C/2024/6323

23.10.2024

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6323)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Terre di Pisa»**

**PDO-IT-A1495-AM03**

**Date de la communication: 24.7.2024**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Ajout de nouveaux types de vin**

Description

Les nouveaux types de vin suivants sont ajoutés: «Terre di Pisa» bianco, «Terre di Pisa» rosso riserva, «Terre di Pisa» rosato et «Terre di Pisa» Vermentino.

Motifs

L'AOC «Terre di Pisa» ne permet pas d'exprimer et de représenter pleinement la typicité actuelle du territoire avec les seuls types «Terre di Pisa» rosso et «Terre di Pisa» Sangiovese. Il a donc été nécessaire d'ajouter les nouveaux types, dont la typicité est largement confirmée par les tests œnologiques effectués et par le succès remporté par les vins sur le marché.

La modification concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6, 8 et 9 du cahier des charges et les rubriques «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Cépages principaux» et «Autres conditions» du document unique.

2. **Rectification des unités administratives**

Description

Le nom de certaines unités administratives comprises dans la zone de production des raisins a été corrigé.

Motifs

Cette modification s'est imposée à la suite de la fusion de certaines communes comprises dans la zone de production, prévue par deux lois régionales spécifiques, ce qui a entraîné un changement de leur nom.

La modification concerne l'article 3, l'article 9 et l'annexe A du cahier des charges, ainsi que la rubrique «Zone géographique délimitée» du document unique.

3. **Suppression de la référence aux zones à exclure**

Description

La description des zones considérées comme aptes pour l'inscription des vignobles dans le casier viticole a été reformulée et la phrase «Toutes les zones en fond de vallée et dans les basses plaines, humides et insuffisamment ensoleillées, sont exclues» a été supprimée.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs

La phrase supprimée était considérée comme renvoyant à des caractéristiques pédoclimatiques non définies par des paramètres précis et qui ne pouvaient donc pas faire l'objet d'une évaluation objective afin de vérifier l'aptitude des vignobles destinés à la production de l'appellation.

La modification concerne uniquement l'article 4.2 du cahier des charges.

4. **Correction relative à la date fixée pour les exigences en matière de densité de plantation**

Description

Le paragraphe relatif aux exigences en matière de densité minimale de plantation obligatoire a été reformulé et la référence spécifique au décret national d'approbation du cahier des charges a été ajoutée.

Motifs

Il a été jugé nécessaire de préciser plus clairement la date de référence.

La modification concerne uniquement l'article 4.5 du cahier des charges.

5. **Modification des rendements**

Description

La production maximale de raisins autorisée pour les types «Terre di Pisa» rosso et «Terre di Pisa» Sangiovese a été portée de 8,5 à 9,0 t/ha et les rendements en tonnes de raisins par hectare ont été ajoutés pour tous les nouveaux types introduits. En outre, un nouveau paragraphe a été inséré pour préciser que le rendement par hectare des vignobles en culture mixte doit être calculé par rapport à la superficie viticole réelle.

Motifs

Les modifications ont été rendues nécessaires par l'introduction des nouveaux types, par la nécessité de clarifier la procédure de calcul des rendements et, en ce qui concerne l'augmentation du rendement pour les types «Terre di Pisa» rosso et «Terre di Pisa» Sangiovese, par la nécessité d'adapter les nouvelles normes de qualité à la demande de vins moins alcoolisés.

La modification concerne l'article 4.6 et le nouvel article 4.7 du cahier des charges, ainsi que la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

6. **Modification relative à l'excédent de raisins**

Description

En ce qui concerne l'excédent de raisins, un paragraphe distinct a été ajouté précisant que, dans une limite maximale de 20 %, cet excédent n'a pas droit à bénéficier de l'AOC et qu'au-delà de cette limite, l'ensemble du lot perd le droit à l'appellation.

Motifs

Cette modification était nécessaire pour mieux clarifier la procédure.

La modification concerne uniquement l'article 4.6 et le nouvel article 4.8 du cahier des charges.

