

Ceviq certifica il primo vino Fvg a Residuo Zero

Il traguardo raggiunto dall'azienda Baldovin di Forni di Sotto, con la cantina più in alto della regione: 865 m slm. Ricercati (e non trovati) i residui di 600 molecole chimiche

Autore: Redazione 15 Dicembre 2023



L'azienda vinicola di Roberto Baldovin, di Forni di Sotto, è quella con la cantina situata alla quota più alta (865 m slm) 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 (Udine), 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.