

Azienda

LORENZON

I VITICOLTORI DI PIERIS A “CANTINE APERTE”

di Claudio Fabbro

Non ne avevamo dubbi . Quando ad **Enzo , Davide e Nicola Lorenzon** viene proposta un’iniziativa di spessore è loro abitudine riunirsi ed in una decina di minuti decidere ed iniziare ad organizzarsi per fare , come sempre, bella figura.



Enzo, Nicola, Davide

Ecco perché anche quest'anno l'azienda leader della pianura isontina posta fra la "Città dei cantieri" ed il golfo di Monfalcone e l'Isonzo ha prontamente aderito all'ormai collaudata manifestazione " **CANTINE APERTE** " , vetrina del "Vigneto Friuli V.G." che ha saputo arricchirsi nel tempo impreziosendo la parentesi delle visite e degustazioni con eventi collaterali particolarmente graditi agli enoturisti del Triveneto e mitteleuropei che amano i nostri vini e chi li produce con serietà .



Piace, a chi entra in un' azienda, toccare con mano quanto la Famiglia rurale esprime con entusiasmo e creatività , al netto dell'appiattimento industriale dei gusti globalizzati ma in costante recupero di tradizioni affinate nel tempo grazie alla tecnologia . Cioè quell'arma in più che ha il viticoltore per evitare una chimica invasiva, sia in campo che in cantina.



Enzo Lorenzon

E' addirittura commovente, quando entri nell'azienda di Pieris, essere accolti con brio, calore, incredibile freschezza e memoria storica dall' inossidabile nonna **Maria** , cioè la mamma di **Enzo** , fondatrice con quella quercia d'uomo che era il suo amato **Severino** (erano gli anni '50) , della prestigiosa realtà rurale oggi rilanciata dai giovani che anno saputo portare un'azienda mista ad una specializzazione d'oltre 120 ettari vitati !



L'impegno dei **LORENZON** non si limiterà, pertanto, al *tour de force* domenicale ma avrà un'anteprima sabato 24 maggio sera con “ **A CENA CON IL VIGNAIOLO**” , imperdibile occasione per degustare i “vini bandiera” o new entry in abbinamento con sapori dell' Isontino che Enzo Lorenzon , carismatico imprenditore privato di riconosciuto interesse pubblico con il pallino dei fornelli , saprà personalmente elaborare per i fortunati ospiti .



Fra le e bollicine del benvenuto non mancheranno Ribolla gialla, Prosecco , Rosè e Moscato.

Se i piatti in abbinamento saranno , come è giusto, legati al momento stagionale con ingredienti da “chilometro zero” (nonna Maria cura personalmente l'orto ed il pollaio) le anteprime dei vini bianchi dell'ottimo raccolto 2013 si affiancheranno ad alcune “chicche” quali il Traminer ,compendio aromatico di petali di rosa e di viola , ed allo speziato Pinot nero tanto caro ai vignaioli di Borgogna ed altoatesini ma nella nostra regione ritenuto un puledro di razza difficile da domare e pertanto indirizzato più volentieri verso le bollicine anziché a farne un bel rosso rubino carico , tutto sale e pepe , affinato quanto basta in una botte di legno , tonneau e dintorni.



Severino e Enzo

Una sfida , per farla breve ; ma per i LORENZON creare, lottare, arrivare al traguardo è quasi un atto dovuto. Sta nel loro DNA !



Lorenzon, oggi

Azienda Agricola
Lorenzon
Via Cà del Bosco, 16
- Loc. Pieris -
34075 San Canzian d'Isonzo
(Gorizia) Italy
tel +39 0481 76445
fax +39 0481 470000
ifeudi@ifeudi.it

LORENZON ATTENDE GLI ENOTURISTI :

Da Venezia: prendendo l'autostrada A4 direzione Trieste. Uscita Ronchi dei Legionari. Seguire indicazioni Aeroporto. Proseguire per località Pieris.

Da Trieste: prendendo l'autostrada A4 direzione Venezia. Uscita Ronchi dei Legionari. Seguire indicazioni Aeroporto. Proseguire per località Pieris.

info@claudiofabbro.it