



Una verticale di 11 annate dell'Azienda Borgo Stajnbech dimostra la longevità dell'ex Tocai Friulano

Giuliano e Adriana Valent, titolari della cantina con sede a Belfiore (VE), hanno voluto festeggiare il decennale dell'imbottigliamento della loro prima bottiglia di Lison Classico Docg 150 con una degustazione per giornalisti e addetti al settore



Giuliano e Adriana Valent con, al centro, la figlia Rebecca (Foto © Borgo Stajnbech).

Giuliano Valent e la moglie **Adriana**, titolari dell'azienda **Borgo Stajnbech** di Belfiore (VE), hanno voluto festeggiare il decennale dell'imbottigliamento della loro prima bottiglia di **Lison Classico Docg 150**, con una verticale di undici annate. Per sommelier, professionisti del settore e giornalisti è stato un vero e proprio approfondimento sulla coltivazione del vitigno Friulano nella Docg Lison Pramaggiore.

La verticale di Lison Docg dell'azienda Borgo Stajnbech

Nella conduzione di circa 17 ettari tra vitigni a bacca bianca e rossa, Giuliano e Adriana sono recentemente affiancati dalla figlia Rebecca, giovane enologo che, partendo dall'esperienza maturata dal padre Giuliano in ben 54 vendemmie, rappresenta oggi il futuro e la continuazione dell'essere viticoltori in casa Valent.

L'esclusiva verticale di Lison Docg, il cui nome 150 è stato dedicato al 150^o compleanno della Repubblica Italiana, è stata per l'azienda una vera a propria sfida anche perché il **Lison Classico non è un vino nato per l'invecchiamento**. È stato molto interessante, oltre che una piacevole scoperta, apprezzarne l'evoluzione di profumi e aromi che, anno dopo anno, diventano più ricchi e complessi, ma anche ritrovare in ogni bottiglia stappata, l'espressione dell'annata vendemmiale e la tipicità di vitigno e territorio.



La verticale di Borgo Stajnbach ha festeggiato i 10 anni dalla prima bottiglia (Foto © Antonio Lodedo).

Il Friulano e il suo territorio

L'**areale del Lison-Pramaggiore** è situato nella pianura veneto-friulana, a pochi chilometri dal litorale veneziano e fra i fiumi Tagliamento e Livenza. Da sempre esso è espressione della peculiarità dei vini del territorio; i suoi suoli sono caratterizzati dalla presenza di un sottile strato di "caranto" (carbonato di calcio) collocato indicativamente a una profondità tra i 30 ed i 70 centimetri. La componente prevalentemente argillosa, invece, consente ai terreni di **godere di una buona capacità di riserva idrica**.

Su questi terreni il Friulano (ex Tocai), localmente chiamato Lison, ha trovato da lunghissimo tempo il proprio habitat ideale. Borgo Stajnbach, forte della convinzione dello stretto legame con il territorio e le proprie origini, non ha ceduto alla diffusa tentazione dell'espianto del Friulano a favore di vitigni indubbiamente più redditizi.

L'**uva prodotta in queste terre è ricca di estratti**, sostanze coloranti, aromatiche e zuccheri. Con la benevolenza dalle condizioni meteo, potature severe ed adeguate concimazioni, Giuliano Valent sostiene che le uve Lison si esprimano sempre su elevati livelli qualitativi.

Mai caratterizzato da acidità particolarmente elevata, il Lison presenta invece buon tenore alcolico e buona struttura; con un'oculata gestione delle quantità prodotte, il vino può dar vita anche a prodotti longevi.

Tipicità e pulizia del vino sono dunque i due must della cantina **Borgo Stajnbach**. Della prima abbiamo già parlato mentre per quanto riguarda la seconda, essa va intesa non solo come pulizia delle attrezzature, ma anche come pulizia dell'espressione aromatica. Solamente attraverso assaggi continui, durante le varie fasi della vinificazione, sarà possibile individuare il momento esatto per procedere all'imbottigliamento di un prodotto che raccoglie in sé il meglio dell'espressione olfattiva.

Lison Docg: degustazione annate dal 2020 al 2015



La degustazione del Lison Classico Docg 150 (Foto © Antonio Lodedo).

Annata 2020

Calice caratterizzato da grande lucentezza e luminosità; riflessi verdognoli ancora presenti in un giallo paglierino testimone della giovane età. L'olfatto è caratterizzato da un'intreccio di profumi floreali, erbe aromatiche, frutta a polpa bianca e lieve speziatura di pepe bianco. Al palato è potente, in buon equilibrio, con la freschezza che ravviva il palato supportata da una piacevole

sapidità. Un vino dalla grande personalità e carattere, in decisa aderenza con le caratteristiche del territorio e della varietà.

