

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 295/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Wagram»

**Numero di riferimento: PDO-AT-A0233-AM01**

**Data della comunicazione: 21.2.2020**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**Descrizione e motivi**

A seguito del passaggio dal registro delle superfici vitate al sistema integrato di gestione e controllo è necessario adeguare il valore massimo per ettaro (*Hektarhöchstsat*).

DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Wagram

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

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

La denominazione di origine «Wagram» può essere utilizzata per il vino e per il vino spumante di qualità, sebbene l'utilizzo per quest'ultima categoria sia decisamente marginale. I vini «Wagram» sono principalmente «Qualitätsweine» (vini di qualità). Le caratteristiche analitiche figurano nel disciplinare di produzione. I vini «Wagram» sono prodotti anche con altre specificazioni (ad esempio «Kabinett», «Spätlese», «Eiswein»). Nella zona viticola di Wagram la produzione di vino bianco è di circa il 75 %. Le varietà principali di uve da vino sono il Grüner Veltliner per i vini bianchi e lo Zweigelt per i vini rossi. Va inoltre menzionato il Frühroter Veltliner, una varietà tipica di questa zona. Dal punto di vista organolettico, i vini si caratterizzano prevalentemente come robusti e speziati.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'1.1.2019, pag. 2.

## 5. Pratiche di vinificazione

### a) *Pratiche enologiche essenziali*

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per la denominazione di origine «Wagram» sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dai regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935 per i vini a denominazione di origine protetta, ad eccezione del trattamento con sorbato di potassio e dimetildicarbonato. La disacidificazione dei vini è possibile in conformità ai regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935. L'eventuale acidificazione è decisa dalla ministra federale per l'Agricoltura, le regioni e il turismo in funzione delle condizioni meteorologiche durante il periodo vegetativo. Le condizioni dell'eventuale acidificazione si rifanno alle disposizioni dei regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935.

Le pratiche enologiche specifiche (incluso l'arricchimento) risultano dal metodo di produzione tradizionale prescelto e possono essere tratte dal disciplinare di produzione.

### b) *Rese massime*

10 000 kg di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La denominazione di origine «Wagram» comprende il distretto di Tulln (ad eccezione del comune di Sitzenberg-Reidling), il comune di Stetteldorf am Wagram e il distretto giudiziario di Klosterneuburg nella Bassa Austria.

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

Zweigelt - Rotburger

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

## 8. Descrizione del legame/dei legami

La zona vinicola di Wagram si divide in due zone distinte. La prima si estende a nord del Danubio e a est del Kamptal, e comprende la zona di Wagram propriamente detta, un ampio terrazzo di circa 30 km verso est. In questa zona le viti sono coltivate su spessi suoli di loess e producono vini corposi e speziati. La seconda, nella zona di Klosterneuburg, a nord-ovest di Vienna, presenta un suolo più calcareo e produce vini fruttati e vivaci.

Il clima è determinato dall'influenza del Danubio e dalla prossimità della pianura pannonica. Le notti sono piuttosto fresche e quindi favorevoli alla formazione degli aromi. Nella zona viticola di Wagram la produzione di vino bianco è di circa il 75 %. Le varietà principali di uve da vino sono il Grüner Veltliner per i vini bianchi e lo Zweigelt per i vini rossi. Va inoltre menzionato il Frühroter Veltliner, una varietà tipica di questa zona. Dal punto di vista organolettico, i vini si caratterizzano prevalentemente come robusti e speziati. Lo spesso strato di loess della zona di Wagram è perfettamente adatto alla produzione di Grüner Veltliner robusti e speziati. I suoli più calcarei intorno alla zona di Klosterneuburg producono vini fruttati e vivaci.

La struttura prevalentemente a conduzione familiare delle aziende consente il passaggio di generazione in generazione dello stile di vinificazione tradizionale, contribuendo così al carattere deciso dei vini di Wagram.

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

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

**Descrizione della condizione:**

secondo la legge sul vino austriaca, i vini a denominazione di origine «Wagram», ad eccezione dei vini con la specificazione «Sekt», «Qualitätsschaumwein» e «Hauersekt», possono essere immessi in commercio soltanto con il contrassegno numerato dello Stato. Per l'ottenimento di tale contrassegno deve essere analizzato un campione di ciascun vino destinato a essere commercializzato con la denominazione di origine «Wagram» (cfr. disciplinare). La prova sensoriale è effettuata da un'apposita commissione d'assaggio ufficiale, composta da sei assaggiatori e un presidente. I campioni sono degustati alla cieca. Sul modulo d'assaggio figurano solo le informazioni necessarie per la valutazione, come le indicazioni relative alla specificazione tradizionale («Qualitätswein», «Kabinett», «Spätlese», «Auslese» ecc.), alla varietà e all'annata. Gli assaggiatori valutano in base alla propria esperienza e sulla base di vini di riferimento se i vini presentati sono tipici e atti alla commercializzazione (privi di difetti) sotto il profilo della varietà, dell'annata e della specificazione tradizionale. La domanda di valutazione prevede solo le risposte SÌ e NO. In caso di valutazione negativa il rifiuto deve essere giustificato per iscritto. Il campione è soddisfacente sul piano sensoriale se la maggioranza degli assaggiatori ha emesso un giudizio positivo. In caso di parità 3:3, il campione è sottoposto a un'altra commissione d'assaggio. Nel caso in cui la parità 3:3 si ripeta, la valutazione è considerata negativa.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

---