

Calici in vendemmia, due serate per festeggiare i dieci anni della cantina Iolei

9 Settembre 2025

di Redazione



OLIENA – Iolei, azienda della famiglia Puddu, festeggia i dieci anni dalla fondazione e dal debutto della prima etichetta, Iolei Nepente di Oliena Cannonau di Sardegna Doc – uscita per la prima volta con il nome di Attimi – con Calici in Vendemmia, evento in programma venerdì 12 e sabato 13 settembre dalle 18,30 alle 22,00 nella sede di Oliena (Nuoro), recentemente rinnovata e ampliata.

Le due serate prevedono l'assaggio dei vini Iolei e dei formaggi di Iliese, azienda casearia anch'essa di Oliena. Ad accompagnare l'aperitivo del venerdì le note del sassofonista Chef Du Sax, nome d'arte del musicista **Simone Dionigi Pala**. Il sabato, invece, ci sarà la possibilità

di assaggiare anche alcuni cocktail preparati con mosto d'uva o vino e rilassarsi al tramonto con un djset. Il costo del calice, che comprende l'assaggio di due vini e dei formaggi, è di 20 euro.

Calici in Vendemmia inaugura il fitto calendario di eventi di Cortes Apertas, manifestazione che si inserisce nella programmazione di Autunno in Barbagia, che si terrà a Oliena dal 12 al 14 settembre. I cortili delle case dello splendido borgo sardo, adagiato ai piedi della catena del Supramonte, si apriranno per far scoprire ai visitatori l'artigianato e i sapori locali tradizionali che hanno reso celebre la cittadina.

"Siamo molto affezionati a Cortes Apertas – spiega **Antonio Puddu**, enologo e titolare dell'azienda assieme alla moglie **Simona**, ai genitori **Salvatore** e **Luisa** e alle sorelle **Chiara** e **Sara** – dato che la prima etichetta fu presentata proprio in questa occasione, dieci anni fa. Saremo dunque felici di accogliere chi vorrà festeggiare con noi questo importante traguardo, scoprire i nostri vini e la nostra interpretazione del Nepente di Oliena".

Oltre che durante Calici in Vendemmia e Cortes Apertas, è possibile assaggiare le etichette di Iolei anche durante il corso dell'anno. Sono infatti tre le proposte enogastronomiche offerte dall'azienda: la prima, L'Essenziale, rivela l'anima più sincera della realtà e comprende la visita della cantina e l'assaggio di tre vini: Majga Vermentino di Sardegna Doc, Juntos Nepente di Oliena Rosato e Iolei Cannonau di Sardegna Doc, accompagnati da pane carasau e olio extravergine d'oliva sardo. La Sfida – Convenzionale vs Senza solfiti aggiunti, invece, mostra due modi di interpretare la stessa uva, uno più classico e l'altro più istintivo. Oltre alla visita, il pacchetto offre la degustazione di Majga Vermentino di Sardegna Doc e della sua versione non filtrata e senza solfiti aggiunti, seguita da Vostè Nepente di Oliena Cannonau di Sardegna Doc e da Liju Nepente di Oliena Cannonau di Sardegna Doc senza solfiti aggiunti. In abbinamento ai vini, un tagliere di salumi e formaggi locali e pane carasau. Infine, La Selezione dell'Enologo è la proposta per chi vuole scoprire le etichette più prestigiose di Iolei. In assaggio Majga Vermentino di Sardegna Doc non filtrato e senza solfiti aggiunti, Vostè Nepente di Oliena, Hospes Nepente di Oliena Riserva Doc e il passito Pititeri, accompagnati da pane carasau, formaggi e salumi locali e dolci tipici sardi.

Iolei

Iolei è una piccola realtà familiare situata a Oliena (Nuoro), nel cuore di una delle zone più vocate per la produzione del Cannonau di Sardegna, la sottozona del Nepente di Oliena. Qui l'enologo Antonio Puddu, assieme ai genitori e alle sorelle Chiara e Sara, ha raccolto il testimone del nonno e del padre e ha dato vita all'azienda di famiglia.

La filosofia di Iolei è profondamente radicata nella valorizzazione del territorio. Ogni sorso è un tributo alla ricchezza del suolo e alla diversità dei vitigni locali. L'essenza delle uve viene custodita attraverso un processo di vinificazione attento, dove l'80% della produzione affina nell'acciaio inossidabile.

Questa scelta riflette l'impegno a preservare le caratteristiche uniche di ciascun vitigno, mentre l'approccio minimale nell'intervento tecnologico consente alle uve di raccontare la loro storia in ogni sorso, catturando l'essenza del varietale con autenticità. Iolei produce attualmente 60.000 bottiglie all'anno.