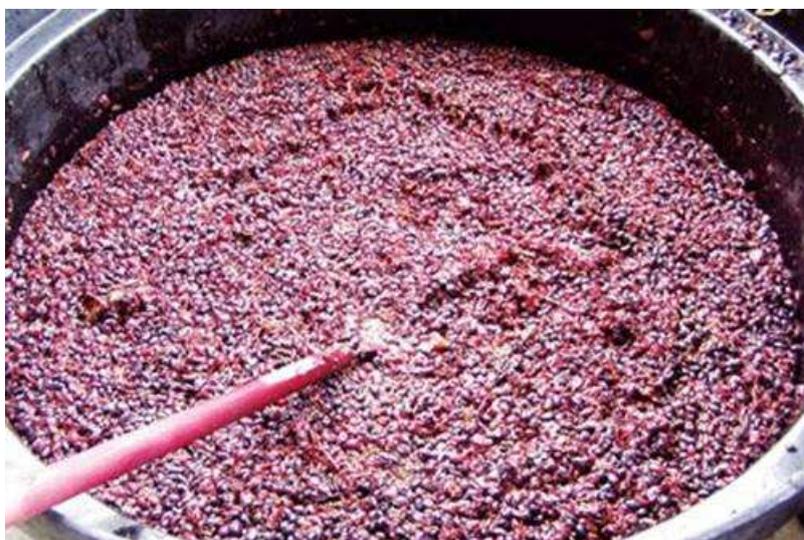


ADEGA

Vinho sem sulfitos

O que são os sulfitos, de onde vêm, para onde vão?

Dióxido de enxofre. SO₂. Anidrido sulfuroso. Ou, ainda, sulfitos, como são chamados os compostos que levam o íon de sulfato. Essa composição química de moléculas de enxofre e oxigênio ocorre naturalmente em diversos processos e está presente em quase todos os lugares, inclusive no corpo humano. Os sulfitos são muito usados na indústria de alimentos como conservantes, por sua ação antioxidante e bactericida. Há quem seja alérgico a esses compostos, daí a legislação de diversos países obrigar os fabricantes de produtos que levam SO₂ a estampar essa informação no rótulo. Os vinhos estão incluídos nessa categoria. Só produtos com menos de 10 miligramas por litro escapam dessa regra.



Um vinho não poderia ter menos de 10 mg/l de enxofre? Talvez sim, mas provavelmente não. Por quê? Um dos processos cujo resultado é a produção de sulfitos (entre outras coisas) é a fermentação. Justamente o processo primordial da produção de vinho tende a gerar mais SO₂ do que isso. Mas não é nada alarmante. Acredita-se que hoje a maior parte dos vinhos tenha entre 50 e 200 mg/l de sulfitos, ou seja, há muito menos compostos do que numa fruta desidratada, por exemplo.

Sabe-se que a adição de enxofre ao vinho é uma prática muito antiga. Há quem acredite que ela é ancestral, pois há referências (um pouco vagas, é verdade) sobre isso em escritos de Plínio e Homero. Mas, acredita-se que o uso "formal" do dióxido de enxofre na vitivinicultura tenha ocorrido na Idade Média.

O primeiro documento "regulamentando" a utilização é de 1487, na Alemanha. Na época, encharcava-se um pedaço de madeira com enxofre em pó, ervas e incenso. Essa madeira era queimada dentro da barrica que receberia o vinho. Isso protegia a bebida, evitando o escurecimento e retardando a deterioração. Com o tempo, obviamente, a técnica foi aprimorada e o uso se disseminou, assim como a regulação.

Na União Europeia, por exemplo, nenhum tinto pode passar de 160 mg/litro e nenhum branco de 260 mg/l. Há estudos que apontam que a dose mínima para proteger o mosto da oxidação seja de 15 mg/l de enxofre.

Apesar de ser difícil não utilizar o SO₂ em alguma etapa da vinificação, há produtores cada vez mais dispostos a minimizar ou mesmo não acrescentar o composto em seus produtos. Para isso, são necessários níveis absurdos de higiene na vinícola, além de um monitoramento constante de todas as fases, para que o vinho não corra o risco de estragar. Qualquer mínimo problema pode colocar tudo a perder, por isso, são poucos os que se arriscam dessa forma. A maioria usa os sulfitos parcimoniosamente.

Da redação

Publicado em 10 de Setembro de 2018 às 10:46