



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 05 luglio 2022 | COMUNICATO STAMPA

## RIDURRE IL 60% DEL CONSUMO IDRICO IN AGRICOLTURA L'ESEMPIO DELLA CANTINA ARNALDO CAPRAI CHE A FINE ANNO PUBBLICHERA' LA SUA WATER FOOTPRINT

**Ridurre il 60% del consumo idrico in vigneto** grazie a un progetto sperimentale basato sull'irrigazione controllata. Ma non solo: «Grazie a un impianto per la depurazione delle acque, siamo in grado di **bonificare i reflui** prodotti durante i processi di vinificazione e provvedere alla loro espulsione in acque superficiali. **L'acqua così trattata viene impiegata per l'irrigazione delle aree verdi aziendali.** Per la pulizia e la sterilizzazione degli strumenti della cantina, invece, abbiamo **installato un nuovo impianto di microfiltrazione che ci ha permesso, a fronte di un maggiore quantitativo di uve lavorate, di ridurre proporzionalmente il consumo di acqua di pozzo utilizzata**». A parlare è Marco Caprai, da trent'anni alla guida della cantina di famiglia, la Arnaldo Caprai a Montefalco, in Umbria, patria del Sagrantino che lui per primo ha contribuito a rilanciare e rendere famoso nel mondo.

Se il deficit idrico oggi è uno dei temi scottanti di quest'estate bollente – ed enormemente siccitosa -, **la preservazione del bene acqua, come dell'ambiente in generale, in cantina Caprai è sempre stato al centro di ricerche e sperimentazioni.** A partire dal progetto **Agroclim Technology**: «È un progetto – spiega Mattia Dell'Orto, responsabile R&S di Caprai - che si è posto **l'obiettivo di contrastare gli effetti delle ondate di calore estivo che, se associate a periodi di carenza idrica, compromettono significativamente la resa produttiva e qualitativa dei vigneti**».

A tal fine è stato implementato un impianto di irrigazione sperimentale capace di rilasciare quantitativi differenziati di acqua nelle diverse aree del vigneto. L'impianto, realizzato tramite l'analisi di immagini satellitari e gestito da un software che rileva in tempo reale l'umidità del terreno, si attiva se viene superata la soglia di stress idrico impostata e se le previsioni meteo a 5 giorni non confermano eventi piovosi.

«Lo scopo – prosegue Dell'Orto - è quello di **fornire la minor quantità di acqua possibile solo nelle zone dove è effettivamente necessaria per massimizzare il risparmio idrico e la qualità della produzione, proteggendo le viti dalle ondate di calore**».

Tra le tecnologie implementate per far fronte al mutamento delle condizioni meteorologiche degli ultimi anni, sempre nell'ambito del progetto Agroclim Technology, Caprai ha installato **una ventola antibrina per il controllo dei danni da gelate primaverili** e un nuovo atomizzatore a recupero di prodotto per trattare i vigneti in modo tempestivo e ridurre del 50% il consumo di fitofarmaci.



ARNALDO CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

I cambiamenti climatici impongono un ripensamento delle tecniche agricole. «Le conseguenze previste – afferma Dell’Orto - posso essere sintetizzate in inverni più miti e più umidi, estati più calde e più secche, eventi climatici più frequenti e più intensi. **In particolare, l’agricoltura dovrà saper migliorare la propria efficienza nell’uso dell’acqua e ridurre le perdite.** La gestione dell’acqua nel vigneto è anche uno strumento per modulare la qualità delle uve in funzione di un preciso obiettivo enologico. Le risorse idriche saranno sempre più scarse e andranno utilizzate con parsimonia al fine di ridurre l’input energetico e dell’attività vitivinicola. I cambiamenti climatici (riscaldamento globale), che possono far prefigurare la necessità di interventi irrigui più frequenti, rendono ancora più urgente una migliore conoscenza degli effetti dell’acqua sulla produzione viticola e una sua razionale ripartizione durante la stagione vegetativa».

