C/2023/473

27.10.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/473)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Torgiano“

PDO-IT-A0851-AM04

Datum der Mitteilung: 12.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung des Weinbereitungsgebiets der Trauben, des Ausbaus und der Schaumweinbereitung verschiedener Weine

Beschreibung: Die Weinbereitung muss im Verwaltungsgebiet der Gemeinde Torgiano erfolgen, wobei die Weinbereiter, die vor Inkrafttreten dieser Änderung tätig waren, zu schützen sind. Gleiches gilt für den Ausbau der Weine Rosso di Torgiano, Merlot di Torgiano, Cabernet Sauvignon di Torgiano und Pinot Nero di Torgiano in Holzfässern sowie die Bereitung der Schaumweine Torgiano Spumante und Torgiano Spumante Rosé.

Begründung: Es wurde ein Mangel der Produktspezifikation behoben, die vorsah, dass die Vorgänge des Ausbaus der vorstehend genannten Weine im Holzfass in der Region Umbria und den angrenzend Regionen stattfinden konnten und die Vorgänge der Schaumweinbereitung in der gesamten Provinz Perugia. Auf diese Weise werden Erzeuger, die im Gebiet Torgiano investieren, belohnt und zugleich gefährliche Verunreinigungen von außen vermieden.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

2. Möglichkeit, auf dem Etikett den weiter gefassten geografischen Begriff „Umbria“ einzufügen

Beschreibung: Möglichkeit, in die Kennzeichnung der Weine aus Torgiano den geografischen Begriff „Umbria“ in Schriftzeichen einzufügen, die nicht größer sind als die für die Angabe „Torgiano“ verwendeten Schriftzeichen.

Begründung: Um das Erzeugungsgebiet der Trauben stärker in den Vordergrund zu rücken, wurde den Erzeugern die Möglichkeit eingeräumt, den geografischen Begriff „Umbria“ in die Kennzeichnung der Weine aus Torgiano in Schriftzeichen aufzunehmen, die nicht größer sind als die für die Angabe „Torgiano“ verwendeten. Dies wurde aufgrund dessen erforderlich, dass Umbrien unter önologischen Gesichtspunkten zunehmend an Bedeutung gewinnt und daher die Absicht besteht, dem Erzeuger mehr Sichtbarkeit zu verleihen, wie es in anderen önologisch geeigneten Gebieten der Fall ist.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen – Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften“ des Einzigen Dokuments.

3. Aufnahme eines minimalen und eines maximalen Fassungsvermögens für die Überführung in den freien Verkehr

Beschreibung: Es wurde festgelegt, dass der Wein bei der Überführung in den freien Verkehr in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,375 bis 18 Litern verpackt sein muss.

Begründung: Dies ist notwendig, um eine Verpackung in Behältnissen zu gewährleisten, die für die Wahrung des Ansehens des Weines geeignet sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Berichtigungen und Klarstellungen formaler Art**

Beschreibung und Begründung: an der Produktspezifikation wurden geringfügige Berichtigungen und Klarstellungen formaler Art vorgenommen.

Diese Änderung betrifft die Artikel 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 und 10 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Torgiano

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

4. **Beschreibung der weine**

1. *Bianco di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: weinig, blumig, angenehm; Geschmack: trocken, leicht fruchtig, angenehm säuerlich; Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

2. *Rosso di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot; Geruch: weinig, zart; Geschmack: trocken, harmonisch, mit fein ausgewogenem Körper;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00% vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

3. *Rosato di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: zart lachsrosa; Geruch: fruchtig; Geschmack: trocken, frisch, lebhaft;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

4. *Merlot di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen; Geruch: für die Rebsorte typisch weinig; Geschmack: weich, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	

Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. *Chardonnay di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: charakteristischer Duft, intensiv, angenehm; Geschmack: trocken, fruchtig, leicht säuerlich; Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

6. *Pinot Grigio di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: zart, fein und fruchtig; Geschmack: trocken, fruchtig, wohlriechend und schmackhaft;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

7. *Riesling Italico di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: zart; Geschmack: angenehm säuerlich, fruchtig;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: granatrot; Geruch: intensiv, lang anhaltend, typisch für die Rebsorte; Geschmack: trocken, charakteristisch im Abgang;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00% vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

9. *Pinot Nero di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: granatrot, zu purpurrot tendierend; Geruch: voll, lang anhaltend, typisch für die Rebsorte; Geschmack: trocken, körperreich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00% vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

