Enoturismo a Borgo di Colloredo: il Molise si fa sentire

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 27 Luglio 2020



> *"L'animo è positivo,* ***bisogna guardare sempre avanti senza fermarsi e senza arrendersi.***
> *Dobbiamo essere propositivi perché la terra, la vigna sono qualcosa di unico e insostituibile".*
>
> *Enrico di Giulio*

Il giorno in cui finalmente il Molise non sarà più solo quella piccola regione compresa (o forse più correttamente 'compressa') dall'Abruzzo a nord, dal Lazio a ovest, dalla Campania a sud e dalla Puglia a est, sarà un grande giorno. Ma

affinché ciò avvenga definitivamente, è fondamentale una cosa: **venire a scoprire in profondità il Molise.**
Quando si parla di Molise, infatti, **le dimensioni non contano**: quello che conta è che questa regione è sì piccola (seconda regione più piccola dopo la Valle d'Aosta), ma ha una personalità tutta sua, sia da un punto di vista paesaggistico che storico-culturale e produttivo.

D'altro canto, come ci ha giustamente ricordato anche **Enrico Di Giulio, titolare assieme al fratello Pasquale della bella azienda vitivinicola Borgo di Colloredo**, "il Molise è stata la culla dei Sanniti, l'unica popolazione italiana che riuscì a opporsi all'Impero Romano".

Ha ragione Enrico: i Sanniti, in effetti, furono definiti 'pastori guerrieri' e i Romani per sconfiggerli dovettero affrontare tre sanguinosissime guerre, nonché obbligare molti di loro a entrare nelle loro legioni.
La storia aiuta molto a capire lo spirito di una terra. E, seppur in breve tempo, siamo stati tutti pervasi dall'identità e dall'orgoglio di questa regione.

Tutto ciò, come già anticipato, avvolto dal **calore ospitale dei fratelli Di Giulio** che oggi rappresentano la terza generazione coinvolta in attività agricola in questa straordinaria regione.
Non è un caso che gli slogan (che oggi i fighi del marketing definiscono "pay off") più utilizzati dall'azienda per descriversi sono "Il piacere della diversità" e "Vocazione Molise".
E credeteci, a Borgo di Colloredo si respira perfettamente questa **vocazionalità molisana**; le diversità sono chiare, facilmente percepibili.

Un plauso quindi ai fratelli Di Giulio perché, siamo onesti, **non è facile essere riconoscibili quando si cresce e si lavora in una terra come il Molise**, troppo spesso dimenticata anche dal punto di vista vitivinicolo.

Ma Borgo di Colloredo esprime al meglio questa diversità ed è riuscita a dimostrarlo anche nelle poche ore della nostra visita, in particolare in quella che possiamo definire **una delle più belle e suggestive Masserie in cui ci siamo imbattuti nei nostri tour.**

Masseria Le Piane, infatti, è il luogo scelto da Enrico e Pasquale per accogliere turisti da tutto il mondo desiderosi di conoscere questo meraviglioso angolo del nostro Mezzogiorno, ma anche **per comunicare al meglio le loro produzioni agroalimentari, a partire ovviamente dal vino**.

Enrico, enologo, rappresenta la voce della Cantina, ma è anche il narratore dell'azienda. Pasquale, agronomo, è l'anima della terra che a nostro parere esprime anche dal punto di vista vitivinicolo una forte originalità. **Gli storici vitigni della cosiddetta tradizione meridionale come Montepulciano, Aglianico, Greco, Trebbiano, Malvasia, Falanghina, hanno trovato in questo habitat le condizioni ideali per esprimersi e sviluppare peculiarità molto originali.**

Peculiarità che abbiamo riscontrato, ad esempio, in uno dei migliori vini che abbiamo degustato in questo pezzo d'Italia, il **Gironia Biferno Rosso Riserva 2013** (Montepulciano 80% e Aglianico 20%), ottenuto da una selezione delle migliori uve della Tenuta e che ci ha letteralmente travolti con la sua personalità.

Ma quello che più ci ha convinto è la **forza e determinazione dei Di Giulio**, una testimonianza tangibile di cosa significa fare impresa anche in territori che non godono ancora del tutto del giusto livello di notorietà.

Siamo quindi felici di aver potuto incontrare un'azienda come quella di Enrico e Pasquale Di Giulio che crede fortemente e in maniera autentica alla vocazione vitivinicola del Molise ed è in grado di raccontarla al meglio. Le degustazioni che hanno organizzato sono state straordinarie sia in termini di

location che di abbinamenti con i prodotti tipici del territorio.
Tra tutti citiamo la mitica **Pampanella** (carne di maiale opportunamente speziata con aglio e peperoncino, una volta cotta avvolta a foglie di vite) che gravemente non conoscevamo.
Siamo andati via dalla Masseria Le Piane contro la nostra volontà, proprio nel momento in cui stavamo finalmente approfondendo i grandi valori del Molise. Ma forse è stato giusto così perché **questo garantisce che torneremo.**

Che cosa abbiamo imparato da Enrico e Pasquale di Giulio

Enrico di Giulio ci è venuto incontro e la prima impressione che ci ha dato è che non si ricordasse della nostra visita: due convenevoli, un approccio molto formale, alcune riflessioni condivise. Ci è bastato però mettere un piede dentro la cantina per capire che **eravamo in un posto dove il dettaglio, la pulizia, l'ordine e l'accuratezza sono dei prerequisiti e non dettagli accidentali.**

Ma la straordinaria sorpresa è stata quando ci ha portato nel resort dell'azienda, **un luogo incantevole in mezzo ai vigneti.** Lì abbiamo assistito a una magia: un tavolo che si è popolato di colori, di sapori, di profumi della tradizione molisana. Tutto era stato organizzato al meglio da Enrico che **ha saputo regalarci uno spaccato di Molise abbinato ai suoi vini.**

Grazie **Enrico**, da te ho imparato cosa significa la cura del dettaglio, cosa che io spesso sono portata a trascurare per la fretta di fare più cose in contemporanea.
Tra gli abitanti del Wine Village abbiamo intercettato il Cuoco.

Dal fratello **Pasquale**, ho imparato che cosa significa **saper stare al proprio posto dando un contributo importante**. Non sempre serve emergere, ma è fondamentale che ci sia anche chi lavora ai fianchi di un’azienda, costruendo dietro le quinte.
Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato l’Agricoltore.