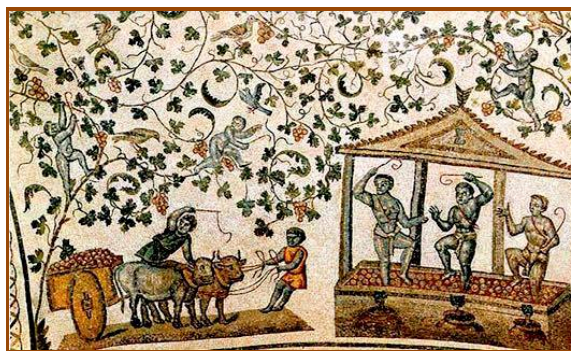


I Romani avevano una profonda conoscenza dei segreti della coltivazione e della vinificazione. Avevano appreso tali segreti da Etruschi, Greci e Cartaginesi e, proprio da questi ultimi, impararono a costruire aziende agricole razionali e capaci di produrre, con grandi guadagni. Queste aziende, di proprietà dei patrizi o dei cavalieri, condotte con manodopera servile, erano fortemente specializzate in produzioni destinate al mercato delle grandi città dell'Impero, come Roma, Atene, Alessandria.

Anche in Sardegna troviamo diversi insediamenti che si sono sviluppati presso un alto numero di siti nuragici. In Barbagia, e ad Oliena in particolare, troviamo il sito [per il momento isolato] in località *Casa Mastroni*, con una piccola fattoria che sembrerebbe sorgere ex-novo in età Imperiale. Il fatto che questo piccolo centro produttivo sorga in un'area pianeggiante e nella zona a più alta vocazione agricola di tutto il territorio [in età Medioevale il territorio divenne una Zona Franca, Jirifai] può essere indicativo riguardo alle strategie insediative attuate in tali contesti. In questa zona si trova anche la località **Boinaglios** con le sue vigne, tradotto, suona come conduttori di buoi, probabilmente per un attraversamento del fiume Cedrino da parte dei buoi e dei carri che transitavano.



Un mosaico di età romana [Mausoleo di Santa Costanza a Roma]
Casa Tolo-Calamida-Fele, Carrela 'e Putzu [Oliena, primi del 1900]



Festini/Lente

Romani e Greci usavano servire il vino diluito, con acqua, miele o diversi infusi. Plinio il Vecchio disse che c'era un'erba chiamata **Nepente** [dal greco "ne" = non e "penthos" = tristezza, nessuna tristezza] che, messa nel vino, induce allegria. Omero racconta nel IV libro dell'Odissea che Elena di Troia lo servava per il marito Menelao, re di Sparta, per dirimere la sua tristezza; inoltre lo fece servire per Telemaco, giunto a corte afflitto e stanco in cerca di notizie del padre Ulisse non ancora tornato in patria. La cita anche in altri brani come una bevanda medicamentosa, calmante, usata dai soldati per rimedio contro le ferite. Quasi un narcotico. O un anestetico. D'Annunzio paragonò queste qualità con quelle del vino di Oliena durante la sua visita con Scarfoglio e Pascarella nel 1882: dopo aver visitato numerose cantine [compresa quella della Famiglia Tolo] i tre scrittori (ancora ventenni) ne uscirono ... "molto allegri". Egli le decantò nel famoso elogio per l'amico Hans Barth (*Marina di Pisa, ottobre 1909*). Per questo gli olianesi adottarono quel nome [Nepente] per chiamare i loro vini Cannonau.

Diversi affreschi e mosaici pervenuti fino ad oggi, raccontano le tecniche di vendemmia e di vinificazione, che ritroviamo anche ai giorni nostri.

L'enologo Sante Cettolini [inviato a Cagliari sul finire del 1800 a dirigere la Scuola speciale di viticoltura ed enologia], descrisse la pigiatura dell'uva nella zona del Nuorese tra il 1800 e 1900 in tal modo:

"Questa operazione è costà invero caratteristica, e ricorda quanto facevano i vendemmiatori greci e romani dell'epoche più antiche. E' una ripetizione vivente delle scene agresti dipinte sulle pareti di Pompei ed Ercolano".

