



# Vie 維也納葡萄酒節 Vinum 側記

優遊奧地利酒鄉 Part 1

隨著台灣葡萄酒進口市場多元化，奧地利酒在本地可見度日益提升。每隔兩年舉行一次的維也納國際葡萄酒節（Vie Vinum），除了可供商機尋訪，更是奧地利酒業 30 年發展的縮影。本系列奧地利酒專題，第一部分在簡介「維也納葡萄酒節」之後，以當地葡萄酒歷史發展與法規為緣，次第介紹多瑙河畔的瓦赫河谷（Wachau）、克雷姆斯塔（Kremstal）與坎普塔（Kamptal）等知名產區。

至於第二部分，將續刊於下期《WSD 酒訊雜誌》。全篇以世界唯一的首都產區維也納為起點，依序走訪維也納東側的卡農頓（Carnuntum），以及中、南布根蘭區。奧地利酒區眾多，短短數千言無法一一細述，但主要產區，特別是台灣市場能見度較高者，系列文章皆有觸及。

至於文末提供的統計數據，資料來自「奧地利葡萄酒推廣局」Austrian Wine Marketing Board（AWMB），該單位提供的酒展相關資料之完整，就如同參展的奧地利酒一般，久久難以忘懷。



維也納國際葡萄酒展同步舉辦了多場專題講座，主辦單位正在介紹奧地利酒的七大特質。（AWMB提供）



奧地利位於多瑙河畔的瓦赫河谷產區，葡萄園即在河濱。

兩年一度的維也納國際葡萄酒節（Vie Vinum），今年在霍夫堡皇宮盛大舉行。這項為期 3 天的酒展，現場除了 600 多個試飲攤位，還有多場主題品酒會與研討會，吸引全球 15,000 多位酒界專業人士參加。

維也納國際葡萄酒節是由「奧地利葡萄酒推廣局」Austrian Wine Marketing Board（AWMB）主辦。今年適逢 AWMB 成立 30 周年紀念，因此各項活動的規模都較往年盛大，前所未有的「奧地利葡萄酒沙龍」，精選了 1988 至 2009 年間的比賽得獎酒款，廣邀各國人士品嚐，充份展現奧地利酒的高品質與多樣性。

## 「7 大要素」自我期許

這場在「下奧地利宮」（Palais Niederosterreich）舉辦的國際品酒會，依產區、品種、年代共分成 42 組，總計試飲 265 款酒。主辦單位 AWMB 的會長克林傑（Willi Klinger）指出，希望能藉這一場品酒會，讓世界見證奧地利酒「最近

30 年來的進步，以及未來的發展動力。」

除了大型品酒會外，酒展的相關研討會也介紹了奧地利葡萄酒特色與新法規。

在特色方面，奧地利白酒自從在 2002 年倫敦品酒會上擊敗各國名酒後，潛力充分獲得世界肯定。如今，奧地利酒以「7 大要素」自我期許，分別是：天時、地利、葡萄品質、文化、人和、天然、酒餐搭配，而奧地利酒近十年來的提升，可從統計數字了解。

根據 AWMB 提供的資料，2004 年奧地利葡萄酒出口約 7500 萬公升，總值 8500 萬歐元；但至 2014 年時，出口僅有 5000 萬公升，總值卻躍升為 1 億 4500 萬歐元。量減質增，可見奧地利葡萄酒已成功走向高品質之路。

## 新法規推動多項變革

此外，新法規也有助於品質提升。今年奧地利修訂了 2009 年版本的

**2014 瓦皓莊園 綠維特林納 Terrassen Federspiel 白葡萄酒**

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2014  
 產區：Wachau 酒精濃度：12%  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 風味：明亮的麥稈黃，散發柔和的綠色光澤，擁有柑橘、青脆綠蘋果和些微熟帶水果香氣，再加上些許胡椒香氣，正是綠維特林納的特色，優雅均衡的酒體，果香宜人，以成熟的黃蘋果風味作為結尾。  
 價格：NT.850 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2013 瓦皓莊園 麗絲玲 Terrassen Federspiel 白葡萄酒**

Riesling Federspiel Terrassen 2013  
 產區：Wachau 酒精濃度：12.5%  
 葡萄品種：100% Riesling  
 風味：新鮮的亮麥稈黃色，結合了白桃、葡萄柚與成熟杏桃的香氣，後味帶有些許熟帶水果的氣息，在口中帶有核果的芳香，新鮮均衡的酸度帶來清新舒暢的口感，有著巧妙的變化，餘味悠長。  
 價格：NT.1,000 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2013 吉德樂酒莊 麗絲玲 Urgestein 白葡萄酒**

Hiedler Riesling Urgestein 2013  
 產區：Kamptal DAC 酒精濃度：13%  
 葡萄品種：100% Riesling  
 風味：經典的奧地利滋味。細緻溫柔的酸度，淺黃的酒色迸發著無數晶瑩剔透的氣泡。有著芳醇甘美的青蘋果、柑橘調性，動人的胡椒氣息，優雅的果香，小白花的芬芳，美好的奶油滋味，以及豐富飽滿的結尾。  
 價格：NT.1,000 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2014 洛雅夢酒莊 綠維特林納 白葡萄酒**

