C/2023/1187

24.11.2023

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola

(C/2023/1187)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Wiener Gemischter Satz»

PDO-AT-02593

Fecha de solicitud: 21.2.2020

1. **Nombre que debe registrarse**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

   1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

   El «Wiener Gemischter Satz» (Mezcla vienesa de campo) es un método tradicional de producción de vino blanco en Viena. Se recolectan y transforman conjuntamente diferentes variedades de uva plantadas en la misma zona. Por este motivo, se ha establecido un origen típico del vino con la denominación «Wiener Gemischter Satz», que puede describirse del siguiente modo:

   Color: La DOP «Wiener Gemischter Satz» se bebe exclusivamente como vino blanco joven. Su espectro de colores va del claro y casi transparente al amarillo pajizo claro, pasando por el verde dorado.

   Fase olfativa: El aroma de la DOP «Wiener Gemischter Satz» se obtiene mezclando variedades de maduración temprana y tardía (que se recolectan y transforman simultáneamente). En consecuencia, el vino se caracteriza por una mezcla de variedades de maduración temprana (frutas de pepita, en particular manzanas, peras y membrillo) y de maduración tardía (hierba, gramíneas, flores, heno y paja).

   Sabor: También en este caso la mezcla se compone de variedades de maduración temprana y tardía y de una multitud de sabores, principalmente pera, manzana, cítricos y, raramente, frutos exóticos (plátano, piña, higos).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,0
Acidez total mínima	4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18,0
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200,0

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

—

b. *Rendimiento máximo*

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La denominación de origen «Wiener Gemischter Satz» abarca la provincia de Viena.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner - Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauburgunder – Pinot Gris

Grauburgunder – Ruländer

Green Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscat Ottonel

Muskateller - Gelber Muskateller

Muskateller - Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Red 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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Clima: El clima de la zona vitícola de la provincia de Viena se caracteriza por las influencias marítimas del oeste y continental del este (clima de transición). Los inviernos son más suaves que en otras partes de Austria, con precipitaciones más bajas y períodos secos más largos.

Condiciones edafológicas: Viena se caracteriza por una gran variedad de suelos. En el norte predominan los suelos calcáreos, intercalados con capas de arcilla y loess. En el sur de la provincia existen principalmente rendzinas y suelos de tierra parda y negra, con capas de creta y grava.

Resumen

1) Unas condiciones edafológicas muy diferentes en una zona geográfica muy pequeña dan lugar a diferentes niveles de madurez de las uvas y, por tanto, a diferentes sabores para una misma variedad. Sin embargo, los consumidores tienden a preferir un sabor homogéneo en los vinos, sobre todo cuando se sirven en tabernas de vino tradicionales gestionadas por los propios productores, conocidas como *Heurigen*.

2) De este modo, las uvas no se plantan variedad por variedad en Viena, como es la práctica habitual en Austria, sino que se cultivan varias variedades en un solo viñedo y se recolectan conjuntamente. Esta mezcla da lugar al sabor uniforme deseado y el vino elaborado de esta forma se comercializa tradicionalmente con la denominación «Gemischter Satz» (al plantar diferentes variedades mezcladas en el viñedo).

3) Las características típicas de la DOP «Wiener Gemischter Satz» son, por tanto, el resultado de la recolección y transformación simultáneas de uvas con distintos niveles de maduración, que a su vez es el resultado de los tipos de suelo muy diferentes de Viena. Esto también explica la multitud de aromas diferentes que se encuentran en la DOP «Wiener Gemischter Satz», como ya se ha descrito en el apartado «Descripción del vino».

Factores humanos

1) El cultivo de viñedos con diferentes variedades y su recolección simultánea (en diferentes fases de maduración) es una práctica que se lleva a cabo únicamente en Viena y que ya no se encuentra en otro lugar de Austria. Los conocimientos técnicos sobre la composición de los viñedos en términos de variedades de uva, correspondientes a sus tipos de suelo, son una tradición que se ha mantenido en Viena y transmitido a lo largo de las generaciones. La forma en que se consume habitualmente el vino en Viena, en particular el consumo del «Wiener Gemischter Satz» en las tabernas tradicionales de vino, contribuye a reforzar este método tradicional de cultivo.

2) Se supone que la plantación de diferentes variedades en el mismo viñedo se introdujo con el fin de minimizar el riesgo. Dado que cada variedad reacciona de manera diferente a las heladas, al calor o al exceso de humedad, el método de cultivo «Gemischter Satz» contribuyó a garantizar la producción y la calidad. Como consecuencia de los diferentes períodos de floración de las variedades, las condiciones climáticas adversas durante el período de floración nunca dan lugar a una pérdida total de la cosecha.

   Por consiguiente, cabe concluir que, en la zona vitícola de Viena, las condiciones de la denominación tradicional «Gemischter Satz», junto con la elaboración de los vinos, la denominación de origen «Wien» (Viena) y el término tradicional «Gemischter Satz» justifican conjuntamente la denominación de origen protegida «Wiener Gemischter Satz», de conformidad con el artículo 93, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

—

Enlace al pliego de condiciones

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