

Elogio del vino di Oliena

Ma se pur vorrete sostare alla foce d'Arno, qui dove fra tanta acqua dolce e amara vive il vostro amico scandolezzatore e attende alla sua opera corruttrice che anche una volta è per offendere la veneranda virtù dei contemporanei, 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, lassol! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e scegliereste per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i Sardi chiamano *Domos de Janas*, per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quarteruolo. Io non lo conosco se non all'odore; e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi. Eravamo clerici vagantes per un selvatico maggio di Sardegna, io, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, or è gran tempo, quando giungemmo nella patria del rimatore Raimondo Congiu piena di pastori e di tessitrici, ricca d'olio e di miele, ospitale tra i Sepolcri dei Giganti e le Case delle Fate. Subito i maggiorenti del popolo ci vennero incontro su la via come a ospiti ignoti; e ciascuno volle farci gli onori della sua soglia, a gara. Ah, mio sitibondo Hans Barth, come le vostre nari sagaci avrebbero palpitato allorché il rosso Nepente sgorgò dal vetro con quel gorgoglio che suol trarvi dal gorgozzule quei "certi amorevoli scrocchi" - parla il nostro Firenzuola! - Avete nel cuore qualcuna di quelle Odi Purpuree di Hafiz che cantano il vino e la rosa? Ci parve che l'anima stessa dell'Anacreonte persiano emanasse dalla tazza colma, col colore del fuoco e con l'odore d'un profondo roseto. Certo, chi beve quel vino non ha bisogno d'inghirlandarsi. Il poeta epico di Villa Gloria, che allora allora col Morto de Campagna e con la Serenata era entrato nell'arte giovanissimo maestro per la porta della perfezione, non ebbe cuore di respingere un dono di ospitalità così fatto. E io, ebro già dell'odore, lo pregavo di bere per me; e simile lo pregava il nostro compagno. Cosicché per ogni dimora egli ritualmente votava tre tazze. E di tre in tre compose nel suo cuore le terzine di molti mirabili sonetti che non conosceremo giammai. Ora accadde che nell'ultima casa, affacciata sopra un uliveto più bello e più santo di quelli che ombrano la vita di Delfo, domandando l'ospite a ciascuno di noi notizie del nostro paese natale, io fossi da lui riconosciuto come il figlio del signore che nel lontano Abruzzo per singolari vicende l'aveva accolto secondo l'antico nostro costume liberale. Commosso dal ricordo sino alle lacrime, se bene avesse un occhio solo, egli si profuse in carezze verso me e i compagni con tanto calore ch'io mi sentii perduto. Ma il Pasca votò anche una volta tre e tre coppe. E io m'ebbi in dono una pelle di cinghiale, un lungo fucile damaschinato d'argento e un caratello. Quando uscimmo per raggiungere la nostra vettura, il generosissimo sostituto era già trasformato in prisco Quirite e voleva lasciar su la via le vili brache polverose per vestire a guisa di toga illustre il cuoio irsuto. Gli persuademmo ch'egli fosse già togato. E allora meravigliosamente sragionando, come s'egli avesse consuetudine della lunga veste, faceva l'atto di accogliere al petto le pieghe della destra parte e di comporre sul braccio sinistro quella speciedi tracolla che dicevasi in Roma il seno della toga. E in quel seno immaginario, pieno d'una inesausta eloquenza, fu di certo concepita primamente la Storia romana. Esso poi e il Quirite si riempirono d'un letargo che durò due giorni. Ma in tutto (udite, luterano ligio alle regole papali!) la sbornia d'Oliena fu quadriurna. "Iam foetet" dice Marta a Gesù, come viene tolta la pietra sopra Lazzaro giacente da quattro di. Ma il Pasca dopo quattro di auliva il roseto di Hafiz. "Aduc bene olet!" Andate dunque da Monterosso di Mare a Oliena d'Oltremare, valicando il Tirreno sino al Golfo di Orosei, magari in velivolo, o stirpe di Otto Lilienthal. Son certo che là è la meta sublime delle vostre peregrinazioni eloquenti; là è l'estasi e il silenzio, in una Casa di Fata e in un Sepolcro di Gigante. E il ricordo di tutte le taverne laudate, dalla Verona della Luna, alla Capri di Herman Moll, sarà vanito. E, prelundendo e interlundendo su le canne della launedda paesana, voi canterete i versetti del salmo supremo, a imitazione di Minatchehr.

"A te consacro, vino insulare, il mio corpo e il mio spirito ultimamente.

Il Sire Iddio ti dona a me, perché i piaceri del mio spirito e del mio corpo sieno inimitabili.

Possa tu senza tregua fluire dal quarteruolo alla coppa e dalla coppa al gorgozzule.

Possa io fino all'ultimo respiro rallegrarmi dell'odor tuo, e del tuo colore avere il mio naso per sempre vermiglio.

E, come il mio spirito abbandoni il mio corpo, in copia di te sia lavata la mia spoglia, e di pampani avvolta, e colcata in terra a pie' d'una vite grave di grappoli; che miglior sede non v'ha per attendere il Giorno del Giudizio."

Ad multos annos, ilare amico, finché non abbiate bevuto almeno tanto vin nero quanto d'acqua torba reca il Cedrino in piena di maggio per la terra ospite! Valeas foreas rubeas, multibibe doctor. Ave".

Gabriele D'Annunzio

Marina di Pisa, ottobre 1909.

dalla Prefazione al poemetto «Le Osterie» di Hans Barth

(Nell'immagine: Gabriele D'Annunzio ai tempi del suo viaggio in Sardegna)

Nepente di Oliena

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.

