

AVALIAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMO DE VINHO DE FREQUENTADORES DE BARES NOTURNOS NO MUNICÍPIO DE CASCAVEL/PR.

VIEIRA, José Ricardo Perez¹
PEREIRA, Edson Luiz²

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo avaliar a ingestão diária de vinho, analisando a faixa etária de consumo, bem como o conhecimento da população frequentadora de bares noturnos do município de Cascavel/PR, sobre os benefícios e malefícios produzidos pela ingestão desta bebida. O vinho é o produto obtido pela fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, da amostada ou do mosto da uva. Após o processo de vinificação que nada mais é a transformação da uva em vinho, é gerado um composto com propriedades benéficas de alto nível, trazendo diversos benefícios ao homem. Através de um questionário foi coletado as informações sobre o consumo de vinho, periodicidade, quantidade, faixa etária e gênero, bem como o conhecimento prévio dos participantes sobre os benefícios e malefícios provocados pelo vinho no organismo humano. Os resultados demonstraram que a maioria das pessoas consomem a bebida de maneira inadequada (55,7%), já em relação a razão do consumo observou-se que (60,0%) da amostra relata ingerir esta bebida por achar o sabor agradável. Verificou-se que os maiores consumidores foram as pessoas do gênero masculino, e a população que consome com mais frequência está entre 18 à 23 anos, sendo a grande maioria, consumidora de vinho tinto (82,9%). Observou-se com este trabalho que a população avaliada, apesar do prévio conhecimento sobre os efeitos positivos do vinho para a saúde, consome este em quantidade acima do recomendado para a promoção de benefícios para o organismo humano.

Palavras-chaves: Vinho. Consumo. Benefício. Malefício.

INTRODUÇÃO

O vinho, segundo Santos (2003), é o produto obtido pela fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, da amostada ou do mosto da uva. Sendo o mosto o produto obtido pelo esmagamento da uva fresca e madura.

Para Franciscato (2005), o vinho é um produto da transformação de matéria vegetal viva pelos microrganismos vivos. Dessa forma, a sua composição bem como sua evolução está diretamente ligada aos fenômenos bioquímicos. É composto de várias substâncias como: água; álcool, ácidos, compostos fenólicos substâncias nitrogenadas, ésteres, aldeídos, anidrido sulfuroso e açúcares.

¹ Acadêmico de Nutrição da Faculdade Assis Gurgacz – FAG

² Docente da Faculdade Assis Gurgacz – FAG, FAQ e FASUL. ECONOMISTA. ESPECIALISTA EM GESTÃO EMPRESARIAL.

O termo fermentação vem do latim “fervere” e significa ferver. Foi Pasteur, há pouco mais de um século, quem demonstrou ser a fermentação alcoólica realizada por microorganismos na ausência de oxigênio (FEDERICO, 2006). Após o processo de vinificação que nada mais é a transformação da uva em vinho, é gerado um composto com propriedades benéficas de alto nível, trazendo diversos benefícios ao homem. Logo é correto afirmar que apesar de vários pontos positivos a ingestão dessa bebida de forma não terapêutica poderá gerar um desequilíbrio homeostático (NASCIMENTO, 2005).

O vinho no contexto histórico

Presente na história da humanidade desde seus primórdios, o vinho, além de bebida tradicional, elixir dos deuses e excelente afrodisíaco, é ótimo para a saúde e sempre exerceu enorme fascínio sobre o homem e o tem acompanhado sua trajetória desde os primeiros passos das antigas civilizações (UVIBRA, 1995).

O vinho, sem dúvida, originou-se no Oriente, na região do Cáucaso onde hoje encontram a Geórgia e a Armênia, cerca de 7000 anos a.C espalhando-se depois para a Mesopotâmia, Síria, Palestina e Egito (MELLO, 2000).

Na Grécia, Dioniso ou Dionísio, o deus do vinho da colheita e da fertilidade, a princípio foi repudiado pela aristocracia, que não considerava a embriaguez dentro dos seus perdões estéticos (MELLO, 1999). Na tradição cristã o vinho assume um papel mais sóbrio e metafórico, passando a representar o sangue de Cristo, filho de Deus, no decorrer da celebração da missa. Por isso as vinhas começam a ser cultivadas com finalidades litúrgicas nos mosteiros e abadias que, com o tempo se torna grandes produtores de bons vinhos (ALBERT & FEDERICO, 2006).

