

BLOG DA LIS

Comer, beber e viajar (<http://www.saintvinsaint.com.br>)



Categorias dos posts

Digite sua busca

Divagações (<http://www.saintvinsaint.com.br/category/divagacoes/>)

A CULPA É DO SULFITO? hmmm

(<http://www.saintvinsaint.com.br/2012/11/a-culpa-e-do-sulfito/>)

A CULPA É DO SULFITO?



(<http://www.saintvinsaint.com.br/wp->

[content/uploads/2012/11/DSC03347-1.jpg](http://www.saintvinsaint.com.br/wp-content/uploads/2012/11/DSC03347-1.jpg))

O uso do dióxido de enxofre (SO₂) para a elaboração de vinhos se iniciou ao final do século XVIII. Virou o queridinho das vinícolas por causa de suas varias propriedades, a facilidade de emprego e o baixo custo. Os sulfitos são conhecidos desinfetantes, anti-sépticos e anti-bacterianos, anti-enzimático, selecionador de leveduras e preservador da cor. Além de claro, atuar como conservante de produtos alimentares.

Um dos grandes "milagres" do sulfito é minimizar o efeito da oxidação pelo oxigênio. O que, no vinho, pode ser em algumas situações considerado um efeito benéfico. Desde a época medieval ele já era utilizado na forma de velas queimadas dentro das barricas.

Cotrolar os processos- principalmente as fermentações e as leveduras- e conservar a saúde do vinho - no que se conhece mercadologicamente - são as principais "vantagens" do sulfito.

Lindo, não? Mais ou menos.

O dióxido de enxofre (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Enxofre>) é um composto químico (http://pt.wikipedia.org/wiki/Composto_qu%C3%ADmico) constituído por dois átomos (<http://pt.wikipedia.org/wiki/%C3%81tomos>) de oxigênio (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Oxig%C3%A9nio>) e um de enxofre. É teoricamente um gás (<http://pt.wikipedia.org/wiki/G%C3%A1s>) denso, incolor, não-inflamável e altamente tóxico (<http://pt.wikipedia.org/wiki/T%C3%B3xico>), no mundo dos conservantes também como INS 220 e 202.

A sua inalação pode ser fortemente irritante, causando por exemplo, muitos casos de broncoconstricao por inalacao. Traducaao: falta de ar, em menor ou maior escala.

Mas esses problemas respiratorios tambem podem ocorrer com a ingestao de sulfitos, e nao somente com a inalacao. Por isso muitas pessoas asmaticas relatam piora nas crises quando ingerem alimentos sulfitados (eu, por exemplo... mas demorei a descobrir isso... rs)

Muitas pessoas que sofrem de enxaqueca (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Enxaqueca>) relatam o agravamento da crise após tomar vinhos, mas na verdade a crise é causada por estes conservantes (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Conservantes>), e não pelo vinho em si. Na verdade, até mesmo pessoas que não sofrem de enxaqueca relatam serias dores de cabeça depois de ingerir vinho. Vinho? Pe-ra-la. Na maior parte das vezes a dor de cabeça é resultado de uma sensibilidade aos sulfitos. Pois é. O álcool, no fim das contas, é um dos componentes menos tóxicos quando comparados aos conservantes e aos agrotóxicos que consumimos "no pacote", quando ingerimos uma taça de vinho.

Teoricamente, os sulfitos podem fazer alguns estragos no nosso organismo: destruir a tiamina (ou seja, vitamina B1), essencial à função do sistema nervoso, ao aprendizado normal e à digestão. Os sulfitos também inibem o fígado de metabolizar o álcool da melhor maneira (ele é conhecido inibidor do tal do citocromo ch450, que metaboliza alguns tóxicos no nosso fígado. Ou seja, a grosso modo, ele tenta "atacar" o sulfito, que é tóxico, e deixa o álcool de lado, passando pelo metabolismo). Por isso que quanto mais conservantes tiver um vinho, mais lentamente ele vai ser metabolizado pelo seu corpo- e o álcool fica mais tempo no seu organismo. Tradução: Ressaca das bravas.

Vários outros sintomas são relacionados ao consumo e/ou a sensibilidade aos sulfitos: asma, baixa de pressão, ondas de calor, distúrbios intestinais, taquicardia, fraqueza e ansiedade. As crises de enxaqueca, principalmente para quem já tem

a propensão, vão muito além das dores de cabeça. Elas vem acompanhadas de náuseas, vômitos, fotosensibilidade, visão embaçada, irritabilidade, sensibilidade a cheiros e a barulho, falta de concentração, tonturas, obstrução nasal, tensão muscular e até diarreia.

