

LUXURY NEWS FOOD & WINE /

UN NUOVO INIZIO IN CASA ARGIOLAS

C'è un luogo, nel cuore della campagna di Sordiana, dove la Sardegna più autentica torna a respirare. È **Casa di Nonno**, il primo progetto di ospitalità firmato **ARGIOLAS**: un boutique hotel di cinque stanze nato dalla riqualificazione della dimora del patriarca Antonio Argiolas, fondatore della storica cantina e figura visionaria che ha portato i vini sardi nel mondo. Oggi quella casa, che per la famiglia è sempre stata semplicemente "la casa del nonno", diventa un rifugio di charme. Un luogo che accoglie come un caldo abbraccio, dove materiali naturali, artigianato locale e dettagli di design contemporaneo dialogano con la memoria. Le stanze - Olivo, Sabbia, Grano, Mare e Rosa - raccontano la natura circostante attraverso colori morbidi, intonaci imperfetti, legni oliati e ceramiche smaltate. Tutto è pensato per rallentare, respirare e ritrovare un ritmo più umano. Nel cortile triangolare, cuore pulsante della dimora, si affaccia DOMU, il ristorante ricavato nell'antico frantoio e affidato allo chef Alessandro Taras. Qui la Sardegna si racconta attraverso una cucina che rispetta la tradizione ma la alleggerisce, la rende contemporanea. Fregola artigianale, culurgiones di coniglio, lorighittas, maialino e capretto: ogni piatto nasce da ingredienti a chilometro zero provenienti dalla fattoria Is Aquas, tra i vigneti Argiolas. A rendere l'esperienza ancora più immersiva è la carta dei vini, che accompagna il menu con le etichette simbolo della cantina. Dai classici amati nel mondo alle vecchie annate di Turriga, ogni calice diventa un viaggio nella storia della famiglia e nella biodiversità dei vitigni autoctoni sardi. Casa di Nonno e DOMU sono un progetto di ospitalità ma soprattutto un ritorno alle origini, un omaggio alla terra e al tempo. Un invito a scoprire la Sardegna più vera, quella che profuma di grano, di pietra e vento di mare, dove sentirsi a casa.



A NEW BEGINNING FOR ARGIOLAS

There is a place, nestled in the heart of the Sordiana countryside, where the most authentic Sardinia seems to breathe again. It's **Casa di Nonno**, the first hospitality project by **ARGIOLAS**: a five-room boutique hotel born from the restoration of the original home of patriarch Antonio Argiolas, founder of the historic winery and the visionary who carried Sardinian wine onto the world stage. Today, that house, known within the family simply as "grandfather's home", has become a refined retreat. A place that welcomes like a warm embrace, where natural materials, local craftsmanship and contemporary Italian design converse gracefully with memory. The rooms - Olivo, Sabbia, Grano, Mare and Rosa - evoke the surrounding landscape through soft hues, textured lime plasters, oiled woods and glazed ceramics. Every detail invites guests to slow down, breathe deeply and rediscover a more human rhythm. Opening onto the triangular courtyard, the vibrant heart of the property, is DOMU, the restaurant created within the former olive mill and entrusted to chef Alessandro Taras. Here, Sardinia tells its story through a cuisine that honours tradition while lightening and reinterpreting it with modern sensibility. Handmade fregola, rabbit culurgiones, lorighittas, suckling pig and kid goat: each dish is crafted from zero-kilometre ingredients

sourced from Is Aquas, the Argiolas farm set among the estate's vineyards. Enhancing the experience is the wine list, which pairs the menu with the winery's most iconic labels. From internationally beloved classics to rare older vintages of Turriga, every glass becomes a journey through family history and the rich biodiversity of Sardinia's native grapes. Casa di Nonno and DOMU are more than a hospitality project, they are a return to origins, a tribute to land and time. An invitation to discover the truest Sardinia, the one scented with grain, stone and sea breeze, where feeling at home comes naturally.

