



**RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA**  
**ISSN 2763-8405**

**SAÚDE BUCAL DOS SOMMELIERS E PROVADORES DE VINHO**

**ORAL HEALTH OF SOMMELIERS AND WINE TASTERS**

**SALUD BUCAL DE SUMILLERES Y CATADORES**

Mayta Queiroz Monteiro Braga<sup>1</sup>, Matheus Varonil Alencar Maia<sup>2</sup>, Antonio Garcia Reis Junior<sup>3</sup>

e211211

<https://doi.org/10.53612/recisatec.v2i11.211>

PUBLICADO: 11/2022

**RESUMO**

Este artigo tem o propósito analisar a interface do consumo habitual de vinhos e outras bebidas pelo *Sommelier* - provador especializado de vinhos - e a saúde bucal desses profissionais. Trata-se de uma revisão narrativa realizada a partir da experiência de seus autores, um Médico e *Sommelier*, uma Cirurgiã-Dentista/estudante de Medicina e um estudante de Medicina. O consumo moderado do vinho parece estar associado a alguns desfechos positivos, tais como a diminuição de periodontites e a preservação de maior número de dentes. No entanto, a erosão dentária e as cáries são problemas bucais muito relacionados ao consumo de vinho, sobretudo conforme maior tempo de exposição à atividade laboral de degustação. Embora o álcool esteja relacionado à leucoplasia oral, o consumo de vinho parece ser mais seguro do que o consumo de outras bebidas alcoólicas, como os destilados. Já em relação à influência do álcool no câncer oral, foram relatados efeitos protetores e desencadeadores da carcinogênese. Além dos cuidados gerais de higiene bucal foram encontradas recomendações específicas aos provadores de vinho, que incluem a ingestão concomitante de água sem gás, a ingestão de alimentos para induzir a produção salivar e a orientação de retardar a escovação por ao menos 2 horas após a degustação de vinho.

**PALAVRAS-CHAVE:** Saúde Bucal. *Sommelier*. Provadores de Vinho.

**ABSTRACT**

*This article aims to analyze the interface between the habitual consumption of wines and other beverages by the Sommelier - a specialized wine taster - and the oral health of these professionals. This is a narrative review based on the experience of its authors, a Physician & Sommelier, a Dentist & Medicine student and a Medicine student. Moderate wine consumption seems to be associated with some positive outcomes, such as the reduction of periodontitis and the preservation of a greater number of teeth. However, dental erosion and caries are oral problems that are closely related to wine consumption, especially with longer exposure to tasting work. Although alcohol is linked to oral leukoplakia, drinking wine appears to be safer than drinking other alcoholic beverages such as spirits. Regarding the influence of alcohol on oral cancer, protective and triggering effects of carcinogenesis were reported. In addition to general oral hygiene care, specific recommendations were found for wine tasters, which include the concomitant intake of still water, the intake of food to induce salivary production and the orientation to delay brushing for at least 2 hours after tasting of wine.*

**KEYWORDS:** Oral Health. *Sommelier*. Wine tasters.

**RESUMEN**

*Este artículo tiene como objetivo analizar la interfaz del consumo habitual de vinos y otras bebidas por sommelier - catador especializado en vinos - y la salud bucal de estos profesionales. Se trata de una revisión narrativa realizada a partir de la experiencia de sus autores, un Médico y Sommelier, un Odontólogo/Estudiante de Medicina y un estudiante de medicina. El consumo moderado de vino parece estar asociado con algunos resultados positivos, como la disminución de la periodontitis y la preservación de un mayor número de dientes. Sin embargo, la erosión dental y la caries son problemas bucales muy relacionados con el consumo de vino, especialmente como la exposición*

<sup>1</sup> Cirurgiã-Dentista e Discente do Curso de Medicina UniCEUB

<sup>2</sup> Discente do Curso de Medicina UniCEUB.

<sup>3</sup> Centro Universitário de Brasília - UniCEUB



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

*prolongada a la actividad laboral de cata. Aunque el alcohol está relacionado con la leucoplasia oral, el consumo de vino parece ser más seguro que el consumo de otras bebidas alcohólicas, como los destilados. En relación con la influencia del alcohol en el cáncer oral, se han reportado efectos protectores y desencadenantes de la carcinogénesis. Además del cuidado general de la higiene bucal, se encontraron recomendaciones específicas para los catadores de vino, que incluyen la ingesta concomitante de agua no tratada, la ingesta de alimentos para inducir la producción salival y la orientación para retrasar el cepillado durante al menos 2 horas después de la cata de vinos.*

**PALABRAS CLAVE:** Salud bucal. Sumiller. Catadores de vino.

### I. Introdução

Durante a época medieval os homens encarregados de provarem os vinhos eram bastante solicitados pois os envenenamentos com bebidas eram comuns, assim, este profissional degustava o vinho antes de servir ao rei. Com sua grande experiência, eles conseguiam identificar eventuais venenos misturados na bebida, evitando que sua majestade viesse a consumir uma bebida envenenada. Já numa compreensão laboral moderna e contemporânea, entende-se o *Sommelier* como o profissional com conhecimento especializado sobre o vinho e seu serviço.

No Brasil, regulamentada pela Lei nº 12.467/2011, a profissão de *Sommelier* é conceituada no Art. 1º da referida norma:

(...) aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias aéreas e marítimas (BRASIL, 2011).

