Ref. Ares(2011)1344103 - 13/12/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “RENO”

Approvato con	DPR 22.06.1987	G.U. 6 - 09.01.1988
Modificato con	DM 14.02.1997	G.U. 46 - 25.02.1997
Modificato con	DM 10.04.1997	G.U. 88 - 16.04.1997
Modificato con	DM 20.05.2009	G.U. 136 - 15.06.2010 (S.O. n. 91)
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata «Reno» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- “Reno” Montuni
- “Reno” Montuni frizzante
- “Reno” Montuni spumante
- “Reno” Pignoletto
- “Reno” Pignoletto frizzante
- “Reno” Pignoletto spumante
- “Reno” Bianco
- “Reno” Bianco frizzante
- “Reno” Bianco spumante

Articolo 2
Base Ampelografica

I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
“Reno” Montuni, Reno Montuni frizzante, “Reno” Montuni spumante:
Montù: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, fino a un massimo del 15%;

“Reno” Pignoletto, “Reno” Pignoletto frizzante, “Reno” Pignoletto spumante;
Pignoletto: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia, fino ad un massimo del 15%;

“Reno” Bianco, “Reno” Bianco frizzante, “Reno” Bianco spumante; Albana e Trebbiano romagnolo, da soli o congiuntamente: minimo 40%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca non aromatica, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 60%.

Articolo 3
Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RENO" ricade nelle province di Modena e Bologna e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castelguelfo, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Castenaso, Budrio, Granarolo dell' Emilia, Bologna, San Lazzaro di Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castelmaggiore, Argelato, Castello d'Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa, Crespellano, Anzola dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant' Agata Bolognese, Crevalcore e Bazzano, ricadenti nella provincia di Bologna e Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, ricadenti nella provincia di Modena.
Più precisamente il comprensorio risulta esser così delimitato: partendo dal confine con la provincia di Modena all'altezza della strada provinciale dei Castelli Medioevali (Comune di Bazzano) , si segue la medesima strada fino a Bologna proseguendo per la circonvallazione a sud di Bologna sino all'incrocio con la via Emilia Levante e si prosegue per la stessa sino a Imola. Quindi all'incrocio della via Emilia con la via Selice si prosegue per si prosegue per quest'ultima verso nord sino ad incontrare la via San Vitale, poi si volta a sinistra per Medicina percorrendo la strada statale San Vitale fino all'altezza di via Molina , in località Fantuzza si gira a destra fino ad incontrare via Curiel si percorrono la stessa via Curiel e via Ercolana fino a incontrare via Nuova, si volta a destra per via Dell'Amore seguendo via Guazzaloca e via Campione, poi si gira a sinistra fino ad incontrare la via Canale. Quindi si va a sinistra per quest'ultima via e si prosegue per via del Lavoro, via del Piano, via di Villa Fontana e via Dell'Olmo fino a Budrio. Da Budrio si prosegue per via Martiri Antifascisti , via Giacomo Matteotti, via C. Partengo e via Dritto. Quindi a destra per via Vigoroso, via Riccardina, via Fornace, fino all'incrocio con via Zenone. Si gira a sinistra per via Zenone fino alla località Maddalena di Cazzano, poi a destra per via San Donato fino al confine con il comune di Minerbio. Si segue il confine nord dei comuni di Budrio e Granarolo dell'Emilia fino alla via Ventura, si prosegue per via di Mezzo fino in località San Marino di Bentivoglio. Da quest'ultima località si gira a sinistra per via Canale di Crociali fino al canale Navile. Si prosegue a destra seguendo il Corso del Navile fino al confine sud del comune di San Pietro in Casale. Da questo punto si gira a sinistra seguendo il confine nord dei comuni di Bentivoglio e San Giorgio in Piano fino a incontrare la strada Galliera che da San Giorgio di Piano và a San Pietro in Casale. Si prosegue per la strada Galliera in direzione nord fino all'incrocio con la circonvallazione di San Pietro in Casale. A questo punto si gira a sinistra per la stessa circonvallazione e via Asia, fino a incontrare il confine comunale di Pieve di Cento. Si volta quindi a sinistra e si segue il confine comunale di Pieve di Cento fino alla confluenza del fiume Reno con il torrente Samoggia. Si percorre via Pioppe fino all'incrocio con la strada statale 255 poi a sinistra per via Calcina quindi per la strada provinciale Mediana di Pianura fino a Crevalcore. Si segue la circonvallazione nord di Crevalcore fino all'incrocio con la strada statale 568, poi si svolta a destra fino al confine con la provincia di Modena. Si segue il confine provinciale verso sud fino a incontrare la linea ferroviaria Nonantola-Crevalcore. Da questo punto si segue, verso ovest, la linea ferroviaria stessa fino al suo incrocio con la strada Ravarino-Carpi in località Caradelle. Si prosegue per quest'ultima strada, passando per la località Rami di Ravarino fino all'incrocio con la via di Mezzo, che si segue procedendo verso sud fino a Nonantola. Da qui si continua per la via Nonantolana fino in prossimità di Navicello, e precisamente fino a incontrare il fiume Panaro in località Cà Simonini. Da Cà Simonini si sale il Panaro fino a incontrare il confine comunale fra i comuni di Savignano e Guiglia, quindi si segue verso est detta linea di confine, fino a incontrare il confine tra le provincie di Modena e Bologna nei pressi di Cà Colomba. Si prosegue poi la delimitazione provinciale verso Nord-Est, fino a incontrare la strada dei Castelli Medioevali nei pressi di Cà Torricella in comune di Bazzano

