

# Freisa... da Cenerentola a principessa

PRIMA PARTE

## Un po' di storia

I primi riferimenti al Freisa si ritrovano in alcune tariffe doganali di Pancalieri (1517), comune pianeggiante a sud della collina di Chieri. In quei documenti le "carate delle frese" erano considerate come vini pregiati e pagati il doppio degli altri. Da studi svolti da Aldo di Ricaldone su alcuni archivi signorili, tra cui quelli dei Cotti Ceres, emerge che nel 1692 furono impiantati nei dintorni di Neive dei vigneti di Freisa e meno di un secolo dopo nella proprietà dei Della Valle a Lu, nel Casalese.

Una prima descrizione del vitigno e del vino Freisa si trova nell'Opera "Sulla coltivazione delle viti" del Conte Nuvolone pubblicata nel 1798 in occasione dell'adunanza della Società Agraria di Torino.

Nel descrivere il vino, si evidenzia la presenza di molto "tartaro" e per questa ragione esso necessita di numerosi travasi, ma è adatto all'invecchiamento e impiegato per il taglio con vini più deboli.

Enza Cavallero, in una monografia sul Freisa, ipotizza che per la sua ricchezza in estratto, possa essere stato utilizzato nella preparazione della "tintura sacra", uno dei vini medicanti adoperati contro la peste, poiché il *Casalis* fa cenno per questi usi "al vino di Chieri" nel "Dizionario geografico storico statistico degli Stati del Re di Sardegna".

Nella prima metà dell'Ottocento, l'uva Freisa viene descritta dai più importanti ampelografi che si sono occupati dei vitigni dell'Italia nord-occidentale, basti ricordare Acerbi, Milano, Gatta e Galesio. Secondo Mainardi, il Conte Galesio, giunto in Piemonte, rimase colpito dal numero delle varietà e dall'elevata qualità delle uve che si potevano incontrare, al punto che "ogni paese ha le sue".

Nella sua "Pomona", rimasta incompiuta, doveva esserci anche l'uva Freisa ed era già stata predisposta un'illustrazione del grappolo, realizzata dalla Baronessa Lauretta Bonard d'Affry.

Il nostro vitigno è ricordato dal marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta (1861) per la buona adattabilità colturale e la produttività, le cui uve, spesso unite ad altre, davano vini facilmente commerciabili.

Alla fine dell'800, secondo De Maria e Leardi (1875), la coltura del Freisa era diffusa in molti comuni della provincia di Asti e a Vignale, nel Casalese, occupava da un terzo alla metà della superficie vitata. Era anche diffusa nel Nord-Est del Piemonte, infatti si trova indicata nell'Ampelografia Italiana del 1879, stilata dal Comitato centrale ampelografico presieduto dal Rovasenda, come vitigno impiantato a Gattinara, nel vercellese, in terreni difficili perché ritenuto più rustico ed adattabile del Nebbiolo.

La comparsa delle malattie crittogamiche, oidio e peronospora, determinarono un'ulteriore espansione di questo vitigno particolarmente rustico e resistente, che sul finire dell'Ottocento si estese dalla storica area di coltivazione, ovvero le colline dell'Alto Monferrato e la Collina Torinese, verso Asti e il Casalese, nei territori dell'Alessandrino, dell'Acquese, del Vogherese, di Langhe e Monferrato e nell'ampia fascia vitata pedemontana che si estende dal Saluzzese al Lago Maggiore.

La Freisa però viene anche indicata da alcuni autori come il Gatta, nel suo saggio "Intorno alle viti e ai vini di Ivrea e della Valle d'Aosta" del 1833, come un'uva cattiva da mangiare e il cui vino soprattutto giovane è sgradevole, se non addirittura nocivo.

Altri studiosi invece ritenevano il Freisa un vino di qualità, austero ed assai longevo, addirittura "di lusso" (Strucchi, 1895). Anche alcuni esperti d'Oltralpe, non influenzati dalle diatribe locali sul Freisa, come Mas e Pulliat, degustato un vino prodotto da un nobile Chierese, lo giudicarono non inferiore ai migliori rossi piemontesi.

Questa apparente discordanza di valuta-

V. Gerbi,  
A. Caudana,  
M. Hock,  
L. Rolle

DIVAPRA  
Università di Torino

zione trova una spiegazione nelle ponderate considerazioni riportate nell'Ampelografia Italiana.

