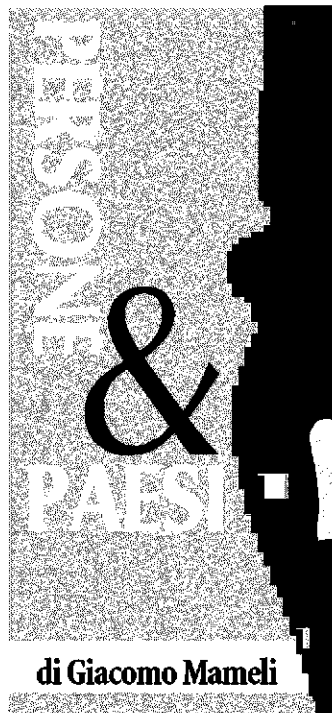


«Il giorno più bello della mia vita? Non uno, tanti. Ho vissuto bene, a Deus grazia. Bello il giorno del mio matrimonio, il viaggio di nozze a Napoli, camera all'hotel del Sole fronte Vesuvio. Giorno bello quando è nata Maria e quando sono nati i figli gemelli e poi i nipoti, quando ho incassato trenta lire vendendo duecento 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 Sordiana, dei nipoti di mio babbo Cicittu, nonno dei miei figli, al primo posto? Avete capito? Il vino dei miei figli primo in classifica come il Cagliari di Gigi Riva?».

Gioiva 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 Sordiana entrato nell'olimpo dell'enologia e non solo di quella nazionale. Luigi Lai aveva appena finito di suonare le sue launeddas. Di mattina, nel caveau delle barriques di Tranchais e Allier, atmosfera sacra come una cripta, l'arpa di Stefania Schioccola con le emozioni di Felix Mendelssohn e Sebastian Bach. Magia della musica classica nel regno di Bacco Nuragico. 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 a 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 xilografie di Giovanni Dotzo. Il giorno della festa c'era stata la metamorfosi nell'abbigliamento: vestito come un principino. C'era da festeggiare un Evento.

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



di Giacomo Mameli



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

È morto due mattine fa, nella sua casa al piano terra di via Roma 29, il cortile con i limoni e gli albicocchi, la poltrona dove si godeva l'ombra e il canto degli uccelli. Stava per compiere 103 anni, uno dei sardi longevi, fibra forte, pioniere dell'export del made in Sardinia. Per il mondo delle vigne è stato come ziu Bulvarinu, al secolo Francesco Pinna da Thiesi, è stato per il formaggio scoprendo il mercato oltreatlantico degli 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 statua della Madonna versare vino rosso e bianco dai vasconi in vetroresina, nei contenitori e nelle damigiane dei clienti affezionati allo sfuso, «che è più naturale e ne puoi bere quanto vuoi».

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

Li avrebbe compiuti il

prossimo 26 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 «da 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 Pinuccia Casula): Valentina laurea in Economia, Francesca in Biologia e Maria Luisa in Lettere. L'eredità maschio è figlio di Pepetto 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 Cicittu 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 Cicittu e poi di Antonio. Che tre anni fa detta le sue memorie (Grafiche Parteolla) a Sara Cossu, 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 '15-'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 raccontare niente perché non l'ho combattuta. Mi hanno esonerato perché ero figlio unico. Io ho fatto la guerra casa. Senza combattere».

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 sottosopra. 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. E vino. I vigneti sono verso Dolianova e Donori. Hanno anche una macelleria. Sentiamo le memorie di Antonio: «Mio padre faceva anche il baratto. 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 sprecava nulla. Il nostro negozio era frequentato, era una città-mercato di fine secolo». Il negozio in paese e tre forni: uno per la calce, uno per le tegole e uno per il pane («babbo Cicittu aveva due forni, lavoravano fino a dieci sacchi di farina al giorno, servivamo tutto il Parteolla e il Campidano, buoni clienti anche a Cagliari»).

Antonio innova. Perché vendere solo in Sardegna? Ed ecco — autunno 1935 - un biglietto per Genova. Carico di vino, olio e formaggio. «Prendo in affitto un locale vicino alla Darsena. Il mio scantinato al porto diventa come il bazar di mio padre in paese. Facevo affari buoni. Compravo il formaggio a trenta lire e lo rivendevo a 120. Di sera in giro per Genova, mi volevo sposare lì. E alla Darsena che sento una coppia parlare di fichi d'India. Ve li porto fra due settimane. Detto fatto. A Sordiana i fichi d'India non costavano nulla. A Genova me li pagano. Ecco il guadagno. Cassette di fichi d'India ne porto molte. E incasso. Che bello».

Denari in contanti. Antonio acquista terreni dove può. Mette su vigne. A Su Pauli Mannu, «proprietario era Ettore Perra, figlio di Emanuele». Da allora incassa un soldo e acquista un pezzo di terra. Acquista tre camion, sempre in contanti, «mai soldi in banca». Ha una religione: «Pagare sempre bene chi lavora con te». E così si fidelizzano anche gli operai. Acquista un frantoio. Il caseificio

gira per conto suo. Il vino pure. Argiolas è un nome. C'è il dopoguerra. L'Autonomia. «Andavo a sentire i comizi di Francesco Cocco Ortù liberale e di Titino Melis sardista». Ma la vera fede è l'azienda. Con una figlia e due figli si può creare una Spa. Franco e Pepetto hanno il senso del lavoro e degli affari. Ancora vigneti. La cantina diventa tecnologica. L'oleificio Iolao pure.

Il resto è storia recente, nota assai. Milioni di bottiglie. Milioni di fatturato. Export programmato. Gli Argiolas tra i primi viticoltori in Italia. Quelli che il nome Sardegna lo portano nel mondo con vini di qualità. Costera e Perdera. Costamolino e Selegas. E il nettare Angialis. E suo maestà Turriga. Un enologo fatto in casa, Mariano Murru, scuola di Giacomo Tachis. Il vino del centenario di nonno Antonio. Non solo bottiglie. E sorta qui la prima biblio-enoteca sarda. Designer l'architetto Savin Jacques Couelle, sala bianca, travi sul soffitto, 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 Pepetto. 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 senz'acqua — diceva papà Antonio — agricoltura non se ne può fare. Ci vuole acqua e scienza. I vigneti erano col sistema del tendone, forse è meglio tornare all'alberello con l'aggiunta del gocciolatore a goccia come succedeva nelle più rinomate aziende toscane e piemontesi. Ci ha giovato molto il confronto con i campioni dell'enologia 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 tettoie in legno e tegole, è già 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.

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

Antonio Argiolas in una foto recente