7. **Mise à jour des références réglementaires**

Description

La référence réglementaire à l'article 8 du règlement (CE) n° 607/2009 a été remplacée par celle à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/33, tandis que la référence réglementaire à l'article 6, paragraphe 8, du décret législatif n° 61 du 8 avril 2010 a été remplacée par celle à l'article 31, paragraphe 10, de la loi n° 230 du 12 décembre 2016.

Motifs

Il était nécessaire de mettre à jour les références réglementaires pour qu'elles renvoient à la législation actuelle.

La modification concerne uniquement l'article 5.1 et l'article 7.5 du cahier des charges.

8. **Modification de la période minimale de vieillissement et ajout du vieillissement pour le type «Terre di Pisa» rosso portant la mention «riserva»**

Description

La période minimale de vieillissement du type «Terre di Pisa» Sangiovese a été portée de 16 à 18 mois, tandis que celle du type «Terre di Pisa» rosso a été ramenée de 16 à 12 mois. En outre, un paragraphe spécifique a été ajouté pour décrire la période minimale de vieillissement du type portant la mention «riserva».

Motifs

Il est considéré que le type «Terre di Pisa» Sangiovese nécessite une période de vieillissement plus longue de deux mois pour atteindre les normes de qualité les plus élevées, tandis que le type «Terre di Pisa» rosso atteint les normes de qualité requises par le cahier des charges en seulement 12 mois. L'insertion du nouveau paragraphe s'est imposée à la suite de l'ajout du nouveau type «Terre di Pisa» rosso riserva.

La modification concerne l'article 5.3, les nouveaux articles 5.4 et 5.5 du cahier des charges, ainsi que la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

9. **Mise à la consommation**

Description

Un paragraphe spécifique décrivant les périodes de mise à la consommation pour les types «Terre di Pisa» Vermentino, «Terre di Pisa» rosato et «Terre di Pisa» bianco a été ajouté.

Motifs

Cette modification s'est imposée à la suite de l'ajout des nouveaux types.

La modification concerne le nouvel article 5.6 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

10. **Modification des caractéristiques à la consommation**

Description

Certaines caractéristiques à la consommation du type «Terre di Pisa» Sangiovese ont été complétées, tandis que les caractéristiques à la consommation de tous les nouveaux types ont été ajoutées. Il a également été précisé qu'en cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Motifs

Cette modification s'est imposée à la suite de l'ajout des nouveaux types.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

11. **Ajout de spécifications d'étiquetage en cas d'indication du nom du cépage et de la mention «vigna»**

Description

Des spécifications relatives à la désignation des vins portant le nom du cépage et la mention «vigna» ont été insérées et le paragraphe interdisant l'ajout d'autres qualifications que celles prévues dans le cahier des charges a été reformulé.

Motifs

Il a été jugé nécessaire de préciser plus clairement les règles à suivre pour la désignation et la présentation des vins.

La modification concerne les articles 7.1, 7.4 et 7.5 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

12. **Ajout de la possibilité d'utiliser le nom de l'unité géographique plus grande**

Description

La possibilité d'indiquer sur l'étiquette le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» a été prévue et les règles d'utilisation correspondantes ont été établies.

Motifs

Le terme «Toscana» permettra au consommateur d'identifier plus rapidement le produit sans nuire à l'appellation «Terre di Pisa». Au contraire, il renforcera le lien avec la région d'origine en tirant parti de son nom évocateur dans l'esprit des consommateurs.

La modification concerne l'article 7.2 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

13. **Modification de l'article relatif au conditionnement**

Description

L'article relatif au conditionnement a été reformulé afin d'y inclure des récipients de plus grande capacité, à l'exclusion de la fiasque toscane, de la bonbonne et de la dame-jeanne, et des spécifications concernant les systèmes de fermeture pour le type «riserva».

Motifs

Cette modification est devenue nécessaire à la suite de la demande des entreprises de pouvoir utiliser des formats de bouteilles de grande taille, prisés par les collectionneurs et le secteur de la restauration, à des fins promotionnelles et non seulement commerciales (par exemple, pour l'exposition dans les établissements et la communication visuelle du nom de l'AOC «Terre di Pisa»). L'exclusion de la bonbonne et de la dame-jeanne et l'utilisation exclusive du bouchon ras de bague en liège pour le type «riserva» visent à restreindre le conditionnement aux seuls récipients normalement reconnus comme adaptés à une production de qualité.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

14. **Remplacement de la structure de contrôle**

Description

Les données relatives à la structure de contrôle ont été mises à jour.

