

## In etichetta gli ingredienti del vino. Zucchero in primis

Dall'otto dicembre anche il vino dovrà indicare in etichetta gli ingredienti secondo il regolamento Ue 2021/2117. Tra questo anche la presenza di zucchero. Perché sì, in Italia lo zuccheraggio è vietato (regolamento Ue 1308/2013) se non come arricchimento con mosto d'uva. Ma esiste la deroga per la spumantizzazione.

«Finora per la presa di spuma nel metodo classico o la formazione delle bollicine in autoclave viene impiegato soprattutto il saccarosio in quanto il mosto concentrato, che è liquido, dà meno garanzie di qualità», fa presente a *ItaliaOggi* **Maurizio Cambrea**, amministratore delegato di **Naturalia Ingredients**, azienda di Mazara del Vallo (Tp) che produce zucchero da mosto d'uva cristallizzato. «Quindi adesso nel vino ci può essere messo zucchero da filiera viticola. Anche per la spumantizzazione. E questo agevola in vista dell'entrata in vigore dell'etichetta europea per vino e alcolici che prevede, appunto, che siano indicati i valori nutrizionali e la lista degli ingredienti utilizzati in produzione».

Naturalia Ingredients, 1.300 tonnellate di zucchero cristallino prodotto per un fatturato di 7,5 milioni di euro e una quota export del 30%, è l'unico produttore al mondo di zucchero d'uva. «Con la nuova etichetta con il QrCode, di particolare rilievo sarà la segnalazione degli zuccheri utilizzati sia in fase di arricchimento che di dolcificazione e spumantizzazione».

**Arturo Centofanti**

— © Riproduzione riservata — ■

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

