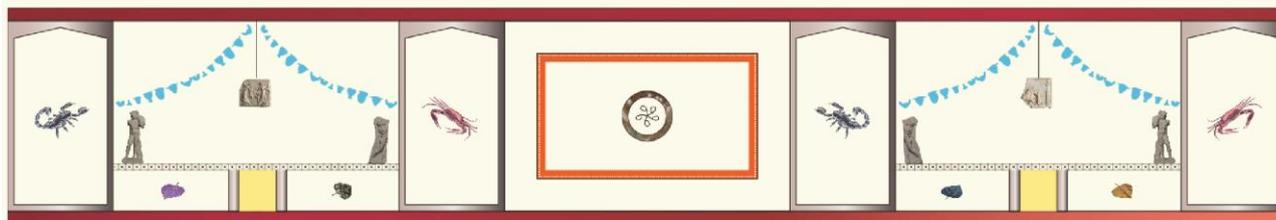


2022 ANNO DEL FREISA



COMUNICATO STAMPA

Torino, 11 luglio 2022

FREISA VITIGNO DELL'ANNO 2022

A Torino presentazione del vitigno autoctono piemontese con i Consorzi di tutela

Nello splendido scenario di Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a Freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese, il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani.

All'evento, organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del Freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte, intervengono l'assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte Marco Protopapa, il direttore di Villa della Regina Chiara Teolato, l'enologo Giampiero Gerbi, i rappresentanti dei Consorzi, l'azienda vitivinicola Balbiano, l'Associazione più Freisa e il Centro sperimentale Bonafous.

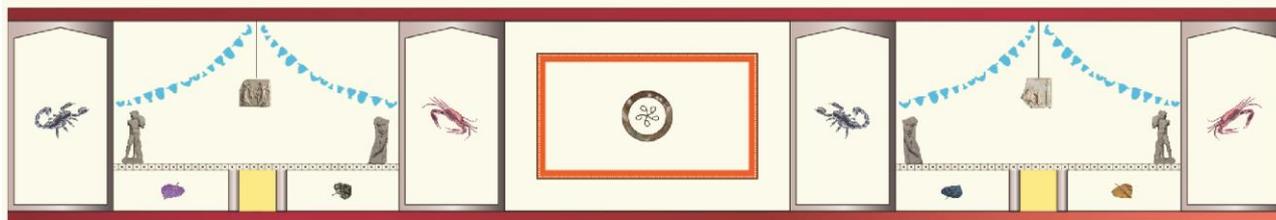
Il programma prevede inoltre la partecipazione dell'associazione Le Donne del Vino e dell'associazione Soroptimist, in quanto la Freisa è tra i rari vini piemontesi declinati al femminile.

Seguono la visita alla vigna e la degustazione delle denominazioni di qualità a cura dell'Enoteca dei vini della provincia di Torino.

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.



2022 ANNO DEL FREISA



Per l'occasione, un'etichetta artistica impreziosisce un'edizione limitata di bottiglie di "Freisa vitigno dell'anno 2022", attraverso l'immagine creata da Francesco Pozzato, giovane artista scelto da Artissima, la fiera internazionale di arte che si svolge ogni anno a Torino, e da Regione Piemonte al fine di offrire un'immagine coordinata innovativa e di impatto, che i Consorzi di tutela e le Enotecche regionali possano utilizzare in occasione delle attività promozionali.

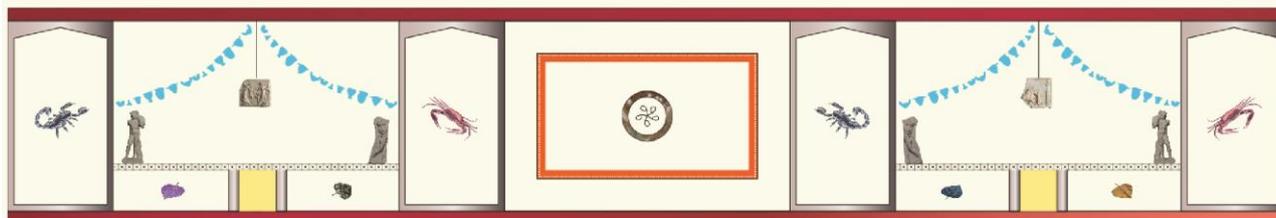
"Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati e abbiamo voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per la Freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. L'iniziativa rientra infatti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni della Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole", dichiara l'assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, **Marco Protopapa**.

"La valorizzazione dei vitigni autoctoni rientra tra le azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti piemontesi che VisitPiemonte ha nella propria mission. Il connubio enogastronomia-territorio è infatti uno degli asset fondamentali anche per la ricaduta turistica della nostra regione, precisa il presidente di VisitPiemonte" **Beppe Carlevaris**.

"Siamo lieti di ospitare questo importante evento nel complesso museale di Villa della Regina, con il suo vigneto da cui si produce vino Freisa DOC. Si tratta di uno dei pochi vigneti urbani di tutta Europa, unico a Torino, e non solo si affaccia su un panorama mozzafiato della città, ma costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità della residenza, nata infatti agli inizi del Seicento proprio come "vigna" del Cardinal Maurizio di Savoia", spiega la direttrice di Villa della Regina - MiC Direzione regionale Musei Piemonte, **Chiara Teolato**.



2022 ANNO DEL FREISA

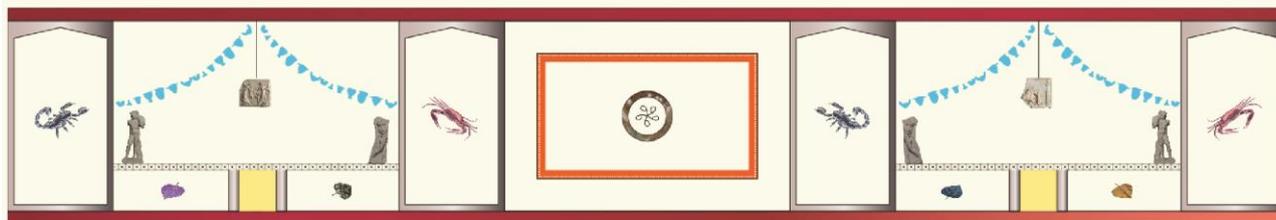


Il **Freisa** è tra i vitigni autoctoni piemontesi più importanti per la sua storicità e qualità. Nel 1500 era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Si e' poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

Ad oggi la superficie rivendicata a Freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa: complessivamente oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.



