



La storia del vino Torchiato di Fregona “Piera Dolza” unico passito in Italia prodotto con 3 vitigni autoctoni

Tra storia e leggenda, il Torchiato di Fregona nasce in un non meglio precisato anno del 1600 quando, a primavera, un contadino recupera i grappoli di un’annata sfavorevole dimenticati in un granaio. Gli acini, avvizziti ma sanissimi, lo tentano. Decide di provarne la vinificazione torchiando con vigore le uve e ottenendo alla fine del processo un vino bianco passito intenso, ricco di aromi e dolce al palato.

La piacevole scoperta spinge nel tempo altri contadini della zona a fare altrettanto. Nei piccoli poderi diffusi in zona, coltivati principalmente da mezzadri a servizio dei latifondisti, ogni anno si cominciò a nascondere parte dell’uva nei granai per destinarla alla produzione di questo irresistibile nettare. Presto se ne scoprono anche insospettite qualità tanto da essere impiegato come ricostituente, come rimedio per la tosse e altre malattie da raffreddamento, come tonico per donne incinte e perfino per i bambini ai quali ne veniva riservato un cucchiaino nelle occasioni speciali.

Il successo di questo vino crebbe rapidamente fino a diventare un vino iconico, rappresentativo dello stesso paese di Fregona, orgoglioso di avergli dato i natali.

Dopo aver trascorso tutto l’inverno prestando a turno scrupolose cure alle uve, le famiglie si davano appuntamento per la pigiatura a primavera nella piccola piazza del paese dove era stato allestito un torchio per uso comune, innalzato su una lastra di pietra. Qui ciascuno provvedeva a torchiare i propri grappoli. Una festa paesana storicamente celebrata la settimana santa, prima di Pasqua, che vive ancora oggi all’insegna di valori universali come la condivisione, la socialità e la convivialità. Una tradizione ancorata fortemente negli abitanti del luogo, ora capace di attirare turisti da ogni dove per celebrare un vino prezioso riservato alle occasioni speciali come l’arrivo di un ospite importante, una nascita, un matrimonio.

Nel tempo le piccole aziende che producevano modestissime quantità di vino destinate al consumo familiare, prendono nuova forma in un consorzio e condividono un’immagine coordinata per proporsi sul mercato come **Torchiato di Fregona**. Le iniziali tredici aziende che danno origine alla DOC, successivamente si trasformano in cooperativa fino a configurarsi nell’Associazione degli attuali 7 produttori della DOCG nata per decreto nel 2011.

Il grande balzo avviene nel 2012 con l'inaugurazione del Centro di Appassimento, struttura congeniale per ubicazione e per capacità produttiva, capace di soddisfare le esigenze dei sette produttori e di garantire un prodotto con unica etichetta.

Grazie anche all'aiuto della Regione Veneto, della Provincia di Treviso e del Comune di Fregona, che hanno investito nella salvaguardia di questo prodotto straordinario, i sette vignaioli si sono associati in forma di cooperativa e, unendo le proprie forze, sono riusciti a produrre una maggior quantità di **Piera Dolza**, in un ambiente più controllato e regolamentato.

Una produzione media di circa 15.000 bottiglie l'anno, 20 mila nelle annate migliori. Nonostante oggi esistano le condizioni per aumentare questi numeri, i sette vignaioli assicurano che il Torchiato non diventerà mai industriale e manterrà sempre i criteri di qualità garantiti da una lunga tradizione e dalla cura manuale.

La produzione del Torchiato di Fregona Piera Dolza segue una procedura antichissima.

Nel severissimo [Disciplinare di Produzione](#), l'insieme di norme alle quali i produttori devono obbligatoriamente attenersi, **non sono previsti interventi chimici esterni, tutto avviene sfruttando le stagioni, il particolare microclima della zona di Fregona e l'esperienza del produttore.** Questo vino, è l'unico passito italiano realizzato con tre vitigni autoctoni: il disciplinare impone debba contenere un minimo di: 30% di **Glera** (lo stesso vitigno base del Prosecco) 25% di **Boschera** e 20% di **Verdiso**; varietà che ciascun produttore deve provvedere a coltivare da sé all'interno del suo podere nelle quantità necessarie.

