C/2023/1187

24.11.2023

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo

(C/2023/1187)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Wiener Gemischter Satz»

PDO-AT-02593

Data di presentazione della domanda: 21.2.2020

1. **Nome o nomi da registrare**

   Wiener Gemischter Satz

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

   Il «Wiener Gemischter Satz» («Assemblaggio viennese») è un metodo tradizionale di produzione del vino bianco utilizzato a Vienna. Differenti vitigni, coltivati sulla stessa superficie, sono raccolti e trasformati insieme. Per questo motivo a questo vino è stata attribuita la denominazione di origine «Wiener Gemischter Satz». Di seguito la descrizione del vino.

   Aspetto: La DOP «Wiener Gemischter Satz» è consumata esclusivamente come vino bianco giovane. Il suo spettro cromatico varia da chiaro, e quasi trasparente, a oro con striature verdi fino a giallo paglierino chiaro.

   Odore: Il bouquet della DOP «Wiener Gemischter Satz» si ottiene mescolando vitigni a maturazione precoce e tardiva (raccolti e lavorati contemporaneamente). Di conseguenza, il vino è caratterizzato da una miscela di vitigni a maturazione precoce (frutti a granella, in particolare mela, pera e mela cotogna) e a maturazione tardiva (erba, piante erbacee, fiori, fieno e paglia).

   Sapore: Anche in questo caso la miscela è costituita da vitigni a maturazione precoce e tardiva e da una moltitudine di sapori, principalmente pera, mela, agrumi e, raramente, frutti esotici (banane, ananas, fichi).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,0
Acidità totale minima	4,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,0
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200,0

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

—

b. *Rese massime*

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine «Wiener Gemischter Satz» riguarda la provincia di Vienna.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Clima: Il clima della zona viticola della provincia di Vienna è caratterizzato da influenze marittime, provenienti da ovest, e continentali, provenienti da est (clima di transizione). Gli inverni sono più miti rispetto ad altre parti dell'Austria, con precipitazioni più basse e periodi secchi più lunghi.

Condizioni del suolo: Vienna è caratterizzata da un'ampia varietà di suoli. I suoli calcarei, prevalenti a nord, sono intervallati da strati di argilla e di loess. Nella parte meridionale della provincia sono presenti principalmente rendzine, terreni bruni e neri, con strati di calcare e ghiaia.

Sintesi

1) Condizioni pedologiche molto diverse in una zona geografica di estensione ridotta danno luogo a diversi livelli di maturazione delle uve e quindi a gusti diversi per lo stesso vitigno. Tuttavia, i consumatori tendono a preferire un sapore uniforme nei vini, soprattutto quando sono serviti nelle tradizionali osterie gestite dai produttori e note come *Heurigen*.

2) A Vienna, pertanto, le uve non sono piantate separatamente per vitigno, come avviene abitualmente in Austria, bensì vitigni diversi sono coltivati in un unico vigneto e raccolti insieme. Questa miscelazione garantisce il sapore uniforme desiderato e il vino così ottenuto è tradizionalmente commercializzato con la denominazione «Gemischter Satz» (in quanto proveniente da vigneti in cui vitigni diversi sono coltivati insieme).

3) Le caratteristiche tipiche della DOP «Wiener Gemischter Satz» sono quindi il risultato della raccolta e della lavorazione simultanee delle uve a diversi livelli di maturazione, cosa a sua volta riconducibile ai tipi di suolo molto differenti presenti nella zona di Vienna. Ciò spiega anche la molteplicità di aromi diversi che si ritrovano nella DOP «Wiener Gemischter Satz», come già descritto nella sezione «Descrizione del vino (dei vini)».

Fattori umani

1) La coltivazione di vigneti in cui sono presenti vitigni diversi e la loro raccolta simultanea (in fasi di maturazione diverse) è una pratica in uso esclusivamente a Vienna (e che è stata ormai abbandonata nel resto dell'Austria). La competenza nella composizione dei vigneti e la scelta dei vitigni — corrispondenti ai tipi di suolo — è una tradizione che a Vienna è tramandata di generazione in generazione. Le modalità tipiche di consumazione del vino a Vienna, in particolare del «Wiener Gemischter Satz» nelle tradizionali osterie, hanno contribuito a mantenere e rafforzare questo metodo tradizionale di coltivazione.

2) Oggi si ritiene che l'impianto di vitigni diversi nello stesso vigneto fosse introdotto all'epoca al fine di ridurre al minimo il rischio. Poiché ciascun vitigno reagisce in modo diverso al gelo, al calore o all'umidità eccessiva, il metodo di coltivazione del «Gemischter Satz» ha contribuito a garantire la resa e la qualità. A causa dei diversi tempi di fioritura dei vitigni, le avversità atmosferiche durante il periodo di fioritura non comportano mai una perdita totale del raccolto.

   Si può pertanto concludere che, nella zona viticola di Vienna, le condizioni di coltivazione della denominazione tradizionale «Gemischter Satz», unitamente alle modalità di produzione dei vini, la denominazione di origine «Wien» (Vienna) e la menzione tradizionale «Gemischter Satz» giustificano congiuntamente la denominazione di origine protetta «Wiener Gemischter Satz», ai sensi dell'articolo 93, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

—

Link al disciplinare del prodotto

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