

Zuccheri da uva più ecologici (ANSA)

Video intervista a Massimo Maccaferri, Presidente Naturalia Ingredients

<https://www.youtube.com/watch?v=hLj9UJK7F4M>

Verona, 17 aprile 2018 (ANSA) - Nuove tecniche enologiche, più sostenibili ed efficienti, possono essere in grado di garantire maggiore qualità ed integrità del vino introducendo l'impiego del "mosto concentrato rettificato solido" (cosiddetto MCR solido) al posto della versione liquida o del saccarosio. La conferma dal professor Fulvio Mattivi, Ordinario di Chimica degli Alimenti presso l'Università di Trento e Fondazione Edmund Mach, durante il convegno "In vino veritas", promosso da Naturalia Ingredients, controllata Sadam, con l'Università di Milano e tenutosi a Vinaly.

"Gli studi condotti - ha aggiunto Mattivi - dalla Fondazione Mach, documentano l'elevato grado di purezza, sia dal punto di vista chimico che microbiologico, del MCR solido, che si distingue nettamente dai mosti concentrati rettificati".

"Negli ultimi tempi abbiamo puntato molto sulla ricerca - ha detto Massimo Maccaferri presidente Naturalia Ingredients - con l'obiettivo di sviluppare e adottare tecniche colturali alternative rispetto a quelle tradizionali. Il gruppo Maccaferri ha voluto offrire una soluzione al settore vinicolo per consentire l'arricchimento, la dolcificazione e la spumantizzazione con un prodotto enologico 100% da uva. Un prodotto vinicolo unico al mondo, puro, biologico ed italiano". "Da tempo - ha spiegato Attilio Scienza, professore ordinario di Viticoltura dell'Università di Milano - le organizzazioni dei produttori di vino non solo italiane, ma anche spagnole e del Sud della Francia chiedono una revisione sostanziale nella normativa che regola le indicazioni in etichetta, nel rispetto di tutti i consumatori, soprattutto quelli lontani dalla cultura mediterranea e quindi più diffidenti".

Sulla medesima posizione anche Gianluca Lelli di Coldiretti: "Chiediamo trasparenza verso i consumatori con l'indicazione obbligatoria in etichetta dell'uso di zuccheri aggiunti non provenienti dall'uva".

Riccardo Cotarella, Presidente Assoenologi ha parlato del mosto concentrato rettificato solido come di un "fondamentale contributo alla ricerca di naturalità e qualità in campo enologico e non solo".

E' stato il Vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Paolo De Castro a porre all'attenzione il fatto che "la discussione in corso sull'etichettatura dei nostri vini, dovrà essere l'occasione per una seria riflessione su quali informazioni debbano essere indicate in etichetta: non è più possibile tollerare che, a causa delle differenti pratiche enologiche consentite a seconda delle differenti aree geografiche dell'Unione europea, si crei uno svantaggio competitivo sul mercato per i nostri viticoltori". "Se un'azienda fa ricorso al più economico saccarosio invece che a derivati dell'uva - ha concluso -, è fondamentale che i consumatori lo sappiano".