卤水拼盘 (潮州菜)	
灰皮诺	甜	晚摘酒	剁椒鱼头 (湘菜)	
舍尔贝	贵腐甜酒	逐串精选酒	宫爆肉丁 (川菜)	
琼瑶浆	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	逐粒精选酒	水煮鱼 (川菜)	
	THE RESERVE THE PARTY OF THE PA		松鼠黄鱼 (杭州菜)	
			豆瓣鱼 (川菜)	
黑皮诺	干	ile Comment	炸鱼	
丹菲特		2	0.1	
黑皮诺	半干		素什锦	
丹菲特			糖醋鱼	
The state of the	200		红烧肉	
No.			东坡肉	
		- VANCOUNTED	The second secon	

### 葡萄酒术语说明

Riesling 雷司令 Müller-Thurgau / Rivaner 穆勒塔戈 / 雷万娜 Silvaner 西万尼 Grauburgunder / 灰皮诺 / 汝朗达 Pinot Gris / Ruländer  Weißburgunder / 白皮诺 Pinot Blanc Gewürztraminer 琼瑶浆 Ortega 奥尔特加 Chardonnay 霞多丽 Kerner 克尔娜 Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特 Frühburgunder / 早熟皮诺
Silvaner 西万尼 Grauburgunder / 灰皮诺 / 汝朗达 Pinot Gris / Ruländer  Weißburgunder / 白皮诺 Pinot Blanc Gewürztraminer 琼瑶浆 Ortega 奥尔特加 Chardonnay 霞多丽 Kerner 克尔娜 Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 愛博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Grauburgunder / Pinot Gris / Ruländer  Weißburgunder / 白皮诺 Pinot Blanc  Gewürztraminer 琼瑶浆 Ortega 奥尔特加  Chardonnay 霞多丽  Kerner 克尔娜  Scheurebe 舍尔贝  Domina 多米娜  Elbling 爱博灵  Weiße Bacchus 白巴库斯  Gutedel 古德尔  Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir  Dornfelder 丹菲特
Pinot Gris / Ruländer  Weißburgunder / 白皮诺 Pinot Blanc  Gewürztraminer 琼瑶浆  Ortega 奥尔特加  Chardonnay 霞多丽  Kerner 克尔娜  Scheurebe 舍尔贝  Domina 多米娜  Elbling 爱博灵  Weiße Bacchus 白巴库斯  Gutedel 古德尔  Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir  Dornfelder 丹菲特
Weißburgunder / 白皮诺 Pinot Blanc Gewürztraminer 琼瑶浆 Ortega 奥尔特加 Chardonnay 霞多丽 Kerner 克尔娜 Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Pinot Blanc  Gewürztraminer 琼瑶浆  Ortega 奥尔特加  Chardonnay 霞多丽  Kerner 克尔娜  Scheurebe 舍尔贝  Domina 多米娜  Elbling 爱博灵  Weiße Bacchus 白巴库斯  Gutedel 古德尔  Spätburgunder / 黑皮诺  Pinot Noir  Dornfelder 丹菲特
Gewürztraminer 琼瑶浆 Ortega 奥尔特加 Chardonnay 霞多丽 Kerner 克尔娜 Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Ortega 奥尔特加 Chardonnay 霞多丽 Kerner 克尔娜 Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Chardonnay
Kerner克尔娜Scheurebe舍尔贝Domina多米娜Elbling爱博灵Weiße Bacchus白巴库斯Gutedel古德尔Spätburgunder / Pinot Noir黑皮诺Dornfelder丹菲特
Scheurebe 舍尔贝 Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Domina 多米娜 Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Elbling 爱博灵 Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Weiße Bacchus 白巴库斯 Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Gutedel 古德尔 Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir Dornfelder 丹菲特
Spätburgunder / 黑皮诺 Pinot Noir  Dornfelder 丹菲特
Pinot Noi <mark>r</mark> Dornfelder 丹菲特
Dornfelde <mark>r</mark> 丹菲特
Frühburgun <mark>d</mark> er 早熟皮诺
Portugieser 葡萄牙美人
Sankt Laure <mark>nt</mark> 圣劳伦特
Lemberger 林伯格
Trollinger 托林格
Regent 莱根特
Schwarzriesling/    莫尼耶品乐
Pinot Meunier
Sauvignon Blanc 长相思
Cuvee 混酿

