



Freisa Work in Progress 03.03.2015



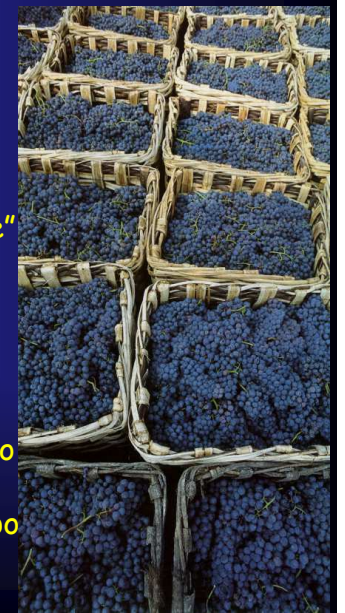
Settore Microbiologia e Tecnologie Alimentari
Vincenzo Gerbi - Alberto Caudana

Il Vitigno Freisa – La Storia

- 1517 - I primi riferimenti sul Freisa si ritrovano in alcune tariffe doganali di Pancalieri

In quei documenti le "carate delle frese" erano considerate tra i 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**.



Il Vitigno Freisa – La Storia

Le prime notizie storiche (1798) si trovano nell'Opera "Sulla coltivazione delle viti" dove venne definito dal conte Nuvolone vice direttore della Società Agraria di Torino "di prima qualità tra le uve nere";

Nella prima descrizione si evidenzia che "ve n'ha di due varietà, la grossa (oggi Neretta Cuneese) e la piccola, la prima ha il grappolo grosso, acini oblungi, ...la seconda "di montagna" ha il grappolo piccolo e gli acini piccoli, ugualmente abbondante della prima".



Produce vino acerbo, secco e robusto, se è fatto solo;

Prospera ugualmente in tutte le terre ed esposizioni;

il vino, ha molto "tartaro" e per questa ragione necessita di numerosi travasi, ma è adatto all'invecchiamento e impiegato per il taglio con vini più deboli.

Alcune fonti ritengono che il nome deriva dal francese fraise, che significa fragola, profumo che si ritrova appunto nel vino.

il Casalis nel "Dizionario geografico storico statistico degli Stati del Re di Sardegna" - vino di **Chieri** - "tintura sacra", uno dei vini medicanti adoperati contro la peste

Nell'800 diversi autori tra cui Acerbi, Milano, Gatta, Gallesio Leopoldo Incisa della Rocchetta, De Maria e Leardi il Rovasenda indicano la sua **importanza e diffusione in tutto il Piemonte dal 30 al 50% della superficie vitata.**

Nel 1803 la Freisa piccola venne inviata all'**Università di Montpellier** al prof Chaptal per la realizzazione di una collezione ampelografica delle divisioni francesi.

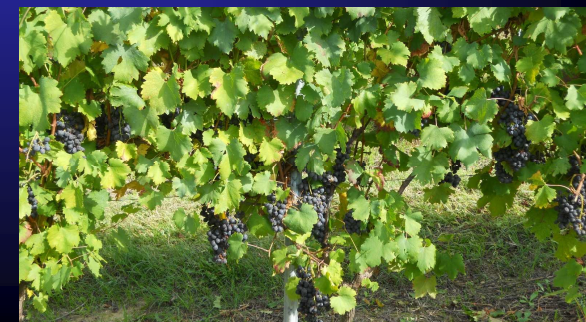
Il Gatta, nel suo saggio "Intorno alle viti e ai vini di Ivrea e della Valle d'Aosta" del 1833 descrive il Freisa come un'uva cattiva da mangiare e il cui vino soprattutto giovane è sgradevole se non addirittura nocivo.

Questa apparente discordanza di valutazione trova una sua spiegazione nelle ponderate valutazioni riportate nell' "Ampelografia Italiana"



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.

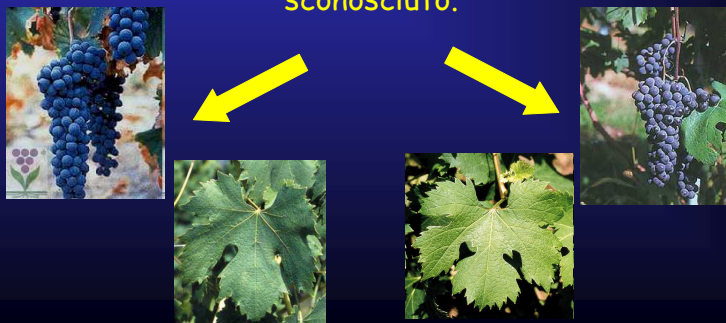
In queste condizioni non si possono che ottenere vini modesti se non mediocri.