2022 ANNO DEL FREISA



FREISA

Associazione Più Freisa

Radici piemontesi e identità territoriale.

E' dal cuore del Piemonte che nasce l'Associazione Più Freisa.

Un'associazione che unisce. Produttori, territori, cultura e lei, la Freisa.

Nel nostro DNA: tutelare, promuovere, valorizzare le unicità e le particolarità di un vitigno antico, capace di grandi sorprese. Un progetto capillare e ambizioso, che si prefigge di accrescere la conoscenza e l'apprezzamento della Freisa attraverso attività rivolte al consumatore ma anche agli operatori di settore. Partendo dal territorio e dalla conservazione della cultura locale, con la crescita di una consapevolezza ambientale, orientata a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici in vigna e mantenere un'elevata qualità in cantina. Qualità che è il frutto di un percorso sperimentale con l'Università degli Studi di Torino - Facoltà di Agraria. E' grazie alla ricerca costante infatti, che gli spiccati tannini della Freisa, gestiti con cura "scientifica" in vigna e in cantina, ci permettono di ottenere un vino equilibrato, fruttato e persistente, di struttura e longevo.

La sua familiarità con il Nebbiolo, con cui condivide l'85% del patrimonio genetico, è attestata da studi genetici condotti da Anna Schneider e Vincenzo Gerbi. Sono loro che hanno messo in evidenza come l'uva Freisa provenga da un incrocio spontaneo tra Nebbiolo e un altro genitore scomparso o ancora sconosciuto. Le similitudini con il Nebbiolo non sono solo morfologiche, ma anche sul profilo antocianico e polifenolico, con caratteristiche che accomunano la vinificazione dei due vini.

Un vitigno antico. Un vitigno pregiato. Risalgono al cinquecento le prime testimonianze scritte in cui viene menzionata la Freisa ('Pro qua libet carrate et somate Fraesarum solidum unum, denario sex'). Compare infatti nelle tariffe doganali piemontesi di Pancalieri dell'epoca, dove viene stimata il doppio delle altre uve. Una lunga storia radicata in Piemonte da oltre cinquecento anni.

Ma com'è la Freisa? Austera, Frizzante, Caparbia e Seducente, Ruvida e Gentile, Coraggiosa e Ribelle. Con le sue eccezionali sfaccettature è in grado di sedurre i più intransigenti *wine lovers* ed è capace di adattarsi ad ogni occasione senza mai tradire il suo carattere, tutto piemontese, che ha in dote. Un eccellente vino di nicchia che racconta di suggestivi paesaggi collinari, sentieri di Langa, preziosi tesori del Romanico che costellano le vigne del Monferrato e del Torinese, un'eredità storica secolare che fa da teatro alle Cantine produttrici dell'Associazione Più Freisa, pronte ad accogliere un turismo locale e internazionale con passeggiate inedite e degustazioni guidate.

Con la sua intensità in colore e polifenoli, i suoi tannini pungenti e la spiccata acidità, la Freisa si apre nel calice con una complessità di sentori in rosso: dalla rosa al lampone, ai piccoli frutti rossi



2022 ANNO DEL FREISA



nelle espressioni più giovani, sino a sviluppare profumi di spezie, frutta matura in composta e struttura nei vini in cui un lungo affinamento ne ha ammorbidito la ruvidezza. L'abbinamento con i piatti della gastronomia locale regalano un connubio perfetto, esaltando le caratteristiche dei più tipici piatti piemontesi, dal fritto misto al brasato, al bunet. Un viaggio sensoriale - dal dolce allo spumante, dal charetto al frizzante, al superiore - che descrive magnificamente le potenzialità di un vitigno che ha davvero molto da raccontare e che l'Associazione Più Freisa si prefigge di raccontare!

L'Associazione Più Freisa si propone la tutela e la promozione del vitigno e del vino Freisa che, con i suoi quasi 1000 ettari vitati e la sua diffusione dal Torinese al Basso Monferrato Astigiano alle Langhe, ai Colli Tortonesi, si presenta con sette Doc – Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Langhe Freisa, Monferrato Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa e Piemonte Freisa.

I soci dell'Associazione, che hanno unito le forze per una promozione congiunta, sono: La Montagnetta, Adriano Marco e Vittorio, Azienda Agricola Roggero, Azienda Agricola 499, Azienda Agricola Valente Fea, Cantine Balbiano, Ca' del Prete, Cantina Domanda, Cascina Gilli, Cascina Quarino, Crocin 1897, Garrone Evasio e Figli, Erede di Chiappone Armando, Mariotto, Monteruello, Pianfiorito, Stefano Rossotto, Tenuta Tamburnin, Tenuta Santa Caterina, Terre dei Santi.

Contatti :

Segreteria Organizzativa Più Freisa - Sara Sacco Botto cell. 3382443816

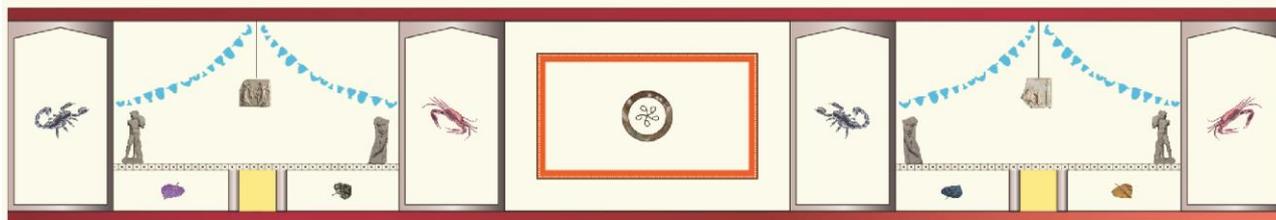
email: info@piufreisa.it

www.piufreisa.it

FB IG @piufreisa



2022 ANNO DEL FREISA



DAL 1941

BALBIANO

VIGNETI E CANTINE IN ANDEZENO

AZIENDA VITIVINICOLA BALBIANO

Nata nel 1941, l'Azienda Vitivinicola Balbiano lavora e produce nel piccolo paese di Andezeno, immersa nel verde delle magnifiche colline di Torino. Un'azienda storica, giunta alla sua terza generazione e che ha visto il "passaggio di testimone" da Melchiorre Balbiano a Francesco Balbiano fino a Luca Balbiano, in un continuo crescendo tecnologico e produttivo.