Il Freisa infatti proprio per la sua rusticità, la resistenza alle malattie e la generosa produttività è stato confinato in ambienti poco favorevoli alla vite, o costretto a carichi produttivi eccessivi e non compatibili con la completa maturazione dell'uva che è piuttosto tardiva. In queste condizioni non si possono che ottenere vini modesti se non mediocri.

I più diffusi sinonimi della Freisa sono Monferrina, Monfrà, Spanna Monferrina o Spannina, questi ultimi particolarmente indicativi per le similitudini del nostro vitigno con lo Spanna o Nebbiolo. Negli scritti ottocenteschi sono citate anche alcune Freise omonime di cui la più importante è la Freisa grossa o di Nizza, che in realtà corrisponde alla Neretta Cuneese.

Questa confusione è ancora presente in alcune aree viticole come il Pinerolese, il Canavese e alcune zone dell'Alessandrino e dell'Astigiano dove la Neretta cuneese è ancora chiamata Freisone.

## Il Freisa oggi

Studi genetici recenti, compiuti da Schneider e collaboratori del CNR-IVV di Torino con metodi di biologia molecolare sui vitigni piemontesi, hanno evidenziato il legame di parentela di primo grado tra il Nebbiolo e la Freisa.

Probabilmente il Nebbiolo si è originato da un semenzale di Freisa o forse più probabilmente, secondo le fonti storiche note fino a oggi, l'uva Freisa è il risultato di un incrocio spontaneo del Nebbiolo con un altro genitore scomparso o ancora sconosciuto.

Questo legame genetico spiega numerosi caratteri in comune tra i due vitigni e met-

te in nuova luce questo vitigno rustico e generoso ma considerato poco raffinato.

Le similitudini non sono solo morfologiche, ma anche analitiche. Ad esempio le analisi svolte sul profilo antocianico delle bucce hanno evidenziato delle similitudini con il Nebbiolo come la prevalenza di peonidina e cianidina, caratteristica che condiziona le tecniche di vinificazione e affinamento di entrambi i vitigni (fig. 1).

Attualmente i viticoltori hanno a disposizione diversi cloni di Freisa selezionati da Mannini e collaboratori del CNR-IVV di Torino e da vivaisti privati. L'attività di selezione è tuttora in atto e porterà nel futuro all'omologazione di nuovi cloni.

Oggi il Freisa è coltivato quasi esclusivamente in Piemonte, dove interessa una superficie di circa 700 ha, circa 1,7% dell'area vitata piemontese secondo i dati diffusi dalla Regione Piemonte.

Il vitigno si estende nell'area storica delle colline che vanno da Chieri ad Asti, a sud di Torino, è largamente diffusa nel Casalese, e in piccole aree nella Langa Cuneese, nel Tortonese, nel Pinerolese, nel Canavese, nei Colli Novaresi. Fuori dal Piemonte è sporadicamente coltivata in alcune province lombarde e nel Veneto, in provincia di Vicenza, a testimonianza della sua passata diffusione. È stata inoltre importata da emigranti piemontesi in Argentina e California dove viene tuttora coltivata su piccole aree.

Il Freisa è tradizionalmente allevato con forme vegetative alte ed espanse, come le pergole del Pinerolese e del Canavese, o a controspalliera ma con carichi di gemme elevati, come nel caso della taragna astense.

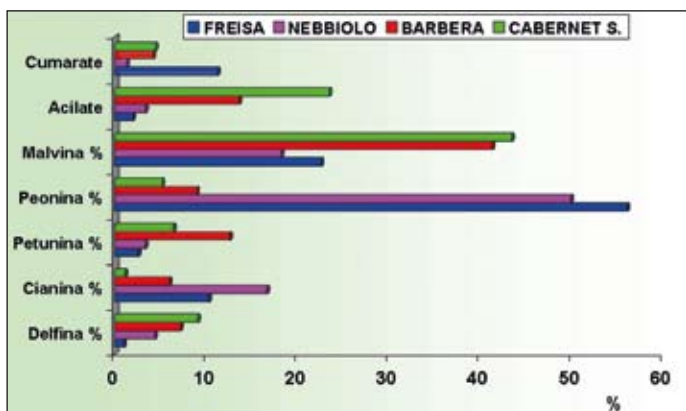
## Caratteristiche del vino Freisa

Le due DOC, oggi Denominazioni di Origine Protetta, più importanti del Freisa, nelle quali è compresa la maggior parte della produzione, si estendono sulla Collina Torinese e sulle colline del Monferrato a sottolineare le radici e l'importanza del Freisa per questo territorio.