Os benefícios produzidos pelo vinho no organismo humano

Segundo Uvibra (1995) um considerável número de estudos concluiu que os bebedores de vinho tiveram os riscos de doenças cardíacas diminuídas em relação aos abstêmios. O mesmo autor afirma que o fato deve-se ao álcool que desencadeia metabolismos que inibem a coagulação do sangue e, além dele, também outros componentes trazem benefícios antioxidantes e digestivos. Se ingerido moderadamente, traz benefícios ao organismo humano, agindo beneficentemente sobre as paredes das artérias.

Uvibra (1995), afirma que existe na casca da uva uma substância denominada resveratrol, encontrada em maior quantidade no vinho tinto, que tem a capacidade de diminuir as taxas de LDL (Lipoproteína de baixa densidade), que se deposita na parede das artérias. Esta substância também aumenta o nível de HDL (Lipoproteína de alta densidade) que se ligam as partículas de gordura impedindo a formação de placas de ateroma, diminuindo os riscos de doenças cardiovasculares. Flavonóides presentes no vinho tinto tem o poder antioxidante até maior que a vitamina E, e por isso, protege o coração dos efeitos das gorduras.

A substância resveratrol ajuda a eliminar as células neoplásicas, por inanição, inibindo a ação da proteína chamada fator nuclear-kappa B, que as nutrem. Esta proteína é encontrada no núcleo de todas as células e ativa os genes que irão se responsabilizar pela sobrevivência das mesmas (UNIVERSITY OF VIRGINIA HEALTH SYSTEM, 2004).

Entretanto sabe-se que a ingestão dessa bebida de forma terapêutica em quantidades utilizadas para manter hábitos saudáveis faz bem à saúde. Em alguns casos promove o aumento da qualidade de vida em pessoas que tem ou podem desenvolver uma pré-disposição a algum tipo de patologia, como citado anteriormente.

Os malefícios produzidos pelo vinho no organismo humano

Os efeitos adversos produzidos pela ingestão excessiva de vinho produzem danos como: alcoolismo, distúrbio de comportamento, síndrome fetal alcoólica, acidente vascular cerebral hemorrágico, hipertensão arterial, arritmia, miocardiopatia e morte súbita (NETO, 1994). Para o mesmo autor, o consumo de álcool superior a 20 g/dia é responsável pelo aumento na incidência de hipertensão arterial, sendo a mesma uma das patologias cardiovasculares mais frequentes na população em geral e também um dos fatores de risco para aterosclerose. Com isso o uso do vinho nesse grupo deve ser avaliado criteriosamente.

Com a finalidade de reverter o quadro dramático que as doenças cardiovasculares assumem frente aos óbitos em nível mundial, em março de 2004 foi publicado um estudo de uma equipe de pesquisadores Worcester Medical Center, de Massachussets, EUA onde afirmaram que homens com hipertensão, com idade entre 40 e 84 anos, e que habitualmente consomem vinho de maneira moderada, mostram 44% menos de riscos de desenvolver doenças cardiovasculares (UVIBRA, 2004).

O consumo de vinho em nível mundial, nacional e local

O consumo de vinhos de qualidade superior tornou-se um hábito de sofisticação que chegou às classes médias, não estando mais restrito às elites. Ainda que a quantidade cedesse lugar à qualidade observada na globalização do paladar, aonde se chega à conclusão que se bebe hoje muito melhor do que ontem (ARIADNE, 2006).

Os vinhos produzidos atualmente tendem a ser mais límpidos, mais frutados e menos tânicos, feitos para serem consumidos ainda jovens. Para atender esse novo mercado os países do Novo Mundo conseguiram adaptar-se de forma mais rápida, e têm ganhado muito espaço junto aos consumidores (ALBERT & FEDERICO, 2006).

Para Tonin (2006), além dos impostos, outro fator fundamental para a democratização dos vinhos importados, em especial vindos de países do Mercosul, é a diferença entre o dólar e o euro. O vinho europeu gasta mais tempo para ser produzido, o que o encarece mais. O aumento da demanda transformou o vinho em terreno fértil para investimentos.

