

CAVIT

Ricerca enologica d'avanguardia

Tra i caratteri distintivi di Cavit permane l'impegno nella formazione e nella divulgazione enologica. Per questo motivo l'azienda ha instaurato collaborazioni con i più importanti istituti e centri di ricerca e con i tecnici più qualificati nel panorama nazionale.

In particolare, la collaborazione è costante e prosegue ormai da molti anni con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Edmund Mach (FEM), rinomato centro di studio e sperimentazione vinicola avanzata e punto privilegiato di osservazione per il mondo dell'enologia e con la Fondazione Bruno Kessler (FBK), il centro per la ricerca scientifica e tecnologica che si distingue a livello internazionale per gli studi di informatica e dei microsistemi.

PICA

*Progetto
PICA*

Un nuovo progetto di fondamentale importanza per CAVIT è il progetto denominato PICA (Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola), intrapreso nel 2010 in collaborazione con MPA Solutions ed entrambi i centri di ricerca di eccellenza del Trentino (FEM e FBK).

Lo studio è articolato su due livelli di intervento:

- › il primo è mirato all'analisi dettagliata delle caratteristiche del territorio vitato (suolo, clima e risposta vegetativa della vite nei diversi ambienti di coltivazione); l'obiettivo è definire la scelta dei vitigni ideali in base ai parametri tecnico ambientali del territorio: tipologia di terreno, altitudine, esposizione, radiazione solare, etc.
- › il secondo livello prevede la realizzazione di un innovativo sistema di Information and Communication Technology, che permette agli enologi e agli agronomi delle cantine, di ricevere informazioni specifiche per ogni vigneto, relative alle diverse fasi di cura delle viti (fabbisogno di acqua del vigneto, condizioni meteorologiche, stato di maturazione delle uve per la corretta organizzazione della vendemmia).

Il principale scopo di questa parte del progetto è di orientare il viticoltore e la gestione "ambiente-paesaggio-territorio" in un'ottica di sostenibilità totale, che tenga in debita ed equilibrata considerazione gli aspetti ecologici, sociali ed economici.

Progetto Maso

Ma è il Maso Toresella il punto di partenza e di riferimento della ricerca viticola di Cavit. L'antico maso del '500 e la villa vescovile, che dominano il lago di Toblino, sono circondati da un vigneto di 6,5 ettari da cui si è sviluppato, infatti, il progetto "Il Maso".

Iniziato nel 1988, ha impegnato gli enologi e gli agronomi di CAVIT, con la collaborazione del prestigioso Istituto Enologico di San Michele all'Adige (FEM). Obiettivo di questo progetto, oggi esteso su 185 ettari di vigneti dislocati in tutto il territorio Trentino, è la creazione di vini di eccellenza, attraverso la ricerca di situazioni produttive ideali.





Maso Romani

Maso Romani è un antico maso Trentino con un vigneto di circa 7 ettari circondato da mura antichissime, che delimitano questo storico cru in Vallagarina. Il maso si trova proprio nel cuore della rinomata zona del Marzemino dei Ziresi. Il maso, di proprietà della Fondazione Romani, viene gestito direttamente da CAVIT, che da oltre vent'anni produce, con le uve di questo vigneto, un Marzemino Trentino Superiore DOC.

Il vigneto di Maso Romani è sede di un'altra ricerca condotta con la Fondazione Edmund Mach che, fino ad oggi, può essere considerata a pieno titolo la più importante operazione tecnico-scientifica e dimostrativa a carattere viticolo-enologico avviata sul Marzemino. La ricerca spazia su tre importanti aree di studio, quella chimico-enologica, quella viticola e quella microbiologica.

Il nuovo vigneto è stato realizzato nel 2008 con i filari disposti secondo quattro direzioni diverse che disegnano sul terreno una forma a quadrifoglio. Il vigneto è stato diviso in due aree: quella storica e quella sperimentale. Nel vigneto "storico" si trova una selezione delle migliori viti che da oltre ottant'anni vengono coltivate a Maso Romani. Le viti del vigneto "sperimentale" sono state invece ottenute nei vivai del Trentino Alto Adige e rappresentano le migliori selezioni dei cloni di Marzemino coltivati in Italia.

La forma di allevamento utilizzata è il filare (con potatura a Guyot), per i tanti vantaggi che questo sistema di allevamento presenta per il viticoltore e per la vite. La potatura invernale e le tecniche viticole per la gestione della chioma sono affidate al gruppo dei Preparatori d'uva.



Preparatori d'Uva

Simonit & Sirch
PREPARATORI D'UVA

Un'altra importante collaborazione è stretta infatti dal 2007 con il gruppo dei Preparatori di Simonit & Sirch, specializzato nel trasferire ai viticoltori le conoscenze necessarie per applicare un metodo di coltivazione rispettoso della vite che consente di preservarla nelle condizioni fisiologiche ottimali.

Il lavoro sviluppato in collaborazione tra i tecnici della scuola e gli agronomi di Cavit, ha portato a svolgere numerosi seminari direttamente nei vigneti e alla compilazione di un manuale di potatura che oggi è a disposizione degli oltre cento viticoltori che aderiscono alla Scuola di Potatura che Marco Simonit cura per Cavit.