

vinetur

El Hospital La Fe (Valencia) celebra una jornada de olfato y vino

MIÉRCOLES 14 DE SEPTIEMBRE DE 2016

LEÍDO › 750 VECES

Participaron 25 profesionales del Servicio de Otorrinolaringología del Hospital La Fe y 25 enólogos de la Denominación de Origen Utiel Requena



El Hospital Universitari i Politecnic La Fe y la Denominación de Origen Utiel- Requena han celebrado una jornada conjunta sobre el sentido del olfato en el campo de la enología y la cata.

La Bodega Redonda de Utiel acogió un taller experimental de salud en el que participaron 25 profesionales del Servicio de Otorrinolaringología del Hospital La Fe y 25 enólogos de la Denominación de Origen.

PUBLICIDAD

En la ponencia "Bases anatomofisiológicas imprescindibles para acercarnos al mundo del vino", los doctores Alfonso García Piñero y Enrique García Zamora, del Servicio de Otorrinolaringología de La Fe, expusieron el estado actual de la investigación médica sobre los sentidos del olfato y el gusto, así como las funciones que estos tienen. Además, los ponentes ofrecieron claves a los enólogos para adecuar estos conocimientos al ejercicio de su profesión.



Esta exposición, también, incluyó un apartado destinado a las patologías a causa de las cuáles los enólogos pueden sentir mermado su sentido del olfato, como son las inflamaciones de las mucosas provocadas por un catarro, la rinitis alérgica, las infecciones, los traumatismos craneales o las enfermedades neurodegenerativas.

Se explicó que estos sentidos van deteriorándose con la edad y que dependen del género (las mujeres, en términos generales, tienen mayor sensibilidad olfativa) y del nivel educativo (cuando mayor es la formación, más aromas se distinguen). De esta manera, los doctores dieron a los enólogos unos consejos para prevenir las alteraciones del olfato, que es una de sus herramientas principales de trabajo.

Para finalizar, los profesionales sanitarios y los enólogos llevaron a cabo una cata conjunta de dos vinos de DO Utiel Requena, para aprender a apreciar y comparar los aromas y sabores existentes.