



## Lison, un vino da ululato



Dove un tempo c'erano i lupi, ora si produce uno dei migliori vini bianchi d'Italia dalle potenzialità enormi

**Lison Classico** ovvero quel vino che non ti aspetti. Già perché questo bianco, sotto la tutela del **Consorzio Vini Venezia**, mostra una carattere e una personalità a tratti sorprendenti. Eleganza, struttura, longevità, com'è nella carta d'identità dei vini di razza. Siamo nella zona di confine tra Veneto e Friuli. Una terra nata dal fiume Tagliamento che dopo aver formato i magredi friulani ha lasciato qui un carico di carbonato di calcio e argilla. Un terreno duro, che già a trenta centimetri di profondità è come la pietra. Terra per millenni solo adatta alla foresta, che qui fu una delle principali della Pianura Padana. *Silvis luponica* la chiamavano i Romani. Terra per lupi, che nemmeno la Serenissima pensò di disboscare. Furono invece gli Austriaci a far man bassa del legname per costruire le barricate. Così il bosco si trasformò man mano in terra da bonificare e rassodare. Missione per i reduci della Prima Guerra Mondiale che, però, dovettero arrendersi di fronte a questo terreno duro e poco produttivo. A volte però conviene guardare anche la terra con il bicchiere mezzo pieno, perché proprio quelle compressioni calcaree che rendono così ostica la coltivazione, sono in realtà preziose per la vite. Le famiglie nobili veneziane se ne accorgono e comprano grandi possedimenti in questa zona. Verso la metà degli anni Cinquanta del Novecento compaiono le prime macchine agricole e la viticoltura prende piede con forza. Nel 1972 arriva la Doc per il Tocai di Lison per cui si delimita la zona storica che tuttora si può fregiare della menzione Classico, tra i pochi in Italia. Il Tocai scompare e diventa tai (vitigno), Lison resta per contrassegnare un vino bianco che ha caratteristiche inconfondibili cioè le qualità che abbiamo elencato all'inizio e, dal punto di vista gustativo, una nota ammandorlata che più o meno accomuna tutti i migliori campioni.



Gli assaggi:

### **Lison Classico Villa Bogdano 2019**

Lo scorso anno a Golosaria Fiera Online abbiamo fatto una interessante degustazione con l'enologo e amministratore di questa azienda Lucio Tessari.

Un'azienda storica, bellissima, che nasce in una sorta di penisola tra i fiumi Lison e Loncon, dov'era ospitato un convento e la viticoltura era in realtà antica, al punto che qui si sono conservati vigneti storici tra cui un cassone padovano di fine Ottocento. Oggi sono 18 gli ettari coltivati con vitigni storici, un vero record. L'assaggio conferma l'impressione ottima che abbiamo avuto lo scorso anno e che ci ha fatto assegnare il Top Hundred al 2018.

Il **Lison Classico 2019** appare concentrato già sotto il profilo cromatico che vira all'oro. Al naso è decisamente verticale, con note di pesca, miele, mallo di noce, quindi erbe come il timo e una spiccata parte minerale. Al palato ha corpo, sapidità e una chiusura secca, ammandorlata.



(per approfondire vedi questo video dedicato a Villa Bogadano - link)



### Lison Classico 150 Borgo Stajnbach 2019

In quest'azienda a conduzione familiare fondata nel 1991 si vinifica il Lison da oltre cinquanta vendemmie. L'etichetta scelta, 150, richiama l'anniversario dei 150 anni dell'Unità nazionale coincidenti con l'arrivo della Docg (2011), mentre in etichetta viene impresso il fiore di mandorlo perché in questo vi è la chiave per leggere il Lison. Di colore giallo paglierino, al naso oltre alla classica nota di frutta secca, mandorla, evoca la pesca bianca e mostra un lato leggermente più esotico, con banana e spezie. In bocca ha giusta sapidità, equilibrio ed è molto persistente. Una cantina di cui assaggeremo anche il resto della produzione e che vi racconteremo in modo più approfondito.



### Lison Classico Le Carline 2019

Le Carline è un altro campione del nostro *Golosario* che abbiamo premiato per il Refosco e che ci aveva colpito fin dal primo assaggio, nel 2019, per i **vini Resiliens** da vitigni resistenti. Un capitolo nella storia di questa cantina votata al biologico fin dai primi passi, ai vini senza solfiti e al vegano anche in vigna. Vini straordinari per questa cantina che rappresenta bene la storia del territorio che ha le vigne su appezzamenti che nelle vecchie mappe austroungariche erano censiti con il nome di Inferno per via delle argille



affioranti durissime da coltivare. Di colore che tende all'oro, al naso si ritrova nuovamente la pesca bianca accompagnata però da agrumi e cedri canditi, banana e, a differenza degli altri, una coté floreale molto intensa con ginestra e fiore di sambuco. In bocca è pieno con una persistenza esagerata e la chiusura amaricante che lo caratterizza.

*(per approfondire vedi link articolo sui Vini Resiliens di Paolo Massobrio)*



Una delle interpretazioni del detto In bocca al lupo, fa riferimento al gesto amorevole, di accudimento, insito nella lupa che porta in bocca i suoi piccoli. In bocca al lupo quindi è nascosto un tesoro. Il Lison nella terra che era stata dei lupi.

Entra ne

