



Il mare può aspettare | A Serdiana Argiolas trasforma il vino in ospitalità



di Gabriele Ferraresi

A meno di mezz'ora da Cagliari, Argiolas ha costruito intorno alla propria storia un piccolo sistema di ospitalità: la cantina, Casa di Nonno e Domu, il ristorante guidato da chef Alessandro Taras. Un modo intelligente per raccontare una Sardegna interna, agricola e contemporanea



Cantina Argiolas, foto di Gabriele Ferraresi



Aggiungi Linkiesta tra
i preferiti su Google

Argiolas appartiene all'aristocrazia vinicola della Sardegna: non per

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta e
leggila senza pubblicità.

da

60€

anno

Entra



MAGAZINE

**Linkiesta Magazine 03/26 –
Inciviltà delle macchine**

€15.00

Compra



MAGAZINE

Linkiesta Etc N°13 – Estate 2026

€20.00

Compra



rendita o per blasone, ma per il ruolo che ha avuto nel portare i vitigni dell'isola fuori da una dimensione locale, dando loro ambizione e riconoscibilità internazionale. La storia? Parte da Antonio Argiolas, che a Sordiana – circa venti chilometri da Cagliari – cominciò nel 1938 da un podere di tre ettari; oggi l'eredità di quell'idea è portata avanti dai figli Franco e Giuseppe e dai nipoti Valentina, Francesca e Antonio.

Il simbolo più evidente dell'ambizione di Argiolas resta ancora oggi il Turriga, è probabilmente il vino che più di ogni altro ha dimostrato che la Sardegna poteva produrre rossi profondi, longevi e allo stesso tempo mediterranei, partendo da un blend di Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera. Il progetto nasce con Giacomo Tachis: la prima vendemmia è del 1988, mentre il vino si presenta nel 1991, dopo un lungo affinamento in barrique e bottiglia. Oggi per mettersi una bottiglia di Turriga 2021 in cantina servono un centinaio di euro – ben spesi – e le cifre salgono notevolmente con i Turriga più anziani.

Al di là di un vino abbastanza unico, oggi Argiolas lavora su quasi duecentocinquanta ettari, in cinque vigneti e tre aree del Sud Sardegna, continuando a puntare sulle varietà tradizionali dell'isola: Cannonau, Vermentino, Carignano, Monica, Bovale, Nasco, Girò, Nuragus, con una produzione annua di circa due milioni e mezzo di bottiglie. A Sordiana anche l'architettura fa parte del racconto: la cantina Argiolas porta infatti la firma di Savin Couëlle, architetto francese associato alla grande stagione della Costa Smeralda dell'Aga Khan, e il risultato è una facciata imponente, severa, che ricorda una casa-fortezza, che fa tutto tranne che sparire nel paesaggio e non finge una morbidezza che non le appartiene. Sta lì, compatta, fatta di volumi e materiali che sembrano in potenza eterni. In questo è coerente con il carattere dell'isola: non immediatamente accomodante, ma capace di diventare accogliente quando lo si conosce e ci si ferma davvero.



PAPER

Linkiesta Paper – Speciale Imec

€5.00

Compra



MAGAZINE

**Linkiesta Magazine 02/26 –
Super Mario per l'Europa**

€15.00

Compra

Più Letti

1

Il riarmo grillino | La prova di forza di Conte mostra soprattutto la debolezza del Pd
di Francesco Cundari

2

Elly in Kyjiv | Schlein vada in Ucraina, se il Pd davvero non c'entra nulla col Campo Lavrov
di Mario Lavia

3

Felici gli ignari | L'Italia ferma per Sinner, e i neuroni pieni di elio degli operatori culturali

di Guia Sencini



Foto di Gabriele Ferraresi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00



Foto di Gabriele Ferraresi

E infatti il punto nuovo del progetto [Argiolas](#) è proprio questo: fermarsi. Non arrivare in cantina, assaggiare, comprare, ripartire. Fermarsi. Dormire. Soprattutto cenare. Usare Serdiana non come deviazione dall'itinerario principale, ma come destinazione. [Casa di Nonno](#) nasce dalla ristrutturazione della dimora di Antonio [Argiolas](#) e della moglie Bonaria - a forse cinque? Sei passi dalla cantina? Basta attraversare la strada - trasformata in un piccolo hotel di charme di cinque stanze. È piccola Casa di Nonno, ma curatissima, ben tenuta, con un'idea di lusso

fortunatamente lontana anni luce dall'effetto resort che potrebbe stare ovunque. È piuttosto una casa ristrutturata con attenzione dove l'ospitalità diventa un pretesto per trattenere il visitatore almeno una notte e soprattutto per farlo mangiare da Domu.



