

TURRIGA
Letichetta simbolo di Argiolas e della Sardegna celebra le prime 30 vendemmie

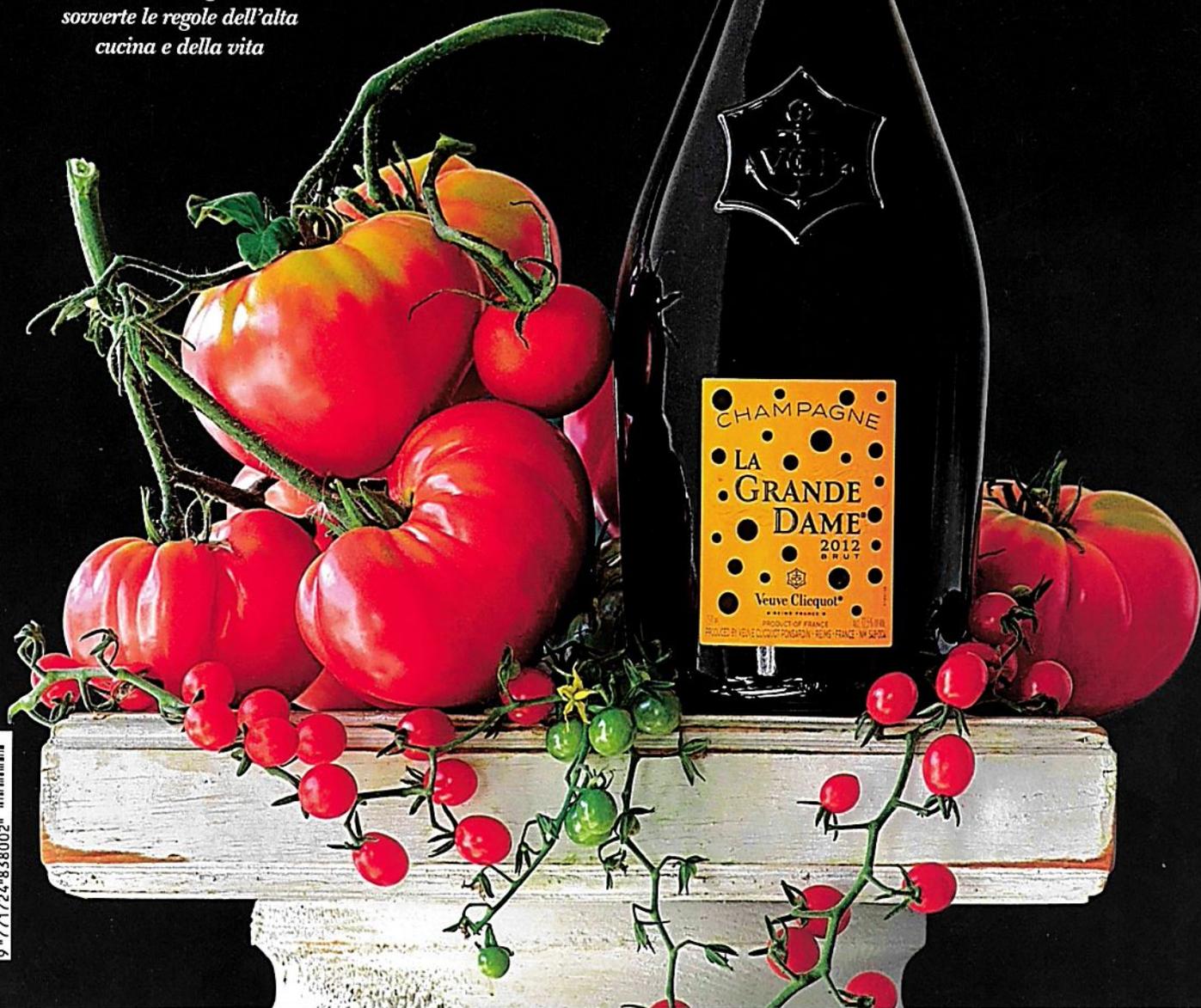
PECCATI DI GOLA
I prelibati sapori di acqua dolce: pesce di lago, di fiume e i loro abbinamenti

