

Civiltà del bere

1974 **50** ANNIVERSARIO 2024

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 10,00

Cinquant'anni di storia del vino

1



IL RINASCIMENTO ENOLOGICO ITALIANO

BAROLO 2020 e **BARBARESCO 2021** in anteprima • I 60 anni del **COLLIO VITIGNO** in **ETICHETTA** sì o no • **MERCATI** Bilancio 2023 • **L'OLIO** nuovo
Dal Belgio la **BIRRA TRIPEL** • Viaggio nella **MATERIA PRIMA**



ARGIOLAS

L'arte di proteggere la propria ricchezza



Raccontare il territorio e i vitigni autoctoni con un linguaggio moderno è la filosofia che segue la famiglia Argiolas, fin dal capostipite Antonio > La nascita del Turriga e la costante ricerca e sperimentazione

Un podere di 3 ettari a Serdiana, paese di tradizione agricola del Campidano, distante una ventina chilometri da Cagliari. È qui che comincia l'avventura di Argiolas, azienda-famiglia portabandiera della viticoltura sarda nel mondo. «La data di nascita ufficiale della Cantina è il 1938 per volontà di mio nonno, il patriarca Antonio», spiega Valentina Argiolas, rappresentante della terza generazione insieme alla sorella Francesca e al cugino Antonio. «Classe 1906, il nonno aveva ricevuto il fondo in eredità da suo padre e aveva iniziato a piantare i primi filari, scommettendo sulla produzione vinicola. Parallelamente c'era da gestire l'attività casearia e il commercio: si spostava nel Nord Italia per vendere i suoi prodotti, vino incluso, dotandosi di un magazzino di appoggio a Genova. Era un uomo caparbio, appassionato, che non aveva paura di allontanarsi dalla sua terra per raggiungere nuovi mercati e fare esperienze, ma sempre con la voglia di tornare e migliorarsi».

Nel 1979, quando è ormai un affermato imprenditore, una trasferta in Argentina e in California cambia completamen-

te la sua percezione: «Fino a quel momento si era concentrato sul vino sfuso, privilegiando le rese e i volumi. Questi due viaggi di lavoro nel Nuovo Mondo furono una fonte di grande ispirazione: gli mostrarono la necessità di superare la parcellizzazione della campagna, assai diffusa nell'isola, e di introdurre macchine tecnologicamente avanzate per la lavorazione di estensioni di terra più ampie, condotte da un'unica proprietà. Così acquistò gli appezzamenti di Selegas, Sa Tanca e Sisini, a cui poi si aggiunsero Supranu, Iselis e Is Solinas. Con il sostegno dei suoi figli, mio padre Franco e mio zio Giuseppe, che nel frattempo erano entrati in azienda, il nonno decise di rivoluzionare la filosofia produttiva. Si passò ad un'impostazione più moderna, qualitativa, con l'obiettivo di valorizzare l'unicità e la forza dei nostri vitigni e dei nostri territori. Diversamente da quanto è avvenuto nella maggior parte delle regioni italiane, la Sardegna ha saputo mantenere le proprie radici, evitando di estirpare le uve autoctone in favore di quelle internazionali. Noi sardi abbiamo quest'attitudine a proteggerci, a preservarci. Oggi c'è sempre più at-

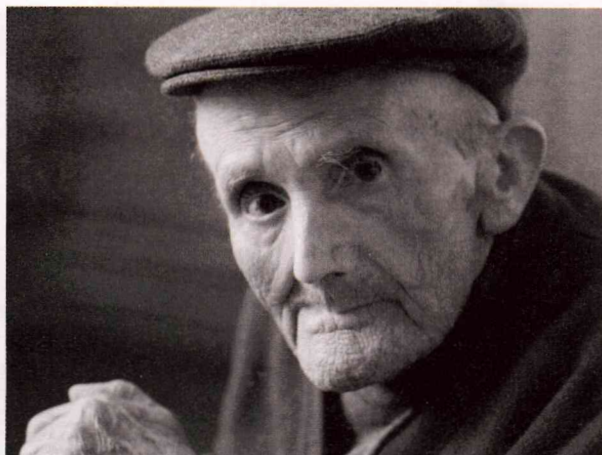
tenzione verso le cultivar tradizionali e in un certo senso noi siamo stati precursori di questo atteggiamento, tutelando la biodiversità e la ricchezza locale. Come amiamo ripetere in azienda: è la nostra identità a renderci unici».