Il Freisa d'Asti e il Freisa di Chieri, hanno avuto il riconoscimento rispettivamente nel 1972 e nel 1973, ovvero nel primo periodo di applicazione della normativa sulle denominazioni.

Nella provincia di Asti, praticamente su tutto il territorio, è ammesso produrre questo vino, anche se i comuni dove si concentra la maggior parte della produzione sono quelli intorno a Castelnuovo Don Bosco, in

Figura 1.  
Confronto fra il profilo antocianico medio percentuale di Freisa, Nebbiolo, Barbera e Cabernet S.



quella parte del Monferrato che si spinge fino alla Collina Torinese.

Il Freisa di Chieri invece è prodotto in 12 comuni il cui territorio si estende su gran parte del versante sudest della collina che sovrasta la città di Torino.

Esistono poi altre tre DOC piemontesi, Monferrato, Langhe e Pinerolese, nelle quali l'uva Freisa può essere vinificata in purezza, oppure può costituire una porzione, limitata tra il 5 e il 15%, in altre denominazioni territoriali.

Fuori dal Piemonte ritroviamo la Freisa in uvaggio nelle DOC: Vallée d'Aoste, Braganze Rosso, San Colombano.

La produzione di vini DOC Piemontesi nei quali è contenuta la Fresia, secondo i dati diffusi dalla Regione Piemonte, è di circa 20 mila hl annui pari all'1% del totale.

### Le tipologie del vino Freisa

Il Freisa viene vinificato in diverse tipologie di cui la più nota è quella vivace, caratterizzata da una debole effervescenza ottenuta con una leggera rifermentazione degli zuccheri naturali e con un residuo zuccherino nullo o di pochi grammi.

Il vino che si ottiene, grazie alla presenza dell'anidride carbonica, esalta la percezione del tipico profumo di lampone che caratterizza i vini giovani prodotti con il nostro vitigno.

Tradizionalmente il vino vivace si otteneva spillando una parte del mosto subito dopo il sollevamento del cappello di vinacce. Il mosto veniva poi sottoposto a ripetute filtrazioni, tecnica del tutto simile alla preparazione del Moscato d'Asti. Non sempre però il risultato era soddisfacente. Oggi la rifermentazione è condotta secondo tecniche enologiche innovative che garantiscono un prodotto di elevata qualità. Un'altra tradizione ancora viva è quella del "chiaretto" di Freisa, ottenuto con la svinatura precoce, concludendo la vinificazione in bianco. Il vino che si ricava è caratterizzato da un colore intermedio tra un rosato ed un rosso, con una tannicità ed una struttura non eccessive, ma con un profumo fruttato intenso in particolare di lampone, descrittore tipico, citato anche nel disciplinare di produzione.

Le tipologie "secco" e "superiore", quest'ultimo dopo un anno di affinamento, sono vini che accompagnano piatti importanti tipici della cucina piemontese e hanno incontrato per molto tempo meno favore

da parte dei consumatori locali. Nei confronti degli stranieri invece, sono queste le tipologie di vino che incontrano maggior successo.

Da parte dei produttori esiste un apprezzabile interesse ad approfondire le conoscenze sul vitigno e sulle sue potenzialità, tanto che nel 2004 un gruppo di volenterosi produttori si è raccolto in un'associazione "Quelli del Freisa...lo amano", che raccoglie aziende provenienti dalle quattro aree piemontesi di coltivazione del Freisa (il Chierese, l'Astigiano, le Langhe e il Tortonese). Il denominatore comune di questi vitivinicoltori è l'interesse e la passione per un vitigno locale fortemente radicato nella tradizione e la volontà di sostenere studi e sperimentazioni per l'innovazione per la valorizzazione dei vini prodotti, nonché il potenziamento dei mercati attraverso una rinnovata interpretazione del Freisa.