L'Azienda Vitivinicola Balbiano produce principalmente Freisa. Un vitigno autoctono storico, con i suoi oltre 500 anni di vita, che trova la sua culla nella collina torinese, diventandone una delle sue glorie a livello nazionale e internazionale.

La Freisa di Chieri DOC rappresenta oggi uno dei vini più interessanti del panorama piemontese. Balbiano è soltanto vino, ma anche memoria e riscoperta del nostro passato.

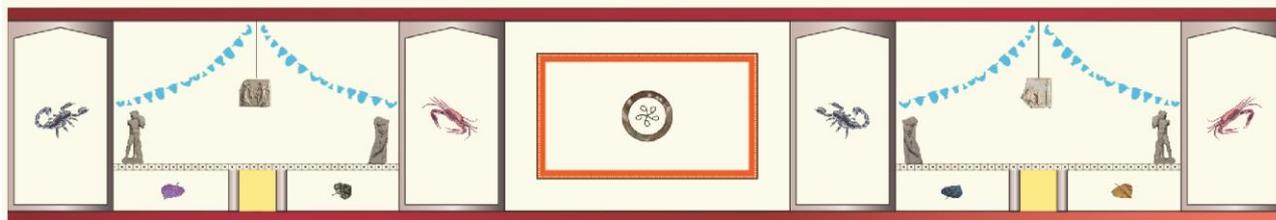
Visitando l'Azienda, infatti, è possibile perdersi all'interno dell'affascinante cantina, ma anche fare un viaggio nel tempo alla scoperta del "**Museo delle contadinerie**" che conserva una vastissima collezione di oggetti, oltre 1500, che raccontano la vita contadina dal '900 a oggi. E si può tornare bambini grazie al "**Museo del giocattolo antico**" che raccoglie e conserva oltre 600 pezzi, che vanno dalla fine dell'800 alla metà degli anni '50, da quelli più semplici a quelli più ingegnosi.

Sempre in un'ottica di rispetto del passato a difesa della Storia del proprio territorio, la famiglia Balbiano si è lanciata in un'altra grandissima avventura. A partire dal 2003, infatti, si è dedicata con dedizione al **recupero e alla gestione del vigneto storico di Villa della Regina**, uno dei principali vigneti urbani d'Europa. Era stata la vigna della famiglia Savoia e vanta una storia importantissima. È adagiata sulla pre-collina torinese a pochi passi dalla centralissima Piazza Vittorio Veneto e vanta una vista mozzafiato sull'intera città. Un luogo magico che affascina turisti di tutto il mondo: tappa assolutamente da non perdere durante una vacanza nel capoluogo piemontese.

Dal 2009 la Vigna produce il "Vigna della Regina" e dall'annata 2011 il vigneto dà vita ogni anno a circa 4000 bottiglie di **Freisa di Chieri DOC Superiore con la menzione "Vigna Villa della Regina"**: la prima e unica DOC di Torino.



2022 ANNO DEL FREISA



Nel 2019, inoltre, Luca Balbiano ha contribuito a fondare e presiede la **Urban Vineyards Association** (U.V.A.) per unire e far dialogare le principali vigne urbane del mondo. Un progetto ambizioso e molto interessante **che ha già coinvolto 11 vigne urbane** tra Italia (Vigna della Regina a Torino, la Vigna di Leonardo a Milano, Laguna nel Bicchiere e San Francesco della Vigna a Venezia, la Vigna del Gallo a Palermo, Senarum Vinea a Siena e Etna Urban Winery a Catania), Francia (Clos Montmartre a Parigi, Clos de la Vigne du Palais des Papes ad Avignone e Clos de Canuts a Lione) e Usa (Rooftop Reds a New York) a cui presto se ne aggiungeranno altre.

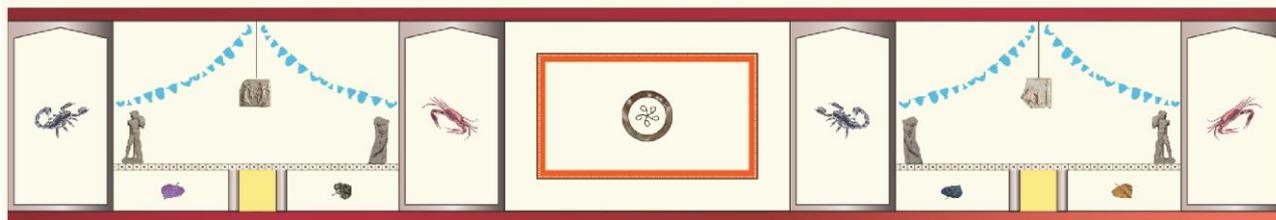
Contatti:

Azienda Vitivinicola Balbiano - www.balbiano.com

Facebook: [@vini.balbiano](https://www.facebook.com/vini.balbiano) Instagram: [@vinibalbiano](https://www.instagram.com/vinibalbiano)



2022 ANNO DEL FREISA



URBAN VINEYARDS ASSOCIATION

La Urban Vineyards Association (U.V.A) nasce nel 2019 da un'idea del produttore e imprenditore piemontese Luca Balbiano, con l'intento di **tutelare il patrimonio rurale, storico e paesaggistico** rappresentato dalle vigne urbane e di valorizzarlo sotto il profilo culturale e turistico, rendendolo produttivo per la collettività e per il futuro nel rispetto dell'ambiente, attraverso politiche vitivinicole e sociali di integrazione e sostenibilità.

Le viti coltivate all'interno delle città sono spesso dei veri e propri **tesori di biodiversità**: le varietà antiche, in alcuni casi esemplari e biotipi rarissimi nel panorama ampelografico di una regione, sono state propagate nei secoli senza mai essere sostituite con altre più produttive o apprezzate dai mercati, come è avvenuto invece nei vigneti destinati alla produzione e al commercio.

In questi primi anni U.V.A. ha coinvolto **già 11 vigne urbane provenienti da tre diversi Paesi** (Italia, Francia e U.S.A). Una vera e propria **rete internazionale** destinata a crescere con l'entrata a breve di nuovi soci, che si fa promotrice di **progetti di recupero storico** e di **azioni di valorizzazione culturale, paesaggistica e turistica**.

