dal

- 1960 -

ECCELLENZA ED INNOVAZIONE

La Guardiense nasce nel 1960 sotto la spinta di 33 vignaioli lungimiranti e coraggiosi con l'obiettivo di valorizzare territorio, cultura e lavoro. Nel tempo è diventata un punto di riferimento per il Sannio Beneventano ed è una realtà cooperativa tra le più importanti e consolidate del settore vitivinicolo italiano, con una produzione annua di 150.000 ettolitri di vino e di circa 6 milioni di bottiglie.L'azienda ha sede a Guardia Sanframondi, in provincia di Benevento, nella valle Telesina, dove le coltivazioni dei vigneti danno forma a un paesaggio incastonato tra i monti del Matese e il monte Taburno.

È qui, nel Sannio, che si concentra il vero motore vitivinicolo della Campania. Siamo nel cuore dell'area geografica della Falanghina e dell'Aglianico, dove la costante eccellenza dei vini deriva dalla capacità dei viticoltori di governare e armonizzare, annata per annata, il comportamento dei vigneti su diversi suoli, versanti ed esposizioni.
In questo angolo fortunato di territorio, in cui le condizioni pedoclimatiche garantiscono un clima favorevole, si concentra il lavoro di mille viticoltori, un gruppo motivato, caratterizzato da una forte presenza di donne che rappresenta il 35% della compagine aziendale

8 marzo 1960
La fondazione
Lungimiranza e coraggio animano lo sforzo di 33 soci che si impegnano per rivoluzionare la viticoltura nel Sannio e non solo.

10 ottobre 1963
La prima vendemmia
Si vedono i primi frutti di tanto impegno. Quelli che prima erano vignaioli ora sono imprenditori a tutti gli effetti.

15 Dicembre 1986 Il primo spumante
Si brinda al futuro con il primo spumante de La Guardiense che apre alla diversificazione dei prodotti.

2007
La collaborazione con Riccardo Cotarella
L'enologo più conosciuto in Italia e all'estero accetta la sfida di collaborare con La Guardiense.

2013
L'Oscar del vino
I Mille per l'Aglianico si aggiudica l'Oscar per la Miglior Innovazione nel vino.

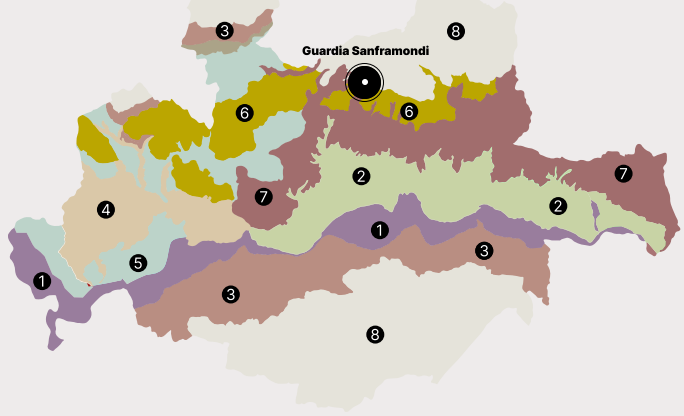
2018
Prima cantina sostenibile in Campania
Con la certificazione SQNPI, La Guardiense è la prima cantina sostenibile in Campania.

2020
L'azienda agricola sperimentale
L'acquisto dell'azienda agricola di Pugliano apre le porte ai vini del futuro.

Domizio Pigna, presidente de La Guardiense, in tanti anni di impegno professionale è riuscito a introdurre innovazioni profonde che hanno contribuito alla crescita dell'azienda e alla diffusione dei vini della cantina in tutto il mondo. Nel 2007 è stato promotore della collaborazione con Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale e presidente nazionale e mondiale di Assoenologi, che dichiara: "Mi ha sempre affascinato collaborare con realtà dove tangibile è la forte volontà di migliorarsi, di non rassegnarsi a ruoli di comparse, di elevare la dignità dei produttori e di dare al proprio territorio le giuste leve per esprimersi al meglio."

L A Z O N A Z I O N E

Valle telesina: principali tipologie di suolo



1 - Pianura alluvionale del Calore

2 - Terrazzi alluvionali del Calore

3 - Conoidi del Taburno

4 – Conche e pianori intramontani

5 – Pianori su ignimbrite

6 – Colline in destra Calore

7 – Terre nere di collina

8 – Aree forestali e pascolative

La zonazione vitivinicola è un progetto fortemente voluto da La Guardiense, nato dall'esigenza di comprendere a fondo il rapporto tra vitigno, portinnesto e suolo, per orientare la produzione verso vini di altissima qualità. A partire dalla mappatura accurata delle singole famiglie di suoli, si è scesi, in campo, andando a leggerne direttamente le espressioni. In questa, non banale, attività sono stati e sono coinvolti esperti pedologi, agronomi, tecnici e soprattutto i viticoltori che ogni giorno dialogano con i loro terreni e che raccolgono, quotidianamente, una conoscenza unica sulle interazioni tra le caratteristiche del suolo e le risposte della vite.Produrre grandi vini, risponde alle leggi della conoscenza.

