

il giorno venerdì 1 luglio con Mercati Finanziari e l'italioggi, a euro 4,00 (MF /10 2,00 • Gentlemen 2,00) in tutta Italia. In tutti gli altri giorni Gentlemen a euro 4,00. Spedizione in abbonamento postale L. 46/2004 art. 1 C. 1 DCB Milano

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

Gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 269 - LUGLIO 2022

IMPARARE DALLO SPORT

*La concentrazione sul green
Il divertimento della bici off-road
L'equilibrio della vela estrema*

COLLEZIONISMO

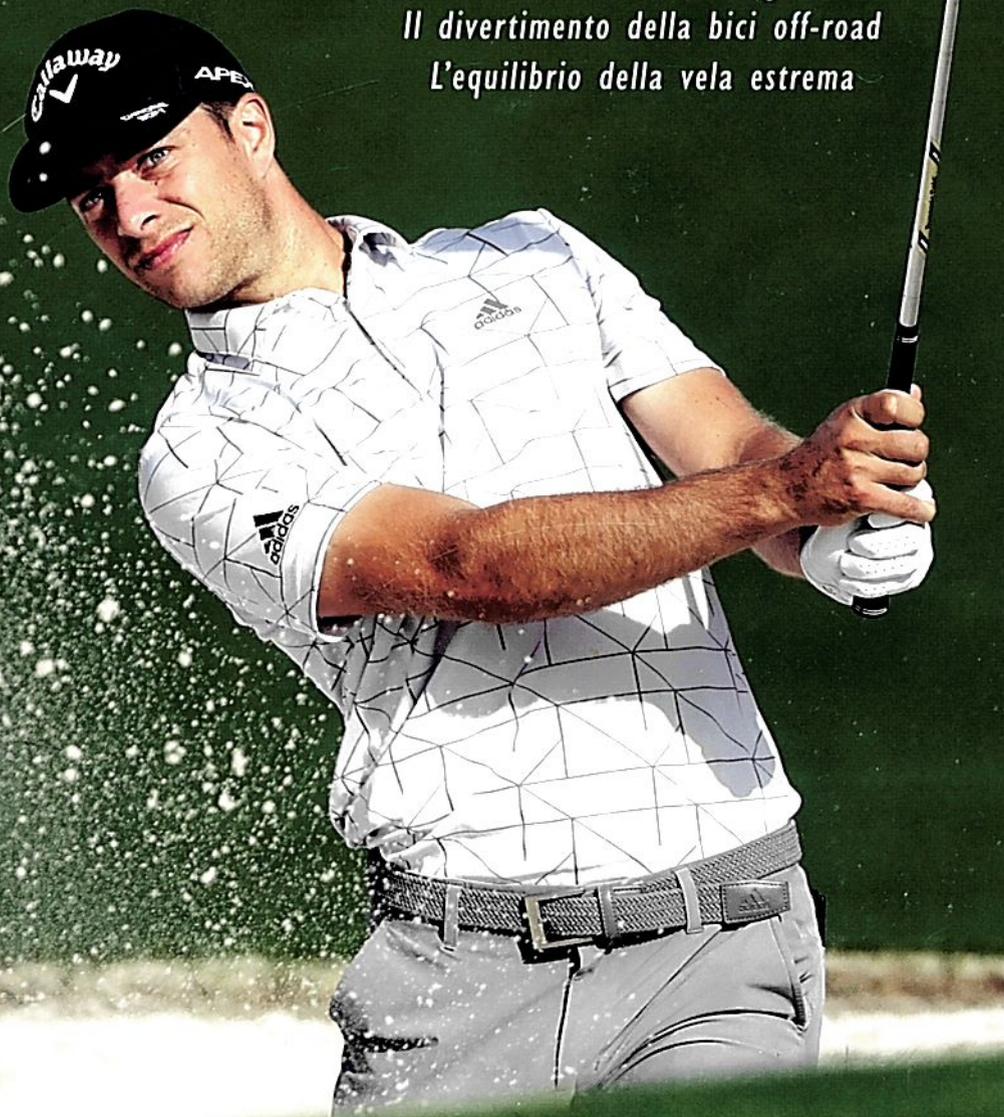
*I 4 orologi ispirati
alle civiltà antiche*