Le vigne urbane riunite nella Urban Vineyards Association sono:

- **Vigna della Regina** all'interno di Villa della Regina a Torino
- la vigna **Clos Montmartre** di Parigi
- il Clos de Canuts a **Lione**
- i vigneti ritrovati della **Laguna di Venezia**
- la vigna di Castel di Pugna "**Senarum Vinea**" di Siena
- la **Vigna di Leonardo** all'interno della Casa degli Atellani a Milano
- la **Vigna del Gallo** all'interno dell'orto botanico dell'Università di Palermo
- i filari di **San Francesco della Vigna** a Venezia



2022 ANNO DEL FREISA



- il Clos all'interno del **Palais des Papes di Avignone**
- i filari di **Rooftop Reds** impiantati sui tetti di Brooklyn a **New York**
- la **Etna Urban Winery di Catania**

Fanno parte di U.V.A. anche:

- Amici di Villa della regina
- Coldiretti Piemonte
- Associazione Nazionale Città del Vino
- Benedetto Carella

VIGNA DELLA REGINA

Villa della Regina, Torino

Spingendo lo sguardo dal cuore di Torino, fin dietro la Gran Madre di Dio, ci troviamo di fronte allo spettacolo elegante di Villa della Regina e della sua vigna, all'interno del complesso museale gestito dalla Direzione regionale Musei Piemonte - Ministero della cultura.

Ripristinata dopo un lungo periodo di abbandono, essa ospita, unica tra le Vigne Urbane, una produzione DOC: la tipica Freisa, già coltivata nella vigna in epoca sabauda.

LA VIGNA DI LEONARDO DA VINCI

Casa degli Atellani, Milano

Dal Rinascimento direttamente ai giorni nostri, troviamo a Milano la Vigna di Leonardo, donata al genio toscano da Ludovico il Moro come ringraziamento per la realizzazione dell'*Ultima Cena*. Una perla rara a pochi metri da Santa Maria delle Grazie, nella splendida cornice rinascimentale di Casa degli Atellani.

LAGUNA NEL BICCHIERE – LE VIGNE RITROVATE

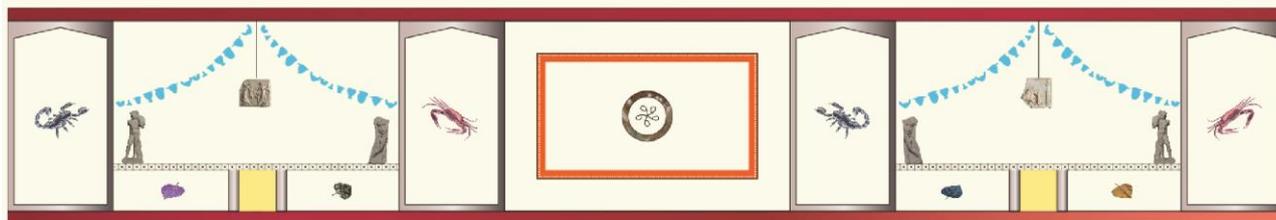
Venezia

L'associazione culturale Laguna nel Bicchiere collabora con le scuole di Venezia per la riscoperta di luoghi abbandonati nel tempo e trasmissione delle tradizioni ai giovani.

Si occupa di 5 vigneti: due nelle isole di San Michele e Sant'Elena in monasteri del XIII secolo, uno alla Giudecca, uno a Malamocco e un altro all'isola delle Vignole.



2022 ANNO DEL FREISA



VIGNA DEL GALLO

Orto botanico di Palermo

La Vigna del Gallo nell'Orto Botanico di Palermo racchiude 95 vitigni autoctoni, patrimonio inestimabile della viticoltura siciliana e testimonianza tangibile della biodiversità dell'isola. Il progetto coinvolge il Sistema Museale dell'Università degli Studi di Palermo e il Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, con la collaborazione della Facoltà Universitaria di Agraria.

SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Venezia

San Francesco della Vigna il più antico Vigneto Urbano di Venezia, si compone di tre chiostri: due adibiti a orto e vigneto, il terzo utilizzato per la raccolta dell'acqua piovana per l'irrigazione. I ricavati del vino prodotto, l'Harmonia Mundi, viene utilizzato per finanziare borse di studio per gli studenti della Facoltà di Teologia locale.

ETNA URBAN WINERY

Catania

Un'antica e rinomata vigna alle pendici dell'Etna si risveglia, dopo decenni di abbandono, circondata dalla periferia di Catania. È questa la strana storia di Etna Urban Winery, una delle new entry in UVA, realtà dinamica tra le più emblematiche per la sua capacità di proiettare verso il futuro le antiche tradizioni agricole dei nostri avi.

SENARUM VINEA

Siena

Gorgottesco, Tenerone, Salamanna, Prugnolo Gentile, Rossone, Mammolo: sono i vitigni "reliquia" coltivati nel Vigneto Urbano di Siena, riscoperti, con l'impiego di tecniche agricole antiche, grazie a Senarum Vinea e al Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane dell'Università degli Studi di Siena, con l'Associazione "Città del Vino".

CLOS DE MONTMARTRE

Parigi

Di proprietà della città di Parigi, è gestito dal *Comité des Fêtes et d'Actions Sociales de Montmartre - Paris 18ième*, il vigneto nasce dall'impegno della società civile locale che lo salva dalla speculazione edilizia nel 1933. La vigna (ad oggi 1800 viti, con 30 varietà diverse) e la sua produzione sono dedicate al sostegno dell'associazionismo locale.



2022 ANNO DEL FREISA



CLOS DE LA VIGNE DU PALAIS DES PAPES

Avignone

Unico vigneto intra-muros AOC in Francia, patrimonio mondiale dell'UNESCO, la vigna si affaccia meravigliosamente sulla città storica e sul Rodano dalla cima del Rocher des Doms, il terrazzamento-giardino dei papi avignonesi. È affidato alla Compagnons des Côtes du Rhône; tra i principali promotori della produzione vinicola della Côtes du Rhône.

CLOS DE CANUTS

Lione

Situato nel Parc de la Cerisaie a Croix-Rousse (ex distretto dei lavoratori della seta soprannominato i "canuts") di proprietà della città di Lione, è gestito dalla République des Canuts, la realtà associativa più rappresentativa della città di Lione, per la quale essa svolge un ruolo centrale di promozione del folklore e delle tradizioni locali.

ROOFTOP REDS

New York

Nella primavera del 2016, Rooftop Reds lancia il primo Vigneto Urbano produttivo a New York City. La sua mission è ambiziosa, andando ben oltre il semplice portare la viticoltura nel settore dell'agricoltura urbana. Rooftop Reds sta guidando l'innovazione nel mercato del vino dello Stato di New York e piantando i semi per una nuova generazione di appassionati di viticoltura.