A viticultura tropical brasileira foi efetivamente desenvolvida a partir da década de 1960, com o plantio de vinhedos comerciais de uva de mesa na região do Vale do Rio São Francisco, no nordeste semi-árido brasileiro. Nos anos 70 surgiu o pólo vitícola do Norte do estado do Paraná e na década de 1980 desenvolveram-se as regiões do Noroeste do estado de São Paulo e de Pirapóra no Norte de Minas Gerais, todas voltadas à produção de uvas finas para consumo *in natura* (BRASIL, 2001).

No Estado do Rio Grande do Sul a principal região produtora é a da Serra Gaúcha, onde predomina o uso da mão-de-obra familiar. As condições ambientais determinam um período de repouso hibernar à videira (SPLENDOR, 2003). Nessa região a maior parte da uva colhida é destinada à elaboração de vinhos, sucos e outros derivados. Uma pequena porcentagem da produção, especialmente de uvas americanas como Niágara Rosada e Isabel, é destinada ao mercado para consumo *in natura* (TONIN, 2006).

No Paraná, a viticultura está concentrada na Região Norte do estado. Predominam as pequenas propriedades com uso da mão-de-obra familiar, freqüentemente complementada através de contratos de parceria, remunerados com parte da produção. É uma região tradicionalmente produtora de uvas finas de mesa, mas que, a partir da década de 90, vem diversificando a estrutura produtiva através da introdução das variedades Niágara Rosada e Niágara Branca (MELLO, 2000).

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar a ingestão de vinho, analisando a faixa etária de consumo, bem como, o conhecimento da população freqüentadora de bares noturnos do município de Cascavel/PR, sobre os benefícios e malefícios produzidos pela ingestão desta bebida.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado com uma amostra de 70 pessoas, no período de julho à setembro de 2006, freqüentadoras de bares noturnos (Água Doce Cachaçaria, Chawarma, Choperia Martignoni e Rappa Nui Bar) no município de Cascavel/PR. Esses estabelecimentos foram selecionados devido ao grande fluxo de pessoas.

Foi aplicado um questionário que continha 12 perguntas que variavam desde o gênero, idade, freqüência e quantidade de consumo até preferências e tipos dessa bebida.

Os critérios utilizados para inclusão foram: indivíduos de ambos os gêneros, qualquer etnia e residentes fixos ou flutuantes na cidade de Cascavel/PR; indivíduos com idade superior ou igual há dezoito anos; ter assinado o termo de consentimento para participar do estudo e estar consumindo vinho no momento da aplicação do questionário.

Para diagnosticar a quantidade consumida de vinho pela população estudada, foi levado em consideração que 1 copo corresponde a 200 ml, para assim, analisar os valores de consumo.

Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 566/006) da Faculdade Assis Gurgacz (FAG), requisito básico para realização da coleta de dados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 70 indivíduos incluídos nessa pesquisa, 39 (55,7%) foram do gênero masculino e 31 (44,3%) foram do gênero feminino, com idade mínima de 18 e máxima de 60 anos.

As tabelas apresentadas em forma de apêndice, mostram a distribuição dos indivíduos incluídos na pesquisa em diferentes variáveis, onde “n” representa o número de indivíduos envolvidos na pesquisa e % resultados expressos em porcentagem.

Conforme verificado na TABELA 1, o consumo de vinho ocorre em grande escala na população de 18 a 23 anos (31,4%). Estudo realizado por Galduroz & Caetano (2004) afirma que cada vez mais cedo, indivíduos começam a ingerir bebidas alcoólicas. Isso pode estar relacionado ao fácil acesso, influências e pelo baixo custo oferecido aos consumidores.

Segundo dados da TABELA 2, a maior razão para a ingestão do vinho de acordo com os consumidores foi pelo sabor agradável (60,0%), e em menor proporção à indicação médica (1,4%).

De acordo com a TABELA 3, o pico de consumo foi no jantar (48,6%), entretanto, 32,9% da população amostral, consomem vinho a qualquer horário do dia. O que pode estar ligado intimamente com a vida profissional, bem como, a disponibilidade de horários. Segundo a Organização Mundial da Saúde - OMS, a dose recomendada é de aproximadamente 3 taças por dia, sendo essa consumida durante as principais refeições. Dados que aparecem em consonância com os preconizados pela OMS foram observados neste estudo, onde apenas 2,9% consomem vinho nas principais refeições (almoço e jantar).

A quantidade considerada moderada para que se obtenham os benefícios do vinho, é de até 300 ml de vinho por dia para os homens, e 150 ml para as mulheres (NASCIMENTO, 2005).

