

**PERSONE & PAESI**  
di Giacomo Mamei



Antonio Argiolas in una foto di famiglia, con la moglie e i figli Maria e i gemelli Franco e Peppetto. A destra, in cantina un paio di anni fa.

Dagli esordi commerciali a Genova alla rivoluzione del Turriga e del Korem

## Antonio Argiolas, l'uomo che ha portato il vino sardo nell'olimpo

«Il giorno più bello della mia vita? Non uno, tanti. Ho vissuto bene, a Deus grazia. Belle il giorno del mio matrimonio, il viaggio di nozze a Napoli, camera all'hotel del Sole fronte Vesuvio. Grande bello quando è nata Maria e quando sono nati i figli gemelli e poi i nipoti, quando ha incassato trenta lire vendendo discento fichi d'India a Genova e tanti altri giorni ancora. Ma chi può dimenticare quel pomeriggio quando il Turriga viene classificato il miglior rosso d'Italia? Avete capito? Il vino Argiolas di Sardinia, dei nipoti di mio babbo Ciccio, nono dei miei figli, al primo posto? Avete capito? Il vino dei miei figli primo in classifica come il Cagliari di Gigi Riva?».

Giòva così, su un palco davanti a un microfono, Antonio Argiolas la sera del 20 maggio anno Duemila. Era una domenica, show di Cantine Aperte. Scenografia: nello stabilimento di Sardinia entrato nell'olimpo dell'oenologia e non solo di quella nazionale. Luigi Lai aveva appena finito di suonare le sue launeddas. Di mattina, nel caveau delle barriques di François e Allier, atmosfera sacra come una cripta, l'arpa di Stefania Schiavola con le emozioni di Felix Mendelssohn e Sebastian Bach, Magia della musica classica nel regno di Rocco Nurrigò. Attorno un paese bello come i villaggi tutto decoro dei contadini, tetti di tegole antiche, portali di foggia aragonesa, case di fiori, la cupola della parrocchia classico-barocca di san Salvatore, a un chilometro il gioiello dell'architettura romanica di Santa Maria di Sibiola. E lui, 94 anni ben portati, abito nero con camicia bianca e cravatta grigia. Non aveva più l'aspetto del contadino di Van Gogh, quello di un giallo intenso, dipinto con berretto giallo e falde larghe, camicia blu, fazzoletto annodato alla gola, le mani giunte e callose sopra una zappa. Antonio era così trent'anni fa. Come gli agricoltori delle silvografie di Giovanni Dotto. Il giorno della festa c'era stata la melomorfosi nell'abbigliamento vestito come un principino. C'era da festeggiare un Evento.

La notizia, da Roma, aveva comunicato al telefono il figlio Franco, gemello di Peppetto. Era alla finale nazionale dell'Ais, l'associazione italiana dei sommelier. In gara i vini d'Italia, nomi bisanati dalle Alpi alla Sicilia. Barolo e Montepulciano, Sassicaia e Dolcetto d'Alba. La giuria sceglie il Turriga annata 1995, usavaggio fra il reastinonari e i più impone tanti vitigni tradizionali capaci di invecchiamento. Un cronista annuncia il verdetto, la folla esplosa in un applauso come se quella vittoria fosse tutta sarda da Carbonara all'Asinara. Qui Antonio Argiolas ricorda le gesta di Romboldano, primo in classifica come i figli Franco e Peppetto. Non sta nei suoi pareri. «Sono contento», ripete a se stesso, «primi in Italia, primi in Italia, che bella giornata, a deus grazia e grazie ai miei figli».

È morto due mattine fa, nella sua casa al piano terra di via Roma 29, il cortile con i limoni e gli allucocchi, la poltrona dove si godeva l'ombra e il canto degli uccelli. Stava per compiere 103 anni, uno dei savelli longevi, fibra forte, pioniere dell'export del made in Sardinia. Per il mondo delle vigne è stato come zin Buharini, al secolo Francesco Pinna da Thiesi, è stato per il formaggio scoprendo il mercato oltretrentino dagli States e del Canada.

Due imprenditori mito, dovrebbero tributargli il nobel ad honorem della Confindustria sarda.

Due giorni prima di morire ha fatto il lavoro di sempre sotto una statuetta della Madonna versare vino rosso e bianco dai vasconi in vetroresina, nei contenitori e nelle damigiane dei clienti affezionati allo stesso, che è più naturale e ne puoi bere quanto vuoi.

Vuota a chiedergli come sta. E lui «Bene, bene, fra poco 103 anni».

Li avrebbe compiuti il

**Il patriarca dell'azienda di Sardinia è scomparso a 102 anni d'età**

prossimo 25 dicembre. Perché Antonio Argiolas è stato testimone diretto di un secolo di storia sarda. Ha vissuto con la modestia che sa essere virtù principe dei contadini, di chi vive e ama la campagna, di chi sa che sia terra non tradisce mai perché è sempre ricchezza».

Ricchezza che oggi amministrano i figli e i nipoti. Tre donne (figlie manager trentenni di Franco e Francesca Casula), Valentina laurea in Economia, Francesca in Biologia e Maria Luisa in Lettere. L'erede maschio è figlio di Peppetto e Marianna Carta, laurea in Enologia alla Normale di Pisa, si chiama Antonio come il nonno, ha 26 anni, lo stesso sguardo e gli stessi occhi. Sono gli industriali di quarta generazione. E come bisnonno Ciccio e nonno Antonio lavorano sedici ore al giorno. Da il buon esempio la senior del team: Valentina è diventata, pochi mesi fa, mamma di Riccardo. Ora si divide fra barriques e culla. Rispettando le missioni all'estero.

