

# Saliendo al paso a ciertos

Las nuevas teorías que se presentan para mejorar la calidad de nuestros vinos parece que persiguen la eliminación si no total, al menos, parcialmente del sulfuroso (So<sub>2</sub>).

El sulfuroso, como ya hemos dicho en otros artículos, tiene grandes propiedades, sin embargo si hubiera otro medio a nuestro alcance que lo sustituyera sería estupendo, ya que como tal producto en sí, no favorece en absoluto a las cualidades organolépticas.

Lo que no se puede hacer es eliminar por completo su empleo sin ponernos otros medios a nuestro alcance, ésto sería en la mayor parte de los casos una verdadera catástrofe.

Para poder eliminar su empleo sin riesgos, sería necesario disponer de unas instalaciones enormes, tanto para la fermentación como para la conservación.

Estos rumores que se comentan —y nada extraño sería que el Gobierno no ajustara con una nueva Ley— creo, en mi modesto entender, que están basados en las teorías que nos llegan de Francia, Italia, Alemania, etc. Sin embargo hay que tener en cuenta que en Alemania, por ejemplo, un litro de mosto de 9-10° Bé tiene un valor de unas 20-25 pesetas y en España un litro de mosto de 12-14° Bé no llega, generalmente, a 5 pesetas. Teniendo esto

en cuenta y unido al precio de maquinaria que en estos países es un 50 por 100 más barato, se pueden permitir el lujo de montar grandes instalaciones para la fermentación y conservación de vinos que les permite, si no el eliminar totalmente el sulfuroso, si el reducir su empleo al mínimo y hacer uso de otros productos que sustituyen en parte al sulfuroso, como Acido Ascórvico, Sórvico, etc., y que hoy en España al precio que se cotiza el vino no puede pensarse en usarlos, pues la encarecería notablemente.

Para hacer un estudio comparativo a grandes rasgos, voy a describir la elaboración de una bodega cooperativa alemana, sita junto al Rhin al sur de Alemania, concretamente en Breitchssaf, (región de Caisertul). Esta bodega es enorme y en instalaciones creo que no existe otra en el mundo que la iguale.

La uva transportada en recipientes de madera (mimada como si su destino fuera para fruta de mesa) es descargada en la 3.ª planta de la bodega donde se encuentran los molinos y prensas horizontales (Willmes), una vez prensada, el caldo pasa inmediatamente a centrifugación, seguidamente a filtración y a continuación es pasteurizado con el fin de eliminar la flora microbiana espontánea, como son levaduras, bacterias y mohos. Una vez termina-

---

Agricultor, comerciante, cada chato de vino que pidas en el bar es una forma más de promocionar nuestros vinos.