

## Registro dei verbali della seduta DEL CONSIGLIO PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

SEDUTA DEL 23/04/2026

Atto n. 6

**Riguardante l'argomento inserito al n. 6 dell'ordine del giorno:**

ORDINE DEL GIORNO DEL GRUPPO CONSILIARE TERRE REGGIANE AD OGGETTO:  
CREAZIONE DELLA DENOMINAZIONE SCANDIANO DOC PER I VINI REALIZZATI CON  
UVA SPERGOLA (PROT. 8202 DEL 19/03/2026).

L'anno **duemilaventisei** questo giorno **23** del mese di **aprile**, alle ore **14:45**, in Reggio Emilia, nell'apposita sala consiliare, si è riunito il Consiglio Provinciale in seduta pubblica per trattare le materie iscritte all'ordine del giorno. Rispondono all'appello nominale fatto dal Segretario per invito del **Presidente Giorgio Zanni**, i Signori:

ZANNI GIORGIO	Presente
BARILLI CECILIA	Presente
BEDOGNI FRANCESCA	Presente
MARTINELLI CLAUDIA	Presente
MONICA FRANCESCO	Assente
OLMI ALBERTO	Presente
SANTACHIARA ALESSANDRO	Presente
SASSI ELIO IVO	Assente
ZARANTONELLO SIMONE	Presente
BIZZOCCHI ALBERTO	Presente
PAGLIANI GIUSEPPE	Presente
FANTINATI CRISTINA	Presente
PAOLI GIANLUCA	Presente

Presenti n. **11** Assenti n. **2**

Hanno giustificato l'assenza i consiglieri: Monica Francesco.

Partecipa all'adunanza il **Segretario Generale Dott.ssa Garuti Anna Lisa**.

Il Presidente, riconosciuto legale il numero dei Consiglieri presenti per validamente deliberare, apre la seduta. Si dà atto che la registrazione audio della seduta è conservata presso la Segreteria Generale e che, in applicazione dell'art. 7-bis del Regolamento per il funzionamento del Consiglio, i lavori sono videoregistrati e trasmessi in streaming e poi pubblicati sul sito web istituzionale, nella sezione dei servizi online.

Vengono designati gli scrutatori nelle persone di: Martinelli Claudia, Santachiara Alessandro, Paoli Gianluca.

## IL CONSIGLIO PROVINCIALE

*Consiglieri presenti alla trattazione del presente punto all'ordine del giorno: n. 11. Rispetto alla rilevazione effettuata in occasione di verifica del numero legale in apertura di seduta (frontespizio), nel corso della trattazione del primo punto all'ordine del giorno è entrato il Consigliere Sassi Elio Ivo. Durante la Trattazione del presente punto esce la Consigliera Fantinati Cristina.*

Preso atto della proposta di ordine del giorno in oggetto, nel testo allegato al presente atto sotto la lettera A);

Il Presidente dichiara aperta la trattazione del punto all'odg e cede la parola al proponente, Consigliere Pagliani.