TASTE
Al giudizio degli esperti 30 rossi, bianchi e bollicine d'Italia di 11 cantine

SPIRITO di VINO

GARDEN GASTRONOMY

Orto e giardino diventano i protagonisti di un progetto etico, estetico e rivoluzionario di Veuve Clicquot che, abbinando La Grande Dame al mondo vegetale, sovverte le regole dell'alta cucina e della vita



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€



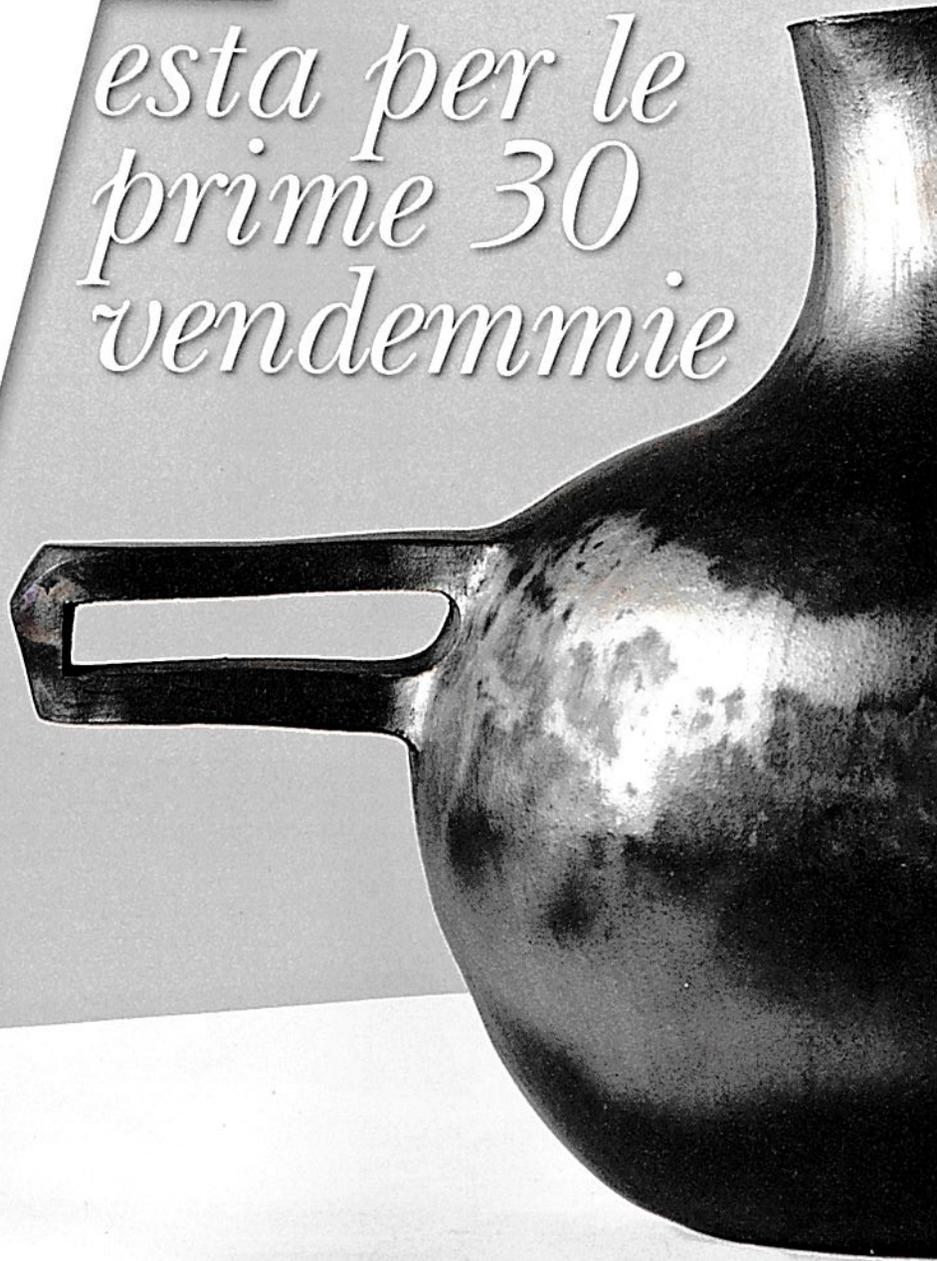


La mostra *Dialogo adagio* omaggia il Turriga di Argiolas, la coltura e la cultura della vite attraverso l'artigianato sardo: da sinistra, *Arazzo* di Mariantonio Urru, che rappresenta il contrasto tra la forma controllata dei rami e delle viti e il caos selvaggio che si cela sottoterra, nell'interazione tra le radici e il suolo, tessuto con lana sarda, tinto con i quattro diversi vini usati per il Turriga: Cannonau, Bovale, Carignano e Malvasia nera; *Utensili* di Karmine Piras, intagliati da singoli pezzi di vecchio legno di vite, modellati secondo i cucchiari agricoli sovradimensionati che costituivano utensili quotidiani nella Sardegna pastorale chiamati «sa muriga»; *Ceramica* di Maria Paola Piras, ispirata al vaso nuragico s'Askoides, utilizzato in origine per conservare liquidi e vino.



Dialogo aperto è la mostra di opere inedite dell'artigianato sardo che celebra Turriga, il vino simbolo di Argiolas di Manlio Giustiniani