Contatti:

Urban Vineyards Association

www.urbanvineyards.org

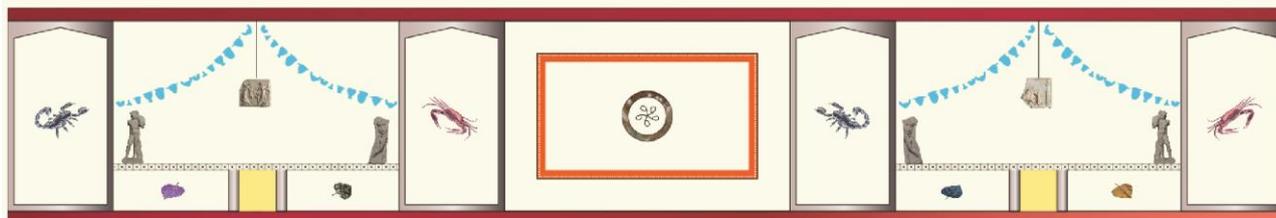
info@urbanvineyards.org

Instagram e Facebook:

@urbanvineyards



2022 ANNO DEL FREISA



CONSORZIO FREISA DI CHIERI E VINI DELLA COLLINA TORINESE

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, presieduto attualmente da Marina Zopegni è nato nel 2002 con l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Ha lo scopo di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni **Freisa di Chieri e Collina Torinese**. Svolge inoltre attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiando le migliori, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione di vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Opera in completa autonomia, in collaborazione con gli enti competenti quali la Camera di Commercio di Torino, le Enotecche Regionali, la Strada Reale dei vini della Provincia di Torino e Piemonte Land of Wine al fine di organizzare e coordinare tutte le attività di promozione inerenti la valorizzazione del distretto d'area rurale, i percorsi culturali, enoturistici ed enogastronomici.

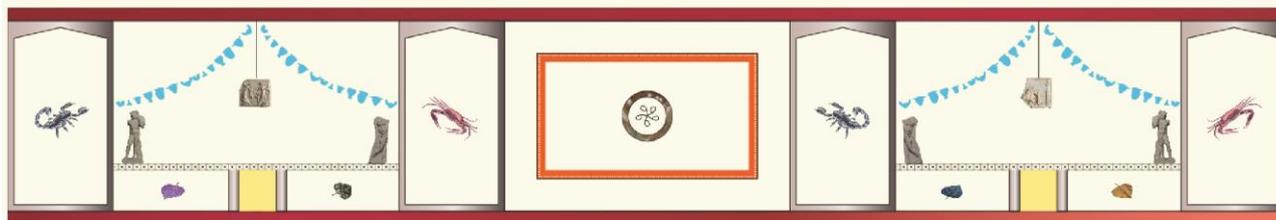
Le due denominazioni di origine tutelate dal Consorzio sono **Freisa di Chieri** dal 1973 e **Collina Torinese** nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Il Freisa, vitigno tipicamente piemontese, ha una storia di almeno 500 anni, così come da documentazioni pervenute sino ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicare l'uva locale. La sopravvivenza della viticoltura e dell'arte enologica alle invasioni barbariche che seguono la caduta dell'Impero Romano si deve soprattutto ai monaci che, al riparo dei loro monasteri, perpetuano e tramandano la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto per la celebrazione dell'Eucaristia. Per la Freisa e le altre uve di questo territorio compreso tra il Po e il Monferrato tale ruolo spetta ai monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano che ne diffondono poi la coltivazione nel circondario.



2022 ANNO DEL FREISA



Ultima appendice delle dolci colline del Monferrato, quella che Giovanni Battista Croce chiamava la “montagna torinese”, da tempi immemori è uno **scrigno di vigneti, vitigni e rilevanti produzioni vinicole**. L’eccentrico personaggio di origine milanese, giunto alla Corte dei Savoia invitato dal duca Carlo Emanuele I, tanto contribuì alla diffusione di vitigni e vini della zona. Se l’autore nei suoi scritti non fa riferimento specifico all’uva Freisa, forse denominata con un sinonimo locale usato allora, cita altre varietà come il “Cario” e le “Malvagie” (Cari e Malvasia), che da agronomo ed enologo – oltre che orafo e architetto – avrebbe coltivato, vinificato e studiato nei suoi poderi di Val San Martino e Val Salice, oltre che di Candia.

Tra ‘600 e ‘700 proliferano le proprietà borghesi e nobiliari che con terreni vitati e adeguate cantine per la vinificazione coprono il fabbisogno della famiglia. Questi vigneti, coltivati molto probabilmente a Freisa, sono nominati negli atti pubblici “vinee ultra padum”, cioè le vigne oltre il Po. E “vigne” diventa anche il nome delle proprietà, col tempo denominate “ville”. La più nota è la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia, la cui attività produttiva storica è stata riattivata dalla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte nel 2008. La superficie del vigneto storico è di 1,4783 ettari, quella del reimpianto in uso di 0,7370 ettari. Le barbatelle messe a dimore sono state 2.700 (di cui 2.546 di Freisa e le restanti suddivise fra Barbera, Bonarda, Cari, Grisa rossa, Neretto duro e Balaran).

Da ricordare ancora che la cosiddetta “**collina torinese**”, oasi verde a ridosso del capoluogo piemontese, oggi raggiungibile in pochi minuti di automobile era, in tempi relativamente recenti, meta privilegiata per le gite fuori porta domenicali, la *merenda sinoira* e le scampagnate, di Pasquetta, che vedevano sfiziosi spuntini accompagnarsi dai locali nettari, beverini e fruttati.

