

**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 298/07)

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

«Wien»

**Numero di riferimento: PDO-AT-A0235-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 (*Hektarhöchstsatz*).

DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Wien

**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 «Wien» può essere utilizzata per vini, anche con la specificazione «Qualitätsschaumwein» (vino spumante di qualità) o «Sekt» (spumante). I vini «Wien» sono principalmente «Qualitätsweine» (vini di qualità); in questo contesto il succo delle uve deve presentare un peso minimo del mosto di 15 gradi Babo (= 9,5 % vol). Il titolo alcolometrico volumico minimo è pari a 9 % vol mentre l'acidità minima è pari a 4 g/l.

I vini «Wien» sono prodotti anche con altre specificazioni (ad esempio «Kabinett», «Spätlese», «Eiswein» ecc.).

Le ulteriori caratteristiche analitiche figurano nel disciplinare di produzione.

I terreni di terra nera a sud di Vienna sono adatti alla produzione di vini bianchi forti e vini rossi opulenti.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

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)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a) Pratiche enologiche essenziali

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per la denominazione di origine «Wien» 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 «Wien» copre l'intero Land austriaco di Vienna.

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

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

## 8. Descrizione del legame/dei legami

A ovest di Vienna, nei distretti di Ottakring, Hernals e Pötzleinsdorf, predominano in particolare tipi di terreno ricchi di calcare. A sud, verso Mauer, Rodaun e Oberlaa, il sottosuolo è costituito principalmente da terra nera. Il clima è soggetto sostanzialmente agli influssi del clima pannonico e continentale.

Nella regione vitivinicola di Vienna si produce principalmente vino bianco. Sui terreni calcarei a ovest di Vienna, sono coltivate varietà quali il Riesling, lo Chardonnay e il Weißburgunder da cui si ottengono vini fruttati. A sud, i terreni di terra nera sono adatti alla produzione di vini bianchi forti e vini rossi opulenti. Grazie al clima temperato, caratterizzato da influenze pannoniche e continentali, le uve riescono a raggiungere la piena maturazione.

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 «Wien».

## 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 «Wien», ad eccezione di quelli con la specificazione «Sekt» o «Qualitätsschaumwein», possono essere immessi in commercio soltanto con il contrassegno numerato dello Stato. Per l'ottenimento di tale contrassegno occorre sottoporre ad analisi analitiche ed organolettiche un campione di ciascun vino (controllo sistematico) destinato a essere commercializzato con la denominazione di origine «Wien» (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», «Spätlese» 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>.

---