Discovering Freisa: la rinascita dei cinquant’anni

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

La Freisa di Chieri è il vino dell’anno per la Regione Piemonte.

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**.

I produttori del Consorzio (Foto © Silvia Fissore).

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”.

L’iniziativa “Freisa nel Piatto” coinvolge i ristoratori del territorio (Foto © Silvia Fissore).

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 Ampelogia 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 sabaudo 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 dilampone e di rosa e viola
Sapore: asciutto, talvolta vivace leggermenteacidulo, che con l'invecchiamento diventa piùarmonico e delicato; eventuali sentori di legnoqualora affinato in botte

Freisa di Chieri Dolce

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttostochiaro talvolta con lievi riflessi violacei
Odore: caratteristico delicato con note dilampone e di rosa e viola
Sapore: dolce, fresco, talora vivace

Freisa di Chieri Spumante

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttostochiaro
Spuma: fine, persistente
Odore: caratteristico delicato con note dilampone e di rosa e viola
Sapore: brut, dry o dolce,armonico, elegantecon sottofondo gradevole di lampone

Data di creazione
17/11/2022
Autore
silvia-fissore

Freisa di Chieri Superiore

Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessiaranciati con l'invecchiamento
Odore: caratteristico delicato eventualmentecon note di lampone e viola
Sapore: secco, delicatamente morbido ed coneventuali sentori di legno

Freisa di Chieri Frizzante

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttostochiaro
Spuma: fine ed evanescente
Odore: caratteristico delicato con note dilampone e di rosa e viola
Sapore: armonico, elegante con retrogustogradevole di lampone