Il pregio della Valle Telesina è rappresentato infatti dalla forte variabilità dei suoi terroir – quelli del fondovalle alluvionale caratterizzato da suoli limoso-sabbiosi fertili e profondi, i terrazzi fluviali e le terre nere antiche della collina marnosa, i suoli vulcanici dell'ignimbrite campana che si distribuiscono a ricoprire, in un mosaico variegato, tutta la valle.

Janare è un progetto speciale de La Guardiense, un brand di vini frutto della prima zonazione vitivinicola realizzata in Campania, focalizzato su 500 dei circa 1.500 ettari della cooperativa.

janare

La Leggenda

Le Janare, secondo la tradizione popolare sannita, sono le seguaci di Diana, dea sulla cui fronte una mezza luna sancisce il legame profondo tra l'astro notturno e i culti ancestrali; era la divinità lunare e degli incantesimi notturni, protettrice della natura selvaggia, dell'agricoltura e delle donne.Diana affianca il noce sacro come simbolo di una magia che ha sempre permeato queste terre, in quegli stessi miti il cui lascito oggi è una consapevolezza profonda del loro valore. Per la storia sono le donne del Sannio, indomite al punto da farsi streghe, i cui riti sono indissolubilmente legati ai cicli naturali.

Il progetto Janare per La Guardiense rappresenta una scommessa nella sperimentazione di tecniche agronomiche, finalizzate a valorizzare i vitigni principe del territorio, in particolare la Falanghina e l'Aglianico. I vini Janare sono un invito alla scoperta di un'autentica tradizione sannita da custodire e tramandare.

ALFABETO

Falanghina DOP del Sannio

Fiano DOP Sannio

Greco DOP Sannio

Coda di Volpe DOP Sannio

Aglianico DOP Sannio

Piedirosso DOP Sannio

Rosso Riserva DOP Guardia Sanframondi

CRU DEL SANNIO

Senete Falanghina del Sannio DOP

Colle di Tilio Fiano Sannio DOP

Pietralata Greco Sannio DOP

Lucchero Aglianico Sannio DOC

Cantone Piedirosso Sannio DOC

Cantari Aglianico Riserva Sannio DOC

ANIMA LAVICA
4 Referenze:

Spumante Brut Di Falanghina Metodo Italiano

Falanghina Del Sannio DOP

Sannio Aglianico DOC

SPUMATRI CRU

Cinquantenario Spumante brut Metodo Classico - Falanghina del Sannio - Guardia Sanframondi DOP

Notte Nova Spumante Metodo Italiano Lungo

SPUMANTI Q

Quid Spumante Falanghina Brut

Quid Spumante Rosato Brut

Quid Aroma Spumante Moscato Dolce

Quid Spumante Falanghina Dolce

ALTRE GEMME

Ambra Rosa DOP Sannio Aglianico Rosato

Laureto Passito di Falanghina

PARLANO DI NOI

Wine News TV
La Guardiense, la storia di una cantina, dei suoi vini, e di una sinergia che premia il territorio

Premi / La Guardiense

PREMIO COOPERATIVE ITALIANE 2022
WEINWIRTSCHAFT
La Guardiense
Die 20 besten Winzergenossenschaften Italiens
Le 20 migliori Cooperative Italiane

PREMIO INDUSTRIA FELIX 2023-2024
Impresa competitiva e affidabile

PREMIO ANGELO BETTI,
BENEMERITI DELL' AGRICOLTURA 2022
Gran medaglia di Cangrande
attribuita a Domizio Pigna

CONTATTI

CANTINA SOCIALE LA GUARDIENSE
Via Santa Lucia, 104Guardia Sanframondi (BN)

www.laguardiense.it
www.janare.it

tel. 0824 864034/5
info@laguardiense.it
comunicazione@laguardiense.it

Orari di ufficio: 8:00-12:00 / 13:30-17:30

Punto vendita:
GUARDIA SANFRAMONDI
Località S. Lucia 104/105
tel. 0824.864034 (interno 5)
mail: puntovendita@laguardiense.it

Aperto dal lunedì al sabato
dalle 8.30 alle 19.30
domenica dalle 8.30 alle 13.00
ESCLUSO I FESTIVI

Punto vendita:
BENEVENTO
Viale Principe di Napoli, 187
tel. 0824.47777

email:
puntovenditabn@laguardiense.it
Aperto dal lunedì al sabato
dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00
alle 19.00

Shop online
https://www.janare.it/
shop/

Vini La Guardiense
vini_la_guardiense
La Guardiense