C/2023/1187

24.11.2023

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(C/2023/1187)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Wiener Gemischter Satz“

PDO-AT-02593

Datum der Anwendung: 21.2.2020

1. **Einzutragender Name**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

   „Wiener Gemischter Satz“ ist eine für Wien seit Langem typische Produktionsart bei Weißwein. Es werden die auf einer Fläche ausgepflanzten, verschiedenen Weinsorten gleichzeitig geerntet und verarbeitet. Aus diesem Grund hat sich eine typische Weinherkunft mit dem Namen „Wiener Gemischter Satz“ etabliert, welche folgendermaßen beschrieben werden kann:

   Farbe: Die g. U. „Wiener Gemischter Satz“ wird ausschließlich als junger Weißwein getrunken. Sein Farbspektrum reicht daher von klar und beinahe durchsichtig über grüngelb bis zu hellem Strohgelb.

   Aroma: Das Aroma der g. U. „Wiener Gemischter Satz“ entsteht durch die Mischung von frühreifen und spätreifen Sorten (welche gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden). Dadurch prägt den Wein eine Aromenmischung von frühreifen (Kernobst, vor allem Apfel, Birne und Quitte) und spätreifen Sorten (Gras, Kräuter, Blumen, Heu und Stroh).

   Geschmack: Auch dieser ist gekennzeichnet durch die Mischung aus früh- und spätreifen Sorten und die Vielzahl von Geschmacksrichtungen, vorwiegend Birne, Apfel, Zitrusfrüchte und eher selten exotische Früchte (Banane, Ananas, Feige).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,0
Mindestgesamtsäure	4,0 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18,0
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200,0

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

—

b) *Höchsterträge*

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“ umfasst das Bundesland Wien.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauburgunder – Pinot Gris

Grauburgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscat Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Roter Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon Blanc

Scheurebe – Sämling 88

Sylvaner – Grüner Sylvaner

Traminer – Gelber Traminer

Traminer – Gewürztraminer

Traminer – Roter Traminer

Weißer Burgunder – Klevner

Weißer Burgunder – Pinot Blanc

Weißer Burgunder – Weißburgunder

Weißer Riesling – Rheinriesling

Weißer Riesling – Riesling

Welschriesling

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Klima: Das Klima im Weinbaugebiet Wien wird von Westen ozeanisch und von Osten kontinental beeinflusst (Übergangsklima). Die Winter sind im Vergleich zu anderen Teilen Österreichs eher mild. Dies zeigt sich in geringeren Niederschlagsmengen und längeren Trockenperioden.

Bodengegebenheiten: Wien zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Böden aus. In den nördlichen Lagen herrschen kalkreiche Böden vor, jedoch sind Streifen von Lehm- und Lössböden eingelagert. Im Süden Wiens finden sich vorwiegend Rendsinen, Braun- und Schwarzerdeböden, jedoch auch hier mit Einlagerungen von Kalk und Schotter.

Zusammenhang

1) Die stark unterschiedlichen Bodenverhältnisse auf sehr kleiner geographischer Fläche bedingen ein unterschiedliches Reifen der Trauben und somit unterschiedliche Geschmacksbilder bei ein- und derselben Sorte. Der Konsument bevorzugt jedoch ein einheitliches Geschmacksbild der Weine, vor allem beim „Heurigen“ (Wein wird direkt beim Produzenten ausgeschenkt).

2) Wein wird daher in Wien nicht – wie sonst in Österreich üblich – reinsortig ausgepflanzt, sondern mehrere Sorten werden in einem Weingarten kultiviert und gleichzeitig geerntet. Durch diese Vermischung ergibt sich das gewünschte einheitliche Geschmacksbild, und der solcherart erzeugte Wein wird traditionell unter der Bezeichnung „Gemischter Satz“ (weil verschiedene Sorten im Weingarten vermischt ausgesetzt sind) vermarktet.

3) Die einzigartige Typizität der g. U. „Wiener Gemischter Satz“ ergibt sich somit aus der Tatsache der gleichzeitigen Ernte und Verarbeitung unterschiedlich reifer Trauben, was wiederum auf den stark unterschiedlichen Bodentypen in Wien beruht. Daraus erklärt sich auch die Vielzahl an Aromen der g. U. „Wiener Gemischter Satz“, wie auch bereits im Teil „Beschreibung des Weins“ dargestellt.

Menschlicher Faktor

1) Die Bewirtschaftung der Weingärten mit verschiedenen Sorten und deren gleichzeitige Lese (in unterschiedlichen Reifestadien) hat sich nur in Wien ausgebildet und findet sich sonst nicht mehr in Österreich. Das Wissen um die sortenmäßige Zusammensetzung der Weingärten – ihren Bodentypen entsprechend – wird in Wien über Generationen gepflegt und weitergegeben. Auch der für Wien typische Konsum des Weins und insbesondere von „Wiener Gemischter Satz“ beim „Heurigen“ trägt zur Stärkung dieser traditionellen Bewirtschaftungsweise bei.

2) Weiters geht man davon aus, dass das Auspflanzen unterschiedlicher Sorten in einem Weingarten zum Zweck der Risikominimierung eingeführt wurde. Da jede Sorte anders auf Frost, Hitze oder zu viel Feuchtigkeit reagiert, bedeutete früher die Anbaumethode des Gemischten Satzes auch eine Ertrags- und Qualitätssicherung. Durch die unterschiedlichen Blütezeitpunkte der Sorten führten auch widrige Witterungsumstände während der Blütezeit nie zu einem Totalausfall der Ernte.

   Zusammenfassend kann daher festgehalten werden, dass im Weinbaugebiet Wien die Bedingungen der traditionellen Bezeichnung „Gemischter Satz“ in Verbindung mit den Produktionsbedingungen der Weine die Verbindung des Herkunftsbegriffes „Wien“ mit dem traditionellen Begriff „Gemischter Satz“ zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung „Wiener Gemischter Satz“ im Sinne des Artikels 93 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 rechtfertigen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

—

Link zur Produktspezifikation

https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html