Loimer Grüner Veltliner Kamptal DAC 2014  
 產區：Kamptal DAC 酒精濃度：12%  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 風味：活潑的胡椒香氣，葡萄柚與鳳梨的熟帶水果風格，清新且多汁的水果風味和美好的酸度，讓這款酒充滿活力。酒體適中、結構完整，深度蘊藏，餘韻悠長，具有典型 Kamptal 產區綠維特林納風格。  
 價格：NT.900 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2013 史科夫酒莊 白蘇維儂 白葡萄酒**

Sauvignon Blanc Classique 2013  
 產區：Südsteiermark 酒精濃度：13%  
 葡萄品種：100% Sauvignon Blanc  
 風味：擁有豐富的香氣，混合了奇異果、黑醋栗、青椒、接骨木花、鵝莓的複雜風味，尾韻還帶有柑橘和檸檬的表現。口感均衡，帶有礫石般的冷冽，豐富的果香味，伴著新鮮細緻的胡椒香氣結尾。  
 價格：NT.1,200 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



葡萄酒法，自 6 月 14 日起生效。多項重大變革中，最主要是給予布根蘭（Burgenland）與施泰爾馬克（Steiermark）等產區更簡潔的名稱。

同時，也確立 Ried（園）此字的法定意義：它置於限定的葡萄園名之前，專用於標示單一葡萄園酒款。奧國葡萄酒法規承襲德國，但 Ried 並非德制。

新法令的上路，加上氣泡酒也已規畫與產區名稱結合，都可說是這次維也納酒展的注目焦點。

**「黑心酒」陰霾早已遠颺**

2016 年的維也納國際葡萄酒節，是過去 18 年來的第 10 屆，超過 500 家酒莊利用這個機會展現奧地利酒的進步與多元。其實這樣的成果殊屬不易，因為 30 年前，奧地利酒業曾爆發震驚國際的黑心事件。

1985 年，部分德國酒商在甜白酒裡違法混入奧地利酒，期許能增加甜度，但化驗後發現部分奧地利酒內居然含有二甘醇（diethylene glycol），這是一種通常用來作為防凍劑的有毒化合物，主要是讓酒喝起來口感更甜。

醜聞發生後，奧地利酒業名聲掃地，外銷一落千丈，產業幾乎崩潰，許多酒莊都倒閉或易主，或是改釀當時市場不受歡迎的不甜型白酒。

面對問題，奧地利政府痛定思痛，制訂了嚴謹法律來規範葡萄酒生產。藉由各方面嚴格的管控，這些年來，奧地利葡萄酒早已走出過去的陰影，並且展現了高品質與獨特性。

**白酒占總產量超過 6 成**

奧地利參考法國、義大利、西班牙等歐陸國家，建構了一套「法定產區管制」規範（Districtus Austriae

Controllatus, DAC），此規範在酒標上明述葡萄來源，同時彰顯產區歷史傳統。符合條件者，可將 DAC 字樣置於酒標上以供識別，代表此酒屬於該區域內，典型且有品質保證的葡萄酒。

目前奧地利共有 9 個 DAC，每個 DAC 都有其地理範圍與釀酒規範。

第一個 DAC 是威非爾特（Weinviertel DAC）於 2002 年份首度採用，先出現的是經典級（Klassik），珍藏級（Reserve）後於 2009 年份成立，指定的葡萄品種皆是綠維特林納（Grüner Veltliner），這也是奧地利最主要的白葡萄品種，目前種植面積占 29.4% 強。

事實上，奧地利白酒占總產量超過 6 成，可稱得上是白酒國度。

**奧地利「國酒」：Grüner Veltliner**

作為主力的綠維特林納，是一種果香充沛、酸度充足的品種。釀出的酒，酒精度略高，聞起來有著以



上：奧地利的綠維特林納白酒，以爽脆口感與豐潤的柑橘屬香氣著稱，搭配當地名產的白蘆筍可謂上選。（AWMB提供）  
 右：奧地利坎普塔產區的知名葡萄園，高坡以台階式種植麗絲玲，低坡依日照種植綠維特林納，兩者種植方向互相垂直。



**2013 風土莊園 白皮諾 限定版 白葡萄酒**

Interroir Wines Weissburgunder Limited Edition 2013  
 產區：Südsteiermark 酒精濃度：12%  
 葡萄品種：100% Weissburgunder/Pinot Blanc  
 風味：細緻清新的風格，豐富的花香與果香交織，帶有迷人的溫和酸度，酒體輕鬆但不失層次感，在口中能夠深刻感受到厚度，討喜的口感令人印象深刻。  
 價格：NT.900 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2015 赫希酒莊綠維特林納白葡萄酒**

HIRSCH Hirschvergnügen Grüner Veltliner 2015  
 產區：Niederösterreich 酒精濃度：11.5%  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 風味：清新的檸檬與青蘋果香氣十分迷人，飄著淡雅的花香。輕盈的酒體、爽脆的酸度與新鮮的柑橘風味，讓這款酒更顯活潑。當地特殊的黃土，讓酒增添許多風味，而礦物調性讓酒的層次更加提升。  
 價格：NT.990 元  
 代理商：興華酒藏 02-2312-0289



