

# Discovering Freisa: la rinascita dei cinquant'anni

scritto da Silvia Fissore | 17/11/2022



**Le colline torinesi, che partono dal Po e arrivano sul confine con il Monferrato astigiano, sono luogo d'origine di un vitigno che nel 2023 festeggerà i primi 50 anni della sua DOC. Amabile e versatile, la Freisa di Chieri è stato anche nominato vitigno dell'anno 2022 e sta vivendo una nuova stagione di gloria**

**Vitigno dell'anno per la Regione Piemonte**, la Freisa di Chieri è un rosso il cui valore e potenziale, per molto tempo, sono stati sottovalutati - come per altro è accaduto anche con il Grignolino e la Barbera. Oggi, tuttavia, complice anche una serie di interessanti iniziative attivate dal suo Consorzio di Tutela, questo amabile rosso dai riflessi rubino sta vivendo una nuova e vivace stagione, anche in vista dei primi 50 anni della DOC, le cui celebrazioni sono attese per il 2023.

## Freisa di Chieri: diverse varianti di un vino da rivalutare

Ricco di sfumature e versatile, la **Freisa di Chieri** si declina in tanti modi ugualmente interessanti: dalle bolle vinificate in rosé, alla Freisa mossa, da quella ferma invecchiata in botte o meno, fino allo spumante dolce.

E proprio partendo da questa versatilità a tavola, il **Consorzio della Freisa di Chieri** ha deciso di coinvolgere i ristoratori e gli chef della zona in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri incontra altre tipicità come il [Peperone di Carmagnola](#), il **Cardo dorato** e la **Cipolla Piatlina di Andezeno** o la **Zucca di Sciolze**.

## Freisa nel Piatto 2022: il “Piatto di San Martino” abbinato alla Freisa

È infatti partita in questi giorni, in occasione dell’antica Fiera contadina di San Martino, che ogni 11 novembre anima le vie del borgo antico di Chieri, l’iniziativa **“Freisa nel Piatto”**. I ristoranti e i locali aderenti al progetto, dieci in tutto, avranno il compito di mettere in carta il loro **“Piatto di San Martino”**, creato ad hoc per l’occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti gli ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese ed esaltandone il connubio con la Freisa.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno raccolte in un ricettario elettronico scaricabile dal sito del Consorzio ([Consorzio della Freisa di Chieri](#)) in prossimità del Natale.

I ristoratori aderenti a “La Freisa di Chieri nel Piatto” spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

## Il giudizio del pubblico attraverso i Social

Per coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà **un’iniziativa social** attivando una “giuria da casa” o, meglio “dal ristorante”. I visitatori che degusteranno uno o più “Piatti di San Martino” saranno infatti invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione “fotografica”.

## Storia, caratteristiche e DOC della Freisa di Chieri

Ma facciamo un passo indietro per raccontarvi qualcosa su questo vitigno e sul suo territorio. Le prime informazioni ufficiali risalgono ad alcune tariffe di pedaggio del XVI secolo, tuttavia i primissimi custodi dell’uva furono probabilmente i monaci dell’Abbazia di Vezzolano (To), che – dopo la caduta dell’Impero Romano d’Occidente – lo salvarono dall’oblio, tramandandone la coltivazione.

Ma bisogna attendere il XIX secolo per le prime testimonianze ampelografiche, dopo che il **Conte Giuseppe Nuvolone-Pergamo**, direttore dell’Orto Sperimentale della Reale Società di Agricoltura di Torino, decide di inserirlo nel suo manuale di Ampelografia scrivendo che *“Freisa produce vino acerbo, secco e robusto...”*.

Oggi la DOC è racchiusa tutta attorno alle colline della cittadina chierese, a pochi chilometri dal capoluogo sabauda e interessa 11 piccoli comuni, oltre a Chieri: Pecetto Torinese, Pino Torinese, Pavarolo, Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano,

Moriondo Torinese, Marentino e Riva presso Chieri. Non manca una breve incursione perfino nel Comune di Torino limitatamente alla Regione San Luca, Regione Eremo, Regione Santa Margherita, Parco di Villa Genero e Regione Villa della Regina (che fa parte della rete delle Vigne Urbane). Si tratta di un'area caratterizzata da terreni a impasto calcareo - argilloso, posizionati a un'altitudine minima di 180 metri sul livello del mare.

Attualmente, i custodi di questo vitigno sono **9 aziende agricole**, che fanno parte del Consorzio: Stefano Rossotto, Cantine Balbiano, Rubatto Guido, Giuseppe Masera, Terre dei Santi, Il Girapoggio, Agricola Miglioretti, Coppo Leonardo, oltre alla Cantina Sperimentale della Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali di Torino.

Per un viaggio alla scoperta della Freisa di Chieri e delle sue colline vi consigliamo di consultare il sito del consorzio di tutela, dove periodicamente vengono riportate tutte le iniziative che animano il territorio.

## **Le declinazioni della Freisa di Chieri**

### **Freisa di Chieri Secco**

**Colore:** rosso rubino con tendenza al granato

**Odore:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola

**Sapore:** asciutto, talvolta vivace leggermente acidulo, che con l'invecchiamento diventa più armonico e delicato; eventuali sentori di legno qualora affinato in botte

### **Freisa di Chieri Dolce**

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro talvolta con lievi riflessi violacei

**Odore:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola

**Sapore:** dolce, fresco, talora vivace

### **Freisa di Chieri Spumante**

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro

**Spuma:** fine, persistente

**Odore:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola

**Sapore:** brut, dry o dolce, armonico, elegante con sottofondo gradevole di lampone

### **Freisa di Chieri Superiore**

**Colore:** rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento

**Odore:** caratteristico delicato eventualmente con note di lampone e viola

**Sapore:** secco, delicatamente morbido ed con eventuali sentori di legno

### **Freisa di Chieri Frizzante**

**Colore:** da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro

**Spuma:** fine ed evanescente

**Odore:** caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola

**Sapore:** armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone