

IN VINO VERITAS: IL MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO SOLIDO GARANZIA DI AUTENTICITÀ E INTEGRITÀ DEL VINO

AL VINITALY ESPERTI DEL SETTORE SI INTERROGANO SULLE OPPORTUNITÀ OFFERTE DA UNA REVISIONE DEL SISTEMA DI ETICHETTATURA E DALLE NUOVE TECNICHE COLTURALI ECO SOSTENIBILI

Bologna, 17 aprile 2018. Si è appena concluso il convegno “In vino veritas”, promosso dall’Università di Milano e dalla Fondazione Edmund Mach, in collaborazione con Naturalia Ingredients (controllata Sadam), e tenutosi durante la 52° edizione del Vinitaly. Nel corso dell’incontro sono state illustrate le nuove tecniche enologiche, più sostenibili ed efficienti, e in grado di garantire una maggiore qualità e integrità del vino quale l’impiego del Mosto Concentrato Rettificato Solido (c.d. MCR solido) al posto del MCR liquido o del Saccarosio laddove utilizzabile, nonché dell’esigenza di rispondere alla richiesta di una maggiore trasparenza in etichetta del vino da parte del consumatore.

“Il consumo di vino - ha raccontato **Massimo Maccaferri**, Presidente Naturalia Ingredients - è in continua crescita. Negli ultimi tempi si è quindi puntato molto sulla ricerca, con l’obiettivo di sviluppare e adottare tecniche colturali alternative rispetto a quelle tradizionali. Il Gruppo Industriale Maccaferri, attraverso Naturalia 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, figlio di una ricerca scientifica e di un processo che salvaguarda tutte le caratteristiche della materia prima d’origine, garantendo ottimi risultati in campo enologico.”

“Da tempo - ha spiegato **Attilio Scienza**, Professore Ordinario di Viticoltura presso l’Università di Milano - le Organizzazioni dei produttori di vino italiane, 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. Tra le indicazioni da inserire non deve essere trascurata quella relativa all’impiego di zuccheri di origine diversa dall’uva.”

Fulvio Mattivi, Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti presso l’Università di Trento e Fondazione Edmund Mach, ha dichiarato: “Gli studi condotti in collaborazione, che hanno coinvolto tutti e tre i centri della Fondazione Mach, hanno permesso di documentare l’elevato grado di purezza, sia dal punto di vista chimico che microbiologico, del MCR solido, che si distingue nettamente dai mosti concentrati rettificati. Grazie a queste caratteristiche compositive uniche, lo zucchero naturale d’uva in forma cristallina rispetta in pieno il profilo aromatico dei vini, e può essere impiegato soprattutto per i vini di maggiore pregio.”

Gianluca Lelli, Responsabile area economica Coldiretti: “La definizione di “vino Europa” non è univoca in quanto nelle aree viticole continentali è consentito aggiungere saccarosio. Coldiretti ha chiesto trasparenza verso i consumatori con l’indicazione obbligatorio in etichetta dell’uso di zuccheri aggiunti non provenienti dall’uva. È peraltro evidente come questa disposizione sarebbe una straordinaria opportunità di sviluppo della filiera dell’uva che con la regolamentazione del mosto

concentrato solido si candida ad essere una valida alternativa al saccarosio e a dare nuove opportunità di sbocco per il mercato delle uve.”

“Oggi - ha quindi aggiunto **Riccardo Cotarella**, Presidente Assoenologi - dopo qualche anno di utilizzo si può indubbiamente affermare che il *Mosto Concentrato Rettificato Solido* rappresenta un fondamentale contributo alla ricerca di naturalità e qualità in campo enologico e non solo. L'alto livello tecnologico di produzione e la provenienza dal frutto anziché da altre parti della pianta o per sintesi, determinano un prodotto unico e sicuro, che elimina ogni forma di inquinamento a livello enologico, oltre alla facilità d'uso nel dosaggio. Interessanti anche i risultati di esaltazione aromatica e organolettica, quando utilizzato come dolcificante.”

Paolo De Castro, Vicepresidente Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo: "In un'ottica di sempre maggior trasparenza verso i consumatori, la discussione in corso sull'etichettatura dei nostri vini, e delle bevande alcoliche in generale, 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.

In questo senso, informazioni riguardanti la pratica enologica dello zuccheraggio per arricchire i vini, vietata in Italia ma praticata in quasi tutto il resto dell'Europa, garantirebbero la possibilità di compiere una scelta qualitativamente ed economicamente consapevole: se un'azienda fa ricorso al più economico saccarosio invece che a derivati dell'uva, è fondamentale che i consumatori lo sappiano”.

Presente da oltre 70 anni nel comparto saccarifero con il marchio **Sadam**, oggi, attraverso Naturalia Ingredients, il Gruppo Industriale Maccaferri ha affiancato alla produzione saccarifera quella degli zuccheri in forma cristallina, estratti direttamente dalla frutta. Il presidente è Massimo Maccaferri.

Il **Gruppo Industriale Maccaferri** fa capo alla holding di famiglia, S.E.C.I., società che dal 1949 opera in diverse aree di business attraverso le sue 7 divisioni: Officine Maccaferri (ingegneria ambientale), Manifatture Sigaro Toscano (tabacco), Sadam (alimentare e agroindustria), Samp (ingegneria meccanica), Seci Real Estate (immobiliare), Seci Energia (energia) e JCube (innovation hub). Il Gruppo, presieduto da Gaetano Maccaferri è presente nel mondo con 58 stabilimenti, ha chiuso il 2016 con un fatturato pari 1.270 milioni di euro. www.maccaferri.it

Per informazioni

Gruppo Industriale Maccaferri

Piero Tatafiore
Responsabile Comunicazione Corporate
Gruppo Industriale Maccaferri
Ph. +39 06 68804873
Mail. p.tatafiore@maccaferri.it

UTOPIA - Comunicazione e media relations

Gruppo Industriale Maccaferri
Gaia De Scalzi – Rossella D'Alessandro
Mob. +39 331 6781443 - +39 347 7679929
Ph. +39 06 97790306
Mailto. maccaferri@utopialab.it