Foto di Gabriele Ferraresi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100323-ITOM00



Foto di Gabriele Ferraresi

Domu, in sardo, significa casa. Il ristorante si trova nella corte di Casa di Nonno, al piano terra, dove un tempo c'era il vecchio frantoio, e naturalmente è aperto anche agli ospiti esterni. Il menu dello chef Alessandro Taras lavora sulla cucina sarda con percorsi di terra e di mare, usando anche prodotti della fattoria [Is Aquas](#), tra vigneti, orto e allevamenti dell'azienda, e la cucina di Taras convince perché sta dentro la Sardegna, senza trattarla come un museo. C'è la ricciola cruda con gel di finocchietto, agrumi e olio di foglie di fico; c'è lo sgombero con yogurt di capra, olandese e agrumi; e poi c'è la cordula.

Prelibatezza particolare la cordula, da intenditrici e intenditori, e qui il discorso si fa ancora più interessante. Perché la cordula – un intreccio di



interiora di agnello o capretto, cucina da pastori, arcaica – è uno di quei piatti che in mano sbagliata possono diventare due cose ugualmente fastidiose: una provocazione per turisti gastronomici o un omaggio telefonato alla tradizione. Da Domu, invece, la cordula funziona perché sembra un piatto venuto dal futuro, non un reperto, un piatto che chef Taras ha fatto bene a insistere a tenere in carta. Non è per tutti, certo, ma è per chi cerca qualcosa di cui ricordarsi – come anche un altro piatto molto ben costruito, lo spaghettoni con murici, limone e orziadas, le anemoni di mare. Il menu degustazione – cinque portate a settanta euro, sei a ottantacinque – ha anche un prezzo ragionevole per l'ottimo livello della cucina e per il contesto.



Alessandro Taras, foto di Gabriele Ferraresi

L'impressione è così che Domu non sia un accessorio della cantina, ma una parte del suo racconto, il luogo in cui **Argiolas** sembra dire: venite qui per capire un pezzo di Sardegna. Quel pezzo di Sardegna passa anche da Cagliari e Sardinia, due luoghi vicini e molto diversi. Cagliari è una città portuale, fisica, stratificata, con qualcosa di ruvido. Una piccola Marsiglia, verrebbe da dire; o forse Marsiglia è una grande Cagliari, se si vuole esagerare nel verso opposto... Ha il pregio raro, oggi, di non sembrare ancora completamente trasformata in prodotto turistico. Certo, il turismo c'è, gli affitti brevi ci sono, i visitatori arrivano, ma almeno a prima vista resta una città vissuta, non solo consumata.

Serdiana, ecco, è ovviamente un'altra cosa. Sta a circa venti chilometri da

Cagliari, nel Parteolla, una zona agricola del Sud Sardegna legata alla vite e all'olivo. Intorno ci sono pressoché solo campi, vigne, strade tranquille, una campagna a fine giugno ancora verde – anche grazie alle abbondanti piogge di questa primavera – e silenziosa. Non è un posto dove si va per la grande arte o per la grande architettura, se non si considera architettura anche il modo in cui una comunità agricola si dispone nello spazio, e di questo, si può ragionare. È un posto dove si va per rallentare.



Foto di Gabriele Ferraresi





Foto di Gabriele Ferraresi

Ed è qui che il progetto **Argiolas** ha un altro senso ancora, a nostro giudizio molto interessante. Perché la Sardegna viene ancora raccontata quasi sempre a partire dal mare, dalla costa, dalla stagione estiva, dalla bellezza immediata. Sordiana invece non offre la promessa dell'azzurro, è meno seducente, forse più rivelatrice.

Casa di Nonno e Domu servono proprio a questo: a rendere credibile una sosta nell'interno, a costruire un motivo per non limitarsi alla degustazione, a trasformare una cantina storica in un piccolo sistema di ospitalità. Alla fine, il merito di **Argiolas** è non aver trasformato Sordiana in una succursale patinata della costa, ma in un posto in cui intorno al vino, finalmente, si può dormire, mangiare, camminare, perdere tempo.



In Sardegna, dove il mare spesso si prende tutto il racconto, è una piccola rivoluzione dell'entroterra.

