

**UNA VEZ TERMINADA SU LABOR EN LA FERMENTACIÓN, LAS LEVADURAS TIENEN EN DETERMINADAS CONDICIONES UNA SEGUNDA VIDA. EN VARIAS ZONAS DE ANDALUCÍA, Y EN EXCEPCIONALES UBICACIONES FUERA DEL ÁMBITO DEL GUADALQUIVIR,**

# MED CINA FINA

TEXTO: MANUEL MARÍA LÓPEZ ALEJANDRE  
FOTOS: LUIS DE PAZOS Y ÁLVARO F. PRIETO

**COLONIZAN LA SUPERFICIE DEL VINO Y TIENEN UNA INFLUENCIA FUNDAMENTAL EN LA EVOLUCIÓN DE FINOS Y MANZANILLAS. PERO SU INFLUENCIA NO SE LIMITA AL VINO; VA MÁS ALLÁ Y FAVORECE TAMBIÉN LA SALUD DEL QUE LO CONSUME.**

»» Como sabemos la crianza de vinos finos bajo velo de flor es, prácticamente, una exclusividad enológica andaluza, muy difícil o casi imposible de repetir fuera del marco geográfico que abraza al río Guadalquivir desde la frontera provincial jiennense con la de Córdoba, por Lopera y Villa del Río, hasta su desem-

bocadura en Sanlúcar de Barrameda. Exceptuamos los españoles de La Seca, Nava del Rey y Rueda y los franceses de Arbois sin duda, estos últimos, de origen hispano y con un sistema de crianza estática que los diferencia.

Próximas a las márgenes izquierda y derecha de su cauce se ubican las bode-

gas tradicionales que elaboran estos vinos singulares y milagrosos (el milagro de la crianza bajo velo!), muy pocas, cada vez menos, si las relacionamos con las que producen otros tipos de vinos.

Porque casi milagrosa es la transformación que sufren las levaduras del occidente andaluz tras la finalización de la



fermentación del zumo de la vid. Al contrario que las del resto de todo el mundo enológico, que mueren una vez realizada su labor, las levaduras andaluzas, finalizada la fermentación, experimentan una transformación tan compleja que, coloquialmente, puede afirmarse que resucitan e inician una nueva vida. A los diez o quince días de acabar el proceso fermentativo comienzan a ascender, se sitúan conviviendo con el aire en el firmamento del fino o de la manzanilla, en su superficie, e imprimen a estos vinos unas características que los hacen ser totalmente diferentes al resto de la extensa gama de vinos blancos secos que se producen en todo el mundo vitivinícola.

No es hora de entrar a relatar los motivos de esta mutación. Para ello se necesitaría página tras página y aún nos quedaríamos cortos. Brevemente, es importante indicar que cuentan con un ADN que provoca la sintetización de un lípido que les resta densidad consiguiendo así que, desde el fondo del envase, asciendan lentamente hasta entrar en contacto con el aire. El efecto sobre el vino es complejísimo: pérdida de glicerina, de alcohol, de restos de azúcares, de ácido acético, esterificaciones y formación de nuevos componentes aromáticos y sápidos al tiempo que impiden la oxidación del fino o de la manzanilla.

Un aspecto poco conocido son las virtudes terapéuticas de las levaduras que forman el velo de flor. Entre los años treinta y sesenta del siglo pasado varios eminentes enólogos y microbiólogos españoles (profesores Marcilla, Alas, Fe-

duchy y otros) realizaron un detenido estudio sobre los vinos andaluces de crianza biológica, finos y manzanillas, criados tradicionalmente en las provincias de Córdoba, Sevilla, Cádiz y Huelva.

Los resultados fueron sorprendentes en todo lo relacionado con las levaduras aerobias que forma el velo de flor en la superficie de estos vinos, destacando



especialmente su poderosa capacidad antioxidante y bactericida. Tan antioxidante que mantiene el fino pálido a pesar de que está en contacto con el aire, tan antioxidante que es capaz de decolorar un amontillado si las circunstancias medioambientales lo propician. Respecto a sus propiedades bactericidas tuve el honor de ser alumno de don En-

rique Feduchy, quien en numerosas ocasiones comentaba la capacidad que poseen las levaduras de flor para hacer desaparecer colonias de bacterias sembradas conjuntamente sobre agar o sobre otros medios.

Desde hace muchos años se conoce que los empleados de las bodegas tradicionales andaluzas no suelen contraer

determinadas dolencias, es más, que la falta al trabajo por motivos de enfermedad suele ser menor que las que se registran en otras industrias. A partir de la observación de ese fenómeno, se estableció la relación de las levaduras del velo de flor con la buena salud de los trabajadores de las bodegas. Estas conclusiones fueron corroboradas por los trabajos de varios doctores gaditanos presentados en el Consejo Médico Internacional celebrado en Sevilla en el año 1882, entre ellos el doctor Revueltas Montiel, reputado entre los primeros médicos de su tiempo. Especialmente hay que citar al insigne doctor Federico Rubio, quien por esas fechas, y refiriéndose a la incidencia de la tuberculosis en los trabajadores de distintas industrias, presentó un detenido trabajo del que entresacamos los siguientes párrafos:

“ ... De los vinos de Jerez, puedo decir que hace mucho tiempo había llamado mi atención la inocencia de sus efectos. Sabéis lo fatigoso que es el ejercicio de arrumbador, solamente pueden dedicarse a él hombres robustos; todos sus esfuerzos se efectúan sobre la caja torácica, y son tan constantes e iguales que parecen apropiados para desenvolver la tisis. Sin embargo, los arrumba-

dores alcanzan gran longevidad; de entre ellos salen los capataces de bodegas, notables la mayor parte por su grosura y su vejez. Comparando esto con la insanidad y corta vida de los que se dedican a otros ejercicios análogos, me he preguntado si podría depender del uso que hacen del vino de Jerez. Los arrumbadores, sobre su soldada, tienen derecho a beber todo el vino que les viene a bien, y para ello tienen una pipa a su disposición. No hay que decir si serán parcos...”.

