

Desde finales del siglo pasado, en los vinos que se comercializan en Estados Unidos es obligatoria la mención “contiene sulfitos” para todo vino que dé positivo en compuestos azufrados en los análisis químicos. Es decir, en todos los vinos, porque cierta cantidad de anhídrido sulfuroso se produce de forma natural en el proceso de fermentación. Es como avisar que el vino tiene alcohol, glicerol, ácidos o azúcares, o, ya puestos, recordar que su consumo es poco recomendable durante el embarazo. De paso, cabe recordar por lo mismo la falacia de la expresión *cero sulfuroso* que proclamaban algunos vinos, que han tenido que añadir el término *añadido* para evitar el engaño.

El azufre y sus derivados son biocidas empleados en la protección de la vid y del vino desde hace milenios y en diferentes formas a lo largo de todo el proceso de elaboración del vino. Hasta ahora no se han encontrado sustitutivos eficaces o viables en bodegas pequeñas para desarrollar en toda su amplitud todas las tareas que se vienen encomendando a los productos azufrados desde que, según las crónicas, los romanos los aplicaran hace dos mil años a la limpieza de bodegas y envases de vino. De no contar con el azufre, el vino sería un producto distinto al que conocemos. Para comprobarlo, basta probar un vino de los de *cero sulfuroso añadido*.

El azufre se aplica de forma directa en las viñas como fungicida y es vital para combatir el mildiu, una de las plagas americanas que llegaron a Europa en la segunda mitad del siglo XIX. Hay que dosificarlo con sabiduría, sobre todo para que la vendimia no entre a la bodega cargada de un producto que podría dificultar el desarrollo de las levaduras y entorpecer la fermentación.

Esa pericia ha de ser extrema en su aplicación en la bodega, en forma de gas sulfuroso (dióxido de azufre), que se inicia de forma temprana, cuando se usa para eliminar las bacterias y microorganismos indeseables pero con respeto a las levaduras. Incluso en este caso tiene lugar una selección de las propias levaduras, de forma que son las más resistentes las que realizan el trabajo transformador de la fermentación.

Aunque se han desarrollado alternativas, el azufre y sus derivados son prácticamente imprescindibles en la limpieza de las bodegas. El gas sulfuroso que se obtiene quemando azufre (pastillas, pajuelas) o en aplicación desde bombonas, se utiliza para desinfectar los depósitos cada vez que se utilizan y las barricas antes de llenarlas o en los trasiegos. Hay productos químicos alternativos válidos para los depósitos de acero pero la opción diferente en el caso de las barricas, que son porosas y asimilarían cualquier producto, se limita a una costosa maquinaria de limpieza con agua a muy altas temperaturas.

PROTECTOR DEL VINO

Se utiliza también como protector del vino frente a la oxidación, tanto en las fases previas a la fermentación como en las finales, en las que el carbónico que esa transformación provoca es insuficiente para desplazar el aire, y también en los vinos terminados y en el embotellado. El sulfuroso es un poderoso fungicida y bactericida, un gran amigo del vino.

Tiene su lado oscuro, como casi todo, pero de una maldad limitada, desde luego escasa en relación con la desproporcionada intensidad de sus enemigos. Hay componente medioambiental por la emisión de gases a la atmósfera, pero hay que decir que cualquier edición de las Fallas o de la Nit de Sant Joan emite mayor cantidad de gases azufrados que todas las bodegas juntas. También puede provocar alergias y contra eso no hay más respuesta que la abstinencia de consumir productos que lo contengan. Y, dependiendo del nivel de tolerancia, eso incluye también, entre otros productos, a los vinos *cero sulfuroso añadido*. ●

AZUFRE, UN VIEJO AMIGO

SUFRE CAMPAÑAS CASI DE DIFAMACIÓN, EN ALGUNOS PAÍSES ES OBLIGATORIO QUE SE MENCIONE EN LAS ETIQUETAS DE LOS VINOS Y NO HACE MUCHO SE ESTUDIÓ LA POSIBILIDAD DE PROHIBIR SU USO. ES EL AZUFRE Y SUS DERIVADOS UN VIEJO AMIGO DEL VINO, POR EL MOMENTO HERRAMIENTA CASI IMPRESCINDIBLE EN LA ENOLOGÍA.