Motifs

Cette modification a été rendue nécessaire par le remplacement de la structure de contrôle.

La modification concerne uniquement l'article 10 du cahier des charges.

15. **Reformulation du lien avec le milieu géographique**

Description

L'article relatif au lien avec le milieu géographique a été reformulé à la suite de la rectification des unités administratives.

Motifs

La rectification des unités administratives a nécessité une mise à jour de l'article relatif au lien avec le milieu géographique, qui a été reformulé sans nuire à ce lien. Il a également été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique afin de l'adapter au cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Terre di Pisa

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. «Terre di Pisa» rosso

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis à grenat

Nez: fin, caractéristique

Bouche: sèche, harmonieuse

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 12,50

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 24,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «Terre di Pisa» Sangiovese

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis tirant vers le grenat

Nez: fin, caractéristique, parfois avec des notes fruitées de cerise et de violette

Bouche: sèche, harmonieuse, agréablement tannique

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 12,50

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 24,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. «Terre di Pisa» rosso riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: de rouge intense à grenat

Nez: fruité et parfois épicé, intense et caractéristique, s'affinant au cours du vieillissement

Bouche: sèche, corsée, harmonieuse

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 12,50

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 24,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. «Terre di Pisa» rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rosée plus ou moins intense, avec d'éventuels reflets rubis

Nez: fruité, caractéristique

Bouche: sèche, fraîche, agréablement acidulée, harmonieuse

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 11,00

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 18,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. «Terre di Pisa» Vermentino

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets verdâtres

Nez: fruité, caractéristique

Bouche: sèche, souple, caractéristique

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 11,00

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 17,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. «Terre di Pisa» bianco

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets verdâtres

Nez: fruité, délicat, caractéristique

Bouche: sèche, fraîche

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 11,00

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 17,00

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

## 5. **Pratiques vitivinicoles**

### 5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins bénéficiant de l'AOC «Terre di Pisa» rosso ne peuvent être mis à la consommation qu'après une période de vieillissement d'au moins 12 mois à partir du 1er novembre de l'année de production des raisins.

Les vins bénéficiant de l'AOC «Terre di Pisa» Sangiovese ne peuvent être mis à la consommation qu'après une période de vieillissement d'au moins 18 mois à partir du 1er novembre de l'année de production des raisins.

Les vins de l'AOC «Terre di Pisa» rosso peuvent bénéficier de la mention «riserva» s'ils sont soumis à une période de vieillissement d'au moins 2 ans à partir du 1er novembre suivant l'année de production des raisins.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Terre di Pisa» Sangiovese, «Terre di Pisa» rosso, «Terre di Pisa» rosso riserva

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Terre di Pisa» Vermentino, «Terre di Pisa» bianco, «Terre di Pisa» rosato

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

## 6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins de l'appellation d'origine contrôlée «Terre di Pisa» se situe sur le territoire administratif de la province de Pise et comprend les communes de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano et Santa Luce.

## 7. **Cépages principaux**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

## 8. **Description du ou des liens**

*«Terre di Pisa» tous types*

A1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique délimitée comprend la région de collines et de plaines des communes de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano et Santa Luce. En ce qui concerne le profil climatique général, il n'y a pas de différences substantielles par rapport aux données de la Toscane centrale, à l'exception d'une plus grande douceur due à l'influence de la côte tyrrhénienne, en particulier dans les communes les plus à l'ouest. Les températures oscillent autour de 15 °C, avec une moyenne de + 6 °C en hiver et de + 24 °C en été. En moyenne, la pluviosité moyenne annuelle totale ne dépasse pas 780 mm. Les précipitations sont concentrées sur la période automne-hiver (environ 60 % des précipitations), le restant étant réparti entre le printemps (environ 30 %) et l'été (environ 10 %). Les conditions climatiques de la zone créent un habitat particulièrement propice à la viticulture de qualité. Les températures ne sont jamais particulièrement rigoureuses; au contraire, la douceur des températures printanières assure un développement végétatif équilibré, ainsi que d'excellentes floraison et nouaison. Les températures estivales et l'ensoleillement garantissent toujours une parfaite maturité et l'obtention d'indices de maturation optimaux pour toutes les variétés de vigne cultivées. Les phénomènes météorologiques particulièrement dommageables, tels que les gelées printanières et les sécheresses prolongées, ne se produisent que très rarement. Sur le plan morphologique, la zone se distingue par des collines de faible altitude aux reliefs doux, culminant par endroits à 400 m au-dessus du niveau de la mer, avec une altitude moyenne de 250 m. Sur le plan géologique, elle présente des caractéristiques très hétérogènes, avec une prédominance de formations calcaires et argilo-schisteuses. Les sols sont principalement de texture franche argileuse et franche limoneuse, issus de formations calcaires; leur profondeur est généralement moyenne. On trouve également des sols issus de sables et d'argiles pliocènes. Les sols

