

Autriche



Origine et historique de la vigne :

- Si ce sont les Celtes qui introduisirent la vigne il y a plus de 2 400 ans, mais c'est surtout l'empereur Probus qui développa le vignoble pendant la domination romaine en 280, il abrogea l'interdit de l'empereur Domitien qui proscrivait la plantation de vignes ailleurs qu'en Italie.
- Ce furent les moines qui cultivèrent la vigne en Autriche.
- Au moyen âge, la surface du vignoble était dix fois plus importante qu'aujourd'hui. Charlemagne fit planter des vignobles modèles, et on lui prête même une réglementation des cépages.
- Au 16ème siècle, la viticulture subit une crise grave provoquée par les taxes infligées au vin, mais également par l'essor et le triomphe de la bière.
- Au 19ème siècle, une modification climatique et l'apparition des maladies cryptogamiques provenant d'Amérique entraînèrent des dégâts graves pour la viticulture, avant le phylloxéra qui dévasta la totalité du vignoble au début de ce siècle.
- En 1985, l'Autriche est touchée par un scandale, en effet des "viticulteurs" rajoutent du glycol dans leurs vins médiocres issus de gros rendements. Ce scandale a un effet bénéfique puisqu'il permet de réformer la réglementation qui devient l'une des plus exigeantes du monde. Les vins blancs représentent 65 % de la production.

Cépages principaux :

- BLANCS
- Grüner veltliner
- Welschriesling
- Riesling
- Les autres cépages : pinot blanc, chardonnay, sauvignon.
L'Autriche en utilise plus de 22 différents.
- ROUGES
- Zweigelt
- Blaufränkisch
- Portugieser
- Les autres cépages : Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah.
L'Autriche en utilise plus de 14.

- Superficie : 43 800 hectares.
- Situation géographique : Extrémité orientale du pays, entre les alpes et la plaine de Pannonie.
- Climat : Continental mais avec des influences : vents frais venus du nord ou des alpes et courants chauds venus de l'est.
- Production : 2 844 000 HI/an
- Rendement de base moyen : 65 HI/Ha.



