



Tarcento a palazzi

PAY OR GIFT REGOLE



VIGNETO.FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Enogastronomia #Territorio-FVG # By Giuseppe Longo #

Nasce in Carnia il primo vino friulano senza residui chimici: il Ceviq certifica i "resistenti" di Baldovin a Forni di Sotto



CERCHI LAVORO ?

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

La **Regione FVG** mette a tua disposizione le offerte di lavoro e tirocinio pubblicate dai Centri per l'impiego e dal Servizio EuresFVG.

clicca sul QR oppure...
inquadralo con lo
smartphone



GIUSEPPE LONGO 2023-12-16 UNCATEGORIZED LEAVE A COMMENT

Nasce sulle montagne della Carnia il primo vino friulano senza chimica. L'azienda vitivinicola di Roberto Baldovin, di Forni di Sotto, è infatti quella con la cantina

SE TI PIACE IL PESCE
CLICKA QUI!

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, nella sede del 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.

Baldovin riceve l'attestato da Zorzettig presenti Bertolami e Coradazzi.



«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.

Scorci della zona viticola fornese.



CERCA IN VIGNETO.FRIULIFVG.COM

Cerca ...

CERCHI LAVORO ?



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

La **Regione FVG** mette a tua disposizione le offerte di lavoro e tirocinio pubblicate dai Centri per l'impiego e dal Servizio EuresFVG.

clicca sul QR oppure...
inquadralo con lo
smartphone



SE TI PIACE IL PESCE CLICKA QUI!





In copertina, immagini di vigneti d'alta quota sotto la neve a Forni di Sotto.

Hits: 8

Carnia, Certificazione vini e prodotti italiani di qualità, Ceviq, Claudio Coradazzi, Forni di Sotto, Friuli Venezia Giulia, Germano Zorzettig, Michele Bertolami, Residuo Zero, Roberto Baldovin, sindaco di Forni di Sotto, Unidoc Fvg

SIMILAR POSTS



Il vino sposa la musica: domani a Cividale riparte "Enoarmonie"

GIUSEPPE LONGO

2020-06-20



Anche Ramuscello (con Sesto al Reghena) ora è una delle Città del vino targate Fvg

GIUSEPPE LONGO

2022-07-20



Da "Calici di Stelle" un aiuto al Vigneto Fvg a uscire dal tunnel

GIUSEPPE LONGO

2020-07-29