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1) Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “RENO” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione all’albo i vigneti di buona esposizione ubicati in terreni di medio impasto tendenti all’argilloso.
2) I sesti d’impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinarne effetti negativi sulla caratteristiche delle uve. La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere quella generalmente usata e comunque atta a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini di cui all’art. 1.
3) E’ vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l’irrigazione di soccorso.
4) La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono:

Tipologia	Produzione Uva t/ha	Titolo alcol. volum. naturale minimo% Vol.
“Reno” Montuni	18	10
“Reno” Pignoletto	18	10
“Reno” Bianco	18	10

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata a vite.
5) Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “RENO” devono essere riportati ai limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. I quantitativi di uve eccedenti, fino al raggiungimento del limite massimo previsto, potranno essere presi in carico per la produzione di vini da tavola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1) Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’arricchimento del grado alcolico, la dolcificazione, la spumantizzazione, la frizzantatura, devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Bologna e Modena.
2) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.
3) E’ consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all’Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
4) Le diverse tipologie previste dall’art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
5) Per la presa di spuma della tipologia frizzante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all’Albo della denominazione d’origine, oppure mosto concentrato rettificato
6) Per la presa di spuma della tipologia spumante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all’Albo della denominazione d’origine, oppure mosto concentrato rettificato o saccarosio nei termini previsti dalla vigente legislazione.

7) La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti sono le seguenti:

Tipologia	Resa Uva/Vino	Produzione Max hl di vino ad ha
"Reno" Montuni	70%	126
"Reno" Pignoletto	70%	126
"Reno" Bianco	70%	126

9) Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
10) Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le I.g.t. di pertinenza se iscritti allo schedario viticolo o a vino da tavola

Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

I vini di cui all'art. 1 possono essere prodotti nelle versioni secco, abboccato, amabile, dolce e, per i vini frizzanti, nella versione vivace e devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Reno" Montuni
Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

2) "Reno" Montuni frizzante
Spuma: fine e persistente o vivace
Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

3) "Reno" Montuni Spumante
Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: da secco a dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol
Acidità totale minima: 5,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

4) "Reno" Pignoletto
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;

Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

5) “Reno” Pignoletto frizzante
Spuma: fine e persistente o vivace;
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

6) “Reno” Pignoletto spumante
Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Odore: delicato, caratteristico
Sapore: da secco a dolce, armonico, fine
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

7) “Reno” Bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

8) “Reno” Bianco frizzante
Spuma: fine e persistente o vivace;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

7) “Reno” Bianco spumante:
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: da secco a dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata “Reno” nella tipologia «frizzante» e «spumante» devono essere ottenuti per fermentazione naturale, nel rispetto della normativa vigente e con le caratteristiche del presente articolo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1) Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 e vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato”, e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
2) Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purchè pertinenti ai vini di cui all’art. 1.
3) Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive.
4) La menzione " vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.
5) L’indicazione della categoria merceologica è facoltativa, è obbligatoria nel caso in cui si possa generare confusione tra le tipologie previste dal disciplinare. L’indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto per gli spumanti è obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, è obbligatoria per i tipi amabile o dolci

