C/2024/673

9.1.2024

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/2024/673)

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

"Ruster Ausbruch"

PDO-AT-02769

Data di presentazione della domanda: 26.4.2021

1. **Nome o nomi da registrare**

Ruster Ausbruch

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

15. Vino ottenuto da uve appassite

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

"Ruster Ausbruch" (DOP)

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La menzione tradizionale "Ausbruch" è protetta per l'Austria. L'"Ausbruch" è prodotto principalmente nel comune di Rust sulle rive del lago di Neusiedl nel Burgenland. Per questo motivo si chiede la protezione della menzione tradizionale "Ausbruch" in combinazione con la denominazione di origine "Rust" come denominazione protetta "Ruster Ausbruch" (DOP).

Il "Ruster Ausbruch" (DOP) è un particolare tipo di vino dolce ottenuto da una o più varietà di uve da vino bianche di qualità. Le uve bianche sono colpite dalla *Botrytis cinerea* quando sono ancora sulla vite. Questa muffa si forma in particolare nelle zone in cui estati calde, autunni miti e l'umidità causata dalla formazione di nebbia di un corpo idrico nelle vicinanze creano le condizioni ottimali. La muffa ammorbidisce gli acini facendoli appassire in modo simile all'uvetta; ciò determina la concentrazione di acido, zuccheri, estratto e aroma. Il conseguente aumento del tenore di glicerolo rende il "Ruster Ausbruch" (DOP) molto denso e gli conferisce il suo caratteristico colore che va dal dorato al giallo ambrato. La concentrazione di zuccheri negli acini determina un tenore naturale di zuccheri del mosto eccezionalmente elevato per il "Ruster Ausbruch" (DOP). I vini "Ruster Ausbruch" (DOP) non sono completamente fermentati e sono quindi caratterizzati anche da un elevato tenore di zuccheri residui, che conferiscono al "Ruster Ausbruch" (DOP) il suo sapore dolce (il tenore di zuccheri non fermentati deve corrispondere alla denominazione "dolce").

L'odore e il sapore del "Ruster Ausbruch" (DOP) sono caratterizzati da aromi di frutta secca, miele, mandorle caramellate e frutta esotica, come le banane mature.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5,0

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

Acidità totale minima	4,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	40
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. "Ruster Ausbruch" (DOP)

Pratica colturale

Il "Ruster Ausbruch" (DOP) è un vino ottenuto da uve prevalentemente botritizzate, in gran parte appassite, il cui succo ha un peso del mosto di almeno 30° Babo. L'acidità volatile non deve superare 2,4 g/l (40 milliequivalenti per litro).

Il "Ruster Ausbruch" (DOP) non deve essere edulcorato e lo zucchero residuo deve essere stato prodotto esclusivamente per interruzione della fermentazione. Il "Ruster Ausbruch" (DOP) non deve essere arricchito.

5.2. *Rese massime*

1. "Ruster Ausbruch"

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Il comune di Rust sulle rive del lago di Neusiedl.

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

Blütenmuskateller

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauer Burgunder – Pinot Gris

Grauer Burgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscaris

Muskat-Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Roter Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon Blanc

Scheurebe – Sämling 88

Souvignier gris

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

Zierfandler – Spätrot

8. **Descrizione del legame/dei legami**

"Ruster Ausbruch" (DOP)

Suolo: la terra a nord del comune di Rust è caratterizzata da terreni bruni calcarei con uno strato superficiale limoso di spessore variabile (più il vigneto è vicino al lago di Neusiedl, più spesso è lo strato limoso). Nella parte meridionale del comune predominano i terreni silicei composti da scisti degradati.

Clima: Rust si trova nella zona climatica pannonica, caratterizzata essenzialmente da estati calde e secche e inverni freddi e secchi. Inoltre, l'elevato tasso di evaporazione del lago di Neusiedl (un lago di steppa molto poco profondo e caldo), associato alle temperature calde e costanti in autunno, conferisce al clima una componente speciale.

Fattore umano: anche nella zona del "Ruster Ausbruch" (DOP) viene utilizzato il consueto metodo di coltivazione austriaco dei vigneti, che impiega un sistema di allevamento a controspalliera in cui la viticoltura è condotta prevalentemente a mano (potatura, gestione della chioma, diradamento dei grappoli, ecc.). La particolarità della produzione del "Ruster Ausbruch" (DOP) deriva tuttavia dal lavoro svolto prima e durante la raccolta. Le uve botritizzate sono selezionate a mano in diversi passaggi, in quanto non sono sempre botritizzate in modo uniforme.

Le parti di grappolo idonee devono pertanto essere individuate e "staccate" a mano (da qui il nome "*Ausbruch*", che indica letteralmente l'atto di staccare).

Legame: il "Ruster Ausbruch" (DOP) è un particolare tipo di vino dolce le cui uve sono colpite dalla *Botrytis cinerea* quando si trovano ancora sulla vite e sono raccolte selettivamente a mano. Questa muffa si forma in particolare nelle zone in cui estati calde, autunni miti e l'umidità causata dalla formazione di nebbia di un corpo idrico nelle vicinanze creano le condizioni ottimali. La muffa distrugge gli strati esterni degli acini, di conseguenza nei giorni caldi e asciutti i componenti liquidi evaporano. A causa di questa "muffa nobile", le uve si disidratano e appassiscono sulla pianta; ne consegue un'elevata concentrazione degli aromi e degli zuccheri. Il clima pannonico, l'effetto regolatore dell'umidità del lago, la ventilazione dei vigneti e gli autunni miti favoriscono lo sviluppo della muffa nobile. A differenza delle condizioni pedologiche, le caratteristiche climatiche, in particolare l'evaporazione del lago di Neusiedl, e le condizioni specifiche che ne derivano per la raccolta delle uve influenzano fortemente il sapore e il carattere dei vini. Quando la fresca nebbia mattutina che nasce dal lago di Neusiedl si deposita sulle vigne, si forma la base ideale per la muffa tanto ricercata. La muffa ammorbidisce gli acini facendoli appassire in modo simile all'uvetta; ciò determina la concentrazione di acido, zuccheri, estratto e aroma. Il conseguente aumento del tenore di glicerolo rende il "Ruster Ausbruch" (DOP) molto denso e gli conferisce il suo caratteristico colore che va dal dorato al giallo ambrato.

Si può pertanto concludere che, nel comune di Rust, le condizioni della specificazione tradizionale "Ausbruch", insieme alle condizioni di produzione dei vini, giustificano la combinazione del nome geografico "Rust" con la menzione tradizionale "Ausbruch" per formare "Ruster Ausbruch", una denominazione di origine protetta ai sensi dell'articolo 93, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

”Ruster Ausbruch” (DOP)

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

il ”Ruster Ausbruch” (DOP) deve essere imbottigliato a Rust, al fine di garantire il rispetto e la verifica delle condizioni di produzione specifiche. Poiché la quantità di ”Ruster Ausbruch” (DOP) prodotta ogni anno può variare notevolmente a causa delle diverse condizioni climatiche, vi sarebbe un rischio di manomissione se l'imbottigliamento fosse effettuato al di fuori di Rust.

Link al disciplinare del prodotto

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