



FOOD

# Con le nuove tecnologie il vino diventa “smart”

**27** Febbraio  
2024

Di Ilaria Donatio

La più recente è stata quella del 2023: **una pessima annata**, per citare (al contrario) il famoso film di Ridley Scott del 2006. Uno degli anni peggiori degli ultimi venti per il **vino italiano**, secondo l'**Osservatorio di Uiv-Vinitaly**.

Subito prima, ci sono stati: la pandemia di Covid-19, una crisi energetica che è anche di trasporti e logistica, la carenza di materie prime soprattutto per i fornitori, l'impatto crescente che l'inflazione esercita su tutta la filiera. E poi non dimentichiamo i cambiamenti climatici, i cui effetti sulle coltivazioni non sono solo presenti nei dati, ma evidenti agli occhi di tutti.

Tutti quelli appena elencati, non si limitano ad essere solo ostacoli contingenti. Tendenze congiunturali figlie di altrettanti fattori di crisi momentanea. Ma **vere e proprie tendenze strutturali** che non possono che favorire una considerazione strategica: è necessario crescere in efficienza, qualità, prospettive di sviluppo, innovazione.

Secondo l'**Osservatorio Smart Agrifood**, il nostro è il Paese dove l'adozione di nuove tecnologie – per esempio, il **precision farming** in ambito vitivinicolo – è aumentata di più in assoluto nel 2022. A livello mondiale, i nostri tassi sono i più alti: la media mondiale è del 10%, noi abbiamo registrato un +31%.



Non solo agricoltura di precisione: le **innovazioni tecnologiche**, da anni, grazie alla **ricerca e alle sperimentazioni** stanno rivoluzionando il mondo del vino. In particolare, l'innovazione di prodotto e di processo è stata più lenta nel vino che in altri settori della "Drink Industry", soprattutto a causa di un'ampia fetta di consumatori legati alla tradizione, considerazione che vale soprattutto per il vecchio mondo. Nel nuovo, invece, le minori costrizioni culturali rispetto all'enologia hanno stimolato innovazioni in vari ambiti, per la maggior parte legate al prodotto.

### **La case history di Naturalia Ingredients**

È il caso di **Naturalia Ingredients** che nasce, nel 2009 – con uno stabilimento a Mazara del Vallo (TP) che copre una superficie di circa 28.000 mq – per offrire al mercato mondiale un nuovo prodotto: gli **zuccheri naturali della frutta in forma cristallina**.

La produzione è realizzata grazie ad un **processo tecnologico innovativo**, sviluppato internamente all'azienda e brevettato a livello internazionale: Naturalia è l'unica azienda al mondo a produrre **zuccheri in forma cristallina di origine 100% naturale dalla frutta**.

La tecnologia, brevettata a livello internazionale, consente a Naturalia di **estrarre gli zuccheri naturalmente presenti nella frutta** (in particolare nell'uva, ma non solo: anche nel dattero, l'unico frutto con alta concentrazione di zuccheri al pari dell'uva), senza modificarne le caratteristiche essenziali e quindi senza alterarne la natura, e di **ottenere zuccheri in forma cristallina**, dall'incredibile potenzialità applicativa.

Il processo prevede la **separazione "cromatografica"** (con questo termine si indicano in genere tutte le varie tecniche separative, applicabili a miscele di sostanze), a partire dal succo d'uva (mosto) privato delle componenti "non-zucchero", dei singoli costituenti zuccherini – glucosio e fruttosio – ognuno dei quali diventa così cristallizzabile a freddo e senza altri solventi se non l'acqua.

Lo zucchero d'uva cristallino, privo della frazione acquosa, è più puro, più stabile e più facile da utilizzare: è il **Mosto Concentrato Rettificato Solido (MCRS)**.

Dal punto di vista normativo l'entrata in vigore del **Regolamento UE 1308/2013**, ha autorizzato l'uso degli **zuccheri cristallini d'uva in tutti i campi di applicazione del settore vinicolo**: dolcificazione, arricchimento, frizzantatura e spumantizzazione. In buona sostanza può essere utilizzato seguendo le stesse regole di utilizzo dell'MCR liquido.

Ma il **Mosto Concentrato Rettificato Solido** garantisce una lunga serie di vantaggi che quello liquido non assicura: maggiore purezza, anche olfattiva (conforme alle norme della farmacopea UE e USA), maggiore stabilità microbiologica, nessun rischio di cristallizzazione, riduzione del quantitativo necessario per operazioni correttive, migliore gestione del magazzino che non richiede l'impegno delle cisterne e consente un controllo preciso dei dosaggi e delle quantità giacenti, ottima conservazione del prodotto senza



problemi di sviluppo di lieviti e muffe oppure di viraggio del colore, altamente solubile per una facile e veloce omogeneizzazione della massa, facile manipolazione.

«Noi lavoriamo per l'80% con il mercato italiano e per il 20% con quello estero», spiega l'amministratore delegato di Naturalia, Maurizio Cambrea. «E non solo per il settore vitivinicolo ma anche per quello alimentare». Una crescita, la loro, spiega Cambrea, che è stata progressiva negli anni: «Il nostro fatturato, oggi, è di 7 milioni di euro ma abbiamo un potenziale di crescita 4 o 5 volte tanto». Potenziale che, per l'effetto incrociato di Covid, aumento dei costi di energia e trasporti resta – per ora – inespresso.

Certamente, conclude Cambrea, «il sogno è approdare anche negli Usa, prima o poi». La strada è ormai segnata e il tempo per crescere ancora, c'è.

## Video in evidenza

---

La tutela della privacy nell'era dell'Intelligenza Artificiale, con Guido Scorza

martedì 27 Febbraio 2024

RUN ELECTRIC Ep. 1 – Bitron Electronics

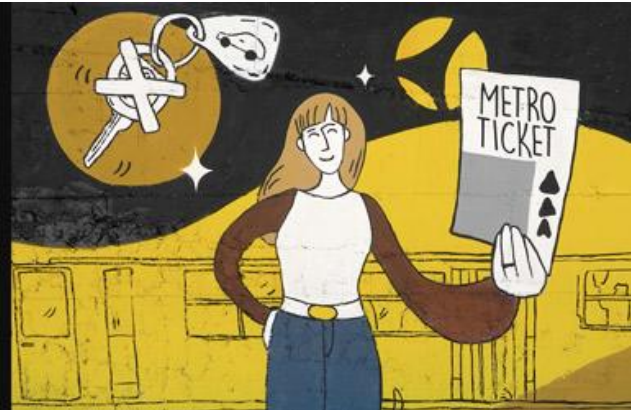
giovedì 22 Febbraio 2024

Agenda G7: industria e innovazione

mercoledì 21 Febbraio 2024

 **ABInBev**  
To a Future With More Cheers  
**SE BEVI  
NON GUIDARE**

**CLICCA QUI** per scoprire cosa significa per noi il bere responsabile



Articoli Correlati

---