C/2023/1187

24.11.2023

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(C/2023/1187)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Wiener Gemischter Satz»

PDO-AT-02593

Data do pedido: 21.2.2020

1. **Nome a registar**

Wiener Gemischter Satz

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Wiener Gemischter Satz» (Mistura vienense) designa um método tradicional de produção de vinho branco em Viena. Vindimam-se e transformam-se conjuntamente diferentes castas de uva plantadas na mesma zona. Por este motivo, definiu-se um vinho de origem com a denominação «Wiener Gemischter Satz», que pode descrever-se do seguinte modo:

Cor: a DOP «Wiener Gemischter Satz» consome-se exclusivamente como vinho branco jovem. O espetro de cores varia entre o claro, quase transparente, e o amarelo-palha claro, passando pelo dourado-esverdeado.

Nariz: o aroma da DOP «Wiener Gemischter Satz» obtém-se por mistura de castas temporãs e tardias (vindimadas e transformadas simultaneamente). Consequentemente, o vinho caracteriza-se por uma mistura de castas temporãs (pomos, nomeadamente maçã, pera e marmelo) e tardias (erva, gramíneas, flores, feno e palha).

Boca: também neste caso a mistura é composta por castas temporãs e tardias e por uma multiplicidade de sabores, principalmente pera, maçã, citrinos e, mais raramente, frutos exóticos (banana, ananás, figo).

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,0
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9,0
Acidez total mínima	4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18,0
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200,0

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

5. **Práticas enológicas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

-

b. *Rendimentos máximos*

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A denominação de origem «Wiener Gemischter Satz» abrange a província de Viena.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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. **Descrição da relação**

Clima: na zona vitícola da província de Viena, o clima caracteriza-se por influências marítimas de oeste e continentais de leste (clima de transição). Os invernos são mais amenos do que noutras regiões da Áustria, registando-se menores níveis de pluviosidade e períodos secos mais longos.

Condições edáficas: Viena caracteriza-se por uma grande variedade de solos. A norte, predominam os solos calcários, intercalados com camadas de argila e loesse. No sul da província, existem sobretudo rendzinas, solos pardos e negros, com camadas de calcário e gravilha.

Síntese

1) As condições edafoclimáticas muito variadas numa zona geográfica muito pequena dão origem a diferentes níveis de maturação das uvas e, por conseguinte, a diferentes sabores para a mesma casta. No entanto, os consumidores tendem a preferir um sabor uniforme nos vinhos, especialmente quando servidos em tabernas tradicionais geridas pelos próprios produtores, conhecidas por *Heurigen*.

2) Assim, as uvas não são plantadas por casta em Viena, como é habitual na Áustria, sendo várias castas cultivadas numa única vinha e vindimadas conjuntamente. Esta mistura resulta no sabor uniforme desejado e o vinho assim produzido é tradicionalmente comercializado sob a denominação «Gemischter Satz» (devido à mistura de castas diferentes na vinha).

3) As características típicas da DOP «Wiener Gemischter Satz» resultam, assim, da vindima e transformação simultâneas de uvas com diferentes níveis de maturação, que, por sua vez, são o resultado da grande variedade de solos de Viena. Isto explica igualmente a multiplicidade de aromas diferentes que se encontram na DOP «Wiener Gemischter Satz», conforme já descrito na secção «Descrição do vinho».

Fatores humanos

1) O cultivo e a vindima simultânea de vinhas com castas diferentes (em diferentes fases de maturação) é uma prática efetuada apenas em Viena e que já não se encontra noutra parte da Áustria. O saber sobre a composição das vinhas em termos de castas — correspondentes aos tipos de solo — é uma tradição mantida e transmitida em Viena ao longo das gerações. A forma como o vinho é consumido em Viena, nomeadamente o consumo do «Wiener Gemischter Satz» nas tabernas tradicionais, contribui para reforçar este método de cultivo tradicional.

2) Supõe-se que a plantação de diferentes castas na mesma vinha foi introduzida com o objetivo de minimizar os riscos. Uma vez que cada casta reage de forma diferente à geada, ao calor ou ao excesso de humidade, o método de cultivo do «Gemischter Satz» contribuiu para garantir o rendimento e a qualidade. Graças aos diferentes períodos de floração das castas, as condições meteorológicas adversas durante o período de floração nunca causam a perda total da safra.

   Por conseguinte, pode concluir-se que, na zona vitícola de Viena, as condições da denominação tradicional «Gemischter Satz», conjugadas com a forma de produção dos vinhos, a denominação de origem «Wien» (Viena) e a menção tradicional «Gemischter Satz» justificam, em conjunto, a denominação de origem protegida «Wiener Gemischter Satz», nos termos do artigo 93.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

9. **Outras condições essenciais**

-

Hiperligação para o caderno de especificações

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