Articolo 8
Confezionamento

1) I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti.
2) Per la tappatura dei vini spumanti e frizzanti si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori. Per i vini frizzanti è tuttavia ammessa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula non superiore a 7 centimetri. Per gli altri, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La media pianura delle province di Bologna e Modena, posta Modena al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell’Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell’Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all’escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l’alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l’altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso

idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. La media ponderata annuale delle precipitazioni è di 925 mm che sono così distribuite: inverno 23%, primavera 26%, estate 18%, autunno 33%.
I terreni della media pianura di Bologna e Modena hanno una origine geologica alluvionale di riporto con pendenze piane con una composizione chimica dove l'elemento potassio (K) prevale sul fosforo (P).
I suoli dei terreni della media pianura bolognese e quelli della media pianura modenese posti alla destra del fiume Panaro hanno una composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso.
Dalle uve bianche prodotte in questo territorio si ottengono vini di colore giallo paglierino, di media acidità, con evidenza di note erbacee e fruttate.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La civiltà del vino è talmente compenetrata dalle vicende storiche, di costume e culturale dell'ambiente con la straordinaria capacità di mantenere i confini e l'identità del territorio da dove un vino ha avuto origine e fama.
La media pianura delle province di Bologna e Modena sono storicamente città rivali, Bologna per l'appartenenza allo Stato Pontificio, Modena capitale di un piccolo ducato legato alla casa reale d'Asburgo Lorena.
Chi appena più di un secolo fa si recava da Modena a Bologna una volta attraversato il fiume Panaro al ponte di Sant'Ambrogio trovava appunto il confine con lo Stato Pontificio e i vigneti con i vitigni lambrusco lasciavano spazio ai vigneti con i vitigni a bacca bianca (montù, trebbiano, albana) con prevalenza del montù. Con la comparsa dei primi saggi ampelografici compare l'antichissima tradizione del vino bianco della zona di "Castelfranco Emilia" un tempo città fortificata bolognese passata nel 1929 al territorio modenese.
L'incidenza dei fattori umani è riferita in particolare alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione:
1. La base ampelografica dei vigneti: I vini a denominazione di origine controllata "Reno"devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Montuni: montù, minimo 85% , possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale a bacca bianca non aromatica, raccomandati e/o autorizzati per le province di Bologna e Modena fino a un massimo del 15%;
Pignoletto: pignoletto minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale a bacca bianca non aromatica, raccomandati e/o autorizzati per le province di Bologna e Modena fino a un massimo del 15%;
Bianco: albana e trebbiano romagnolo da soli o congiuntamente minimo 40%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale a bacca bianca non aromatica, raccomandati e/o autorizzati per le province di Bologna e Modena fino a un massimo del 60%;
2. Le forme di allevamento: l'ambiente pedoclimatico della media pianura modenese e bolognese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone speronato e il G.D.C. con una densità d'impianto di 1.500-2.800 ceppi/ettaro. I portainnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.
3. Le pratiche enologiche specifiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento, quasi esclusivamente, alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave. Le

operazioni di arricchimento sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

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

La D.O.C. "RENO" è riferita alla produzione di vini bianchi con la possibilità di menzionare i vitigni "Montuni" e "Pignoletto" o il riferimento alla tipologia "Bianco". Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Tali caratteristiche del vino di base, sono evidentemente condizionate dall'ambiente fertile e fresco caratteristico dell'area doc e delle forme di allevamento principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno (Kober 5BB, SO4 e 420A).

Dalle uve prodotte nella media pianura bolognese e nella media pianura modenese posta alla destra del fiume Panaro si possono quindi ottenere vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La D.O.C. "Reno" viene utilizzata e presentata abbinata ai nomi dei vitigni "Montuni" e "Pignoletto" in misura molto minore viene rivendicata la DOC "Reno" abbinata alla tipologia "Bianco".