### Innovazione e tradizione

Grazie al rinnovato interesse per il Freisa e al finanziamento degli Enti Locali (Regione Piemonte, provincia di Torino, GAL Basso Monferrato Astigiano) dal 2002 sono state condotte dal nostro gruppo di lavoro una serie di studi per la caratterizzazione delle uve ed esperienze sulle tecniche di vinificazione, che hanno permesso di approfondire l'analisi della componente fenolica e realizzare protocolli innovativi di vinificazione. Le esperienze di

Figura 2.  
Attrezzature del Centro  
Bonafous, Cantina  
sperimentale.



cantina sono state possibili grazie alla nascita nel 2003 presso il Centro Bonafous di Chieri, nell'area della collina Torinese, della cantina sperimentale di microvinificazione del DIVAPRA (Università di Torino), tecnologicamente all'avanguardia per rispondere alle esigenze sperimentali (fig.2). Inoltre nel medesimo sito è presente un vigneto di Freisa dedicato a fini sperimentali.

È stato dimostrato come il raggiungimento del corretto grado di maturazione consenta di ottenere uve con potenzialità enologiche inaspettate. La consistenza notevole della buccia, il grappolo piuttosto spargolo e la resistenza del vitigno alle malattie crittogamiche, permettono una permanenza prolungata sulla pianta delle uve, anche in caso di condizioni meteorologiche avverse, garantendo l'ottenimento di un livello di maturazione eccellente, anche dei vinaccioli, limitando in questo modo la cessione di tannini a basso grado di polimerizzazione, responsabili dell'astringenza dei vini.

Con la completa maturazione decresce anche l'acidità fissa, soprattutto a carico dell'acido malico, consentendo la produzione di vini meno aggressivi.

Condizione indispensabile è però una produzione contenuta e compatibile con la vigoria del vigneto.

I risultati ottenuti attraverso lo studio delle caratteristiche dell'uva sono stati uno

spunto di riflessione per reinterpretare una tecnica di vinificazione della tradizione locale: il rigoverno. Tale tecnica è infatti nota da sempre tra i viticoltori, ma il suo impiego in passato era limitato alla produzione di vini di seconda scelta per uso familiare, mentre nell'attuale accezione può essere un valido strumento di valorizzazione ed internazionalizzazione del Freisa.

La tecnica del rigoverno prevede di proseguire la fermentazione dopo la svinatura con una porzione (circa un quinto del volume complessivo) di uve lasciate appassire (fig. 3), sulla pianta o su graticci. La sperimentazione condotta per cinque anni ha dato risultati entusiasmanti.

Infatti la rifermentazione dopo la svinatura, in presenza di uve surmature, ha consentito un più rapido ed agevole avvio della fermentazione malolattica. Inoltre le uve serbate, apportano un ulteriore contributo in tannini maturi e una certa ossigenazione consentendo la fissazione del colore su toni granata intensi e stabili.

Alla degustazione i vini sono apparsi decisamente gradevoli, con una tannicità importante, ma vellutata ed intensa, diversa ma non inferiore a quelle di altri vini ben più famosi ed internazionali.

Sono proprio l'elasticità e la ricchezza fenolica di questo vitigno che, opportunamente gestiti dal punto di vista viticolo ed enologico, svelano come il vino sia capace



Figura 3.  
Uve Freisa surmature da utilizzare per il rigoverno.





Figura 4.  
La pratica della  
"svinacciatura" nella  
cantina sperimentale.

di attrarre anche il consumatore più esigente.

Un altro interessante spunto operativo è venuto dalle esperienze di svinacciatura parziale: tra le 48 e le 96 ore dall'avvio della fermentazione, quando il cappello di vinaccia è completamente sollevato, vengono allontanati i vinaccioli presenti sul fondo del recipiente di vinificazione (fig. 4). Questi sono normalmente quelli più pesanti e immaturi, responsabili dei caratteri di astringenza sgradevole. Questa tecnica a livello applicativo presenta qualche difficoltà di realizzazione perché necessita di recipienti adattati a tale esigenza, ma consente miglioramenti sensibili della qualità, specie per le tipologie di Freisa di pronta beva o destinate alle fermentazione.

Le esperienze sul Freisa stanno proseguendo con un interessante lavoro di confronto del comportamento del vitigno nelle varie zone del Piemonte e con un approfondimento delle conoscenze sulla componente aromatica, ma di questo vi riferiremo nella prossima puntata.

### Bibliografia essenziale

AA.VV. (1987). *I vini della provincia di Torino*. Provincia di Torino, 30-37.

CAVALLERO E. (1996). *Il vitigno Freisa. Viti e uomini nell'antico Piemonte: dai Longobardi alla Fillossera*. Il Portico editrice, Villanova Monferrato, 216-222.