*Pagliani Giuseppe, Consigliere del gruppo Terre Reggiane: "è un percorso iniziato alla fine del 2024, che ha visto nell'anno 2025 una serie di incontri, di approfondimenti, di proposte diverse che hanno avvicinato ad una sintesi che, grazie al cielo, sta trovando una comune visione. Dunque, anche il Presidente del Consorzio di Vini Frizzanti, ma non solo, i responsabili delle associazioni agricole e delle centrali cooperative hanno sostanzialmente dato il via a questa proposta che è di un anno e 7-8 mesi fa. C'è stato tutto un percorso che ha individuato ad oggi nel metodo classico il vino prodotto da uva Spergola, che avrà indicazione quella territoriale. Oggi, nel mondo ed in Italia sempre più si cerca di rafforzare la conoscenza di un vino attraverso la individuazione e la promozione del territorio dal quale questo vino viene prodotto e il vitigno coltivato. Mi sembra che ci sia ormai una condivisione ampissima su questa soluzione. Ripeto, è un primo passo, a mio avviso, molto importante e già sappiamo che vi sono Franciacorta, Valdobbiadene e Valpolicella, Montepulciano, Derthona, Lamezia, Barolo, tantissimi altri vitigni che vendono la loro qualità esprimendo in primis le denominazioni dei territori. L'Italia ha tutto l'interesse nel far conoscere anche a fronte di uno sviluppo enoturistico, enogastronomico molto forte, presente sul nostro territorio e in grande crescita, nel collegare i territori che è molto più facile definire, è molto più facile conoscere, molto più facile denominare, rispetto al nome dei vitigni, tutti conosciamo l'Amarone, ma pochi sanno che la Rondinella e l'uva Corvina ne sono l'originazione e che spesso sono accompagnate anche da qualche colorante naturale, che è l'Ancellotta, delle campagne di Guastalla, Novellara, Correggio, Scandiano, Reggio, Castellarano e simili. Ecco che è per noi fondamentale dare forza, cioè unire anche la politica rispetto ad un ad una necessità breve che questo territorio ha, quello di poter dire bene anche nel territorio collinare reggiano il metodo classico che pure è una sovrapposizione anche della qualità e del valore del prodotto vogliasi anche solo per la modalità di produzione e per il tempo nel quale si deve lavorare il prodotto prima che possa, maturando in bottiglia, completare il suo percorso, ecco che, ben venga il fatto che noi con forza diamo sostegno ad una decisione che dal punto di vista associativo, dal punto di vista cooperativo, dal punto di vista, produttivo è ormai, grazie al cielo, un consiglio recepito. Dunque, noi siamo molto contenti di poter tornare in Provincia dopo un anno e mezzo e dire bene, quella che era un'idea scaturita e così da un gruppo di imprenditori che ci avevano avvicinati oggi diventa una realtà che anche a VinItaly ha avuto grandissimo spazio. Grazie.*

Zanni Giorgio, Presidente: "Grazie consigliere Pagliani. È aperta la discussione, Olmi, prego".