**2014 皇室莊園綠維特林納白葡萄酒**

Clos Domaine Grüner Veltliner 2014  
 產區：Weinviertel 酒精濃度：11.9%  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 風味：酒色淡黃晶亮，口感圓滑，聞有蘋果、檸檬皮、淡淡花香，尾韻含有 Grüner Veltliner 品種著名的白胡椒氣味。  
 價格：NT.880 元  
 代理商：錦園國際 02-7746-9985



**2011 紐茲赫德晚收白葡萄酒**

Samling Spatlese 2011  
 產區：Burgenland 酒精濃度：10.5%  
 葡萄品種：Samling  
 風味：開瓶後濃郁的蜂蜜香氣湧出，入口後成熟的蘋果香氣伴隨著濃郁的荔枝氣息，清爽的酒體，令人耳目一新。  
 價格：NT.1,300 元  
 代理商：海燕 02-2881-0962



**2007 Kracher #11 Welschriesling TBA Zds**

產區：Burgenland 酒精濃度：5.5%  
 葡萄品種：Welschriesling  
 風味：香甜如蜜，像奶油般又豐富的口感，並帶有蜜杏、鳳梨、梨和桃子香味，餘味悠長而濃稠。生動的尾韻有著丁香和金橘的香氣。建議適飲期至 2030 年。  
 價格：NT.2,750 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



**2008 Kracher #11 Scheurebe TBA Zds**

產區：Burgenland 酒精濃度：5%  
 葡萄品種：Scheurebe  
 風味：像是甜點一般，充滿強烈的杏、甘菊、香梨塔的香氣，並且讓口腔被奶油般地華美甜味給包覆住。以檸檬酸和桃子果醬為豐富的尾韻特色。建議適飲期從現在至 2035 年。  
 價格：NT.2,900 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



**1998 Kracher #10 Grande Cuvée TBA**

產區：Burgenland 酒精濃度：7%  
 葡萄品種：50% Chardonnay、50% Welschriesling  
 風味：黃色果實果醬為主的芳香中，露出一絲甜美橡木味。中等至厚重的酒體，帶有豐富的蜜漬白葡萄、蘋果與嫩梨相混的香氣。厚實又富有香料味，油脂般濃稠，並擁有悠長的杏香氣尾韻。建議適飲期從今至 2030 年。  
 價格：NT.2,850 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



**2008 Kracher #5 Muskat Ottonel TBA Zds**

產區：Burgenland 酒精濃度：11%  
 葡萄品種：Muskat Ottonel  
 風味：琥珀金色，清爽花香和 Muscat 香氣，伴隨著洋槐、肉豆蔻、奶油、橙花、金橘和水果蛋糕等的香味。酒體極度濃縮、優雅而滑順，有良好的結構和香料味，持久的果香尾韻。完美平衡的 TBA，酸度低但單寧討喜且結構分明。建議適飲期至 2040 年。  
 價格：NT.2,300 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



**2001 Kracher #3 Chardonnay TBA**

產區：Burgenland 酒精濃度：10.5%  
 葡萄品種：Chardonnay  
 風味：酒體厚重而豐富，並帶有奶油糖、杏和香草味。入口非常柔順、和諧又悠長，伴隨著奶油酥點的餘味。口感很甜但仍有清爽餘韻。建議適飲期至 2015 年。  
 價格：NT.2,200 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



**2005 Kracher #3 Traminer TBA**

產區：Burgenland 酒精濃度：12%  
 葡萄品種：Traminer  
 風味：非常豐富，充滿異國情調的香料味，伴隨著成熟的梨子、杏和肉豆蔻的香味。悠長的餘味充滿了蜜漬水果和蜂蜜酒般的味道。建議適飲期從今至 2020 年。  
 價格：NT.2,200 元 (375ml)  
 代理商：夏朵 02-2708-2567



(Kamptal) 兩相鄰的知名酒村。2002 年倫敦品酒會上，奧地利白酒以綠維特利納挑戰各國的夏多內，許多獲勝酒款皆是出在此一區域。當地的「法定產區管制」規範 (DAC)，限定了麗絲玲與綠維特利納作為合法品種。

**坎普塔酒村 酒質揚威國際**

自 1992 年起，當地酒農為了精益求精，一些來自前述兩產區及 Traisental、Wagram 兩地的生產者，共同組織了「奧地利傳統酒莊協會」(Association of Austrian Traditional Wine Estates)，有系統地將各區一級葡萄園定址定界，同時每年還會舉行公開品飲，目的是希望觀察，紀錄

這些葡萄園的品質與風格，再透過立法程序確立其法律地位，未來甚至晉升為特級園。

傳統酒莊協會目前的主席是慕斯博格 (Michael Moosbrugger)，他本身擁有的哥柏堡 (Schloss Gobelsburg) 可說是坎普塔的代表性酒莊，酒質沉穩有力、兼有層次。他追尋當地釀酒傳統，甚至在古籍中尋找各種資料，希望酒中呈現的不只是地理，還有歷史。

布德邁爾 (Willi Brundlmayer) 與慕斯博格意氣相投，兩人可謂長期夥伴。布德邁爾是坎普塔的教父級人物，在區內數個頂尖區塊內擁有葡萄園，酒款在全球屢獲大獎，可說是奧地利酒登上世界舞台的重要指標。他