Observou-se na TABELA 4, que a maioria dos participantes da pesquisa (82,9%), consomem vinho tinto. Em contrapartida, o consumo de vinho branco e rose foi pequeno, tendo apenas 14,9%, mostrando dessa forma, como a população realmente tem maior aceitabilidade em relação ao vinho tinto, o que está intimamente ligado com o sabor do mesmo.

Segundo Uvibra (1995) são grandes os benefícios que o vinho tinto é capaz de oferecer ao organismo quando comparado com os demais. O mesmo autor afirma que o vinho tinto tem maior concentração de Resveratrol, atuando como antioxidante e diminuindo os níveis de LDL e aumentando HDL, protegendo o coração dos efeitos dos lipídeos.

Sabe-se que a aterosclerose é uma doença de obstrução das artérias, e que os efeitos do consumo moderado de vinho reduzem a mortalidade por infarto e enfermidades cardiovasculares em geral. Além disso, o vinho é poderoso antioxidante e antiinflamatório, porque atua como inibidor das primeiras fases da aterosclerose (ESTRUCH, 2005). Neste estudo observou-se que indivíduos podem desenvolver vasculopatias pelo consumo excessivo do vinho, que segundo Estruch (2005) as moléculas

presentes nessa bebida são as âncoras das células sangüíneas que primeiro aderem e depois migram para o interior da parede dos vasos sangüíneos. Uma vez dentro da parede das artérias, se enchem de lipídios onde se forma a placa de ateroma que ao se estabilizar pode dar lugar a um infarto de miocárdio ou uma trombose cerebral.

Nota-se-se na TABELA 5, a ingestão exacerbada dessa bebida (55,7%), sendo que desses valores encontrados, 22,9% pertencem ao consumo semanal, o que inviabiliza os efeitos terapêuticos produzidos por essa bebida, quando ingerida de maneira correta.

Para que se possam aproveitar as numerosas virtudes do vinho, não há dúvida de que não é necessário passar dos limites diários, geralmente admitidos pelos especialistas na matéria e confirmados por trabalhos de laboratório. A riqueza dos elementos existentes no vinho faz dele um alimento líquido de incomparável virtude pela presença de componentes como água, calorías, vitaminas e sais minerais (SERAFINI, 1998).

Os valores de discrepância em relação ao consumo exagerado foi encontrado com maior significância na população masculina (55,7%) em relação a feminina. Dessa forma descartam-se os efeitos anti-neoplásicos que o resveratrol contido no vinho pode trazer, quando consumido corretamente. Segundo a University of Virginia Health System 3 a 4 copos de vinho ingeridos semanalmente a quantidade correta para bloquear a proteína que alimenta as células cancerígenas, porém a ingestão excessiva poderá impedir o efeito protetor e conduzir ao maior risco de câncer.

Observou-se também nesse estudo que a freqüência do consumo é maior esporadicamente (35,7%), e o menor número de indivíduos entrevistados consome a bebida quinzenalmente (7,1%) o que inviabiliza os efeitos terapêuticos produzidos por esse líquido. Segundo Gea (2005) esse fato deve-se ao desconhecimento dos efeitos benéficos da bebida em relação ao consumo excessivo e também como consumi-la em relação à periodicidade.

A grande maioria dos indivíduos incluídos no estudo citou que os maiores benefícios produzidos pelo vinho estão relacionados com o efeito protetor no coração, melhora da circulação sanguínea, diminuição nos níveis de colesterol, diminuição dos triglicérides com conseqüente melhora da pressão arterial, efeito antioxidante, melhora da digestão e longevidade.

E a embriagues foi o único malefício citado pelos participantes deste estudo. Observações semelhantes foram citadas por Estruch (2005) onde o autor reforça que os efeitos benéficos só existem quando há consumo correto da bebida.

CONCLUSÃO

Observou-se com este trabalho que a população avaliada, apesar do prévio conhecimento sobre os efeitos positivos do vinho para a saúde, consome este em quantidade acima do recomendado para a promoção de benefícios para o organismo humano.

Desta forma, maiores esclarecimentos sobre as funções malélicas do mesmo quando consumido em alta quantidade torna-se necessária.

