

Enoturismo a Lis Neris: dove l'accoglienza si fa moderna e multifunzionale

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 23 Giugno 2021



Amo le aziende inserite all'interno dei nostri borghi. Tra queste un posto particolare lo occupa sicuramente **Lis Neris** che si trova incastonata nel comune di San Lorenzo Isontino, in provincia di Gorizia, in quel Friuli Orientale dove la vocazione nella produzione di grandi vini ha veramente radici molto lontane.

Lis Neris non è “solo” una delle realtà più interessanti del panorama vitivinicolo friulano, ma rappresenta anche un esempio straordinario di accoglienza enoturistica in tutte le sue più svariate forme.

A tal proposito penso di non sbagliare parlando di accoglienza

multifunzionale.

Da Lis Neris, infatti, non solo è possibile vivere la classica wine experience frutto di visita tra le vigne e in cantina e con la relativa degustazione finale, ma anche **altre diverse esperienze di ospitalità**.

E partirei proprio da quest'ultime perché fanno capire bene in quali ambiti si può allargare l'ospitalità di una azienda vitivinicola.

Grazie a Casa Lis Neris, una location decisamente multifunzionale frutto di una perfetta ristrutturazione, **la bellissima azienda di Alvaro Pecorari è in grado di offrire una serie di servizi sia innovativi che tradizionali**.

Sul primo fronte inserirei la **sala convegni** (Sala Panoramica), tra le più innovative e funzionali che mi sia mai capitato di vedere all'interno di un'azienda vitivinicola, con i suoi 72 posti a sedere e con impianti video e audio di ultima generazione. Ma è decisamente moderna e funzionale anche la **Sala Ballatoio** che con i suoi 16 posti è ideale per riunioni aziendali. Molto originale; era la prima volta che mi capitava di imbattermi in qualcosa del genere in una cantina. La sala lettura, un angolo appositamente studiato per potersi rilassare avendo a disposizione una selezione di libri sul territorio e in generale sulla cultura di questa terra, ci ha colpito molto positivamente.

Ma **l'originalità dell'accoglienza Lis Neris non si ferma qui**. Basti pensare anche all'**elegante area di private cooking** dove è possibile personalizzare la proposta enogastronomica. Un esempio fantastico di personalizzazione della wine experience che rappresenta uno degli elementi più importanti nell'offerta enoturistica. **Gli ospiti, infatti, sono sempre attratti da ciò che risulta customizzato, quasi in una sorta di esclusività dedicata a loro**. A Lis Neris riescono perfettamente ad inserirsi in questo contesto, e noi per primi abbiamo sempre

avuto la percezione di ricevere una serie di attenzioni a noi specificatamente dedicate.

Ma da Lis Neris si può anche vivere un'esperienza completa in azienda **pernottando nel loro relais sia in per brevi periodi che nella formula “long stay”** (elaborata appositamente per chi vuole immergersi in azienda ed in tutto il territorio circostante per un periodo più lungo).

Sicuramente, pertanto, l'ospitalità Lis Neris presenta una serie di peculiarità che non è facile trovare in tante aziende enoturistiche del nostro Paese.

Ma è importante sottolineare che oltre ai servizi vi è un gusto, **uno stile assolutamente riconoscibile dove la tradizione più autentica si fonde con la contemporaneità**. Molto indicativa a questo riguardo anche la mostra fotografica allestita all'esterno del punto vendita dove è possibile osservare quei luoghi con gli occhi del passato; una modalità ideale per legare ieri ad oggi e far comprendere agli ospiti la lunga strada percorsa dall'azienda.

Certo, è importante sottolinearlo, la grande qualità dei vini Lis Neris rappresenta un fattore chiave nell'attrattività enoturistica dell'azienda. Spesso l'abbiamo forse troppo dato per scontato, ma è indubbio che **avere un brand fortemente riconosciuto per la qualità dei suoi vini rappresenta un valore aggiunto straordinario per l'appeal enoturistico di un'azienda**.

E in Lis Neris questo ingrediente è assolutamente presente e viene raccontato in maniera adeguata partendo sempre dalla vigna, un altro fattore determinante per capire a fondo l'identità di questa azienda la cui personalità si respira in ogni angolo.

Le persone che ci hanno accompagnato

Lis Neris è stata la prima azienda del nostro tour di cui non conoscevamo nessuno e in cui il titolare non era presente durante la nostra permanenza. Quindi potremo definirla una classica esperienza di enoturismo, di quelle dove ognuno si potrà ritrovare.

Ad accoglierci Livia e Milena.

Livia Nocenti: i primi 10 secondi di relazione appena si arriva in un' azienda sono determinanti, e Livia li ha saputi gestire perfettamente, facendoci subito sentire ospiti desiderati (nonostante abbia "subito" la nostra visita alle 14 di un caldo pomeriggio). Ha studiato il nostro tour e gli obiettivi del progetto alla perfezione e ha saputo quindi organizzare una visita di due ore studiata al dettaglio.

È fondamentale prepararsi prima e raccogliere informazioni su chi saranno le persone che vengono a visitarci, con che obiettivi e con quale livello di conoscenza del prodotto. È questo che ha permesso a Livia di adattarsi a noi e non viceversa, altra caratteristica fondamentale per soddisfare gli enoturisti.

Milena Sartori si occupa principalmente del Wine Resort, garantendo agli ospiti il massimo della riservatezza e della tranquillità. Milena ci ha accompagnato solo nella degustazione dei vini, ma ha saputo trasmetterci la passione per il territorio, citando produttori locali di nicchia e valorizzando l'intero comparto agroalimentare. È importantissimo per chi fa enoturismo conoscere nel dettaglio che cosa offre il territorio, e Milena lo ha fatto alla perfezione.