Claro que há muitas outras substâncias naturais como taninos, histaminas, prostaglandinas e bactérias que podem dar dor de cabeça. Mas o FDA calcula que 1% das pessoas são sensíveis a esses compostos, embora você possa desenvolver uma hipersensibilidade aos sulfitos em qualquer momento da vida - e os resultados podem variar de brandos a ... causadores de risco de vida.

O uso de conservantes é regulamentado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que determina quais são permitidos. A quantidade autorizada muda de acordo com cada alimento ou bebida. Sucos podem ter uma concentração de até 0,02g de SO₂ por 100ml de produto final, enquanto nos vinhos a concentração pode ser mais alta, de 350ml por litro.

A Dose Diária Admissível (D.D.A.) é de 0,7 mg/kg/dia determinada pela Organização Mundial da Saúde, ou seja, as doses aceitáveis para o consumo humano encontram-se entre 42 a 56 mg/dia para uma pessoa entre 60 e 80 Kg. Na Comunidade Econômica Européia, o limite autorizado para vinhos é de 160 mg/L para vinhos tintos e 210 mg/L para vinhos brancos.

Já no Brasil, até o momento, se admite como máximo um teor de 350 mg/L de SO₂ total, embora muitos produtores de bom senso façam

com que eles girem na casa dos 100mg/L. Mas a grande maioria, principalmente dos vinhos mais simples, ficam ali quase no limite.

Fez as contas? Sim.

Se pegarmos a sulfitagem máxima permitida no Brasil, com aproximadamente duas tacas de vinho você já estoura a quantidade máxima permitida. Agora.... você se lembrou que não esta contabilizando todos os outros produtos industrializados que a gente consome? Todas as outras coisas que contem conservante?

Sim.
É assustador. Se formos fazer as contas de tudo, estamos ferrados. No geral, ingerimos muito, mas muito mais do que o maximo permitido pela OMS.

Claro que, em quantidade mínimas, o sulfito não vai matar ninguém. Ou, se isso acontecer, vai ser um caso isolado. Se não, tinha também muito enólogo por ai morrendo por passar a vida inteira trabalhando com isso.

Outra coisa: não adianta sair por ai comendo alimento orgânico e tirando o sulfito da sua vida se você fuma, come mal, se estressa e não cumprimenta seu porteiro. Isso eu falo sempre.

Mas a questão é que não se sabe ao certo, ate que ponto, quando, onde e porque. Não temos uma exatidão para dizer ate quando e em qual exposição o sulfito, assim como outros conservantes, poderiam "não fazer tão mal" tendo em vista que vivemos em uma sociedade onde ingerimos conservantes praticamente em tudo.

A questão da sulfitagem nos vinhos é apenas uma das varias intervenções feitas nos vinhos, nem sempre "tão" benéficas assim para nosso organismo.

Para colocar mais lenha na fogueira, se não fosse pelos conservantes e agrotóxicos, talvez não tivéssemos vivido a grande expansão da industria vinhateira dos últimos tempos, levando vinhos para mercados que não sonhavam em produzir vinhos e gerando uma quantidade enorme de rótulos e desenvolvendo novas vinícolas.

O desenvolvimento pode vir sem um tiquinho de veneno? Realmente, eu não sei. Também não sei ate que ponto a expansão da industria em escalas robóticas é tão benéfica assim para todos. Me parece que existe uma ilusão de "progresso" por trás da industrialização.

É inegável que sem muitos dos "veneninos", não estaríamos nem discutindo sobre isso nos dias de hoje, pois o mercado de vinhos seria reduzido, em sua maior parte, a vinhos regionais e de pequena produção.

Agora, eu, sinceramente, não veria mal nenhum em ver o mercado reduzido a vinhos de pequena produção e regionais...rssss mas seria muito indelicado da minha parte querer que minha "verdade" seja a verdade de todo mundo.

De qualquer forma, como o radicalismo em qualquer assunto acaba nunca sendo a melhor solucao, para mim, quando se trata de aditivos químicos, o jeito é reduzir. Usar o bom senso. Da mesma maneira que os produtores de vinho estão em

uma onda "saudável" em
reduzir as aplicações de tóxicos nos vinhedos, na
hora da vinificação isso
também esta sendo feito. Redução na aplicação de
sulfitagem e conservantes nos
vinhos. Por exemplo, algumas vinícolas diminuem o
uso de conservantes
intensificando o cuidado com o lacre ou com a rolha,
evitando assim um "ataque"
muito intenso do oxigênio. Tampa rosca e cera são os
mais utilizados.

