

**■ Educación → Universidad**

Cursos de Verano. Universidad de Almería- 28/07/2005

**Expertos analizan los beneficios y perjuicios del vino y la singularidad del fino y la manzanilla andaluces**

**Noticias Indalia. Informa Gabinete de Comunicación.** Ayer en la sede de Adra el curso de verano "EL vino: cultura, gastronomía y tradición" se contó con la participación de Ramón Estruch, miembro del comité científico del FIVIN (Fundación para la investigación del vino y la nutrición). Este científico analizó los beneficios los perjuicios físicos que provoca el alcohol en la salud.

*Ramón Estruch.*

Según el doctor Estruch, cuando una persona bebe por encima de unos valores considerados moderados puede provocar paros cardiacos. Las personas alcohólicas suelen tener una fuerza de contracción en el corazón menor que las que no beben. En experimentos con ratas han demostrado que el consumo de alcohol que una persona tienen durante toda su vida se refleja en su salud cardiaca.

Las mujeres son más sensibles a los efectos de la bebida que los hombres. Consumiendo el mismo volumen de alcohol afecta más a órganos vitales como el cerebro, el hígado o el corazón. Uno de los datos curiosos que aportó el doctor Estruch fue que en aquellos pacientes ex alcohólicos que había estudiado que había dejado completamente la bebida, tenían unas contracciones cardiacas menores que los que consumían alcohol en cantidades moderadas.

La otra cara de la moneda sería los efectos beneficiosos del alcohol en la salud en dosis moderadas. El vino reduce la presión arterial en aquellas personas que lo consumen moderadamente más que en las que nunca lo consumen. Las dosis que él considera recomendables serían de 1 a 2 vasos pequeños diarios en la mujer y entre dos y tres en el hombre.

El sitúa al vino como el más saludable seguido de la cerveza y, en mucho menor escala, en los licores.

Por otro lado, Javier Maldonado, profesor de la Universidad de Cádiz, expuso en Adra la ponencia titulada "Paisajes vitivinícolas andaluces". Analizó la singularidad del fino y la manzanilla andaluces, su historia y sus características organolépticas.

[noticias@indalia.es](mailto:noticias@indalia.es)

© Copyright Indalia, S.L.  
[Aviso Legal](#), [Política de Privacidad](#)  
Equipo Indalia