Il vitigno Montù è una delle prime varietà di uva bianca che compare nella zona pianeggiante e pede-collinare nei dintorni di Bologna. Si ricordano le citazioni dell' Acerbi che con il sinonimo di Montonego lo descrive già nel 1823 come vitigno presente nei dintorni di Bologna. Altre citazioni sono riportate nel "Saggio di ampelografia universale" da Giuseppe dei Conti di Rovasenda. Domizio Cavazza nel testo "viticoltura" scrive della presenza del vitigno Montù nella pianura tra Modena e Bologna: cita il vino bianco asciutto, sapido, piacevolissimo. Anche nel testo "uve da vino" di Norberto Marzotto si cita il Montù tra le varietà maggiormente diffuse nella piana Bolognese. Oggi nelle terre che furono dei Bentivoglio e in molti comuni della pianura bolognese e modenese, la coltura di questo vitigno è molto diffusa ed è fondamentale per i viticultori della zona e le loro cantine sociali, tantè che il vitigno Montù è tra le varietà più rappresentative nella zona di produzione della DOC "Reno".

Il vitigno Pignoletto è diffuso da molto tempo nella pianura Bolognese. Dall'inizio del secolo fino agli anni '60 veniva coltivato principalmente in consociazione all'olmo nelle tradizionali "alberate bolognesi", sistemi di allevamento a filare che raggiungevano anche gli otto metri di altezza e rispondevano a due esigenze essenziali: la produzione di ottima uva da vino che veniva in gran parte commercializzata in castellate (antica misura di uva pigiata pari a circa 840 litri) e mezze (420 litri) nella città di Bologna e la difesa dal vento delle piantagioni di canapa, diffusissime nella zona. Esso è stato oggetto di approfondito studio da parte dei Professori Faccioli e Marangoni dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell' Università di Bologna, studio pubblicato su "La Mercanzia", n. 2 - Marzo - Aprile 1978. Nella prefazione allo studio i Professori Faccioli e Marangoni citano testualmente: «Da tempo è diffuso nella parte nord-ovest della provincia di Bologna (comune di Bentivoglio e terreni limitrofi) un vitigno localmente chiamato "Pignoletto", "Pignolino", "Alionzina", che ha incontrato il favore dei viticoltori per le sue caratteristiche agronomico colturali ed enologiche. La sua coltura si è estesa anche nella fascia collinare (zona dei Colli Bolognesi), ove veniva erroneamente chiamato "Pinot Bianco" ed è diventato uno dei vitigni fondamentali della locale viticoltura. E ancora, al capitolo "Origini e Storia": «Sembra mancare una documentazione scritta riguardante questo vitigno nella provincia di Bologna, anche se si trovano accenni e

riferimenti ad "Uve Pignole" (Tanara, 1658). Oggi la coltura di questo vitigno si è ulteriormente estesa interessando anche il territorio dei comuni della media pianura modenese posti alla destra del fiume Panaro.
Nell'ambito del territorio delimitato dalla zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata <<Reno>> è diffusa, da molto tempo, la coltivazione di altri due importanti vitigni: 1'Albana e il Trebbiano. Il vitigno Trebbiano fece la sua comparsa in Emilia Romagna in epoca antichissima, con I'avvento del popolo etrusco. Pier Dè Crescenzi, nel suo trattato "Liber ruralium coinmodoruin", apparso nel 1305, scrive tra l'altro: «C'è un'altra specie di uva, detta tribiana, che è bianca, con acini tondi, piccoli e abbondanti; in giovane età questa vite non dà frutto, crescendo diventa feconda>>. Nello stesso secolo del Dè Crescenzi la parola trebbiano comincia a correre in tutta la regione, sia nella accezione latina, sia in quella volgare. Si trovano Turbien a Imola, Trebianum a Ferrara, Tribulanum a Bologna, Tarbian in Romagna.
La storia del vitigno Albana si confonde con la leggenda. Si coltiva da tempi remoti in Emilia Romagna, dove forse furono i romani ad introdurlo. E' comunque soltanto negli ultimi tre secoli che il vitigno è stato oggetto di studi e descrizioni sempre più numerose. L'agronomo bolognese Vincenzo Tanara, nel '700, ne elencava già alcune varietà: «l'albana rara, l'albana spessa che marcisce facilmente e l'albanone che matura prima delle altre». Il vino bianco ottenuto dalla vinificazione dei due vitigni, anche in uvaggio fra di loro, è molto apprezzato soprattutto dagli abitanti di Bologna e dei paesi limitrofi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).