

La vendemmia da Vitevis: monitoraggio a infrarossi e prenotazione dei conferimenti tramite app

14 Settembre 2026

di **Redazione**



VICENZA – È entrata nel vivo la vendemmia a “doppio-fattore” in Vitevis grazie all’interazione simultanea di due differenti sistemi tecnologici in grado di assicurare vini di qualità garantita e costante nel tempo, accanto alla remunerazione dei soci.

Da un lato, infatti, l’azienda – oltre 1.000 soci su 2.700 ettari vitati tra Verona e Vicenza, e una produzione che sfiora annualmente i 16 milioni di bottiglie – applica il sistema a luce infrarossa FOSS che permette di valutare l’acidità volatile, l’acido gluconico e la presenza di botritys nelle uve conferite, stabilendo così, attraverso l’analisi di questi tre parametri, la sanità dei grappoli: il sistema FOSS garantisce il controllo della filiera e crea le condizioni

ideali per fare vinificazioni separate.

Con questo tipo di controllo l'azienda è in grado di offrire al mercato un livello qualitativo elevato, dettagliato su ogni singola partita di uva conferita e costante nel tempo su tutta la produzione mentre, da un punto di vista enologico, si pongono le basi per creare dei vini con interessanti potenzialità di invecchiamento per gli anni a venire.

Dall'altro lato Vitevis, con l'impiego del gestionale Enogis, ha introdotto il sistema di prenotazione dei conferimenti, grazie alla predisposizione di calendari prefissati. Ogni viticoltore, tramite app, via computer o telefono oppure recandosi di persona, può prenotare il giorno in cui giungere nella sede della cantina con il carico di uva, previa comunicazione del numero di socio, tipo di raccolta (se manuale o meccanica), e varietà, che deve essere compresa tra quelle previste a calendario.

Il sistema di prenotazione garantisce il controllo costante delle quantità di uve conferite e diventa strategico anche per la successiva fase di vinificazione: in questo modo le uve vengono lavorate molto più in fretta, senza rischi di deterioramento, a fronte di una migliore turnazione del personale di cantina coinvolto e degli spazi operativi meccanizzati.

“L'introduzione di sistemi digitali non solo permette di ottimizzare i processi produttivi interni all'azienda e produrre vini di qualità – spiega il direttore generale di Vitevis **Gianfranco Gambesi** – ma ha anche una forte valenza sociale: il 33% dei nostri vigneti è posizionato in collina ed è molto parcellizzato; questo significa che tanti soci giungono nelle sedi produttive con piccoli conferimenti. Poter agevolmente prenotare il proprio turno per arrivare in cantina, senza fare eccessive code, significa bilanciare la meccanica e assicurare a tutti i soci una uguale rilevanza, indipendentemente dal “peso produttivo” che ognuno riveste nella compagine sociale”.

Ricerca & sviluppo e spinta alla digitalizzazione sono due obiettivi ben presenti all'interno della strategia produttiva di Vitevis. In tale direzione la piattaforma Enogis raccoglie al suo interno informazioni che vanno dai trattamenti sanitari ai sopralluoghi per la raccolta, dalle fatture della cantina al catasto viticolo, fino al potenziale produttivo. In questa piattaforma vengono registrati anche i dati raccolti dal sistema FOSS e le previsioni meteo rilevate, che andranno a integrarsi con i dati raccolti dalle 19 centraline Vitevis e i 95 punti di osservazione Sencrop per l'analisi meteo dettagliata, consultabile sulla piattaforma specifica.

“A partire dal prossimo anno – conclude Gambesi – potrebbe già essere disponibile un sistema, basato sull'Intelligenza Artificiale, in grado di fare delle stime vendemmiali. Questo sistema, che analizzerà i vigneti dopo la fioritura, ci aiuterà a capire se ci troveremo sotto o

sopra il livello produttivo atteso. Si tratta di un sistema avanzato per spostare progressivamente l'assistenza agronomica da una logica di calendario a una logica di previsione, correlando andamento climatico, fase fenologica e pressione fitopatologica per orientare in maniera più razionale tempistiche e intensità degli interventi. Ridurre i trattamenti, infatti, significa tutelare l'ambiente e, per il socio, risparmiare ore di lavoro e risorse".

Vitevis

Vitevis è un ambizioso progetto vitivinicolo che prende vita il 1° luglio 2015, grazie alla fusione di tre storiche cantine del Veneto: Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore, Cantina di Gambellara e Cantina Valleogro di Malo, alle quali si aggiunge in seguito Cantina di Castelnuovo del Garda, basata sulle rive del Lago di Garda.

Vitevis è oggi uno dei riferimenti più solidi della produzione vitivinicola veneta: una grande azienda che mette a sistema il lavoro di centinaia di viticoltori tra il Veronese, il Vicentino e il Lago di Garda. La forza dell'azienda sta in un vero e proprio ecosistema produttivo: un'unica regia, una dotazione tecnologica di cantina d'avanguardia e quattro terroir distinti che assicurano produzioni costanti e forte identità territoriale.