

Sulfitos y Conservación del Vino

Los sulfitos son como el guardia de seguridad del vino: protegen contra bacterias y oxidación. Se generan naturalmente en la fermentación (unos 10-40 mg/L) y se pueden añadir en dosis controladas (hasta 200 mg/L en convencionales, mucho menos en orgánicos). Sin ellos, el vino envejece rápido o se estropea.

En el Valle, hay tres caminos: **con sulfitos moderados** (la mayoría), **bajos sulfitos** (orgánicos y biodinámicos) y **sin sulfitos añadidos** (naturales). Los primeros viajan bien y duran años; los segundos necesitan consumo joven; los terceros son vivos, pero delicados.

Mitos: los sulfitos no causan dolor de cabeza (eso es alcohol o histaminas). Las alergias son raras y solo en altas dosis. Un vino “sin sulfitos añadidos” no es “sin sulfitos”: siempre hay sulfitos naturales presentes en el vino.

En el servicio, sé transparente: “Este rosado tiene solo sulfitos naturales, por eso está tan vivo; bélalo esta semana”. O “Este Cabernet tiene sulfitos controlados para llegar perfecto a su mesa y guardar 5 años”. Para un natural: “Este Grenache es puro viñedo; puede oler a sidra, pero es auténtico”.

Invita a oler: “¿Siente la frescura protegida o la vibra salvaje?”. Explica cristales (tartratos) o sedimentos: “Son inofensivos, señal de mínima intervención”.

Para vender, educa sin asustar: “Sulfitos = estabilidad; sin ellos = aventura”. Ofrece copas comparativas: convencional vs. natural. Sugiere: “Llévese el de sulfitos para la cena familiar, el natural para los curiosos”. Resalta que en el Valle manejamos sulfitos con responsabilidad, para que cada vino llegue a su mejor momento.