

FREISA

Descrizione generale

La freisa è una varietà a bacca nera del Piemonte, diffusa soprattutto nel Chierese, nell'Astigiano e nel Monferrato. L'apice del germoglio è espanso a ventaglio, leggermente pubescente, di colore giallastro con orli un po' rossicci; le foglioline apicali si presentano spiegate, glabre superiormente e con leggerissima pubescenza inferiormente, verdi con sfumature bronzate-carminate, mentre l'asse del germoglio è talvolta eretto e sovente ricurvo [1]. Il tralcio erbaceo ha sezione circolare un po' angolosa ed è glabro, verde e talora rossastro da un lato. La varietà è impiegata per vini secchi, dolci, frizzanti e spumanti, versatilità rara nel panorama piemontese.

Sinonimi regionali

La scheda ufficiale avverte che molti nomi attribuiti alla freisa sono in realtà denominazioni d'importazione, usate là dove la varietà venne introdotta per ricordarne la provenienza [1]. È il caso di spanna monferrina, impiegato talora a Gattinara, e di monferrina o monfrà, in uso in Valle d'Aosta. Le forme spannina e spanna sono invece errate, poiché la vera spanna è il nebbiolo. Il nome più diffuso resta freisa di Chieri, seguito dal più raro freisa del Piemonte. Vanno considerati errati anche gli appellativi freisa nebbiolo e freisa picotener, citati dal Gatta per la Valle d'Aosta [1].

Il caso freisa di Nizza

Una denominazione merita un chiarimento a sé. Per freisa di Nizza la scheda ufficiale precisa che dovrebbe intendersi un altro vitigno, e cioè la neretta di Saluzzo, che il Sannino trovò nei dintorni di Bra anche sotto il nome di costiole, dal comune di Costigliole Saluzzo [1]. Non si tratta quindi di una variante locale

della freisa ma di una varietà distinta, e l'uso del nome in contesti tecnici va evitato. La distinzione fra freisa piccola e freisa grossa, spesso presentata come contrapposizione fra due biotipi, va a sua volta verificata sulla scheda ufficiale prima di essere riportata come acquisita.

Necessità colturali

La freisa si adatta a suoli diversi, dai calcarei alle argille, e predilige esposizioni soleggiate e ben ventilate delle colline piemontesi, con le forti escursioni termiche tipiche del clima continentale della regione. La varietà è nota per la ricchezza in tannini e in sostanze polifenoliche, che ne condiziona la vinificazione più della gestione in vigna. I dati puntuali su vigoria, produttività, fertilità delle gemme e comportamento sanitario sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale e vanno consultati direttamente, poiché le fonti divulgative su questo vitigno non sono sempre concordi [1].

Fenologia

Il germogliamento della freisa avviene un po' dopo la media, verso la metà di aprile, la fioritura è di epoca media a metà giugno e l'invasatura è media, verso la metà di agosto [1]. La maturazione dell'uva appartiene alla seconda epoca tardiva e si completa nella terza decade di settembre, un po' prima della barbera; la caduta delle foglie è normale [1]. La varietà non è quindi tardiva come il nebbiolo, con cui pure condivide un genitore: la raccolta cade a fine settembre e precede quella della barbera, dato utile nella programmazione della vendemmia aziendale.

Aspetti genetici

La freisa è figlia del nebbiolo, come ha confermato la ricostruzione genealogica delle varietà tradizionali dell'Italia nord-occidentale, che ha invece escluso

l'avanà quale secondo genitore, in precedenza ipotizzato [2]. Il secondo progenitore resta da individuare. Attraverso il nebbiolo la freisa risulta imparentata con vespolina, nebbiolo rosé, brugnola, bubbierasco, neretta cuneese e rossola nera, che ne sono semifratelli. La parentela con il nebbiolo spiega alcune affinità nel profilo tannico, mentre non si estende all'epoca di maturazione, che nella freisa è di seconda epoca tardiva contro la quarta epoca del nebbiolo [1] [3].

Caratteristiche organolettiche

Il vino da freisa si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei e un corredo olfattivo intenso, costruito su fragola, lampone, viola e spezie dolci. Al palato il tratto distintivo è la tannicità marcata, che nelle versioni ferme richiede affinamento per smussarsi e che nelle tipologie vivaci e frizzanti viene bilanciata dalla presa di spuma e da un residuo zuccherino contenuto. L'acidità è vivace e il corpo medio. La versatilità enologica della varietà, dalle versioni secche ai dolci e agli spumanti, discende proprio da questa struttura fenolica insolita per un vitigno di corpo medio.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione della freisa è concentrata in Piemonte, fra il Chierese, l'Astigiano, il Monferrato e il Canavese, con presenze storiche documentate anche in Valle d'Aosta e nel Vercellese, dove il vitigno era stato introdotto sotto nomi diversi [1]. Le denominazioni di riferimento sono Freisa di Chieri e Freisa d'Asti, affiancate dalla presenza della varietà nelle denominazioni Langhe, Monferrato e Piemonte [4]. Le superfici sono in contrazione da decenni, ma la varietà conserva un valore identitario forte e sta conoscendo una rivalutazione presso i produttori che ne rivendicano il carattere tannico.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Freisa, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 088. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=088> (consultato agosto 2026)
- [2] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI: 10.1038/s41598-020-72799-6
- [3] Nebbiolo, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 160.
- [4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Freisa di Chieri” DOC, “Freisa d'Asti” DOC, “Langhe” DOC, “Monferrato” DOC e “Piemonte” DOC, testi consolidati vigenti.