

La cantina “più alta” del Friuli è la prima in regione a fare vino a residuo zero



15 DICEMBRE 2023



di Redazione Friuli

Il vino dell'azienda Baldovin è stato certificato a Residuo Zero

L'azienda vinicola di **Roberto Baldovin, di Forni di Sotto**, è quella con la cantina situata alla quota più alta (**865 m s.l.m.**) dell'intero Friuli Venezia Giulia ed è anche quella che, **per prima in regione**, per il proprio vino, ha ottenuto la **certificazione “Residuo Zero”**.

Un traguardo volontario 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, **PriMo**, sarà in commercio a ridosso del prossimo Natale ed è stata presentata a Pradamano, presso il Ceviq (Certificazione Vini e Prodotti Italiani di Qualità), l'ente che ha **certificato la completa assenza di residui di fitofarmaci di sintesi** nel vino di Baldovin.

“In seguito ai nostri prelievi e alle analisi chimiche multiresiduali per **la ricerca di ben 600 molecole chimiche** effettuata presso laboratori validati secondo le normative di legge – spiega **Germano Zorzettig**, presidente di Ceviq – il certificato dei risultati dice proprio: **Zero Residui**”.

“Per il Ceviq e per le aziende agroalimentari, la certificazione “Residuo Zero” è senz’altro da prendere in considerazione in relazione **agli obiettivi di sostenibilità** che ogni impresa deve raggiungere e, perché no, trasformare in **nuove 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 regionali**, in accordo e collaborazione con Unidoc Fvg”.

La pionieristica avventura enoica di Baldovin è **iniziata nel 2015, a Forni di Sotto**, un territorio montano che, **prima di lui, non aveva mai visto maturare i grappoli**. La scelta di coltivazione, per ora, è caduta sulle **varietà resistenti a bacca bianca** e che, dunque, 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 comunale di circa 150 ettari**, come illustrato dal sindaco di Forni di Sotto, Claudio Coradazzi.