	德国葡萄酒产区
Ahr	阿尔
Baden	巴登
Franken	弗兰肯
Hessische Bergstrasse	黑森山道
Mittelrhein	中部莱茵
Mosel	摩泽尔

Nahe	那赫
Pfalz	法尔兹
Rheingau	莱茵高
Rheinhessen	莱茵黑森
Saale-Unstrut	萨勒-温斯图特
Sachsen	萨克森
Württemberg	符腾堡

业术语Landwein地区餐酒Qualitätswein高级葡萄酒Prädikatswein优质高级葡萄酒 (具有优秀特性的高级葡萄酒地区餐酒)Kabinett珍藏酒Spätlese晚摘酒Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken十 (残糖量:最多9克/升酸度水平:+2克/升)		德国葡萄酒等级和其它专
Qualitätswein高级葡萄酒Prädikatswein优质高级葡萄酒 (具有优秀特性的高级葡萄酒地区餐酒)Kabinett珍藏酒Spätlese晚摘酒Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量:最多9克/升酸度水平:+2克/升 )		业术语
Prädikatswein  优质高级葡萄酒 (具有优秀特性的高级葡萄 酒地区餐酒)  Kabinett  珍藏酒 Spätlese 晚摘酒  Auslese Beerenauslese Eiswein  Trockenbeerenauslese  贵腐精选酒  干(残糖量:最多9克/升 酸度水平: +2克/升)	Landwein	地区餐酒
(具有优秀特性的高级葡萄酒地区餐酒)  Kabinett 珍藏酒 Spätlese 晚摘酒 Auslese 逐串精选酒 Beerenauslese 逐粒精选酒 Eiswein 冰酒 Trockenbeerenauslese 贵腐精选酒 Trocken 干(残糖量:最多9克/升酸度水平:+2克/升)	Qualitätswein	高级葡萄酒
酒地区餐酒)Kabinett珍藏酒Spätlese晚摘酒Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量:最多9克/升 酸度水平: +2克/升 )	Prädikatswein	优质高级葡萄酒
Kabinett珍藏酒Spätlese晚摘酒Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量:最多9克/升 酸度水平: +2克/升 )		(具有优秀特性的高级葡萄
Spätlese晚摘酒Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量:最多9克/升 酸度水平: +2克/升 )		酒地区餐酒)
Auslese逐串精选酒Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量: 最多9克/升 酸度水平: +2克/升 )	Kabinett	珍藏酒
Beerenauslese逐粒精选酒Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量:最多9克/升酸度水平: +2克/升 )	Spätlese	晚摘酒
Eiswein冰酒Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量: 最多9克/升酸度水平: +2克/升 )	Auslese	逐串精选酒
Trockenbeerenauslese贵腐精选酒Trocken干 (残糖量: 最多9克/升酸度水平: +2克/升 )	Beerenauslese	逐粒精选酒
Trocken       干 (残糖量: 最多9克/升         酸度水平: +2克/升 )	Eiswein	冰酒
	Trockenbeerenauslese	贵腐精选酒
	Trocken	干 (残糖量:最多9克/升
W 11		酸度水平: +2克/升 )
Halbtrocken 半十(残糖量:最多18/,	Halbtrocken	半干 (残糖量:最多18/,
克/升 酸度水平: +10		克/升 酸度水平: +10
克/升)		克/升)
Lieblich 甜(甜度低,残糖量:最	Lieblich	甜(甜度低, 残糖量: 最
多45克/升)		多45克/升)
Süß 甜,残糖量: 最低45克/升	Süß	甜, 残糖量: 最低45克/升
Edelsüß 贵腐甜	Edelsüß	贵腐甜
Einzellage 单一葡萄园	Einzellage	单一葡萄园
Jahrgang 葡萄酒年份	Jahrgang	葡萄酒年份
Alkohol   酒精度	Alkohol	酒精度
Säure 酸度	Säure	酸度
Restzucker 残糖度	Restzucker	残糖度



info@deutscheweine.de www.germanwines.de

Germany