I SOCI DEL CONSORZIO

- *Balbiano Mechiorre s.n.c.*;
- *Azienda Rossotto Stefano*;
- *“Terre dei Santi” società cooperativa agricola*;
- *Azienda Agricola Guido Rubatto di Rubatto Enrico*;
- *Azienda Miglioretti Emanuele*;
- *Azienda Agricola Masera Giuseppe di Masera Marina*;
- *Dip. Di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), gestore della Cantina e del Vigneto Sperimentale*;
- *Azienda Coppo Leonardo*

Sito del Consorzio www.freisadichieri.it

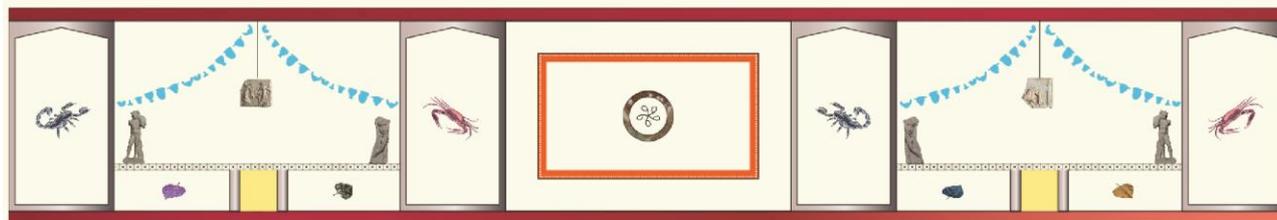


@Consorzio.Freisa Community

@consorzio.freisa



2022 ANNO DEL FREISA



CARTELLA STAMPA



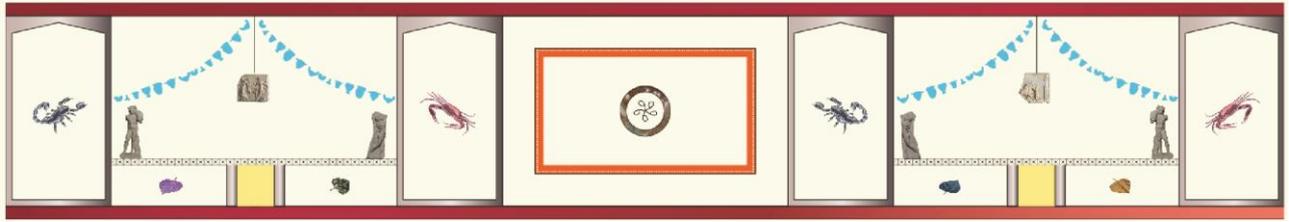
2022 ANNO DEL FREISA



ACCREDITO



2022 ANNO DEL FREISA



STAMPA



2022 ANNO DEL FREISA



Artissima e il Piemonte

Francesco Pozzato è il vincitore

dell'ottava edizione del progetto d'artista

per rappresentare il Piemonte al 54° Vinitaly

Artissima con **Regione Piemonte - Direzione Agricoltura e cibo** rinnova per l'ottavo anno consecutivo la collaborazione con **Piemonte Land of Wine** e **Unioncamere Piemonte** per la **selezione di un giovane artista contemporaneo** cui affidare l'ideazione dell'immagine istituzionale del Piemonte alla 54° edizione del Vinitaly e ad altri eventi e progetti legati all'enogastronomia e all'agroalimentare, tra cui il vitigno dell'anno 2022.

Il progetto mette in dialogo in maniera innovativa e sinergica due eccellenze del Piemonte: **l'arte contemporanea** e **la produzione vitivinicola**. Grazie alla collaborazione ormai storica con Artissima, il Piemonte è l'unica regione italiana ed europea a promuovere il proprio brand agroalimentare attraverso l'arte contemporanea, con un progetto dedicato alla giovane creatività emergente.

Artissima, proseguendo con un format studiato per assicurare l'alta qualità artistica dei progetti in gara, ha invitato **la giovane curatrice Sonia Belfiore** a selezionare **cinque artisti emergenti** (under 35, attivi sul territorio nazionale) da coinvolgere nella partecipazione al concorso.

I cinque progetti selezionati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria composta da: *Riccardo Brocardo*, Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità, Regione Piemonte/Direzione Agricoltura – *Anna Errico*, Executive Manager, Piemonte Land of Wine – *Annalisa D'Errico*, Responsabile Ufficio Comunicazione, Stampa e Redazione Web, Unioncamere Piemonte – *Luigi Fassi*, Direttore Artissima – insieme a *Franco Boasso*, *Michele Bonuomo*, direttore di Arte Cairo Editore, *Rocco Moliterni*, giornalista di La Stampa e *Massimiliano Tonelli*, direttore di Artribune.

Il vincitore di questa edizione è **Francesco Pozzato** (Vicenza, 1992).

La giuria ha così motivato la propria decisione: *"Il lavoro di Francesco Pozzato unisce storia e reperti archeologici custoditi in Piemonte abbracciando concetti quali territorio, convivialità e tradizione restituendoli con un esito formale sintetico e contemporaneo."*

La ricerca portata avanti da Francesco Pozzato trova il suo cuore nella storia antica del territorio. L'artista è partito dalla collezione del Museo di Antichità di Torino in cui sono custoditi molti oggetti legati al vino, come *kylikes*, *kantharoi* ed altri contenitori destinati a conservare, mescolare, bere o distribuire la bevanda alcolica. Sono proprio questi manufatti ad essere i protagonisti del lavoro che, ripetuti in scala all'interno della composizione, diventano testimoni di un tempo passato che si fa attuale.



2022 ANNO DEL FREISA



I diversi oggetti sono racchiusi e ritmati da un apparato geometrico che si rifà ai soffitti del mondo classico, facendo riferimento al sistema decorativo che poteva adornare un simposio, evento conviviale che in antichità vedeva come protagonista il vino e che significa letteralmente “bere insieme”.

A completamento del lavoro una serie di foto ed elaborazioni in 3D che riprendono la narrazione mitologica attraverso l'uso di statue e di altri reperti provenienti dal Museo di Antichità di Torino con particolare attenzione da un lato al mito di Fetonte e dall'altro ad attributi iconografici di Dioniso.

BIO ARTISTA

Francesco Pozzato (Vicenza, 1992) vive e lavora tra Venezia e Vicenza.

Ha completato i suoi studi prima in Teatro e poi in Arti Visive all'Università IUAV di Venezia e ha appena concluso il corso di studi in Storia del Mediterraneo Antico e Medievale all'Università Ca' Foscari.

Nel 2020 ha partecipato al progetto di Galleria Continua e Fondazione Elpis Una Boccata d'Arte a Sepino (Campobasso), nel 2019 è stato in residenza presso BoCs Art (Cosenza) e nel 2018 presso gli atelier della Fondazione Bevilacqua La Masa (Venezia).

Recentemente ha partecipato a varie mostre, tra cui la bipersonale *SNAP TRAP* curata da Miriam Rejas Del Pino presso Palazzo Merulana (Roma, 2021), *Metafotografia*, curata da Mauro Zanchi e Sara Benaglia, BACO Base Arte Contemporanea Odierna (Bergamo, 2020), *Photo Open Up - Argo*, curata da Carlo Sala presso Cattedrale Ex Macello (Padova, 2019), *Coming Soon*, curata da Mira Asriningtyas, Nora Heidorn e Kari Rittenbach presso la Fondazione Sandretto Re Rebaugengo (Torino, 2018), e la personale *In this sign, you shall lose*, curata da Saverio Bonato (Schio, 2019). Inoltre nel 2018 ha preso parte al workshop Q-Rated con Zach Blas, Rana Hamadeh e Robert Leckie, curato da La Quadriennale di Roma presso Lecce.



