

Allemagne Autriche

SITUATIONS GÉOGRAPHIQUES

Climat : Allemagne tempéré et pluvieux
Autriche : continental

Villes principales :

Allemagne : Berlin, Hambourg, Cologne, Brême, Francfort

Autriche : Vienne, Graz, Linz, Salzburg

Rivières et fleuves :

Allemagne : Rhin, Danube, Elbe

Autriche : Danube,

Présentation des Pays

Superficie : Allemagne : 356 970 km²
Autriche : 83 858 km²

Population : Allemagne : 82 400 996 hab
Autriche : 8 292 32 hab

Langue : Allemand

Religion : Majoritairement catholiques

Monnaie : Euro

Caractéristiques industrielles

Allemagne : régions très industrialisées : Rhénanie du nord, Westphalie, Francfort, Stuttgart et Munich

Autriche : Bois, verre, textile et céramique artisanale emploient 30% de la population active. Construction automobile, laines



Berlin

Productions agricoles

Allemagne : élevage porcin, bovin.

Culture de betterave, pomme de terre, blé, seigle, orge,...

Autriche : Culture céréalières, Forêts : 50% de la superficie du pays.

Tourisme Urbain

Tourisme vert

Allemagne : Enormément de châteaux, 32 sites classés par l'UNESCO ont de nombreuses villes .

Autriche : Centre historique de la ville de Salzburg, Wachau la ville, La vieille ville de Vienne



Résidence de Würzburg

Tourisme sportif

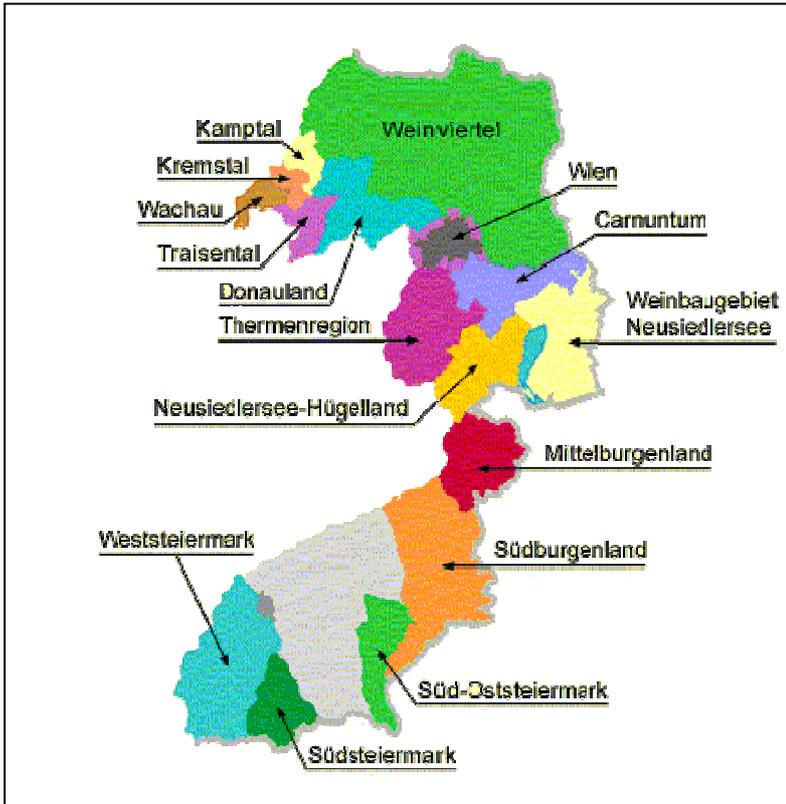
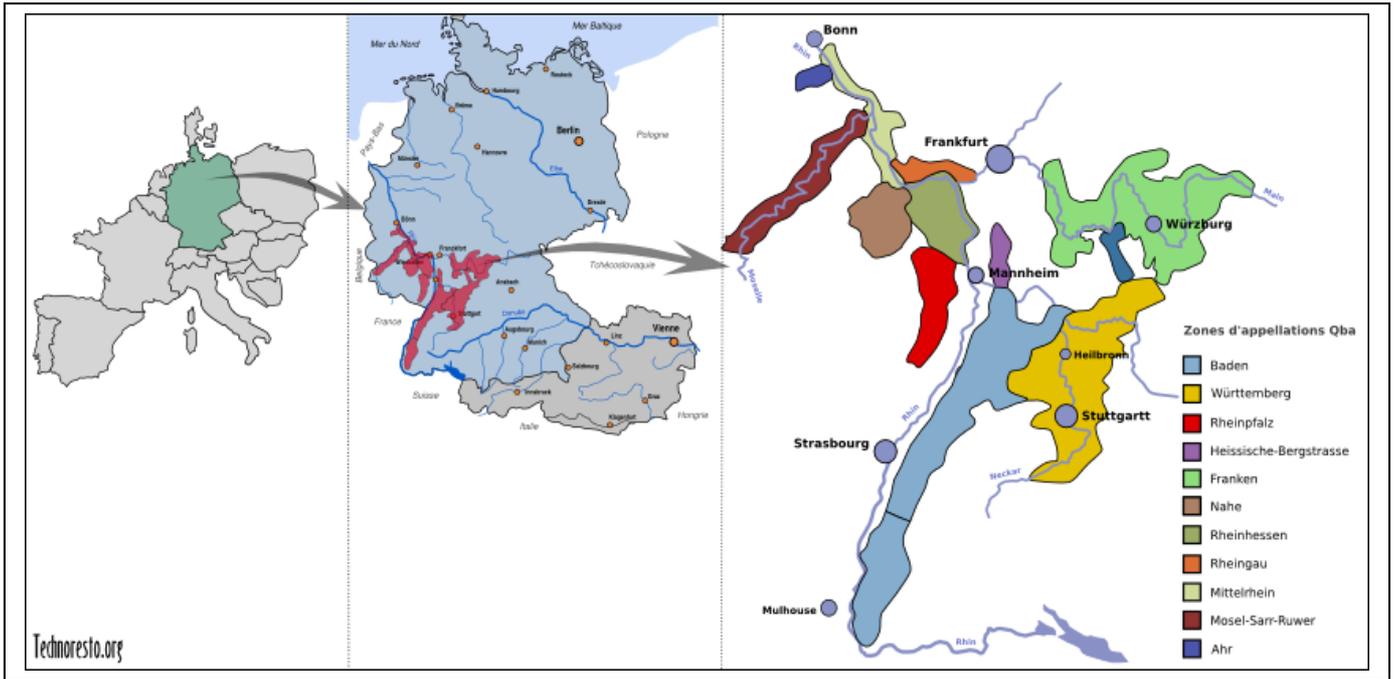
Allemagne et Autriche : Randonnées à pied, à vélo, sports d'hiver : ski, patinage, luge, golf sur neige, ... équitation, pêche

