Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TERRE DI PISA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 18.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011 (S.O. n. 229)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 26.06.2024	G.U. 160 – 10.07.2024

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" è riservata ai vini "Terre di Pisa" bianco, "Terre di Pisa" rosso**,** "Terre di Pisa" rosso riserva, "Terre di Pisa" rosato, "Terre di Pisa" Sangiovese e "Terre di Pisa" vermentino che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" Sangiovese è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 95%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

2.2 La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" rosso è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente, minimo 70%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.3 La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" rosato è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Sangiovese minimo 50%;

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 50%, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.4 La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” Vermentino è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Vermentino: minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

2.5 La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Vermentino, Trebbiano toscano: da soli o congiuntamente, minimo 70%;

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 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.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell’iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti che insistono su terreni collinari con giacitura ed orientamento adatti e nelle pianure ritenute idonee per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa”.

4.3 I sesti d’impianto, le forme d’allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell’uva e del vino.

4.4 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

4.5 I vigneti impiantati successivamente al disciplinare allegato al DM 3 novembre 2011 dovranno avere una densità di almeno 4.500 ceppi ad ettaro.

4.6 La produzione massima di uva ammessa per vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” Sangiovese, “Terre di Pisa” rosso e “Terre di Pisa” rosso riserva non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro. La produzione massima di uva ammessa per vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” Vermentino, “Terre di Pisa” bianco e “Terre di Pisa” rosato non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro.

4.7 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.

4.8 L’eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione dell’intera partita.

4.9 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Terre di Pisa” Sangiovese, “Terre di Pisa” Vermentino, “Terre di Pisa” bianco, “Terre

di Pisa" rosato, "Terre di Pisa" rosso e "Terre di Pisa" rosso riserva, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni riportati nell'articolo 3. Tuttavia, tali operazioni, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Pisa. Conformemente all'articolo 4 del Reg. UE 33/2019, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avere luogo nella predetta zona geografica per maggiore tutela del prodotto, al fine di garantirne meglio l'origine, ridurre i costi di controllo e per ragioni tradizionali.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

5.3 I vini a Denominazione di Origine Controllata "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.

5.4 I vini a Denominazione di Origine Controllata "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.

5.5 Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" rosso può aver diritto alla menzione "riserva" se sottoposto ad invecchiamento di almeno 2 anni. Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione "riserva" viene calcolato a decorrere dal 1° novembre successivo all'annata di produzione delle uve.

5.6 I vini a Denominazione di Origine Controllata "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.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre di Pisa" rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l.

"Terre di Pisa" Sangiovese:
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: 12,50 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l.

"Terre di Pisa" rosso riserva:
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: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l.

"Terre di Pisa" rosato:
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: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Terre di Pisa" Vermentino:
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

"Terre di Pisa" bianco:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: fruttato, delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

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

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

7.2 Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio Toscana, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238/2016.
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 al comma 3 devono figurare su uno sfondo uniforme.

7.3 E consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località, come da Allegato A.

7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, marchi sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.5 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" 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. 31, comma 10 della Legge 12 dicembre 2016 n.238.
Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione "Terre di Pisa" che della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata" che del nome geografico più ampio "Toscana", se presente.

7.6 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" devono essere immessi al consumo in bottiglie esclusivamente in vetro della capacità di litri: 0,187 – 0,375 – 0,750 – 1,5 – 3,00 – 5,00 – 6,00 – 9,00 – 12,00 – 15,00 e debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio. Non è consentito l'uso del fiasco toscano, della dama e della damigiana.

8.2 Per tutte le tipologie, ad esclusione del Terre di Pisa rosso riserva dove è ammesso esclusivamente il tappo di sughero raso bocca, sono ammessi tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente in materia fatta eccezione del tappo a corona.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica

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, Lorenzana e Santa Luce. Per quanto riguarda il profilo climatico generale, non si rilevano sostanziali differenze rispetto ai dati della Toscana Centrale, se non una maggiore mitigazione dall'influsso della costa tirrenica soprattutto nei comuni più occidentali. Le temperature oscillano intorno ai 15 gradi, con una media nel periodo invernale di + 6 °, e nel periodo estivo di + 24°: La piovosità media totale annua non

supera i 780 mm, con precipitazioni concentrate nei mesi autunno/invernali (circa il 60% delle piogge) ed il restante in primavera/estate (circa il 30% in primavera ed il 10% in estate). Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un 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 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 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.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Toscana Certificazione Agroalimentare
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze
Tel.: +39 055 368850
Fax: +39 055 330368
e-Mail: info@tca-srl.org

10.2 TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE s.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, lettere a) e c), ed all'art. 20 del reg. CE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della D.O.P., mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19.
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 e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

Allegato A – Indicazioni geografiche e toponomastiche

Terricciola:

- Morrona
- Soiana
- Soianella
- La Chientina
- La Sterza
- La Rosa
- Selvatelle
- Casanova
- Aia Bianca di sopra
- Aia Bianca di sotto

- Badia di Morrona
- Le Case
- Stibbiolo
- Villa Pieve a Pitti
- Podernovo
- Il Rondone
- Gli Scopeti
- I Sodi del Paretaio
- Antica
- I Poggi
- Peraia
- Le Colonne
- Il Felciaio
- Cerroni
- Crocina
- La Querciola
- Caligiano
- La Solatia
- Il Nocino
- La Cava
- Castelvecchio
- Colombiera
- Porzano
- Poggio Auzzo
- Poggiarelli
- Poggiarellini
- Fibbiano

