

## L'IMPRESA

Omero racconta nel IV libro dell'Odissea che Elena di Troia custodiva un infuso di erbe, chiamato Nepente [dal greco "ne" = non e "penthos" = tristezza, nessuna tristezza]; lo serbava 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: "Il Nepente già infuso, è a' servi imposto versar dall'urne nelle tazze il vino". 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. Plinio il Vecchio disse che con questo nome [Nepente] era chiamata un'erba che messa nel vino induce allegria.

D'Annunzio apprese probabilmente il nome di tale infuso e le sue proprietà proprio leggendo l'Odissea, e le paragonò alle qualità del vino di Oliena durante la sua visita (1882) con Scarfoglio e Pascarella, decantandole nel famoso elogio del 1902 per l'amico Hans Barth. I tre ventenni scrittori visitarono numerose cantine di Oliena, compresa quella della antica Famiglia Tolo, e ne uscirono "molto allegri". In onore di questo gli Olianesi hanno adottato il nome Nepente per chiamare i loro vini di uve Cannonau.

Fra i possedimenti dei Tolo in Oliena c'era anche la vigna in località chiamata Boinaglios [tradotto suona come "conduttori di buoi", forse perché una antica strada consentiva un guado attraverso il fiume Cedrino per i buoi ed i carri che transitavano]. Donna Luigia Tolu - e i discendenti Calamida e Fele - continuarono a far lavorare le vigne e rifornire la loro cantina privata fino a metà del 1900. Nella seconda metà del 1900, la vigna Boinaglios passò agli attuali discendenti Ledda Fele, che la reimpiantarono nel 2004. Da allora la vigna viene lavorata con passione cercando di onorare l'antica tradizione di famiglia e di conservare la cultura e la Storia.

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, che facevano arrivare dalle vigne coi carri trainati dai buoi, le uve nei cesti di vimini; i Boinaglios guidavano i carri 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, i Calamida-Fele furono tra i primi a Oliena ad usare la pigiatrice meccanica ed i primi torchi meccanici.

[lo stemma araldico della Famiglia Tolo è stato adottato dagli attuali discendenti come simbolo, ed esposto ad etichetta del vino].



CANTINA BOINAGLIOS

**Ledda Fele**

di Luciano Ledda

Via Senatore Chironi, 52 – Oliena (NU)

Num REA : 93233 del 04-06-2009

Mail : [info@leddafele.it](mailto:info@leddafele.it)

Mobile : (+39) 347 6812069



: Boinaglios-NePenthos

[boinaglios@leddafele.it](mailto:boinaglios@leddafele.it)

# CARRELAS



## NEPENTE DI OLIENTA



CANTINA BOINAGLIOS

# CARRELAS

## NOTE TECNICHE

### LA VIGNA

Le uve vengono prodotte nella vigna situata in località Boinaglios (o Voinaglios = bovari o conduttori di buoi), da cui il vino prende il nome. Vi si accede da una via di penetrazione che parte di fronte alla strada per la chiesetta di Nostra Signora di Monserrata, dalla strada Provinciale 46 che da Oliena conduce alla zona di Su Gologone e Dorgali. E' una vigna, nella vallata del fiume Cedrino, all'interno di una zona naturalmente inserita nella Strada del Cannonau.

**Altitudine:** 150m (slm)

**Terreno:** di medio impasto, con un buon contenuto di argilla che permette al vigneto di superare agevolmente i frequenti stress idrici ai quali viene sottoposto durante la stagione

**Potatura:** cordone speronato, impostato in maniera da agevolare la naturale assurgenza della vite

**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro

**Filari:** 2,5mt X 1mt

**Resa in hl di vino:** circa 60-65 hl pari a 8-9 mila bottiglie

### LA VINIFICAZIONE

**Vitigno:** Cannonau di Sardegna D.O.C.

**Raccolta:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** E' realizzata con il 100% di uve Cannonau DOC prodotte nelle vigne Boinaglios, subendo una pigiatura delicata e cannonando a mano il mosto, in maniera da preservare gli aromi tipici della varietà.

**Affinamento:** in vinificatori di acciaio inox, 3 mesi in barriques rovere

### IL VINO

**Alcol:** 15% vol

**Imbottigliamento:** ottobre-novembre dell'anno successivo alla vendemmia

### CARATTERISTICHE

Boinaglios CARRELAS è' un Cannonau di grande struttura e complessità. Presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi granata; un profumo pulito, di bosco e frutta matura, tipico del vitigno; Il gusto è bello con buona acidità e tannini, che per quanto morbidi, sono in evoluzione; nel finale, il gusto lungo e persistente, tende ad esaltare il corredo aromatico del prodotto.

### ABBINAMENTI

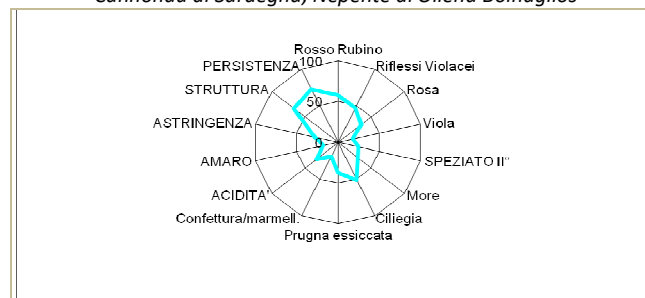
Questo splendido vino si accosta a tutti i piatti della cucina tipica regionale, sia quelli classici che quelli che oggi vengono rivisitati in chiave moderna dai grandi Chef.

Temperatura di servizio consigliata 16/18 °.

La produzione è limitata, e conta non più di un migliaio di bottiglie.



*Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena Boinaglios*



### CONCORSI - RICONOSCIMENTI

VENDE MMIA	VALUTAZIONE	ENTE	ANNO
2010	82/100	A.I.S. (Sommelier)	2011
2011	85/100	A.I.S. (Sommelier)	2013
2013	DIPLOMA DI MERITO.	B'NU : Concorso enologico Naz.	2014
2013	MEDAGLIA D'ARGENTO	B'NU : Concorso enologico Naz.	2016
2014			
2019			