左：奧地利坎普塔產區的代表性酒莊哥柏堡 (Schloss Gobelsburg)。下：知名的瓦赫葡萄酒合作社 (Domane Wachau)，以綠維特利納品種聞名。



不吝指導後輩，同時也不畏於新技術追求，從剪枝高度、國際品種，到旋轉瓶蓋，從不懼於與現代科技接合。

**克雷姆斯塔產區 質量兼具**

至於在克雷姆斯塔產區，所羅門酒莊 (Salomon Undhof) 的品項多元、質量兼具，亦是傳統酒莊協會中的重要成員。它釀製各種型態的酒款，從金屬槽、橡木桶到陶甕培養皆有，不甜與晚收兼備。

此酒莊在鄰多瑙河的 Stein，擁有許多矗立河岸旁的優良葡萄園，酒莊物業除在奧地利之外，更是外延至南半球的澳洲。

多瑙河沿岸除了頂級好酒，酒區附近的格拉芬埃格 (Grafenegg) 亦以壯觀的古堡與造型前衛的露天劇院聞名。

格拉芬埃格音樂節非比一般戶外音樂會，夏日常有許多一流交響樂團

以全編制演出，可說是古典樂迷戶外音樂會的首選。獨特的古堡氛圍中品嚐著多瑙河美酒，與味覺相搭的是世界級的音樂饗宴。

**2015 年份 成熟富果香**

最後再談談奧地利 2015 年份的葡萄酒，雖然少數產區受冰雹襲擊，可是大部分都令人滿意。去年夏天異常炎熱與乾燥，所幸 8 月降雨滋潤了正待成熟的葡萄，美好的秋季持續至 11 月。一般而言，酒的表現成熟、富果香，但部分炎熱區域的酒款可能酒精度較高，酸度也不那麼明顯。

相對來說，2016 年的葡萄表現可能相當艱困，4 月的霜害與夏季多場大型冰雹，加上過多的雨水，都足以讓產量明顯減少，酒農必須淘汰大量的葡萄以維持品質，9 月中起已陸續收成。W

奠基於多瑙河岸的「奧地利傳統酒莊協會」，每年都在壯觀的格拉芬埃格堡 (Grafenegg) 舉行國際試飲會。

**2015 「歌綠維」綠維特利納白酒**

Grüner Veltliner GrüVe, Jurtschitsch, Österreich 2015  
 產區：Kamptal 酒精濃度：11.5%  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 風味：芳香、完全發展成熟的豐富水果香氣，有著典型 Grüner Veltliner 的風味，和非常爽口的口感。  
 價格：詳洽代理商  
 代理商：捷享貿易 02-2720-8022



**2015 施蒂利亞經典白蘇維翁白葡萄酒 (BIO)**

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2015 (BIO)  
 產區：Steiermark 酒精濃度：13%  
 葡萄品種：100% Sauvignon Blanc  
 風味：散發出優雅的醋栗、百香果、接骨木花的花果香氣，酒體醇厚，充滿著青春鮮活的氣息，適合搭配海鮮、白肉或前菜等美食，更顯清爽順口。  
 價格：NT.2,000 元  
 代理商：永大貿易 02-2796-6363



**2013 貴富麗瓊瑤漿白葡萄酒 (BIO)**

Gewürztraminer Orange 2013 (BIO)  
 產區：Steiermark 酒精濃度：15%  
 葡萄品種：100% Gewürztraminer  
 風味：以自然發酵工法使酒質散發出香草、橙果、荳蔻、丁香等濃郁香氣，酒體豐滿，有強烈層次，適合搭配各式海鮮與調製肉類，更顯香醇適口。  
 價格：NT.2,800 元  
 代理商：永大貿易 02-2796-6363



**2012 瓊瑤漿白葡萄酒 (BIO)**

Gewürztraminer Ölberg 2012 (BIO)  
 產區：Steiermark 酒精濃度：13.5%  
 葡萄品種：100%Gewürztraminer  
 風味：酒體豐滿，結構強勁，散發荔枝和玫瑰的濃郁香氣，集活力與芳香於一體；能誘發出食物的鮮甜口感，為搭配海鮮類美食的最佳首選，亦適合搭配前菜頭盤。  
 價格：NT.2,000 元  
 代理商：永大貿易 02-2796-6363



## 優遊奧地利酒鄉 Part 2

## 全球唯一的首都產區

維也納 *Vienna*

繼上一期介紹「維也納葡萄酒節 Vie Vinum」、奧地利葡萄酒歷史發展與法規，以及多瑙河畔的瓦赫河谷 (Wachau)、克雷姆斯塔 (Kremstal) 與坎普塔 (Kamptal) 等知名產區。本期「優遊奧地利酒鄉 Part 2」，則以全球唯一的首都葡萄酒產區：維也納為起點，依序走訪維也納東側的卡農頓 (Carnuntum)，以及中、南布根蘭等產區。

