

Off Topic Primo Piano

# Lis Neris, i profumi del Friuli Orientale nel calice

di: **Gianmaria Tesei**

11 febbraio 2024



Tempo di degustazioni per **AIS Catania** che il 18 gennaio scorso ha dedicato un incontro alla cantina **Lis Neris**, una delle aziende più celebri del panorama enologico italiano ubicata nel Friuli Orientale e guidata da **Alvaro Pecorari**. A condurre l'evento sono state **Mariagrazia Barbagallo**, delegata AIS Catania e vice-presidente AIS Sicilia, e **Federica Milazzo**, miglior sommelier 2022 per AIS Sicilia. La batteria di vini è stata composta da 8 referenze, le prime tre dei mono-varietali legati ad influssi d'oltralpe, tre cuvée "moderne" non connesse alla tradizione, le ultime due con un gioco a sorpresa.



La degustazione guidata, grazie ai preziosi interventi di Pecorari, si è svolta attraverso la narrazione di un territorio che per molto tempo è stato ritenuto adatto a vini bianchi e che con il tempo, invece, ha aperto ad altre tipologie di vini. Obiettivo della masterclass: raccontare, non tanto o non solo, i vini, quanto mostrare il lavoro e l'animo dell'uomo che li produce, in relazione alle caratteristiche organolettiche.

Ci troviamo nella **Valle dell'Isonzo**, a San Lorenzo Isontino, in provincia di **Gorizia**, una cittadina che si trova a 20 chilometri circa dal Mare Adriatico da cui trae un clima mite e temperato. La zona produttiva, collocata a circa 60 metri s.l.m., guarda anche verso l'arco montano delle Alpi Giulie, mentre da Nord-Est giungono i temibili venti di "Bora". Il territorio è, dunque, baricentrico tra mare e montagna. Per tali motivi si sviluppa un contrasto climatico che favorisce lo sviluppo aromatico delle uve, soprattutto per le varietà a bacca bianca. I terreni vitati, che ammontano a circa 70 ettari, confinano con la Slovenia a Nord e la riva destra dell'Isonzo a Sud.



Lis Neris è una storia familiare di viticoltori risalente al 1879. Ma è dagli anni '80 dello scorso secolo che l'azienda riceve un importante impulso in virtù di una nuova mentalità produttiva improntata al raggiungimento di una qualità superiore – *"produrre meno per produrre meglio"* – permanendo la volontà di tutelare il territorio, anche con metodi tradizionali. La scelta di non utilizzare i diserbanti chimici è sintomatica della volontà di percorrere la strada del biologico. La cantina è totalmente integrata nel contesto circoscrizionale. La struttura è provvista di un Wine-Relais composto da un antico fabbricato rurale con quattro suite. Un impianto fotovoltaico rende la struttura interamente autonoma dal punto di vista energetico. La località di San Lorenzo, dove si trova Lis Neris, è caratterizzata dall'incontro dei versanti del sud del Collio con i plateaux glaciali della Valle dell'Isonzo. Quest'ultima, in epoche preistoriche, era ricoperta dal mare. Le glaciazioni successive scavarono la Valle e lo scioglimento delle acque che ne seguì dette l'attuale configurazione al territorio: un altopiano calcareo con ghiaie profonde e i caratteristici ciottoli superficiali chiamati *"claps"*. I claps assicurano il drenaggio e restituiscono alle viti il calore del giorno.

### **DOC Friuli Isonzo, GRIS 2021**

#### *Pinot Grigio 100%*

È il vino maggiormente prodotto da Lis Neris, essendo il Pinot Grigio un vino dal grande successo nel mercato internazionale. Terminata la fermentazione matura per undici mesi in tonneau usati da 500 litri con frequenti bâtonnage. Poi, affina in bottiglia per ulteriori dodici mesi. Il colore è giallo con tenui riflessi verdolini. Al naso è fresco e fragrante, denotandosi aromi di fiori bianchi, frutta verde croccante, sentori vegetali, erbacei, soprattutto di basilico. Le note legnose sono ben integrate, piacevoli e leggeri gli accenni di burro e vaniglia. In bocca si avverte un grande equilibrio, con una scia sapida e fresca che si combina con una nota acida avvincente.

**DOC Friuli Isonzo, Jurosa 2021**

*Chardonnay 100%*

Il vino prende nome dal vigneto da cui provengono le uve. La vinificazione è la medesima del vino precedente, con la differenza che il 30% della massa matura in tonneaux nuovi. Il colore è giallo vivace. Al naso si percepiscono subito note legnose di vaniglia e burro. In seconda linea si stagliano aromi di piccoli fiori bianchi, tiglio, biancospino e ginestra. Affiorano anche note di mela gialla, pera e banana, frutta candita e fieno. All'esame gustativo svela una spalla acida decisa e un finale sapido spinto, tornano oltre il finale le note burrose e di banana prima colte al naso.