É importante ressaltar que a bebida alcoólica entra na vida do indivíduo cada vez mais cedo, cabendo aos profissionais da saúde orientar e conscientizar a população sobre os riscos envolvidos com esta prática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERT, A. Z. ; FEDERICO, E. Curso básico de iniciação ao vinho e à degustação. **Winexpert** – 2006. Disponível em: <<http://winexperts.terra.com.br/arquivos/cursobasico.htm>>. acesso em: 29 jul. 2006.

ARIADNE, Q. Jornal O Tempo. **Vinhos - A festa de Baco** – 2006. Disponível em:<<http://www.mercadomineiro.com.br/vernoticia.jsp?cod=1992>>. Acesso em: 29 jul. 2006.

BRÁS, B.; DICHEL, D.B.; GASPAR, D.E.S; DINIZ, D.; CARMO, E.R do; ROSA, F.H. da; KUIAVA J.; VILAGRA, J.M; ARAUJO, K.E.B; RADAELLI, M. E.B; CARVALHO, M.L.; LUPPI, M.R.; OLIVEIRA, P.B.R.; DESTRO, R.; ASSUMPÇÃO, R. **Manual para Elaboração e Apresentação de Trabalhos Acadêmicos**. Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Delegacia Federal da Agricultura de Santa Catarina. **Cadastro vitícola do Vale do Rio do Peixe**. Florianópolis, DAS/Epagri, 2001

ESTRUCH, R. ; URBANO. Efeitos do consumo moderado de vinho e do gim sobre os marcadores sistemático da aterosclerose. **Funcación para la investigación del vino**. Barcelona, 2005

FEDERICO, A. Curso avançado de vinhos. **Winexpert** – 2006. Disponível em: <http://winexperts.terra.com.br/arquivos/cursoavancado_01.asp>. acesso em: 29 jul. 2006.

FRANCISCATO F. Avaliação do Consumo e Aceitação de Vinhos na Cidade de Toledo-Pr. **Trabalho de conclusão de curso**. Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, 2005

GALDUROZ, José Carlos F; CAETANO, Raul. Epidemiology of alcohol use in Brazil. **Rev. Bras. Psiquiatr.**, São Paulo, v. 26, 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-44462004000500002&lng=en&nrm=iso>. acesso em: 06 out. 2006.

GEA, M. La semana vitivinícola. **Revista técnica de interes permanente**. n. 3060, abril, 2005

MELLO, L. M.R. Cadastro Vitícola. In: MELLO, L. M.R **Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul**. Bento Gonçalves, Embrapa Uva e Vinho/Ibravin.3001, Editor Técnico Loiva Maria Ribeiro de Mello, 2000

MELLO, L.M.R. Competitividade e reconversão: avaliação da vitivinicultura da serra gaúcha frente ao mercosul e a abertura de mercado. **Relatório de andamento do Subprojeto**. Bento Gonçalves, 1999.

NASCIMENTO, A. C. **Vinho: Saúde e Longevidade**. Ed. Idéia e Ação. São Paulo: 2005.

NETO, J.A.S; COSENZA, R. M. **Revista Médica de Minas Gerais**. Vol 4, No. 3, 1994.

SANTOS, S. P. Álcool e Desinformação – Vinho e Saúde. **Jornal da Associação de Medicina**, 2003.

SERAFINI, M.; et.al. Alcohol-free red wine enhances plasma antioxidant capacity in humans. **The Journal of Nutrition**. Vol. 128, 1998.

SPLENDOR, F.; CABIROL, J. L. Vinhos, degustação e Serviços, Saúde. **Enoturismo. Licores**. Caxias do Sul, RS. EDUCS – Editora da Universidade de Caxias do Sul. 2003.

TONIN, L.C. Gerente nacional de vendas da Vinícola Cordelier. **O consumo de vinhos no Brasil**, 2006.

UNIVERSITY OF VIRGINIA HEALTH SYSTEM. **Vinhos & Saúde / Câncer: proteína pode matar células cancerosas**. Virginia, 2004. Disponível em: <http://www.uvibra.com.br/noticias_cancer.htm> acesso em: 29 jul. 2006

UVIBRA – União brasileira de vitivinicultura: Aos homens com hipertensão, faz bem bebe vinho com moderação. **Worcester Medical Center**. Massachussets, 2004

UVIBRA – União dos Viticultores Brasileiros. **Revista do Vinho**. Bento Gonçalves, 1995, v.12.

