

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terre di Pisa (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani (A.Pro.Vi.To.)
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Viale Europa 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0577/271114
<i>Fax:</i>	0039 0577/627031
<i>e-mail:</i>	info@aprovito.it ,r.bruchi@aprovito.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre di Pisa Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.10.2011 di riconoscimento e approvazione disciplinare DOC Terre di Pisa
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre di Pisa (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### DOC Terre di Pisa rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso rubino a granato; odore: fine, caratteristico; sapore: asciutto, armonico.

#### “Terre di Pisa” Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol. acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fine, caratteristico;  
 sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

#### b. Punto b)

--

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

--

#### b. Rese massime:

**DOC Terre di Pisa Rosso - DOC Terre di Pisa Sangiovese**

*Resa massima:*

8,5 t./ha - 59,50 hl/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve della Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Pisa, dei comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce.

#### a. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE	CENTRO (I)

IT	ITALIA
----	--------

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
GROPPELLO GENTILE N.
GAMAY N.
CILIEGIOLO N.
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SCHIAVA GENTILE
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Colombana Nera N
Colorino N
Bracciola Nera N
Foglia Tonda N
Abrusco N
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Barsagliana N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

Sanforte N.
-------------

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC Terre di Pisa****Informazioni sulla zona geografica:****A) Informazione sulla zona geografica**

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare e pianeggiante, con esclusione dei fondovalle e basse pianure umide, dei comuni di Faglia, Crespina,

Lari, Chianni, Capannoni, Palaia, Pecdcioi, Terricciola, Cascina Terme, Ponsacco, Pontedera, Montipoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce. Per quanto riguarda il profilo climatico generale, non si rilevano sostanziali differenze rispetto ai dati della Toscana Centrale, se non una maggiore mitigazione dall'influsso della costa tirrenica soprattutto nei comuni più occidentali. Le temperature oscillano intorno ai 15 gradi, con una media nel periodo invernale di + 6 °, e nel periodo estivo di + 24°: La piovosità media totale annua non supera i 780 mm, con precipitazioni concentrate nei mesi autunno/invernali (circa il 60% delle piogge) ed il restante in primavera/estate (circa il 30% in primavera ed il 10% in estate). Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un abitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono, con la loro mitezza, un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive e l'insolazione, garantiscono sempre una ottima maturazione ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le cultivar di vite coltivate. Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo molto raramente. Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari dolci di non elevata altitudine, con punte massime di altezza di 400 m s.l.m. con una media prevalente dell'altitudine di 250 m s.l.m. . Dal punto di vista geologico la zona mostra caratteri molto eterogenei, con prevalenza di formazioni calcaree ed argillo/scistose. I suoli sono in prevalenza a tessitura franco-argillosa e franco-limosa, derivati dalle formazioni calcaree e la loro profondità è generalmente media. Si riscontrano anche terreni originatisi da sabbie e argille del pliocene. Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite, con strettissime analogie alle situazioni più tipiche della Toscana centrale e collinare. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di ph neutro ed in minor misura alcalino .La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile . La capacità idrica dei suoli in generale è alta, per cui l'irrigazione è utilizzata solo in rari casi, e comunque sempre come operazione di soccorso.

A2 )Fattori umani rilevanti per il legame.

E' nella pubblicazione " Viticoltura e enologia" di Pollacci del 1883 che vengono indicati, come ideatori e fautori dell'esportazione del vino in Toscana, in tutta Italia e all'estero il Barone Ricasoli e il Toscanelli, coadiuvati dai negozianti Gianfanelli di Livorno, Fratelli Conti e Carlo Mantelli di Frenze e Luigi Laborel Merini di Firenze.

A seguito della creazione di un primo modello di mercato estero e non, nasce l'esigenza di far conoscere i propri prodotti nella terra d'origine. Si ricava così dagli Atti del Comizio Agrario di Pisa, tenutosi nel 1884, la decisione di nominare un rappresentante di ogni Comune della Provincia di Pisa assieme ai Comitati agrari locali, su esortazione del Prefetto di Pisa, al fine di organizzare nel 1885 la prima fiera di Vini e Oli pisani.

E' del 1891 l'Albo dei viticoltori e negozianti della Regione Toscana in cui troviamo: Cancellieri cav. Antonio ( Cecina), Cotanti Conte Giacinto ( Pisa), Cioni Cesare ( Lari), Corani Mario e Filippo ( Lusingano), D'acchiardi Antonio ( Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), Feroci avv. Demetrio ( Usigliano di Lari), Marini Gioacchino ( Cecina), Mastioni- Brunicci conte Francesco ( Pisa), Norci Emilio ( Cavoli), Rocuh dottor Vittorio ( Terricciola), Salviati duca Scipione ( Vecchiano), Salviati principe Antonio ( Pisa), Toscanelli com. Giuseppe ( Pontedera).

Ciò a dimostrare quanto già fosse sviluppata l'attività enologica in provincia di Pisa, a proposito della quale il dottor Sirio Martini, nel libro " I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana" del 1897, scrive: "(...) una delle cause principali dell'inferiorità dei nostri vini è quella di non saper troppo bene adattare il vitigno alle varie condizioni. Anche il mercato ha le sue esigenze e deve sempre riconoscersi come il grande regolatore della produzione".

