L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Contro le gelate la prima ventola in un vigneto italiano

È entrata in funzione qualche giorno fa la prima **ventola antibrina** (e quindi antigelo) installata in un vigneto italiano. A installarla, grazie ai contributi della Regione Umbria (progetto agroclim technology), è stata l'**azienda agricola Arnaldo Caprai**, che da oltre dieci anni ha messo in campo un sistema integrato di sostenibilità nella gestione dei vigneti e della cantina.

«Questo è solo l'ultimo passo che abbiamo fatto nell'ottica della prevenzione – spiega **Marco Caprai** -, del resto il problema delle **gelate primaverili** è ormai

molto frequente, in Umbria è un problema molto più importante della grandine. Questa ventola è una grande **elica retrattile**, che quando non è in funzione si ripiega su se stessa scomparendo nel paesaggio vitato. Una volta programmata, parte automaticamente quando i livelli di temperatura scendono sotto la soglia impostata: abbiamo già avuto modo di testarla durante un paio di notti in cui a **Montefalco** abbiamo registrato un forte abbassamento della temperatura, che ha raggiunto circa – 2 °C. Nell'area in cui abbiamo posizionato il **Ventolone** (un dispositivo copre circa 5-6 ettari) grazie al macchinario siamo riusciti a **innalzare la temperatura di 5-6 °C**. Abbiamo acquistato anche un cannone spara-nebbia, che potremmo dire svolga la stessa azione delle candele antigelo, ma in modo molto più pratico e veloce».

Cannone sparanebbia nei vigneti dell'Az. Agr. Arnaldo Caprai

Un macchinario straordinario, il Ventolone, che fino a ora non era mai stato messo a regime in un vigneto italiano e che, se i risultati di nuovi test confermeranno i primi, convinceranno l'azienda Arnaldo Caprai a installare, nel giro di qualche anno, almeno altri cinque dispositivi.

Il Ventolone per la Arnaldo Caprai è totemico, può essere considerato l'ultimo simbolo – avanguardistico – di un sistema integrato che affonda le radici dentro il progetto **New green revolution**, lanciato da Marco Caprai nel 2008 assieme ad altre 8 aziende del Consorzio di tutela dei vini di Montefalco (Adanti, Antonelli, Antano, Colleallodole, Perticaia, Scacciadiavoli e Tabarrini), al Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie dell'Università degli Studi di Milano e al Parco Tecnologico ed Agroalimentare dell'Umbria.

«Le rivoluzioni non si fanno in un giorno – chiosa Caprai –. Per fare la vera sostenibilità bisogna creare una sorta di **ventaglio di soluzioni** per portare a perfetta maturazione l’uva. Quindi, oggi l’ultima arrivata è la ventola antibrina per prevenire le gelate, ma è solo uno degli ingredienti di quello che facciamo in vigneto: abbiamo, ad esempio, i **sensori** per il controllo della quantità idrica disponibile per la pianta, che in caso di sofferenza attivano la possibilità di distribuire acqua alle piante nella fase più avanzata di giugno e luglio».

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE