

I "FREISA": VINI MERITEVOLI DI ATTENZIONE

Vincenzo Gerbi, Alberto Caudana, Luca Rolle, Daniela Ghirardello

Che il vino Freisa sia ben conosciuto e considerato nelle colline del Monferrato e del Torinese si deduce esaminando i disciplinari delle due DOC nelle quali è compresa praticamente l'intera produzione. Infatti, il Freisa d'Asti ed il Freisa di Chieri sono ormai delle denominazioni storiche, avendo ottenuto il riconoscimento rispettivamente nel 1972 e 1973, primo periodo di applicazione della normativa sulle denominazioni.

Nell'ambito della provincia di Asti praticamente tutto il territorio (116 comuni, sono esclusi solo due comuni di pianura) è ammesso a produrre questo vino, anche se la maggiore produzione è concentrata in pochi comuni che gravitano intorno al territorio di Castelnuovo don Bosco, nella porzione di Monferrato che giunge a lambire la collina torinese.

Nel caso del Freisa di Chieri i comuni compresi nella zona di produzione sono 12 e costituiscono praticamente il versante sud-est della collina che sovrasta la città di Torino. Al di fuori di questo territorio il

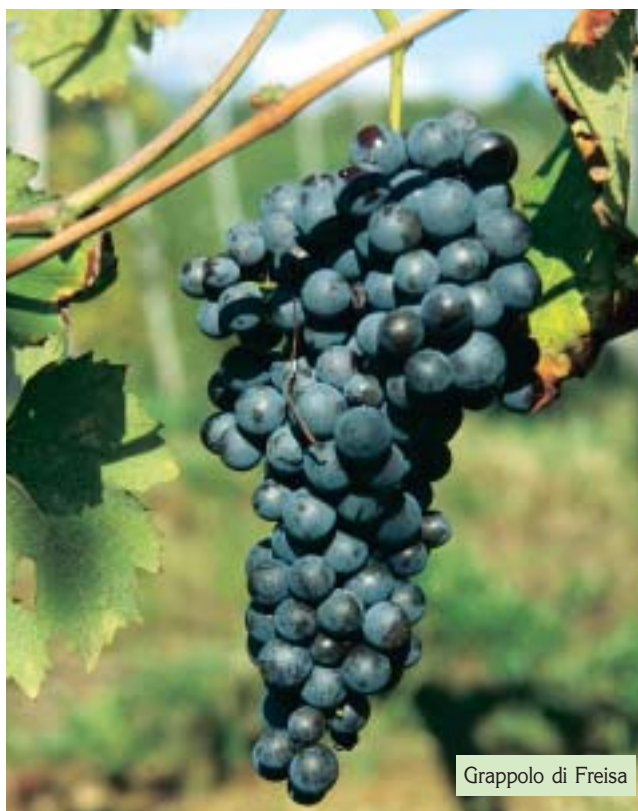
vino Freisa e l'omonima uva sono poco conosciuti. Un'autentica curiosità è costituita dalla presenza del Freisa tra i vitigni ammessi a costituire la DOC Breganze rosso (Vicenza).

La produzione complessiva annua dei due vini DOC è indicativamente di 15.000 hL/anno, quindi rappresenta circa lo 0,5% della produzione piemontese. In entrambe le zone la tipologia più diffusa è certamente quella vivace, ottenuta con una leggera rifermentazione degli zuccheri naturali, in modo comunque da raggiungere una sovrappressione in bottiglia inferiore a 1 bar e con un residuo zuccherino nullo o contenuto in pochi grammi per litro. In tal modo è possibile attenuare la già ricordata aggressività del vino Freisa, dovuta alla presenza di una componente tannica rilevante, quasi sempre accompagnata da una acidità fissa piuttosto sostenuta. Per contro la presenza dell'anidride carbonica esalta la percezione del tipico profumo di lampone che caratterizza i vini giovani prodotti con

questo vitigno.

Tradizionalmente una porzione di mosto veniva separata all'inizio della fermentazione alcolica, non appena il sollevamento del cappello di vinaccia ne avesse reso possibile la spillatura, e ripetutamente filtrata con sacchi olandesi, una tecnica di preparazione di filtrato dolce del tutto simile a quella conosciuta qualche decina di chilometri più a sud per la preparazione del Moscato d'Asti. In primavera il vino era imbottigliato aggiungendo una modesta percentuale di mosto dolce ed andava incontro ad una rifermentazione naturale e incontrollata che portava qualche volta a prodotti gradevoli, più spesso a prodotti alterati, soprattutto quando alla fermentazione degli zuccheri si associava la fermentazione malolattica non completata precedentemente.

Oggi la rifermentazione è condotta in autoclave e la stabilizzazione è garantita, nella maggior parte dei casi, dalla microfiltrazione.



Grappolo di Freisa



Grappolo di Nebbiolo

Un'altra tradizione ancora viva e che trova un discreto riscontro sul mercato è quella del "chiaretto" di Freisa, versione ottenuta da una svinatura precoce con prosecuzione della vinificazione in bianco. Il prodotto che si ottiene ovviamente non presenta una eccessiva tannicità, garantisce un profumo fruttato intenso (di lampone), soprattutto se fermentato a temperatura controllata, e gode di una discreta serbevolezza del colore.

Le tipologie "secco" e "superiore", quest'ultima con un anno di invecchiamento, dunque più austera ed impegnativa, hanno finora incontrato meno i favori sia dei produttori sia dei consumatori i quali, tendenzialmente, considerano il Freisa un vino per occasioni non troppo impegnative. In effetti il maggior consumo è locale e sono pochi i produttori che si sono affacciati con questo vino su mercati più lontani, affrontando il confronto con il gusto internazionale.