Erodoto, nel libro II delle Storie, parla del Nepente della Valle del Nilo e molti studiosi hanno ritenuto doversi trattare di uno stupefacente, forse un oppiaceo. Poco tempo dopo Plinio il Vecchio, studiando nello "Excursus" del Libro XXIV il Nepente di cui riferiva Omero, si interrogava su quale fosse la pianta corrispondente, concludendo 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).

Il Nepente è però davvero anche una pianta, anzi un genere di piante carnivore: Nepenthes. Linneo la definì entusiasticamente: Si elle n'est pas la Népente d'Hélène, elle le sera certainement de tous les botanistes (Se questa non è il Nepente di Elena [di Troia], sarà certamente [il nepente] di tutti i botanici) E si chiedeva infatti quale botanico non l'avrebbe avuta per "narcotico", incontrandola in qualcuna delle sue erborizzazioni, emozionandosi all'incontro e presto dimenticando le fatiche sostenute per incontrarla.

Nel territorio di Oliena già dal 1500 d.C. si parla di una notevole attività vitivinicola da parte dei frati Francescani, che, dopo aver fondato una chiesa ed un convento, avevano impiantato una vigna di oltre 10000 ceppi con annesso stabilimento enologico di cui sono presenti imponenti ruderi. La viticoltura era comunque già presente. Infatti in una lettera con la quale il frate Priore di Oliena, chiede l'autorizzazione ed i finanziamenti al capo dell'ordine dei Frati Minimi della Sardegna, a Cagliari, per «*impiantare un grande vigneto con stabilimento di vinificazione annesso*», si dice che «*A Oliena esistono più famiglie, che nelle loro case, posseggono financo dieci giorre, colme di buon vino rosso*» (le giorre erano contenitori in terracotta di circa 200 litri).

In seguito i padri Gesuiti hanno dato un notevole impulso alla viticoltura, che si è conservata e sviluppata fino ai nostri giorni, tant'è che funzionari governativi, poeti, scrittori, hanno parlato del vino di Oliena in varie riprese ed in varie circostanze, come di

un vino da annoverare tra i vini di lusso, da bere a piccoli sorsi per farci la bocca, ed ogni sorso vi accomoda tutte le faccende del corpo e dell'anima".

Fu nell'estate del 1882 che Gabriele D'Annunzio accompagnò Cesare Pascarella ed Edoardo Scarfoglio, inviati in Sardegna per conto del giornale "Capitan Fracassa". Il viaggio fu fatto in età giovanile, i tre erano poco più che ventenni, ma già apprezzati e famosi cronisti e poeti; Pascarella disegnava, anche.

Durante una visita ad Oliena, dove furono ospiti di varie famiglie del paese, conobbero il vino Cannonau e D'Annunzio, astemio, se ne inebriò solo al profumo, ed i tre rimediarono una solenne sbronza.

Cimentatosi nel melodramma, nel 1909 Gabriele D'Annunzio pubblica la sua "Fedra", una tragedia in tre atti per la musica di Ildebrando da Parma, la cui protagonista incontrando un pirata fenicio gli domanda: *Rechi il farmaco d'Egitto, il Nepente che dà l'oblio dei mali?*

Ancora dunque era diffuso all'inizio del Novecento il significato magico dell'antichità.

Sempre nel 1909, inoltre, nella famosa guida alle Osterie d'Italia, D'Annunzio scrive la sua presentazione e decantazione del Cannonau e tesse le lodi del vino di Oliena, e promette all'amico Hans Bart, profondo conoscitore dei vini italiani, se gli farà visita "... 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? Hai, lasso!".

Questo scritto gli diede lo spunto, nel 15 febbraio 1910, anche per scrivere un articolo sul Corriere della Sera, intitolato "Un itinerario bacchico".

Fu così che il nome **Nepente** fu adottato dagli Olianesi per indicare il Cannonau di Oliena, e da allora il nome Nepente individua (come da disciplinare):

"Per la sottozona Oliena o Nepente di Oliena la zona di produzione delle uve è riservata, in provincia di Nuoro, all'intero territorio del Comune di Oliena ed in parte in quello di Orgosolo".

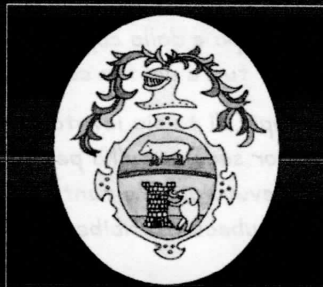
Boinaglios è un vino tratto da uve Cannonau DOC selezionate e prodotte nell'agro di Oliena.

E' un Vino rosso secco di grande struttura e corposità (15,0% Vol).

Presenta un colore rosso rubino quasi granato con lievi riflessi aranciati, un profumo vinoso con aroma ampio e persistente, tipico del vitigno.

La fermentazione è a temperatura controllata, in maniera tale da preservare gli aromi tipici della varietà.

Al naso, infatti, si esprimono subito le note di frutta matura evoluta tipiche dei grandi Cannonau; nel finale una speziatura molto fine, pepe e chiodo di garofano, tende ad esaltare il corredo aromatico del prodotto.



Boinaglios
Cannonau di Sardegna
Denominazione di Origine Controllata
Nepente di Oliena

Si consiglia l'abbinamento con arrosti, selvaggina, grigliate e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio consigliata 16/18 °.



LEDDA FELE
di Luciano Ledda
Impresa Agricola
Oliena (NU)

Mobile: (+39) 347 6812069
info@leddafele.it

www.boinaglios.it