

Enoturismo a La Guardiense: una cooperazione vincente

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 9 Giugno 2020



Una cooperativa di successo vince sempre tre volte. Per se stessa, ma anche per lo straordinario **indotto economico e sociale** che genera all'interno del suo territorio e, infine, per l'**influenza positiva che ha sulla reputazione delle denominazioni** in cui è coinvolta.

Questo penso mentre entro a **La Guardiense**, nel suggestivo comune beneventano di **Guardia Sanframondi**.

La Guardiense ormai da parecchi anni si è guadagnata i galloni di una delle più dinamiche e interessanti cooperative del nostro Mezzogiorno, ma in generale un modello di cooperazione anche a livello nazionale. **La Guardiense rappresenta una delle cooperative più grandi d'Italia con i suoi circa 1.000 soci**, 1.500 ettari di vigneto situati in collina a un'altitudine di circa 350 m slm e una produzione media annua di circa 200.000 q.li di uve per un imbottigliato che supera le 4 milioni di bottiglie.

Il successo di questa cooperativa sannita ha diverse ragioni

che potremmo sintetizzare in tre fattori strategici: il **management**, la vocazionalità di un territorio, i soci. Non si può non parlare dell'importanza del management quando si parla di qualsiasi azienda, ma questo diventa ancor più rilevante quando si tratta di un'impresa complessa e peculiare come una cooperativa

La Guardiense può vantare molto probabilmente la gestione più longeva nel nostro Paese con solo tre presidenti che l'hanno gestita dal 1960 a oggi. Non posso parlare dei primi due che non ho avuto la fortuna di conoscere ma posso spendere molte parole a favore del presidente attuale, **Domizio Pigna**.

In numerose cooperative la figura del presidente è quasi sempre esclusivamente legata alla cosiddetta 'gestione politica', delle relazioni tra i soci e le istituzioni. La presidenza di Domizio Pigna, invece, tocca tutti gli aspetti gestionali dell'impresa, compresi anche quelli commerciali.

E tutto questo avviene non perché Domizio sia 'invadente', ma semplicemente perché è bravissimo, serio e competente. Nutre per la sua cooperativa un amore totale e una dedizione che raramente mi è capitato di trovare anche in titolari di parecchie aziende private. Non mi sono meravigliato, pertanto, quando a tavola Domizio ci ha raccontato che da adolescente, quando i suoi amici andavano a giocare, lui andava ad ascoltare le assemblee de La Guardiense.

La presidenza e i numerosi rinnovi Domizio Pigna se li è sempre conquistati sul campo, grazie al suo straordinario lavoro, non certo per logiche politiche. Nell'ambito della sua presidenza La Guardiense è riuscita a fare passi enormi grazie alla grande valorizzazione della propria produzione e alla capacità di aumentare la capacità di stare sul mercato.

Sul piano qualitativo è indubbio che l'intuizione di Domizio Pigna di chiamare vicino a sé tredici anni fa **Riccardo Cotarella**, riconosciuto ormai da tempo come il più autorevole

enologo italiano, sia stata una scelta vincente.

Cotarella è stato in grado di far crescere tutto lo staff tecnico della cantina a partire da un giovane enologo che aveva già tutte le carte in regola per emergere come il bravo **Marco Giulio**. Ma l'evoluzione qualitativa non sarebbe stata possibile se La Guardiense non fosse inserita in uno dei territori vitivinicoli più vocati del nostro Paese, come quello del **Sannio beneventano**. Qui due vitigni hanno trovato un habitat eccellente per esaltare le loro performance: la **Falanghina e l'Aglianico**.

Su questi due vitigni, in particolare, La Guardiense ha costruito una linea di prodotti d'eccellenza denominata **Janare**. Janare (un termine sannita che significa streghe) nasce nell'ambito di un progetto di salvaguardia di vitigni autoctoni, attraverso una zonazione del territorio realizzata al fine di esaltare le caratteristiche qualitative delle produzioni vitivinicole legandole alle irripetibili specificità dei siti di produzione.

Il nome dei sette cru di questa linea deriva, infatti, da quello dei più vocati siti di produzione del territorio di riferimento. E i risultati di questo progetto sono stati assolutamente vincenti, basti pensare anche, tanto per citare il più recente e prestigioso, al 'Tre Bicchieri' del Gambero Rosso 2020 riconosciuto alla Falanghina del Sannio Janare Senete 2018.

Altro progetto vitienologico da citare è sicuramente '**I Mille per La Guardiense**' che testimonia anche il ruolo chiave dei soci che negli anni sono stati chiamati a un costante miglioramento del loro contributo viticolo.

Si tratta di una grande **sperimentazione vitivinicola e sociale**, coordinata da Riccardo Cotarella, che vede coinvolti 120 viticoltori e circa 80 ettari di vigneti su cui viene applicato un **severo protocollo di produzione**, volta a ottenere

i seguenti obiettivi: **esaltare il matrimonio tra grappoli e foglie**, ovvero l'influenza della riduzione della produzione naturale per pianta, nonché la reazione di quest'ultima e dei suoi frutti

a una profonda, seppur progressiva, defogliatura; **adottare i processi produttivi**, tipici dell'agricoltura di precisione, **che consentono di ottimizzare l'uso delle risorse primarie** (corretta gestione dei suoli e delle risorse idriche) e **degli input esterni**; **indagare su un'area di intervento innovativa**, ossia l'interfaccia tra le fasi finali della maturazione dell'uva e i primi processi di fermentazione per meglio indirizzare le scelte tecnologiche in funzione dell'obiettivo enologico; **creare valore**, oltre che per i produttori anche per il territorio, conservando, con tecniche innovative, l'integrità e l'identità dei vitigni e, al tempo stesso, promuovendone l'immagine a livello nazionale e internazionale con vini di alta qualità.

Usciamo dalla visita a La Guardiense con tanto **ottimismo**. A rinfrancarci ulteriormente è stata la coda di persone diligentemente in attesa fuori dal bellissimo punto vendita della cooperativa.

Siamo convinti che la spinta de La Guardiense continuerà a lungo anche in futuro.

Che cosa abbiamo imparato da Domizio Pigna e Marco Giuliolì

Conosco **Domizio Pigna** da circa 2 anni ma per la prima volta ho potuto pranzare con lui senza la fretta ricorrente.

Definirlo solo Presidente mi pare riduttivo. Da Domizio ho imparato che cosa

significa spendersi in prima persona, scendere in campo, attivarsi personalmente per un bene più alto, per un progetto che non è solo un lavoro.

Ma soprattutto da Domizio ho imparato cosa significa realmente **essere rigorosi e diplomatici, evitando di scegliere scorciatoie che alla lunga potrebbero rivelarsi pericolose**. Essere diplomatici non significa essere deboli, ma aver imparato a contare fino a venti prima di esporci e prima di dar voce a quello che pensiamo. Significa aver la capacità di elaborare prima di esternare. Quando questa capacità viene integrata dall'ironia e dalla sagacia, come nel caso di Domizio, il risultato è un mix straordinario.

Grazie Domizio per il tuo modo di essere, vorrei tanto imparare da te cosa significa saper dosare.

Dall'enologo **Marco Giulio** ho imparato cosa significa **non isolarsi dietro a un singolo ruolo e nascondersi dietro a una funzione**. Un enologo che definirei prima di tutto un manager, vista la visione, le attitudini, e la capacità di analisi sistemica.