TENDENZE

*Star chef in Versilia.
Aperitivo tutto Spritz.
Il vero relax è nel bosco.*

SOSTENIBILITÀ

*Dalla rivoluzione in casa
Audi al vino di montagna
nelle Cantine Ferrari*



PASSIONI

Summer Swing

MIGLIOR AZZURRO NEL WORLD RANKING, A SOLI 25 ANNI
GUIDO MIGLIOZZI HA REALIZZATO IL SUO SOGNO: GIOCARE A FIANCO DI TIGER
WOODS. E PORTA ENERGIA GIOVANE NEL MONDO DEL GOLF

Guido Miglozzi
unisce grandi doti
sportive a qualità
da gentleman,
come l'autoironia
e la cultura
internazionale.



PTE CONT. 6,50 € - E 6,50 € - UE



La terza generazione Argiolas: Antonio, che si occupa delle aziende agricole; Valentina, responsabile marketing e comunicazione ed export manager; Francesca, responsabile qualità, programmazione e sviluppo aziendale. Sotto, le 4 annate più rappresentative del Turriga.

Dialogo in rosso

IL TURRIGA, IL GRANDE ROSSO DELLA FAMIGLIA ARGIOLAS CHE HA DATO IL VIA ALLA RINASCITA DEL VINO IN SARDEGNA, FESTEGGIA 30 VENDEMMIE. PER L'OCCASIONE, UNA MOSTRA CHE CELEBRA L'ARTIGIANATO LOCALE

DI CESARE PILLON

Succede raramente che si festeggi il compleanno di un vino. Perché ciò avvenga bisogna che il vino se la sia meritata sul campo, la celebrazione dei natali, e, in ogni caso, è indispensabile che si conosca la sua vendemmia di nascita. Raramente queste due caratteristiche sono associate: se di un vino si conosce esattamente l'età vuol dire che è nato ieri, e quanti sono i vini nati ieri che hanno segnato una svolta memorabile nella storia vitivinicola del loro Paese?

Quasi nessuno, ma uno dei pochissimi è sicuramente il Turriga, il grande rosso che ha dato il via alla rinascita del vino in Sardegna. Giustamente, perciò,

nessuno si è stupito quando la famiglia Argiolas, che lo produce, ha annunciato di voler celebrare il trentesimo compleanno di questo suo fiore all'occhiello. A sorprendere, semmai, è l'insolito modo con cui ha deciso di celebrare l'anniversario: con una mostra di opere inedite, espresse dal più nobile artigianato dell'Isola. La mostra, allestita presso la cantina Argiolas fino al 30 settembre, è un omaggio al processo creativo del Turriga. «L'idea», spiega Valentina Argiolas, «è nata dalla volontà di raccontare questo anniversario attraverso il vino come fonte di ispirazione per l'artigianato sardo». E proprio per questo è stata chiamata *Dialogo Adagio*,

per definire il rapporto che ognuna delle opere esposte ha con il Turriga: sia un vaso di tradizione nuragica di Maria Paola Piras piuttosto che un oggetto realizzato da Karmine Piras scolpendo il legno di una vecchia vite, o un video diretto da Roberto Ortu. A selezionare le opere sono stati una californiana, Kyre Chenven, e un sardo nato a Milano, Ivano Atzori, che sei anni fa si sono trasferiti in Sardegna, dove hanno fondato il Pretziada, uno studio che promuove il lavoro degli artigiani dell'Isola a livello internazionale. Da questa collaborazione è nato anche un cofanetto in edizione speciale di 1.000 esemplari che contiene una Magnum di Turri-



ga 2018 e il catalogo della mostra. Per presentare l'originale iniziativa, una conferenza stampa altrettanto originale imperniata sulla degustazione delle quattro annate che hanno scandito dall'inizio alla fine il trentennio del Turriga: 2018, 2008, 1998, 1988. In abbinamento,

la mostra, i piatti preparati da Giampiero Brotzu, lo chef sardo del ristorante stellato giapponese IYO. Piatti nipponici all'occhio ma inconfondibilmente sardi al palato: in simbiosi con il Turriga, che esprimendosi in sardo si è fatto capire in tutto il mondo.