

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

San Torpè (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	A.PRO.VI.TO. Produttori Vitivinicoli Toscani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori - Società Cooperativa Agricola
<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 San Torpè - Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	San Torpè (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

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

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “San Torpè” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 4,50 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;</li> </ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: paglierino più o meno intenso;</li> <li>- odore: vinoso, vivace, caratteristico;</li> <li>- sapore: secco, delicato, armonico.</li> </ul>

#### “San Torpè” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</li> <li>- acidità totale minima: 5,00 g/l;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;</li> </ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: dal rosa tenue al rosa crasuolo;</li> </ul>

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;</li><li>- sapore: secco, fresco, armonico.</li></ul> |
|--|

### “San Torpè” Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</li><li>- acidità totale minima: 4,50 g/l;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;</li></ul> |
|---|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo paglierino più o meno intenso;</li><li>- odore: ampio, caratteristico;</li><li>- sapore: asciutto, armonico.</li></ul> |
|---|

### “San Torpè” Sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</li><li>- acidità totale minima: 4,50 g/l;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;</li></ul> |
|---|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo paglierino più o meno intenso;</li><li>- odore: ampio, caratteristico;</li><li>- sapore: asciutto, armonico.</li></ul> |
|---|

### “San Torpè” Trebbiano

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</li><li>- acidità totale minima: 4,50 g/l;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;</li></ul> |
|---|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo paglierino più o meno intenso;</li><li>- odore: ampio, fruttato;</li><li>- sapore: asciutto, armonico.</li></ul> |
|---|

### “San Torpè” Vin Santo

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.
- acidità volatile massima: 30 meq/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: dal dorato all'ambrato intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, caldo, armonico vellutato con retrogusto caratteristico, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Riserva
---------

Vinsanto
----------

Vino Santo
------------

Vin Santo
-----------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

**b. Rese massime:****DOC "San Torpè"***Resa massima:*

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Vino (hl/ettaro)
«San Torpè» bianco	12	84

<< San Torpè>> Vin Santo	12	42	
SanTorpè Rosato			
<<SanTorpè>> Rosato			
<<SanTorpè>>	11	77	
Chardonnay, Sauvignon, Trebiano e Vermentino			
<<SanTorpè>> Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino		10	70

## 5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» debbono provenire dalla zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco e Terricciola, nonché parte del territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli Pontedera, Santa Luce e S. Miniato in provincia di Pisa e del comune di Collesalveti in provincia di Livorno.

Tale zona, già delimitata dal decreto ministeriale 18 maggio 1973, è la seguente: partendo dalla località Bocca d'Elsa, sul confine provinciale Pisa – Firenze, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo detto confine provinciale fino alla carreggiabile che passa per Serra, quota 91 in comune di Peccioli e piegando ad ovest percorre la strada che per Cedri, Montelopio, Fabbrica di Peccioli, scende nella valle dell'Era.

Per una carrareccia raggiunge il molino Ripassaia, Tonaca (quota 80) e raggiunge il fiume Era per la strada campestre, ne costeggia la riva destra verso sud – est e lo supera all'altezza del guado, quindi prende la strada che porta a cà di Molino (quota 80).

Per la carrozzabile raggiunge Fabbri, attraversa il torrente Ragone e sale a nord – est per la strada statale Volterrana fino al km. 14,250, piega quindi ad ovest e seguendo la carrareccia per Ragoncino e Colle dell'Asino attraversa il botro al Piano, sotto quota 98.

Poi segue la carreggiabile, passando a nord di Vezzano, cà San Valeriano e cà San Francesco e risalendo a nord raggiunge il torrente Fosce, che risale verso sud per 500 metri fino alla carrareccia che porta a il Casino, da qui per il podere Trieste passa sotto Montaute e si identifica con il rio Cecinella che risale per 500 metri piegando quindi a nord fino ad un piccolo affluente di sinistra del rio stesso proveniente da quota 255; passando sotto Piano delle Vigne segue un sentiero a nord – ovest che scende nel torrente Sterza.

Da questo punto la delimitazione risale il suddetto torrente che è anche il confine comunale di Chianni con Lajatico e poi di Riparbella, giungendo all'estremo sud

del comprensorio, dove il rio Gusciane si immette nello Sterza a nord di quota 460. La delimitazione risale quindi a nord – ovest, indi a nord seguendo sempre il confine del comune di Chianni fino a quota 527, sotto monte Prunicca; da qui volge ad ovest e per quota 462 ed il botro Riseccoli arriva al lago Solvay nel punto di immissione del botro suddetto.

