



Iolei, il respiro del Nepente di Oliena

Dove il Cannonau racconta di vigne adagate sul Supramonte e una famiglia che ha fatto del vino un atto d'amore. Quattro interpretazioni diverse di un vitigno simbolo, accomunate da un'unica voce: quella della terra

Ai piedi del **Monte Corrasi**, **Oliena** (NU) conserva ancora l'essenza della **Sardegna** più intima, quella che si riconosce nei suoi silenzi, nei profumi di mirto e lentisco, nei colori taglienti del granito.

Tra le "dolomiti sarde" del **Supramonte**, la viticoltura non è mai stata un semplice mestiere, ma una forma di continuità culturale che ha attraversato le generazioni. I vigneti, insieme agli oliveti, disegnano da secoli il paesaggio e definiscono il carattere di una comunità legata alla terra, l'identità di un paese che continua a difendere la propria autenticità, tra roccia e memoria.

Qui affonda le sue radici la storia di **Iolei**, la piccola azienda della **famiglia Puddu**, che ha scelto di interpretare il **Nepente di Oliena** restituendogli identità e precisione. Una cantina che è il risultato di un percorso familiare in cui competenze diverse – dall'enologia all'accoglienza – convergono in una visione comune: produrre vini che raccontino il territorio senza forzature, con rispetto e misura.



La Cantina Iolei di Oliena è la visione condivisa di un progetto familiare nato nel 2015 (Foto © Iolei Winery).

Le radici di una visione familiare

Un nome che nasce da un incontro: **un lo e una Lei**, l'uomo e la vite che insieme diventano racconto di vino e di vigna. Una famiglia che ha trasformato l'eredità contadina in un progetto enologico maturo, nato da **Salvatore Puddu**, agricoltore appassionato, che ha trasmesso ai figli il rispetto per la vigna e per la terra di **Oliena**.

È da quei gesti antichi, osservati tra i filari e nelle cantine domestiche, che nasce la vocazione del figlio **Antonio**, enologo e fondatore dell'azienda. Dopo gli studi al prestigioso **Istituto di San Michele all'Adige** e la laurea in Viticoltura ed Enologia a **Torino**, **Antonio Puddu** decide di restare in Sardegna e di dare forma concreta a un sogno condiviso con tutta la famiglia.

Al suo fianco, le sorelle **Chiara e Sara**, rispettivamente responsabile gestionale e anima enologica della cantina; la moglie **Simona**, che cura l'immagine dei vini mentre mamma **Luisella** accoglie gli ospiti con l'autenticità dell'ospitalità sarda.

Il Nepente di Oliena, il vino “senza pentimenti”

Fu **Gabriele D’Annunzio** a dare nome e fama al **Nepente**. Durante un viaggio in Sardegna nel 1882, accompagnato dagli amici **Edoardo Scarfoglio** e **Cesare Pascarella**, rimase incantato dal “*binu de Uliana*”, tanto da celebrarlo anni dopo in un articolo intitolato **Un itinerario bacchico**, pubblicato sul Corriere della Sera nel 1910.

In questo scritto, il poeta rievoca il suo viaggio nell’isola, l’incontro con le sue bellezze naturali e culturali, e l’esperienza di un’ebbrezza così intensa da fargli dimenticare ogni dolore. Fu proprio lui a battezzare quel vino con il nome “**Nepente**”, ispirandosi all’antica bevanda greca capace di lenire le sofferenze dell’anima.

Da allora, questa sottozona del **Cannonau di Sardegna DOC** ha assunto un significato quasi poetico: è il vino che libera, che consola, che racconta l’isola attraverso la sua forza gentile.

Oggi, nelle vigne di **Iolei** in [Barbagia](#) – otto ettari sparsi, distribuiti tra i 180 e i 650 metri di altitudine – quel racconto continua, tra suoli di disfacimento basaltico, calcareo e granitico, e una vendemmia che dura due mesi, seguendo il ritmo della montagna.



Vigneti ad alberello protette dal Monte Corراسi, la cima più alta del Supramonte (Foto © Iolei Winery).

La voce del territorio nei vini della Cantina Iolei

Il **Monte Corراسi** protegge e modella il microclima, regalando escursioni termiche che intensificano aromi e struttura. L'obiettivo di **Antonio Puddu** è chiaro: lasciare che sia la terra a parlare.

Le vigne più antiche sono allevate ad alberello tradizionale, mentre i nuovi impianti seguono la forma ramificata, pensata per ottimizzare la resa senza snaturare l'identità. La raccolta è manuale, permettendo una selezione attenta delle uve.

L'approccio enologico dell'azienda è quello di preservare al massimo l'espressione autentica del vitigno e valorizzare le sfumature dei diversi suoli e delle altitudini che caratterizzano le vigne di **Oliena**. Per questo l'80% della produzione affina in acciaio, scelta coerente con una filosofia che privilegia purezza e bevibilità.