Dopo la vendemmia vengono conferite solo le uve migliori, selezionate rigorosamente a mano, e riposte in cassetine di circa cinque chili. Una volta portate ad appassire riposano in fruttiera per circa sei mesi. La Boschera, per le sue caratteristiche, viene adagiata nei graticci, mentre le altre stanno nelle cassetine (invertite almeno una volta portando quelle più in alto in basso e viceversa). È solo durante i primi 10-15 giorni che vengono azionate delle ventole per aiutare il processo di asciugatura dell'umidità contenuta nell'uva. Poi essa viene lasciata riposare a temperatura e areazione controllata fino al livello ottimale di appassimento, sfruttando le peculiarità del microclima come si fa da secoli.

Dopo circa sei mesi avviene la diraspatura che anticipa di poco la torchiatura delle uve. Per estrarre il massimo degli aromi gli acini vengono sottoposti al torchio almeno un paio di volte, più spesso una terza.

La resa massima dei vigneti dedicati alla produzione del **Torchiato** è di 100 quintali/ettaro ma alla fine del processo, se tutto va bene resta un 20% della produzione.

Il mosto fermenta un mese, un mese e mezzo, a temperatura controllata, poi viene messo a maturare per il 50% in acciaio e la restante metà in barrique esauste da vini bianchi.

Il disciplinare prevede un affinamento di un anno e mezzo, ma il vino viene lasciato solitamente riposare due o tre anni invertendo le due masse, trasferendo il vino dalle barrique all'acciaio e dall'acciaio alle barrique.

Infine viene assemblato e imbottigliato, per affinare ulteriormente in bottiglia, almeno cinque / sei mesi prima di essere immesso nel mercato.

Per garantirgli l'altissimo standard qualitativo che lo connota, stante una vendemmia non all'altezza, nel 2014 i sette soci hanno deciso di non vinificare il Torchiato.

Il territorio in cui è prodotto il **Piera Dolza** è caratterizzato dal microclima del **Bosco del Cansiglio**, una gola senza barriere, né naturali né artificiali, che presenta una media di due/tre gradi in meno della vicina Vittorio Veneto. La conformazione carsica dell'**Altipiano del Cansiglio** risulta ideale per i vigneti poiché la ventilazione presente anche nelle giornate estive più calde, favorisce la produzione di uve sane.

Il sottosuolo è prevalentemente composto da limo e argilla con vigneti caratterizzati dalle piccole dimensioni, a volte anche di soli venti o trenta filari.

La sostenibilità ambientale. In aggiunta alle severissime regole dettate dal disciplinare, la cooperativa si è autoimposta un regolamento ancora più stringente. Esso vieta ogni tipo di diserbante, favorisce lo sfalcio a interfilari, e prevede che il lavoro avvenga principalmente in forma manuale, sia in vigna che in cantina.

Tutta la filiera viene gestita internamente, anche negli aspetti commerciali e di promozione e marketing sia tradizionali che digitali, i quali non vengono finalizzati alla mera vendita, quanto a meglio far conoscere questa realtà, unica nel suo genere.

Il nome **Piera Dolza** richiama la storia del paese nella cui piazza è ancora presente l'antico torchio poggiato su una pietra estratta dalle vicine **Grotte del Caglieron**. Una pietra arenaria facile da lavorare con la quale si realizzavano gli stipiti delle porte dei palazzi signorili della zona, ma anche delle sontuose dimore di Venezia. Un legame con il territorio e con la tradizione che è stato ripreso nel nome e nel logo dove appare appunto il torchio sulla pietra.

Oltre al **Piera Dolza**, la cooperativa dal 2015 produce la **Boschera** in purezza un vino che nonostante la sorprendente acidità -tanto da meritarsi la definizione di 'brivido verde'- possiede grande equilibrio e indiscussa eleganza. Con le vinacce derivate dalla lavorazione del Torchiato viene prodotta, da una vicina distilleria, anche una grappa.

Nel piccolo spaccio allestito all'interno del Centro Appassimento, trovano spazio anche alcune preparazioni dolciarie come il "Torchiatone" una focaccia dolce, naturalmente al Torchiato; e il formaggio "imbriago" una specialità casearia prodotta dalla vicina latteria Agricansiglio, affinata - neanche a dirlo- sulle vinacce del Torchiato.