**DOC Friuli Isonzo, Picol 2021**

*Sauvignon Blanc 100%*

Il vino fermenta in acciaio e matura per due mesi in tonneaux, tra dicembre e gennaio; successivamente, resta per dieci mesi in acciaio con ripetuti bâtonnage. Completa l'affinamento in bottiglia per almeno un anno. Alla disamina visiva mostra un colore giallo dorato e carico. Al naso è elegante e complesso. Si esaltano le note verdi, di alga marina e di spezie bianche. Si svelano anche aromi di ortica, rosmarino, salvia e il classico sentore di "pipì di gatto" del varietale alla base di questo vino. Al sorso, buona corrispondenza naso-bocca e buon bilanciamento tra acidità e struttura.

**DOC Friuli Isonzo, Fiore di Campo Gold F2 2019**

*Sauvignon Blanc 40%, Tocai Friulano 30% e Riesling 30%*

Il vino fermenta e matura in acciaio per undici mesi con frequenti bâtonnage. Segue un affinamento di undici mesi, sempre in acciaio, e altri dodici in bottiglia. All'esame visivo è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfazione prevalgono gli effluvi propri del Sauvignon Blanc, con note di pesca, mandorla, fiori bianchi ed erbe di campo. In bocca colpisce la buona base acida, la discreta freschezza e una sapidità importante e persistente.

**DOC Friuli Isonzo, Lis 2019**

*Pinot grigio 40%, Chardonnay 30% e Sauvignon Blanc 30%*

Questo blend internazionale fermenta e matura per undici mesi in tonneaux usati da 500 litri con bâtonnage frequenti e affina in bottiglia per altri dodici mesi. Alla vista è giallo paglierino deciso con riflessi tra il verde e il dorato. Al naso si schiudono sentori di fiori bianchi, pesca e albicocca, camomilla e vaniglia, e aromi di macchia mediterranea e salvia. In bocca è morbido, fresco, con un finale leggermente sapido.

**DOC Friuli Isonzo, Confini 2019**

*Pinot Grigio 40%, Gewürztraminer 40%, Riesling 20%*

L'altitudine dei terreni da cui provengono le uve di questo vino, rispetto a quella degli altri già degustati, è compresa tra i 45 e i 60 metri s.l.m. La vinificazione avviene in modo analogo rispetto al vino precedente. Il colore è giallo paglierino intenso con nuance oro. Al naso accoglie con un bouquet che si compone di sentori floreali accennati di camomilla, di frutti esotici tropicali, di note agrumate e di erbe officinali (lavanda). In bocca riprende una certa dolcezza del frutto colta all'olfatto. Buone persistenza e acidità.

**DOC Friuli Isonzo, Picol 2003**

*Sauvignon Blanc 100%*

*Blind tasting* per questo vino prodotto in un'annata parecchio calda e, in generale, non ottimale per i Sauvignon Blanc. Non per questo vino. Il colore è giallo luminoso con sfumature tra il verde e l'oro. Il naso registra note floreali di camomilla e sentori che rievocano oli essenziali di agrumi, erbe aromatiche, soprattutto salvia, e note salmastre di alghe marine. In bocca è dinamico e si avverte una buona ampiezza gustativa. Un'acidità rotonda, tipica dei limoni della Costiera, è piacevole e presente. Le parti dure e morbide trovano un buon equilibrio. Persistente.

**Tal Lùc**

*Cuvée di varie uve bianche appassite in cella*

Per quanto attiene alla vinificazione, le uve vengono fatte passare per un periodo di 120/130 giorni in ambiente ventilato-condizionato. Fermentazione e maturazione si svolgono in botti di rovere francese da 225 lt. nuove. Successivamente il vino fa un lungo affinamento in bottiglia. Al naso si notano aromi di fico, dattero, albicocca, miele e zenzero. In bocca emerge una dolcezza intensa ma mai stucchevole e una buona mineralità.

*Lis Neris va segnalata anche per una splendida iniziativa. La figlia di Alvaro Pecorari, Francesca, aveva iniziato un progetto chiamato "Fatto in Paradiso", un vino in edizione magnum ottenuto da uve riesling e sauvignon blanc. Obiettivo: creare nuove scuole in luoghi in cui i bambini non possono studiare. Il progetto è stato ripreso nel 2003, dopo la precoce scomparsa di Francesca a causa di un incidente stradale. L'iniziativa ha portato alla fondazione di più di dieci scuole in difficili realtà come Uganda (Africa), Andhra Pradesh (India) e Myanmar. Con le stesse finalità la cantina ospita mostre d'arte aiutando i bambini a crescere con maggiori prospettive.*

**Lis Neris**

Via Gavinana, 5

34070 San Lorenzo Isontino (GO)

<https://www.lisneris.it>

di Gianmaria Tesei

---