CAVALLERO E. (2004). *La Freisa di Chieri ovvero er vin'ed Cher. Freisa di Chieri. Il nostro*

*vino la nostra cultura. Quattro secoli di storia trent'anni di DOC*. Ages Torino, 12-35.

CROCE G. B. (1606). *Della eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, P.A. Pizzamiglio, Torino pp64.

MAINARDI G., BERTA P., GILY M. (1999). *La Storia. Duemila anni di viticoltura. Viticoltura in Provincia di Torino*. Provincia di Torino, Vignaioli Piemontesi. Diffusioni Grafiche Villanova Monferrato, 9-16.

MAINARDI G. (2004). *Le storiche colline del Freisa*. Distretto dei vini Langhe Roero & Monferrato, 1, 1/04, 18-20.

MANNINI F., OBERTO P., SCHNEIDER A., VERGANO G. (1991). *Ricerche ampelografiche sui vitigni Pelaverga e Cari: un complesso esempio di sinonimie ed omonimie*. Quad.Vitic.Enol.Univ. Torino, 15, 97-115.

ROLLE L., CAUDANA A., GERBI V. (2008) - *Tecniche di vinificazione per la valorizzazione del vitigno Freisa*. Atti 31° Congresso mondiale della vigna e del vino - OIV, 265. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008.

SCHNEIDER A., MANNINI F. (1995). *I vitigni per la Provincia di Torino. Programmazione e tutela della viticoltura in Provincia di Torino*. Provincia di Torino, Asprovit Piemonte, 32-41.

SCHNEIDER A. (1999). *I vitigni. Viticoltura in Provincia di Torino*. Provincia di Torino, Vignaioli Piemontesi. Diffusioni Grafiche Villanova Monferrato, 59-104.

SCHNEIDER A., BOCCACCI P., BOTTA R. (2003). *Genetic relationships among grapevine cultivars from North-Western Italy*. Acta Horticulturae 603: 229-235

SCHNEIDER A., RAIMONDI S., GERBI V. (2005). *Freisa e Raboso Piave antiche stirpi autoctone*. Civiltà del bere. Settembre 2005, 72-80.

# Freisa... da Cenerentola a principessa

SECONDA PARTE

**N**ella puntata precedente di questo articolo dedicato ai vini Freisa piemontesi abbiamo esaminato le caratteristiche del vitigno e come esse vengano espresse in relazione al livello di maturità raggiunto ed al metodo di vinificazione utilizzato. Abbiamo compreso come sia fondamentale conoscere il livello di maturità dell'uva ed adottare conseguentemente in cantina adeguate tecniche di vinificazione, in funzione del risultato enologico da ottenere. E così che si tratti di Freisa ferma, vivace, frizzante, ottenuta col rigoverno di uve parzialmente appassite o di vino novello, le caratteristiche del vitigno sono straordinariamente riconoscibili a livello di colore, profumo e gusto. Con uve che abbiano raggiunto un elevato livello di maturazione è possibile ottenere vini con un patrimonio fenolico di tutto riguardo, capaci di affinarsi a lungo, che dimostrano, anche all'assaggio, la stretta parentela genetica che lega Freisa e Nebbiolo.

A differenza del Nebbiolo riguardo al vitigno Freisa si avevano poche informazioni sulle sue eventuali differenze di comportamento in territori diversi. Anche se coltivato in purezza praticamente solo in Piemonte, era necessario verificare se la zona di produzione influenzasse le caratteristiche finali del vino.

Per proseguire le ricerche è stata determinante la volontà dei produttori riunitisi nel gruppo "Quelli che il Freisa...", che hanno deciso di andare oltre i confini del proprio vigneto, per ampliare le conoscenze sul vitigno e iniziare a costruire un'immagine comune di questo vino, da poter proporre ai consumatori, fin'ora un pò disorientati dalle diverse tipologie di Freisa prodotte.

Così nell'annata 2009-2010 è stato messo in cantiere un progetto, finanziato in parte dai produttori stessi, per individuare quali fossero le differenze compositive delle uve e dei vini in differenti areali piemontesi di coltivazione. In particolare

*V. Gerbi,  
F. Rossotto,  
A. Caudana,  
M. Hock,  
L. Rolle*

DIVAPRA  
Università di Torino





si intendeva verificare le caratteristiche fenoliche della bacca durante la maturazione e se queste dipendessero solo dal diverso livello di maturazione raggiunto, o fossero influenzate anche dalle caratteristiche dell'ambiente di coltivazione.