Forse queste parole, alla luce della situazione attuale, e lontane da una contemporanea analisi di mercato possano farci riflettere sul significato del termine mercato, come appunto regolatore di produzione determinato oltre che dal incrocio della domanda e dell'offerta anche dalle continue varianti sociologiche che non possono trascurarsi per avere un aggiornato " polso " della situazione. Spostando l'attenzione sui prezzi e le qualità del vino consigliate e prodotte all'epoca dobbiamo rifarci al periodico ( monitore pratico ) " La Toscana vinicola e olearia" diretta dal Cav. Ranieri Pini, del agosto 1899, dove si scrive a proposito delle campagne toscane, specificatamente su Faglia: " Il prezzo del vino va sensibilmente elevandosi sia perché le buone qualità vanno ogni giorno restringendosi in poche cantine sia per la scarsa promessa del raccolto. I vini bassi si vendono dalle 18 alle 24 lire al quintale, quelli di prima qualità dalle 28 alle 35. Bisogna che i Toscani pensino seriamente a proteggere i loro vini genuini perché i vini da pasto sul tipo toscano, si cominciano a fare a pezzi moderatissimi in ogni regione d'Italia". A seguire gli Atti della Riunione dei Viticoltori Toscani, tenutasi a Pistoia dal 20 al 23 settembre 1899.

Relatore il Professor Vannuccio Vannuccini, direttore dell'Istituto agrario di Arezzo. Intervento: " I vitigni toscani più raccomandabili".

" Fra i vitigni ad uva nera, il posto d'onore va al San Giovato dolce e grasso. Sono sinonimi del primo il Prugnolo, il Morellino... del secondo il Chiantino, il Prugnolino. Il San Giovato da una produzione media ma costante. Poi il Canaiolo nero. Fra le uve bianche la Malvasia al posto d'onore perché produce vino delicato e aromatico e perché insieme al Canaiolo e al San Giovetto compone il vero tipo del vino

chianti. Poi il Trebbiano che può benissimo sostituire la Malvasia. Altri ottimi vitigni bianchi sono il Bottaio, il Greco, la Verdea e la Colombana.. Fra i vitigni più raccomandabili sono: A) zona insulare e litoranea: anzonica, biancone, san giovato. B) zona continentale: in collina; san giovato, Lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco. Zona monti; san giovato dolce, morellino, trebbiano.". Da questo intervento e consultando le riviste e i testi di enologia dell'epoca emerge che i tipi di vitigni coltivati non erano secondo ispirazione o selezione privata, ma secondo gli indirizzi degli enti comuni, che sostenevano il coltivatore e produttore nelle difficoltà che avrebbe incontrato sia dal punto di vista agricolo che commerciale. Da qui anche la nascita preponderante dei consorzi e delle cattedre ambulanti di agricoltura.

Il 1° ottobre sempre del 1899 si tiene la riunione dei viticoltori della Provincia di Pisa allo scopo di far votare al governo provvedimenti più utili e opportuni contro la fillossera della provincia stessa. Dagli atti: " (...) il Dottor Tabler tendente a nominare una commissione che con i rappresentati degli enti agrari della provincia possa con calma e competenza suggerire provvedimenti più indicati per la difesa della viticoltura locale. Tale proposta viene respinta e si appoggia l'ordine del giorno dell'Avv. Marconi di Iari che invoca l'abbandono completo del sistema distruttivo dell'intera provincia e fa voti che l'iniziativa privata sia coadiuvata dal governo e dagli Enti per promuovere l'impianto di vivai comunali di viti americane". A proposito della fillossera è da ricordare senza indugio il Consorzio Antifillosserico guidato da Gambini dott. Oreste, Cioni Fortuna avv. Guido, Venerasi- Pesciolini conte G.B., Ferrini Giuseppe e Fossetti avv. Italo.

Lo scopo del consorzio, secondo il bollettino mensile " Il Progresso agricolo" della cattedra ambulante di agricoltura, per la Provincia di Pisa, del 1908 era: scopo anti infezione fillosserica, diffusione pubblicazioni buona pratica, contribuire al progresso della viticoltura, fornire ai soci il legno americano e quanto può loro occorrere per la difesa e la ricostituzione dei vigneti.

Sempre sul bollettino si legge : " (...) il vino toscano ha ormai acquistato una fama mondiale, ma il commercio di esso è disorganizzato e privo di tutela. Si uniscano i viticoltori della Provincia di Pisa e i componenti del Consorzio Antifillossera alla Società Viticoltori di Firenze".

Siamo nel 1923, quando Ottavio Ottavi in " Enologia teorico-pratica" parla dell'andamento commerciale facendone una sintesi: " La Toscana esporta i suoi vini in tutte le regioni italiane e all'estero. Le spedizioni avvengono specialmente dalle province di Siena, Firenze, Arezzo, Pisa e da parte di quella di Lucca per i vini rossi.