Vignoble en chiffres

Superficie : Allemagne : 98 500 ha Autriche : 49 000 ha

Production : Allemagne : 8,1 millions d'hl Autriche : 2,4 millions d'hl

Les vignobles



ALLEMAGNE

Cépages blancs :

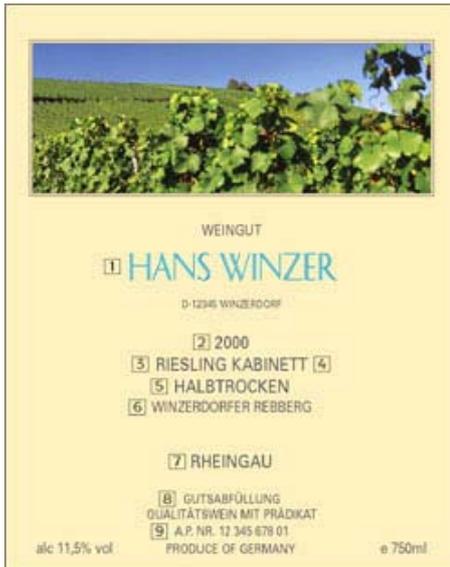
Cépages rouges :

Autriche

Cépages blancs :

Cépages rouges

Vins allemands

**L'étiquette - le certificat de naissance du vin**

Région, degré de maturité, variété et style de raisin, nom du producteur ou du viticulteur, garant du contenu de la bouteille... autant d'indices permettant de savoir à quoi s'attendre de la bouteille achetée dans un magasin ou au restaurant.

Exemple d'étiquette

1. Le nom et l'adresse du domaine viticole (Weingut)
2. Le millésime - année de récolte des raisins
3. La variété de raisin.
4. Le niveau de qualité du vin, indiquant le degré de maturité des raisins à la récolte.
5. Le style du vin. Ici, un vin mi-sec. Trocken désigne un vin très sec. Les vins étiquetés CLASSIC ou SELECTION sont des vins secs. Si aucun de ces termes ne figure sur l'étiquette, attendez-vous à une certaine douceur résiduelle.
6. La ville (+ " er ") et le vignoble d'origine des raisins. Là, un exemple hypothétique.
7. La région spécifiée. L'Allemagne compte treize régions viticoles.
8. Les vins embouteillés et produits par le viticulteur ou une coopérative de viticulteurs (Winzergenossenschaft) peuvent être étiquetés Erzeugerabfüllung. Les domaines et les producteurs indépendants peuvent utiliser comme alternative le terme Gutsabfüllung. D'autres établissements vinicoles et embouteilleurs sont identifiés sous le vocable Abfüller.
9. Le numéro de contrôle de qualité indique que le vin a subi les tests chimiques et sensoriels requis pour tous les vins allemands de qualité.

L'Allemagne propose un schéma de classification des vins très particulier, qui renseigne sur le contenu de la bouteille. Il est basé sur la richesse en sucre du moût, c'est à dire la maturité du raisin, souci essentiel du vignoble. Ainsi les vins de qualité sont divisés en :

1- VQPRD simples dénommés Qualitätswein ou Qualitätswein b.A (bestimmter Anbaugebiete ou origine contrôlée). Ces vins doivent provenir d'une des régions d'appellation et respecter ses critères de cépages, d'élaboration, de degré minimum, etc. Pour ces vins, la chaptalisation est autorisée. Ils représentent 66 % de la production. Depuis la récolte 2000, l'Allemagne a introduit deux labels qualitatifs supplémentaires, « Classic » et « Selection » avec des conditions de production plus restrictives et destinées à donner des vins très typés. Ces labels ont pour objectif de mieux positionner les produits dans un contexte international.

2- VQPRD avec Prädikat (Qualitätswein mit Prädikat), label de qualité supplémentaire. Cette mention est suivie d'un numéro de contrôle officiel (A.P.NR) que le vin obtient lorsqu'il passe avec succès une série de tests (maturité des raisins, examen analytique, dégustation d'agrément). Pour ces vins - 28 % de la production - la chaptalisation est interdite, une notion à laquelle les Allemands accordent une grande importance.

Les étiquettes de ces vins sont toujours suivies d'une mention complémentaire, qui indique le niveau qualitatif :

4.1 Kabinet, pour les raisins récoltés à pleine maturité (67 – 82°Oechsle), moyennement alcoolisés,

4.2 Spätlese, pour des vendanges tardives, raisins récoltés environ une semaine après les vendanges normales (76 – 90°Oechsle), conduisant à des vins plus concentrés et charnus,

4.3 Auslese, pour des raisins ayant fait l'objet de tris (83 - 100°Oechsle), donnant généralement des vins doux,

4.4 Beerenauslese, pour les sélections de raisins avec pourriture noble (110 - 128°Oechsle),

4.5 Trockenbeerenauslese, pour les raisins précédents, ensuite mis à sécher avant d'être vinifiés (150 – 154°Oechsle), vins très rares qui atteignent des sommets de prix.

4.6 Eiswein, pour des raisins récoltés gelés (- 7 °C, 110 - 128°Oechsle), avec un équilibre tout à fait remarquable entre le sucre et l'acidité.

trois niveaux de vins : sec (trocken), demi-sec (halbtrocken), moelleux (lieblich) et doux (süss).

Les sekts

Ce sont des vins mousseux élaborés suivant la méthode des cuves closes, la méthode de transfert ou la méthode traditionnelle. Ils doivent avoir effectué deux fermentations et titrer au moins 10 % d'alcool et 3,5 bars de pression. La mention Deutscher Sekt n'est applicable que pour les sekts de vins allemands. Les sekts b.A. proviennent d'une région déterminée. Quand aux Winzersekts, ils ont été élaborés depuis le raisin jusqu'à la mise en bouteille chez le vigneron. Il existe différents types de sekts suivant la quantité de sucres résiduels : brut nature, extra-brut, brut, extra-trocken, trocken, halb-trocken, mild.

Spécialités culinaires**Allemagne :****Autriche :**

Appellations	Caractéristiques	Remarques
Allemagne		
Rheingau : Johannisberg	blanc : élégant rouge délicat	
Baden Tuberg	blanc, rouge, rosé	
Wurttemberg : Renstal-Stuttgart	blanc : robuste avec une pointe d'acidité rouge : fruité avec des caractères différents	

Autriche		
Burgenland : Neusiedlersee	excellent blanc	
Nieclerösterreich : Wachäü	blanc fruité rouge corsé	
Wien : Vienne	blanc, rouge réservés à la consommation locale	

Autres boissons

Allemagne : possèdent une IGP.

31 eaux minérales plates et gazeuses possèdent une AOP:
marques commerciales : Gerolsteiner, Appolinaris,

Autriche :

Liqueur d'abricot de la Wachau
: café, crème fouettée, cacao
: liqueur de fruits : pommes,
poires, prunes, abricots, framboises
Obstler. : Snapps composé de tous les fruits

Fromages**Allemagne :**

Allgäuer Bergkäse :
Allgäuer Emmentaler
Altenburger Ziegenkäse

Odenwälder

Autriche :

Gailtaler Almkäse
Tiroler Almkäse

Tiroler Bergkäse :

Tiroler Graukäse :
Vorarlberger Alpkäse :
Vorarlberger Bergkäse :