Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SAN TORPÈ"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 08.07.1980	GU 300 - 31.10.1980
Modificato con	DM 14.07.1997	GU 170 - 23.07.1997
Modificato come San Torpè con	DM 22.11.2011	G.U. 294 - 19.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1. La Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosato;
Vin Santo (anche con menzione riserva);
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano;
Vermentino.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Torpè» bianco:
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.

«San Torpè» rosato:
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.

«San Torpè» Chardonnay:
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.

«San Torpè» Sauvignon:
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.

«San Torpè» Trebbiano:
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.

«San Torpè» Vermentino:
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.

«San Torpè» Vin Santo e « San Torpè» Vin Santo riserva:
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.

2.2 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC "San Torpè iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 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 Collesalvetti 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.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle, particolarmente umidi.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
«San Torpè» bianco e Vin Santo	12	10,50
«San Torpè» rosato	11	10,50
«San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino	10	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

4.5 La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per i vini "San Torpè" Vin Santo, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.4 La resa massima di uva in vino dei vini della Denominazione di Origine Controllata "San Torpè", all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto. Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito del "San Torpè" Vin Santo di non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

5.5 Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la conservazione e l'invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 225 litri;
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

5.6 I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» bianco e rosato non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Torpè" bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, vivace, caratteristico;
sapore: secco, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" rosato:
colore: dal rosa tenue al rosa crasuolo;
odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: ampio, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: ampio, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Trebbiano:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: asciutto, fine e caratteristico;
sapore: secco, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Vermentino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: ampio, fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Vin Santo:
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;
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.

6.2 In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

6.3 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l’acidità totale e per l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva

diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3 Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» e « San Torpè» Vin Santo di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

7.4 È consentito altresì l'uso di nomi geografici corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, ai sensi dell'art. 4, comma 4 del DLgs 61/2010, e riportati nell'allegato A del presente disciplinare di produzione.

7.5 È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

8.2 Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

8.3 Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

8.4 I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Vin Santo e ««San Torpè» Vin Santo riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) 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 Collesalvetti 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-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.

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 rappresentate 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 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 anti infezione 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 II^0 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 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. Questo un primo sguardo sulla storia del vino in Italia, e in special modo in Toscana con riferimenti puntuali alla Provincia di Pisa.

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

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 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 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 tradzionali 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.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa
Piazza Vittorio Emanuele II , 5
56125 PISA
Tel.: +39 050 512111
Fax: +39 0586 512348
e-Mail: info@pi.camcom.it

10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa è l'autorità di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato 1 - Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC SAN TORPE'

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Alicante Bouschet N.
5. Alicante N.
6. Ancellotta N.
7. Ansonica B.
8. Barbera N.
9. Barsaglina N.
10. Biancone B.
11. Bonamico N.
12. Bracciola Nera N.
13. Cabernet Franc N.
14. Cabernet Sauvignon N.
15. Calabrese N.
16. Caloria N.
17. Canaiolo Bianco B.
18. Canaiolo Nero N.
19. Canina Nera N.
20. Carignano N.
21. Carmenere N.
22. Cesanese D'Affile N.
23. Chardonnay B.
24. Ciliegiolo N.
25. Clairette B.

26. Colombana Nera
27. Colorino N.
28. Durella B.
29. Fiano B.
30. Foglia Tonda N.
31. Gamay N.
32. Grechetto B.
33. Greco B.
34. Groppello di Santo Stefano N.
35. Groppello Gentile N.
36. Incrocio Bruni 54 B.
37. Lambrusco Maestri N.
38. Livornese Bianca B.
39. Malbech N.
40. Malvasia Bianca di Candia B.
41. Malvasia Bianca lunga B.
42. Malvasia Istriana B.
43. Malvasia N.
44. Malvasia Nera di Brindisi N.
45. Malvasia Nera di Lecce N.
46. Mammolo N.
47. Manzoni Bianco B.
48. Marsanne B.
49. Mazzese N.
50. Merlot N.
51. Mondeuse N.
52. Montepulciano N.
53. Moscato Bianco B.
54. Muller Thurgau B.
55. Orpicchio B.
56. Petit manseng B.
57. Petit verdot N.
58. Pinot Bianco B.
59. Pinot Grigio G.
60. Pinot Nero N.
61. Pollera Nera N.
62. Prugnolo Gentile N.
63. Pugnitello N.
64. Rebo N.
65. Refosco dal Peduncolo rosso N.
66. Riesling Italico B.
67. Riesling Renano B.
68. Roussane B.
69. Sagrantino N.
70. Sanforte N.
71. Sauvignon B.
72. Schiava Gentile N.
73. Semillon B.
74. Syrah N.
75. Tempranillo N.
76. Teroldego N.
77. Traminer Aromatico Rs
78. Trebbiano Toscano B.
79. Verdea B.

80. Verdello B.
81. Verdicchio Bianco B.
82. Vermentino B.
83. Vermentino Nero N.
84. Vernaccia di San Gimignano B.
85. Viogner B.

Allegato A

CASCINA

Arnaccio
Badia
Casciavola
Case di Gosto
Chiesanuova
Garzella
La Gronchia
Laiano
Latignano
Marciana
Montione
Musigliano
Navacchio
Pardossi
Pettori
Podere Pratale
Ripoli
Ripolo
San Benedetto
San Benedetto a settimo
San Casciano
San Frediano
San Frediano a Settimo
San Giorgio
San Lorenzo a Pagnatico
San Lorenzo alla Corti
San Prospero
San Sisto
San Sisto al Pino
Sant'Anna
Santo Stefano a Macerata
Titignano

Vicarello
Visignano
Zambra

Santa Maria a Monte
Cerretti
Cinque Case
Falorni
Le Fontine
Melorie
Montecalvoli Alto
Montecalvoli Basso
Pagnaccio
Ponticelli
Pregiuntino
San Donato
Tavolaia
Villa Fantoni

Collesalvetti

Aiaccia
Castell'Anselmo
Colliromboli
Colognole
Crocino
Grecciano
Guasticce
Guinceri
I campacci
Il Pino
La Bottega
La casa
La Casetta
L'Aietta
Le Buchette
Le Case 1
Le Case 2
Le Murelle
Mortaiolo
Nugola
Nugola Nuova
Nugola Vecchia
Parrana San Giusto
Parrana San Martino
Pietreto
Poggio Badia
Ponte Biscottino
Stagno
Tanna Alta
Tanna Bassa
Torciano
Torretta