Annata 2019

Eleganza e finezza caratterizzano questo millesimo. Vegetale e floreale con i richiami dei profumi della primavera. Al palato la struttura è decisa grazie alla vivacità di freschezza e sapidità; i sentori floreali si arricchiscono di note di frutta esotica agrumata e vegetale secco. Un anno in più rispetto al campione precedente premia inevitabilmente in termini di eleganza.

Annata 2018

Annata molto produttiva, che ha costretto a diradamenti ripetuti. I presupposti sono di un vino longevo, che ancora evidenzia nel calice riflessi verdognoli ed una tonalità di colore più fresca e fredda della precedente. All'olfatto il calice si presenta inizialmente un pò timido per esprimersi poi su note di frutta tropicale fresca quali ananas e mango, supportati da note di erbe aromatiche. Al palato è evidente la grande freschezza con aromi di lime e agrume giallo, supportata, tuttavia, da morbidezza e sapidità in evoluzione.

Annata 2016

Frutto di una vendemmia con le giuste condizioni meteo, il millesimo è caratterizzato da riflessi ramati, testimoni di un'evoluzione in corso. All'olfatto la frutta è già matura, quasi sciroppata e balza evidente il più **classico sentore varietale del Lison: la mandorla amara**. Al palato il sorso è netto, potente, esuberante. La sensazione calorica è immediata, affiancata da freschezza verticale. Il calice si esprime su elevati livelli di morbidezza, rotondità, freschezza, evoluzione e tipicità.

Annata 2015

Bicchiere dal colore più compatto che si esprime già verso note dorate. Olfatto intrigante caratterizzato da grande raffinatezza, che si esprime su note di vegetale sapido, fungo champignon e frutta tropicale matura. L'evoluzione in corso regala un vero bouquet di profumi raffinati ed in continua successione. Il palato offre un sorso ben bilanciato con tono sapido piacevolissimo e finale amaricante. Lunga persistenza e pulizia per questo vino che richiede temperature di servizio più elevate rispetto le precedenti annate.

Annata 2014

Tutti i vignaioli ricordano questa come forse una delle peggiori annate conosciute. Le lunghissime piogge durante l'intero periodo vegetativo hanno consentito scarse produzioni. Per il 150 di questo millesimo, Giuliano ha introdotto, in stile champenoise, una parte di "vino di riserva" dell'annata 2013. Calice di color oro-ambra di grande consistenza. Sentori di frutta candita caratterizzati da albicocca matura cui si uniscono sentori salmastri. Al palato si percepisce una frutta sciroppata sotto spirito, la mela cotogna cotta, la giuggiola e lievi sentori fumè e torbati. Caratterizzato

sempre da buona freschezza e sapidità, questo calice probabilmente avrebbe potuto offrire il meglio di sé qualche anno prima.

Annata 2013

Millesimo frutto di una buona annata vendemmiale si presenta con color topazio-ambrato acceso e lucente. Olfatto gentile e complesso, che in successione offre note di miele di tiglio e sciroppo di sambuco, fiori gialli, erbe aromatiche. Si conferma al palato la ricchezza di questo sorso, morbido ed in buon equilibrio; maturo e caratterizzato da ottima bevibilità.

Annata 2012

Questo vino risulta molto simile all'annata 2013 pur attestandosi su livelli più bassi. Al naso si presenta con potenza più contenuta e le note vegetali sono indirizzate più verso la foglie di tè, tabacco e malto. La nota vegetale resinosa tende a quella balsamica. La grande pulizia olfattiva, la straordinaria bevibilità lasciano increduli davanti ai dieci anni di questa bottiglia. Buon equilibrio senza spigolature.

Annata 2011

Color ambrato più cupo dei campioni precedenti, forse a causa dell'annata climatica. Olfatto caratterizzato da sentori di té nero, corteccia, legni profumati, spezie orientali. Si fa spazio anche al naso la nota alcolica che supportata da sentori di mela sotto spirito, fa pensare già ad un distillato. Sapidità e lieve astringenza donano tridimensionalità al calice.

Annata 2010

Calice che presenta un color ambrato un pò scarico. I sentori di distillato sono piuttosto evidenti accompagnati da un'elegante ossidazione, speziatura e note di liquirizia. Di certo questa bottiglia non era pensata per un invecchiamento così lungo, ad ogni modo sono sorprendenti l'acidità e la mineralità ancor ben evidenti. Una bottiglia che riassume in sé maturità e giovinezza.

Annata 2005

Con ancora in etichetta la vecchia denominazione Tocai Lison Classico, questa bottiglia è stata una vera sorpresa. Rebecca ha voluto portare l'affondo finale stappando le ultime due bottiglie di questo millesimo. Ad occhi bendati la certezza era di avere di fronte un bicchiere di Cherry. Una preziosa rarità da degustare rilassati in veranda, con un bel sigaro cubano.

Borgo Stajnbech

Via Belfiore, 109 – Belfiore di Pramaggiore (VE)

[Sito web](#)

Data di creazione

20/05/2022

Autore

antonio-lodedo