

**G**irovagando... tra viti e ulivi alla scoperta del Collio e della grande storia. Punto di partenza di questo viaggio è Giasbana, località a ridosso del confine sloveno, dove nel 1976 Alessio Komjanc ha deciso di fondare il suo nucleo aziendale. L'azienda conta ben 27 ettari, di cui una decina tutt'intorno alla cantina, mentre Alessio conta sui figli Ivan, Benjamin e Roberto (*foto*). Insieme ai fratelli Komjanc anche Raffaella Nardini, moglie di Roberto che, con passione e competenza, introduce gli ospiti alla conoscenza di questo microcosmo isontino, ancora poco noto. Ma facile da scoprire grazie all'accoglienza molto ben organizzata



che propone l'azienda, associata al Movimento turismo del vino Fvg.

Giasbana (frazione di San Floriano del Collio) è una base ideale da cui partire per visitare i siti della Grande guerra, per fare piacevolissime passeggiate naturalistiche a piedi e in bicicletta, ma è anche il luogo ideale dove tornare per gustare i sapori più genuini di questa ter-

## Andare per cantine sul Collio nei luoghi della Grande guerra

ra di confine. I Komjanc accolgono gruppi numerosi e singoli visitatori e, a seconda dell'interesse, cuciono addosso all'enoturista la visita e la degustazione specifica. E speciale.

Per gli appassionati di botanica una passeggiata tra i filari. In corso di realizzazione, in collaborazione con l'Università di Udine, anche un filare sperimentale, dove si potranno

osservare da vicino tutti i vitigni autoctoni regionali. Per gli amanti della storia un'efficace infarinatura sulla storia e la cultura isontina. Anche in inglese e tedesco. Per gli enoturisti imperdibile la visita nella cantina completamente ristrutturata, con tappa finale nella piacevole sala degustazione dove, accolti dal "fogolâr" acceso, insieme al vino gli ospiti possono abbinare uno spuntino freddo a base di alcune chicche della produzione gastronomica locale: formaggi, prosciutto, salame...

L'azienda Alessio Komjanc è in località Giasbana 35, San Floriano del Collio (Gorizia). Telefono 0481.391228 oppure 349.6931583. e-mail: komjanc@libero.it. L'azienda si può visitare tutti i giorni dalle 8,30 alle 12 e dalle 14,30 alle 19. Nei giorni di sabato e festivi è obbligatoria la prenotazione. All'interno dell'azienda c'è anche un punto vendita dove si può acquistare direttamente non solo il vino (tra cui anche lo spumante), ma pure l'olio e la grappa di propria produzione. (c.b.)