

IL LISON: PROSPETTIVE FUTURE

Enot. Mauro Stival, pres. Consorzio Volontario Tutela Vini DOC Lison-Pramaggiore

IL LISON NELLA DOC LISON-PRAMAGGIORE

Il Tocai è un vitigno storico e identificativo della DOC Lison-Pramaggiore, che, ad oggi rappresenta una tra le realtà più importanti in Veneto ed in Italia per la coltivazione e produzione di uve Tocai.

La fama del comprensorio della Doc Lison-Pramaggiore è indiscutibilmente legato a questo vitigno, coltivato qui, possiamo permetterci di affermarlo, da sempre.

E' giusto anche ricordare e considerare che la nascita del Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini a Denominazione di Origine Controllata "Lison-Pramaggiore", avvenne, nel 1974, a tutela e per la promozione dei vini rappresentativi di questa zona, tra cui appunto il Tocai.

Possiamo quindi affermare che:

- **Il Tocai è un vitigno storico e fortemente identificativo della DOC Lison-Pramaggiore.**
- **Ad oggi la DOC Lison-Pramaggiore rappresenta una tra le realtà più importanti in Veneto ed in Italia per la coltivazione e produzione di uve Tocai.**

Ricordiamo la data del 1° aprile 2007 che ha ufficialmente visto l'abbandono del nome Tocai.

E ricordiamo che questo Consorzio si è mosso per tempo per identificare la nuova denominazione del prestigioso vino bianco ottenuto dalle uve Tocai.

La Denominazione, identificata in LISON e LISON CLASSICO, è stata regolamentata con Decreto del 29 maggio 2000, GU n. 138 del 15 giugno 2000, con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione dei vini Doc Lison-Pramaggiore.

E' stato presentato la scorsa settimana presso la sede del consorzio, il MANUALE D'USO DEL TERRITORIO, l'articolato studio sulla zonazione, che offre ai produttori di questa DOC, da **sempre riconosciuta come territorio vocato alla produzione di vini di alta qualità**, uno strumento per "fare" viticoltura in modo "cosciente".

Con i risultati della zonazione gli operatori acquisiscono oggi la consapevolezza della potenzialità del territorio e con il manuale d'uso del territorio hanno la possibilità di programmare la gestione del sistema vigneto.

Auspico che il Manuale sia di stimolo per noi produttori a "sperimentare", a rimetterci in gioco per gestire i vigneti e per produrre in modo ponderato, più tecnico, più scientifico, per

differenziarci per tipicità e per raggiungere quella qualità superiore che la DOC Lison Pramaggiore è in grado di offrire grazie alla professionalità dei suoi operatori .

LA PRODUZIONE DI LISON NELLA DOC LISON-PRAMAGGIORE

Vediamo ora alcuni dati relativi alla produzione di **Lison** nella Doc Lison Pramaggiore (Tab 1, 2), riferiti alla vendemmia 2006 e 2007.

Tab. 1 - VENDEMMIA 2006 (Dati Federdoc)

D.O.C.	LISON -PRAMAGGIORE	VENETO	FRIULI V.G.
Sup. vitata a TOCAI (ha)	190	301	1.167
Prod. UVA (kg)	1.704.800	2.689.300	9.781.500
Prod. VINO (L)	1.193.360	1.882.510	6.847.050
%	63%	100%	

Tab. 2 - VENDEMMIA 2007 (Dati Cam. Com. VE)

D.O.C.	LISON-PRAMAGGIORE
Prod. UVA (kg)	1.394.753
Prod. VINO (L)	976.327

PROSPETTIVE FUTURE DEL LISON

La perdita del nome Tocai, nel complesso mondiale identificato con il Tocai ungherese, non deve essere vista come un handicap, ma come una occasione per una nuova promozione e riqualificazione del prodotto.

La nuova situazione venutasi a creare ci pone di fronte alla necessità di passare da una dimensione locale identificativa del vitigno Tocai (il Tocai di Lison-Pramaggiore) ad una dimensione territoriale (Lison di Lison-Pramaggiore) dandoci la opportunità di creare così un prodotto inimitabile.

Il nuovo scenario ci obbliga di:

- **puntare sul nome Lison in quanto identificativo di un territorio storicamente vocato alla produzione di Tocai e riconosciuto a livello internazionale;**
- **impegnarci per creare un vino che, pur rimanendo “tipico”, risponda comunque alle esigenze del mercato internazionale;**
- **effettuare una gestione corretta del potenziale vitivinicolo del Lison, per creare massa critica di prodotto appetibile ai mercati mondiali;**
- **aumentare la qualità percepita dal consumatore;**
- **aumentare la qualità complessiva del “sistema ambientale” Lison-Pramaggiore legando assieme Vino- Arte- Cultura e Territorio.**

In tab. 3 viene presentata una classifica delle DOC – Veneto così come sono percepite dagli operatori del settore e dai consumatori.

Tab. 3 - CLASSIFICAZIONE DELLE DOC DELLA REGIONE VENETO IN RELAZIONE ALLA LORO PERCEZIONE DA PARTE DEGLI ESPERTI E DA PARTE DEI CONSUMATORI

SECONDO GLI ESPERTI	SECONDO IL CONSUMATORE
VALPOLICELLA	VALPOLICELLA
SOAVE	SOAVE
PROSECCO	PROSECCO
COLLI DI CONEGLIANO	BARDOLINO
BIANCO DI CUSTOZA	BIANCO DI CUSTOZA
LISON PRAMAGGIORE (6° Posizione)	PIAVE
BARDOLINO	BREGANZE
BREGANZE	COLLI EUGANEI
PIAVE	LUGANA
LUGANA	COLLI BERICI
MONTELLO COLLI ASOLANI	MONTELLO COLLI ASOLANI
VALDADIGE	GARDA
GAMBELLARA	GAMBELLARA
COLLI EUGANEI	VALDADIGE
GARDA	LISON PRAMAGGIORE (15° Posizione)
LESSINI DURELLO	COLLI DI CONEGLIANO
COLLI BERICI	LESSINI DURELLO
BAGNOLI	BAGNOLI

Il Consorzio Vini in collaborazione con Università e Veneto Agricoltura ha iniziato dal 2006 un progetto di valorizzazione del Lison.

Il progetto è suddiviso:

- **in una fase di sperimentazione e miglioramento del prodotto**
- **e una fase di promozione e strategia di marketing.**

L'attività di sperimentazione prevede:

- il recupero dei vecchi biotipi di Tocai presenti nella zona DOC;
- la microvinificazioni sui vecchi biotipi di Tocai a confronto con i nuovi cloni;
- lo sviluppo di nuovo protocollo di vinificazione per esaltare le caratteristiche aromatiche del Lison;
- la sperimentazione in cantina del protocollo di vinificazione;
- la degustazioni per il controllo qualità del protocollo.

I primi risultati della sperimentazione sono stati molto incoraggianti.

Essi hanno fornito un nuovo protocollo di vinificazione del Lison, che esalta le note “positivamente tipiche” e che viene utilizzato dalla maggioranza delle aziende della DOC.

Per quanto riguarda la promozione e la gestione del marketing, esse naturalmente continueranno affinché il Lison possa sempre più affermarsi come vino identificativo e trainante la zona DOC Lison-Pramaggiore.