

Un calice per D'Annunzio: il Nepente di Oliena

Un lunedì mattina di fine settembre. Nell'ampio piazzale della cantina sociale di Oliena c'è movimento. Sono tutti presi da quelle ceste rosse, colme di grappoli, che vengono svuotate, una a una, nella pressa. Quei grappoli sono il frutto del lavoro di un anno. Non c'è da stupirsi di tanta attenzione. Intanto il piazzale si affolla di mezzi: chi arriva con l'Ape, chi traina un carrello colmo di ceste con l'utilitaria. Pochi camion, qualche pick-up. È il primo giorno in cui i soci conferitori, circa cento, portano le uve alla cantina. La vendemmia è cominciata e per le vie di Oliena il fermento è tangibile. Sembra che tutti siano impegnati nella vinificazione, professionale o casalinga. Si viene invitati nelle cantine degli amici, e poi in quelle dei vicini di casa degli amici. E i bicchieri si susseguono, guai a rifiutare, ma il Cannonau è un vino che non perdona...

Oliena, uno dei centri più vivaci delle Barbagie, a differenza

di quanto si pensa in genere della Sardegna, è un paese a vocazione prevalentemente agricola e non pastorale. Vite e olivo caratterizzano il paesaggio della campagna: sono il retaggio della presenza, a partire dal 1665, dei gesuiti. Furono fondamentali per l'economia della zona le iniziative in campo agricolo dei frati, che innestarono i numerosi olivastri spontanei con l'olivo domestico, introdussero il gelso e l'allevamento del baco da seta, implementarono la coltivazione del Cannonau. Si stima che già nel XVII secolo fossero stati piantati 80.000 ceppi di questo vitigno, di probabile origine spagnola.

Partiti i gesuiti dopo la soppressione dell'ordine, a Oliena si continuò a lavorare la terra con amore, a strappare a quella montagna calcarea e arida ogni fazzoletto fertile. Alla metà del secolo scorso la proprietà terriera era, come anche oggi, molto parcellizzata. I fondi talvolta non superano l'et-

taro. La cantina sociale di Oliena nasce nel 1950 proprio per unire le forze dei singoli coltivatori, che mai avrebbero potuto affrontare da soli il mercato. Le rese, ieri come oggi, sono molto basse, intorno ai 30, 40 quintali per ettaro. Le viti sono coltivate ad alberello, senza sostegni, e con pochi grappoli. La cantina ha vissuto alti e bassi, perché la cooperazione non è mai facile, e perché ci sono stati anni difficili. Alla fine degli anni '70 e nel decennio successivo, la crescita della produzione a livello globale determinò un calo dei prezzi. Anche il Cannonau, come molti vini del sud, era venduto come vino da taglio in continente e in Francia. Nel 1972, tuttavia, il Cannonau doc prodotto a Oliena aveva preso la sottodenominazione di Nepente di Oliena. Così lo chiamò Gabriele d'Annunzio in una lettera del 1909: "Non conoscete il Nepente di Oliena neppure per fama? Ah lasso! Io sono certo che se ne bevete un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi"...

Fu così che – complice il vate di Pescara – si decise di cambiare marcia: il primo passo fu l'ammodernamento delle strutture, poi il lavoro sui soci, per far crescere la cultura della qualità. L'uva deve essere conferita nelle ceste, così si mantiene integra fino alla pigiatura. In cambio la cantina, se la qualità è alta, paga bene e in tempi rapidi. Oggi la Cantina Oliena vinifica da 3000 a 4000 quintali di uva Cannonau; il 90% della produzione è imbottigliato e in buona par-



te esportato in Europa e nel resto del mondo, Australia compresa. Si è puntato tutto sul Nepente, cioè sul prodotto che è espressione del territorio: niente vitigni internazionali, niente bianchi, meglio valorizzare quello che si fa da secoli. Non c'è stato nemmeno bisogno di fare promozione. Il buon rapporto qualità-prezzo non passa a lungo inosservato.

“C'è un ritorno della viticoltura a Oliena – dice Paolo Congiu, direttore della cantina sociale – e c'è molto entusiasmo. Come sempre in Sardegna arriva tutto più tardi: la cultura del bere bene e del turismo del vino partono da regioni come la Toscana e il Piemonte, ma ora anche da noi si è capito che i prodotti tradizionali sono un valore da non perdere. In questi mesi alcuni giovani del paese stanno organizzando un concorso, con tanto di enologi in giuria, cui potranno partecipare solo i produttori artigianali, insomma, solo chi si fa il vino nella cantina di casa. Perché è proprio questa la carta vincente del nostro prodotto: è autentico, non artefatto, conserva i valori del nostro passato. Ed è anche quello che cercano molti turisti, soprattutto stranieri, che scelgono di visitare la Barbagia e le montagne calcaree del Supramonte, le “candide rupi” cantate da D'Annunzio, che dominano Oliena e i suoi minuscoli vigneti carichi di storia”.

Visitare Oliena e il Supramonte

Il paese (7523 abitanti) è uno dei luoghi della Sardegna più autentica. Il centro storico è ricco di testimonianze del passato: la parrocchiale (XVII sec.) è dedicata S.



Ignazio da Loyola, e fu costruita dai gesuiti, come l'annesso collegio, sede di mostre nel periodo estivo; la chiesa di S. Maria, fondata dai pisani, è più antica, di impianto medievale. Agli angoli delle strette e ripide vie, ecco altre nove chiese, piccole, bianche di calce, con semplici campanili a vela.

Le feste della tradizione hanno grande importanza nella vita di Oliena e sono l'occasione per vedere gli splendidi costumi: i riti della Settimana santa e la festa patronale di S. Lussorio, il 21 agosto sono le più importanti; e poi S. Antonio Abate, il 17 gennaio e, naturalmente, la vendemmia a settembre.

Tra le testimonianze del passato più recente vanno ricordati i bellissimi murales, realizzati soprattutto negli anni '60 e '70, a tema sociale: in Sardegna le novità arrivano tardi ma arrivano, così fu per il cubismo francese, cui gli artisti locali si ispirarono.

Per chi ama la natura, Oliena è il punto di partenza ideale per escursioni a piedi sul Supramonte,

la catena montuosa più importante dell'isola, dopo il Gennargentu. Da non perdere la gola su Gorropu e il villaggio nuragico di Tiscali.



Info:

Cantina Oliena soc. coop. Agricola, via Nuoro 112, Oliena, tel. 0784 287509, www.cantinasocialeoliena.it

B&B Santa Maria, piazza Santa Maria, angolo via Grazia Deledda 76, Oliena, tel. 0784 287278, www.bbsantamaria.it

Hotel Su Gologone, loc. su Gologone, Oliena, tel. 0784 287512, 287552, www.sugologone.it

Cooperativa turistica Enis, loc. Monte Maccione, Oliena, tel. 0784 288363, 0784 288761, www.coopenis.it. La cooperativa gestisce un albergo-ristorante e organizza escursioni a piedi e visite guidate sul Supramonte.