agricoles de l'ensemble de la zone sont particulièrement propices à la culture de la vigne et présentent des caractéristiques très similaires à celles des situations les plus typiques du centre et des collines de la Toscane. Les sols étant semi-légers à tendance argileuse ou sableuse, leur texture révèle des fractions granulométriques moyennes. La réaction du sol est essentiellement subalcaline, avec un pH neutre et, dans une moindre mesure, alcalin. La présence de matière organique est généralement inférieure à la moyenne, tout comme la teneur en azote total. En revanche, les niveaux de phosphore disponible sont élevés, et ceux de potassium disponible parfois même très élevés. Étant donné la capacité de rétention d'eau généralement élevée des sols, l'irrigation n'est utilisée que dans de rares cas, et toujours à titre de secours.

A2) Facteurs humains contribuant au lien

La publication «Viticoltura e enologia» de Pollacci, datant de 1883, rapporte que les initiateurs et promoteurs de l'exportation du vin en Toscane, dans toute l'Italie et à l'étranger sont le Baron Ricasoli et M. Toscanelli, assistés par les détaillants Gianfanelli de Livourne, les frères Conti et Carlo Mantelli de Florence, ainsi que Luigi Laborel Merini de Florence.

À la suite de la création d'un premier modèle de marché étranger et non étranger, ils ressentent le besoin de faire connaître les produits dans leur terre d'origine. Ainsi, les comptes rendus du Comizio Agrario (conseil agricole) de Pise, tenu en 1884, révèlent la décision de nommer un représentant de chaque commune de la province de Pise aux côtés des comités agricoles locaux, à la demande du préfet de Pise, afin d'organiser la première foire aux vins et huiles de Pise en 1885.

C'est en 1891 qu'est créé le registre des viticulteurs et des détaillants de la région de Toscane. Y figurent: le chevalier Cancellieri Antonio (Cecina), le comte Cotanti Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario et Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pise), Del Frate Francesco (Palaia), l'avocat Feroci Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), le comte Mastioni-Brunicci Francesco (Pise), Norci Emilio (Cavoli), le docteur Rocuh Vittorio (Terricciola), le duc Salviati Scipione (Vecchiano), le prince Salviati Antonio (Pise) et le commandeur Toscanelli Giuseppe (Pontedera).

Cela montre à quel point l'activité œnologique était déjà développée dans la province de Pise, au sujet de laquelle le D$^{r}$ Sirio Martini écrit dans le livre «I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana» de 1897: «[…] l'une des principales raisons de l'infériorité de nos vins est notre incapacité à adapter correctement le cépage aux diverses conditions. Le marché a également ses besoins et doit toujours être reconnu comme le grand régulateur de la production.»

Peut-être que ces mots, à la lumière de la situation actuelle, et loin d'une analyse contemporaine du marché, peuvent nous faire réfléchir au sens du terme «marché» en tant que régulateur de la production, déterminé non seulement par le rapport entre l'offre et la demande, mais aussi par les constantes évolutions sociologiques qui ne peuvent être négligées pour avoir une idée actualisée de la situation. En ce qui concerne les prix et les qualités des vins recommandés et produits à l'époque, il convient de se référer au magazine (moniteur pratique) «La Toscana vinicola e olearia» dirigé par le chevalier Ranieri Pini, daté d'août 1899, où l'on trouve les phrases suivantes au sujet de la campagne toscane, et plus particulièrement de Faglia: «Le prix du vin augmente sensiblement en raison à la fois de la raréfaction des bonnes qualités, désormais concentrées dans quelques caves, et des prévisions de faibles récoltes. Les vins de qualité inférieure se vendent entre 18 et 24 lires le quintal, les vins de qualité supérieure entre 28 et 35 lires.

