

Conclusiones de la jornada “Los vinos ecológicos y sin sulfitos: ¿una alternativa de futuro?”

El 26 de febrero, el Salón ENOMAQ 2015, celebrado en Zaragoza (España), acogió la jornada técnica “**Los vinos ecológicos y sin sulfitos: ¿una alternativa de futuro?**”, organizada por el Salón y la revista *La Semana Vitivinícola* (SEVI). La jornada, que contó con una gran afluencia de profesionales del sector vitivinícola, se desarrolló con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y fue presidida por el Dr. Jean-Claude Ruf, coordinador científico de la OIV, y Salvador Manjón, director de la SEVI.

En la primera ponencia del día, el Dr. Esteban García, jefe del Servicio de Investigación y Tecnología del IVICAM, habló sobre los “Itinerarios tecnológicos posibles para la elaboración de vinos sin o con bajas dosis de sulfitos”. El Dr. García planteó diversas alternativas físicas y químicas e hizo hincapié en las soluciones que se le ofrecen al enólogo durante la vinificación para evitar una evolución y una oxidación no deseadas, así como la proliferación de bacterias lácticas, acéticas y levaduras *Brettanomyces* que pueden afectar a la calidad del vino.

La Dra. Anna Puig, del IRTA-INCAVI, presentó una ponencia titulada “Acción microbiológica del complejo caolín-plata” en la que abordó la eficacia del complejo caolín-plata (KAgC) para luchar contra las bacterias acéticas y *Brettanomyces* sin afectar al desarrollo de las fermentaciones alcohólica y maloláctica. Este coadyuvante podría usarse de forma preventiva durante la crianza de los vinos en bodega. Como se tuvo a bien recordar, este compuesto está en proceso de evaluación en la OIV.

La Dra. Susana Buxaderas, del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona, presentó una ponencia titulada “La seguridad alimentaria de los nuevos aditivos y coadyuvantes alimentarios”. Su análisis de la evolución de vinos tranquilos durante los últimos 13 años pone de manifiesto una cierta estabilidad en el contenido de dióxido de azufre, siempre muy por debajo de los límites máximos establecidos. La Dra. Buxaderas pasó revista a las diversas alternativas al dióxido de azufre, como la lisozima, que actúa sobre las bacterias lácticas; el quitosano, que actúa sobre *Brettanomyces*, y el complejo caolín-plata, que actúa sobre las bacterias acéticas y *Brettanomyces*.

Por su parte, la Dra. Carmen Valor, del grupo de investigación E-SOST de la Universidad Pontificia de Comillas, presentó una ponencia titulada “Vino orgánico: aproximación a la demanda”. La Dra. Valor, que calcula que la penetración del vino sostenible en España ha aumentado un 8,6 %, habló del mercado de los vinos ecológicos y señaló que la salud es uno de los motivos que influyen en la elección de los consumidores también en el caso de los vinos sin sulfitos, cuyo precio es entre un 25 y un 30 por ciento superior.

La última ponencia, titulada “La comunicación del vino: un proceso en revisión”, corrió a cargo de Miguel A. Mainar, de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España. Mainar subrayó que el papel, más bien ineficaz, de la comunicación tal y como está planteada actualmente se debe a una cierta falta de credibilidad, un exceso de complejidad y, en gran medida, al poco atractivo de los mensajes que se lanzan al

consumidor, a quien se suele confundir con el crítico o el catador experto. Así las cosas, parece importante emplear mensajes claros, creíbles y sencillos y adecuar los elementos de comunicación de los emisores (las bodegas o los medios) a los receptores (los jóvenes) para mejorar la estrategia de comunicación.

La jornada concluyó con una mesa redonda titulada “La problemática en las bodegas, el consumo y la comunicación de los vinos sin sulfitos”, moderada por el Dr. Ernesto Franco, jefe de la unidad de Enología de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, y que contó con la participación de Juan B. Chavarri, responsable de la bodega experimental riojana La Grajera (CIDA); Delfí Sanahuja, enólogo de Bodegas Castillo de Perelada; Marco Tebaldi, fundador del proyecto FreeWine, y la Dra. Rosana Fuentes, investigadora principal del grupo COMINEL de la Universidad San Jorge.

Al parecer, no son pocas las empresas españolas interesadas en producir vinos sin sulfitos. Sin embargo, frente a la confusión que producen en el consumidor los términos que suelen emplearse (sostenible, orgánico, ecológico...), se hace necesario proporcionar mensajes claros que expliquen las distintas gamas de productos de calidad diferenciada. En este sentido, se mencionaron varios proyectos relacionados con la elaboración de vinos sin sulfitos y sus técnicas, y se dieron consejos en materia de comunicación y etiquetado. Por último, se hizo hincapié en los problemas que se le plantean al consumidor a la hora de diferenciar vinos con distintos calificativos (ecológicos, biodinámicos, naturales, sin sulfitos, sin sulfitos añadidos, sostenibles, etc.) y que ponen de relieve la necesidad de que los establecimientos de venta presenten los productos al consumidor de forma ordenada y efectiva.

A modo de conclusión, el Dr. Ruf recalcó el interés de la jornada para el sector vitivinícola y, en particular, para responder a ciertas demandas de los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos. Es importante que el sector vitivinícola se movilice para tratar de reducir al mínimo los efectos del dióxido de azufre en la producción de vino. Los sulfitos, que se vienen usando desde hace cientos de años, deben cumplir los requisitos de inocuidad de los alimentos. En este sentido, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está [revaluando determinados aditivos](#), entre ellos los sulfitos. Asimismo, la EFSA ha publicado recientemente un [dictamen científico relativo a la evaluación de los alimentos y los ingredientes alergénicos](#) a efectos del etiquetado.