### Viaggio tra i vigneti di Freisa in Piemonte

“Quelli che il Freisa...” sono presenti in diversi areali di coltivazione (Chierese, Monferrato, Tortonese, Langhe). Il lavoro è cominciato in uno splendido pomeriggio di agosto, accolti dai produttori aderenti al progetto, un po' increduli che non fossimo in vacanza, dedicato a visitare i vigneti e cercando quelli più rappresentativi della realtà aziendale, omogenei per età e forma di conduzione rispetto a quelli delle altre zone (figg. 1-6).

Il Monferrato Astigiano e la Collina Torinese sono sicuramente le zone maggiormente interessate dalla coltivazione di questo vitigno ed è nota da tempo una certa differenza tra le caratteristiche del Freisa d'Asti ed il Freisa di Chieri, storiche denominazioni d'origine di queste zone. Nella prima zona sono 400 gli ettari ad oggi adibiti alla coltivazione di que-

sto vitigno e rappresentano sicuramente il nucleo quantitativamente maggiore di produzione. In questo areale sono stati selezionati due vigneti, il primo, utilizzato nel 2009, in comune di Roatto, il secondo utilizzato nel 2010 in comune di San Paolo Solbrito, di proprietà dell'azienda agricola La Montagnetta di Domenico Capello. Sulla Collina Torinese, area storica della coltivazione del Freisa di Chieri, dove la coltivazione di questo vitigno comprende quasi il 90% dell'intera superficie vitata iscritta, per un totale di circa 100 ettari, è stato scelto un vigneto situato proprio all'interno del comune di Chieri ed appartenente all'azienda agricola Guido Rubatto.

Altra zona di rilevante interesse enologico, dove tuttavia in passato la coltivazione di Freisa fu messa in disparte per dar spazio ad altri vitigni, sono le Langhe. Proprio tra i filari di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto che dominano questo paesaggio viticolo, si è mantenuta una produzione di nicchia (meno di 70 ettari) ma di ottima qualità di Freisa. Nel comune di Barolo è stato infatti possibile monitorare un vigneto appartenente all'azienda agricola G.D. Vajra. Nel 2010 è entrato in osservazione anche un vigneto in Alta Langa (Valdivilla), di proprietà della ditta Coppo s.r.l. di Canelli.

La presenza del Freisa anche nella terra del Grignolino e della Malvasia di Casorzo, è testimoniata dal quarto vigneto, situato nel comune di Casorzo, appunto, e di proprietà della famiglia Cantamessa (Cascina Moncucchetto). Infine anche là dove il Piemonte termina ed iniziano Lombardia ed Emilia Romagna, sui terreni calcarei dei Colli Tortonesi è presente la Freisa, in un vigneto appartenente all'azienda agricola di Walter Massa. Abbiamo composto così un quadro di vigneti di Freisa che spazia su ben quattro province piemontesi: da Torino ad Asti fino a Cuneo ed Alessandria.

### La maturazione

La validità del confronto presuppone che sia effettuato a parità di livello di maturazione: non è stata quindi stabilita a priori una data di raccolta, ma sono state seguite le curve di maturazione fino a giungere nei cinque vigneti osservati lo stesso livello di concentrazione zuccherina sufficiente a raggiungere una gradazione alcolica minima naturale di 13 % vol..

Una prima conferma è che il Freisa è un vitigno di maturazione medio-tardiva, tuttavia occorre precisare che la data di raccolta dipende molto dal territorio d'origine. Sicuramente i terreni più leggeri del Monferrato astigiano e del Tortonese sono quelli dove l'uva ha raggiunto prima un elevato contenuto di zuccheri e/o una bassa acidità e le vendemmie sono avvenute tra il 20 ed il 30 di settembre. Gli altri territori, un po' più tardivi, hanno visto la raccolta posticipata nella prima decade di ottobre. Tale comportamento si è confermato anche nel secondo anno di sperimentazione.

### Le analisi delle uve

Al momento della raccolta i campioni di acini d'uva raccolti in ciascun vigneto sono stati accuratamente suddivisi, in laboratorio, in tre diverse classi di maturità, in base al contenuto di solidi solubili, questo per poter quantificare la variazione di composti all'interno della bacca in funzione dello stadio di maturità raggiunto e, soprattutto, per essere certi di poter confrontare uve provenienti da luoghi diversi, ma al medesimo livello di maturazione. Sui campioni sono state svolte analisi di tipo chimico, quali la composizione fenolica (antociani e flavonoidi totali, polimeri e oligomeri, profilo antocianidinico) sia sulla buccia che sui semi, ed altre di tipo fisico tramite l'utilizzo della *texture analysis* (durezza, forza di rottura, elasticità e spessore della buccia).

L'ambiente di coltivazione così come il livello di maturazione, incidono sulle caratteristiche chimico-fisiche dell'uva, in modo più o meno evidente a seconda del parametro analitico preso in esame. In tutte le uve esaminate il contenuto di antociani è correlato positivamente a quello di solidi solubili totali (zuccheri), ma la concentrazione raggiunta è molto diversa nelle varie zone, a parità di livello di maturazione (zuccheri/acidi). Si può indicare per l'uva Freisa un valore medio di antociani tra le aree di circa 1000 mg/kg, ma è risultato più elevato a Casorzo (1200 mg/kg) ed inferiore nel nord astigiano (800 mg/kg). Le altre tre zone hanno raggiunto risultati intermedi (Collina Torinese 1000 mg/kg, Colli tortonesi 900 mg/kg, Langhe 1100 mg/kg). Il profilo delle antocianidine presenti, molto importante del determinare la stabilità del colore, non risulta influenzato dalla zona di

coltivazione, confermandosi una caratteristica determinata prevalentemente dalla genetica del vitigno. Per questo aspetto il vitigno domina sull'ambiente.

Un'attenzione particolare merita il risultato dello studio dei polifenoli contenuti nei vinaccioli, perno fondamentale delle prime sperimentazioni sulla vinificazione di questo vitigno. Infatti sono proprio i semi i maggiori responsabili di sensazioni di astringenza e di amaro, dovute ad un'eccessiva cessione di sostanze tanniche, in particolare nella vinificazione di uve poco mature. Sui campioni prelevati si è visto come il contenuto di polifenoli nei semi sia elevato e riveli marcate differenze tra gli areali, soprattutto a livelli di maturazione medio-bassi. A livelli di maturazione più elevati, invece la cessione di queste sostanze diminuisce sensibilmente in tutte le uve analizzate, confermando come la maturazione del vinacciolo sia fondamentale per questo vitigno, specialmente se la vinificazione verrà effettuata con metodi tradizionali.

Dal punto di vista fisico invece, non sono state rilevate differenze significative relative ad esempio alla durezza della buccia, che ovunque dimostra di essere molto elevata, caratteristica che giova sicuramente alle pratiche di surmaturazione o appassimento dell'uva. Si è invece riscontrato un aumento dello spessore della buccia a stadi di maturità più elevati, a cui in effetti corrisponde un contenuto maggiore di molecole coloranti, ma che per tale ragio-





ne risultano meno facilmente estraibili. Ecco ancora una particolarità di questo vitigno che non finisce di stupirci.

### Dall'uva al vino

Il progetto ha previsto anche la vinificazione separata delle uve provenienti dai diversi areali, in modo da poter accertare se le differenze osservate in vigneto, fossero poi riscontrabili anche nel vino.

Presso la cantina sperimentale dell'Università di Torino, situata nell'area del Centro Bonafous di Chieri, sono quindi state allestite cinque prove di microvinificazione, in doppio, di circa 100 kg di uva ciascuna. Lo schema di vinificazione, comune per tutte le prove, prevedeva una pigiadiraspatura iniziale, l'inoculo di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* (ceppo BRL 97, Lallemand), la fermentazione in vaschette di acciaio della capienza di 100 litri. E' stato anche previsto tra le 72 e le 96 ore dall'inizio della fermentazione (a circa 12° Babo di zuccheri residui), una parziale eliminazione dei vinaccioli dal fondo dalla massa. Questa tecnica, già sperimentata su Freisa con risultati notevoli è diventata in molte aziende una prassi enologica, specialmente in annate meno favorevoli. Infine terminata la fermentazione alcolica, i vini hanno svolto regolarmente la fermentazione malolattica e nella primavera successiva sono stati imbottigliati.

Le analisi chimiche svolte sui vini hanno

evidenziato come la vinificazione abbia mantenuto le differenze ambientali, in particolare sul contenuto di antociani e sulla componente tannica (proantocianidine e flavani oligomeri) già riscontrate sulle uve di partenza.