Olmi Alberto, Capogruppo di insieme per la Provincia di Reggio Emilia: "Ringrazio presentatori quest'ordine del giorno. In sintesi, da quanto c'è stato fornito questo percorso che viene richiamato, appunto, parte da novembre 2022 con il confronto tra il Presidente della Compagnia della Spergola con il direttore del Consorzio Tutela del Lambrusco, fino al 4 ottobre 2024, con questo incontro, cantine, comuni facenti parte della Compagnia della Spergola, assessore regionale per il progetto Scandiano Doc e creazione della relativa sotto zona in cui ha portato il nome Scandiano Doc come orientamento generale per la nuova denominazione. Quanto si è ipotizzato insieme al Consorzio Tutela Lambrusco di lavorare a creazione di una nuova sotto zona è stato consequenziale pensare di dare un'estensione alla medesima che coprisse un'area decisamente più estesa rispetto ai comuni fondatori della compagnia della Spergola. Il tutto ovviamente in un percorso che come già sottolineato parte nel '22. Poi quando negli impegni indicati nell'ordine del giorno si invita a inviare il presidente il presidente ordine del giorno alla Regione Emilia Romagna, al Ministero dell'Agricoltura e al competente Consorzio per attribuire la nuova denominazione al vino prodotto con uva Spergola. Giova tenere presente che è un iter già in via d'attuazione dopo le approvazioni delle assemblee dei Consorzi e dunque si ringrazia per la sollecitazione, ma si risponde anche con una prospettiva già pensata, definita in attuazione nel più breve tempo possibile che l'iter burocratico da espletare consentirà. Inoltre, quando si invita a considerare la possibilità già in discussione da tempo, di realizzare un marchio Doc per il prodotto realizzato con metodo classico, al fine di riuscire in tempi brevi ad uscire sul mercato con un riferimento specifico al territorio, ben sapendo che poi sarà opportuno allargare la denominazione anche al restante prodotto realizzato dalla vinificazione delle uve Spergole, è meglio precisare che questo percorso è già in atto e non ha, al momento, alcun bisogno di considerazione, ma soltanto di attuazione come da presupposto messi in atto. Quindi, questi impegni richiesti sono da ritenersi pleonastici in quanto già in atto e riferiti a sedi istituzionali diverse. Per quanto riguarda il processo descritto ed oggetto dal presente ordine del giorno, tutto è partito in maniera documentabile da un'idea di progetto elaborata congiuntamente dalla Compagnia della Spergola e dal Consorzio Tutela del Lambrusco assieme alle amministrazioni locali in questi 3 anni e mezzo che hanno portato avanti questa prospettiva di lavoro che è divenuta concreta con l'integrazione del disciplinare del Doc "Colli di Scandiano e Canossa", insieme all'introduzione della sotto zona Scandiano Doc, approvate nelle assemblee del Consorzio, che si sono tenute entrambe il 20 aprile scorso. In questi 3 anni di lavoro, sintetizzo tutta la documentazione che ho raccolto perché siamo appunto in una sede provinciale e quindi non siamo al Consorzio del Lambrusco, non siamo alla Compagnia della Spergola, siamo in Consiglio Provinciale. Dunque, in questi 3 anni si è guardato soprattutto alla concretezza, senza facili tentazioni di parte, senza io, ma cercando un noi che non è di parte, ma è di tutto il territorio e dobbiamo essere orgogliosi di averlo trovato. questo accordo che non sembrava facile 3 anni fa è richiesto pazienza, cambiamenti, suggerimenti, correzioni e qualche discussione, ma gli enti che hanno governato questo processo sono stati capaci di portarlo avanti e termine senza la pretesa di farlo solo proprio, ma con l'umiltà di chi sa lavorare e non solo parlare. Per il sovrapporsi, appunto, delle sedi istituzionali, il nostro voto sarà contrario.

Zanni Giorgio, Presidente: "Grazie, consigliere Olmi. Pagliani."

Pagliani Giuseppe, Consigliere del gruppo Terre Reggiane: "Allora, deve essere proprio

*l'ente, nel senso che io non ho parlato di me professionalmente, avendo avuto un ruolo nel percorso che parte da 2022, dunque ho parlato esclusivamente di un anno e mezzo fa, quando per la prima volta in un ente pubblico entra questa proposta, no? Qua, all'Unione dei Comuni Tresinaro Secchia e in Consiglio Comunale a Scandiano. Non capisco il No, non ho idea di quel che abbia giustificato quello che hai letto. Però a prescindere da questo vi dico un'altra cosa, così anticipo già quello che potrà essere. No, non è sufficiente questo, Alberto. Cioè io capisco che qualcuno abbia scritto qualche appunto, però non è sufficiente questo, che solo il metodo classico venga definito Scandiano Doc non è sufficiente, perché il metodo classico oggi è l'8% del prodotto intero della Spergola lavorata. Questo è il primo passo verso un percorso che i produttori, a prescindere da quelli che io seguo, non voglio parlare da mia parte professionale, ma che tutti i produttori, compresi i coltivatori, devono portare avanti. Cioè l'obiettivo è quello di far diventare tutto Scandiano DOC il prodotto di uva Spergola, sennò il guadagno o l'ipotesi eventuale di implemento nelle vendite rimane legato ad una percentuale risibile del prodotto. Ecco, dico questo così ci capiamo perché, secondo me gli appunti che hai preso erano un po' disordinati. Ecco, dunque è indispensabile che noi avviamo questo percorso, ma questo non è un punto d'arrivo, Alberto, questo è un punto di partenza. Dunque correre a dire che la compagnia della Spergola sulla quale c'erano grandi dubbi su questa tipo di soluzione, quando dici tu nel 2022, tu avresti dovuto partecipare a qualche incontro in modo diretto, forse a qualcuno hai anche partecipato e, credimi che non si andava in questa direzione. Questo è solo il primo passo. Dunque preannunciamo già la nostra mancata soddisfazione. Noi non vogliamo solo questo, vogliamo che tutto il prodotto di uva Spergola diventi una Doc riconosciuta e perché no, nasca anche un consorzio apposito. Questo per far capire che quello che hai letto non è il punto d'arrivo, è il punto di partenza. Ecco, se ci limitiamo a quello che hai letto tu, la partita è finita. La partita deve ancora iniziare. Dunque il voto chiaramente sarà favorevole”.*

