

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 difficolt?, 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, 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.