Domenico Capello parla delle attività di rinnovamento e promozione della Freisa

scritto da Chiara Vannini | 27/02/2024

Nell’intervista rilasciata a La Gazzetta del Gusto, il Presidente dell’Associazione Più Freisa spiega l’evoluzione dei percorsi di valorizzazione del vitigno più identitario delle colline torinesi. L’obiettivo principale è metterne in risalto i tratti più peculiari, e a volte sconosciuti

Il **Freisa** o “la” **Freisa** è un **vitigno a bacca rossa** coltivato principalmente sulle colline e alture tra il Torinese e il Chierese, oltre che nella porzione di Monferrato che giunge a lambire la collina torinese, come, ad esempio, il territorio di Castelnuovo Don Bosco.

Un vino dalla lunga storia, densa di aneddoti “reali”, che rappresenta un **tesoro regionale rimasto nascosto per troppo tempo** ma che sta tentando di rinascere a nuova vita, anche grazie all’**Associazione Più Freisa** (www.piufreisa.it) che, attraverso molte attività, promuove la **conoscenza del vitigno e del vino** presso il consumatore e gli operatori di settore.

Un vigneto coltivato a Freisa (Foto © La Montagnetta).

Freisa: storia dell’antico vitigno piemontese

L’etimologia del nome non è certa e si fanno diverse ipotesi. Secondo alcuni, il nome **freisa** deriverebbe dal termine dialettale piemontese “*fragia*” o dal francese “*fraise*“, che significa “*fragola*” in quanto gli acini sono polposi, succosi e dolci proprio come questo frutto, e lo stesso si può dire del **vino ottenuto**, apprezzato per il sapore dolce e fragrante. Le stesse foglie della vite hanno una forma che ricorda la fragola.

Il primo documento scritto che cita la Freisa risale al 1517; si tratta di una **bolla doganale di Pancalieri** (comune in provincia di Torino famoso per la produzione di menta), che attesta l’ingresso in città di “*carrate di fresearum*” e di un “*vino fresaurum*”. All’epoca, esso rientrava tra i vini pregiati e stimati, con un prezzo pari al doppio del vino comune. Negli anni a venire, tra la fine del 1700 e gli inizi del 1800, la **Freisa fu confermata tra le uve nere piemontesi di prima qualità** e si decise di intensificarne la coltivazione per la forte resistenza alla peronospora.

> «È un tipico vino piemontese, maggiormente conosciuto nel tipo amabile e più o meno spumeggiante. – spiega il famoso enologo piemontese **Renato Ratti** – Il vino Freisa allieta il dessert in maniera insuperabile e, con il suo colore rosso rubino netto e il profumo di lampone è portatore, sempre, di contenuta, festosa allegria».

Grappoli di Freisa: gli acini sono polposi, succosi e dolci (Foto © La Montagnetta).

Associazione Più Freisa: tutelare, promuovere e valorizzare le unicità del vitigno

Il vitigno freisa, che condivide con il "cugino" Nebbiolo quasi l'85% del patrimonio genetico, attualmente è coltivato su quasi **1000 ettari** nel Torinese, nel Basso Monferrato Astigiano, nelle Langhe e sui Colli Tortonesi.

Articolato in **sette Doc**, finalmente questo vino è oggetto di un intenso progetto di recupero grazie all'impegno dei produttori riuniti nell'**Associazione Più Freisa** che mira a riportare il Freisa tra i vini storici e identitari dell'Italia e del Piemonte. Una recente attività di rilievo in questo senso, è la partecipazione di tutte le cantine dell'Associazione a Slow Wine Fair che si è tenuta a Bologna dal 25 al 27 febbraio 2024.

Intervista a Domenico Capello, Presidente di Più Freisa

La Gazzetta del Gusto ha intervistato il Presidente dell'Associazione, **Domenico Capello**, per approfondire i percorsi di tutela e valorizzazione di questo straordinario vino, che avrebbe tutte le potenzialità per diventare il "brand" vinicolo di Torino, delle sue colline e di quella parte di territorio piemontese ancora inesplorato ma comunque impegnato alla produzione di Freisa.

Presidente, qual è lo "stato di salute" del Freisa?

> «Direi di risveglio in quanto i produttori di Freisa si sono resi conto dello stato di

fatalismo, torpore e rassegnazione che aveva colto i più, nel momento in cui ci si è accorti che la tipologia più diffusa – cioè la Freisa frizzante – non era piu' di moda e non incontrava più i gusti dei consumatori e degli appassionati.
Parlerei anche di rinnovamento, in quanto abbiamo capito che bisognava cambiare l'approccio in vigna e in cantina per migliorare la qualità del prodotto e renderla piu idonea e accattivante per un amante del vino, attento alle tematiche socio economiche e di percezione intorno al mondo del vino. Soprattutto è ben viva la curiosità, perchè tutto il nostro gran da fare non sta passando inosservato e attorno al nostro vitigno si sta creando un interesse che fa ben sperare»

Dopo la menzione a "vitigno dell'anno", durante il Vinitaly 2022, quali evoluzioni ci sono state nella divulgazione di questa tipicità torinese?

«Dopo il riconoscimento del 2022 abbiamo trovato nuovi amici, soprattutto nell'Ais Piemonte che ci ha coinvolti in alcune iniziative e dimostrato molta sensibilità nei confronti della nostra associazione. In più noi come associazione abbiamo colto la palla al balzo per far conoscere i nostri vini a chi doveva scrivere di vino tramite alcune iniziative e soprattutto verso coloro coinvolti nella redazione delle guide di settore. Abbiamo, fin dall'inizio, avuto come partner il Consorzio della Barbera e dei Vini del Monferrato che ci ha sempre accompagnato e supportato alacremente nei nostri progetti. Quindi definirla una tipicità torinese in questo momento è riduttivo, anche perchè Più Freisa comprende associati che vanno dal Tortonese al Pinerolese passando dal Monferrato, Astigiano, Chierese e Langhe quindi davvero una bella fetta di

Piemonte».

Quali obiettivi si proponeva la partecipazione dell'Associazioni più Freisa a Slow Wine Fair di Bologna?

Era un'occasione per presentarci in massa ad una fiera riservata soprattutto alle piccole cantine che cominciano a godere di una forte notorietà. E, in effetti, la Fiera che chiude oggi si è rivelata molto utile per farci conoscere e apprezzare. C'è stata anche una masterclass dedicata alle cantine produttrici di Freisa, tenuta dal curatore della guida Slow wine, **Giancarlo Gariglio** che ha riscosso un buon successo. In sostanza, proseguiamo con determinazione e convinzione il nostro iter di rinnovamento e promozione».