C/2024/6323

23.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/6323)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Terre di Pisa»

PDO-IT-A1495-AM03

Data della comunicazione: 24.7.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento di nuove tipologie di vino**

Descrizione.

Si inseriscono le seguenti nuove tipologie di vino: Terre di Pisa bianco, Terre di Pisa rosso riserva, Terre di Pisa rosato e Terre di Pisa Vermentino.

Motivi.

La DOC Terre di Pisa nelle sole tipologie Terre di Pisa rosso e Terre di Pisa Sangiovese non consente di esprimere e rappresentare a pieno la tipicità attuale del territorio; per questo si rende necessario aggiungere le nuove tipologie, la cui tipicità è ampiamente confermata dalle prove enologiche effettuate e dai successi che i vini hanno avuto sul mercato.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 8 e 9 del disciplinare e la sezione «Descrizione dei vini», «Pratiche di vinificazione», «Varietà di uve da vino» e «Ulteriori Condizioni» del documento unico.

2. **Rettifica delle unità amministrative**

Descrizione:

Sono stati rettificati i nomi di alcune unità amministrative comprese nella zona di produzione delle uve.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria in seguito a due specifiche leggi regionali che hanno previsto la fusione di alcuni comuni compresi nella zona di produzione con conseguente modifica del nome dei comuni stessi.

La modifica riguarda l'articolo 3, l'articolo 9 e l'allegato A del disciplinare, e la sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico.

3. **Eliminazione del riferimento alle zone da escludere**

Descrizione.

E' stata riformulata la descrizione delle zone da ritenersi idonee ai fini dell'iscrizione dei vigneti allo Schedario Viticolo, con eliminazione della frase «sono da escludere tutte le zone comprese nei fondovalle e basse pianure umidi e non sufficientemente soleggiati»

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivi.

Si ritiene che la frase eliminata riportasse caratteristiche pedoclimatiche non definite da precisi parametri, quindi non oggettivamente valutabili ai fini della verifica dell'idoneità dei vigneti destinati alla produzione della denominazione.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 2 del disciplinare di produzione

4. **Correzione relativa alla data stabilita per gli obblighi di densità di impianto**

Descrizione.

E' stata riformulato il paragrafo relativo agli obblighi di densità minima di impianto obbligatoria, inserendo il riferimento specifico al decreto nazionale di approvazione del disciplinare stesso.

Motivi.

Si è ritenuto di dover specificare con maggior chiarezza la data di riferimento.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 5 del disciplinare di produzione.

5. **Modifica delle rese**

Descrizione.

La produzione massima di uva ammessa per le tipologie Terre di Pisa rosso e Terre di Pisa Sangiovese è stata portata da 8,5 a 9,0 t/ha e sono state inserite le rese in termini di tonnellate di uva per ettaro per tutte le tipologie di nuova introduzione. E' stato inoltre inserito un nuovo paragrafo che chiarisce che la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolato in rapporto all'effettiva superficie coperta dalle viti.

Motivi.

Le modifiche si sono rese necessarie a causa dell'introduzione delle nuove tipologie, a causa della necessità di rendere più chiara la procedura di calcolo delle rese e, per quanto riguarda l'innalzamento della resa per le tipologie Terre di Pisa rosso e Terre di Pisa Sangiovese, si è resa necessaria per adeguare i nuovi standard di qualità alle esigenze di vini meno alcolici.

La modifica riguarda l'articolo 4 comma 6 e il nuovo articolo 4 comma 7 del disciplinare di produzione e la sezione «Rese massime» del documento unico.

6. **Modifica relativa all'eccedenza delle uve**

Descrizione.

Relativamente all'eccedenza delle uve, è stato creato un paragrafo a parte nel quale è stato specificato che tale eccedenza, nel limite massimo del 20% non ha diritto alla DOC, ed oltre tale limite decade il diritto alla denominazione dell'intera partita.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria per chiarire meglio la procedura.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 6 ed il nuovo articolo 4, comma 8) del disciplinare di produzione.

7. **Aggiornamento dei riferimenti normativi**

Descrizione.

Il riferimento normativo all'articolo 8 del Reg. CE 607/09 è stato sostituito con il riferimento normativo all'articolo 4 del Reg. UE 33/2019 e il riferimento normativo all'articolo 6, comma 8 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010 n. 61 è stato sostituito con il riferimento normativo all'articolo 31 comma 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 230.