Percorre la riva est del lago, risale un tratto del fiume Fine fino al botro del Ricavo fino a quota 93, piega a nord – ovest e per quota 139 e la Pieve di Santa Luce raggiunge quota 102, quindi segue la strada che passa per quota 133 e che costeggia il tratto pianeggiante della riva destra del fiume Fine, si collega con la carrareccia che sale a quota 122, dove ritrova e risale il fiume Fine fino all'incrocio con la via Santa Luce e Lorenzana che percorre verso nord fino a quando nei pressi di cà Sant'Alberto, non trova il confine comunale Santa Luce – Casciana Terme che segue sempre verso nord fino a toccare quello di Lorenzana che costeggia per 200 metri a sud.

Quindi per la carreggiabile passa per Toraglia, Petruccaia 1° e 2° e risale verso nord – ovest a cà Disperato per poi ridiscendere a sud – ovest di cà Mandriacce fino ad incontrare nuovamente il confine comunale prima di Lorenzana e poi di Fauglia e, passando per Pozzavilla raggiunge la ferrovia Cecina – Pisa.

Attraversando la ferrovia risale verso nord – est per quota 44 piega verso nord – ovest per Mezzastrada, cà Larignano e quota 108, gira a nord intorno a Postignano e raggiunge la strada Torretta – Acciaiolo al km. 0,800.

Arrivando a Torretta segue la statale Pisana – Livornese a nord fino al km. 16,500 e raggiunge il casello ferroviario.

A questo punto entra nella provinciale di Livorno seguendo la ferrovia Pisa – Cecina fino all'incrocio con la statale 67 bis (Km 11,000).

La delimitazione volge ora ad est e percorre la strada statale n. 67 – bis fino al passaggio a livello di Fornacette, segue quindi la linea ferroviaria Pisa – Firenze fino al passaggio a livello di La Rotta; poi si immette nuovamente nella Tosco – Romagnola fino al 25,500 che percorre fino a san Romano.

Da qui piega a nord, tocca la stazione ferroviaria e, andando quindi a destra per cà Guicciardini, arriva a Ponte e Egola discende il fiume Egola fino al confine della provincia e lo segue fino a Bocca d'Elsa.

-  
-

#### a. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE16	Livorno

ITE1	Toscana
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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.

ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

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

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancame B
Livornese Bianca B

Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Sanforte N.
Riesling renano B.

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

**DOC "San Torpè"**

*Informazioni sulla zona geografica:*

**A1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata è situata all'interno dei Comuni di : Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco e Terricciola, nonché parte del territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli Pontedera, Santa Luce e S. Miniato in provincia di Pisa e del comune di Collesalveti in provincia di Livorno. 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-limoso, 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 Firenze 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 Gioveto 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 rappresentanti 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 Agricola" 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 Mimato, 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 misto

La 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 Giovetto, 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. Questo un primo sguardo sulla storia del vino in Italia, e in special modo in Toscana con riferimenti puntuali alla Provincia di Pisa.

*Informazioni sul prodotto:*

La Denominazione di Origine Controllata “San Torpè” 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 delle uve. 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 “San Torpè”, 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 e di produzione del vino, 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

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

<i>supplementare:</i>	etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p><b>«San Torpè» bianco:</b> Trebbiano toscano: minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.</p>	
<p><b>«San Torpè» rosato:</b> Sangiovese: minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, ad esclusione del vitigno Aleatico, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.</p>	
<p><b>«San Torpè» Chardonnay:</b> Chardonnay: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.</p>	
<p><b>«San Torpè» Sauvignon:</b> Sauvignon: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.</p>	
<p><b>«San Torpè» Trebbiano:</b> Trebbiano toscano: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.</p>	
<p><b>«San Torpè» Vermentino:</b> Vermentino: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.</p>	
<p><b>«San Torpè» Vin Santo e « San Torpè» Vin Santo riserva:</b> Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente, fino al 100%; Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

**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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it,SAQ9@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>	+39.0554383747; +39.0554383078
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------

**5. LINK A E-BACCHUS**

Bianco Pisano di San Torpè
----------------------------