

## Svolta per le cantine: autorizzato lo “zuccheraggio” del vino

**Tra le innovazioni della nuova Ocm unica, di sicuro la più rilevante, la modifica alla normativa che impediva l'uso dello zucchero d'uva**

Una importante svolta arriva per tutte le cantine italiane grazie al vigneto siciliano. Si tratta del chiacchieratissimo “zucchero d'uva cristallizzato”: puro, di origine naturale, cristallino e adesso anche autorizzato. A partire da quest'anno è infatti possibile utilizzare anche in cantina lo “zucchero” d'uva, ovvero il mosto concentrato rettificato solido.



zucchero d'uva cristallizzato

**Da dove proviene l'autorizzazione.** È una delle novità più consistenti introdotte dalla nuova Ocm unica (Organizzazione comune di mercato – Regolamento UE 1308/2013) entrata recentemente in vigore, di cui si è discusso anche al Vinitaly nell'ambito della tavola rotonda “Mosto concentrato rettificato solido: tecniche di utilizzo e riferimenti legislativi”, con Michele Alessi, dirigente settore vitivinicolo del Mipaaf, Rosaria Barresi, dirigente generale dipartimento interventi strutturali per l'agricoltura Regione Sicilia, Paolo Tolomei, dirigente Icqrf, Riccardo Cotarella, presidente dell'Associazione enologi enotecnici italiani e Roberto Zironi dell'Università di Udine (Dipartimento Scienze degli alimenti – Viticoltura ed enologia).

**La normativa.** La nuova Ocm unica, appena entrata in vigore, ha dunque autorizzato per le pratiche enologiche “l'utilizzo del mosto di uve concentrato rettificato solido”. La normativa specifica che si deve trattare di un prodotto ottenuto senza impiego di solvente e che deve possedere caratteristiche di purezza, espresse in particolare come presenze di anidride solforosa, migliori rispetto al Mosto di uve concentrato rettificato liquido.

**Le caratteristiche del prodotto.** A partire dal 2014 le aziende vitivinicole avranno a disposizione un prodotto unico e di qualità superiore per tutte le pratiche di cantina: dalla frizzantizzazione alla spumantizzazione, dall'arricchimento alla dolcificazione. Il mosto concentrato rettificato solido è infatti una soluzione nuova caratterizzata da una flessibilità e da un grado di efficienza superiore rispetto al mosto concentrato rettificato (Mcr) liquido. L'origine uvica degli zuccheri di **Naturalia Ingredients** è attestata dall'analisi isotopica (la tecnica d'elezione per stabilire l'origine dei prodotti usati in cantina). Un prodotto che nasce dall'uva per migliorare l'uva e che può finalmente "convertire" anche i produttori del **Nord Europa**, dove sono autorizzati anche zuccheri di diversa origine e di minore qualità, verso la strada del rigore delle pratiche enologiche seguita dal nostro Paese.

**Una pratica antica.** Mosto, mosto cotto, saba: il succo d'uva concentrato è stato per secoli uno dei prodotti più utilizzati per dolcificare gli alimenti o anche per dare "forza" ai "vini deboli". Gli zuccheri contenuti nell'uva hanno infatti una composizione particolare: si tratta di una miscela di monosaccaridi composta per il 49% ca da **fruttosio**, 49% ca da destrosio e 2% ca da "**zuccheri minori**": una "ricetta" ben diversa da quella del disaccaride saccarosio ricavato dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Nell'industria alimentare lo zucchero d'uva è preferito rispetto agli altri zuccheri in virtù del valore aggiunto che assicura sia in termini organolettici che tecnici.

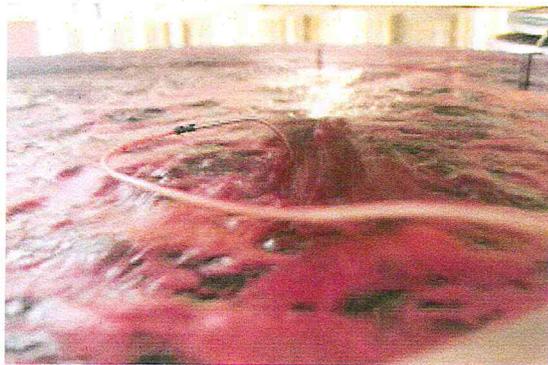


foto Flickr L'Esprit de Bordeaux

**Perché non fanno male.** Si tratta di prodotti di origine 100% naturale, con assoluta stabilità microbiologica, privi di allergeni, di glutine e garantiti no ogm, hanno gusto naturale fruttato **esaltatore di aromaticità** e sono conformi a tutte le leggi e specifiche della normativa alimentare

**La svolta grazie alla tecnologia.** Fino a pochi anni fa il mosto concentrato era disponibile solo in forma liquida, ad una concentrazione standard di 65° brix. La produzione di zuccheri d'uva in forma cristallina, caratterizzata da una maggiore purezza e **conservabilità** rispetto a quelli in forma liquida, è stata resa possibile nel **2009** grazie ad un processo innovativo brevettato a livello internazionale messo a punto presso Naturalia Ingredients Srl. La produzione industriale di questo innovativo prodotto è iniziata nel 2012 con il completamento del nuovo impianto industriale di Mazara del Vallo in provincia di Trapani (Fonte: Agronotizie).