Les Toscans doivent sérieusement envisager de protéger leurs vins authentiques, car des vins de table de type toscan commencent à être produits à des prix très bas dans toutes les régions d'Italie.» Suivent les comptes rendus de la réunion des viticulteurs toscans, tenue à Pistoia du 20 au 23 septembre 1899.

Le rapporteur était le professeur Vannuccio Vannuccini, directeur de l'Institut agricole d'Arezzo. Intervention: «Les cépages toscans les plus estimés.»

«Parmi les cépages noirs, la place d'honneur revient au San Giovato, doux et gras. Prugnolo et Morellino sont des synonymes du premier, Chiantino et Prugnolino du second. Le San Giovato donne une production moyenne, mais constante. Vient ensuite le Canaiolo nero. Parmi les raisins blancs, la place d'honneur revient à la Malvasia, car ce cépage donne des vins délicats et aromatiques et qu'avec le Canaiolo et le San Gioveto, il constitue un élément de la composition typique véritable des vins Chianti. Vient ensuite le Trebbiano, qui peut très bien remplacer la Malvasia. D'autres excellents cépages blancs sont le Bottaio, le Greco, la Verdea et la Colombana. Parmi les cépages les plus estimés figurent: A) zones insulaire et côtière: Anzonica, Biancone, San Giovato; B) zone continentale: en colline — San Giovato, Lanaiolo nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo bianco; en montagne — San Giovato dolce, Morellino, Trebbiano.» Cette intervention ainsi que la consultation des revues et des textes d'œnologie de l'époque montrent que le choix des cépages cultivés ne résultait pas de préférences personnelles ou d'inspirations individuelles, mais était guidé par les orientations des collectivités communales, qui soutenaient le cultivateur et producteur face aux difficultés rencontrées sur le plan tant agricole que commercial. D'où l'émergence prépondérante de consortiums et de chaires ambulantes d'agriculture.

Le 1er octobre 1899, une réunion des viticulteurs de la province de Pise a eu lieu afin de faire adopter par le gouvernement des mesures plus utiles et appropriées contre le phylloxéra dans la province. On lit dans les comptes rendus: «[…] Le Dr Tabler propose de nommer une commission qui, avec les représentants des collectivités agricoles de la province, pourrait suggérer avec calme et compétence des mesures plus appropriées pour protéger la viticulture locale. Cette proposition est rejetée et l'ordre du jour de l'avocat Marconi de Lari est soutenu. Celui-ci prône l'abandon complet du système destructeur en place dans toute la province et plaide pour une initiative privée soutenue par le gouvernement et les collectivités afin de promouvoir la plantation de pépinières municipales de vignes américaines.» En ce qui concerne le phylloxéra, il convient de mentionner d'emblée le Consorzio Antifilloserico (consortium anti-phylloxéra) dirigé par Gambini Oreste, l'avocat Cioni Fortuna Guido, le compte Venerasi-Pesciolini G.B., Ferrini Giuseppe et l'avocat Fossetti Italo.

Selon le bulletin mensuel «Il Progresso agricolo» de la chaire ambulante d'agriculture pour la province de Pise (1908), le consortium visait les objectifs suivants: «lutter contre le phylloxéra, diffuser des publications sur les bonnes pratiques, contribuer au progrès de la viticulture, fournir aux membres les vignes américaines et tout ce dont ils peuvent avoir besoin pour la protection et la reconstitution des vignobles.»

Le bulletin précise également que: «[…] Le vin toscan a désormais acquis une renommée mondiale, mais son commerce est désorganisé et dépourvu de protection. Les viticulteurs de la province de Pise et les membres du Consorzio Antifillosera devraient se joindre à la Società Viticoltori de Florence.»