*esta per le
prime 30
vendemmie*



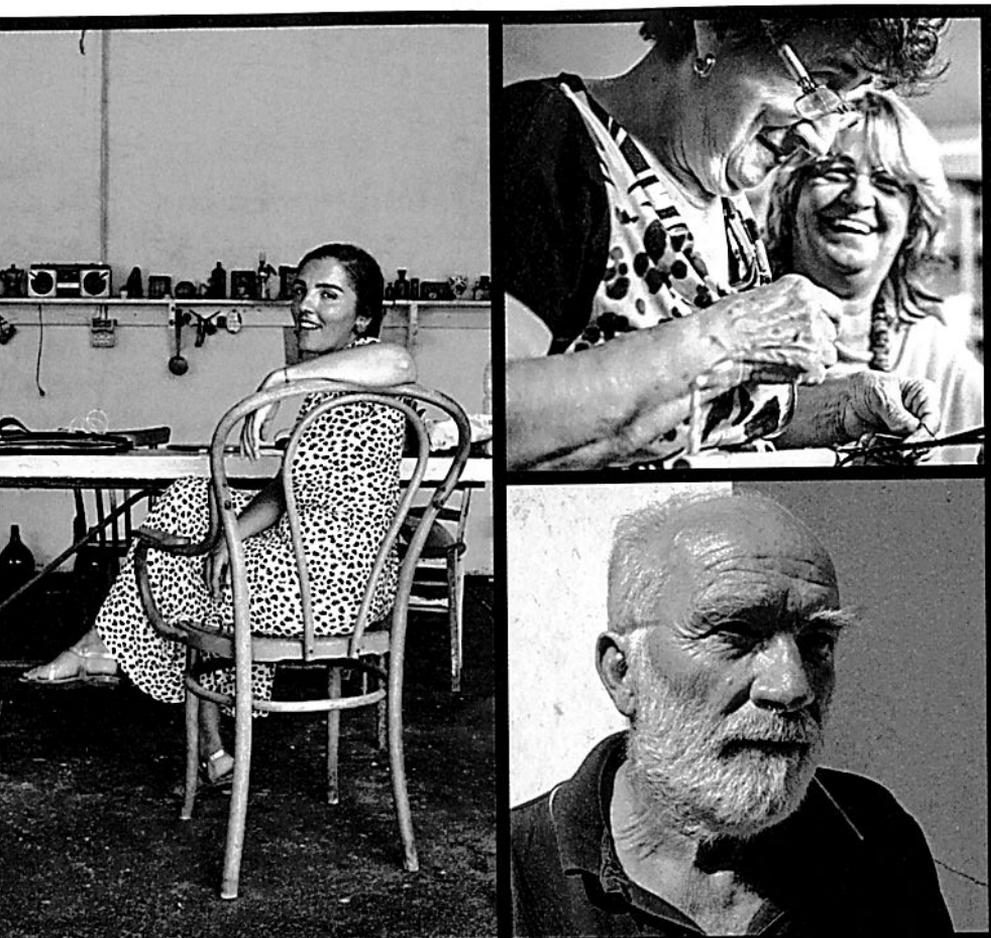


Una mostra per un anniversario, così Argiolas celebra le 30 vendemmie del Turriga che la cantina: *Dialogo adagio*, rappresenta un omaggio artistico al processo di creazione di questo gioiello dell'enologia sarda, qui interpretato da opere inedite che esprimono l'eccellenza dei diversi saperi artigianali dell'isola. Questo progetto creativo è frutto della collaborazione tra la cantina di Sardinia, che ha ideato la mostra, e lo studio creativo Pretziada (promuove il patrimonio del territorio tramite la scrittura, la fotografia e una collezione di oggetti di design costruiti da artigiani locali) che l'ha sviluppata e ideata. Sono due realtà accomunate dal desiderio di rappresentare la terra sarda: da questa liaison è nato pure un cofanetto in edizione speciale di 1.000 esemplari che include una magnum di Turriga 2018 e il catalogo delle opere raccontate dai curatori. La mostra *Dialogo adagio*, allestita presso la cantina Argiolas, si può visitare fino al 30 settembre: «L'idea del progetto scaturisce dalla volontà di raccontare questo anniversario attraverso il vino come fonte di ispirazione per l'artigianato sardo», spiega Valentina Argiolas, con Francesca e Antonio terza generazione della famiglia alla guida della cantina. «L'elemento vino che si trasforma in altro è ancora una volta in grado di raccontare la profonda essenza della Sardegna attraverso oggetti legati alla tradizione ma in grado di essere internazionali. Il lavoro di