Vendemmia 2026: come Cavit legge il Trentino ettaro per ettaro

27f0b369-2d75-4d54-a27d-3004174507f0

In un’annata come è quella della vendemmia 2026 in cui il ciclo della vite accelera - le attività sono iniziate con un anticipo di circa una settimana rispetto alla precedente stagione dovuto alle temperature primaverili sopra la media - a fare la differenza è la capacità di leggere e interpretare il territorio.

Attraverso il suo “laboratorio naturale diffuso”, Cavit mette a sistema dati, competenze agronomiche e conoscenza delle migliaia di micro-aree vitate del Trentino per guidare le scelte in vigneto e valorizzare il potenziale di ogni ettaro. A rendere possibile questa “regia” è il lavoro del team di agronomi del consorzio, che dal 2010 utilizza PICA, la Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola, per raccogliere dati e avere un filo diretto con i soci viticoltori: qui il rigore dell’analisi scientifica si trasforma in indicazioni agronomiche pratiche per chi lavora in vigna e consente così di seguire oltre 6.350 ettari di vigneto, più del 60% della superficie vitata della provincia di Trento.

Un monitoraggio capillare

Se lo stato sanitario di vegetazione e grappoli è ottimo su tutte le aree vitate del territorio, con una pressione delle malattie fungine quasi inesistente (a differenza dello scorso anno), attraverso PICA il team agronomico di Cavit segue l'andamento della maturazione su un campione fisso di 1.000 vigneti rappresentativi, mappati costantemente per confrontare ogni annata con le precedenti. Solo nelle due settimane antecedenti la raccolta, questo presidio si traduce in oltre 5.000 analisi delle uve, una media di 5 rilievi per ciascun vigneto monitorato, su parametri come zuccheri, acidità e precursori aromatici, gli stessi che permettono di fissare la data di raccolta solo al raggiungimento di standard ottimali.

Il monitoraggio climatico è affidato a una rete di stazioni meteo posizionate ogni 70 ettari di vigneto, il cui flusso di dati alimenta un sistema di comunicazione diretta con i soci: dall'inizio dell'anno, Cavit ha

inviato circa 50 informative tecniche e oltre 30.000 sms di alert agli oltre 5.250 viticoltori della filiera, affiancati dalla presenza settimanale degli agronomi in vigneto.

I casi del Traminer e del Pinot Nero

La forza del monitoraggio diffuso è la capacità di far incontrare ogni vitigno con il suo terreno ideale. Grazie ai dati pedoclimatici raccolti da PICA, negli ultimi anni gli agronomi di Cavit hanno affinato il posizionamento dei nuovi impianti: ad esempio il Traminer aromatico è oggi concentrato su suoli di natura glaciale, nella fascia altimetrica fra i 350 e i 550 metri s.l.m., dove temperature medie leggermente più elevate favoriscono note aromatiche più intense e armoniche. Parallelamente, in aree con caratteristiche analoghe, la coltivazione del Pinot Nero si traduce in vini di maggior carattere e longevità.

Quote

Per ora la situazione nei vigneti trentini è molto positiva in tutte le aree del territorio: lo stato sanitario di vegetazione e grappoli è eccellente. Le zone viticole caratterizzate da suoli profondi, di origine glaciale, che si trovano nella fascia altimetrica di media collina, si confermano più resilienti ai cambiamenti climatici, per il fatto di garantire una maggior riserva idrica nel terreno. Anche la forma di allevamento a pergoletta trentina si rivela particolarmente utile per il fatto di riparare i grappoli dal sole nelle ore più calde della giornata.

Andrea Faustini, enologo, coordinatore e responsabile scientifico del team agronomico Cavit

La regia di un sistema complesso: dalla vigna alla cantina

Dietro ai numeri di PICA, un modello fondato sulla dimensione artigianale che il team agronomico segue da vicino: gli oltre 5.250 soci di Cavit coltivano infatti in media 1,2 ettari a testa, l'estensione di quasi due campi da calcio, e la vendemmia resta rigorosamente manuale, per consentire la selezione delle uve direttamente in vigna.

È su questa base che si innesta il lavoro degli enologi, chiamati a realizzare in cantina la sintesi finale fra le diverse performance delle micro-aree del territorio, mantenendo coerente lo stile di ogni etichetta, annata dopo annata. «Conoscere in anticipo il potenziale di ogni singola parcella ci permette, in cantina, di costruire un vino che rispetta l'identità di ogni micro-area e uno stile coerente

per ogni etichetta, vendemmia dopo vendemmia. È qui che il rigore scientifico incontra il mestiere dell'enologo», conclude Faustini.

La capacità di coniugare rigore scientifico e cura artigianale, dalla vigna fino alla sintesi in cantina, permette al consorzio di garantire su tutta l'ampia gamma di vini e spumanti una qualità elevata e costante, resa accessibile attraverso l’equilibrio tra valore e prezzo che distingue l’offerta Cavit.