本文中的相關統計數據，皆由「奧地利葡萄酒推廣局」Austrian Wine Marketing Board (AWMB) 所提供。

維也納作為奧地利首都，一向以歷史文物與音樂聞名，但是很多人雖然不止一次造訪維也納，卻從不曉得它本身亦是酒鄉，而且是世界唯一的首都葡萄酒產區。想走訪酒莊，從市中心搭計程車半小時即可抵達。

維也納的葡萄園主要位於市郊北側山坡，也就是多瑙河流入維也納都會區的附近，廣達 612 公頃。從位置略高的葡萄園往市中心看去，還可看到市內的現代化建築，沿多瑙河而下即是聯合國四城之一（另三座為紐約、日內瓦、奈洛比），多棟半弧狀的複合式建築群，提供了來訪旅人遊憩、參訪的素材。

## 維也納產區 混釀白酒見長

作為葡萄酒產區，維也納雖然紅白酒種皆有生產，但長於白葡萄酒品種混調，當地法定產區管制名為「維也納混合種植法」(Wiener Gemischter Satz DAC)，2013 年成立，屬於不甜型白酒。

依照這個法定產區管制規定，維也納白酒至少需要 3 個優質白葡萄品種互相混合，比例最高者不能超過 50%，排序第 3 者不能少於 10%。此外，這些葡萄必須同時收成，同時榨汁、釀造。通常來說，相混品種多以綠維特利納 (Gruener Veltliner) 為主。

想要更進一步追求出自維也納的精彩好酒，酒標上除了 DAC 字樣，如果還多加上了更精準的地名，像是比桑貝格 (Bisamberg)、那斯貝格 (Nussberg) 等次產區名，更可體驗維也納葡萄酒的實力與迷

人風情。

不過「維也納混合種植法」的酒款，目前在台灣市場尚難見到，酒商仍在評估市場的廣度與胃納能力。

## 市區乘車半小時直抵酒莊

今年維也納國際葡萄酒節諸多專題講座中，「維也納酒」協會 (WienWein) 主辦的特級園垂直品飲，精確展現了比桑貝格、那斯貝格產區內不同單一園的強大實力。講座主持人是威寧格酒莊 (Wieninger) 莊主威寧格 (Fritz Wieninger)，他經驗豐富且勇於創新，講座中提供試飲的混釀型白酒，陳年潛力極佳，而單一園 Ulm 更是壓軸好戲。此講座一票難求，許多人都是站在後排聆聽。

威寧格的葡萄園位在維也納北郊，結合了自然動力法與最新釀酒科技，他首次以蛋型發酵槽培養的



上：維也納葡萄酒的代表酒款：維也納混合種植法 (Wiener Gemischter Satz DAC) 白酒，目前台灣沒有進口。

右：維也納是全世界唯一的首都型葡萄酒產區，從市郊葡萄園可直望市中心。

左：維也納近郊的威寧格酒莊採有機耕作，葡萄園內的瓢蟲代表著酒莊拒絕施用化肥與除蟲劑。

**2011 凱撒酒莊席瓦格 紅葡萄酒**

Zweigelt-Rebe 2011  
 產區：Burgenland- Neusiedlersee-Hügelland  
 葡萄品種：100%Zweigelt  
 酒精濃度：13%  
 風味：櫻桃及薄荷的香氣，在口中具有莓果、黑醋栗及梅子的風味。適中的酒體帶有層次感的後韻，即使在年輕時都帶有老酒般的深度，可搭配醬汁濃醇的魚、烤雞或壽司，極適合台灣人的口感。  
 價格：NT.850 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2011 凱撒酒莊 藍法蘭基許 紅葡萄酒**

Blaufränkisch 2011  
 產區：Burgenland- Neusiedlersee-Hügelland  
 葡萄品種：100% Blaufränkisch  
 酒精濃度：13%  
 風味：擁有 Blaufränkisch 典型的櫻桃香氣及細緻薄荷香味，口感輕鬆細緻，並擁有櫻桃及李子香味。細微的精緻酸度更提升了均衡感。  
 價格：NT.850 元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**2015 亞納酒莊經典席威格紅酒**

ARTNERZweigelt Klassik 2015  
 產區：Carnuntum  
 葡萄品種：100% Zweigelt  
 酒精濃度：13%  
 風味：有著經典席威格紅酒新鮮的櫻桃果香，成熟的黑李與些許的花香，表現出色。濃郁的酒體，鮮活的酸度，細緻柔和的單寧，餘韻悠長。適合搭配家禽類菜餚，豬肉與蔬食料理亦佳。  
 價格：NT.1,050 元  
 代理商：興華酒藏 02-2312-0289



**2011 皇室典藏梅洛紅葡萄酒**

Selektion Karlsberg Anberola Merlot 2011  
 產區：Austria-Weinviertel  
 葡萄品種：100% Merlot  
 酒精濃度：13%  
 風味：酒體色澤成深紅寶石色，果香芬芳，入口飽滿圓滑而不厚重，單寧優雅，醒酒後品嚐更為柔順精巧，可以嚐到口中似有新鮮莓果的美麗滋味。  
 價格：NT.1,500 元  
 代理商：錦園國際 02-7746-9985



