La Guardiense è la migliore cantina cooperativa d’Italia secondo il Gambero Rosso

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Ottobre 2025



La Guardiense è stata premiata dal Gambero Rosso come migliore cantina cooperativa italiana dell’anno. La realtà sannita, che riunisce oltre mille viticoltori, ha ottenuto anche i Tre Bicchieri per la Falanghina del Sannio “Anima Lavica”, confermando un modello virtuoso basato su qualità, ricerca e valorizzazione del territorio.

La Guardiense è stata insignita del titolo di “Migliore cantina cooperativa italiana dell’anno” dal Gambero Rosso, uno dei più autorevoli riconoscimenti nel panorama enologico nazionale.

L’annuncio è stato dato domenica scorsa, coronando un percorso

di ricerca, sperimentazione e qualità che da anni contraddistingue la realtà cooperativa sannita. Fondata nel cuore del Beneventano, in località Guardia Sanframondi, La Guardiense riunisce oggi oltre mille soci viticoltori, famiglie di produttori che conferiscono ogni anno tra i 150 e i 200mila quintali d'uva, raccolta per il 90% a mano.

Un dato che testimonia la grande attenzione per la qualità e il rispetto del territorio, dove la Falanghina resta la varietà regina, affiancata da Aglianico, Greco e Fiano. Guidata da una visione lungimirante del presidente Domizio Pigna e del Consiglio di amministrazione, la cooperativa ha saputo coniugare identità e modernità, investendo da oltre vent'anni in un laboratorio di sperimentazione dedicato alla ricerca e alle microvinificazioni delle varietà autoctone del Sannio.

La Guardiense fa parte della rete The Wine Net (Cantina Frentana, Cantina Pertinace, CVA Canicattì, Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, Colli del Soligo). Oltre al titolo di miglior cantina cooperativa, La Guardiense ha ottenuto anche i prestigiosi "Tre Bicchieri" per la Falanghina del Sannio "Anima Lavica", ulteriore conferma del valore enologico di un territorio capace di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

"Questi riconoscimenti premiano il lavoro di una comunità – sottolinea il presidente Pigna – I nostri soci condividono ogni giorno la stessa passione e la stessa visione: produrre vini che raccontino il territorio e valorizzino il Sannio nel mondo. Siamo orgogliosi di rappresentare la forza della cooperazione e del lavoro fatto insieme". "Abbiamo fatto della ricerca e della sperimentazione un punto di forza della nostra filosofia produttiva", afferma invece Riccardo Cotarella, consulente enologo della cantina che da vent'anni segue tutti i progetti di qualità. "L'impegno dei soci e la costanza nel perseguire la qualità hanno trasformato La Guardiense in un modello di cooperazione virtuosa e in una delle realtà più

interessanti dell’enologia italiana”, evidenzia Cotarella. Con il riconoscimento del Gambero Rosso e i Tre Bicchieri assegnati alla Falanghina Anima Lavica, La Guardiense conferma il proprio ruolo di riferimento per l’enologia campana e nazionale.

Punti chiave

1. **La Guardiense: migliore cantina cooperativa italiana** riconosciuta dal Gambero Rosso per qualità e sperimentazione nel Sannio beneventano.
2. **Oltre mille soci viticoltori conferiscono annualmente fino a 200mila quintali d’uva** raccolta per il 90% a mano.
3. **Tre Bicchieri alla Falanghina del Sannio “Anima Lavica”,** varietà regina del territorio insieme ad Aglianico, Greco e Fiano.
4. **Laboratorio di sperimentazione attivo da vent’anni per ricerca e microvinificazioni** delle varietà autoctone del Sannio.
5. **Parte della rete The Wine Net insieme ad altre cinque cantine cooperative** italiane di eccellenza.