



## L'IMPRESA

Dal 1800 diversi visitatori d'oltremare iniziarono esplorazioni documentali e fotografiche in Sardegna. Fra questi D'Annunzio, che nell'estate del 1882 accompagnò Cesare Pascarella ed Edoardo Scarfoglio inviati in Sardegna per conto del giornale "Capitan Fracassa". Nella loro visita ad Oliena furono ospiti di alcune delle famiglie più in vista, come la Fam. Tolu, la quale possedeva alcune delle migliori coltivazioni della vite ad Oliena, come raccontato per l'occasione da Scarfoglio: "...poi si uscì tutti insieme per vedere Giovanni Tolu, il più ricco possessore di Oliena. Egli raccoglie tanto vino da ubriacare per tutto l'anno un reggimento prussiano, e non sa nemmeno lui quante tanche abbia, popolate di bovi e di cavalli."

Fra i possedimenti della famiglia Tolu c'era anche la vigna Boinaglios, e Donna Luigia Tolu - che nella seconda metà del 1800 sposò il Dr Alberto Calamida ("Medico dei Poveri") - continuò a rifornire la loro cantina privata fino ai primi del 1900, visitata appunto dal D'Annunzio e i suoi amici.

In seguito a quella visita ad Oliena, nel 1909 D'Annunzio così scrisse nella famosa guida alle Osterie d'Italia (di Hans Bart): <<"...io vi prometto di sacrificare alla vostra sete un boccione d'olente vino d'Oliena serbato da moltissimi anni in memoria della più vasta sbornia di cui sia stato io testimone e complice. Non conoscete il **Nepente** d'Oliena neppure per fama? Ahi, lasso!">>. Questa fu la prima associazione del Cannonau di Oliena al nome Nepente. Questo scritto gli diede lo spunto, nel 15 febbraio 1910, anche per scrivere un articolo sul Corriere della Sera, intitolato "Un itinerario bacchico".

Il nome Nepente deriva dal greco "ne" = non e "penthos" = tristezza, nessuna tristezza. Questo nome ha ispirato storie e suggestioni fin dall'antichità e viene perfino citato da Omero nel IV libro dell'Odissea. La parola viene usata per indicare la bevanda che Elena di Troia custodiva 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, e 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 concluse doversi trattare di una misteriosa pianta egizia il cui infuso donava serenità e qualcosa di più: *Hoc nomine vocatur herba quae vino injecta hilaritatem inducit : (Con questo nome [Nepente] è chiamata un'erba che messa nel vino induce allegria).*

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. L'Impresa Agricola è stata costituita formalmente nel 2009, e lo stemma araldico della Famiglia Tolu è stato adottato dagli attuali discendenti come simbolo, ed esposto ad etichetta del vino.

<https://www.facebook.com/Boinaglios/>

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



**Ledda Fele**  
di Luciano Ledda  
Impresa Agricola

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

<https://www.facebook.com/Boinaglios/>

© Copyright LLF 2012 - Immagine e Composizione LLF



## Nepente di Oliena

# Boinaglios



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



## Boinaglios

Cannonau di Sardegna  
Denominazione di Origine Controllata  
Nepente di Oliena

### NOTE TECNICHE

#### LA VIGNA

Le uve vengono prodotte nella vigna situata in località Boinaglios (o Voinaglios = bovani o conduttori di buoi), da cui il vino prende il nome. Vi si accede da una via di penetrazione che parte a fianco del locale "il Grifone", 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. 90% -

Bovale Sardo e Cabernet Sauvignon 10%

**Raccolta:** Terza-quarta decade di settembre

**Vinificazione:** a temperatura controllata, con follature delicate e delestage, in maniera da preservare gli aromi tipici della varietà

**Affinamento:** almeno 8 mesi in vinificatori di acciaio inox

#### IL VINO

**Alcol:** 15% vol

**Imbottigliamento:** giugno-luglio dell'anno successivo alla vendemmia

#### CARATTERISTICHE

Boinaglios è un Cannonau di grande struttura e complessità. Presenta un colore rosso rubino con riflessi granata, un profumo vinoso con aroma ampio e persistente, tipico del vitigno. Al naso si esprimono subito le note di frutta matura evoluta tipiche dei grandi Cannonau (prugna e marasca); nel finale una speziatura molto fine, pepe e chiodo di garofano, 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 °.

Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena Boinaglios



#### CONCORSI - RICONOSCIMENTI

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