**2014 皇室莊園梅洛紅葡萄酒**

Clos Domaine Merlot 2014  
 產區：Austria-Weinviertel  
 葡萄品種：100% Merlot  
 酒精濃度：12.5%  
 風味：酒色為深紅寶石色，香味帶有些許玫瑰，草莓及李子，口感富有清新的黑色莓果味，中度酒體，酸度均衡，單寧柔和易於入口。  
 價格：NT.1,100 元  
 代理商：錦園國際 02-7746-9985



塔明那（Traminer）品種白酒，自然酒取向，玫瑰香氣圓潤美妙，風味豐富而多層次。威寧格稱該款酒為：「25 年釀酒生涯中，最滿意的作品。」

維也納產區從市中心叫計程車半小時內直抵酒莊，免租車、免衛星導航，就算一人獨行也很 OK，酒莊之旅很少有如此簡便容易。建議來此自由行的旅客，在飽覽維也納滿滿的歷史文物之外，也應抽空走訪此一世界獨有的首都酒區，為行程留下醉意盎然的插曲。

**遍地佳釀的國境之東**

奧地利景色優美，西部湖光山色，旅人如織，但葡萄酒產區多在東境，即使距首都維也納相當近，甚至可租車前往，但這樣的田園美景卻常為遊客忽略，許多人去過奧

地利，但卻很少喝過當地葡萄酒，殊為可惜。

位於維也納東南方的卡農頓（Carnuntum），自市區前往車程 1 小時可達。此一知名的紅酒產區位處奧地利邊境，再往東行則進入斯洛伐克。

就品種而言，本產區以在地的茨威格（Zweigelt）為主，也有個性多元的藍弗朗克（blaufränkisch）。除此之外，國際品種的梅洛（Merlot）、希哈（Shiraz），亦有不錯表現。

茨威格易植、早熟，釀出的酒柔軟而富草莓味。卡農頓的 Christine & Franz Netzl 酒莊即長於此一品種，酒的表現圓熟而富層次。白葡萄品種方面，酒莊亦有綠維特利納與夏多內，或許有人擔心此地夏天過熱，酒失去了最重要的酸度，不過卡農



左：維也納東南的知名紅酒產區卡農頓（Carnuntum）位處邊境，遠處即為斯洛伐克。  
 下：奧地利卡農頓產區以紅酒為主，搭配肉類料理極為合適。



上：在南布根蘭（Sudburgenland）Groszer Wein 酒莊的藍弗朗克（blaufränkisch）品種，層次表現極為豐富。  
 右：Muhr-Van Der Niepoort 酒莊的史畢格葡萄酒（Spitzerberg）酒款，徹底展現藍弗朗克（blaufränkisch）品種多元而迷人的身段。



頓北臨多瑙河，南接諾伊齊德勒湖，兩塊水域充分調節了此區氣候。

**藍弗朗克品種 表現多元**

藍弗朗克（blaufränkisch）品種依葡萄園位置與酒莊風格不同，可以釀成各種性格的酒款。Muhr-VanDer Niepoort 酒莊位在史畢格（Spitzerberg）的葡萄園，可以釀出介於黑皮諾與希哈之間的優雅酒款，明亮的莓果味之外，兼有前者的細緻與後者的辛香，徹底展現了藍弗朗克多元而迷人的身段。

往南到了中布根蘭（Mittelburgenland），隨著氣候轉暖，藍弗朗克的表現則愈來愈像溫暖產區的希哈。維也納國際葡萄酒節以此開出專題品酒會，試飲的藍弗朗克酒款，讓人感覺彷彿來到南澳的巴羅沙。

藍弗朗克在德國與匈牙利等地亦有種植，不僅名稱不同，表現亦截然不同，這也成了另一場專題品酒會的主題，由此或可預見，藍弗朗克將是奧地利紅酒的未來。

**與 TBA 同級的貴腐甜酒**

再往南行即是南布根蘭（Sudburgenland），這裡主要的法定產區是 Eisenberg DAC（冰堡），台灣可見的 Groszer Wein 酒莊即有此品項，頂尖酒款以名園 Saybritz 的 60 年老藤領軍，將當地法定產區的指定品種藍弗朗克表現得極有層次。

該酒莊亦產白酒，混合種植法（GemischterSatz）的酒款表現不錯。值得一提的是不市售的白皮諾，陳年後風味悠長，餘韻甚佳。來自薩爾斯堡的莊主康沛風（Matthias

**2012 皇室典藏 席瓦格紅葡萄酒**

Selektion Karlsberg Profundo Zweigelt 2012  
 產區：Austria-Weinviertel  
 葡萄品種：100% Zweigelt 酒精濃度：13%  
 風味：一款口感強勁的紅酒，有煙燻、野莓、甘草及乾燥花瓣香氣，入口帶有黑巧克力、櫻桃及皮革香氣，丹寧勻緻，醒酒後結構更為飽滿複雜。  
 價格：NT.1,500 元  
 代理商：錦園國際 02-7746-9985



**2010 紐茲赫德晚收紅葡萄酒**

Zweigelt Spatlese 2010  
 產區：奧地利 Burgenland  
 葡萄品種：Zweigelt  
 酒精濃度：9.5%  
 風味：有著特殊的李子，梅果香氣，果香濃郁，單寧柔和，尾韻悠長，適合搭配中式糖醋酸甜口味的菜餚。  
 價格：NT.1,300 元  
 代理商：海燕 02-2881-0962



