



KURIOSE NACHRICHTEN

Der Name Nepente kommt vom griechischen „ne“ = nicht und „penthos“ = Traurigkeit , keine Traurigkeit .

Dieser Name hat Geschichten und Idee schon seit dem Altertum inspiriert und wird sogar von Homer im vierten Buch der Odyssee erwähnt.

Das Wort wird verwendet um das Getränk zu beschreiben das Helena von Troja für ihren Mann Menelaos , König von Sparta aufhob um seine Traurigkeit zu beheben; er wurde auch Telemakos gereicht als er auf Hofe einkehrt müde und traurig auf der Suche von Nachrichten seines Vaters Odysseus der noch nicht nach Hause zurückgekehrt war: „ Der bereits einfundierte Nepente wird von den Bediensteten als Wein in die Gläser gegossen“ (Übersetzung von Ippolito Pindemonte) .

Er zitiert ihn auch in anderen Teilen als medizinisches Getränk , beruhigend von Soldaten eingesetzt um die Wunden zu beheben. Fast eine Narkose . Oder ein Anästhetikum.

Herodot, im Buch II der Geschichten spricht von dem Nepente im Niltal und viele Gelehrte waren der Meinung das es eine Droge war , vielleicht ein Opioid. Kurz danach Plinius „der Alte“ fragte sich welcher Pflanze der Nepente entsprach von dem Homer

in seinem „Excursus“ Buch XXIV sprach und kam zum Schluss das es sich um eine geheimnisvolle ägyptische Pflanze handelte deren Extrakt Ruhe und etwas mehr brachte: *Hoc nomine vocatur herba quae vino injecta hilaritatem inducit* : (Mit diesem Namen „Nepente“ wird ein Kraut beschrieben das im Wein zu Glück induziert.)

Im Jahr 1909 in dem berühmten Führer der Wirtshäuser in Italien (von Hans Bart) , schreibt Gabriele D'Annunzio seine Präsentation und Dekantation vom Cannonau und singt ein Loblied des Weines von Oliena , und verspricht seinem Freund Hans Bart, großer Kenner italienischer Weine , das wenn er zu Besuch kommt „ zu opfern für den Durst eine Flasche des Weines aus Oliena bewahrt seit vielen Jahren als Erinnerung an den größten Kater an den ich mich erinnere als Zeuge und Komplize. Ihr kennt den Nepente von Oliena nicht einmal den Ruhm noch? Ach ! Diese Schrift

Gab ihm auch die Möglichkeit im Februar 1910 einen Artikel im „Corriere della Sera“ zu schreiben „ Eine Reise von Bachus “ .


So kam es das der Name Nepente dem Cannonau von Oliena zugeschrieben worden ist , und seitdem der Name Nepente zeigt an (wie geregelt) :

„ Für die Gegend Oliena oder Nepente von Oliena die Produktionsfläche der Trauben ist reserviert , in der Provinz von Nuoro , im inneren der Gemeinde von Oliena und zum Teil von Orgosolo“ .



Ledda Fele
di Luciano Ledda
Impresa Agricola

Via Senatore Chironi, 52 – Oliena (NU)
Num REA : 93233 del 04-06-2009

Mail : info@leddafele.it
Mobile : (+39) 347 6812069
 : Boinaglios-NePenthos

© Copyright LLF 2012 – Immagine e Composizione LLF

Nepente di Oliena



TECHNISCHE HINWEISE



DEUTSCH



Boinaglios

Cannonau di Sardegna
Denominazione di Origine Controllata
Nepente di Oliena

TECHNISCHE HINWEISE

DIE WEINHERSTELLUNG

Weinstocksorte : Cannonau von Sardinien D.O.C. 90% - Bovale Sardo und Cabernet Sauvignon 10%

Weinernte: Dritte – Vierte Septemberdekade

Weinherstellung: bei kontrollierter Temperatur , zarte Umrührung und delestage des Mostes um die typischen Aromas der Sorte beizubehalten.

Verfeinerung : mindestens 8 Monate in Edelstahltanks

DER WEIN

Alkoholgehalt : 15 % vol

Abfüllung: Juni- Juli des Jahres nach der Ernte

Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena Boinaglios



EIGENSCHAFTEN

Boinaglios ist ein Cannonau mit großer Struktur und Komplexität . Die Farbe ist rubinrot mit granatefarbigen Reflexionen , ein weiniger Duft ein vielfältiges Aroma typisch für diese Trauben .

Die Nase wird sofort erfüllt von dem Geruch von reifen Früchten typisch der Eigenschaften des guten Cannonau (Pflaume und Sauerkirsche) ; am Ende eine sehr feine Würze von Pfeffer und Nelken neigt dazu das aromatische Produkt zu verbessern.

SERVIERVORSCHLAG

Dieser herrlicher Wein eignet sich für alle Gerichte der typisch regionalen Küche , sowohl klassisch als auch diejenigen umgewandelt in moderne Varianten von großen Küchenchefs.

Empfohlene Serviertemperatur 16/18° .

(In diesem Wein das Vorhandensein einer möglichen Lagerstätte wird als Qualitätsindex betrachtet)

KONKURRENCER - AWARDS

Bewertung 82/100	A.I.S. (Sommelier)	2011
Bewertung 85/100	A.I.S. (Sommelier)	2013
Ehrenkunde	B'NU : nationale vin konkurren	2014
SILVER MEDAL	B'NU : nationale vin konkurren	2016

DER WEINBERG

Die Trauben die im Territorium von Oliena reifen werden produziert in einer Ortschaft die Boinaglios (oder Voinaglios = Viehzüchter oder Leiter von Ochsen) heißt und der Wein daher seinen Namen trägt. Man erreicht diese Gegend durch eine Pfad neben dem Lokal „Il Grifone“ gegenüber der kleinen Kirche „Nostra Signora di Monserrata , von der Provinzstraße 46 die von Oliena zur der Gegend „Su Gologone“ und Dorgali führt. Es ist ein Weinberg innerhalb des natürlichen Bereiches der „Cannonau“ Straße.

Höhe : 150 m (über dem Meeresspiegel)

Boden : von mittlerer Beschaffenheit mit einem guten Anhalt von Ton der ermöglicht die häufigen Wasserstress während der Saison leicht zu überwinden.

Rebschnitt: gesponnter Kordon in einer Weise festgelegt der das natürliche Wachstum der Schraube erleichtert.

Pflanzdichte : 3500 Rebstöcke pro Hektar

Reihen : 2,5 m x 1m

Ertrag in Hektoliter Wein: circa 60-65 hl gleich 8-9000 Flaschen