L'esportazione dei vini in bottiglia all'estero (Germania, Francia, Svizzera, Malta, Egitto, Montenegro, Turchia Europea, Argentina) ha avuto un aumento considerevole fino al principio della guerra mondiale". E' invece del triennio 1924-1926 la breve analisi del commercio vinicolo nei principali paesi importatori di vino italiano, tratta da la rivista mensile " Italia Agricola" del 1928. " Francia: la

generalità dei vini che la Francia richiede appartiene alla categoria dei vini da taglio e da mezzo taglio. Nel 1924 ha ritirato poco meno di 750 mila ettolitri di vino. Brasile: L'Italia guadagna terreno.

Su " Italia Agricola", rivista mensile illustrata, il Dottor G. Tedeschini scrive : " La Toscana è la regione classica del vino da pasto. Essa è anche patria del simpatico fiasco. Le caratteristiche di finezza del vino toscano vengono in buona parte dai vitigni fra i quali dominano il San Giovese, il Canaiolo e il Trebbiano". Andando avanti quasi di dieci anni per arrivare al 1935, si deve considerare la rivista "Il processo Agricolo" in cui troviamo che durante il II<sup>o</sup> Congresso Barmans, Maitres d'Hotel e Chefs di cucina per la conoscenza e la valorizzazione dei vini italiani, tenuto nel 1933, in Toscana si lamentò la mancanza di pubblicazioni rivolte a una migliore conoscenza dei vini italiani. Fu così che la casa vinicola Barone Ricasoli si assunse l'onere di realizzare un'iniziativa di tal genere. Vennero pubblicati: "I vini e gli alberghi" di Arturo Marescalchi, " I caratteri di un vino genuino" di Giuseppe De Astis, " Dove si trovano i miglior vini italiani" di Giovanni Dal masso.

Dunque un'iniziativa lodevole sia da un punto di vista informativo che pubblicitario. Si pensi alle difficoltà economiche dell'epoca e alla modernità di tale iniziativa.

Sempre nel 1935, nei vivai del Consorzio Provinciale per la viticoltura di Pisa, si attuano iniziative, come le definisce la stampa di allora " per cultura della vite in campo educativo, morale e commerciale, attraverso corsi per educare maestranze specializzate nelle pratiche vinicole, specialmente nell'innesto; studio dei vitigni americani che meglio si adattano ai vari terreni della Provincia per la ricostituzione viticola".

I quattro vivai del Consorzio furono organizzati con l'approvazione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. I vivai erano:

- vivaio di Ospedaletto, per la produzione di materiale innestato -vivaio di San Gimignano, per la produzione di Barbatelle
- vivaio di Pontedera, per la produzione di materiale americano da innesto ( talee)
- vivaio di Volterra, per la produzione di materiale mistoLa produzione di materiale ceduto agli agricoltori al Vivaio di Pisa, 1934-35 ammonta a :
  - barabatelle innestate 87.742
  - barabatelle selvagge 19.205
  - talee da impianto 51.120

Le barbatelle selvagge, vendute 15 £ al cento, erano di varie varietà. In maggioranza Riparia Gioire, Riparia Cardifolia, Riparia Rupestris. Le barbatelle innestate, vendute 40£ al cento, si componevano di San Gioveto, Trebbiano, Ciliegio, Lanaiolo e Malvasia. Potevano anche essere innestate con uva da tavola, Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora. Le talee da impianto di varie varietà erano vendute a 4£ al cento. Il patrimonio viticolo provinciale era di circa 789.000 ettari di superficie vitata, il numero delle viti in produzione sui 75 milioni.

*Informazioni sul prodotto:*

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibile e ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all’ art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara appartenenza e tipizzazione legata all’ambiente geografico. I vini evidenziano caratteri di grande equilibrio sia dal punto di vista visivo che olfattivo e gustativo. I vini con l’ invecchiamento e l’ affinamento si arricchiscono di profumi e sapori più intensi e consistenti, e vengono ulteriormente esaltate nei vini le potenzialità del territorio e dell’ambiente pedo – climatiche dal quale derivano le uve. L’intero processo di produzione delle uve e della loro trasformazione in vino, è improntato sulla ricerca della qualità e della migliore espressione dei caratteri di tipicità derivanti dalle peculiari caratteristiche dell’ambiente geografico.

*Legame causale:*

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l’ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta maturazione dei grappoli. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione e giacitura adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC “Terre di Pisa”, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini ricadenti sotto tale Denominazione.

L’intervento dell’uomo nel corso dei secoli ha tramandato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali, durante l’epoca moderna e contemporanea, sono state ulteriormente migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico fino ottenere gli attuali vini rinomati.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### DOC Terre di Pisa Sangiovese

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” Sangiovese è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: minimo 95%.	

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

### DOC Terre di Pisa Rosso

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" rosso è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente, minimo 70%.</p> <p>Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010 - Piano dei controlli DOP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Vitigni idonei alla coltivazione Regione Toscana per DOC Terre di Pisa

## VI. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it

### 2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it, maddalena.guidi@regione.toscana.it

### 3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

*Link:*

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395>

#### **4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano