

Vino: con nuove etichette Naturalia Ingredients risorsa made in Italy per viticoltori

07 luglio 2023 | 14.48
[Redazione Adnkronos](#)

La specializzazione dell'azienda siciliana è un prodotto basato sull'estrazione, in forma cristallina, degli zuccheri naturali della frutta



La sede di Naturalia Ingredients
Ascolta questo articolo ora...

Un bicchiere di vino 100% prodotto da uva è ciò che i consumatori pensano di bere ogni volta che stappano una bottiglia. Pensiero forse romantico ma purtroppo lontano dal vero e che, a partire da dicembre, potrebbe portare a diversi ripensamenti. La normativa europea, infatti, prevede che a partire dal 2023 i vini – e gli alcolici in generale – vedano indicati in etichetta i valori nutrizionali e la lista degli ingredienti utilizzati in produzione.

Una direzione che, da tempo, trova preparata un'azienda italiana, Naturalia Ingredients, unico produttore al mondo di zucchero d'uva. Naturalia Ingredients è uno zuccherificio, nato nel 2009, la cui specializzazione è quella di offrire al mercato mondiale un nuovo

prodotto basato sull'estrazione, in forma cristallina, degli zuccheri naturali della frutta. Sede unica in Sicilia, a Mazzara del Vallo; l'azienda produce ogni anno 1300 tonnellate di zucchero cristallino. Ha un fatturato di 7,5 milioni di euro e una quota export del 30%; impiega stabilmente 20 addetti oltre 10 stagionali. "Produciamo e distribuiamo un prodotto naturale, unico ed innovativo, dalla qualità certificata e garantita dal controllo della filiera: lo zucchero cristallino dalla frutta. Con il mosto cristallino di Naturalia finalmente il vino può essere spumantizzato con lo zucchero della stessa filiera, senza dover ricorrere a zuccheri alieni", fa presente l'ad di Naturalia Maurizio Cambrea.

Di particolare rilievo sarà - con l'arrivo dell'obbligatorietà delle indicazioni in etichetta per i prodotti vitivinicoli - la segnalazione degli zuccheri utilizzati nel processo produttivo, necessari ai produttori sia in fase di arricchimento che di dolcificazione e spumantizzazione. Attraverso l'etichetta QR Code i consumatori potranno finalmente apprendere se quella bottiglia nelle loro mani è prodotto integro, salubre, 100% da uva, oppure contenente ingredienti estranei alla filiera quali i derivati da barbabietola, canna o zuccheri liquidi.

"La nuova etichetta obbligatoria per le bottiglie di vino va proprio nella direzione di trasparenza e sostenibilità promossa da tempo dalle nostre aziende -sottolinea Gaetano Buglisi, presidente di Gibbi, Gruppo che controlla Naturalia- infatti, i consumatori, potranno finalmente individuare e scegliere un vino nato al 100% dall'uva dando così modo ai produttori di ottimizzare i propri processi produttivi con zuccheri esclusivamente provenienti da questo frutto".

Una rivoluzione non solo tecnica ma anche culturale: l'etichetta trasparente aiuterà gli enologi a indirizzare le produzioni verso un vino sostenibile - per l'economia e per l'ambiente - e dall'altra i consumatori a percepire la differenza qualitativa tra una spumantizzazione con saccarosio e una con zuccheri naturali.