



# ACONTECE

SAÚDE

## NEUROENOLOGIA: DE QUE FORMA O CONSUMO DE VINHO AFLORA OS SENTIDOS

Foi dada a largada para o grande Congresso Paulista de Neurologia.



Em sua 14ª edição, o evento se configura como um dos mais tradicionais e respeitáveis da especialidade. Neste ano, será sediado na cidade de Santos durante os dias 31 de maio a 03 de junho, no Blue Med Convention Center, trazendo relevantes e atualizados temas para a discussão.

A programação do congresso foi dividida entre diferentes atividades. Entre elas, está a de Neuroenologia, que acontecerá no segundo dia de evento, 01º de junho, coordenada por Lécio Figueira Pinto, neurologista do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP).

De acordo com Figueira, a Neuroenologia se constitui como uma ciência diretamente relacionada à questão neurológica que estuda os sentidos – olfato, visão e paladar – em relação à esta bebida. A área busca entender de que forma o vinho interage na percepção dos indivíduos e como suas diferentes nuances (cor, brilho, intensidade e sabor) poderão influenciar a experiência do consumo.

“O vinho nos causa impressões completamente diferentes. Você pode ver a cor e sentir o aroma de um deles e achar que será leve e doce por conta do aroma, mas na realidade acabar sendo muito intenso em termos de sabores e vice-versa. É muito interessante que há uma experiência no sistema olfatório e outra completamente distinta para o paladar. O sistema sensorial é um ponto fascinante”, explica.

### Experiências

Tais diferenças entre aromas, texturas e sabores podem ser explicadas pelo fato de haver inúmeras quantidades de uvas pelo mundo, algumas mais ácidas, outras mais doces. Mas não obstante, o modo e o local em que as frutas são cultivadas também têm uma relação direta ao gosto que a bebida terá ao fim de sua produção.

O médico exemplifica dizendo que uma uva Malbec pode ser utilizada para a produção de um vinho mais claro, voltado para salientar o sabor da fruta em si, com pouco tanino e sendo fácil de beber, porém, é possível que com essa mesma uva seja produzido um vinho mais intenso, deixado em barricas de carvalho, com notas de baunilha e especiarias, remetendo a um sabor mais pesado e ocasionando uma degustação completamente diferente.

Contudo, o médico alerta para o consumo saudável e consciente da bebida, evidenciando o cuidado para a ingestão de álcool. “Devemos nos basear na ciência e, a partir deste ponto de vista, não é recomendado que uma pessoa comece a beber. No entanto, no caso do vinho, recentemente uma revista importante de Neurologia avaliou o impacto do uso de álcool no risco de acidente vascular cerebral (AVC). Na análise, foi observado cada tipo diferente de bebida, de modo que o consumo de vinho mostrou reduzir riscos e até ser protetor em relação ao AVC isquêmico. Neste contexto, realmente há evidências dizendo que o vinho é melhor que outras bebidas, principalmente os destilados.”

Para mais informações, acesse [www.congressopaulista-deneurologia.com/cpn2023](http://www.congressopaulista-deneurologia.com/cpn2023)

**COLUNA SAÚDE ACONTECE**