Il Vitigno Freisa – Oggi

Lavori recenti compiuti da Anna Schneider e collaboratori del CNR-IVV di Torino con metodi genetici 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, la Freisa è il risultato di un incrocio spontaneo del Nebbiolo con un altro genitore scomparso o ancora sconosciuto.



Il Vitigno Freisa – Oggi



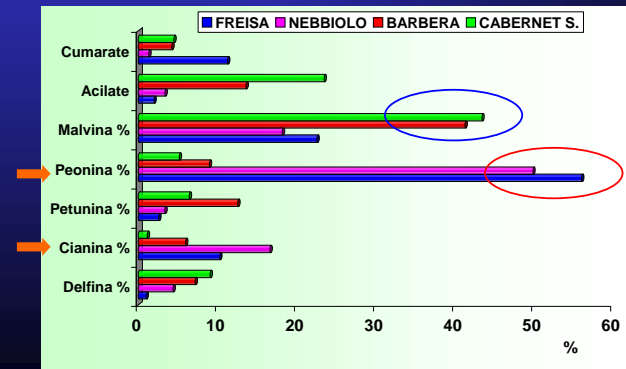
La caratterizzazione del Freisa:
Università di Torino - DISAFA: Gerbi, Rolle, Caudana

- ✓ Studio del vitigno
- ✓ Condizioni ideali di maturazione
- ✓ Componente fenolica ed aromatica
- ✓ Vinificazioni mirate
- ✓ Caratterizzazione degli areali di coltivazione



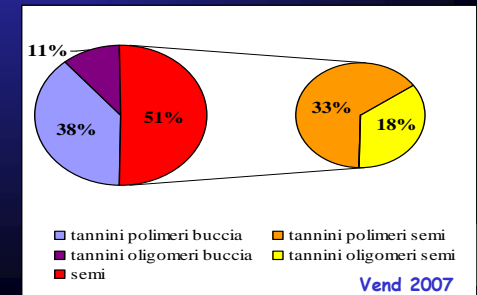
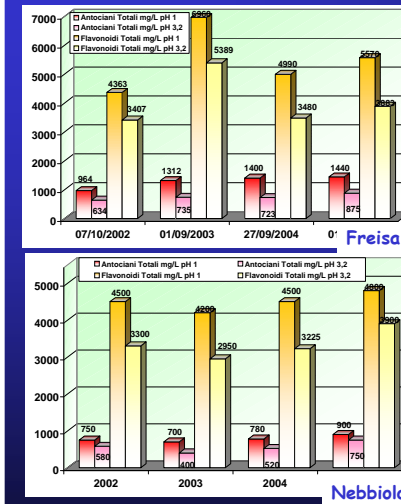
Il Vitigno Freisa – Oggi

I caratteri in comune tra Nebbiolo e Freisa, non sono solo sul piano morfologico ed agronomico, ma anche su quello analitico delle uve, come il profilo delle sostanze coloranti, ad esempio la prevalenza di peonina e cianina, e tecnologico.



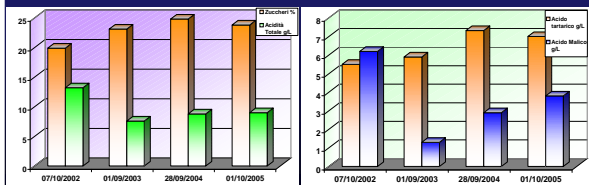
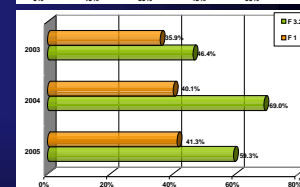
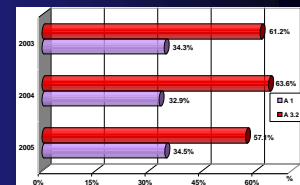
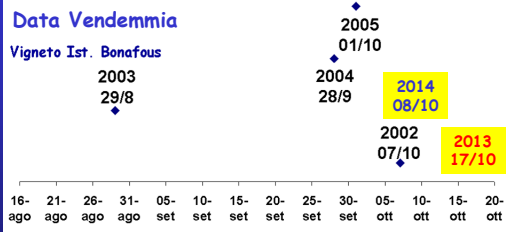
Il Vitigno Freisa – Oggi

- Presenza di elevato contenuto di flavonoidi in bucce e semi
- Contributo elevato di sostanze tanniche dai semi, specialmente se poco lignificati vengono ceduti nel corso della vinificazione



Il Vitigno Freisa – Oggi

Valutazione della corretta maturazione attraverso i principali parametri della maturità tecnologica e fenolica.