Un progetto di innovazione tecnologica

Negli ultimi anni una serie di studi ed esperienze condotte sulle uve Freisa dei due territori a DOC ha permesso di approfondire l'analisi della componente fenolica delle uve e di realizzare protocolli innovativi di vinificazione. Per quanto riguarda gli antociani, dal punto di vista qualitativo sono stati confermati i risultati di Cravero e Di Stefano (1992) con una prevalenza di peonina e cianina, un quadro simile a quello del Nebbiolo. D'altra parte studi recenti sull'origine dei vitigni piemontesi compiuti con metodi genetici da Schneider (2004) hanno indicato che Freisa e Nebbiolo sono uniti da un indiscutibile legame di parentela di primo grado. Questo spiega i numerosi caratteri che Freisa e Nebbiolo hanno in comune, non solo sul piano morfologico ed agronomico, ma anche per gli aspetti analitici/chimici (uguale e particolare profilo antocianico, ad esempio, a prevalenza di peonina e cianina) e tecnologici.

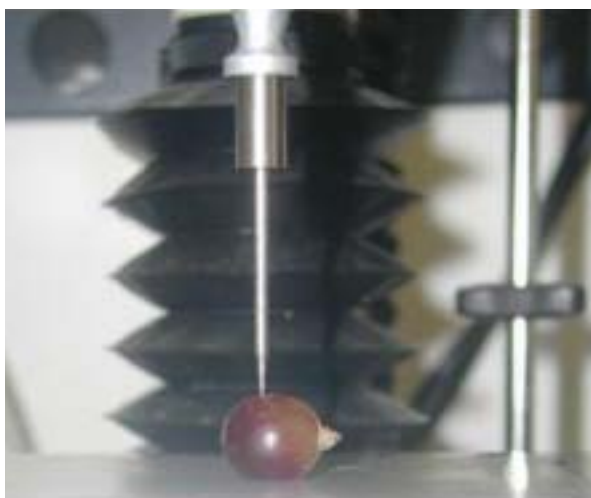
È stata quindi avviata una serie di lavori sperimentali condotti con il finanziamento di Enti locali (GAL Basso Monferrato Astigiano, Provincia di Torino, Regione Piemonte, Comune di Chieri) e del Consorzio dei produttori del Freisa di Chieri, che hanno puntato la loro attenzione su diversi aspetti.

Miglioramento della maturazione

Dal punto di vista qualitativo è stato possibile evidenziare come il raggiungimento di un elevato grado di maturazione consenta di produrre uve con potenzialità enologiche inaspettate. Esistono, a parità di annata, grandi differenze tra i vigneti in funzione della conduzione agronomica, dell'età del vigneto, del tipo di terreno e dell'esposizione, ma gli antociani totali sono risultati compresi fra 400 ed oltre 1000 mg/kg d'uva ed i tannini fra 3000 ed oltre 5000 mg/kg. Inoltre la consistenza della buccia è risultata notevole e la permeabilità cellulare non ha mai raggiunto i livelli riscontrati in vitigni più facili da vinificare come il Barbera.

Misure strutturali sul grappolo

L'elevata durezza della buccia è confermata da misure fisiche effettuate con un analizzatore di struttura TAXT2i® Texture Analyzer che evidenziano una forza di rottura notevole se confrontata con quella di altri vitigni piemontesi ed internazionali.



Il Freisa è caratterizzato da una buccia particolarmente resistente

Il grappolo piuttosto spargolo e la buccia consistente consentono quindi una permanenza sulla pianta prolungata, anche in caso di condizioni meteorologiche avverse, e permettono di raggiungere un livello di maturazione eccellente, anche dei vinaccioli, a condizione che la produzione sia stata contenuta in limiti ragionevoli e compatibili con la vigoria del vigneto. In questo caso l'acidità fissa si abbassa, so-

prattutto a spese dell'acido malico, consentendo la produzione di vini meno aggressivi. Una buona lignificazione dei vinaccioli, limitando la cessione di tannini a basso grado di polimerizzazione, attenua molto anche l'astringenza dei vini.

Innovazione nella vinificazione

Nel tentativo di esasperare le suddette condizioni di maturazione abbiamo per tre anni prodotto dei Freisa "rigovernati" con il 20% di uve appassite sulla pianta o su graticci, ottenendo risultati entusiasmanti. Infatti la rifermentazione dopo la svinatura in presenza di uve leggermente appassite ha consentito un consumo ulteriore dell'acido malico, predisponendo i vini giovani ad una precoce fermentazione malolattica, spesso difficile da gestire nei vini tradizionali. Inoltre la pratica, comportando l'apporto ulteriore di tannini ed una certa ossigenazione, ha favorito la fissazione del colore su toni granata intensi e stabili.

Alla degustazione sono apparsi dei vini decisamente gradevoli con una tannicità sempre marcata ma vellutata ed intensa, diversa ma non inferiore a quella di altri vini ben più famosi ed internazionali.

Le prove condotte ci permettono di concludere che, forse in maniera più accentuata rispetto a qualunque altra uva piemontese, il protocollo di vinificazione del Freisa non può essere standardizzato ma va progettato ad hoc, in funzione delle caratteristiche della materia prima. Proprio la rusticità e la ricchezza fenolica di questa varietà, opportunamente gestite dal

punto di vista viticolo ed enologico, potrebbero svelarci che sotto le vesti di un vitigno cenerentola si cela in realtà una principessa capace di sedurre il consumatore anche più esigente.

Vincenzo Gerbi, Alberto Caudana, Luca Rolle, Daniela Ghirardello

DIVAPRA - Sez. Microbiologia Industrie Agrarie,
Università di Torino
e-mail luca.rolle@unito.it