10. *Torgiano Spumante; Kategorie 4 – „Schaumwein“*

KURZBESCHREIBUNG

Feiner, anhaltender Schaum, Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fruchtig, fein; Geschmack: von naturherb bis extra trocken, harmonisch, möglicherweise mit Noten von Apfel und Weißdorn;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

11. *Torgiano Spumante Rosé; Kategorie 4 – „Schaumwein“*

KURZBESCHREIBUNG

Feiner, anhaltender Schaum, Farbe; mehr oder weniger intensiv rosa; Geruch: fruchtig, fein; Geschmack: von naturherb bis extra trocken, harmonisch, möglicherweise mit Noten von Apfel und Weißdorn;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol.;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

12. *Torgiano Vendemmia Tardiva; Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv strohgelb bis bernsteinfarben; Geruch: zart, intensiv, mitunter aromatisch; Geschmack: harmonisch, samtig und lieblich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol, davon mindestens 11,50% vol vorhandener Alkohol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

13. *Torgiano Vin Santo: Kategorie 1 – „Wein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, mitunter intensiv bernsteinfarben und mitunter mit Kupfertönen; Geruch: intensiv, ätherisch, charakteristisch; Geschmack: weich, harmonisch mit gutem Alkoholgehalt;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,00 % vol, von denen sich mindestens 3,0% vol noch entwickeln;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	1,8
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. *Bianco di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   12 500 kg Trauben pro Hektar

2. *Rosso di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   12 000 kg Trauben pro Hektar

3. *Rosato di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   12 000 kg Trauben pro Hektar

4. *Merlot di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   11 500 kg Trauben pro Hektar

5. *Chardonnay di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   12 500 kg Trauben pro Hektar

6. *Pinot Grigio di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   11 500 kg Trauben pro Hektar

7. *Riesling Italico di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   11 500 kg Trauben pro Hektar

8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   9 000 kg Trauben pro Hektar

9. *Pinot Nero di Torgiano; Kategorie 1 – „Wein“*

   9 000 kg Trauben pro Hektar

10. *Torgiano Spumante; Kategorie 4 – „Schaumwein“*

    10 000 kg Trauben pro Hektar

11. *Torgiano Spumante Rosé; Kategorie 4 – „Schaumwein“*

    10 000 kg Trauben pro Hektar

12. *Torgiano Vendemmia Tardiva; Kategorie 1 – „Wein“*

    10 000 kg Trauben pro Hektar

13. *Torgiano Vin Santo; Kategorie 1 – „Wein“*

    10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Torgiano“ bestimmt sind, müssen im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinde Torgiano in der Provinz Perugia erzeugt werden.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Grechetto B.

Merlot N.

Pinot grigio - Pinot gris

Pinot nero N. - Pinot noir

Riesling Italico B. – Riesling

Sangiovese N. - Sangioveto

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino B. - Pigato B.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Torgiano – Kategorie 1 „Wein“*

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Torgiano in der Provinz Perugia.

Die Geologie des Gebiets zeichnet sich durch Böden aus, die während des Pleistozäns im Tiberino-Becken, auch bekannt als Tiberino-See, durch fluviale und lakustrine Ablagerungen entstanden. Im Gebiet Torgiano treten die jüngsten Endpunkte der in der Literatur als Umbro-Marchigiano-Sukzession bekannten lithologischen Sequenz zutage. Die Geschichte der Region Umbro-Marchigiana hat sich in mehr als 250 Millionen Jahren auf einer zur afrikanischen Platte gehörenden Kontinentalbasis entwickelt.

Legt man die sedimentäre Abfolge zugrunde, so bezeugen Fossilien und Böden ein kontinentales Umfeld, das Fluss-, Sumpf- und feste Böden umfasst, die sich während des Trias bildeten. Die jurassische Sedimentation weist dagegen einen deutlich marinen Charakter auf.

Von grundlegender Bedeutung sind die mit dem Erzeugungsgebiet verbundenen menschlichen Faktoren, die dank bewährter Tradition zur Entstehung des Weins „Torgiano“ beigetragen haben.

In jüngster Zeit durchgeführte archäologische Ausgrabungen eines römischen Landhauses vor den Toren Torgianos förderten eine beträchtliche Menge an Überbleibseln von Weinamphoren zutage. Dieser Fund bestätigt die Existenz einer ausgedehnten Weinbaukultur, auf die bereits zahlreiche andere ähnliche Funde hindeuteten, die im Laufe der Zeit zutage gefördert worden waren. Aktuelle Forschungsarbeiten lokalisierten hier den Verlauf der Via Amerina.