Il Vitigno Freisa – Oggi

Valutare differenti tecniche di vinificazione per modulare l'espressione fenolica del vitigno.

Sono state condotte per un triennio delle microvinificazioni adottando differenti tecniche tradizionali ed innovative:

- Svinacciatura 48 e 96 h
- Rigoverno
- Sforzato
- Macerazione Carbonica
- Criomacerazione con CO₂ Solida
- Salasso



Le Attrezzature

Diraspapigiatrice: possibilità di pigiare anche micro produzioni di soli 100 kg



Pressa pneumatica: capacità di esaurire da 30 a 300 Kg di vinacce

Vasche in acciaio



Capacità da 50, 100, 250, 500 e 1000 L

Sistemi per il condizionamento termico delle vasche anche da 50 L



Filtro a cartoni: multi o monoplastra per filtrare anche solo 20 L

Il Vitigno Freisa – Oggi

Valutare differenti areali di coltivazione
520 ha 1% circa della superficie vitata (2012)
Asti (365 ha) Torino (95 ha) Cuneo (63 ha)

15.000 hL/anno 0,5% della produzione piemontese.



DOC storiche: Freisa d'Asti 1972 100% Freisa di Chieri 1973 90%

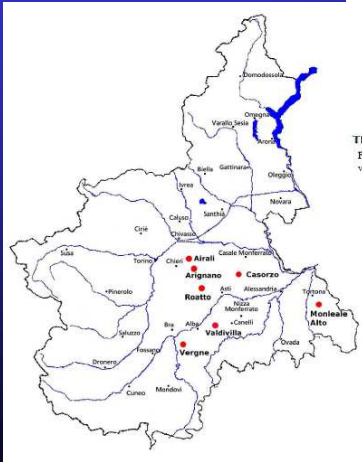
Altre DOC

Langhe Freisa 100% Monferrato Freisa 85% Pinerolese Freisa 85%

Albugnano, Barbera d'Asti e del Monferrato (10-15%), Canavese, Colli Tortonesi, Collina Torinese (min. 25%), Gabilano (5-10%), Grignolino d'Asti e del Monferrato Casalese (fino al 10%), Langhe, Malvasia di Casorzo d'Asti (fino al 10%), Malvasia di Castelnuovo don Bosco (fino al 15%) e Rubino di Cantavenna.

Il Vitigno Freisa – Oggi

Valutare differenti areali di coltivazione



Borgata Airali - Chierese

Arignano - Chierese

Casorzo - Astigiano Nord

Roatto – Astigiano Nord

Monleale Alto - Tortonese

Valdivilla - Astigiano Sud

Vergne - Langhe

Il Vitigno Freisa – Oggi

Valutare differenti livelli produttivi



e gli effetti sul vino ottenuto



www.cantinasperimentale.it

cantina sperimentale [Home](#) [Contatto](#) / [Mappa](#)

Last update
24 January 2013

Benvenuti al centro Bonafous

VIGNAIOLI PIEMONTESI **DISAFA** **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO**
UNIVERSITÀ - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari
Città di Torino

PROVINCIA DI TORINO

Dal 2002 grazie ad una collaborazione continua tra la Città di Torino e la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino (oggi Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari), è stata realizzata una moderna cantina di microvinificazione dedicata alle sperimentazioni scientifiche e alla realizzazione di un vino di rappresentanza dell'istituto Bonafous. Successivamente hanno partecipato altri enti come la Provincia di Torino che contribuisce alla ricerca vitivinicola provinciale.

Dal 2012 vi è la collaborazione di Vignaioli Piemontesi che, investendo nella struttura, offre alle aziende vitivinicole la possibilità di realizzare microvinificazione sperimentali secondo le proprie esigenze.

Oltre ai progetti di ricerca la cantina ed il vigneto sono sede per lo svolgimento delle tesi di laurea della Facoltà di Agraria in particolare del corso in viticoltura ed enologia e delle esercitazioni degli studenti dell'Istituto per Agrotecnici di Chieri che ha sede all'interno dell'Istituto.

Il centro Bonafous si trova poco distante da Chieri in direzione di Pecetto sul versante Sud della Collina Torinese (► [Indirizzo / mappa](#)).

Il centro

- La cantina
- Il vigneto
- Chi siamo
- Storia
- Galleria
- Publicazioni
- Rassegna stampa

Prodotti / Attività

- Vini
- Servizi
- Stage / tirocini / tesi

Utile

- Eventi
- Link
- Vitigni minori

Username: *

Password: *

[Request new password](#)