

# 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](mailto: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](mailto:info@claudiofabbro.it)