

## ARGIOLAS

Non si può raccontare la Cantina senza raccontare la famiglia. È una storia che comincia agli inizi del '900 a Serdiana, terra di agricoltori, di oliveti e vigne. Qui, nel 1906, nasce Antonio, il patriarca. È lui che inizia a impiantare filari, a unire vigna a vigna, a produrre cercando la qualità, con rigore. I suoi due figli, Franco e Giuseppe, ereditano da lui questa passione e a loro volta la condividono e la trasmettono, prima alle mogli Pina e Marianna, quindi ai figli. Oggi nella Cantina lavora già la terza generazione degli Argiolas, quella dei nipoti di Antonio: Valentina, Francesca e Antonio. In fondo è semplice: vendemmia dopo vendemmia, dai genitori ai figli, la tradizione si tramanda.

Antonio è l'inizio della nostra storia, Serdiana è il centro del nostro mondo. Sono i due punti fermi, quelli da cui partire ogni volta che si vuol capire il nostro vino. Serdiana è un piccolo paese di case di pietra e di mattoni crudi. È fra le morbide colline del Parteolla, appena alle spalle di Cagliari e del suo golfo, nell'anfiteatro di terre e abitati che da millenni è la vigna, il granaio e l'oliveto della città. Terra di coltivatori, nel senso più alto della parola. Terra di vigne e di vitigni, come riportava intorno al 1850 il dizionario geografico Angius-Casalis, citando nomi che ci sono familiari: "Le uve più comuni sono le così dette bovali, nuragus, semidanu, monica, girò, moscato, sinzillosu". Forse Serdiana non era molto diversa nei primi anni del '900, quando Antonio bambino l'ha scoperta. È la terra delle piccole chiese romaniche che fin dal medioevo sono state i luoghi della fede, delle feste e degli incontri, che punteggiano la campagna con la loro bellezza semplice e commovente. Come la chiesetta di Santa Maria di Sibiola, fra i campi a un passo dalle nostre vigne e dagli oliveti, che ci ricorda sempre da quale lunga storia viene il nostro lavoro.

La Cantina è come Franco e Giuseppe, come i vini che produce. È dentro la tradizione, ne è parte, ma proprio per questo sa essere innovativa e moderna.

È nel centro di Serdiana, fra le stradine e le case di ladiri, i mattoni di terra cruda. Ha gli stessi colori, gli stessi volumi intorno al cortile nato per far entrare i carri trainati dal giogo di buoi. Materiali e tecniche nuove si accostano alle tegole sarde e agli intonaci scabri. Le attrezzature di oggi si dispiegano negli spazi dell'agricoltura tradizionale.

Nelle grandi sale la Cantina diventa un luogo di ospitalità e di cultura, dove tenere manifestazioni, incontri, corsi. Qui, un passo alla volta, l'uva si trasforma in vino che poi matura nel legno delle botti. Qui si accolgono gli ospiti, si degusta, si insegna. Si fa nascere il vino, si conserva la tradizione e la si mantiene viva e vitale."