A Borgo di Colloredo il Molise si fa sentire

scritto da Fabio Piccoli | 27 Luglio 2020

Il giorno che finalmente il Molise non sarà più solo quella piccola regione compresa (o forse più correttamente "compressa") dall'Abruzzo a nord, dal Lazio ad 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. Le dimensioni, infatti, quando si parla di Molise 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 ma anche 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 ad 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 ad entrare nelle loro legioni.

La storia aiuta molto a capire lo spirito di una terra.

E seppur in breve tempo, grazie al camper Gino che ci ha portato in terra molisana, siamo stati tutti pervasi dall’identità e anche dall’orgoglio di questa regione.

Tutto ciò, come già anticipato, 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” (oggi i fighi del marketing li 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 questo diversità, unicità 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 in questo nostro Italian Wine Tour.

Masseria Le Piane, infatti, è il luogo scelto da Enrico e Pasquale non solo 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 non solo condizioni ideali per esprimersi ma anche peculiarità molto originali.

Peculiarità che abbiamo riscontrato, ad esempio, in una 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.

Il nostro Tour vuole servire anche a questo, riuscire ad evidenziare quelle terre del vino che magari fino ad oggi non hanno avuto i giusti riflettori. Non abbiamo la presunzione che il nostro "passaggio" sia sufficiente ma vogliamo dare il nostro contributo.

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 ci 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.

Gino ci ha portato 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.