

La Guardiense entra a far parte di The Wine Net

scritto da Agnese Ceschi | 23 Aprile 2020



[La Guardiense](#) è la nuova cooperativa ad entrare a far parte della rete [The Wine Net](#), il gruppo di cooperative italiane di primo livello che coprono 7 regioni vitivinicole del variegato panorama Made in Italy. All'interno della rete nata per promuovere la cooperazione di eccellenza italiana nel mondo, dopo Cantina Valpolicella Negrar (Veneto), Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca (Veneto), Cantina Pertinace (Piemonte), Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano (Toscana), CVA Canicattì (Sicilia) e Cantina Frentana (Abruzzo) ad inizio 2020 si aggiunge la cantina La Guardiense (Campania) , situata in un'area molto particolare del

meridione d'Italia, il Sannio. La Cantina, la cui direzione enologica è affidata a Riccardo Cotarella, egregiamente supportato dal giovane enologo Marco Giulioli, diventata simbolo del progresso tecnologico per l'intera provincia e riuscendo a coniugare esperienza e modernità, la cantina è oggi guidata dal presidente del consiglio di amministrazione **Domizio Pigna**, che abbiamo intervistato per conoscere meglio questa realtà.

La Guardiense, nell'anno in corso, festeggia il 60° anniversario: quando e come è nata?

La cooperativa è stata fondata nel 1960 da 33 soci lungimiranti e coraggiosi, oggi ne conta circa mille. I soci coltivano circa 1500 ettari di vigneto (la media è di 1,5 ettari per socio) situati in collina a un'altitudine media di circa 350 metri sul livello del mare, produce circa 200.000 quintali di uve e circa 6 milioni di bottiglie.

Siamo la realtà cooperativa più grande in Campania. L'azienda oggi è il più grande produttore di Falanghina, insieme all'Aglianico, Greco, Fiano, Coda di Volpe, Piediroso e Barbera del Sannio.

Come vi rapportate rispetto a queste grande denominazioni campane in termini di promozione?

Partecipiamo ad eventi e manifestazioni nazionali, ma soprattutto internazionali su mercati strategici dove presentiamo i nostri prodotti. In particolare negli ultimi anni abbiamo intensificato la presenza su Stati Uniti e Canada ed abbiamo messo nel mirino i mercati del Nord Europa, difficili ma che siamo convinti possano regalarci grandi soddisfazioni, al pari di Cina e Russia.

Chiaramente i mercati esteri rappresentano il naturale canale di sbocco per le nostre produzioni, che sono sempre più conosciute e apprezzate, principalmente in Europa, ma anche oltre i confini del vecchio continente.

Qual è il vino della vostra selezione che in questo momento è maggiormente apprezzato?

La Falanghina, senza dubbio, è quello che sta crescendo di più ed è maggiormente apprezzato sui mercati internazionali.

Incontra i gusti del palato nazionale ed internazionale ed il Sannio ha recentemente ricevuto il riconoscimento di Capitale Europea del vino 2019 proprio grazie alla Falanghina del Sannio Doc.

Questo è un vino molto versatile che si presta anche alla spumantizzazione, sia con metodo charmat che classico, ma anche a vendemmia tardiva, e alla realizzazione di un ottimo passito di Falanghina. Noi facciamo tutto questo e per questo siamo diventati il più grande produttore di Falanghina in Italia e nel mondo: 600 ettari sono dedicati solo a questo vitigno.

Qual è lo stato di salute della cooperazione in Campania?

Nella nostra regione le cooperative vitivinicole sono solo nel Sannio.

Secondo me nella cooperazione ci sono più livelli, tra i livelli possibili, noi abbiamo cercato di diventare sempre più impresa. E lo abbiamo fatto implementando i vitigni storici, inserendo tecnologie avanzate ed uno staff enologico guidato da Riccardo Cotarella, coadiuvato egregiamente dell'enologo Marco Giulioli, che si seguono ormai da quasi 15 anni, che ci ha aiutato a rendere i nostri vini appetibili e piacevoli per competere sia sul mercato nazionale che internazionale.

Inoltre abbiamo abbracciato un modo diverso di seguire i vigneti con protocolli precisi (potature verdi, gestione del suolo, diradamenti) così come in cantina. Abbiamo costruito una cantina all'interno della cantina, inserito una tecnologia avanzata per la produzione in un ambiente sano e favorito un ottimo rapporto tra amministrazione, gruppo di agronomi e staff enologico.

Infine l'ausilio del satellite ci consente un'agricoltura di precisione in tutti i vari piccoli "pezzettini" di terra della nostra cooperativa, dove l'azienda media è molto piccola, poco meno di 1,5 ettari.

Qual è la sfida della cooperazione italiana oggi?

Prima di tutto imparare ad essere impresa, costruire una rete

di relazioni che permetta di creare sinergie vincenti, adottare dei protocolli comuni che rendano le produzioni sempre più sostenibili e non ultimo fare una buona comunicazione della propria storia ed identità, perché spesso dietro ad una cooperativa ci sono scelte di coraggio che vale la pena raccontare.

Per quale motivo avete aderito alla rete The Wine Net?

Per prima cosa per la qualità delle aziende presenti nella rete, per costruire con loro una sinergia che ci permetta di portare sui mercati internazionali i nostri prodotti e territori, che sono complementari e non concorrenti.

Abbiamo fatto questa scelta in maniera ponderata e siamo grati alle altre cooperative che ci accolto e fatto sentire parte di un gruppo coeso e molto professionale. Penso che avremo delle grandi soddisfazioni insieme!