Storia familiare di un secolo che segna il confronto del

la Sardegna col mondo. Ma che ha le sue radici proprio in quella passione per il lavoro che era stata di babbo Ciccio e poi di Antonio. Che trent'anni fa detta le sue memorie (Grafiche Partecolla) a Sara Costa, 53 pagine in presa diretta, letteratura orale, linguaggio schietto. Sembra di risentirlo: «Sono nato nel 1906, il 26 dicembre. Sicché faccio cento anni. Ho visto la guerra del '18 e sono stato sfollato a Carloforte con mio babbo. Era vedovo e ha preso con sé tutti noi. E noi, dove andava lui, andavamo noi. Ho visto i tedeschi, ho praticato, ho parlato. Mio babbo era militare e ci aveva sfollato un tenente dell'esercito che era mio zio. Tutti i giorni mi davano di tutto. Venivano a portare l'aragosta. Sull'altra guerra non posso raccontar niente perché non l'ho combattuta. Mi hanno esonerato perché ero figlio unico, lo ho fatto la guerra casa. Senza combatterci».

La seconda guerra mondiale. «Quando avevano bombardato Cagliari ero a casa, sentivo i



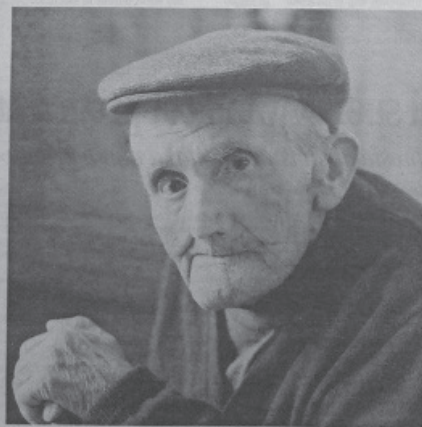
bombardamenti, quando andavo con la mia carrozza era tutto distrutto, avevano messo il suolo sottopavimento. Quando ero bambino c'era fame, si moriva di fame, si andava in campagna a tagliare l'erba per cuocerla e la si mangiava come pane. A me non mancava niente. Avevo animali, avevo terre, avevo l'aratro».

Nasce la saga dell'industria contadina. Gli Argiolas hanno bottega e vendono di tutto, olio e formaggi. È vino. I vigneti sono verso Dolianova e Decori. Hanno anche una macelleria. Sentiamo le memorie di Antonio: «Mio padre faceva anche il barattolo. E ci guadagnava. Non ho mai sentito una discussione per i prezzi. Prima di ammazzare un vitello si preoccupava di sapere se c'erano i compratori, non spregeva nulla, il nostro negozio era frequentato, era una città mercato di fine secolo. Il negozio in paese è tre furti uno per la coltice, uno per le tegole e uno per il pane (babbo Ciccio aveva due forni, lavorava fino a dieci sacchi di farina al giorno, servivano tutto il Partecolla e il Campidano, buoni clienti anche a Cagliari)».

Il resto è storia recente, nota assai. Milioni di bottiglie. Milioni di fatturati. Export programmati. Gli Argiolas tra i primi viticoltori in Italia. Quelli che il nome Sardegna lo portano nel mondo con vini di qualità. Costera e Perdara. Costamolino e Selegas. E il nettare Argiolas. Il suo mastro Turriga. Un enologo fatto in casa, Mariano Murru, scuola di Giacomo Tachis. Il vino del centenario di nonno Antonio. Non solo bottiglie. È sorta qui la prima biblio-enoteca sarda. Design l'Architetto Savin Jacques Couelle, sala bianca, travasi soffiato, tronchi ritorti di ginepro, le appliques sono intrecci di rame acciaio e ottone lavorati al laser. Alle pareti ci sono le prove di etichetta per bottiglie di vino di cinque artisti.

«Il patriarca ha seminato bene», dicono Franco e Peppetto. Il segreto? «Il vino di qualità parte dalle campagne e le nostre sono ben esposte, a mezza collina, nostro padre aveva visto bene. E oggi sono tutte irrigate: perché sent'acqua — diceva papà Antonio — agricoltura non se può fare. Ci vuole acqua e scienza. I vigneti erano col sistema del tendone, forse è meglio tornare all'alberello con l'aggiunta del goccia a goccia come succedeva nelle più rinomate aziende toscane e piemontesi. Ci ha giovato molto il confronto con i campioni dell'oenologia nazionale».

Il vino così diventa arte. Per i nipoti del Patriarca. La «vecchia cantina» — anche quella ampliata dieci anni fa — non basta più. Sta per essere inaugurata la nuova verso i vigneti benedetti di Santa Maria di Sibiola. All'ingresso, sotto due grandi tette in legno e tegole, è più riservato lo spazio per una targa. Dedicata ad Antonio Argiolas il pioniere di una famiglia di veri capitani d'industria. Quelli che tra i vigneti hanno fatto scuola. D'eccezione.



Antonio Argiolas in una foto recente