

# 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 figli 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 **Pamparella** (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.**