2022 ANNO DEL FREISA



Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Con oltre 66 milioni di bottiglie, circa 400 associati e più di 11 mila ettari vitati, pari a circa il 30% della superficie a Doc e Docg del Piemonte, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato tutela e promuove **13 denominazioni**, **4 Docg** (Barbera d'Asti, Nizza, Ruchè di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri) e **9 Doc** (Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato e Piemonte).

Un panorama ampio e diversificato, che esprime nella sua interezza le peculiarità di una regione variegata come il Monferrato, dal 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco. La Barbera d'Asti Docg, coltivata in 167 comuni dei quali 116 in provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria, fa da traino, in termini di numeri e di immagine, a una pluralità di nicchie enologiche di assoluta preziosità.

Il lavoro del Consorzio, accanto a quello di promozione del territorio e dei suoi vini su scala locale, nazionale e internazionale, si concentra su tutta la filiera vitivinicola, come per esempio sulle attività di vigilanza e di tutela delle denominazioni, per monitorare la qualità dei prodotti e assicurare la totale trasparenza.

Grande attenzione è rivolta anche ai progetti di ricerca sostenuti in collaborazione con il mondo scientifico e universitario, come sperimentazioni, analisi e convegni divulgativi, sempre mirati allo sviluppo del lavoro e all'innovazione.

Contatti:

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

Phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it



2022 ANNO DEL FREISA



CANTINA SPERIMENTALE BONAFOUS

Un moderno centro di microvinificazione dedicato alla ricerca e alla didattica enologica e viticola nazionale e internazionale, aperto alla collaborazione con aziende, associazioni di produttori, start up innovative nel campo dei servizi alle imprese del settore

Strumentazioni e specifiche tecniche

La cantina sperimentale dispone di tutte le attrezzature enologiche necessarie per fare vinificazioni sperimentali su scala micro e meso:

- 100 recipienti in acciaio inox da 100 litri
- 15 recipienti da 2 a 20 hl termocondizionati
- Pressa pneumatica per volumi da 30 a 300 L
- Diraspapogiatrice/solo pigiatrice per piccoli volumi 30-300 L
- Celle di condizionamento termo-igrometrico
- Recipienti in legno per affinamento vini
- Set di pompe enologiche

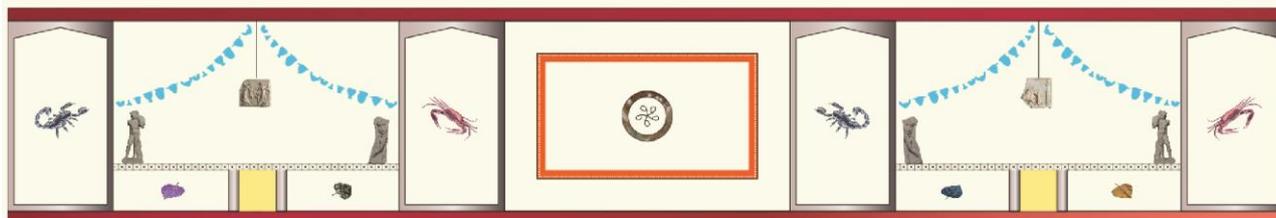
Applicazioni e servizi

La **Cantina Sperimentale** effettua microvinificazioni sperimentali per:

- Progetti di ricerca viticola ed enologica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università di Torino
- Vinificazioni sperimentali per ottenere la documentazione necessaria per l'mologazione di nuovi cloni di varietà di vite, cioè la loro iscrizione nel Catalogo nazionale delle Varietà di Vite, e per l'iscrizione a catalogo di vitigni storici, rari o di nuova costruzione
- Prove di vinificazione per il collaudo di nuove attrezzature enologiche, coadiuvanti o additivi
- Messa a punto d protocoli di vinificazione utili ad ottenere le certificazioni di processo o di prodotto
- Vinificazioni sperimentali per la verifica della efficienza di starter microbici per uso enologico
- Prove di spumantizzazione per la messa a punto di nuovi prodotti per il mercato



2022 ANNO DEL FREISA



Accesso e tariffario

Le attività sperimentali seguono un programma annuale legato alla stagionalità delle operazioni. Tutti gli operatori interessati devono contattare la cantina entro il mese di giugno di ogni anno per presentare le richieste di microvinificazione. Le richieste saranno soddisfatte compatibilmente con il numero e la tipologia di prove richieste dando priorità ai programmi di ricerca.

Dove

Dipartimento Scienze Agrarie Forestali e Alimentari

Strada Pecetto 34, Chieri

Info e contatti

www.cantinasperimentale.it/node/10

cantina.sperimentale@unito.it

Attrezzature acquisite anche con il contributo di Città di Torino, Città metropolitana di Torino, Regione Piemonte, Vignaioli sca, Araldica



2022 ANNO DEL FREISA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE LE DONNE DEL VINO

Le Donne del Vino sono l'associazione di enologia al femminile più grande del mondo. Nata nel 1988, conta oggi 980 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste. Le Donne del Vino sono in tutte le regioni italiane coordinate in delegazioni. L'associazione è senza scopi di lucro e promuove la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Due anni fa hanno costituito un network internazionale con 10 associazioni simili in altre parti del mondo. Attualmente promuovono indagini sul Gender Gap nelle cantine e sull'uso del vetro leggero. La collaborazione con università e strutture formative ha permesso un forte incremento dell'attività didattica in favore delle socie specialmente nei settori del marketing e della comunicazione. Dall'anno scolastico 2021-2022 è partita la sperimentazione del progetto D-Vino per introdurre l'insegnamento del vino negli istituti turistici e alberghieri direttamente organizzato dalle Donne del Vino. Le socie stanno realizzando il primo ricettario italiano che parte dal vino o dai vitigni autoctoni per descrivere i piatti della tradizione locale. Le azioni in favore della salvaguardia dell'identità locale e del patrimonio storico del vigneto italiano comprendono anche le degustazioni sui vini da "vitigni reliquia" e da "vigneti antichi". Le Donne del Vino promuovono il turismo del vino en plein air con il progetto Camper Friendly. Contrastano la violenza sulle donne con raccolte di fondi, convegni e azioni di sensibilizzazione come #tunonseisola e il più recente sharing corner del sito per agevolare chi cerca lavoro. Maggiori notizie sono nel sito e nel blog www.ledonnedelvino.com oltre che nel mensile D-News inserto del Corriere Vinicolo.