Il Presidente, dichiarata chiusa la discussione, chiede se vi siano dichiarazioni di voto. Nessun Consigliere chiede la parola.

A seguito di votazione effettuata con il sistema del voto elettronico, il cui esito viene proclamato dal Presidente come segue:

Presenti alla votazione	n. 11	
Voti favorevoli	n. 3	Bizzocchi Alberto, Pagliani Giuseppe, Paoli Gianluca
Voti contrari	n. 8	Zanni Giorgio, Barilli Cecilia, Bedogni Francesca, Martinelli Claudia, Olmi Alberto, Santachiara Alessandro, Sassi Elio Ivo, Zarantonello Simone
Astenuti	n. 0	

## **RESPINGE**

l'ordine del giorno allegato al presente atto sotto la lettera A).

**La seduta termina alle ore 15:57.**

Presidente della Provincia  
F.to Zanni Giorgio

Segretario Generale  
F.to Garuti Anna Lisa

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.

(da sottoscrivere in caso di stampa)

Si attesta che la presente copia, composta di n. ... fogli, è conforme in tutte le sue componenti al corrispondente atto originale firmato digitalmente conservato agli atti.

Reggio Emilia, lì.....Qualifica e firma .....

## GRUPPO CONSILIARE TERRE REGGIANE

Reggio Emilia, 19 Marzo 2026

Al Presidente della Provincia di Reggio Emilia

### Ordine del Giorno

Considerato che:

Il vitigno Spergola ha caratteristiche uniche che la rendono preziosa, dalle sue uve si possono produrre vini secchi affilati e salati che possono affinare per anni in bottiglia, ma soprattutto degli spumanti di grande pregio. La sua caratteristica più identitaria è una naturale acidità, caratterizzata dai suoli delle colline di Scandiano, ricchi di calcare e argilla, fondamentali per dare mineralità ai vini. Ed è per questo che la Spergola ha sviluppato un rapporto unico un vero e proprio caso di terroir esclusivo.

Considerato inoltre che:

l'uva Spergola ed il suo vitigno rappresenta una storica coltivazione enologica del territorio comunale di Scandiano e della collina reggiana;

Visto che:

la morfologia del grappolo di uva bianca presenta una forma alata, i grappoli di maggiori dimensioni hanno un altro grappolo di minori dimensioni unito a quello più grande;

Dato che:

questo vitigno è formato da acini di dimensioni medie tendente al piccolo ed è particolarmente vocato alla produzione di vino spumante tradizionale e metodo classico o bianco frizzante;

Appurato che:

Il fortunato caso di simbiosi tra colline di Scandiano e Spergola dura da secoli, tanto che le prime citazioni scritte sono databili 1400, quando la Granduchessa di Toscana Bianca Cappello ne tesse le lodi come vino di grande pregio. Negli anni ha assunto vari nomi tra cui Pomoria, Pellegrina e Spergolina, anche se il nome con cui è conosciuto in Emilia è semplicemente Spergola.