**Johanneshof Reinisch – Zweigelt 2014**

產區：Tattendorf  
 葡萄品種：100% Zweigelt 酒精濃度：13%  
 風味：酒體擁有豐富的果香，充滿了櫻桃、辛香料等，口感平衡，適合搭配豬肉料理、羊肉、起司。  
 價格：NT.990 元  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2013 艾芬霍夫酒莊 - 藍弗朗克紅葡萄酒**

Elfenhof Weingut-Blaufränkisch 2013  
 產區：Neusiedler  
 葡萄品種：100% Blaufränkisch  
 酒精濃度：13%  
 風味：經典的 Blaufränkisch 乾型酒款，新鮮乾淨的水果風格，豐富的水果風味也交織了辛香料的氣息，兩者在味覺上擁有完美的平衡，明顯胡椒的香氣，細緻且溫暖。  
 價格：NT.890 元  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2014 奧地利 Salz 酒莊 - 茨威格紅葡萄酒**

Salz Seewinkelhof-Zweigelt 2014  
 產區：BurgenlandIllmitz  
 葡萄品種：100% Zweigelt  
 酒精濃度：13%  
 風味：深紫色的年輕水果氣息，果香明顯宜人，水果與香草與香料的風格交錯，讓酒款活潑，卻也不失成熟穩重。單寧細緻，不深澀難懂，平易近人，落落大方。  
 價格：NT.890 元  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2014 葛羅莎天使酒莊 經典混釀粉紅葡萄酒**

Gemischter Satz Rosé 2014  
 產區：Burgenland Eisenberg  
 葡萄品種：Blaufränkisch、Zweigelt、Merlot  
 酒精濃度：12%  
 風味：採收於2014年炎熱的好年份，使葡萄充分的成熟，散發出新鮮的香草類、梅果、櫻桃等鮮活的氣息。  
 價格：NT.1,090元(1000ml)  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2012 葛羅莎天使酒莊 藍佛朗克紅葡萄酒**

Groszer Wein - Blaufränkisch 2012  
 產區：Burgenland Eisenberg  
 葡萄品種：100% Blaufränkisch  
 酒精濃度：13.5%  
 風味：典型的 Blaufränkisch 紅酒，表現出新鮮、愉悅的酸度，以及結構扎实的單寧。明顯的酸櫻桃與黑莓的香氣，無論是搭餐或者單喝都擁有不同的感受。  
 價格：NT.1,090元(1000ml)  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2012 葛羅莎天使酒莊 經典混釀紅葡萄酒**

Groszer Wein - Rote Kúvee 2012  
 產區：Burgenland Eisenberg  
 葡萄品種：Blaufränkisch、Zweigelt、Merlot、Cabernet Sauvignon、Syrah  
 酒精濃度：13.5%  
 風味：混合了當地原產品種與國際品種一起釀造，讓酒款也擁有不同的面貌。櫻桃、黑莓等果香與鮮明的礦石風味，豐富了口感，是一款非常輕鬆美味的酒款。  
 價格：NT.1,090元(1000ml)  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2012 葛羅莎天使酒莊 一級園 Szapary 紅葡萄酒**

Groszer Wein - Blaufränkisch Szapary 2012  
 產區：Burgenland Eisenberg  
 葡萄品種：100% Blaufränkisch  
 酒精濃度：13.5%  
 風味：博大精深、優雅且帶有一些溫柔的風格。多孔的板岩土壤給予酒體不同的風味，帶有些酒漬櫻桃、紅醋栗等風味等，是相當頂級的 Blaufränkisch 葡萄酒。  
 價格：詳洽代理商  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



**2012 葛羅莎天使酒莊 一級園 Saybritz 紅葡萄酒**

Groszer Wein - Blaufränkisch Saybritz 2012  
 產區：Burgenland Eisenberg  
 葡萄品種：100% Blaufränkisch  
 酒精濃度：13.5%  
 風味：陽剛的代表，令人印象深刻的酸度與活潑的單寧，帶有前衛與野性的風格，這款 Blaufränkisch 充分呈現風土的影響，保有新鮮的果香，以及明顯的礦石風味。  
 價格：詳洽代理商  
 代理商：艾芬華國際 02-2659-8323



Kron) 中文流利，多年前經商時即與台灣結緣。

在奧地利今年修訂的葡萄酒法規中，位於諾伊齊德勒湖西側的產酒區域，原名將會取消，將一律稱之為布根蘭，但法定管制產區 DAC 可沿用舊名。

這次的修法中，特別將 Ruster 產區的甜酒 Ausbruch 給予正式法定地位，爾後 Ausbruch 此字僅限用於 Ruster 產區，等同於逐粒精選貴腐級的甜酒 (Trockenbeerenauslese, TBA)。

當地此類酒款的代表性酒莊，首推 Heidi Schrock。他們的甜酒酸度活潑，陳年後質感豐富且多層次。以 Furmint 品種釀的不甜白酒，亦有不錯的燧石表現。