Pretziada ci ha impressionato per le affinità con la nostra idea di Sardegna. Hanno colto il nostro desiderio, lo hanno trasformato e creato una mostra insieme agli artigiani selezionati offrendo la loro nuova e diversa visione diversa. Il loro lavoro sta contribuendo a salvare l'artigianato sardo e a renderlo contemporaneo». Argiolas significa una famiglia che da più di 80 anni è sinonimo di Sardegna nel mondo e punto di riferimento internazionale per i vini di qualità. L'azienda, con sede a Sardinia, nel cuore della campagna cagliaritano, possiede circa 250 ettari nei territori di Selegas, Siurgus Donigala e Guammaggiore sulle colline intorno a Cagliari: da sempre ha dato importanza alla sperimentazione, come te-





In questa pagina, da sinistra, Valentina, Francesca e Antonio Argiolas, ritratti dal regista Francesco Ortu nella barricaia Argiolas insieme a Ivano Atzori e Kyre Chenven di Pretziada. A fianco, in alto, il cofanetto Dialogo adagio in edizione limitata di 1.000 esemplari che include una magnum di Turriga 2018 e il catalogo della mostra curata da Pretziada; sotto, da sinistra, in senso orario, il disegno preparatorio della ceramica di Maria Paola Piras; tintura della lana dell'arazzo di Mariantonia Urru con i quattro vini Turriga; una fase di produzione di *Utensili* di Karmine Piras.



stimoniano i progetti Vintex per stabilire la concentrazione delle componenti aromatiche dell'uva prima della vendemmia, e Sulphire per scoprire additivi naturali che possano sostituire il diossido di zolfo.

