

## Mauro Lorenzon, l'oste del vin bon

04/11/2013

1 commento

Mi piace 44 Share 14

Per i pochi che ancora non conoscono **Mauro Lorenzon**, l'oste dell'enoteca La Mascareta in Santa Maria Formosa a Venezia, diremo che il Laboratorio che si è tenuto all'interno di Gusto - La Biennale dei sapori e dei territori è stata un'occasione molto ghiotta per conoscerlo attraverso una numerosa serie di vini che ha scelto tra quelli che ama.

Il personaggio è a dir poco fuori dagli schemi: si è presentato con un gilè color carminio fosforescente, con ai piedi una Superga rossa e una verde e indossando l'immane papillon. A fargli compagnia nella chiacchierata - che poi è divenuta quasi un assolo - il giornalista Claudio De Min e il giovane Luca Fullin, ristoratore di Venezia e collaboratore di Slow Wine.

"Sono un oste in prima linea, ma sono soprattutto un Wine Bevar" ha esordito Mauro (e sorridendo alludeva ai Wine maker, i "facitori di vini precisini e tecnici"). Poco prima aveva scritto sulla lavagna la lista dei dodici vini che intendeva "farci bere" e non degustare, perché "Pitost che sputar na ombra me taje un braz" ha detto, citando suo nonno. Vietato sputare il vino: non lo permette soprattutto la sua filosofia del vino buono, quello che deve essere facilmente digerito dal nostro secondo cervello, lo stomaco.

"Il vino non deve avere dentro niente che non sia inerente all'uva sana e matura, ed essere il meno manipolato possibile. I vini di questo tipo richiedono un allenamento, per arrivare a percepirne la bontà e la salubrità, quindi: beviamo vini buoni oltre il gusto".

Chi conosce Mauro sa che, con la sua esperienza trentennale nei locali del vino e nella sua costante ricerca del bere vero e digeribile, egli è stato scopritore e mentore di più di un artigiano della bottiglia.



E' il caso dei tre produttori dei vini bianchi rifermentati in bottiglia che hanno aperto la serie:

**Pro Fondo di Guizzo** (Guja) di perera e glera, sapido e ancora molto lievitoso;

**EIMeMejo di Nicos Brustolin** (Colbertaldo) un blend di uve autoctone: perera, boschera, verdiso, malvasia, glera e bianchetta, fine e succoso, ottenuto secondo il metodo ancestrale con macerazione e l'alzata di cappello;

**280 sim di Costadilà** (Campea di Miane), ottenuto da prosecco tondo, macerato 10 giorni e senza aggiunta di solforosa, un vino decisamente particolare che Mauro ama da sempre e chiama l'arancione.

Non ci ha fatto mancare nulla, ecco anche due vini rossi rifermentati in bottiglia: il **Subconscio di Marton**, da marzemino e merlot che ci è parso il meno convincente della serie, un po' stanco e piatto al gusto; è invece affascinante il **Lambrusco Grasparrusa Fontana dei Boschi 2011 di Vittorio Graziano**, violaceo, sostanzioso nel bel succo di frutta rossa, appagante, terroso ed espressivo.

Subito dopo, una serie di vini fermi sparati come fuochi d'artificio, molti dei quali sono icone riconosciute del vino secondo natura (e secondo Lorenzon!):

**Gaia 2010 di Vigneto Gardino**, fiano fiorito, sapido, avvolgente;

**Bianco Vecchie Vigne 2006 di Roncus**, blend di malvasia, friulano e ribolla molto in forma, elegante, minerale;

**Anfora 2006 di Gravner**, tannico, suadente, profondo,

**Malvasia 2009 di Klabjan**, malvasia finemente ossidativa, agrumata e fine;

**La Querciola 2006 di Massavecchia**, sangiovese e alicante, sottile, un po' rustico e molto gustoso;

**Tai Rosso Riserva 2009 di Piali**, opulento, un modello amarone che fa discutere;

**Tenores 2006 di Dettori**, salmastro e speziato, dallo spessore gustativo deciso e persistente.

Siamo persone educate, beviamo con moderazione (salvo quando andiamo alla Mascareta!), quindi qualcosa abbiamo lasciato nel bicchiere. Abbiamo di sicuro bevuto molto bene alla salute dell'oste del vin bon.

Stasera pago io, aveva scritto Mauro in fondo alla lavagna e questi dodici vini (dovevano essere sei) sono stati veramente un regalo. Alla fine, un lungo e meritato applauso.



Maria Grazia Melegari

1 Commento Slowine

Accedi

Consiglia Condividi

Ordina dal più recente

Partecipa alla discussione...

Maria Grazia · 3 years ago

A questo link il breve video con l'introduzione di Lorenzon:



Rispondi · Condividi

SEMPRE SU SLOWINE

**Nel 2016 siamo ancora lì, al "perfetto abbinamento tra vino e cibo"...**

4 commenti · 2 months ago

Damiano Oste Dodici Rondini — E comunque, entrambi, è un piacere leggervi 🍷

**Il supermercato è il demone nel commercio del vino? I vignaioli devono stare sugli ...**

14 commenti · 2 months ago

Sergio Restivo — Condivido e mi permetto di aggiungere che i Produttori non devono considerare i consumatori, quelli cioè che ...

**Se un ex ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia, parla di lieviti naturali siamo alla frutta!**

8 commenti · a month ago

Maurizio Gily — Fabrizio, non so cosa abbia detto il TG, ma questo è l'account twitter di Zaia. Allora spieghiamo meglio: 1. Non esistono lieviti che ...

**Esclusiva: ecco la proposta del nuovo disciplinare Piemonte. Il Porcellum a ...**

10 commenti · a month ago

gp — Diciamo che finora il "realismo" ha prodotto una proposta di modifica del disciplinare Piemonte da parte del Consorzio Barbera ...

Iscriviti · Aggiungi Disqus al tuo sito web · Privacy

DISQUS

### Tutti gli argomenti

Banca del Vino

Birre

Carte dei vini

CentoCene

Degustazioni Estere

Degustazioni Italiane

Didattica

EnoNotizie

GLUCK - La bottiglia della sera

In Evidenza

Master of Food

News

Parliamo di...

Slow Spirits

Slow Wine

Slow Wine World Tour

### Tag

#### Agricoltura

Alice Feiring Alto Adige

Antonio Galloni Arianna

Occhipinti Barolo

Biodinamica Biologico

Borgogna Brunello di

Montalcino Campi di

Fonterenza Cascina Tavijn

Champagne Chianti

Classico Cibo Clos de

Tart Degustazione

Degustazioni

Dialecto cisabante

Eventi FIVI

Gastronomia

Giampaolo Gravina

Irpinia Le Pergole Torte

Monfortino nebbiolo OGM

pinot nero Ricette Riesling

Robert Parker sangiovese

Slow Wine Slow Wine

Magazine Toscana

vendemmia verde

Vernaccia di San

Gimignano **Vigneti**

Vinitaly **Vino** vino

naturale Vino

Quotidiano

**Viticoltura**