Não dá para olhar para
trás e ficar chorando o leite derramado (ou no
caso, as grandes quantidades de
tudo-quanto-é-coisa que já foi colocado no solo, na
agricultura e nos vinhos.

Mas o que podemos fazer
é olhar para frente e procurar fazer um mundo mais
"saudável" e mais puro.

Seja ele orgânico,
biodinâmico, sustentável, natural, ou simplesmente
um produtor com bom senso, a
grande vantagem e o que devemos nos preocupar, sendo
radicais ou menos
radicais, é ingerir menos compostos tóxicos ao
organismo.

Sou contra os "rótulos"
e classificações nos vinhos. Pois isso, hora ou
outra, vira marketing burro. A
conscientização e a preocupação com a saúde - nossa e
do meio ambiente - ainda é
a melhor resposta para tudo.

Agora, vamos a outro ponto bastante polemico. O sulfito não e utilizado no vinho apenas na hora do envase, para conservação. Existe um processo de sulfitagem pré fermentativa, para "matar" as leveduras selvagens e/ou indígenas. Eliminando as leveduras naturais da uva, o produtor pode utilizar as leveduras selecionadas que ele considera mais adequadas para o seu vinho. Um saquinho de leveduras que é despejado no tanque de fermentação.

Dessa maneira, existe o controle quase total do processo fermentativo, pois as leveduras selecionadas são feitas para se comporta da maneira esperada pelos padrões da industria de vinhos; e ate na hora de fazer uma segunda fermentação malotalica, o enólogo pode utilizar SO₂, uma vez que as bactérias lacteas são sensíveis ao SO₂. Alem disso, o enólogo pode "escolher" algumas características para o seu vinho, que são proporcionadas pelo tipo de levedura utilizada. Uma levedura da mais gosto disso, outra levedura da mais gosto daquilo, etc.

Muito dos aromas e sabores que consideramos normais ou naturais ao vinho, na verdade são "fabricados" através da fermentação com leveduras selecionadas. Ate a cor do vinho que conhecemos é produto da intervenção com sulfito. Vinhos brancos sem sulfitagem ficam mais escuros, e os vinhos tintos, mais claros. Ação do oxigênio.

De novo, o limite entre o que foi estabelecido como padrão pelo mercado e o que é o processo mais natural, é muito complexo. Muita gente pega um vinho feito sem sulfito e acha estranho, por causa da cor, e dos aromas. Assim como as leveduras. Aparecem cheiros e sabores "estranhos" ao narizes treinados com vinhos feitos com leveduras selecionadas.

Por isso que uma boa maioria dos Sauvignon Blanc da America do Sul tem gosto e cheiro de maracujá e parecem o mesmo cachorro mas com outra coleira. Leveduras selecionadas que dão o mesmo gosto pra tudo. E uma boa dose de sulfito para matar as leveduras provenientes do vinhedo ou da adega (chamadas de residentes), alem de outra boa dose para conservar o vinho e manter sua cor.

É mais fácil de controlar o processo com a levedura selecionada? Inegavelmente que sim. É muito mais fácil manter um padrão utilizando esses métodos? Não preciso nem comentar. Claro que sim. Padronificacao é sinônimo de industrialização. Não existe padronificacao 100% em um método artesanal, isso todo mundo sabe. Mas isso acaba matando um pouco a autenticidade e as características inerentes a uva e ao terroir, alem de um pouco do que o vinho tem de mais mágico. A individualidade e a alma do lugar. A boa e velha discussão de sempre.

Por isso, pesquisem,
leiam, conversem.

O sulfito não é o único vilão da historia. Alias, ultimamente, existem grandes industrias vinícolas que utiliza substancias tidas como ilegais - e que são ate mais perigosas - em muitos países. O Vecorin, da Bayer, por exemplo. Em muitos lugares ele é permitido para higienização de maquinários, mas muita gente acaba adicionando ao vinho como conservante, no lugar do So2. Alias, tomo o sulfito como exemplo pois é um tema palatável e bastante presente nos fóruns de discussão de hoje em dia. Alem de ser o conservante mais conhecido no meio do vinho.

Minha sugestão: tomem suas próprias opiniões sobre esse tema. Conhecimento é tudo nessa vida.

A minha eu já tenho.

Curtir

17/11/2012

Comente

Compartilhe (<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.saintvinsaint.com.br%2F2012>)

Cadastre-se

... pra receber as novidades, eventos, degustações, promotas y otras cositas más

...

Digite seu e-mail

