

## PREFAZIONE

In un avviso del Regno d'Italia, Dipartimento del Tagliamento, del 1° ottobre 1810 si legge: ...”dalla Sovrana Munificenza viene accordato un generoso premio a que’ stabilimenti che avranno introdotta la fabbricazione dello Zucchero d’uva, e che riusciranno a migliorarla ed aumentarla”.

Evidentemente lo zucchero d’uva, anche se molto diverso da quello oggi esistente sul mercato, era noto già all’epoca e ne venivano incoraggiati la produzione ed il miglioramento della qualità. Non è dato di sapere quali fossero all’epoca le quantità prodotte e quali le destinazioni, ma non è difficile immaginare che il suo impiego fosse in sostituzione del saccarosio e del miele. Non si hanno inoltre notizie di quale fortuna abbia avuto questo prodotto nell’800 e nei primi tre quarti del ‘900.

Dal 1975 lo zucchero d’uva ha attirato l’attenzione del mondo enologico grazie alla proposta del Prof. Pier Giovanni Garoglio, Professore emerito dell’Università di Firenze, di proporlo come alternativa allo zuccheraggio con saccarosio dei mosti e come mezzo per limitare le eccedenze vinicole, che pesavano fortemente sul bilancio della Comunità Europea, riducendo il quantitativo di vini scadenti destinati alla distillazione.

A seguito delle ricerche condotte per la messa a punto e per l’ottimizzazione del processo di produzione, alle quali lo scrivente ha partecipato attivamente, e del successivo lavoro di una commissione creata ad hoc presso la Comunità, dopo cinque anni lo zucchero d’uva, nel frattempo denominato Mosto Concentrato Rettificato (MCR), è divenuto una realtà ed è stato definito da un autorevole personaggio della Comunità Europea “una delle principali vere innovazioni in campo enologico dell’ultimo quarto del secolo scorso”.

Nelle intenzioni del Prof. Garoglio, così come in quelle della Comunità, l’MCR era un prodotto a destinazione enologica. La sua principale funzione doveva essere quella di eliminare dal mercato mosti destinati a fornire vini di qualità scadente, trasformandoli in un prodotto assolutamente neutro, utilizzabile per l’arricchimento zuccherino dei mosti, anche di pregio, ai quali non doveva apportare costituenti caratteristici del mosto dal quale era ottenuto. Questo è il motivo per il quale è stata messa a punto una tecnologia in grado di eliminare praticamente tutti i costituenti non zucchero. L’MCR è quindi sostanzialmente una miscela, circa 50:50 di glucosio e di fruttosio. Questo il suo pregio

e questo il suo tallone d'Achille. Infatti era già da tempo presente sul mercato lo zucchero invertito, miscela anche 50:50 di glucosio e fruttosio, ottenuto a partire dal mais ed il cui costo era drasticamente inferiore a quello dell'MCR. Il costo inferiore non derivava da una tecnologia meno sofisticata e quindi meno costosa, ma dal costo della materia prima mais, decisamente meno cara dell'uva. Si consideri poi che l'MCR poteva essere ottenuto solamente da uve da vino, la resa per ettaro delle quali è decisamente inferiore a quella delle uve da tavola. La Comunità è intervenuta al fine di incoraggiare l'uso dell'MCR garantendo contributi agli utilizzatori.

Sebbene l'MCR abbia incontrato da subito il favore dei produttori di vino, il suo impiego all'inizio ha incontrato difficoltà legate alle possibili frodi a causa proprio della sua elevata purezza.

Questi motivi hanno fatto escludere la possibilità e l'interesse ad impiegare l'MCR in settori diversi da quello enologico.

Recentemente le cose sono cambiate. Oggi è possibile produrlo anche da uve da tavola, ciò comporta un abbattimento del costo della materia prima di partenza e di conseguenza del prodotto finale.

Si aprono quindi nuove prospettive e nuovi problemi.

Il concetto che l'MCR debba servire per limitare le eccedenze di vino di modesta qualità e, al contempo, per migliorare, quando necessario, quello di elevata qualità, a mio giudizio rimane valido e prioritario.

Accanto all'MCR destinato al settore enologico, ottenibile esclusivamente da uve da vino, la legislazione vigente prevede l'elaborazione di zucchero d'uva a partire da uve da mensa destinato ad entrare come ingrediente in diversi prodotti alimentari o ad essere utilizzato come dolcificante da utilizzare come tale in sostituzione del saccarosio o di altri zuccheri.

Questa soluzione comporta, ed è logico, rischi di frode non facilmente smascherabili in quanto la tecnologia di produzione sarebbe la stessa per i due prodotti, consistendo la differenza unicamente nella diversa uva utilizzata. Inoltre occorrerebbe valutare quale possa essere il mercato potenziale per questo zucchero d'uva, sulla base anche del suo probabile prezzo di mercato e le sue possibili applicazioni, considerando che la sensazione di dolce conferita da una miscela glucosio-fruttosio è diversa da quella conferita dal saccarosio. Quindi i due zuccheri non sono intercambiabili in una formulazione alimentare.

Se oggi è vero che la ricerca del “naturale” spinge il consumatore verso alimenti che nella sua immaginazione lo siano più di altri, è altrettanto vero che occorre valutare attentamente quale *plus* possa apportare al prodotto una dicitura in etichetta del tipo: “contiene zucchero d’uva” e se il consumatore, per questo *plus*, sia disposto a pagare un prezzo di acquisto superiore.

Qualunque indagine, studio, ricerca, come il presente lavoro, possono fornire utili elementi per cercare di chiarire questi aspetti e fornire delle risposte basate su dati oggettivi.

Carlo Pompei

Professore ordinario di Tecnologia delle Conserve Alimentari

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche

Università degli studi di Milano.