Non si può raccontare Argiolas senza parlare della sua referenza più emblematica, il Turriga Igt Isola dei Nuraghi. «Blend di Cannonau, Carignano, Bovale sardo e Malvasia nera, ha segnato una svolta non solo per la nostra azienda, ma un po' per tutta la visione dell'enologia sarda. La prima vendemmia risale all'88, esattamente 36 anni fa, e le prime barrique furono sistemate nella cantina della casa di mio nonno perché non esisteva ancora un luogo dove poterle conservare per l'affinamento. L'idea era quella di creare un rosso completamente fuori dagli schemi dell'epoca: identitario, territoriale – e infatti prodotto esclusivamente con uve tradizionali – ma in grado di dialogare con le cucine e i palati di tutto il mondo. Si è trasformato in un'icona perché porta con sé tutta la capacità espressiva e la longevità della produzione enologica di quest'isola millenaria che abbiamo il privilegio di chiamare casa».

La ricerca sugli autoctoni ha abbracciato anche le varietà bianche. «Siamo molto fieri del Costamolino, uno dei vini sardi più venduti al mondo, distribuito in ben 50 Paesi. Possiamo dire che è il Vermentino che in azienda si produceva ancora prima di adottare il formato attuale della bottiglia da 0,75 litri. Non si chiamava Costamolino, ma era già lui: un vino fresco, di grande bevibilità, perfetto per accompagnare le pietanze e con un ottimo rapporto qualità-prezzo». Tra i vini simbolo anche il Vermentino di Sardegna Cerdeña, il Bovale Korem, il Nuragus di Cagliari S'Elegas e le produzioni della Tenuta Iselis, un Nasco e un Monica di Sardegna in purezza.

Oltre ai membri della famiglia, anche gli enologi di casa Argiolas hanno contribuito in maniera determinante al successo aziendale. «Giacomo Tachis in primis e poi Mariano Murru che è entrato in azienda a soli 22 anni e ha seguito le orme di Tachis fin da quando era un semplice studente, diventando poi il nostro enologo di riferimento».


La volontà di custodire le tradizioni millenarie dell'isola va di pari passo ad una costante attività di ricerca e sperimentazione, in una logica ecosostenibile. «Nel corso dei decenni, le linee guida sono sempre rimaste le stesse: creare vini che raccontano il nostro territorio con un linguaggio moderno. Anche quando abbiamo lavorato su vitigni minori o abbandonati, come nel caso del Bovale o del Nasco, abbiamo sempre mantenuto questo approccio. Seguendo il nostro esempio, tante uve sarde sono state riscoperte e tanti viticoltori sono tornati ad impiantare vitigni che stavano scomparendo. Questo vuol dire tutelare davvero il patrimonio viticolo regionale. Già con il nonno c'era una grande attenzione per la terra e un approccio sostenibile. Di fatto abbiamo sempre praticato i principi dell'agricoltura integrata: semplicemente non era certificata, mentre oggi lo è. In questo momento stiamo sviluppando ancora di più il rispetto dell'ambiente, delle colture, della biodiversità e dei territori anche grazie ad un uso calibrato della tecnologia che ci permette di lavorare meglio e con maggior precisione».




IN APERTURA Is Solinas viene acquisito negli anni Ottanta, insieme con altri appezzamenti, per poter disporre di più ampie estensioni DALL'ALTO il fondatore Antonio Argiolas; i nipoti Antonio, Valentina e Francesca, oggi alla guida dell'azienda © D. Zedda

ARGIOLAS

via Roma 28/30
Serdiana (Sud Sardegna)
070.74.06.06
info@argiolas.it
www.argiolas.it

 @ArgiolasWinery

 @argiolaswinery