En 1923, dans «Enologia teorico-pratica», Ottavio Ottavi présente une synthèse de l'évolution commerciale en ces termes: «La Toscane exporte ses vins dans toutes les régions italiennes et à l'étranger. Les expéditions ont lieu notamment à partir des provinces de Sienne, de Florence, d'Arezzo et de Pise, et de la province de Lucques pour les vins rouges.

Les exportations de vins en bouteille vers l'étranger (Allemagne, France, Suisse, Malte, Égypte, Monténégro, Turquie européenne, Argentine) ont considérablement augmenté jusqu'au début de la guerre mondiale.» La brève analyse du commerce vinicole dans les principaux pays importateurs de vin italien, tirée de la revue mensuelle «Italia Agricola» (1928) se réfère à la période 1924-1926. «France: les vins demandés par la France appartiennent généralement à la catégorie des vins de coupage et de demi-coupage. En 1924, elle a importé un peu moins de 750 hectolitres de vin. Brésil: L'Italie gagne du terrain.»

Dans la revue mensuelle illustrée «Italia Agricola», le Dr G. Tedeschini écrit: «La Toscane est typiquement la région des vins de table. Elle est également le berceau de la fiasque bien-aimée. Les caractéristiques de finesse du vin toscan proviennent en grande partie de ses cépages, dominés par le San Giovese, le Canaiolo et le Trebbiano.» Près de dix ans plus tard, en 1935, la revue «Il processo Agricolo» rapporte que lors du IIe congrès des barmans, maîtres d'hôtel et chefs de cuisine pour la connaissance et la valorisation des vins italiens, tenu en 1933, on déplorait en Toscane l'absence de publications visant à mieux faire connaître les vins italiens. C'est ainsi que la maison viticole Barone Ricasoli a pris l'initiative de réaliser ce projet. Les publications suivantes en ont résulté: «I vini e gli alberghi» d'Arturo Marescalchi, «I caratteri di un vino genuino» de Giuseppe De Astis, «Dove si trovano i miglior vini italiani» de Giovanni Dal Masso.

Il s'agissait d'une initiative louable, tant du point de vue informatif que promotionnel, surtout compte tenu de sa modernité et des difficultés économiques de l'époque.

Toujours en 1935, des initiatives sont mises en œuvre dans les pépinières du consortium provincial pour la viticulture de Pise, visant — selon la presse de l'époque — «la culture de la vigne à des fins éducatives, morales et commerciales, par le biais de cours destinés à former des travailleurs spécialisés dans les pratiques viticoles, en particulier dans le greffage; ainsi que l'étude des cépages américains les mieux adaptés aux différents sols de la province en vue de la reconstitution des vignobles».

Les quatre pépinières du consortium ont été organisées avec l'approbation du ministère de l'agriculture et des forêts. Ces pépinières étaient réparties comme suit:

— pépinière d'Ospedaletto, destinée à la production des greffes-boutures;

— pépinière de San Miniato, destinée à la production des plants;

— pépinière de Pontedera, destinée à la production de porte-greffes américains (boutures);

— pépinière de Volterra, destinée à la production de matériel mixte.

La production du matériel donné aux agriculteurs par la pépinière de Pise, en 1934-1935, s'élève à:

— 87 742 plants greffés;

— 19 205 plants sauvages;

— 51 120 boutures destinées à la plantation.

— Les plants sauvages, vendus à 15 lires la centaine, étaient de diverses variétés, essentiellement Riparia Gioire, Riparia Cardifolia et Riparia Rupestris. Les plants greffés, vendus à 40 lires la centaine, appartenaient aux cépages San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo et Malvasia. Ils pouvaient également être greffés avec des raisins de table Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina et Aurora. Les boutures de différentes variétés destinées à la plantation étaient vendues à 4 lires la centaine. La superficie provinciale plantée en vignes était d'environ 789 000 hectares, le nombre de vignes en production d'environ 75 millions.

B) Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

L'appellation d'origine contrôlée «Terre di Pisa» se réfère aux types prévus par le cahier des charges qui présentent des caractéristiques analytiques et organoleptiques clairement reconnaissables et distinctives. Ces caractéristiques sont décrites à l'article 6 du cahier des charges. Elles expriment une appartenance et une typicité clairement liées au milieu géographique. Les vins sont très équilibrés tant sur le plan visuel que sur le plan olfactif et gustatif. Avec l'affinage et le vieillissement, ils développent des arômes et des saveurs plus intenses et plus profonds. Les potentialités du territoire et de l'environnement pédoclimatique d'origine des raisins y sont ainsi pleinement sublimées. L'ensemble du processus de production des raisins et de leur transformation en vin est marqué par la recherche de la qualité et de la meilleure expression des caractéristiques typiques découlant des particularités du milieu géographique.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Le milieu pédoclimatique spécifique de la zone et l'exposition optimale des vignobles créent un environnement où les éléments naturels les plus importants favorisent pleinement toutes les fonctions végéto-productives de la plante ainsi que la maturation optimale des grappes. Dans le choix des terrains d'implantation des vignobles, la priorité est donnée aux zones offrant une bonne exposition et une déclivité propice à une viticulture de qualité. L'histoire vitivinicole séculaire de la zone d'origine de l'AOC «Terre di Pisa» témoigne du lien étroit et de l'interaction entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques distinctives des vins de cette appellation.

Au fil des siècles, l'homme a transmis sur ce territoire les techniques traditionnelles de culture de la vigne et d'œnologie. Ces méthodes ont été perfectionnées et affinées à l'époque moderne et contemporaine grâce aux avancées scientifiques et technologiques, pour aboutir aux vins renommés d'aujourd'hui.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

*Dérogation pour la vinification*

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, d'élevage, de vieillissement et de mise en bouteille des vins bénéficiant de l'AOC «Terre di Pisa» doivent avoir lieu sur le territoire administratif des communes de la zone de production des raisins. Toutefois, ces opérations peuvent être effectuées sur l'ensemble du territoire administratif de la province de Pise.

*Mise à la consommation*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'AOC «Terre di Pisa» Vermentino, «Terre di Pisa» rosato et «Terre di Pisa» bianco ne peuvent être mis à la consommation avant le 1er janvier de l'année suivant celle de la production des raisins.

*Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'AOC «Terre di Pisa». Le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit figurer à la suite de la dénomination «Terre di Pisa», sous la mention spécifique traditionnelle «denominazione di origine controllata» (appellation d'origine contrôlée) ou le terme de l'Union européenne «denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée), comme présenté ci-dessous:

— «Terre di Pisa»;

— Denominazione di origine controllata ou Denominazione di origine protetta (ou l'acronyme DOC ou D.O.C.);

— Toscana.

La taille des caractères du nom «Toscana» doit être inférieure à celle des caractères composant la dénomination «Terre di Pisa». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Toutes les indications énumérées doivent figurer sur un fond uniforme.

*Cépages complémentaires dans la base ampélographique*

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour le type «Terre di Pisa» Sangiovese, outre le cépage principal (Sangiovese, à hauteur de 95 % minimum), d'autres cépages rouges aptes à la culture dans la région de Toscane, présents dans les vignobles, peuvent contribuer à la production dans la limite de 5 %.

Pour le type «Terre di Pisa» rosso, outre les cépages principaux (Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot et Syrah, seuls ou conjointement à hauteur de 70 % minimum), d'autres cépages rouges aptes à la culture dans la région de Toscane, présents dans les vignobles, peuvent être utilisés pour la production dans la limite de 30 %.

Pour le type «Terre di Pisa» rosato, outre le cépage principal (Sangiovese, à hauteur de 50 % minimum), d'autres cépages rouges aptes à la culture dans la région de Toscane, présents dans les vignobles, peuvent contribuer à la production dans la limite de 50 %.

Pour le type «Terre di Pisa» Vermentino, outre le cépage principal (Vermentino, à hauteur de 85 % minimum), d'autres cépages blancs aptes à la culture dans la région de Toscane, présents dans les vignobles, peuvent contribuer à la production dans la limite de 15 %.

Pour le type «Terre di Pisa» bianco, outre les cépages principaux (Vermentino et Trebbiano toscano, à hauteur de 70 % minimum), d'autres cépages blancs aptes à la culture dans la région de Toscane, présents dans les vignobles, peuvent contribuer à la production dans la limite de 30 %.

**Lien vers le cahier des charges**

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21641