**奧地利葡萄酒在台灣**

奧地利葡萄酒近年在政府有系統推動下，外銷大幅成長，台灣近年來也有酒商引進奧地利酒，品項多以高單價的優質酒款為主。

以2014年為例，根據官方統計資料，奧地利葡萄酒出口台灣約1.6萬公升，平均價格9.83歐元；同年奧地利酒出口量達4958萬公升，平均2.92歐元。可見台灣市場占奧地利酒的出口量極少，僅約0.03%，且品項集中在高價位酒。

再以鄰國新加坡作比較，奧地利酒出口新加坡每年約4.2萬公升，價格約7.59歐元，可見台灣市場在量的方面，仍有很大的發展空間。

目前，台灣約有10多家奧地利酒進口商，主要的進口產區，以下奧地利的坎普塔、瓦赫兩區為主，布根蘭也有不少品項。酒商所選酒款皆來自素有名聲的生產者，質優價高。

台灣進口的下奧地利主力品項是綠維特利納所釀成的白酒，布根蘭則以紅酒與甜酒為強項。綜合而言，奧地利酒在台灣多被歸屬於德國酒系，特別是兩國皆長於富酸度的白葡萄酒。

**放眼歐盟以外世界市場**

事實上，無論從歷史、地理，甚至語言等角度，奧地利酒確與德國酒緊密相關。奧地利酒最大出口對象就是德國(3500萬公升)，占了總出口量七成左右。奧地利的葡萄酒法規也是移植自德國，直到2000年後的多次修法，像是2003年啟動的「法定產區管制」(DAC)，



以及今年出現的氣泡酒三級制等，終於逐步讓奧地利酒有了自己的法規體系。

就酒本身而言，奧地利酒在2015年因歉收，加上德國氣泡酒與桶裝紅酒市場低迷，整體表現較前一個年份衰退，也終止了連續8年的成長。2016年本有好的開始，但4月底的晚霜，5月底的冰雹，都對葡萄造成巨大傷害，影響最巨的是南方的施泰爾馬克(Steiermark)與



左上：南布根蘭的冰堡一向盛產好酒，今年因冰雹之故，收成可能不及歷年均值一半。  
 右上：近年奧地利葡萄酒出口成長迅速，直至2015年已連續8年成長。  
 左：下奧地利的坎普塔是著名酒區，每年都在壯觀的格拉芬埃格堡(Grafeneegg)舉行一級園試飲。(圖片為OTW提供)  
 下：鄰諾伊齊德勒湖的布根蘭地區風景優美，其中Ruster產區的Ausbruch甜酒今年已獲正式法定地位保護。



**2012 聖羅蘭老藤紅酒**

St. Laurent Alte Reben 2012  
 產區：Weinviertel  
 葡萄品種：Sankt Laurent  
 酒精濃度：13%  
 風味：酒色為帶有紫羅蘭色澤的淡紅紫色，散發出櫻桃與洋李的果香，並帶著輕柔的玫瑰花香。入口有紅色漿果與櫻桃蜜餞的酸甜口感，單寧柔細、餘韻悠悠。  
 價格：NT.980元  
 代理商：捷孚 02-2720-8022



**2013 賀美達紅酒 (BIO)**

Hermada2013 (BIO)  
 產區：Steiermark  
 葡萄品種：60% Merlot、30% Cabernet Sauvignon、10% Rösler Herkunft  
 酒精濃度：14%  
 風味：結合三種葡萄品種釀造，散發出黑醋栗、紫羅蘭、菸草、麝皮的香氣，綿密細膩的口感和混合濃郁豐富的單寧酸，產生多種層次的堆疊感動味蕾。  
 價格：NT.2,000元  
 代理商：永大貿易 02-2796-6363



**2013 歐莉雯紅酒 (BIO)**

Olivin2013 (BIO)  
 產區：Steiermark  
 葡萄品種：Blauer Zweigelt  
 酒精濃度：14%  
 風味：酒體厚實豐滿，散發出李子、肉桂、丁香等濃郁香氣，細膩的煙燻風味結合微苦巧克力的口感，與柔滑細緻的單寧，強烈展開並逐一釋放。  
 價格：NT.2,500元  
 代理商：永大貿易 02-2796-6363



**「嬉」綠維特林納氣泡酒 Brut**

Szigeti Sekt Grüner Veltliner Brut  
 產區：Burgenland  
 葡萄品種：100% Grüner Veltliner  
 酒精濃度：13%  
 風味：經典的綠維特林納酒味。淡雅可口，細緻溫柔的酸度，淺黃的酒色迸發著晶瑩剔透的氣泡。有著芳醇甘美的青蘋果、柑橘調性，動人的胡椒氣息，優雅的果香，小白花的芬芳，美好的奶油滋味及豐富飽滿的結尾。  
 價格：NT.1,000元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886



**利賽科微汽泡葡萄酒**

Frizzante Liesecco  
 產區：Austria-Weinviertel  
 葡萄品種：100% Gelber Muskateller  
 酒精濃度：9%  
 風味：酒色淺黃晶亮，有蜂蜜、水蜜桃、百香果及純淨的花香，入口汽泡綿密，僅少許甜味、微酸，屬於半乾型氣泡酒，酒精濃度只有9%，品飲口感輕鬆愉快；適合搭配開胃菜或輕食享用。  
 價格：NT.990元  
 代理商：僑泉實業 02-2508-3886

