

# Cavit: innovazione e artigianalità superano le sfide della vendemmia 2023

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2023



Settembre profuma già d'autunno e di vendemmia nel cuore del **Trentino**, dove Cavit, consorzio che riunisce 11 cantine del territorio collegate a oltre 5.250 viticoltori, sta cogliendo i frutti di un intenso anno di lavoro. Un 2023 pieno di sfide, che ha messo in luce più che mai i punti di forza del metodo del Gruppo vitivinicolo, nel suo impegno verso la **sostenibilità** e la **ricerca d'avanguardia**. Un orientamento imprescindibile, oggi, per affrontare le incognite del cambiamento climatico.

# La vendemmia italiana

Nel contesto di una stagione vinicola che in molte regioni d'Italia sta affrontando maggiori difficoltà rispetto all'anno scorso, a causa dei fenomeni climatici eccezionali che hanno colpito di recente la penisola, le coltivazioni in Trentino hanno tenuto bene, beneficiando soprattutto di alcune escursioni termiche favorevoli alla maturazione ottimale dei grappoli. Si prospetta un'annata promettente, soprattutto per la qualità delle uve destinate alla produzione di spumante.

*“La vendemmia 2023, in una parola, può essere descritta come sfidante”, spiega **Fabrizio Marinconz, enologo Cavit**. “Però siamo già a buon punto; le nostre basi spumante sono quasi tutte pronte, siamo in procinto di concludere la vendemmia delle uve bianche e continueremo anche a ottobre con le uve rosse. In Trentino il territorio impone una vendemmia lunga, ma ad oggi, possiamo sicuramente affermare che abbiamo ottime aspettative sui vini base Trentodoc”.*

## Passione tech

Sapienza della **tradizione contadina**, **competenza agronomica** e **tecnologia all'avanguardia** si fondono come elementi base del successo di Cavit. Avanzati software per la viticoltura di precisione sono utilizzati a supporto del lavoro in vigna e permettono di analizzare i dati raccolti e prendere **decisioni condivise con tutta la filiera**, dalla gestione dei vigneti alla scelta dei vitigni più promettenti. Ogni pianta ha una sua identità da preservare, e gli oltre 5.250 viticoltori associati lavorano con la stessa visione d'insieme, nel **rispetto del territorio**.

Una rete forte, integrata, che per raggiungere i suoi obiettivi, gode anche del supporto dei centri di eccellenza nazionale per la ricerca enologica. Tra gli altri, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Fondazione Edmund Mach) e la fondazione Bruno Kessler.

Si chiama **PICA**, la **piattaforma digitale smart** sviluppata e affinata negli anni da Cavit per ottimizzare, attraverso una banca dati dettagliatissima e un **monitoraggio in tempo reale**, operazioni agricole come potatura, irrigazione, fertilizzazione, gestione localizzata di eventuali patologie e stato di maturazione dei grappoli. Opera attraverso sensori intelligenti dislocati nei vigneti, sentinelle di benessere per l'uva, che rendono PICA uno strumento di altissima precisione. Una piattaforma connessa, **user friendly e fruibile dagli agronomi direttamente sul campo**.

*“Con l’aiuto di PICA, effettuiamo selezioni in vigna che ci permettono di realizzare una varietà di spumanti Trentodoc di eccellenza come Altemasi e un’ampia varietà di vini dal sapore consistente e con una forte connotazione legata al loro territorio d’origine. Questo processo unisce il terroir trentino e l’esperienza del nostro vasto network di agricoltori, garantendo una qualità costante dalla prima all’ultima bottiglia”,* spiega ancora Marinconz.

La “vendemmia digitale” di Cavit consente di far fronte a molte sfide del cambiamento climatico, offrendo una gestione ottimale dei vigneti, riducendo lo spreco d’acqua e migliorando la salute delle viti. In questa unione sinergica, però, sono ancora le mani esperte dei viticoltori a fare la differenza. Il metodo preserva la tradizione agricola trentina, dandogli una marcia in più.

*“Da noi la vendemmia viene eseguita tutta manualmente, addirittura con doppia raccolta, per assicurare la maturazione perfetta di ogni singolo grappolo. Questo metodo artigianale – radicato nella tradizione e motivato dalle dimensioni ridotte dei vigneti e dalla variegata topografia dei territori che non consentono la meccanizzazione – rappresenta un’ulteriore garanzia di qualità per i vini firmati Cavit”,* conclude l’enologo.

Vigneti eco-friendly, filiera all'avanguardia e passione

contadina, premesse per una buona vendemmia!