**L’utilizzo dell’impianto sperimentale a goccia con distribuzione sito specifica ha permesso di utilizzare solo il 60% dell’acqua che sarebbe stata distribuita con un impianto tradizionale.** Lo stress idrico controllato ha dimostrato di essere una delle più efficienti strategie di risparmio idrico e di miglioramento produttivo nella vite ed è quindi una strategia di irrigazione progettata per risparmiare l’acqua con un impatto sulla produzione e la qualità dell’uva.

Quando questo metodo sperimentale sarà implementato sui vigneti aziendali si determinerà un grande efficientamento delle riserve disponibili senza compromettere la produttività dei vigneti che, anzi, in caso di annate particolarmente siccitose beneficeranno di un netto miglioramento qualitativo delle uve e dei vini.

È il caso di quest’estate. Prendiamo **Montefalco dove nel primo semestre 2022 sono state registrate -51% di precipitazioni rispetto alla media.** Nei primi 6 mesi del 2022 sono caduti solo 176 mm di pioggia rispetto agli oltre 360 mm della media storica. **Il suolo vitato di Montefalco a giugno ha già raggiunto un potenziale idrico negativo (scarsità di acqua) che normalmente viene raggiunto alla fine del mese di agosto. Attualmente si registra un deficit idrico del terreno vitato a Montefalco che è doppio rispetto a quello misurato nello stesso periodo del 2021.**

«Nell’anno in corso - prosegue Caprai - valorizzeremo l’attento monitoraggio dei nostri consumi idrici per **calcolare l’impronta idrica (Water Footprint)** della nostra cantina. Già per i Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano e 25 Anni della vendemmia 2010 abbiamo potuto misurare accuratamente il volume totale di risorsa idrica utilizzata per produrre ciascuno dei due vini. Non si tratta di un calcolo fine a sé stesso, ma di un’attività che promuove un più efficiente processo di gestione delle risorse idriche, sia nelle lavorazioni di cantina sia nei trattamenti in vigna».

Queste sono solo alcune delle attività sul fronte della sostenibilità (peraltro non solo ambientale) che vengono raccontate e rendicontate nel bilancio di sostenibilità in cui l’Azienda agricola Arnaldo Caprai, che è anche certificata Equalitas, è impegnata per il secondo anno, bilancio che nella sua prima edizione ha ricevuto la Menzione speciale del Premio Bilancio di Sostenibilità promosso dal Corriere della Sera e Bologna Business School con Aiccon.



## ARNALDO CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

### > AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI

Poche altre cantine in Italia si identificano così profondamente col Sagrantino di Montefalco, come la Arnaldo Caprai. Una realtà unica, sinonimo di eccellenza italiana, capace di creare vini fuori dal comune per profondità, eleganza e longevità non solo rossi, ma anche bianchi. Il merito di questa avventura iniziata alla fine degli anni Settanta è di Marco Caprai, figlio di Arnaldo.

È stato lui, infatti, più di chiunque altro a credere nella ricchezza del Sagrantino, reinterpretandolo in chiave moderna, attraverso i più innovativi metodi di produzione e di gestione aziendale, che gli hanno permesso di conquistare così i favori del pubblico e della critica di tutto il mondo. Non da meno i bianchi: il Grecante Arnaldo Caprai, 100% Grechetto, è riuscito a conquistare la Top100 di Wine Spectator.

Una grande azienda, la Arnaldo Caprai, che custodisce un'anima green, considerando fondamentali le tematiche riguardanti la sostenibilità, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il punto di osservazione resta sempre lo stesso: cercare di comportarsi in armonia con i cicli evolutivi naturali, preservando e valorizzando il territorio in cui si opera. Per questo l'azienda ha deciso di creare un Sistema di Gestione Ambientale conforme alle normative internazionali, sviluppando un protocollo volontario territoriale di sostenibilità ambientale, economica e sociale del processo produttivo.

È in questo contesto senza pari, che nascono vini di indimenticabile stoffa, complessi ed eleganti, capaci di raccontare il meglio di tutta una regione, l'Umbria.

[www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)

Press | Anita Pezzotta | T +39 342 9836730

Arnaldo Caprai Marketing & Communications | Eleonora Marzi | T +39 (0)742 378802