Vendemmia: Cavit punta su innovazione e artigianalita?

20230922182011cavit-vendemmia2023-1-15aad393

Sostenibilita? e ricerca d'avanguardia. Sono i due capisaldi su cui punta per la vendemmia 2023 **Cavit**, il consorzio che riunisce 11 cantine del territorio collegate a oltre 5.250 viticoltori.

Nel contesto di una stagione vinicola che in molte regioni d'Italia sta affrontando maggiori difficolta? 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 qualita? delle uve destinate alla produzione di spumante.

"*La vendemmia 2023, in una parola, puo? essere descritta come sfidante*", spiega **Fabrizio Marinconz**, enologo Cavit. "*Pero? siamo gia? 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*".

UNA VENDEMMIA DIGITALE

Tra gli strumenti a disposizione del consorzio, c'è **Pica, la piattaforma digitale smart** sviluppata e affinata negli anni da Cavit per ottimizzare, attraverso una banca dati e un monitoraggio in tempo reale, operazioni agricole come potatura, irrigazione, fertilizzazione, gestione localizzata di eventuali patologie e stato di maturazione dei grappoli. "*Con l'aiuto di PICA, effettuiamo selezioni in vigna che ci permettono di realizzare una varieta? di spumanti Trentodoc di eccellenza come Altemasi e un'ampia varieta? 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 qualita? 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, pero?, sono ancora le mani esperte dei viticoltori a fare la differenza. Il metodo preserva la tradizione agricola trentina, dandogli una marcia in piu?.

“*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 qualita? per i vini firmati Cavit*”, conclude l’enologo.