### Nel bicchiere

In una sperimentazione come quella descritta il giudizio sensoriale ha senza dubbio la parola finale: Infatti i dati raccolti costituiscono un importante patrimonio di conoscenze per i produttori, ma il dato analitico da solo non può indicare la piacevolezza e l'equilibrio del vino.

Gli assaggi effettuati a più riprese sui vini frutto delle microvinificazioni, perfetti dal punto di vista tecnico, non influenzati da fattori di affinamento come il legno, sono stati condotti da panel tecnici, a cui hanno partecipato i produttori, numerosi assaggiatori ONAV e persino un gruppo di sommelier in visita alla cantina sperimentale.

Tutti gli assaggiatori hanno apprezzato i vini proposti e fornito descrizioni perfettamente attinenti con i riscontri analitici, ma per quanto riguarda le preferenze si è verificata una certa divergenza di opinioni, per altro attesa.

Sono stati preferiti i vini che sono risultati più colorati (anche analiticamente), soprattutto se mostravano tonalità di colore più vivaci; dal punto di vista olfattivo, sebbene i campioni siano stati giudicati



VINI	Tannini polimeri	Tannini oligomeri	FRV/PC
Monferrato astigiano	3654	2136	0,58
Collina torinese	2875	1679	0,58
Langhe	3038	1580	0,52
Colli tortonesi	4045	2308	0,57
Basso Monferrato	3213	1666	0,52
media	3365	1874	0,56

Tabella 1.  
Contenuto in tannini in mg/l e rapporto tra tannini reattivi e polimerici (FRV/PC), Vini annata 2009.

diversi, non sono emersi giudizi di preferenza collimanti.

Unanime è stata invece la preferenza gustativa a favore dei campioni che contengono una minore concentrazione di tannini, sia polimerizzati, sia oligomeri. Anche il giudizio sull'equilibrio tannico ha favorito i campioni con minor contenuto di tannini ed in particolare con il più basso rapporto tra flavani oligomeri e tannini polimeri (in tab. 1 i dati riferiti ai vini dell'annata 2009). Tutto ciò indica quanto la componente polifenolica, ed in particolare per la Freisa la componente tannica, incida sulla valutazione sensoriale del vino.

### Nuovi orizzonti

Conosciamo ora molti più segreti dell'uva Freisa, ma non è ancora ora di fermarci. Infatti è appena agli inizi uno studio sulla determinazione dei composti aromatici che maggiormente interessano il bouquet di questo vitigno, presenti sia nell'uva, sia nel vino. Uno *screening* è già stato compiuto sulle uve, nelle quali sono state riscontrate interessanti molecole aromatiche, principalmente allo stato legato o di precursori. Tra di esse, per quanto riguarda la categoria dei terpeni, il geraniolo, che nella Malvasia è responsabile delle note floreali di rosa. Nella categoria dei C13 Norisoprenoidi, composti che diventano determinanti nella definizione del bouquet di vini invecchiati, sono stati rilevati il 3-oxo-a-ionolo (sentori di tabacco) ed il diidro-b-ionone (violetta). Ci sono anche molecole singolari, riscontrate sinora solo in altri prodotti alimentari, ma sulle quali è necessario ancora approfondire gli studi.

In conclusione, quasi dieci anni di attività hanno confermato quanto siano elevate le potenzialità del Freisa e come questa cultivar presenti un alto grado di originalità. I vini delle diverse zone piemontesi pre-

sentano un profilo fenolico ed aromatico comune, ma si caratterizzano per espressioni sensoriali particolari, così che è possibile apprezzarne alcuni per il profumo e altri per la struttura tannica e la complessità in bocca.

Ma la conferma più importante è quella relativa al ruolo della maturità dell'uva nel determinare le scelte di cantina. Non è stata quindi la bacchetta magica ad aver trasformato questo vino da Cenerentola in principessa, ma le conoscenze accumulate e la volontà dei produttori. Un piccolo buon esempio che speriamo seguano in molti.



### Ringraziamenti

I risultati ottenuti si devono al sostegno di:

GAL Basso Monferrato Astigiano, Regione Piemonte, Provincia di Torino, gruppo di produttori "Quelli che il Freisa..." (Paolo Aiassa, Franco Balbiano, Maurizio Cantamessa, Mimmo Capello, Roberto Coppo, Walter Massa, Stefano Rossotto, Federico Russo, Aldo Vaira, Gianni Vergnano).