



DEGUSTAZIONE

Sardegna – La Barbagia di Iolei ed il fascino del suo Nepente di Oliena



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 Marzo 2026

*Antonio Puddu con la moglie **Simona**, le sorelle e i genitori fonda ufficialmente **Iolei** nel 2015 anche se, di fatto, la prima vendemmia è avvenuta nel 2011. Siamo a 10 chilometri da Nuoro in Barbagia, davanti al Monte Corrasi del massiccio del Gennargentu.*

I terreni, ai piedi della montagna, sono composti da disfacimento granitico mentre quelli al di là del letto del fiume Cedrino, presentano anche una parte calcarea. Le vigne si trovano a una ventina di chilometri dal mare a un'altitudine compresa tra i 200 e i 700 metri.

La grande variabilità nelle altimetrie dei vigneti comporta, come conseguenza diretta, differenti epoche di maturazione delle uve e dei tempi di vendemmia che coprono l'arco temporale di un mese.

Il clima è temperato con inverni freddi ed estati calde. Importanti le escursioni termiche che, anche grazie alle brezze che arrivano dal Monte Corrasi e alla presenza del bosco, possono arrivare anche a 15 °C.



Antonio Puddu

*La maggior parte dei vigneti di Iolei è ubicata a **Oliena** dove per il Cannonau di Sardegna è possibile utilizzare la sottozona Oliena o Nepente di Oliena. Il nome Nepente è frutto della creatività di Gabriele D'Annunzio che durante una visita in zona rimase affascinato da questo vino che descrisse come nettare inebriante e che paragonò allo stordimento provocato da una antica pozione magica in grado di togliere il dolore.*

Per ottenere vini sottili e dalla buona freschezza, in antitesi con il concetto che per tanti anni ha caratterizzato il cannonau, Antonio, formatosi all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento), lavora in vigneto evitando ogni forma di surmaturazione. Per cercare di spostare in avanti la fase di maturazione delle uve ritarda la fase di potatura dei tralci, potature che vengono effettuate dopo la Settimana Santa. Inoltre, lavora sulla parete fogliare al fine di mantenere il più possibile in ombra i grappoli e per la raccolta cerca di aspettare, se il tempo gli è favorevole, la prima pioggia di settembre. Tutto questo gli permette di contenere il tenore alcolico entro il 15%.

*Una curiosità: il nome **Iolei**, contrariamente a quanto potrebbe a prima vista apparire, si ispira a **Iliensi**, o Iolei, antica popolazione nuragica che abitava quest'area della Sardegna. Poi certamente il gioco di parole porta a un **Io**, che sta per la famiglia, e a una **Lei** che di volta in volta diventa vite, varietà, terra, luogo, accoglienza, vino.*



La degustazione

Vermentino di Sardegna Doc Majga 2025

Vermentino 100%. Fermentazione e affinamento in acciaio, maturazione sulle fecce fini per sei mesi. Produzione 6000 bottiglie.

Colore giallo paglierino, sentori di frutta bianca fragrante, di erbe di campo con una punta minerale e una nota di frutto dolce. Sapido e dalla bella freschezza, al palato risulta verticale e dalla buona persistenza. Un vino teso, asciutto con un finale minerale.

Vermentino di Sardegna Doc Majga non filtrato 2024

Vermentino 100%. Fermentazione e affinamento in acciaio, maturazione sulle fecce fini, senza solfiti aggiunti. Produzione 8000 bottiglie.

Dorato nel calice che si presenta leggermente velato. Frutta matura gialla, un leggero agrume e note dolci caratterizzano l'olfatto che, pur mantenendo le caratteristiche di base del vino precedente, risulta differente nella personalità. Sempre buona la sapidità mentre l'acidità risulta meno vivace. Il sorso è cremoso e pieno.

Cannonau di Sardegna Rosato Doc Juntos 2025

Cannonau 100%, Lavorazione a grappolo intero e breve macerazione. Produzione 5000 bottiglie.

Colore chiarissimo, rosato, che rimanda poi a riflessi ramati. Al naso emerge subito la frutta dolce rossa dalla bella fragranza e accompagnata da note floreali. Il sorso è di facile approccio, verticale e corredato da buona acidità.



Cannonau di Sardegna Doc Iolei 2022

Cannonau 100%, fermentazione in acciaio, vigneti al di fuori dell'areale di Oliena, sul Monte Corrales. Produzione 12.000 bottiglie.

Rosso rubino con sfumature che virano al granato, evidenzia sentori di frutta matura e di spezie anche dolci. Equilibrato e dalla bella persistenza riporta a un finale di frutta dolce. Buona l'acidità e la sapidità che accompagnano un tannino che, seppure finissimo, frena la beva.

Cannonau di Sardegna Doc Nepente di Oliena Vostè 2024

Cannonau 100%. Da vigneti tra i 15 e i 20 anni. Vinificazione in acciaio e cemento. Produzione 15.000 bottiglie.

Elegante color rosso rubino luminoso. Esprime la sua grande qualità già al naso con note di talco, di frutta fragrante, di fiori e di un piacevole accenno balsamico che rimanda alla macchia

mediterranea. La frutta si riconferma al palato caratterizzato da un tannino maggiormente in evidenza. Ottima la persistenza e la scorrevolezza di questo vino dall'estrema gradevolezza.

Cannonau di Sardegna Doc Nepente di Oliena Liju 2024

Cannonau 100%. Vinificazione in acciaio per il 20% a grappolo intero, maturazione sulle fecce fini per otto mesi, senza solfiti aggiunti. Produzione 1500 bottiglie.

Rosso rubino intenso. Al naso frutta matura macerata e note di erbe officinali amare. Ottima la struttura accompagnata da ritorni di frutta matura. Buona la freschezza e la persistenza.

<https://vinodabere.it/sardegna-la-barbagia-di-iolei-ed-il-fascino-del-suo-nepente-di-oliena/>