



Lison: una Docg da rivitalizzare

La viticoltura praticata nelle zone prevalentemente pianeggianti, dove si incontrano le province di Venezia, Treviso e Pordenone affonda le proprie radici nelle pratiche agricole delle popolazioni dell'Impero Romano che duemila anni fa intensificarono l'allevamento della vite. Il vino per il popolo romano è sempre stato importantissimo, tanto che, se prima era riservato alle sole classi agiate e sacerdoti dei culti pagani, durante l'Impero era tale la sua quantità che ogni classe sociale poté, per la prima volta, bere il vino. Quel territorio è oggi interessato dalla Docg Lison-Pramaggiore, massimo riconoscimento a livello qualitativo che conferma la vocazione di quelle zone alla produzione di vini di qualità. Scendendo poi nello specifico della denominazione, si distinguono una manciata di paesi attorno a Lison, frazione del comune di Portogruaro, che possono fregiarsi della menzione "Classico" anche in etichetta. A superare il periodo buio ed inquieto del Medioevo, nel quale la vite rischiò addirittura l'estinzione, vennero in aiuto i vari ordini monastici: questi, continuarono la coltivazione della vite all'interno delle proprie sicure tenute, anche considerato che il vino era necessario alle cerimonie religiose. Importante presenza fu l'Abbazia di Santa Maria in Sylvis in Sesto al Reghena, che contribuì a dare continuità e ad incrementare la viticoltura nei terreni di proprietà o ad essa riconducibili. Un deciso impulso commerciale col passare dei decenni lo diede anche la Repubblica Serenissima, che contribuì a far conoscere i vini veneti lontano dalle proprie terre ed allo stesso tempo a far conoscere "vini foresti" nel veneziano.

L'areale Lison Pramaggiore si presenta per lo più con terreni pianeggianti di origine alluvionale, creatisi dall'avanzata e dal ritiro dei ghiacciai oltre al materiale di riporto dei corsi d'acqua venutisi a creare.

La composizione dei terreni è rappresentata da elementi quali argille, limo e nelle zone più fertili, dall'elevata presenza di sostanza organica.

Dove però la vite riesce meglio ad esprimersi è nei terreni che presen-

tano inserti di carbonati detti "caranto" che attraversano il terreno argilloso ad una profondità di circa 90 centimetri. Proprio qui il Lison, l'ex Tocai, ora omonimo della zona in cui viene allevato, trova origine esprimendosi con tutta la propria eleganza, fragranza e finezza.

Si tratta di un vino di grande personalità, più che mai espressione del territorio e del Veneto Orientale; immancabile la nota di mandorla amara tipica del vitigno, cui si uniscono freschi sentori floreali che spaziano dal tiglio, al glicine e all'acacia e fruttati, con rimandi di agrumi, mela, pesca, ma anche spezie, erbe aromatiche e frutta secca quali nocciola e noce.

Ma è anche un vino con una grande versatilità in tema di abbinamento: il Lison si presta molto bene quale vino da aperitivo affiancato da verdure pastellate; ma si sposa splendidamente con la soppresa veneta: il più classico ed il più tradizionale degli abbinamenti. Trova infine accordo con formaggi tendenzialmente freschi o a media stagionatura e piatti a base di pesce, meglio se al forno o alla griglia. Nelle versioni di maggior struttura non teme assolutamente l'abbinamento alle carni bianche.

Il Lison è un vino che al momento rimane purtroppo confinato nelle retrovie, incapace di trovare il giusto spazio che merita forse a causa di un interesse attuale incentrato al mondo delle bollicine, che oggi imperversano sui mercati nazionali ed internazionali e nelle varie degustazioni.

Antonio Lodedo