Motivi

Necessità di aggiornare i riferimenti normativi alla normativa vigente.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 5, comma 1 e l'articolo 7, comma 5 del disciplinare di produzione.

8. **Modifica del periodo minimo di invecchiamento e inserimento dell'invecchiamento per la tipologia Terre di Pisa rosso con menzione riserva**

Descrizione.

Il periodo minimo di invecchiamento della tipologia Terre di Pisa Sangiovese è stato innalzato da 16 a 18 mesi, mentre quello della tipologia Terre di Pisa rosso è stato abbassato da 16 a 12 mesi. E' stato inoltre inserito un paragrafo specifico per descrivere i tempi minimi di invecchiamento per la tipologia con menzione riserva.

Motivi.

Si ritiene che la tipologia Terre di Pisa Sangiovese necessiti di un ulteriore periodo di invecchiamento di due mesi per raggiungere gli standard qualitativi più alti, mentre la tipologia Terre di Pisa rosso riesce a raggiungere gli standard qualitativi richiesti dal disciplinare di produzione anche dopo soli 12 mesi. L'inserimento del nuovo paragrafo si è reso necessario come conseguenza dell'inserimento della nuova tipologia Terre di Pisa rosso riserva.

La modifica riguarda l'articolo 5, comma 3. il nuovo articolo 5, comma 4 e il nuovo articolo 5, comma 5 del disciplinare di produzione, e la sezione «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico.

9. **Immissione al consumo**

Descrizione.

E' stato inserito un paragrafo specifico nel quale vengono descritti i periodi di immissione al consumo per le tipologie Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato e Terre di Pisa bianco.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria come conseguenza dell'inserimento delle nuove tipologie.

La modifica riguarda il nuovo articolo 5, comma del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

10. **Modifica delle caratteristiche al consumo**

Descrizione.

Sono state integrate alcune caratteristiche al consumo della tipologia Terre di Pisa Sangiovese e sono state inserite le caratteristiche al consumo di tutte e nuove tipologie introdotte. E' stato inoltre specificato che in caso di conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare un lieve sentore di legno.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria a causa dell'inserimento delle nuove tipologie.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione e la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

11. **Inserimento di specifiche relative all'etichettatura in caso di utilizzo del nome del vitigno e la menzione «vigna»**

Descrizione.

Si inseriscono specifiche relative alla designazione dei vini che riportano il nome del vitigno e la menzione «vigna», oltre a riformulare il paragrafo relativo al divieto di aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal disciplinare

Motivi.

Si è ritenuto di dover specificare più chiaramente le regole da utilizzare nella designazione e presentazione dei vini

La modifica riguarda gli articoli 7, comma 1, l'articolo 7, comma 4 e l'articolo 7, comma 5 del disciplinare di produzione e la sezione del documento unico «ulteriori condizioni»

12. **Inserimento della possibilità di utilizzare il nome geografico più ampio**

Descrizione.

Si prevede la possibilità di utilizzare in etichetta il termine geografico più ampio «Toscana» e se ne stabiliscono le regole di utilizzo.

Motivi.

Il termine «Toscana» consentirà al consumatore di identificare più velocemente il prodotto senza nulla togliere alla denominazione Terre di Pisa, ma anzi rafforzando ulteriormente il legame con la regione di origine, sfruttandone il marchio evocativo nella mente dei consumatori.

La modifica riguarda l'articolo 7, comma 2 del disciplinare di produzione e la sezione del documento unico «ulteriori condizioni»

13. **Modifica dell'articolo sul confezionamento**

Descrizione.

L'articolo relativo al confezionamento è stato riformulato prevedendo contenitori di capacità superiore, ad esclusione, oltre che del fiasco toscano, anche della dama e della damigiana, e inserendo specifiche sui sistemi di chiusura relativi alla tipologia riserva.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria a causa della richiesta delle aziende di poter utilizzare come strumento promozionale, e non solo commerciale, formati di bottiglie di grandi dimensioni che spesso interessano sia i collezionisti che il settore della ristorazione (ad esempio per l'esposizione nei locali, comunicando anche visivamente il nome della DOC Terre di Pisa). Con l'esclusione di dama e damigiana e con l'utilizzo esclusivo del tappo di sughero a raso bocca per la tipologia riserva, si intende focalizzare il confezionamento solo in contenitori comunemente riconosciuti come adatti a una produzione di qualità.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e la sezione «ulteriori condizioni» del documento unico

14. **Sostituzione della struttura di controllo**

Descrizione.

