



# Freisa

## Origine e cenni storici

Uno dei vitigni più importanti e antichi del Piemonte, ma per lungo tempo diffuso anche in altre regioni del Nord Italia. Nelle tariffe doganali di Pancalieri sono registrate nel 1517 le carrate di *fresearum*. Nel 1692 un tal Cotti annota di aver piantato delle Freise a Neive. Nuvolone nel 1799 ricorda questo vitigno tra "le uve nere di prima qualità". Intorno alla sua coltivazione sono state numerose le polemiche tra i suoi fautori, che lo ritenevano un vitigno dall'abbondante raccolto e dall'ottima qualità del vino e i detrattori che non credevano nella capacità di dare vino di buona qualità.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Monferrina o Monfrà, Mounfrina, Freisetta, Freisa di Chieri, Fresa, Fresia, Freisa piccola (cita).*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivato in Piemonte e raccomandato nelle Provincie di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino e Vercelli è prodotto come Doc *Freisa d'Asti* e *Freisa di Chieri*. Viene coltivato anche in altre zone dell'Italia Settentrionale quali: Lombardia, Veneto, Val d'Aosta.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, a ventaglio, leggermente pubescente, di colore giallastro.

*Foglia adulta* di medie dimensioni, consistente, ordinariamente più larga che lunga, pentagonale, per lo più trilobata. Seno peziolare sempre aperto, ad U molto allargato, seni laterali superiori poco profondi, stretti, chiusi, con orli sovrapposti, seni laterali inferiori poco evidenti o assenti. Pagina superiore ed inferiore glabra, lembo piano.

*Grappolo* di grandezza media, cilindrico, poco alato, più spesso spargolo che serrato.

*Acino* medio, oblungo, subrotondo o leggermente ovale, molle a polpa sciolta, spesso gelatinosa, di sapore dolce ma un po' aspro, semplice, succo incolore. Buccia ben pruinoso piuttosto sottile ma resistente, colore nero bluastro (rossiccio quando la maturità non è ben raggiunta), coperta di pruina abbondante quasi cinerea.

### Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo  
Invaiaura: media

Fioritura: media  
Maturazione: medio-precoce

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	colatura e acinellatura con primavere piovose		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme	X	X	

## Esigenze ambientali e colturali

Vitigno rustico che, soprattutto in terreni calcarei e caldi, è caratterizzato da una produzione costante e abbondante; proprio in queste situazioni si raccomanda una potatura corta. La maturazione è resa invece difficile dall'eccessivo raccolto ottenuto in terreni ricchi e tenaci od in quelli di pianura più freschi che ne stimolano eccessivamente il vigore. Presenta scarsa adattabilità pedologica e richiede esposizione soleggiata, riparata dai venti e di media altitudine.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona tollerabilità alla peronospora mentre è più recettivo verso l'oidio, particolarmente resistente alle brinate tardive. In annate particolarmente avverse va soggetto a colatura e acinellatura.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-20	3,1-3,5	5,5-7,5			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Le uve, se pur leggermente tanniche, conferiscono al vino un profumo fruttato con note di piccoli frutti (lampone e frutti di bosco), caratteristica che viene esaltata nell'ottenimento di vini leggermente frizzanti. L'intensità colorante e la struttura sono adatti anche per l'ottenimento di vini fermi, di pronta beva o di moderato invecchiamento, oppure al taglio con altre uve tradizionali piemontesi.

Foto CNR, Istituto di Virologia Vegetale, Sezione Grugliasco (TO)