



Foto © Francesco Galifi

Torchiato di Fregona DOCG, il tempo custodito in bottiglia: così la cooperativa difende un passito unico

Un passito raro della Marca Trevigiana che tramanda la memoria contadina e nasce da una viticoltura complessa. La produzione limitata sopravvive grazie a pratiche lente e al sapere condiviso tra pochi produttori

Ci sono vini che chiedono rispetto prima ancora dell'assaggio. Il **Torchiato di Fregona** è uno di questi: un passito raro, antico, identitario, che non si limita a raccontare un territorio ma ne custodisce la memoria agricola e sociale.

È il vino delle botticelle tenute sotto chiave, delle occasioni importanti, delle attese lunghe. A Fregona (TV), per generazioni, non si stappava tutti i giorni.



Un paesaggio vitato di Fregona (Foto © Francesco Galifi).

La Cooperativa del Torchiato di Fregona: sette soci per salvare un vino raro

Oggi a custodirne il destino è la [Cooperativa del Torchiato di Fregona](#), presieduta da Alessandro Salatin: sette soci appena, forse la più piccola cooperativa vitivinicola d'Italia, nata nel 2012 per impedire che questa produzione finisse ai margini della storia locale.

Prima i produttori erano 13, ma il rischio di dispersione era reale.



I soci della Cooperativa del Torchiato di Fregona (Foto © Francesco Galifi).

Mettere insieme le forze ha significato salvare un sapere contadino e costruire un'identità capace di presentarsi anche sui mercati esteri. Da qui è nato il **marchio Piera Dolza**, nome che richiama la "pietra dolce" delle grotte del Caglieron, simbolo di un paesaggio che – da sempre – dialoga con la viticoltura.

Storia e produzione del Torchiato di Fregona

Del Torchiato si trovano **tracce già dal 1560**. E non stupisce che attorno a questo vino si siano accumulate leggende e memorie di famiglia. Per lungo tempo fu considerato quasi una reliquia domestica: si stappava in occasione della visita del medico, per una nascita, come ricostituente e come gesto di riguardo in compagnia di ospiti importanti.

Vitigni e appassimento

Anche tecnicamente, del resto, **è un vino fuori scala**. Nasce dall'assemblaggio di tre uve autoctone – Glera, Verdiso e Boschera – e da un appassimento che supera i sei mesi.

La **Boschera**, con la sua buccia più spessa, rallenta i tempi; il **Verdiso**, invece, è delicatissimo e impone attenzioni quasi sartoriali. In fruttaiolo contano l'aria, la disposizione delle cassette, la luce, la temperatura, l'umidità. A **Fregona** questo equilibrio è favorito da **condizioni microclimatiche particolari**

: l'umidità relativa è più bassa rispetto ad altre zone vicine grazie alle correnti ascensionali generate dall'altipiano del Cansiglio.



Le uve in appassimento (Foto © Francesco Galifi).

La torchiatura e le rese, un processo selettivo

Poi arriva la torchiatura, fase produttiva ma anche un rito locale. Dopo una prima spremitura, le vinacce vengono sbriciolate a mano e torchiate di nuovo e poi una terza volta. Il mosto che ne esce è densissimo, concentrato, quasi oleoso. Da 100 chilogrammi d'uva si ottengono circa 20 litri di vino prima dell'invecchiamento, con rese che possono scendere ancora dopo l'affinamento.



I soci impegnati nella torchiatura (Foto © Francesco Galifi).

È anche per questo che il Torchiato di Fregona non può essere pensato come un vino “facile”, è il risultato di una selezione severissima dei grappoli, di tempi lunghi e di una lavorazione che impone manualità, esperienza e pazienza.



Il Torchiato di Fregona è il risultato di una selezione severissima dei grappoli (Foto © Francesco Galifi).

Affinamento e caratteristiche del Torchiato di Fregona

La fermentazione di un mosto così ricco di zuccheri è un altro passaggio delicato. Poi comincia il lungo riposo: il **Torchiato classico** affina per almeno cinque anni tra acciaio e vecchie barrique, mentre la **Riserva** esce dopo dieci anni.

Sono botti di acacia, castagno e ciliegio, scelte non per lasciare impronte di legno ma per accompagnare un ossidazione lenta.

Ne nasce un **vino che non punta sull'esuberanza aromatica**, bensì su un equilibrio più profondo: dolcezza importante, acidità verticale, sapidità viva, finale appena amaricante.



Torchiato di Fregona DOCG “Piera Dolza” (Foto © Francesco Galifi).

Abbinamenti e servizio

Anche per questo il Torchiato di Fregona chiede di essere raccontato bene.

Si abbina con la pasticceria secca e con i formaggi erborinati o stagionati, regge perfino il foie gras e il pesce crudo, e una volta aperto mantiene a lungo la propria espressività. Ma soprattutto è un vino che obbliga a rallentare il giudizio. In un'epoca che premia la velocità, la Cooperativa del Torchiato di Fregona difende invece un'altra idea di valore: quella secondo cui l'identità non si costruisce accelerando, ma custodendo.

Dall'8 al 24 maggio prossimi a Fregona si svolgerà la [50^ Mostra del Torchiato](#), un'occasione unica per degustare vini e prodotti locali, oltre che per visitare la Cantina Produttori e le meravigliose colline del versante est della Marca Trevigiana.

Data di creazione

31/03/2026

Autore

antonio-lodedo