Associazione Nazionale Le Donne del Vino

02 867577, www.ledonnedelvino.com, info@ledonnedelvino.com

Ufficio stampa Associazione Nazionale Le Donne del Vino

Fiammetta Mussio press@ledonnedelvino.com 339 7552481



2022 ANNO DEL FREISA



CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA DOC PINEROLESE

Presidente: Luca Trombotto – Az. Agr. La Rivà- BRICHERASIO

La Denominazione Pinerolese nasce nel 1996

Il Pinerolese è un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti.

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne.

Le denominazioni previste sono le seguenti:

- Pinerolese Rosso
- Pinerolese Rosato
- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Bonarda
- Pinerolese Freisa
- Pinerolese Dolcetto
- Pinerolese Doux d'Henry
- Pinerolese Ramie

La zona di produzione si divide tra la provincia di Torino (comuni di Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa - solo per il vino "Pinerolese" Ramie i comuni di Pomaretto e Perosa Argentina) e la provincia di Cuneo: Bagnolo e Barge.



2022 ANNO DEL FREISA

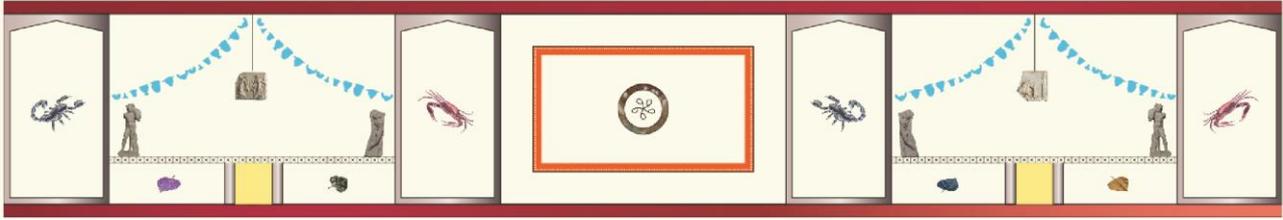


Attualmente le aziende che imbottigliano sono una quindicina e la produzione certificata è di circa 80.000 bottiglie (dati imbottigliamenti 2021):

- Pinerolese Rosso - 35.000 bottiglie
- Pinerolese Barbera - 20.000 bottiglie
- Pinerolese Bonarda - 10.000 bottiglie
- Pinerolese Dolcetto - 5.000 bottiglie
- Pinerolese Ramie - 4700 bottiglie
- Pinerolese Rosato - 2700 bottiglie
- Pinerolese Freisa - 1800 bottiglie



2022 ANNO DEL FREISA



VILLA DELLA REGINA

Il complesso di vigna e giardini fu costruito sulla collina torinese sul modello delle ville romane dal principe cardinale Maurizio di Savoia, figlio del duca Carlo Emanuele I ad inizio Seicento (documentazione al 1615, 1618-1619). Nel 1657 la moglie Lodovica ne amplia fabbricati e giardini, aggiornando decorazioni e arredi. Nel 1692 la Vigna passa ad Anna d'Orleans, moglie di Vittorio Amedeo II, che dispone, in quella che ormai sarà chiamata Villa della Regina, importanti interventi.

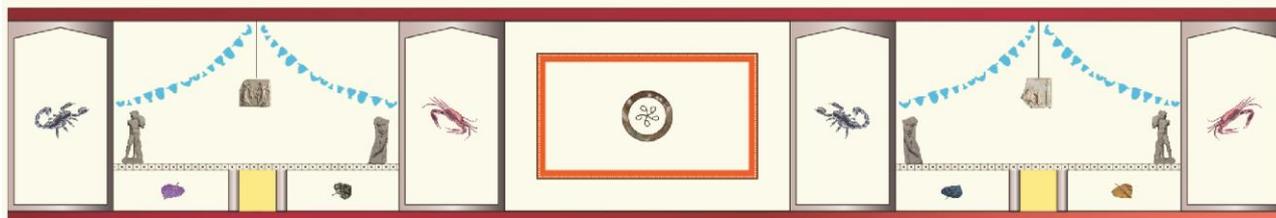
Con la guida di Filippo Juvarra, e poi di Giovanni Pietro Baroni di Tavigliano, si ridefiniscono spazi e rapporti con il giardino, l'arredo e le decorazioni seicentesche (D. Seyter e *équipe* di P. Somasso) con il coinvolgimento dei grandi artisti all'opera nei cantieri regi della capitale del regno (G.B. Crosato e C. Giaquinto, G. Dallamano).

L'unitarietà, mantenuta fin dal progetto iniziale, di vigna, poi villa con i padiglioni aulici, le grotte, i giochi d'acqua nei giardini e nel parco e le zone di servizio ed agricole, fu conservata anche con la perdita di funzione e il passaggio nel 1868 all'Istituto per le Figlie dei Militari (ente soppresso nel 1975). La mancata manutenzione del delicato equilibrio fra costruito e giardini, seguita da graduale abbandono, parziali smembramenti, danni di guerra ed interventi impropri, hanno nel novecento compromesso lo straordinario complesso con un degrado prossimo al collasso.

Dal momento della consegna all'allora Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici del Piemonte nel 1994 i restauri realizzati con fondi statali, di enti e privati, hanno ristabilito la situazione conservativa e la stretta connessione del Compendio di Villa della Regina con la Città, di cui, dall'inizio del Seicento, costituisce il fondale scenografico oltre il Po.



2022 ANNO DEL FREISA



 **CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI**

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE DOGLIANI

Il Consorzio di Tutela è da oltre ottant'anni testimone e protagonista del percorso tecnico, economico e umano della realtà vitivinicola delle Langhe. Fondato ufficialmente nel 1934, il Consorzio ottiene nel 1996 il riconoscimento alla DOC per Barolo e Barbaresco e, nel 1980, il riconoscimento delle DOCG. Ad oggi il Consorzio gestisce mediante un'attenta attività di salvaguardia, tutela e promozione le 9 denominazioni su 10.000 ettari di vigneti, e conta 540 aziende associate.

