

MAPPA DELLA DOP “TERRE DI PISA”

La denominazione “Terre di Pisa” DOP è nata nel 2011 con D.M. 18 ottobre 2011, modificato con D.M. 12 luglio 2013 e ricade nei territori comunali di Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Crespina Lorenzana, Fauglia, Lajatico, Montopoli Val d’Arno, Orciano Pisano, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce e Terricciola.



Origine e caratteristiche peculiari della Denominazione Terre di Pisa DOC

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare e pianeggiante, con esclusione dei fondovalle e basse pianure umide, dei comuni di Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Crespina Lorenzana, Fauglia, Lajatico, Montopoli Val d’Arno, Orciano Pisano, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce e Terricciola. 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 medie 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 estive prolungate si verificano solo molto raramente. Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari dolci di non elevata altitudine, con punte massime di altezza di 400 m s.l.m. con una media prevalente dell’altitudine di 250 m s.l.m.. Dal punto di vista geologico la zona mostra caratteri molto eterogenei, con prevalenza di formazioni calcaree ed argillo/scistose. I suoli sono in prevalenza a tessitura franco-argillosa e franco-limoso, derivati dalle formazioni calcaree e la loro profondità è generalmente media. Si riscontrano anche terreni originatisi da sabbie e argille del pliocene. Le caratteristiche del suolo agrario dell’intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite, con strettissime analogie alle situazioni più tipiche della Toscana centrale e collinare. La tessitura evidenzia frazioni

granulometriche dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di ph neutro ed in minor misura alcalino. La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile. La capacità idrica dei suoli in generale è alta, per cui l'irrigazione è utilizzata solo in rari casi, e comunque sempre come operazione di soccorso.

Dal punto di vista storico possiamo far risalire alla fine del '800 l'organizzazione del settore vitivinicolo pisano. Si ricava, infatti, dagli Atti del Comitato Agrario di Pisa, tenutosi nel 1884, la decisione di nominare un rappresentante di ogni Comune della Provincia di Pisa assieme ai Comitati agrari locali, su esortazione del Prefetto di Pisa, al fine di organizzare nel 1885 la prima fiera di Vini e Oli pisani. E' del 1891 l'Albo dei viticoltori e negozianti della Regione Toscana in cui troviamo: Cancellieri cav. Antonio (Cecina), Cotanti Conte Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario e Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), Feroci avv. Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), Mastioni- Brunicci conte Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), Rocuh dottor Vittorio (Terricciola), Salviati duca Scipione (Vecchiano), Salviati principe Antonio (Pisa), Toscanelli com. Giuseppe (Pontedera). Ciò a dimostrare quanto già fosse sviluppata l'attività enologica in provincia di Pisa, a proposito della quale il dottor Sirio Martini, nel libro "I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana" del 1897, scrive: "(...) una delle cause principali dell'inferiorità dei nostri vini è quella di non saper troppo bene adattare il vitigno alle varie condizioni. Anche il mercato ha le sue esigenze e deve sempre riconoscersi come il grande regolatore della produzione".

Forse queste parole, alla luce della situazione attuale, e lontane da una contemporanea analisi di mercato possano farci riflettere sul significato del termine mercato, come appunto regolatore di produzione determinato oltre che 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 Malvasia. Altri ottimi vitigni bianchi sono il Bottaio, il Greco, la Verdea e la Colombana. Fra i vitigni più raccomandabili sono: A) zona insulare e litoranea: anzonica, biancone, san giovato. B) zona continentale: in collina; san giovato, Lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco. Zona monti; san giovato dolce, morellino, trebbiano." Da questo intervento e consultando le riviste e i testi di enologia dell'epoca emerge che i tipi di vitigni coltivati non erano secondo ispirazione o selezione privata, ma secondo gli indirizzi degli enti comuni, che sostenevano il coltivatore e produttore nelle difficoltà che avrebbe incontrato sia dal punto di vista agricolo che

commerciale. Da qui anche la nascita preponderante dei consorzi e delle cattedre ambulanti di agricoltura. Il 1° ottobre sempre del 1899 si tiene la riunione dei viticoltori della Provincia di Pisa allo scopo di far votare al governo provvedimenti più utili e opportuni contro la fillossera della provincia stessa. Dagli atti: " (...) il Dottor Tabler tendente a nominare una commissione che con i 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 Iari che invoca l'abbandono completo del sistema distruttivo dell'intera provincia e fa voti che l'iniziativa privata sia coadiuvata dal governo e dagli Enti per promuovere l'impianto di vivai comunali di viti americane". A proposito della fillossera è da ricordare senza indugio il Consorzio Antifillosserico guidato da Gambini dott. Oreste, Cioni Fortuna avv. Guido, Venerosi- Pesciolini conte G.B., Ferrini Giuseppe e Fossetti avv. Italo. Lo scopo del consorzio, secondo il bollettino mensile " Il Progresso agricolo" della cattedra ambulante di agricoltura, per la Provincia di Pisa, del 1908 era: scopo anti infezione fillosserica, diffusione pubblicazioni buona pratica, contribuire al progresso della viticoltura, fornire ai soci il legno americano e quanto può loro occorrere per la difesa e la ricostituzione dei vigneti. Sempre sul bollettino si legge: " (...) il vino toscano ha ormai acquistato una fama mondiale, ma il commercio di esso è disorganizzato e privo di tutela. Si uniscano i viticoltori della Provincia di Pisa e i componenti del Consorzio Antifillossera alla Società Viticoltori di Firenze". Siamo nel 1923, quando Ottavio Ottavi in " Enologia teorico-pratica" parla dell'andamento commerciale facendone una sintesi: " La Toscana esporta i suoi vini in tutte le regioni italiane e all'estero. Le spedizioni avvengono specialmente dalle province di Siena, Firenze, Arezzo, Pisa e da parte di quella di Lucca per i vini rossi. L'esportazione dei vini in bottiglia all'estero (Germania, Francia, Svizzera, Malta, Egitto, Montenegro, Turchia Europea, Argentina) ha avuto un aumento considerevole fino al principio della guerra mondiale". E' invece del triennio 1924-1926 la breve analisi del commercio vinicolo nei principali paesi importatori di vino italiano, tratta da la rivista mensile " Italia Agricola" del 1928. " Francia: la generalità dei vini che la Francia richiede appartiene alla categoria dei vini da taglio e da mezzo taglio. Nel 1924 ha ritirato poco meno di 750 mila ettolitri di vino. Brasile: L'Italia guadagna terreno.

Su " Italia Agricola", rivista mensile illustrata, il Dottor G. Tedeschini scrive: " La Toscana è la regione classica del vino da pasto. Essa è anche patria del simpatico fiasco. Le caratteristiche di finezza del vino toscano vengono in buona parte dai vitigni fra i quali dominano il San Giovese, il Canaiolo e il Trebbiano". Andando avanti quasi di dieci anni per arrivare al 1935, si deve considerare la rivista " Il processo Agricolo" in cui troviamo che durante il 10 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 Dalmaso. 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:

- barbatelle innestate 87.742
- barbatelle 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, Ciliegiole, Lanaiolo e Malvasia. Potevano anche essere innestate con uva da tavola, Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora. Le talee da impianto di varie varietà erano vendute a 4£ al cento. Il patrimonio viticolo provinciale era di circa 789.000 ettari di superficie vitata, il numero delle viti in produzione sui 75 milioni.