



Villa Bogdano 1880, il passato incontra un esempio di vera sostenibilità enoica

A Lison di Portogruaro dove le Alpi guardano l'Adriatico, una testimonianza vitivinicola che punta sul rispetto assoluto della firma del terroir, frutto di testimonianze vitate che arrivano anche oltre un secolo



Villa Bogdano 1880 si trova a Lison di Portogruaro (Foto © Sito web aziendale).

Ci tuffiamo in Veneto, non quello super conosciuto, bensì quello più intimo e nobile legato indissolubilmente ai fasti di una “Serenissima” dominazione che porta ancora oggi qualche straordinaria testimonianza architettonica e non solo.

Villa Bogdano 1880 Tenuta Planitia

Siamo a **Lison di Portogruaro (VE)**, quadrilatero di pianura delimitato a nord dalle Alpi e a sud dall’Adriatico; ai lati, i due grandi fiumi di questo territorio, il **Piave a ovest** e il Tagliamento a est. Stringendo però l’estensione, i corsi d’acqua di riferimento sono fiumi Loncon e Lison.

Qui in una piccola frazione, Lison di Portogruaro appunto, nasce **Villa Bogdano 1880 Tenuta Planitia**. Oltre un centinaio di ettari di proprietà, non certo tutti coltivati a vite, in cui spicca l’ultimo baluardo autoctono di bosco planiziale (di pianura) che ombreggia il territorio da nove secoli in cui le vite traggono vigore e nutrimento da un substrato fluviale e argilloso che si intreccia con antichi dilavamenti dolomitici.

Storia e filosofia produttiva

La caratteristica dell'impostazione vitivinicola della Tenuta è sicuramente quella dell'autenticità, della storicità e dell'approccio bio-sostenibile (dal 1993). Non certo caratteristiche comuni in questo frenetico e iper sfruttato Nord-est.

La svolta vera e propria in tema enologico arriva qualche anno fa, con il passaggio di proprietà aziendale di Villa Bogdano 1880. Qui esistono ancora oltre un centinaio di viti di "**Tocai**" (Tallison) risalenti a fine '800 allevate ancora con il cassone padovano, oltre a quasi una ventina di ettari con viti che superano i sessant'anni di vendemmie. Un'impostazione potremmo definirla conservativa, quasi romantica, che si riverbera **in cantina dove le uve vengono utilizzate in purezza.**



L'azienda segue un approccio bio-sostenibile dal 1993 (Foto © Sito web aziendale).

Tranne un blend "storico" (il 195 realizzato con 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon) tutti i prodotti sono autorevolmente identitari. Ma non solo. Altra grande peculiarità, oggi sempre più riscoperta a livello generale ma che qui trova un punto nodale della produzione stessa aziendale: l'**utilizzo di vasche in cemento** utilizzate per vinificazioni separate dei diversi vigneti aziendali.

Degustazione di 3 etichette di Villa Bogdano 1880

Abbiamo provato tre referenze di Villa Bogdano 1880 che ci hanno permesso di entrare un po' più in sintonia con un territorio che, lo ammettiamo, conoscevamo poco.

Prosecco Brut Nature Millesimato Doc

Partiamo dal **Prosecco Brut Nature Millesimato Doc**, realizzato con **uve Glera** risalenti a poco più di sei anni impiantate su suoli in cui argilla e calcare si riversano in **un vino che unisce “presenza” e “freschezza” di beva**. Vinificato con quel rispetto che si deve alla stilistica contemporanea – grazie a una permanenza sulle fecce nobili per 3 mesi e una seconda fermentazione con metodo Charmat lungo – si ottiene un **ottimo equilibrio tra complessità e finezza gusto-olfattiva**, entrambe sostenute da delicate effervescenze.



Prosecco Brut Nature Millesimato Doc (Foto © Riccardo Isola).

