



La degustazione



26 Apr

Alla scoperta della Lison Docg, nelle terre dove non si può più dire Tocai...

di Marco Sciarrini

Interessante digital tasting organizzato dal Consorzio Vini Venezia.

Una sorta di viaggio virtuale alla scoperta di una denominazione piena di storia come quella del Lison Docg, denominazione tutelata dal Consorzio che si estende nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra i fiumi Tagliamento e Livenza, compresa fra le province di Treviso, Venezia e Pordenone nei Comuni di Lison, Pradipozzo, Summaga, Belfiore, Blessaglia, Salvarolo, Carline e Loncon. Si segnala l'esistenza della menzione "Lison Classico", riconosciuta a pochissimi vini a livello nazionale e garanzia del plus valore che il vino di questa zona è prodotto all'interno delle storiche aree di produzione, a salvaguardia appunto di qualità e tradizione. Il Consorzio vini Venezia nasce nel 2011 dall'unione di due Consorzi storici, il Consorzio Volontario tutela Vini Doc Lison Pramaggiore e il Consorzio tutela Vini del Piave Doc. Il Consorzio tutela cinque denominazioni: le due eccellenze Lison Docg e Malanotte del Piave Docg, la nuova Doc Venezia e le due Doc storiche Lison-Pramaggiore e Piave. Attualmente il Consorzio conta più di 2 mila produttori, tra soci diretti e indiretti, per un'area che va dalla Pedemontana veneta alle isole della laguna veneziana, coprendo una superficie di circa 4.939 chilometri quadrati e sviluppandosi quindi sulle due province di Treviso e Venezia. Questa fusione vista con gli occhi di oggi acquisisce ancor più valore, e può essere d'esempio a molti anche nella Regione, in un periodo nel quale si sente tanto parlare di accorpamenti ed unioni.





(I partecipanti al digitl tasting)

Crocevia di imperi, popoli, memorie, la storia qui è passata molte volte nel corso di secoli, già all'epoca dei romani la coltivazione della vite era già presente in questi territori, a contribuire allo sviluppo del vitigno ci pensarono i monaci Benedettini, seguiti dalla Repubblica Serenissima di Venezia ed infine la dominazione asburgica, che ha il merito di aver introdotto l'allevamento del Tocai. Per arrivare ai giorni nostri con la creazione nel 1971 della Lison Doc, unita nel 1974 alla Doc Premaggiore nella Lison-Pramaggiore Doc per poi proseguire fino al 2010 con la Docg Lison. Non possiamo dimenticare quello che è avvenuto nel 2007 quando per effetto di una battaglia tra Italia e Ungheria sul nome Tocai, i produttori italiani hanno dovuto rinunciare a quel nome. La verità che quello che la legge impone non può "d'emblée" essere digerito senza colpo ferire. Il termine così radicato non solo in Veneto, ma anche in Friuli ha lasciato una profonda ferita, in particolare sui viticoltori più anziani, e non ancora rimarginata. Purtroppo questa diatriba non ha consentito il pieno decollo della nuova denominazione che pur non essendo letteralmente Tocai, lo è comunque al 100%, ecco forse il ruolo del Consorzio può essere fondamentale nel girare pagina. I terreni ricompresi nella denominazione sono il frutto di un lungo periodo di glaciazioni e di successivi depositi alluvionali, con la presenza di antiche vie d'acqua. Il Lison, grazie ad un clima temperato influenzato dalla vicinanza al mare e alla buona ventilazione (Bora e Scirocco), è soggetto ad una buona escursione termica tra il giorno e la notte che fa sì che si concentrino le sostanze aromatiche rendendolo un vino particolarmente profumato, fresco, elegante. Altra componente fondamentale sono i suoli dell'area. Contraddistinti dalla presenza di un sottile strato di caranto (carbonato di calcio) e da uno più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale, presentano una buona capacità di riserva idrica e un buon contenuto di elementi minerali soprattutto potassio, calcio e magnesio. L'associazione, il cui Presidente attualmente in carica è Giorgio Piazza e il Direttore è Stefano Quaggio, grazie a progetti attenti al territorio e a continui studi e ricerche sulle diverse varietà, ha raggiunto in pochi anni un elevato numero di soci. Il digital ha visto degustare alcune referenze di tre importanti realtà vitivinicole del territorio: Villa Bogdano 1880, Le Carline, Borgo Stajnbech.





(I vini degustati)

Le Carline Lison Dcog Classico 2019

Azienda familiare con Daniele Piccin titolare dal 1980 con i figli Claudia e Alessandro. Una delle prime aziende con certificazione Biologica ed ora anche vegana. Lison 100%. Terreno argilloso di origine calcarea con esposizione Nord Sud-Est. Vigneti di 10-20 anni. Vendemmia con leggera sovramaturazione delle uve, pulizia e raffreddamento delle uve con ghiaccio secco, macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, affinamento a contatto per alcuni mesi con le fecce fini, illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati al naso intenso, caratterizzato da note fruttate pera cedro e pesca bianca, sentori floreali di ginestra e fiori di sambuco, in finale alcune note speziate, al palato sorso pieno e morbido, piacevole sapidità con finale delicatamente ammandorlato e di lunga persistenza.

Villa Bogdano 1880, Lison Classico Dcog 2019

L'Azienda prende il nome dalla Villa storica del '500. Biologico dal 1993. Lison 100%. Allevamento a Sylvoz su terreno argilloso calcareo e alcalino di origine alluvionale, con vigneti del 1943. Dopo la raccolta una parte in criomacerazione (12%) per 12 ore, vengono eseguiti due travasi alla fine della fermentazione e ad aprile si effettua il blend delle due parti. Tre mesi in bottiglia prima della vendita. Colore giallo paglierino con accenni dorati, al naso intenso e complesso con note fruttate di nespole e frutta matura e candita e mallo di noce, sensazioni floreali di erbe aromatiche, al palato morbido, bello il gioco tra freschezza e sapidità, lunga persistenza su note piacevolmente ammandorlate.

Borgo Stajnbech 150 Lison Classico Dcog 2019

Un nome, 150, dedicato all'Italia che nel 2011, anno del riconoscimento della Dcog,



festeggiava i 150 anni di unità. Lison 100%. Vigneti in Belfiore di Pramaggiore su terreni di argilla ed allevamento a Guyot, Criomacerazione in pressa per otto ore, decantazione a freddo e vinificazione a temperatura controllata, 8 mesi sui suoi lieviti con frequenti battonage. Affinamento in acciaio e un 10% in botti di acacia per donargli struttura. Colore giallo paglierino lucente, al naso intense note fruttate di mela bianca, pesca e note agrumate di buccia di pompelmo, e floreali di glicine, complessità speziata, al palato sorso bilanciato buon tenore alcolico, asse acido sapido spostato verso la sapidità, con una bella pulizia del sorso, finale lungo e persistente su note leggermente amaricanti. Grande capacità di invecchiamento.