Fauglia:

- Valtriano,
- Luciana,
- Acciaiolo
- San Regolo
- I Poggetti
- Poggio pallone
- Vallicelle
- Pugnano
- Poggio alla Farnia
- La Tavola
- Pontita
- Casabianca
- Ferrucci
- Fondo La Grotta
- Il Palazzaccio
- Villa Petri

Crespina Lorenzana:

- Cenaia,
- Cenaia Vecchia
- Tripalle;
- Ceppaiano,

- Botteghino
- La Tana
- Lavoria
- Le Lame
- La Leccia
- Migliano
- Poggio al Tesoro
- Siberia
- Villa il Poggio
- Volpaia
- Volpaina
- Lustignano
- I Gioielli
- La Guardia
- Bocca Mariana
- Poggio al Casone
- La Cinquantina
- Laura
- Tremoleto
- Colle Alberti
- I Greppioli
- La Casa
- Le Colombaie
- Podere del Pozzo
- Selvapiana
- Vicchio
- Roncione

Chianni:

- Rivalto
- Garetto
- I Gulfi
- L'Aiola
- La Fornace
- La Pescaia
- La Pieve
- Podere Vitalba
- Sassi Bianchi
- Villa Rosavita
- La Cascina
- Pieve di Rivalto
- Rivalto

Capannoli:

- San Pietro Belvedere
- Capavoli
- Santissima annunziata
- Strada,
- Solaia
- Pian di Roglio
- I mochi

- Palazzetto

Palaia:

- Alica
- Agliati
- Colleoli
- Forcoli
- Gello
- Montanelli
- Montechiari
- Montefoscoli
- Partino
- San Gervasio
- Villa Saletta
- Baccanella
- Chiecinella
- Collelungo
- La Palazzina
- Montacchita
- San Jacopo
- Sant'Andrea
- Toiano
- Usigliano
- Chiesina Vallicella

Peccioli:

- Cedri,
- Fabbrica,
- Ghizzano,
- Libbiano,
- Legoli,
- Montecchio,
- Montelopio
- La Bianca

Casciana Terme Lari:

- Ceppato
- Collemontanino
- Parlascio
- Sant'Ermo
- Acquaviva
- Poggio ai Pini
- Poggio di San Giorgio
- Il Disperato
- La Selvicciola
- I Sodi
- Le Rigole
- Il Loghino
- La Piaggia
- Botriolo

- Podere Le Querce
- La Moraiola
- Le cave
- Boschi di Lari
- Casciana Alta
- Cevoli
- Visconti
- La Capannina
- Lavaiano
- Le Casine
- Perignano
- Quattro Strade
- San Ruffino
- Spinelli
- Usigliano
- Capannile
- Colle
- Croce
- Gramugnana
- Orceto
- Querceto
- Aiale
- I Princi
- Le capanne
- La Turchia
- Le cave
- San Frediano
- Le Selve
- Ripoli

Ponsacco

- Camugliano
- Le Melorie
- Val di Cava
- I Poggini
- Giardino

Pontedera:

- Il Romito
- La Rotta
- Montecastello
- Treggiaia
- Chiesa di Gello
- Gello di Lavaiano
- Granchi
- La Borra
- La Cava
- La Pineta
- La Porzia
- Le Cantine
- Le Vallicelle

- Magazzini
- Pardossi
- Santa Lucia
- Tiro a segno
- I Fabbri
- Zona Industriale Gello

Montopoli in Val d'Arno:

- San Romano,
- Capanne,
- Marti
- Angelica
- Castel del Bosco
- Fontanelle
- Gasparrino
- Masoria
- Mazzana
- Musciano
- San Lorenzo
- Sant'Andrea alle Fornaci
- Varramista

Lajatico:

- Orciatico;
- La Sterza,
- Villaggio San Giovanni
- Solatio di Crocignano
- Pian Lungo
- Pian del Fosce
- Vepre
- Pian dell'Olmo
- Querciaviglia
- Poggioncino
- Selva Pianina
- Piano delle Vigne

San Miniato:

- San Miniato Basso,
- Ponte a Egola,
- Stibbio,
- Molino d'Egola,
- Cigoli,
- La Catena,
- La Scala,
- Isola,
- Roffia,
- Ponte a Elsa,
- Corazzano,
- Balconevisi,
- Cusignano,

- La Serra,
- Moriolo
- Coniano
- San Quintino
- Alberaccio
- Borghigiana
- Bottega Genovini
- Genovini
- Bucciano
- Calenzano Primo
- Calenzano Secondo
- Calpetardo
- Campriano
- Canneto
- Case Altini
- Case nuove di Roffia
- Casotti di Moriolo
- Chiesina Vallicella
- Fondo scesa Balconevisi
- Fornacino
- Gargozzi
- Giovanastra
- Guerrazzi
- La Dogaia
- Le Case
- Le Colonne
- Le Tombe
- Leccio
- Mezzopiano Primo
- Mezzopiano secondo
- Molino Vecchio
- Montenaso
- Montorzo
- Ontraino
- Palagetto
- Palagio
- Palazzo Torto
- Parrino
- Piano di Moriolo
- Poggio
- Poggio a isola
- San Donato
- Sant'Angelo
- Sorrezzana
- Casa Strada
- San Miniato Stazione
- San Romano

Orciano Pisano:

- Convento
- Pieve Vecchia

Santa Luce:

- Pastina,
- Pomaia
- Pieve di Santa Luce
- Case Colombaie
- Il Poggio
- Stazione S. Luce