



il Vino di Torino la "FREISA"

[gourmet \(/articoli/gourmet\)](#) - Piemonte - 23 Novembre 2020



"Freisa" il vino di Torino



Vigna Regina

Servizio a cura di Fabrizio Salce

Metti una sera, una qualunque, aggiungici una compagnia di buoni amici e la cornice di un locale carino e romantico, magari posizionato in collina e perché no, a pochi passi dalla meravigliosa Torino. Ipotizza un giovane chef ispirato e la voglia di trascorrere qualche ora spensierata. In più, come nota affettiva personale, inserisci il fatto che io a Torino non ci vivo più da tanti anni ma ci sono nato e ho memorie di bambino, di ragazzo, di uomo adulto e di uomo maturo: rivederla è sempre una grande emozione.



Freisa magnetta

Ci accomodiamo ai tavoli con altre persone che hanno deciso di aderire alla serata enogastronomica. Sì, perché oltre alla buona cucina ci attendiamo dell'ottimo vino, anzi ottimi vini, e saranno tutti Freisa. Il momento che ci accingiamo a vivere rientra difatti in un contesto promozionale di vera "Emozione enogastronomica del nostro Territorio" - organizzato con il fine di promuovere prodotti e vini locali. In realtà ad invitarmi è stata una collega giornalista nonché degustatrice dell'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) che avrà il compito di presentare l'evento e di raccontare al pubblico il vino: il Freisa.

chioccioline di cherasco

Quando menzioniamo il Freisa parliamo di un vitigno storico che affonda le sue radici nei secoli: si hanno notizie che risalgono al 500. La sua presenza oggi si concentra particolarmente in alcune zone dell'astigiano e nel comprensorio territoriale che abbiamo raggiunto nelle vicinanze di Torino. In realtà l'antico vitigno autoctono piemontese lo

utilizzo. [Maggiori informazioni \(/cookie\)](#) [Accetto \(\)](#)

troviamo anche in provincia di Alessandria e in quella di Cuneo. Almeno due le varietà del vitigno: Freisa Grossa e Freisa Piccola. Tra le D.O.C. Freisa d'Asti e Freisa di Chieri. Per quanto concerne Chieri non è sbagliato dire che è il vino di Torino.

Durante la serata in abbinamento alle portate della cucina assaggiamo differenti espressioni di Freisa, dalle bollicine al Freisa fermo, il vivace e il superiore per arrivare a quello chinato. Alterniamo Asti con Chieri e vice versa, assaggiamo così le varie declinazioni enologiche. Sono chiaramente vini di diverse cantine coinvolte per la serata a scopo promozionale. Tra gli amici non mancano altri colleghi dell'informazione di settore, c'è chi assaggia e memorizza, chi prende nota scrivendo le sensazioni provate dopo aver posato le labbra sul bicchiere, chi scatta fotografie alle bottiglie e ai piatti scelti per gli abbinamenti.

animelle di vitello di fassona salvia e spinaci

La serata scorre piacevolmente, ci vengono servite ricette differenti tra loro provenienti dalla tradizione miscelata alla fantasia dello chef. Si va dal japan buns con salsiccia e misticanza croccante, alla battuta di fassona di razza piemontese. Si passa dalle chiocchie di Cherasco 2.0 su fondo di patate e vaniglia, per poi arrivare al tuorlo d'uovo adagiato su sedano rapa e arricchito dal formaggio Castelmagno. Intanto alterniamo i vini delle cantine. Ci vengono serviti dei piacevoli ravioli di pomodoro ripieni di coniglio grigio di Carmagnola e le animelle di vitello con salvia e spinaci. Tra una portata e l'altra, un vino e l'altro, alla conduttrice della serata si uniscono, alternandosi negli interventi, alcuni dei produttori. ~~I vari Freisa che assaggio, in realtà che bevo, non mi dispiacciono affatto, qualche ha una nota di gusto più rispetto ad altri ma alla media qualità su mi pare proprio utilizzo.~~ Maggiori informazioni (/cookie) Accetto ()

buona. E' vino che merita una ricollocazione importante nel panorama enologico della Regione, quel posizionamento che, prima del grande sviluppo industriale e il conseguente spopolamento delle campagna era di regola.

japan buns salsiccia e misticanza croccante

Il Freisa e la mia Torino, le vigne sulla collina ma anche in città, si perché forse pochi sono a conoscenza della Vigna della Regina recuperata negli ultimi anni. La Vigna della Regina, e l'adiacente Villa della Regina, un vero gioiello barocco seicentesco tutto da scoprire e da vivere. Una Villa che per secoli è stata dimora di molte sovrane, Ludovica moglie di Maurizio di Savoia per citarne una, e che proprio da loro prende il suo nome. Una storia lunga 400 anni, e quella vigna un tempo prosperosa che nei decenni si era persa e che grazie alla forte volontà e un grande lavoro sviluppato dall'azienda vitivinicola Balbiano è tornata a splendere, a vivere una nuova vita in tutta la sua bellezza. Dai suoi filari è un'emozione vedere la Mole Antonelliana e la piazza Vittorio.

/cm/showfiles.php/articoli/guest/vino-di-torino-la-freisa/gallery/animelle-di-vitello-di-fassona-salvia-e-spinaci.jpg	/cm/showfiles.php/articoli/guest/vino-di-torino-la-freisa/gallery/freisa-maglietta.jpg	/cm/showfiles.php/articoli/guest/vino-di-torino-la-freisa/gallery/japan-buns-salsiccia-e-misticanza-croccante.jpg	/cm/showfiles.php/articoli/guest/vino-di-torino-la-freisa/gallery/vigna-della-regina-ok.jpg
---	---	---	---

SEGUICI SUI SOCIAL



TWITTER (<https://twitter.com/dabordet>)



FACEBOOK (<https://www.facebook.com/dario.bordet>)



INSTAGRAM (<https://www.instagram.com/bordetdario/?hl=it>)

I cookie aiutano Italia da Gustare a fornire servizi di qualità. Navigando sul sito accetti il loro utilizzo. [Maggiori informazioni \(/cookie\)](/cookie) [Accetto \(\)](#)