vinetur

La Inquietante Verdad Sobre los Sulfitos

domingo 12 de abril de 2020

ESCRITO POR DECANTANDO NOTICIAS



El dióxido de azufre (SO2), o anhídrido sulfuroso como mejor se le conoce en el mundo del vino, es un compuesto químico que se produce naturalmente a niveles bajos durante el proceso de fermentación del vino. Muchos enólogos también lo agregan durante la etapa de fermentación para proteger y preservar el carácter, el sabor y el color del vino.

En el caso de los humanos, hay quienes pueden ser sensibles a los sulfitos y los síntomas incluyen congestión nasal, dolores de cabeza, enrojecimiento de la piel, broncoconstricción, náuseas, dolor abdominal y mareos. Irónicamente, debido a la tecnología disponible para los enólogos de hoy, la cantidad de dióxido de azufre

necesaria para inhibir la oxidación durante el proceso de fermentación y estabilizar el vino está en su punto más bajo.

La existencia del sulfuroso se ha convertido en un dilema para los enólogos dadas las connotaciones negativas asociadas con su uso, a pesar de tener un gran historial de utilización como conservante en numerosos alimentos y ser perfectamente seguro para la mayoría de consumidores. El destacable aumento de bodegas orgánicas y de vinos sostenibles que tienen menor concentración de SO2 puede indicar también que hay un creciente interés por parte de los productores de elaborar vinos cada vez masa naturales y por parte del consumidor por los vinos con menor intervención química.

Cabe señalar que los sulfitos abundan en muchas otras fuentes de alimentación más allá del vino entre los que podemos encontrar : alimentos envasados, alimentos precocinados, conservas, alimentos ultracongelados, frutas desecadas, productos cárnicos preparados y el vinagre. También los purés de patata deshidratados, las patatas crudas ya cortadas y en algunas salsas como la mostaza.

En lo que al vino Respecta, en el año 2012 La Unión Europea (UE) reguló por ley el uso de SO2 total en Vinos Tintos y Blancos hasta 150 y 200 mg/L respectivamente, pudiendo llegar hasta 350 mg/L en el caso de los vinos dulces. En el caso de los vinos orgánicos y ecológicos los limites establecidos son los siguientes: 100 mg / L para Vinos Tintos, 150 mg / L para los Blancos y Rosados y una reducción minima de 30 Mg / L para los Vinos Dulces

Teniendo en cuenta que todos los vinos contienen sulfitos naturales, se recomienda a las personas sensibles consumir vinos orgánicos ya que estos se producen a partir de uvas cultivadas orgánicamente sin la adición de productos químicos, aunque es bueno señalar que las mismísimas levaduras responsables de transformar el azúcar de las uvas en alcohol, producen SO2. varias fuentes autorizadas recomiendan, para los afectados, el consumo de vinos secos, blancos, rosados y tintos. Por su parte los espumosos deben ser mayoritariamente brut o extra brut dado su menor contenido de azúcar.

El debate entre los sulfitos y su correlación con los dolores de cabeza continúa, son muchos los que señalan a las histaminas, los taninos y, por supuesto, el alcohol como el verdadero culpable. Cada persona tiene un umbral de tolerancia diferente y ha quedado demostrado que el SO2 puede generar jaquecas o alergias. Cuanto mayor la dosis, mayor la probabilidad de que eso ocurra.

El enólogo es quien debe cuidar de los procesos respetando las cantidades permitidas. Claramente un vino orgánico presenta una ventaja para aquellos que tienen alta sensibilidad o incluso intolerancia al SO2 porque por ley debe contener menor adición de SO2 pero, recuerden, todos los vinos contienen sulfitos en menor o mayor medida, al menos que el enólogo los elimine químicamente.