

Ricercati (e non trovati) i residui di 600 molecole chimiche

Società

15 dicembre 2023

Certificato il primo vino a residuo zero del FVG

a cura della redazione

Il traguardo è stato raggiunto dall'azienda Baldovin di Forni di Sotto, con la cantina più in alto della regione



Da sinistra Bertolami, Coradazzi, Baldovin e Zorzettig

SOCIETÀ

15 dicembre 2023 della

redazione

FORNI DI SOTTO – 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, 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 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 – sottolinea **Michele Bertolami**, direttore di Ceviq – 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. 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.

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**.