


Hôtellerie, Vino

Argiolas, a Sordiana “casa” e cantina

22 Maggio 2026

Luciana Squadrilli

In Sardegna, l'ospitalità in cantina si è arricchita della proposta della storica cantina del Parteolla: dalle belle stanze di Casa di Nonno alla cucina raffinata di Domu.

Moltissimi conoscono il nome di **Argiolas**, una delle principali cantine sarde che ha fatto conoscere le potenzialità enoiche dell'isola in tutto il mondo anche grazie alla collaborazione tra il fondatore **Antonio Argiolas** e il celebre enologo Giacomo Tachis, riconosciuto padre dei “Super Tuscan”, che tra le altre etichette portò alla nascita del possente ed elegantissimo **Turriga**, blend 100% sardo che al Cannonau, affianca Carignano, Bovale e Malvasia Nera. Ben meno numerosi, probabilmente, sono coloro che conoscono **Sordiana**, e ancora meno chi ci è stato di persona.

Tranquilla cittadina della subregione sarda del Parteolla, è il secondo Comune dell'isola per estensione vitata dopo Alghero: qui, accanto agli olivi, le vigne crescono quasi ovunque, fino a lambire le acque salmastre dello stagno di Stani Saliu e la bellissima chiesa medievale di **Santa Maria di Sibiola**, e le cantine sono spesso ancora in piena attività nel centro dei paesi.

Così accade anche da **Argiolas**, dove una moderna struttura che richiama senza affettazioni lo stile delle campagne sarde ospita tini di fermentazione, bottaie e **riserve di annate storiche**, ma anche un'accogliente sala dove ci si può fermare per le diverse esperienze di degustazione e conoscenza dei vini, dell'olio extravergine e della sapa (il mosto cotto d'uva, “condimento” e ingrediente essenziale di tante preparazioni sarde), accompagnati da salumi e formaggi locali.

Casa di Nonno, atmosfera “di famiglia”



Esattamente dall'altro lato della strada, un bel portone di legno conduce a quella che era la casa del nonno di Valentina, Francesca e Antonio, la terza generazione che oggi guida l'azienda dividendosi compiti e ruoli e portando avanti quanto avviato dal nonno Antonio nel 1938, e proseguito dai suoi figli Franco e Giuseppe. **Valentina Argiolas** è forse il volto più noto della cantina: si occupa del marketing e delle pubbliche relazioni e, dalla scorsa estate, anche dell'ospitalità.

Quella che è stata la casa di Antonio **Argiolas** e di sua moglie Bonaria – un bellissimo esempio di architettura campidanese, con la corte interna e le camere al piano superiore da cui il pioniere del vino sardo e della valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'isola poteva guardare direttamente le attività della cantina – è stata trasformata in una piccola ma raffinata struttura di ospitalità di charme: **Casa di Nonno**, appunto.

Curata dallo studio Aranxiu Architetti Associati di Cagliari, rispettando lo stile autentico del basso edificio dalle facciate rosse, la ristrutturazione ha portato alla creazione di **cinque stanze** (quattro family room e una doppia, affiancate da un grazioso dehors sempre al piano superiore) i cui nomi si ispirano agli elementi e ai colori di questa terra: Olivo, Sabbia, Grano, Mare, Rosa.

Anche negli spazi interni, toni caldi, materiali naturali – a cominciare dai tetti rivestiti da canne, come si usava un tempo –, oggetti e tessuti di raffinato **artigianato locale** dialogano con un design italiano contemporaneo (e in particolare con belle soluzioni di illuminazione) che non intacca lo spirito del luogo, e rinuncia a qualche orpello della modernità per lasciare spazio all'animo rurale del Parteolla.

Domu, i sapori della Sardegna che parlano al mondo



Al piano inferiore, a ombreggiare la corte triangolare è stata invece realizzata una bella struttura in legno, che rimanda alle architetture isolate ma richiama alla mente pure le opere all'avanguardia di note archistar. Qui si affaccia anche il ristorante **Domu**, con cui **Argiolas** ha deciso di completare il progetto di ospitalità che unisce autenticità rustica e spirito contemporaneo. Dalla corte interna, una **porta verde** di legno – un piccolo capolavoro di manualità locale, recuperata dalla vecchia casa – conduce agli spazi interni del ristorante, cui si accede anche dalla strada.

Il locale è luminoso e accogliente, con una trentina di coperti (cui se ne aggiungono circa altrettanti nella corte interna, nella bella stagione) suddivisi tra tavoli quadrati dall'apparecchiatura semplice ma curata, e uno più grande, per pranzi e cene conviviali, affacciato sulla cucina a vista dove lavora la squadra guidata dallo chef **Alessandro Taras**. Sardo dallo spirito nomade, ha lavorato accanto a chef importanti tra diversi continenti – dalla Francia alle Hawaii, passando anche da Hong Kong e Stati Uniti – e prima di tornare sull'isola e dedicarsi principalmente al settore del catering.

Proprio così, tra eventi e cene in cantina, è nata la collaborazione con **Argiolas** e l'idea di creare un **ristorante interno** che proponesse i migliori ingredienti locali e gli spunti offerti dalla tradizione in chiave contemporanea e libera da lacci territoriali, mettendo a punto una proposta interessante tanto per i "locals" in cerca di qualcosa di diverso quanto per chi arriva da fuori – spesso appositamente per scoprire il luogo in cui nascono il Turriga e altre etichette rinomate – e desidera conoscere la gastronomia sarda attraverso una lente personale.



Protagonisti sono in gran parte i prodotti locali: dalle verdure e le erbe della tenuta agricola **Is Aquas**, creata di recente a Sordiana dalla famiglia **Argiolas** affiancando alle vigne un orto e l'aia, a formaggi e carni di aziende vicine. A pranzo Domu propone due percorsi degustazione – quello del Campo e quello della Costa – con piatti pensati anche per accompagnare la degustazione delle diverse etichette aziendali: dal Pane frattau con uovo morbido, pomodoro e pecorino e i Malloreddus al ragù di capra, nel primo caso, all'ottima **Fregua, frutti di mare e limone** e il trancio del pescato giornaliero, con zucchine saltate e salsa al Vermentino, nel secondo.

A cena, le stesse "direttrici culinarie" accolgono nei percorsi degustazioni proposte più elaborate e fantasiose, come l'interessante **Sgombro, yogurt di capra, salsa olandese, olio alle erbe** e il Filindeu (tipica pasta nuorese, formata da un'intricata e delicata trama di sottilissimi fili di pasta) con zuppetta di scorfani, crudo e cotto di pesce, dalla Costa; e la Quaglia, royale di foie gras, frutti rossi, salsa all'**Angialis** (intenso passito Igt Isola dei Nuraghi dalle belle note mediterranee affiancate da frutta candita e miele) o il Capretto disossato, carote glassate al bbq, spuma di uovo e limone, salsa alla sapa, dal Campo: tutte portate che si possono anche ordinare liberamente alla carta per costruire il proprio percorso di assaggi e abbinamenti.

Per chi lo desidera, c'è anche la possibilità di aprire da Domu una delle vecchie annate di Turriga, per rendere la cena un'esperienza davvero indimenticabile.

Maggiori informazioni

Condividi

Facebook Twitter LinkedIn