Torgiano ist ein Kastell, das seinen Wiederaufbau auf römischen Ruinen der strategischen Lage und der Gewährleistung der Versorgung der Märkte von Perugia, der Fruchtbarkeit der Böden in der Ebene und der Eignung für den Wein- und Olivenanbau der Hügel, die sie mit dem damaligen Castel Grifone, heute Brufa, verbinden, verdankt. Die Böden in den tiefer gelegenen Zonen um 200/250 m über dem Meeresspiegel bestehen wie zuvor erwähnt überwiegend aus tonigen und sandigen Sedimenten, die pleistozäne Flussterrassen bedecken; sie sind tiefgründig, gewachsen und von rein lehmiger Textur, mäßig kalkhaltig und auch in der Tiefe gut strukturiert, mit guter Entwässerung und hoher Wasserrückhaltekapazität. Sie eignen sich für den Anbau weißer Rebsorten wie Grechetto, Chardonnay, Trebbiano, Vermentino usw. Auch die Temperaturschwankungen sind günstig. Da sich die Böden darüber hinaus durch eine hervorragende Wasserrückhaltefähigkeit auszeichnen, schützen sie die Pflanzen vor Trockenstress-Phänomenen.

Die stärker hügeligen Landstriche (350/400 m über dem Meeresspiegel), die kolluviale Ablagerungen aufweisen, (d. h. Erosionsmaterial aus den umliegenden Hügeln, das nach unten befördert wurde, wo es alte alluviale Ablagerungen bedeckt) zeichnen sich im Vergleich zu den tiefer gelegenen Gebieten, wo die Erhebungen der Hügel von fluvialen und lakustrinen Ablagerungen des Villafranchium geprägt sind, durch Böden mit einer Textur aus offenliegenden Flächen mit wenig Lehm und mehr Sand aus.

Trotz einer moderaten lithologischen Variabilität (abrupte Übergänge von sandig-kiesigen zu lehmig-sandigen Sedimenten) sind die Böden häufig skelettreich und weisen stärker sandige Ablagerungen auf; die Böden sind mäßig tiefgründig mit einer rein sandigen Textur und hohem Kalkgehalt; sie sind arm an organischen Substanzen sowie durchlässig, mit moderater Wasserrückhaltekapazität. Diese Böden eignen sich daher naturgemäß für den Anbau der bedeutenden roten Rebsorten, insbesondere Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Canaiolo.

8.2. *Torgiano (Kategorie 4 – „Schaumwein“)*

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinde Torgiano in der Provinz Perugia.

Die Geologie des Gebiets zeichnet sich durch Böden aus, die während des Pleistozäns im Tiberino-Becken, auch bekannt als Tiberino-See, durch fluviale und lakustrine Ablagerungen entstanden. Im Gebiet Torgiano treten die jüngsten Endpunkte der in der Literatur als Umbro-Marchigiano-Sukzession bekannten lithologischen Sequenz zutage. Die Geschichte der Region Umbro-Marchigiana hat sich in mehr als 250 Millionen Jahren auf einer zur afrikanischen Platte gehörenden Kontinentalbasis entwickelt.

Legt man die sedimentäre Abfolge zugrunde, so bezeugen Fossilien und Böden ein kontinentales Umfeld, das Fluss-, Sumpf- und feste Böden umfasst, die sich während des Trias bildeten. Die jurassische Sedimentation weist dagegen einen deutlich marinen Charakter auf.

Von grundlegender Bedeutung sind die mit dem Erzeugungsgebiet verbunden menschlichen Faktoren, die dank bewährter Tradition zur Entstehung des Weins „Torgiano“ beigetragen haben.

In jüngster Zeit durchgeführte archäologische Ausgrabungen eines römischen Landhauses vor den Toren Torgianos förderten eine beträchtliche Menge an Überresten von Weinamphoren zutage. Dieser Fund bestätigt die Existenz einer ausgedehnten Weinbaukultur, auf die bereits zahlreiche andere ähnliche Funde hindeuteten, die im Laufe der Zeit zutage gefördert worden waren. Aktuelle Forschungsarbeiten lokalisierten hier den Verlauf der Via Amerina.