Egli descrisse che l'uva veniva messa in un sacco a larghe maglie, e la parte vuota veniva fortemente attortigliata dal robusto operaio addetto all'operazione. Poi si collocava su di una specie di grondaia a truogolo (*lacu*) fissa nel muro o sostenuta da un rozzo cavalletto, in pietra o in legno, e quivi l'operaio, a piedi nudi, la calpesta fortemente, stringendo via via la parte attortigliata a norma che esce il mosto. Per fare meno fatica con la mano che gli restava libera, l'operaio si afferrava o ad una corda o ad un bastone fissato al soffitto al disopra del *lacu*. Una caldaia di rame o un recipiente di legno qualunque raccoglieva il mosto, che si gettava man mano nel tino di fermentazione. La follatura avveniva, come la descrivono alcuni altrettanto romanticamente, parlando di **"cannonare su mustu"**, cioè cannonare il mosto: le uve sottoposte a cannonatura erano chiamate uve cannonate ed il vino derivatone, vino cannonato. Si dice che la parola Cannonau deriverebbe appunto dall'uso di una grossa canna che serviva a rimestare il mosto [Cit.: Massimo Pittau, storico, filosofo etc. docente all'Università di Sassari].



La antica pigiatura coi piedi nel lacu,



La cannonatura del mosto

Il Nepente Carrelas

Ecco che nella decantazione del vino Nepente "Boinaglios", ci piace ricordare la storia, la tipicità, il territorio e le tecniche al quale si riferisce e vuole restare fedele. In ricordo degli Avi Tolo-Calamida-Fele, che facevano arrivare dalle vigne i carri trainati dai buoi, e i "Boinaglios" li guidavano lungo le **"carrelas"** (strade) fino a scaricare i cesti con le uve nel cortile interno della Casa; nella capiente cantina, servitori ed amici pigiavano l'uva coi piedi nei lacos o nei tini. Solo agli albori del novecento, furono tra i primi a Oliena ad usare la pigiatrice meccanica ed i primi torchi meccanici.

Il Nepente Carrelas [la produzione è limitata] è realizzato con il 100% di uve Cannonau DOC prodotte nelle vigne Boinaglios, applicando una pigiatura delicata e cannonando a mano il mosto. Esso richiama romanticamente le attività effettuate fin dai tempi antichi.

In etichetta l'Arte e la tradizione antica



La cultura sarda, con il suo mix tipico di arte, storia, musica, artigianato ed enogastronomia, ha un qualcosa di veramente speciale ed unico. Alla base della cultura sarda vi è un forte senso di identità e una fierezza nelle proprie radici che ha reso la Sardegna famosa in tutto il mondo.

In etichetta, l'Arte come testimonianza di vita, storia e tradizioni locali. Il quadro in etichetta,

un gessetto su cartoncino, è ispirato da una vecchia immagine in bianco e nero e rappresenta il ritorno dalla vigna di un "boinaglio" che risale le carrarecce e le carrelas in territorio del villaggio di Oliena. L'autore è Luigi Columbu, pittore e creativo olianese (classe 1978). Egli è autore di molti dei murales di Oliena, ma non solo, visto che il suo estro è stato apprezzato anche in altri centri isolani.

Ha una passione artistica per le leggendarie storie dei banditi (di Oliena e non solo), ed ha già fatto due comparse in qualità di bandito, appunto, in un film che è andato su Rai Uno e in una fiction.

Una delle sue creazioni è anche "sa pandela" del palio "dei Vicinati" che si rifà al Cencio di Piazza di Siena. Importanti i suoi lavori in occasione del Gemellaggio di Oliena con la cittadina Catalana di Oliana.

Con un socio ha aperto anche l'*Inventeria* dove ogni idea dei clienti prende corpo. L'opera risale al 2002, al periodo passato ad acquisire questa ed altre tecniche a casa del Maestro d'Arte, il poliedrico Giovanni Antonio Sulas di Nuoro (fra le sue creazioni più note e lussuose, ricordiamo gli alberghi della Costa Smeralda e di Su Gologone).

Consapevoli dei legami esistenti tra cultura ed economia, attenti ai sempre più stretti legami tra arti grafiche e figurative nel mondo della produttività, siamo fra quanti, oggi, intendono operare salvando e promuovendo le peculiarità della Sardegna senza rinunciare alle logiche di mercato.

[Il logo della Cantina Boinaglios è la ricostruzione dello Stemma Araldico della antica Fam. Tolo]



CANTINA BOINAGLIOS

www.boinaglios.it info@boinaglios.it

Ledda Fele

di Luciano Ledda

Mobile: (+39) 347 6812069

info@leddafele.it

R.E.A. : 93233



Valutazione Sommelier AIS 2011 : 82/100
Valutazione Sommelier AIS 2013 : 85/100

Concorso Internazionale BINU :
Diploma di Merito Enologico 2014
Medaglia d'Argento 2016



CANTINA BOINAGLIOS

Lungo le CARRELAS



di Oliena