Nessuna forzatura, nessun legno dominante: solo equilibrio e autenticità. La produzione, oggi di circa **60.000 bottiglie** l'anno, si concentra su interpretazioni personali del **Cannonau**, con un'impronta moderna ma sempre fedele al territorio.

I quattro volti del Cannonau

Iolei Cannonau di Sardegna DOC il vino delle origini, la sintesi di un'idea che ha preso forma nel 2015 con appena 200 bottiglie presentate a **Cortes Apertas**. Il successo fu immediato, e da allora questa produzione è diventata il simbolo identitario della cantina. L'etichetta di **Sara Bachmann**, che raffigura una donna in costume tradizionale di **Oliena**, ne sottolinea il legame profondo con la cultura locale.

Il vino, un **Cannonau** in purezza, proviene da un vigneto situato nel comune di **Orune**, fuori dalla sottozona del **Nepente**. Qui, il terroir è dominato dal sole e dal disfacimento granitico, elementi che conferiscono al vino una struttura elegante e una personalità distinta.



Iolei 2023 Cannonau du Sardegna DOC, il Nepente di Oliena della famiglia Puddu (Foto © Malinda Sassu).

Affinato dieci mesi in acciaio, **Iolei** nell'annata 2023 conserva intatta l'espressione varietale del

vitigno: si muove tra ciliegia, mirto e alloro, con leggere note di pepe e prugna. In bocca è snello ma profondo, con tannini fini e un finale sapido che invoglia al sorso. È il manifesto dell'azienda: un **Cannonau** limpido, diretto, di sorprendente eleganza.

Vostè e Liju: voci diverse dello stesso territorio

Due interpretazioni complementari del **Nepente di Oliena**, espressioni di un'unica passione per il **Cannonau**.

Vostè, che in sardo significa "voi", è un omaggio rispettoso al vino simbolo di **Oliena** e a **Gabriele D'Annunzio**, il cui volto campeggia in etichetta. Proveniente da vigneti esclusivamente nel territorio comunale, si distingue per macerazioni brevi e fermentazione malolattica in cemento.

La 2024 sprigiona intensi profumi di mora, lampone e macchia mediterranea; al palato è morbido, equilibrato, con tannini setosi e una persistenza che richiama leggere scie mentolate. La sintesi perfetta tra tradizione e freschezza.

Liju 2024, firmato da **Sara Puddu**, incarna invece l'anima più sperimentale della **cantina Iolei**. Vinificato con parte di grappolo intero e affinato in tulip di cemento, è un **Cannonau** senza solfiti aggiunti, di sorprendente vitalità.

Si apre con note floreali, frutti rossi e prugna. In bocca, un finale gentile e persistente. È il vino della consapevolezza: naturale, sincero, moderno. Dal 2025, l'affinamento evolverà ulteriormente: una parte del vino riposerà ancora nel tulip, mentre una piccola quota sarà trasferita in anfora, eliminando del tutto l'acciaio per esaltare ancora di più la naturalezza del vino. Circa **2.000 le bottiglie prodotte**.



Hospes 2022 è la Riserva di Nepente dedicata dalla Cantina Iolei a Gabriele D'Annunzio (Foto © Malinda Sassu).

Hospes 2022 Riserva DOC: l'eleganza della memoria

Il nome, dal latino ospite, racchiude il senso di gratitudine che ha ispirato questo **Cannonau** in purezza, tributo all'accoglienza che **Oliena** riservò a **Gabriele D'Annunzio** e ai suoi compagni di viaggio. L'etichetta, firmata dall'artista **Paco Corrias**, è infatti una rivisitazione del ritratto giovanile del Vate, pensata per **Iolei** come ponte tra storia e contemporaneità.

Prodotto solo nelle annate più favorevoli, **Hospes** nasce da un singolo vigneto ad alberello, il più antico dell'azienda, dove la selezione delle uve è rigorosa e mirata. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino affina per **18 mesi in tonneaux** da 700 litri, un passaggio che dona profondità senza sovrastare.

Il risultato è un **Cannonau** di rara finezza, dove la frutta matura si intreccia con note di liquirizia, vaniglia e una leggera tostatura di caffè. In bocca domina l'equilibrio: succosità, dolcezza, trama tannica e spezie si fondono in un'armonia misurata, priva di esuberanze. Il legno è usato con

mano leggera, rispettando l'identità del vino e lasciando spazio alla sua autenticità.

I **Cannonau di Iolei** seguono una linea comune: sono vini di territorio. Hanno corpo e struttura, ma soprattutto una bevibilità moderna, segno distintivo della visione enologica della **famiglia Puddu**. Ogni bottiglia è il riflesso di un pensiero coerente: rendere omaggio alla **Sardegna** senza appesantirla di retorica, raccontarla attraverso la purezza del vino e la sincerità del gesto.

CANTINA IOLEO

Via Nuoro 47 – Oliena (NU)

www.iolei.com

Data di creazione

23/10/2025

Autore

malinda-sassu