Torgiano ist ein Kastell, das seinen Wiederaufbau auf römischen Ruinen der strategischen Lage und der Gewährleistung der Versorgung der Märkte von Perugia, der Fruchtbarkeit der Böden in der Ebene und der Eignung für den Wein- und Olivenanbau der Hügel, die sie mit dem damaligen Castel Grifone, heute Brufa, verbinden, verdankt.

Nachdem die römische Siedlung in Trümmern lag, wurde Torgiano als Kastell des Verteidigungssystems von Perugia wiederaufgebaut. Die Entscheidung wurde 1276 von der Gemeinde Perugia im Einklang mit den militärischen und wirtschaftlichen Zielen getroffen, die der Standort und das Umfeld boten. In Anbetracht der Tatsache, dass Chiascio und Tiber am Fuß der Erhebungen, auf denen Regen fällt – und die nur wenige Meilen von Perugia entfernt in Richtung Rom liegen – zusammenfließen und in Anbetracht der Täler, durch die die beiden Flüsse strömen, hat das Kastell den Wert eines Vorpostens an einem Verkehrsknotenpunkt aus römischer und hochmittelalterlicher Zeit.

Zahlreiche notarielle Urkunden belegen eine rasche Abfolge von Rodungs- und Bodenverbesserungsmaßnahmen, die unter dem Einfluss der Kolonisierung durch die Benediktiner, die seit 1338 in dem Gebiet anwesend waren und die Kirche von Santa Maria in Bucarelli hinterließen, durchgeführt wurden. Diese Arbeiten waren der Beginn einer Weinerzeugung, die rasch durch die Gemeindesatzung von Perugia geschützt wurde, aber später erfolgte als die von Torgiano.

Eine stärkere Fokussierung auf die Toponomastik lädt dazu ein, bei zwei möglichen Etymologien des Ortnamens Torgiano zu verweilen, deren erste sich von „turris amnes“ herleitet, also „terra dei fuimi“ oder Land der Flüsse, und deren zweite, die sicherlich glaubhafter ist, von dem Namen „Tursius“ abgeleitet wird, einem Mitglied einer wichtigen Senatorenfamilie, die im IV. Jahrhundert n. Chr. das Gebiet beherrschte. Eine weitere Hypothese rankt sich um Tursa, eine umbrische Gottheit für Kampf und Schutz vor Bedrohung, deren Aufgabe der Schutz der Gebietsgrenzen war (Marina Bon Valsassina).

Fragmente von Mosaiken, Überreste von Schreinen, Gebäuden, Brennöfen, Zisternen, Rohrleitungen, Weinamphoren sowie Ortsnamen bezeugen die Existenz von Siedlungen und Landhäusern und beweisen die lokale Weinbautradition in römischer Zeit. Dies wird durch die hohe Zahl an Überresten von Weinamphoren bestätigt, die bei den jüngsten Ausgrabungen des bereits genannten Landhauses aus dem II. Jahrhundert v. Chr. vor den Toren Torgianos zutage gefördert wurden.

Trotz einer moderaten lithologischen Variabilität (abrupte Übergänge von sandig-kiesigen zu lehmig-sandigen Sedimenten) sind die Böden häufig skelettreich und weisen stärker sandige Ablagerungen auf; die Böden sind mäßig tiefgründig mit einer rein sandigen Textur und hohem Kalkgehalt; sie sind arm an organischen Substanzen sowie durchlässig, mit moderater Wasserrückhaltekapazität.

Das Klima des Erzeugungsgebiets, das durch starke Regenfälle (1 165 mm), geringe Sommerniederschläge (120 mm) im Juli und August, Aridität und relativ hohe Temperaturen sowie ausgezeichnete Sonneneinstrahlung im September und Oktober gekennzeichnet ist, ermöglicht auch eine langsame Reifung der Trauben, die in manchen Jahren bis in den November reicht, was erheblich zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins beiträgt.

Ein Großteil des besonderen „Buketts“ des Weins „Torgiano“ ist zweifellos auf diese lange Reifung am Rebstock in einem gemäßigten Klima zurückzuführen, ist aber auch, insbesondere in der Endphase, durch einen großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Möglichkeit, auf dem Etikett den weiter gefassten geografischen Begriff „Umbria“ einzufügen

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Torgiano“ kann die größere geografische Einheit „Umbria“ den geltenden Rechtsvorschriften entsprechend verwendet werden. Diese Angabe darf, wenn sie verwendet wird, nur in Schriftzeichen erscheinen, die nicht größer sein dürfen als die für die Angabe der Ursprungsbezeichnung „Torgiano“ verwendeten Schriftzeichen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19823