Il giallo paglierino brillante ne è il primo indicatore. Al naso, briosa, esplodono richiami di frutta (pera e mela fresca) e agrumi in tinta verde (cedro e limone acerbo) sospinti da brezze floreali a tinte bianche. Il vino entra croccante, diretto, solleticante; acidità ed effervescenza giocano all'unisono regalando un sorso fresco, tagliante ma al contempo fruttevole e piacente. Si distingue sul finale un'abbozzata morbidezza che si chiude con note leggermente amaricanti e di [erbe aromatiche](#) (timo, salvia, erba cedrina).

Un'interpretazione assolutamente da degustare come aperitivo ma che non disdegna, grazie alla

mancanza di zuccheri, di accompagnare pesce crudo, piccoli crostacei, carni bianche e perché no il mitico “spiedo” di piume.

Lison Classico Docg 2020



In questo caso è un tuffo nel passato visto che questa **versione di Lion Classico** proviene da vigne di “Tai” del 1943; anche qui, calcare e argilla giocano all’equilibrio compensativo tra freschezze e potenze “estrattive”.

Le uve passano da una soffice pressatura a una criomacerazione per 24 ore, fino ad arrivare alla fermentazione a temperatura controllata. L’affinamento è il vero segreto di questa interpretazione, con una lunga permanenza sulle fecce (8 mesi) in vasche di cemento a cui segue un necessario riposo in vetro (almeno 3mesi).

Questo lento arricchimento enoico si rispecchia nel **colore del vino che appare di un giallo intenso** con diversi e brillanti riflessi dorati. **Al naso si presenta molto complesso**. Fiori, erbe aromatiche, frutta, anche candita, si accompagnano a note speziate che tralasciano trasparire quella sferzata amaricante di mandorla. **Al sorso è un vino che entra comunque fiero** per poi aprirsi su note gialle di fiori e di frutta. Un vino secco ma anche fresco e sapido, che aumenta di vigore con accenni balsamici di menta e salvia fino a chiudere con quel “dolce” amaro che richiama al sorso.

Bevuto alla giusta temperatura (non più di 12°) può essere anche un aperitivo ma trova il **suo connubio con pesce al forno, sarde e formaggi non troppo stagionati.**

Refosco Dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pramaggiore 2018

Questo è un **vino gastronomico**, da tenere addomesticato, ma assolutamente fiero e felice compagno della tavola. Forse uno dei più diretti esempi di cosa significhi connubio tra tradizione e cultura agroalimentare. Un **vino fiero e autoctono che nasce da uve di [Refosco dal Peduncolo Rosso](#) e vigne di vent'anni.**

Dopo una macerazione di una decina di giorni in vasche d'acciaio, segue fermentazione controllata e una permanenza sulle fecce per 8 mesi in vasche di cemento e botti di rovere. Chiude l'affinamento finale in bottiglia per almeno 3 mesi.

Il Lison Pramaggiore 2018 si presenta **rosso rubino vitale e vivace**. Al naso appare una "spremuta" di piccoli frutti rossi ma anche violetta, tabacco e geranio; non mancano richiami alla ciliegia e alla prugna, in via di maturazione ma comunque ancora croccanti. Particolare la nuance fumée.

È un vino che si fa mordere ma che "aggredisce" il palato con tannini verdi e di sottobosco. C'è potenza e struttura che si lasciano "addolcire" da una buona sapidità ma soprattutto da una tagliente sferzata di balsamicità e speziatura, verde e nera (pepe, noce moscata). Sentori, alcol e struttura sono ben bilanciati; il piacevole finale è guidato da un concentrato fruttato che si dissolve in note speziate ed erbacee.

Si sposa perfettamente con la tradizione di carne e con la cacciagione. Ottimo anche con formaggi stagionati o affettati tipici del territorio.



Refosco Dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pramaggiore 2018 (Foto © Riccardo Isola).

Villa Bogdano 1880

Tenuta Planitia Società Agricola a R. L.
Via Frassinella, 7 – Lison di Portogruaro (VE)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

02/11/2021

Autore

riccardo-isola