

Grechetto gentile

Descrizione generale

Il grechetto gentile è una varietà a bacca bianca dell'Italia centro-settentrionale, conosciuta come pignoletto nei colli bolognesi e come rebola in Romagna. Il grappolo si presenta lungo, cilindrico e piuttosto serrato, raramente dotato di un'ala, con peduncolo visibile e semilegnoso e pennello difficilmente distaccabile dall'acino. L'acino è di media grandezza e forma leggermente ellissoide, con buccia pruinosa e spessa, di colore giallo dorato verdognolo o verde ambrato, e ombelico persistente che resta visibile come una piccola macchia marrone. La polpa risulta piuttosto sciolta e il succo, incolore, ha sapore semplice e dolce. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone di pignoletto bolognese conservato nella collezione ampelografica del Centro di ricerche viticole ed enologiche di Tebano, in provincia di Bologna [2].

Sinonimi regionali

La sinonimia riflette la doppia identità geografica della varietà. In Emilia il nome corrente è pignoletto, mentre alionzina e aglionzina rappresentano le forme tradizionali dei colli bolognesi; alionzina è anche il termine che il disciplinare della denominazione richiama accanto al nome ufficiale del vitigno [2] [3]. Pignolo e pignolino completano la serie storica raccolta dai ricercatori dell'Università di Bologna. In Umbria la stessa varietà porta il nome di grechetto di Todi, nel Riminese quello di rebola o ribolla riminese. Due denominazioni vanno invece considerate errate: pinot e riesling italico. La scheda ufficiale precisa che il pignoletto ha ben poco in comune con questi vitigni, e in particolare con il pinot bianco [2].

Il confronto con il riesling italico

La monografia del 1978 nasce come comparazione sistematica fra pignoletto e riesling italico, i due vitigni che nei colli bolognesi venivano più spesso scambiati. I caratteri discriminanti sono precisi. La buccia del pignoletto è spessa, mentre nel riesling italico risulta sottile. L'ombelico si presenta come una macchiolina marrone, nerastra nell'altro vitigno. La polpa è piuttosto sciolta, dunque un po' meno sciolta di quella del riesling italico. I denti fogliari appaiono nell'insieme più piccoli e più fitti. Il tralcio legnoso, per il resto sovrapponibile, assume nel pignoletto un colore nocciola scuro tendente al rossastro contro il nocciola chiaro uniforme del riesling italico [2].

Necessità colturali

La vigoria del grechetto gentile è elevata e la produzione risulta costante e abbondante [2]. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, mentre la fertilità delle femminelle è scarsa. Il comportamento sanitario costituisce un punto di forza, poiché la varietà mostra buona resistenza a tutte le crittogame e in particolare alla botrite, requisito determinante in un ambiente collinare umido come quello emiliano. Il disciplinare della denominazione fissa vincoli precisi anche sulle scelte di impianto: sono consentite soltanto le forme di allevamento a spalliera e a cortina semplice o doppia, con esclusione delle forme a raggi, e per i nuovi impianti la densità minima è di 2.500 ceppi per ettaro [3].

Fenologia

I rilievi fenologici provengono dall'azienda del Comune di Faenza a Tebano, su viti messe a dimora nel 1968, innestate su Berl. × Rip. 420 A e allevate a capovolto [2]. In queste condizioni il germogliamento cade nella seconda decade di aprile e la fioritura nella prima decade di giugno. L'invasatura si colloca nella

terza decade di agosto, mentre la maturazione dell'uva si completa nella seconda decade di ottobre, con anticipi possibili in alcune annate. La caduta delle foglie avviene nel corso di novembre. Trattandosi di osservazioni condotte in un unico sito e in un contesto climatico ormai lontano, le date vanno rilette alla luce delle condizioni attuali e delle diverse esposizioni dei colli bolognesi.

Aspetti genetici

Il Vitis International Variety Catalogue registra la varietà con l'identificativo 9254 e nome primario pignoletto [1]. Il contributo più rilevante degli studi molecolari riguarda l'identità varietale: i profili microsatelliti hanno dimostrato che il pignoletto emiliano, il grechetto di Todi umbro e la rebola romagnola corrispondono a un unico genotipo. Su questa base il Registro Nazionale ha unificato in una sola varietà le voci prima iscritte separatamente come grechetto di Todi e pignoletto. Le stesse analisi confermano la distinzione dal grechetto coltivato nell'Orvietano, che resta varietà autonoma con propria iscrizione. Non risulta invece pubblicato un trio parentale completo: i genitori del grechetto gentile restano sconosciuti e nessuna parentela diretta può essere affermata.

Caratteristiche organolettiche

I descrittori codificati si leggono nel disciplinare della DOCG Colli Bolognesi Pignoletto, che disciplina le tipologie frizzante, spumante, superiore e superiore con specificazione classico [3]. La versione frizzante presenta colore giallo paglierino con spuma fine ed evanescente, profilo olfattivo floreale su fiori bianchi e frutta a polpa bianca poco matura, gusto secco, fresco e acidulo con finale agrumato e una nota amarognola ricorrente. Il fondo ammandorlato costituisce il tratto più riconoscibile della varietà. La tipologia superiore con specificazione classico richiede una quota varietale più elevata e un

affinamento più lungo, e nelle annate favorevoli sostiene diversi anni di evoluzione in bottiglia. Buccia spessa e acidità elevata spiegano entrambe le vocazioni, spumantistica e ferma [2] [3].

Diffusione geografica e importanza economica

Il baricentro produttivo della varietà si trova nei colli bolognesi, dove dà nome alla DOCG Colli Bolognesi Pignoletto, riconosciuta nel 2010 e successivamente ridefinita nel nome e nell'areale [3]. Nel 2014 è stata istituita anche la DOC Pignoletto, che estende la tutela a numerosi comuni delle province di Bologna, Modena e Ravenna e articola l'area in unità geografiche aggiuntive [4]. La stessa varietà sostiene, con il nome di grechetto di Todi, una parte della viticoltura bianchista umbra, e come rebola compare nelle colline riminesi. Il disciplinare della DOCG richiede almeno l'85% di grechetto gentile, quota che sale al 95% nella tipologia superiore classico, con il saldo riservato a uve bianche non aromatiche idonee alla regione [3].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Pignoletto, ID 9254. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.
<https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[2] Faccioli F., Marangoni B., Calò A., Cosmo I., Cersosimo A. (1978). Pignoletto, in Rivista di Viticoltura ed Enologia, n. 8. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 300.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=300> (consultato agosto 2026)

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto”, testo consolidato vigente.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Pignoletto”, testo consolidato vigente.