

"EL ZUMO DE UVA PUEDE AYUDAR A SOLUCIONAR LOS EXCEDENTES DE VINO DE LA REGIÓN"

Calculamos que el 20% de los zumos que se consumen en España podrían ser de uva, con lo que pondríamos en el mercado nacional 250 millones de litros al año

significa que llega el mercado libre, que no habrá medidas de intervención y hay que producir y vender lo que el mercado demande. ¿Cómo podemos darle salida a tanta producción? Yendo a los mercados exteriores y diversificando la categoría de productos"; es la reflexión que hace Román Cantarero.

Dentro de esta diversificación, el zumo de uva se posiciona como una alternativa de gran futuro. "Hace 30 años no existía en España el mercado de zumos naturales, estaban los néctares, por un lado, y por otro el mosto, asociado con un vino sin alcohol. En estos años el zumo de uva se ha desarrollado en los mercados, excepto en España, que ha seguido vendiendo mosto".

En Castilla-La Mancha hay una producción anual de unos 400 millones de litros de mosto, que se comercializan, prácticamente en su totalidad, en el exterior. "Hemos hecho estudios serios y calculamos que podemos ayudar a solucionar el problema de excedentes de vino, cuenta el presidente de Azumancha. Nuestro plan es pasar de elaborar 400 millones de litros de mosto a 1.000 millones de litros en los próximos dos o tres años. Es un salto muy importante".

Otras cuentas que tiene hechas Azumancha: "De los 1.300 millones de litros de zumos que se consumen en España, creemos que el 20% podrían ser de uva, con lo que podríamos colocar en el mercado nacional, que ahora prácticamente está a cero, 250 millones de litros de zumo de uva. Y en



Román Cantarero estima que en dos o tres años se podría casi triplicar la producción de zumo de uva en la región.

ESTUDIO CIENTÍFICO DEL EQUIPO DEL DOCTOR LASUNCIÓN

Los beneficios del mosto tinto para la salud

La ingesta diaria de mosto tinto concentrado durante dos semanas reduce la concentración plasmática de colesterol LDL y aumenta la de colesterol HDL, lo que supone una mejora del perfil lipoproteico. Este efecto probablemente se debe a la acción de los polifenoles del mosto en el metabolismo intracelular del colesterol, que incrementa la expresión del receptor de LDL"; ésta es una de las conclusiones que se extraen del estudio científico 'Efectos cardiosaludables del mosto tinto', realizado por el equipo médico del doctor Miguel Ángel Lasunción, en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

Las conclusiones de ese informe se presentaron en Toledo el pasado 12 de julio, durante la celebración de la I Jornada Nacional del Mosto y el Zumo de Uva. Según este estudio, el consumo de mosto tinto no sólo impacta positivamente sobre el colesterol, también "reduce la actividad de la NADPH oxidasa de

los neutrófilos de la sangre, principal fuente de radicales libres en la sangre, lo que se debe no sólo al incremento de la capacidad antioxidante del plasma sino a la inhibición de la expresión de componentes reguladores de dicha enzima. Estos efectos son más potentes que los que produce la vitamina E y se correlacionan con los cambios en la concentración plasmática de la proteína MCP-1, un conocido marcador de inflamación. En conjunto, estos estudios han permitido descifrar algunos de los mecanismos a través de los cuales actúan los polifenoles de la uva y muestran que la ingesta de mosto tinto ejerce efectos hipolipemiantes, antioxidantes y antiinflamatorios que pueden considerarse beneficiosos para la salud".

No obstante, el informe científico advierte que para considerar al mosto alimento saludable es preciso prolongar el periodo de consumo y la investigación de sus efectos.