Turriga è il vino simbolo dell'azienda e quello che ha rappresentato il cambiamento, la scelta di privilegiare la qualità. Il grande rosso da invecchiamento che interpreta il coraggio di osare, che ha portato Argiolas e il vino sardo a farsi conoscere in tutto il mondo all'insegna dell'eccellenza, nasce nel 1988 grazie ad Antonio Argiolas affiancato dai figli, i gemelli Franco e Giuseppe: il patriarca chiamò il maestro Giacomo Tachis a collaborare per realizzare un progetto che rivalutasse la Sardegna attraverso vini di grande qualità legati al territorio. La sua opera, oggi, viene portata avanti dal suo «erede» Mariano Murru, direttore tecnico della cantina di Serdiana. Le uve utilizzate sono tutte autoctone, dal Cannonau al Carignano, alla Malvasia nera e al Bovale, coltivati su un terreno calcareo con un clima mediterraneo. La fermentazione avviene in acciaio separatamente per i quattro vitigni, successivamente il vino matura circa 18/24 mesi in barrique di rovere francese, con un affinamento di 12 mesi in bottiglia, dando vita all'alchimia perfetta, una delle migliori espressioni del potenziale vinicolo sardo. La base di Cannonau dona struttura, il Carignano rotondità e pienezza, il Bovale la ricchezza di frutto, la Malvasia la carica tannica. L'assemblaggio di Turriga è la sinergia perfetta di personalità sarde, che insieme danno più della somma delle singole parti. Il Turriga è un vino rosso di grande carattere e forza, e le sue qualità sono lo specchio di quella scultura prenuragica da cui ha preso il nome, rappresentata sull'etichetta, icona di una femminilità forte e fiera, tipica delle donne sarde. 🍷



In alto, da sinistra, la ceramista Maria Paola Piras, la tessitrice Mariantonia Urru e, sotto, lo scultore Karmine Piras. In basso, il «festeggiato», il Turriga: le prime 30 vendemmie sono state celebrate oltre che dalla mostra *Dialogo Adagio*, dalla degustazione di quattro annate simbolo suddivise per decenni (nell'altra pagina le note di degustazione; argiolas.it).

Per il trentennale quattro annate per quattro decenni

Turriga 1988

Colore granato brillante con sfumature aranciate. All'olfatto si manifesta con profumi fruttati di prugna, confettura di mirto, erbe aromatiche, sottobosco, note di caffè, fave di cacao, tabacco, cioccolato, note boisé e di camino.

Al palato è austero, di bella struttura, con un tannino di grande eleganza e setosità, esplosivo, ma di grande equilibrio con un lungo e persistente finale quasi salato.

Turriga 1998

Fu un'annata fresca in inverno e primavera, estate regolare, così lasciarono le uve più a lungo a maturare. Colore granato, all'olfatto rivela profumi intensi di frutta matura, quasi in surmaturazione dall'amarena alla prugna di grande balsamicità. Al palato ha una bella struttura, tannini avvolgenti, e chiude con una bella rispondenza gusto-olfattiva dalla dolcezza fruttata e una lunga persistenza.

Turriga 2008

Colore rubino con sfumature granato. All'olfatto troviamo un ventaglio di profumi dal fruttato di amarena, more, bacche di ginepro, mirto, sentori vanigliati e boisé, con una nota evidente di caffè in torrefazione, cioccolato, tabacco, sentori speziati, note balsamiche, eucalipto fino al mentolato, humus e sottobosco. Al palato è elegante, di grande intensità aromatica, dai tannini fini e setosi, di grande equilibrio e una splendida sapidità nel finale.

Turriga 2018

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta un bouquet ricco di sentori fruttati di amarena e prugna, confettura di mirtillo e more, sentori speziati di liquirizia, bouquet floreale di macchia mediterranea e mirto, con una affascinante balsamicità, erbe aromatiche, tabacco, cacao, cioccolato al latte e sentori vanigliati e boisé. Al palato è rotondo con una bella struttura dal tannino vellutato e una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, con un finale lungo e molto persistente.