

Quotidiano: *Corriere della Sera - Sette*

Data: 29 luglio 2016

Pagina: www.corriere.it

SETTE

[Home](#) [Opinioni](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Spettacco](#)

» [Corriere della Sera - Sette](#) - *In viaggio fra le eccellenze italiane*



Serdiana. Una famiglia dove il motto è in vino "longevitas"

di Enrico Mannucci

L'insigne enologo già aveva alle spalle un sontuoso carnet di successi. Felici e gratificati della sua collaborazione e però fierissimamente sardi, i proprietari dei vigneti e delle cantine non ebbero remore a mettere una sola condizione: vitigni rigorosamente isolani, nessun innesto da fuori. L'insigne enologo era Giacomo Tachis e i vignaioli erano gli Argiolas di Serdiana, Sardegna meridionale, Parteolla, per essere esatti, una quindicina di chilometri a nord di Cagliari.

Si era a cavallo degli anni 80 e quella fu una svolta che avrebbe proiettato sul mercato internazionale un'azienda florida ma, fino ad allora, strettamente locale.

L'intera storia, però, abbraccia quattro generazioni e per raccontarla bisogna fare un salto indietro di un secolo. Serdiana era – allora come oggi – un paese non grande stretto fra le colline di Parteolla. Siamo poco a nord di Cagliari, in una zona di oliveti e anche vigneti, da tempo, come certifica il dizionario geografico Angius-Casalis del 1850: «Le uve più comuni sono le così dette bovali, nuragus, semidanu, monica, girò, moscato, sinzillosu».

Francesco Argiolas, qualche anno dopo, fa il macellaio a Monserrato, un paese vicino. Fa molte altre cose, anche le scarpe per i compaesani. È un signore che tiene molto allo stile. Una cartolina dal fronte della Prima guerra mondiale, datata giugno 1917, spedita alla sorella Teresa, lo ritrae impeccabile in divisa (lì scrive: «Ti mando un guerriero dei più valorosi della guerra europea che nelle sue operazioni è statto (sic) il più distinto e il più decorato con sei medaglie al valore»). I nipoti lo ricordano sempre elegante, col vestito di velluto nero, il gilet e la camicia alla coreana: «E quando andava nei campi si cambiava prima di tornare a casa».

Un ettaro alla volta. La vita nei paesi di Parteolla scorre tranquilla. Si lavora e poi, la sera, ci si trova nei “magazzini”, fra gli orci e le botti, a chiacchierare – la caccia è l'argomento principe – e giocare a carte. Qui, Francesco è un personaggio. Ricorda Franco, uno dei due nipoti gemelli: «Mio nonno era autonomo di spirito e anche autonomista politicamente. Un sardista convinto. Quando lo Stato unitario cominciò a far passare la linea ferroviaria vicino a Serdiana – detto per inciso, la rete dei treni risulta praticamente ferma a quel tempo – lui s'impuntò, andò in Inghilterra a comprare una carrozza e due cavalli (che battezzò Milady e Milord), poi si mise a fare concorrenza alle Ferrovie italiane portando i passeggeri a Cagliari a metà prezzo. Il suo obiettivo era farle fallire». Non ci riesce ma se ne inventerà altre. Nelle memorie familiari c'è anche l'acquisto di un bagno al Poetto, il lungomare di Cagliari. Il figlio Antonio – nato nel 1906, “ziu Antoneddu” come lo chiameranno tutti – ricorderà a lungo (non è un modo di dire: è vissuto 102 anni) e con una certa paura i prigionieri tedeschi e austriaci che venivano a lavorare i campi mentre la famiglia era sfollata Carloforte: «Quando ero bambino c'era fame. Si moriva di fame. Si andava nei campi a tagliare l'erba per cuocerla e la si mangiava come pane. Io grazie a Dio non ho mai avuto fame... Perché ho avuto di tutto, io ero benestante... Avevo animali, avevo terre, avevo l'aratro. Avevo tutto...». Quel che non gli va a genio, semmai, sono certi eccessi di generosità del padre: «Dava scarpe per niente. Non lo pagavano. E io, per non farlo andare in bancarotta, lavoravo...».

Il ragazzo ne trae una lezione perpetua e una voglia di fare instancabile, mirata sulla terra e i suoi frutti: «Ho cominciato vendendo uva, “crichillonis”, cioè quei grappolini che rimangono dopo la vendemmia. Poi mano a mano ho preso a comprarne grandi quantità, al punto che i carri facevano la fila fino in fondo alla strada per venire a venderla», spiegava in un'intervista ad Alessandra Zanelli.

A questo punto può passare a mezzadro, con due ettari – «Dus ettarus pigada in affittu», come dirà anni dopo – a metà col padrone: «Mi ero fissato di prenderne un pezzo ogni anno». Non coltiva solo questo progetto. Antonio è un tipo vulcanico. Accanto alla cura del campo, comincia a fare, da commerciante, la spola fra Cagliari, Genova e Napoli. Vende fichi, lana, frutta, carica sulla nave un carretto con la merce, dorme dove capita. A Genova, dispone anche di un fondo-magazzino in vico Neve, e, in città, si occupa anche di distribuire la corrispondenza dalla Sardegna. Soprattutto, però, tratta formaggio: «Compravo il latte dai pastori e facevo il primo pecorino sardo della zona, il Toscanello, specialissimo. Spendevo tre lire e lo rivendevo a dodici», raccontava nella stessa intervista.

Una vita da globetrotter. Invece, in *Io sono vissuto per le cantine* (un volume fuori commercio curato da Sara Cossu e pubblicato da Edizioni Grafica del Parteolla), puntualizzava: «Nel libro della mia vita vorrei che si scrivesse tutto quello che ho fatto. Io nella mia vita ho fatto di tutto». E, infatti, gli resterà sempre la vena del viaggiatore: non si fermerà alla penisola, continuerà a girare il mondo, dall'Argentina al Portogallo, dalla Germania alla California: «Sono andato in Russia quattro volte», preciserà una volta.

Meno bellicoso del padre, Antonio evita, da figlio unico, il richiamo alle armi per il secondo conflitto mondiale. Intanto continua le spedizioni in continente, anche se, ormai, si è sposato con Bonaria Pala (a Nostra Signora di Bonaria è dedicato un grande santuario cagliaritano) che, nel 1946, gli ha dato due gemelli, Franco e Giuseppe. Intanto la ditta cresce. Antonio acquista nuovi terreni, migliora e potenzia la cantina, accanto alla casa, al centro del paese.

L'enologo decisivo. Viene il tempo dell'ingresso in azienda dei gemelli. Siamo a ridosso degli anni 80 e non sempre funziona la sintonia col padre. Franco e Giuseppe sono innovatori, Antonio è legato alla tradizione, esita davanti ai cambiamenti. Loro spingono per chiudere la stagione del vino venduto sfuso, direttamente dalle botti. Lui, quando viene deciso di chiudere il caseificio per concentrarsi sui vigneti, è molto contrariato: non è molto tempo che l'ha appena rimodernato, ha speso molto per piastrellarlo. Verrà convinto spiegando che non è un abbandono: quei locali ospiteranno i torchi per spremere l'uva. L'incontro con Tachis è fondamentale. In quel periodo l'enologo è impegnato con Antinori, ma dal Chianti arriva una cordiale licenza, una specie di prestito.

Turriga è il vino-simbolo della svolta: non usa l'uva di un singolo vitigno ma combina Cannonau, Bovale, Carignano e Malvasia Nera, invecchiando poi in barrique francesi.

Si convincerà anche Antonio, anche se all'inizio ha brontolato un po'. Ormai vicino ai cent'anni, preciserà con orgoglio l'espansione territoriale dell'azienda da quei lontani due ettari iniziali: «E ora siamo arrivati a duecentocinquanta!».

Quotidiano: *Corriere della Sera* - Sette

Data: 29 luglio 2016

Pagina: www.corriere.it

Il legame con le radici. Non più soltanto nella zona di Sardinia. Oggi il gruppo conta altre quattro fattorie, sempre nella parte meridionale della Sardegna: tre (Selegas, Siurgus Donigala e Guamaggiore) nella Trexenta, poco a nord, la quinta a Porto Pino, nel Sulcis, sulla costa sud occidentale. Franco e Giuseppe hanno arricchito il catalogo dei prodotti. Accanto ai vini della tradizione come Costera e Costamolino, si sono aggiunte etichette importanti, distribuite nei mercati internazionali: da Is Solinas a Iselis, da Is Argiolas a Antonio 100 (l'omaggio al patriarca) all'ultimo nato Senes.

E si è arricchita anche la squadra familiare, con l'arrivo della terza (o quarta, considerando il bisnonno Francesco) generazione: le figlie di Franco, Francesca e Valentina, e il figlio di Giuseppe, Antonio. Il passaggio generazionale stavolta è dolce.

E, come un tempo, anche se qualche decina di metri più in là, l'azienda Argiolas (con la nuova cantina disegnata da Savin Couelle) e le case di famiglia rimangono contigue, nel cuore di Sardinia, poco lontano dall'orgoglio cittadino, la chiesa romanica di Santa Maria di Sibiola.

Enrico Mannucci