Visto inoltre che:

il Consorzio dei vini dei Colli di Scandiano e Canossa ha operato per allargare la zona produttiva anche all'alta collina come da noi proposto nei mesi scorsi

Dato che:

la produzione di uva Spergola si estende a Scandiano ed in numerosi comuni della pedecollina reggiana;

Tenuto conto che:

in Italia, sempre più produttori vinicoli stanno comprendendo l'importanza di legare il nome dei vini al territorio, piuttosto che al vitigno. Questo approccio moderno e strategico riflette la consapevolezza che il valore di un vino non è dato solo dalle uve utilizzate, ma dalla combinazione unica tra vitigno e conformazione morfologica del territorio. Il caso della Spergola è emblematico: pur essendo un vitigno autoctono, è il territorio di Scandiano e delle colline reggiane a conferire quelle caratteristiche distintive che rendono il vino unico.

Le colline pedemontane reggiane offrono un suolo calcareo-argilloso, ricco di minerali, che dona al vino una spiccata sapidità e mineralità. Questo elemento distintivo si combina con un clima equilibrato, caratterizzato da escursioni termiche ideali per preservare l'acidità e gli aromi freschi del vitigno. Inoltre, le tradizioni enologiche locali e le competenze tramandate negli anni completano il quadro, creando un prodotto che non solo è di qualità, ma racconta una storia autentica;

Considerato che:

l'esempio di denominazioni come Franciacorta, Valdobbiadene, Valpolicella oltre ad una infinità di riferimenti a comuni produttivi, si pensi ad Orvieto, Barolo, Montepulciano, Derthona, Lamezia e tanti altri, dimostra quanto sia strategico legare un vino ad un territorio: non si parla solo del prodotto, ma si promuove un'intera area geografica e la sua tradizione. Riteniamo che denominare "Scandiano" il vino prodotto con uva Spergola rappresenti una scelta fondamentale per valorizzare il vitigno ed il suo legame con le terre d'origine.

Ciò rappresenterebbe un'opportunità per raccontare la storia locale, la cultura e le eccellenze del territorio, attirando appassionati di vino e turisti. Inoltre, sul mercato nazionale ed internazionale, un marchio territoriale rafforza la percezione di qualità, autenticità e unicità del prodotto;

Visto che:

da anni la Compagnie della Spergola ed il consorzio dei vini reggiani e dei colli di Scandiano e Canossa mirano a valorizzare il vitigno "Spergola";

**SI IMPEGNA IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA ED IL CONSIGLIO PROVINCIALE:**

- ad inviare il presente ordine del giorno alla Regione Emilia Romagna, al Ministero dell'Agricoltura delle Foreste e della sovranità alimentare oltre al Consorzio dei vini reggiani e dei colli di Scandiano e Canossa al fine di perfezionare l'iter che consentirà l'avvio del percorso per attribuire la nuova denominazione "SCANDIANO" al vino prodotto con uva Spergola.

- A considerare la possibilità, già in discussione da tempo, di realizzare un marchio DOC per il prodotto realizzato con metodo classico al fine di riuscire in tempi brevi ad uscire sul mercato con un riferimento specifico al territorio, ben sapendo che poi sarà opportuno allargare la denominazione anche al restante prodotto realizzato dalla vinificazione dell'uva Spergola

GIUSEPPE PAGLIANI

ALBERTO BIZZOCCHI

## **CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO PROVINCIALE  
N. 6 DEL 23/04/2026

ORDINE DEL GIORNO DEL GRUPPO CONSILIARE TERRE REGGIANE AD  
OGGETTO: CREAZIONE DELLA DENOMINAZIONE SCANDIANO DOC  
PER I VINI REALIZZATI CON UVA SPERGOLA (PROT. 8202 DEL  
19/03/2026).

Ai sensi degli artt. 124 del D. Lgs. n. 267/2000 e dell'art. 32 della L. 69/2009 si certifica che copia della suddetta deliberazione è pubblicata all'Albo pretorio, per 15 giorni consecutivi, dal 20/05/2026

Reggio Emilia, lì 20/05/2026

IL RESPONSABILE

F.to GARUTI ANNA LISA

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.