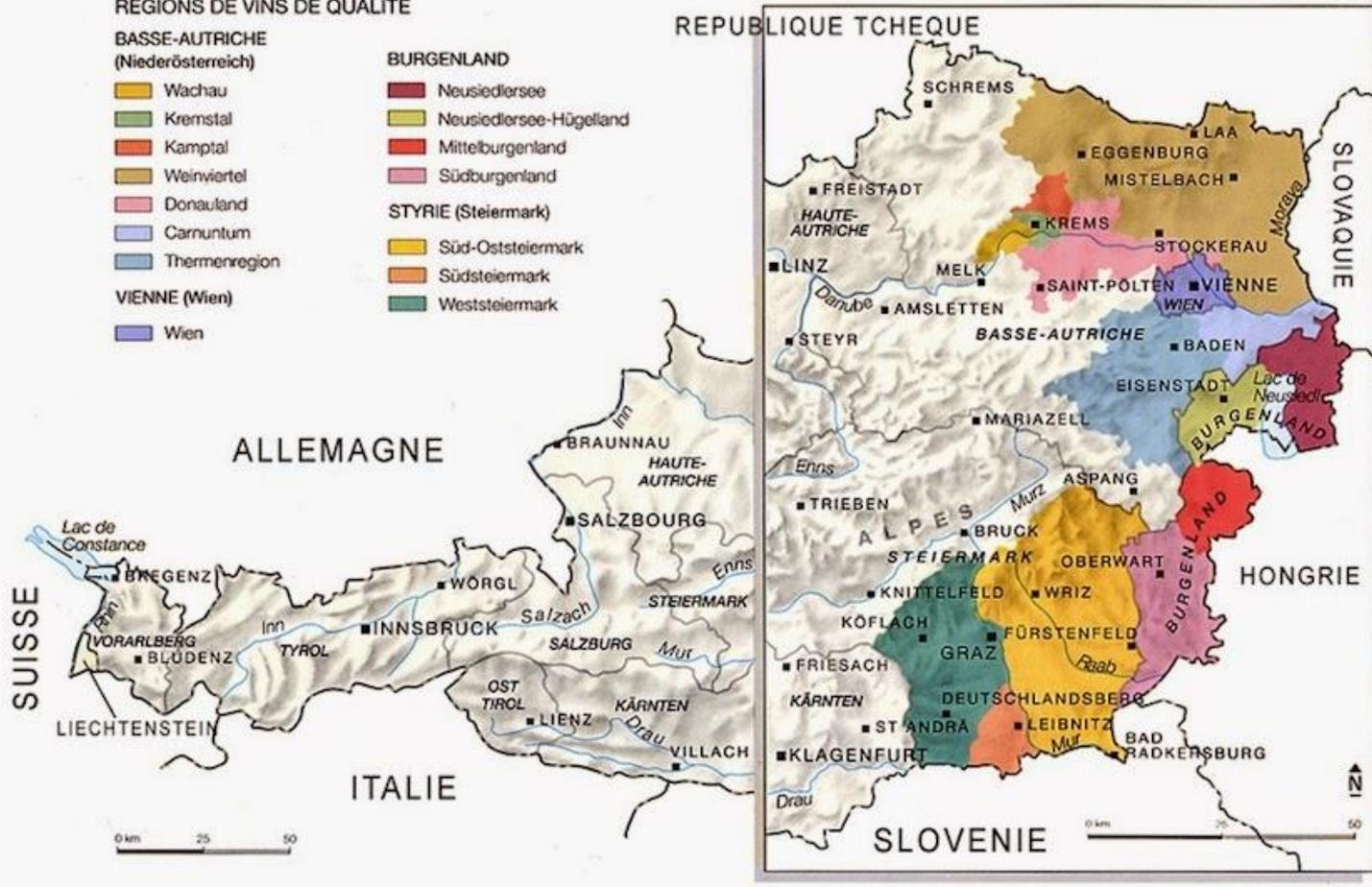
RÉGIONS DE VINS DE QUALITÉ

BASSE-AUTRICHE
(Niederösterreich)

- Wachau
- Kremstal
- Kamptal
- Weinviertel
- Donauland
- Carnuntum
- Thermenregion
- VIENNE (Wien)
- Wien

BURGENLAND

- Neusiedlersee
- Neusiedlersee-Hügelland
- Mittelburgenland
- Südburgenland
- STYRIE (Steiermark)**
- Süd-Oststeiermark
- Südsteiermark
- Weststeiermark



Législation et types:

- Législation et appellation : Les vins sont classés selon une hiérarchie croissante en Tafelwein (vins de table), Landwein (vin de pays), qualitätswein et au sommet Prädikatswein. Pour la plus haute catégorie la chaptalisation est interdite et sept niveaux de qualité ont été déterminés par la teneur en sucre du mout. Depuis 2003, une nouvelle catégorie a été instaurée : DAC (district Austriae Controllatus).
- La culture de la vigne se concentre dans quatre grandes régions: la Basse Autriche (Niederösterreich, 30 000 ha), le Burgenland (16 000 ha), la Styrie (3 600 ha) et la capitale Vienne (620 ha). Ces quatre régions sont divisées en 16 régions viticoles distinctes.
- Vins botrytisés : Il en va de même des blancs liquoreux issus de vendanges tardives (Hochprädikatsweine). Le Burgenland est l'une des meilleures régions au monde pour extraire ce précieux « or jaune » liquide. Le microclimat qui règne autour du lac de Neusiedl, avec ses hautes températures, est idéal pour le développement de la fameuse « Pourriture Noble ». À l'issue d'une longue et lente fermentation, le jus donne des vins liquoreux qualifiés de Beerenauslese et Trockenbeerenauslese, reconnaissables à leur robe dorée, à leurs notes de miel et à leurs délicats arômes de raisins secs.
- Vins pétillants : Comment ne pas mentionner les vins mousseux et pétillants dans le riche paysage œnologique autrichien, depuis le frizzante aux accents fruités, comme celui de Schilcher, en Styrie occidentale, jusqu'aux meilleurs Sekt millésimés et tournés à la main. Aux côtés de la production de maisons bien établies comme Kattus ou Schlumberger (fondée en 1842), ce sont surtout les Sekt et mousseux de vignerons indépendants qui contribuent à l'explosion d'un secteur où la diversité règne en maître.