

Enologia

CERTIFICATO DI QUALITÀ

A Forni di Sotto nasce il primo vino del Nord Est con zero chimica

Maurizio Cescon / UDINE

Fa tutto la natura. E nel caso del vino bianco "Solaris", che nasce dai vigneti in Carnia (a 865 metri sul livello del mare, i più alti in Friuli) non è uno slogan pubblicitario, buono per vendere qualche stenna natalizia in più. Ma è la realtà, messa nero su bianco, dal più importante ente di certificazione del settore, il Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità): il "Solaris" dell'azienda Baldovin è il primo vino a Nord Est, e forse il secondo o il terzo in Italia alla pari di un Franciacorta e di un rosso pugliese, a "residuo zero", cioè

Il vignaiolo Baldovin: a quota 865 metri non usiamo nemmeno rame e zolfo, consentiti in ogni coltivazione biologica



Baldovin (a sinistra) e Zorzetti

senza alcun tipo di additivo chimico al suo interno. Non sono stati usati, infatti, nemmeno zolfo e rame, prodotti consentiti per qualsiasi coltivazione biologica. I mosti prelevati durante il periodo di fermentazione, infatti, sono stati analizzati nei laboratori degli specialisti, addirittura ricorrendo e non trovando mai, le tracce di ben 600 molecole chimiche, fitofarmaci o inquinanti di ogni genere.

Un fiore all'occhiello per Roberto Baldovin, il vignaiolo di montagna che ha optato per i vitigni resistenti e per una coltivazione quasi eroica, con tutte le difficoltà che comporta la quota di oltre 800 metri. E ieri in una conferenza stampa al Ceviq alle porte di Udine è stato presentato il grande risultato. Baldovin, per primo nel Nord Est e tra i primissimi in Italia, ha ottenuto per il proprio vino la qualità "residuo zero". Un traguardo frutto della fatica e dell'impegno dell'im-

prenditore agricolo, raggiunto dopo vari anni di sperimentazione legata alla coltivazione dei vitigni resistenti alle principali fitopatie, soprattutto a bacca bianca, e alla produzione biologica (certificata)

delle uve. La nuova etichetta del "Solaris" 2023, ovvero "Primo", sarà in commercio tra poco ed è stata appunto presentata al Ceviq, l'ente che ha certificato la completa assenza di residui di fitofarmaci di sintesi.



I vigneti di montagna, a quota 865 metri, accanto al bosco

«In seguito ai nostri prelievi e alle analisi chimiche multiresiduali per la ricerca di ben 600 molecole chimiche effettuata nei laboratori validati secondo le normative di legge - spiega Germano Zorzetti, presidente di Ceviq - il certificato dei risultati dice proprio: zero residui, ed è un fatto eccezionale». «Per il Ceviq e per le aziende agroalimentari, questo tipo di certificazione è senz'altro da prendere in considerazione in relazione agli obiettivi di sostenibilità che ogni impresa deve raggiungere e, perché no, trasformare in opportunità di mercato - sottolinea Michele Bertolami, direttore di Ceviq - . Infatti, sul tema, già da due anni abbiamo in corso una serie di sperimentazioni con una ventina di viticoltori, in collaborazione con Unidoc Fvg».

La pionieristica avventura enoica di Roberto Baldovin è iniziata nel 2015, a Forni di Sotto, un pugno di case in un territorio montano dolomitico che, prima di lui, non aveva mai visto maturare i grappoli. A dare una mano a questa avventura imprenditoriale, per una volta senza fare danni, è stato anche il cambiamento climatico: fino a una trentina di anni fa, con le temperature medie decisamente più basse delle attuali, in questo estremo lembo di Dolomiti sarebbe sta-

Il direttore del Ceviq Bertolami: raggiunto un obiettivo di sostenibilità che può essere da stimolo per le altre aziende



Il vigneto sotto la neve

to impossibile coltivare le viti. La scelta dei vitigni, per ora, è caduta sulle varietà resistenti a bacca bianca e che fin dall'impianto presentano meno necessità di trattamenti di difesa chimica. Ma sono già in studio e sperimentazione anche alcune varietà resistenti a bacca rossa. Un primo tassello di un mosaico che vuole raccogliere una rete di imprese (zootecniche comprese) attorno alla creazione di un biodistretto di circa 150 ettari.

«Non abbiamo utilizzato nemmeno un trattamento per avere il vino, siamo tra i primissimi in Italia - ha spiegato Baldovin - . Il "Solaris" viene prodotto in un migliaio di bottiglie, il vitigno resistente arriva da Friburgo, ma abbiamo anche collaborazioni con l'università di Udine per altri tipi di resistenti. Io penso che si possa bere bene senza far ricorso alla chimica, anche a quella basilare». —

Da un sapere antico

naturalmente PRIVO di LATTOSIO

250 ANNI 1773 / 2023

Un sapore senza tempo

Da 250 anni solo latte, caglio e sale. Una tecnologia morbida. Un'arte casearia storica. Tre stagionature: Fresco, Mezzano e Stagionato. Un gusto genuino, pulito e armonico. E secoli di una tradizione che nelle zone di produzione - il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale - garantisce il rispetto della terra, degli animali e delle persone. Ecco il Montasio. Un'eccellenza che migliora nel tempo. Un patrimonio custodito e tramandato di generazione in generazione, da casaro a casaro, di tavola in tavola.

montasio.com

MONTASIO FORMAGGIO DOP