C/2023/1187

24.11.2023

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole

(C/2023/1187)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Wiener Gemischter Satz»

PDO-AT-02593

Date de la demande: 21.2.2020

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Wiener Gemischter Satz

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Le «Wiener Gemischter Satz» (Complantation viennoise) est une méthode traditionnelle de production de vin blanc à Vienne. Différents cépages plantés dans une même zone sont récoltés et transformés simultanément. C'est pourquoi une origine vinicole typique portant la dénomination «Wiener Gemischter Satz» a été établie; celle-ci peut être décrite comme suit:

Robe: L'AOP «Wiener Gemischter Satz» est exclusivement consommée comme vin blanc jeune. Sa palette de couleurs va du jaune clair et presque transparent au jaune paille clair en passant par le vert doré.

Nez: Le nez de l'AOP «Wiener Gemischter Satz» est obtenu en mélangeant des cépages à maturation précoce et tardive (récoltés et transformés au même moment). Le vin qui en résulte se caractérise par un mélange de cépages à maturation précoce (notes de fruits à pépins, en particulier de pomme, de poire et de coing) et de cépages de maturation tardive (notes d'herbe, de plantes herbacées, de fleurs, de foin et de paille).

Bouche: Dans ce cas aussi, le mélange est composé de cépages à maturation précoce et tardive et d'une multitude de saveurs, principalement de poire, de pomme, d'agrumes et, rarement, de fruits exotiques (banane, ananas, figue).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,0
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,0
Acidité totale minimale	4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18,0
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200,0

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

—

b. *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine «Wiener Gemischter Satz» couvre la province de Vienne.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Climat Le climat de la zone viticole de la province de Vienne est caractérisé par des influences maritimes venant de l'Ouest et des influences continentales venant de l'Est (climat de transition). Les hivers sont plus doux que dans d'autres régions d'Autriche, avec des précipitations plus faibles et des périodes sèches plus longues.

Pédologie Vienne se caractérise par une grande variété de sols. Les sols calcaires, répandus dans le Nord, sont entrecoupés de couches d'argile et de loess. Dans le Sud de la province, on rencontre principalement des rendzines, à savoir des sols de terres brunes et noires, avec des couches de calcaire et de gravier.

Résumé

1) La grande diversité pédologique présente dans une zone géographique très restreinte se traduit par des niveaux de maturité des raisins différents et donc par une variété de goûts pour les mêmes cépages. Les consommateurs ont cependant tendance à préférer des vins ayant une saveur uniforme, en particulier lorsqu'ils sont servis dans les «Heurigen», des bars à vin traditionnels exploités par les producteurs.

2) Contrairement à la pratique habituelle en Autriche, les raisins ne sont pas plantés par cépage à Vienne, mais plusieurs cépages sont cultivés dans un seul et même vignoble et récoltés simultanément. Ce mélange confère la saveur uniforme souhaitée et le vin ainsi produit est traditionnellement commercialisé sous la dénomination «Gemischter Satz» (car divers cépages mélangés sont plantés dans le vignoble).

3) Les caractéristiques typiques de l'AOP «Wiener Gemischter Satz» sont donc le résultat de la récolte et de la transformation simultanées des raisins à différents niveaux de maturité; cette dernière dépend quant à elle des types de sols très variés rencontrés à Vienne. Cela explique également la multitude d'arômes différents présents dans l'AOP «Wiener Gemischter Satz» comme cela a déjà été exposé dans la rubrique «Description du vin» ci-dessus.

Facteurs humains

1) La culture de vignobles comportant différents cépages et la récolte simultanée de ceux-ci (à divers stades de maturation) est une pratique que l'on rencontre uniquement à Vienne et qui n'est plus présente ailleurs en Autriche. Le savoir-faire concernant les cépages à inclure dans la composition des vignobles, en fonction de leurs types de sols, est une tradition qui perdure et est transmise au fil des générations à Vienne. Le mode de consommation typique du vin à Vienne, en particulier la consommation de «Wiener Gemischter Satz» dans les bars à vins traditionnels, contribue à renforcer cette méthode traditionnelle de culture.

2) On considère que la plantation de divers cépages dans le même vignoble a été introduite afin de réduire les risques au minimum. Comme chaque cépage réagit différemment au gel, à la chaleur ou à l'humidité excessive, la méthode de culture du «Gemischter Satz» a contribué à garantir le rendement et la qualité. Compte tenu des différentes périodes de floraison des cépages, les mauvaises conditions climatiques au cours de la période de floraison n'entraînent jamais une perte totale de la récolte.

   On peut donc en conclure que, dans la zone viticole de Vienne, les conditions de l'appellation traditionnelle «Gemischter Satz», associées à la méthode de production des vins, à l'appellation d'origine «Wien» (Vienne) et à la mention traditionnelle «Gemischter Satz» justifient l'appellation d'origine protégée «Wiener Gemischter Satz», en application de l'article 93, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.

9. **Autres conditions essentielles**

—

Lien vers le cahier des charges du produit

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