Sono stati aggiornati i riferimenti alla struttura di controllo.

Motivi.

La modifica si è resa necessaria a causa della sostituzione della struttura di controllo.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

15. **Riformulazione del legame con l'ambiente geografico**

Descrizione.

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato riformulato in seguito alla rettifica delle unità amministrative.

Motivi.

La rettifica delle unità amministrative ha reso necessario un aggiornamento dell'articolo relativo legame con l'ambiente geografico che è stato riformulato senza che tale riformulazione abbia invalidato il legame stesso. Si è ritenuto inoltre di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico, al fine di aggiornarla a quanto riportato nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Terre di Pisa

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

1. Terre di Pisa rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da rosso rubino a granato

Odore: fine, caratteristico

Sapore: asciutto, armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,50

Estratto non riduttore minimo (g/l) 24,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino tendente al granato

Odore: fine, caratteristico, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola

Sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,50

Estratto non riduttore minimo (g/l) 24,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. Terre di Pisa rosso riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da rosso intenso a granato

Odore: fruttato e talvolta speziato, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento

Sapore: asciutto, corposo, armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,50

Estratto non riduttore minimo (g/l) 24,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. Terre di Pisa rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosato più o meno intenso a volte con riflessi rubino

Odore: fruttato, caratteristico

Sapore: asciutto, fresco, piacevolmente acidulo, armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00

Estratto non riduttore minimo (g/l) 18,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Terre di Pisa Vermentino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli

Odore: fruttato, caratteristico

Sapore: secco, morbido, caratteristico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00

Estratto non riduttore minimo (g/l) 17,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. Terre di Pisa bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli

Odore: fruttato, delicato, caratteristico

Sapore: secco, fresco

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00

Estratto non riduttore minimo (g/l) 17,00.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Invecchiamento

Pratica enologica specifica

I vini a DOC Terre di Pisa rosso non possono essere immessi al consumo se non dopo un periodo di invecchiamento di almeno 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini a DOC Terre di Pisa Sangiovese non possono essere immessi al consumo se non dopo un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini a DOC Terre di Pisa rosso possono avere diritto alla menzione «riserva» se sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni calcolato a decorrere dal 1° novembre successivo all'annata di produzione delle uve.

5.2. *Rese massime*

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

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica 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 Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano e Santa Luce.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Terre di Pisa per tutte le tipologie

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare e pianeggiante, dei comuni di Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano 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 habitat 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 assimila. 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.

È 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.

È 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 dall'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, dell'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 Malavasia. 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 lari 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 Antifilloserico 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 antinfezione filloserica, 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 Antifillosera 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 II0 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 Miniato, 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 Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, 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 superfice vitata, il numero delle viti in produzione sui 75 milioni.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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 tipicizzazione 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A e quelli di cui alla lettera B

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.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Deroga alla vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento e imbottigliamento dei vini a DOC Terre di Pisa devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni della zona di produzione delle uve. Tuttavia, tali operazioni, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Pisa.

Immissione al consumo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini a DOC Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato e Terre di Pisa bianco non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Uso del nome geografico più ampio

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini a DOC Terre Pisa è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Toscana». Il nome geografico più ampio Toscana deve seguire la denominazione Terre di Pisa ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» oppure dell'espressione dell'Unione europea «denominazione di origine protetta» secondo la successione di seguito indicata:

— Terre di Pisa;

— Denominazione di origine controllata o Denominazione di origine protetta (oppure l'acronimo DOC o D.O.C)

— Toscana.

I caratteri del nome Toscana devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Terre di Pisa e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme

Vitigni complementari nella base ampelografica

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per la tipologia «Terre di Pisa» Sangiovese, a complemento del vitigno principale (Sangiovese minimo 95%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 5%.

Per la tipologia «Terre di Pisa» rosso, a complemento dei vitigni principali (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, da soli o congiuntamente minimo 70%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 30%.

Per la tipologia «Terre di Pisa» rosato, a complemento del vitigno principale (Sangiovese minimo 50%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 50%.

Per la tipologia «Terre di Pisa» Vermentino, a complemento del vitigno principale (Vermentino minimo 85%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

Per la tipologia «Terre di Pisa» bianco, a complemento dei vitigni principali (Vermentino e Trebbiano Toscano minimo 70%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 30%.

Link al disciplinare del prodotto

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