



Lison Docg: i grandi vini dei dogi veneziani

28 Aprile 2021 28 Aprile 2021 Roberta Masi Borgo Stajnbach, Consorzio dei vini di Venezia, Le Carline, lison, Lison DOCG, Lison-Pramaggiore, Malanotte del Piave DOCG, Piave, Villa Bogdano 1880, vini dei dogi

Un appassionante viaggio alla scoperta della Lison Docg, una denominazione poco conosciuta dai wine lovers del Belpaese ma dal grande potenziale

Sono noti anche come **vini dei Dogi**, perchè era proprio nella zona situata nell'entroterra di Venezia che i dogi si rifornivano di vino durante il periodo della Serenissima. Oggi, in quest'area orientale del Veneto che copre 5 province ci sono 5 diverse denominazioni: **Lison DOCG, Malanotte del Piave DOCG, la nuova DOC Venezia e le 2 DOC storiche: Lison-Pramaggiore e Piave.**

Per far conoscere meglio i vini della denominazione **Lison DOCG**, il **20 di Aprile** è stato organizzato un **digital wine tasting** promosso dal **Consorzio dei vini di Venezia**, che ha visto come protagoniste le seguenti 3 **Cantine: Villa Bogdano 1880, LeCarline e Borgo Stajnbach.**

Si tratta di vini ancora un po' sconosciuti al grande pubblico dei wine lovers, ma che non hanno niente da invidiare a quelli delle altre denominazioni in termini sia di eccellenza qualitativa che di esperienze sensoriali che sono in grado di regalare.

Due parole sulla denominazione Lison DOCG

Il **Lison DOCG**, conosciuto anche come "**Tocai del Lison**" – oggi chiamato semplicemente **Lison** per evitare controversie con l'Ungheria – , occupa la zona pianeggiante, compresa fra le province di Treviso, Venezia e Pordenone, che si estende nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, tra i fiumi Tagliamento e Livenza. Il nome della denominazione deriva dal borgo di Lison, frazione di Portogruaro e il vitigno di riferimento è il Friulano.

I vitigni ammessi dal disciplinare in questa denominazione sono il Tai (vitigno a bacca bianca proveniente dal Tocai) per il 75% e altri vitigni a bacca bianca autoctoni della zona di Venezia, Treviso, Pordenone fino ad un massimo del 15%.

La storia del territorio

Qui la coltivazione della vite ha origini antiche che risalgono all'epoca dei romani, anche se la produzione di vino iniziò a diventare importante solo ai tempi della Repubblica Veneziana ed ebbe un forte impulso dopo l'avvento delle macchine agricole, avvenuto intorno al '900, per via delle difficoltà di coltivazione causate dalla presenza nel sottosuolo di blocchi calcarei molto duri e compatti.

Oggi la maggiore concentrazione delle Cantine si trova in quella che è definita la zona "Classica", tra campagne costellate da antiche case coloniche, paesi circondati da mura medioevali e piccole città dove sono ancora vive le testimonianze degli antichi romani, paleocristiani e medioevali.

Il clima

La vicinanza del mare e la presenza di lagune favorisce un clima temperato con una buona ventilazione ed eccellente escursione termica.

Il terroir

Una particolare menzione merita la conformazione del terreno, che contribuisce ad arricchire i vini con note olfattive e gustative molto intense e caratteristiche.

Dopo la glaciazione, in queste terre di origine alluvionale create dal fiume Tagliamento



con i suoi detriti, si sono depositate argille fini e calcare. La solidificazione del carbonato di calcio ha creato "il calanto", una vera e propria peculiarità di queste zone ricco di calcio, magnesio e argilla, che, se da una parte rende difficile la coltivazione, dall'altra regala ai vini struttura, profumi e mineralità. Per molto tempo l'area è stata ricoperta da foreste vergini – tanto da assomigliare ad una piccola "Amazzonia" – dalle quali si raccoglieva legno pregiato, poi fortemente diminuito a causa di pesanti disboscamenti. Di queste vaste distese boschive sono sopravvissute alcune aree di bosco planiziale.

Le origini del vitigno

Il vitigno di riferimento è il friulano, che arriva dal Tocai, un vitigno che proviene dall'Ungheria, probabilmente introdotto dai pellegrini in transito, che prima era chiamato Tocai classico e, poi, rinominato dopo le rivendicazioni dell'Ungheria. Continua a permanere invece la possibilità di menzionare il termine " Classico" in etichetta, privilegio riservato a poche DOCG.

La vocazione biologica del territorio

Un aspetto molto importante da sottolineare, che accomuna diverse etichette, è l'approccio biologico adottato da moltissime cantine, sposato da alcune realtà persino prima che diventasse una moda.

Alcune tra le cantine più significative del territorio

Tra le cantine più rappresentative del territorio troviamo **Villa Bogdano 1880, LeCarline e Borgo Stajnbech**, tre realtà con stili produttivi diversi, accomunate, però, da una forte identità territoriale e dall'impiego di un approccio biologico che testimoniano l'eccellenza qualitativa dei vini di questa denominazione, come si evince dalla degustazione dei loro vini (di cui abbiamo parlato nel nostro articolo "Lison Docg: il territorio raccontato da tre Cantine").

Per informazioni:

<http://www.consorziovinivenezia.it/>

Please follow and like us:

