

INCONTRO. SI E' DISCUSO DI VINO E COMUNICAZIONE

Roatto chiama a raccolta gli enofans della Freisa

E i produttori discutono se proporla vivace o ferma

Liscia, gassata o Freisa? Potrebbe essere questo, parafrasando una nota pubblicitaria, il senso della discussione che ieri pomeriggio ha coinvolto e messo a confronto giornalisti e i vignaioli che producono l'allegro rosso piemontese. Come ogni anno, da sette anni, si sono ritrovati nel parco del castello di Roatto per «Quelli che il Freisa», una giornata di confronto e degustazione lanciata dal produttore Domenico Capello e «adottata» dall'associazione Go Wine.

Una lunga chiaccherata su come si comunica il vino e su «cosa vuol fare da grande» questo rosso che intanto la maggioranza vorrebbe una volta per tutte al femminile. «la Freisa»: 700 ettari di vigneti in Piemonte divisi da 4 doc (d'Asti, Chieri, Monferrato e Langhe). Un vino ancora in cerca d'identità. Qualcuno come Capello, preferirebbe la versione «ferma» e gli vorrebbe conferire la dignità di un grande rosso. Altri non sono d'accordo: «Da noi - ha detto Fabio Samaia, Cascina Tamburini di Castelnuovo Don Bosco - la Freisa è tradizionalmente il vino che "mussa" e questo deve rimanere; dobbiamo spiegare ai consumatori che oggi produrre un vivace è laborioso più che fare una Barbera ferma». Anche Walter Massa, il «re» del Timorasso, predilige la versione allegra: ne produce circa 6 mila bottiglie a Monleale, sui Colli Tortonensi. Da lui, è arrivata anche la provocazione a non usare le fascette della Regione: «Servono solo a chi vende l'uva: piuttosto usciamo dalle doc». È la Freisa fresca e frizzante piace anche ai più giovani come ha confermato Monica Moccagatta, dell'enoteca «Mezzolito» di Alessandria. Gioca in trasferta il «barberista» Roberto Coppo, titolare dell'omonima azienda di Canelli che firma anche un'etichetta di Freisa, «Il Mondaccione», nei vigneti di Valdivilla: «Nel Sud Astigia-



Al castello
Produttori di Freisa ieri a Roatto per l'incontro su vino e comunicazione. Sotto il gruppo delle cuoche della Pro loco che ha preparato la cena tipica sulla terrazza panoramica

[FOTO GIULIO MORRA]



Carreto d'Asti

Sei etichette d'autore vestono i vini del Nord

Sei bottiglie di soci della Bottega del Vino di Moncuoco sono state «vestite» con etichette tratte da opere del concorso indetto da «Carreto d'Arte», sodalizio presieduto dall'architetto Corrado Colombo. Una giuria, composta tra gli altri da Guido Accornero (ideatore del Salone del Libro di Torino), e Christian Parisot (figlio di Adriano, artista molto legato a Carreto), ha decretato i sei vincitori. Il cofanetto della collezione Etichette d'Autore 2007 è composto da: Piemonte Cortese Doc 2007, Cascina Bric di Mosso Firmino (Moncuoco), Piemonte Bonar-

da Doc 2005 Cascina Gilli, Castelnuovo DB, Barbera d'Asti 2006 Piero Olivieri, Pino d'Asti, Albugnano Doc 2006 Cantina Terra dei Santi di Castelnuovo, Freisa d'Asti Doc 2007 "I Borghi" di Mario Vai di Albugnano, Malvasia di Castelnuovo 2007 di Antonella Natta, azienda Caudano, Pino. Spiega Corrado Colombo: «E' stato un modo per creare un legame nel territorio». «Per la prima volta - sottolinea Beppe Fassino della Bottega di Moncuoco - in una sola confezione sono raccolti 6 diversi produttori, segno di collaborazione».

[M.A. R.]

no, ha vinto il Moscato; la Freisa non creava reddito, ma sono rimasti pochi filari di confine. È un vino che invecchia bene e deve avere l'ambizione di puntare in alto». Secondo Franco Balbiano di Andezeno, «chi cerca la freisa, sa cosa vuol bere». Suggestimenti sono arrivati dai giornalisti ospiti Sergio Miravalle, Cinzia Montagna e Roger Sesto. «Tra i vignaioli di Freisa - ha ricordato Miravalle - non esiste ancora un trascinatore, una "mosca cocchiere": allora fate gioco di squadra e cercate alleanze con il territorio e la ristorazione. La Freisa merita di essere sulle carte dei vini del Piemonte». Finito il dibattito, al via le degustazioni: oltre 80 etichette in assaggio sul bancone allestito nella panoramica terrazza in centro paese e chiusa con la cena e i piatti tipici preparati dalle cuoche della Pro loco.

[F.L.M.]