

**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**

(2022/C 305/08)

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

DOCUMENTO UNICO

«Rosalia»

PDO-AT-02594

**Data di presentazione della domanda: 21.2.2020**

**1. Nome da registrare**

Rosalia

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione d'origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

I vini rossi della zona provengono dalle varietà Zweigelt e Blaufränkisch. Il colore può essere descritto come molto intenso e scuro; l'aroma ricorda quello delle marasche e delle prugne. Il sapore è essenzialmente fruttato e caratterizzato da tannini moderati. Il tenore di zucchero non fermentato non deve superare i 4,0 g/l. I vini possono essere invecchiati in serbatoi di acciaio o in botti di legno. Il vino rosso può essere prodotto anche sotto forma di vino «riserva»; in questo caso, il sapore è caratterizzato da un titolo alcolometrico maggiore (almeno 13 % vol) e tannini più maturi.

Anche i vini rosati della zona provengono dalle varietà Zweigelt e Blaufränkisch. Il colore dei vini rosati può essere descritto come variabile dal rosa salmone al rosso cerasuolo chiaro; l'aroma e il sapore sono caratterizzati da frutti rossi di bosco (ribes rossi, lamponi). Non sono presenti tannini. Il tenore di zuccheri residui deve essere conforme ai requisiti per la denominazione «secco». Un'acidità vivace è un elemento essenziale del profilo sensoriale dei vini rosati della DOP «Rosalia». I vini sono invecchiati principalmente in serbatoi di acciaio e, in misura minore, in botti di legno.

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

-

### b. Rese massime

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona vitivinicola «Rosalia» è costituita dal distretto politico di Mattersburg.

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

Blaufränkisch - Frankovka

Zweigelt - Blauer Zweigelt

Zweigelt - Rotburger

## 8. Descrizione del legame/dei legami

La zona della DOP «Rosalia» è ubicata sui versanti orientali dei monti Rosalia (Rosaliengebirge), che si estendono lungo il confine tra le province della Bassa Austria e del Burgenland nell'Austria orientale.

Clima: la zona della DOP «Rosalia» fa parte della pianura pannonica, una vasta bassa pianura nell'area meridionale dell'Europa centro-orientale, attraversata dal medio corso del Danubio e dal corso inferiore del fiume Tisza. La pianura pannonica è caratterizzata da estati secche e calde e inverni secchi e freddi.

Suolo: la parte sud-occidentale della zona della DOP «Rosalia» è composta da rocce cristalline contigue, a nord-est, a sedimenti neogene progressivamente più giovani nel bacino di Vienna. Questi sedimenti sono depositi provenienti da un mare che anticamente (12-16 milioni di anni fa) lambiva i monti Rosalia. A nord e a nord-est questi sedimenti sono contigui a una striscia di depositi prevalentemente sabbiosi.

Legame: a differenza delle condizioni del suolo, che hanno un'influenza relativamente limitata sul sapore e sul carattere dei vini, il clima è un fattore molto importante per la tipicità dei vini della DOP «Rosalia». Il calore del giorno consente un'adeguata maturazione delle uve, che fa quindi emergere il sapore delle marasche e delle prugne tipico di questi vitigni; la frescura della notte, invece, contribuisce a formare principalmente aromi primari (non zuccheri), conferendo ai vini il tipico gusto fruttato e i tannini moderati.

Anche nella zona della DOP «Rosalia» viene utilizzato il consueto metodo di coltivazione austriaco dei vigneti, che impiega un sistema di allevamento a contropalliera in cui la viticoltura è condotta prevalentemente a mano (potatura, gestione della chioma, diradamento dei grappoli, ecc.). Le modalità di produzione e di invecchiamento dei vini corrispondono inoltre alle misure applicate nella stragrande maggioranza delle imprese austriache; di conseguenza, le tecniche colturali e la tecnologia di cantina hanno un'influenza molto minore sul carattere e sul sapore dei vini rispetto ai fattori geografici e, soprattutto, ai fattori climatici.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la denominazione di origine «Rosalia» deve essere utilizzata con la specificazione tradizionale «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus».

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

per tutti i vini DOP la legge sul vino austriaca stabilisce che la produzione deve avvenire nella regione viticola (regione di origine IGP) in cui è ubicata la zona DOP o in una regione viticola adiacente. L'Austria si avvale pertanto in linea generale della deroga di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33.

Per la produzione dei vini della DOP «Rosalia» sono state stabilite condizioni supplementari: la produzione non deve essere effettuata al di fuori della zona di origine senza l'approvazione del comitato vinicolo regionale del Burgenland. Tale approvazione può essere concessa, in particolare, se i vigneti del produttore si trovano nella zona di «Rosalia» e se il vino è prodotto nei locali del produttore situati al di fuori di tale zona o se esistono contratti relativi a particelle tra un produttore con locali situati al di fuori della zona di «Rosalia» e i proprietari di vigneti all'interno di tale zona.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la legge sul vino austriaca non stabilisce norme generali sull'imbottigliamento dei vini DOP.

Al fine di garantire la qualità e le caratteristiche tipiche dei vini della DOP «Rosalia», per l'imbottigliamento degli stessi sono stabilite le seguenti condizioni: l'imbottigliamento non può essere effettuato al di fuori della zona senza l'approvazione del comitato vinicolo regionale del Burgenland. Tale approvazione può essere concessa, in particolare, se l'imbottigliatore dispone di locali sia all'interno che all'esterno della zona della DOP «Rosalia».

### Link al disciplinare del prodotto

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

---