Debo incluir en este estudio a los caldos amontillanos ya que varias bodegas jerezanas comercializaban vinos cordobeses por aquellos años, entre otras Bertermati y Misa. La premonición de aquellos médicos carentes de los medios de investigación actuales se ha visto confirmada con posterioridad. Los trabajos de los profesores arriba citados, las características organolépticas de estos vinos únicos y sus cualidades elevaron las cotas de comercialización a niveles muy altos con los consiguientes beneficios socioeconómicos para las provincias andaluzas elaboradoras, cotas que, lamentablemente, han descendido en los últimos años poniendo en peligro la subsistencia de los viñedos y de numerosas bodegas de crianza.

En las últimas décadas se ha incidido, sobre todo por eminentes investigadores gaditanos, en estudios citológicos y taxonómicos de las levaduras que forman el velo de flor; en el resultado de su trabajo en la superficie y en el fondo de las botas expresadas en las complejas transformaciones que imprimen en los vinos bases. En este sentido todo lo expuesto por Casa Lucas en su obra *La Vinificación en Jerez en el siglo XX* es de enorme interés.

Pero se había abandonado la línea de trabajo emprendida por el grupo de médicos del XIX antes citados: los efectos terapéuticos de los finos y manzanillas en el organismo humano. En este sentido Francia inició en los años setenta un conocido y riguroso estudio sobre los efectos beneficiosos del consumo de tintos, especialmente en lo referente a los efectos del resveratrol en el aparato circulatorio. La llamada *paradoja francesa* provocó un notable incremento en el consumo de tintos que aún se mantie-

ne. En esta escala sanitaria quedaron atrás, casi olvidados, los blancos y relegados los finos y manzanillas que cuentan con efectos saludables no sólo procedentes de los compuestos químicos presentes de la uva. Las benéficas levaduras tienen además un elevado poder antioxidante y sobre todo, bactericida. Buena prueba de ello es la longevidad de los consumidores diarios y moderados de estos vinos.



**DESDE HACE AÑOS ES SABIDO QUE LOS EMPLEADOS DE BODEGAS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA NO CONTRAEN DETERMINADAS DOLENCIAS, Y LA FALTA AL TRABAJO POR MOTIVOS DE ENFERMEDAD SUELE SER MENOR QUE EN OTRAS INDUSTRIAS.**

Puedo citar a un buen grupo de amigos cordobeses que superan los ochenta e incluso los noventa años y que todos los días celebran su reunión tabernaria en torno a unas copas de finos. No sé si llegarán a media botella por barba pero poco les faltará. Alguno de ellos sigue conduciendo sin problemas de ningún tipo y, es curioso, pocos utilizan gafas. Su aspecto físico es excelente, trabajan con normalidad, no suelen padecer proble-

mas estomacales ¿A qué puede achacarse este perfecto estado de salud? Pienso que al fino que beben, ligeramente velado, pleno de levaduras.

La utilidad de que se den a conocer estas propiedades respaldadas por los trabajos de un comité de expertos científicos fue expuesto a Manuel Chaves, a la sazón presidente de la Junta de Andalucía, por los representantes de los cuatro consejos reguladores tradicionales. Chaves acogió la idea con auténtico interés y, tras cuatro años de dilación –lo mejor es enemigo de lo bueno–, parece que los centros de investigación van a comenzar su trabajo; entre otros el equipo del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, experto en estas lides, encabezado por los doctores Pérez Giménez y López Segura, la Facultad de Farmacia de Sevilla, con la doctora García Parrilla al frente, y el Clinic de Barcelona, capitaneado por el doctor Estruch. La verdad es que este estudio debería estar ya terminado y sus conclusiones publicadas. Falta hace.

No dudo de que los resultados van a ser más que halagüeños, que van a confirmar lo que empíricamente se ha venido dando por seguro desde hace más de cien años. Yo, como tengo fe en lo que digo y publico, me confieso consumidor cotidiano de buen fino. Puedo asegurar que me ayuda a mantenerme en buen estado de salud física y psíquica que ya lo afirmaba el doctor Marañón un día que pronunciaba una conferencia en Jerez: “Los médicos, cuando se nos ha pasado la hora de la pedantería juvenil, sabemos que todas las enfermedades, las reales y las imaginadas que son también muy importantes, pueden reducirse a una sola, a la tristeza de vivir. Vivir, en el fondo, no es usar la vida, sino defenderse de la vida, que nos va matando; y de aquí su tristeza inevitable, que olvidamos mientras podemos, pero que está siempre alerta. La eficacia del vino en esta lucha contra el tedio vital es incalculable. Las antologías están llenas de sentencias y dichos con los que las plumas más insignes celebraron la virtud que el vino tiene de convertir en ilusión la pena más profunda que pueda padecer el hombre, que no es la del amor o la de la ruina, ni de la enfermedad, sino la de vivir”.