Ademais, o Art. 3º da Lei nº 12.467/2011 elenca as atividades específicas do *Sommelier*:

- I- participar no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei;
- II - assegurar a gestão do provisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;
- III - preparar e executar o serviço de vinhos;
- IV - atender e resolver reclamações de clientes, aconselhando e informando sobre as características do produto;
- V - ensinar em cursos básicos e avançados de profissionais *sommelier* (BRASIL, 2011).

Uma autora ecoa o marco legal e descreve o *Sommelier* como “profissional especializado em vinhos (ou outra bebida), que deve gostar do que faz, exercendo a função com excelência.” Ainda, elenca as funções deste profissional, quais sejam: orientar o restaurante sobre o quanto comprar de bebida; conhecer os cuidados e a forma adequada de armazenamento; sugerir a bebida aos clientes de forma a harmonizar com a refeição; elaborar a carta de vinhos/cervejas controlar o inventário de vinhos e atender reclamações pertinentes (SANTOS, 2018).

Para outras autoras, o *Sommelier* é o profissional atualmente concebido como responsável pela execução do serviço especializado de vinhos em restaurantes, porém há uma tendência para a sua atuação em lojas especializadas, supermercados, representação comercial e vinícolas, seja por meio da venda direta ou assessoria. Recém-regulamentada no país, a profissão vem demonstrando



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

um crescente reconhecimento no mercado de trabalho e a oferta dos cursos de formação devem adequar-se às novas necessidades do mercado consumidor (LOSSO; CORDEIRO, 2013).

Embora seja inerente à atuação como *Sommelier* o domínio cognitivo sobre os tipos de vinhos, seus respectivos métodos de vinificação, tipicidade varietal e regional, além das habilidades relacionais requeridas para assessorar um cliente numa venda de vinho ou numa experiência enogastronômica, o *Sommelier* recorre à sua própria organicidade no exercício de sua profissão, uma vez que expõe diversos componentes da sua saúde durante uma prova especializada de vinho. Em destaque, sua saúde bucal é o primeiro sistema a ser desafiado, e poucas instituições se dedicam a oferecer recomendações especializadas para a prevenção e promoção da saúde do bucal desses profissionais, notadamente entidades ligadas ao setor produtivo vitivinícola (AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE, 2017).

### II. Metodologia

Trata-se de estudo de revisão narrativa de literaturas relacionadas ao tema saúde bucal dos *sommeliers* e provadores de vinho, realizada por três revisores da área de Saúde, sendo um Médico e *Sommelier*, uma Cirurgiã-Dentista/estudante de Medicina e um estudante de Medicina.

A memória de busca e estratégia de pesquisa incluiu pesquisa nas bases de dados Medline - via Pubmed-, Biblioteca Virtual em Saúde e motor de busca Google Scholar, e considerou os seguintes unitermos e descritores: “oral health”; “wine tasting”; “wine taster”, “oral health”; “sommelier”; “wine profesional”; “periodontitis”; “sommelier occupational health”; “vinho” e “saúde bucal”. Foram selecionados artigos que relacionassem a atividade profissional de *sommelier* ou o consumo de vinho com repercussões na área de Saúde Bucal, quaisquer que fossem os mecanismos ou desfechos observados nessa área.

Em relação ao período de busca e tipo de referências consultadas, foram selecionados artigos originais, recomendações institucionais ligadas à temática e artigos de revisão, e não houve limitação temporal nas pesquisas em bases de dados.

### III. Resultados

Um experimento procurou relacionar a ingestão de vinho tinto na capacidade anti-radicalar salivar humana e o conteúdo total de polifenóis. Na conclusão do estudo, percebeu-se que o consumo de vinho não foi associado à redução da capacidade anti-radicalar salivar, não obstante, o extrato de vinho melhorou bastante a função oxidante salivar, função esta de extrema importância para a manutenção da saúde bucal, evitando, assim, o estresse oxidativo, conceituado pelo desequilíbrio entre oxidantes e antioxidantes, em favor deste último (VARONI, 2013).

Acrescentando, os compostos fenólicos da uva no vinho tinto, são potentes antioxidantes e desempenham papel relevante na prevenção da oxidação da LDL-c e na redução de mediadores inflamatórios. Mesmo que os mecanismos de ação não estejam totalmente esclarecidos, estudos



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

indicam que os polifenóis modulam a atividade de diversos fatores de transcrição, principalmente do NF- $\kappa$ B, AP-1 e Nrf2, o que conduz à redução de citocinas inflamatórias e de moléculas de adesão e aumento da expressão de enzimas antioxidantes (SÉFORA-SOUZA, 2013).

Em outro trabalho, no qual o objeto de estudo foi a ação antibacteriana e probiótica dos polifenóis dos vinhos tintos na cavidade bucal, ficou consignado que a bebida tem capacidade antiadesiva contra os patógenos *Porphyromonas gingivalis*, *Fusobacterium nucleatum* e *Streptococcus mutans* (ESTEBAN-FERNÁNDEZ, 2018).

Na área de atuação da Saúde Bucal do trabalhador, cujos intuitos se aproximam dos da saúde do trabalhador geral, tem-se como objeto, a relação entre Saúde e Sociedade, a fim de promover, preservar e recuperar a saúde bucal de populações inseridas nos diversos processos de trabalho, na tentativa de contribuir para a sua qualidade de vida. No que tange às consequências das condições de trabalho para as estruturas bucais, em razão da localização e das funções que o trabalhador exerce, estas são vulneráveis à ação de agentes nocivos, presentes no contexto ambiental, e podem conduzir a alterações bucais (ALMEIDA, 2005).

Sobre a salivagem e a capacidade estabilizar o PH Bucal, a saliva tem propriedades importantes que mantêm a homeostase oral, entre as mais importantes estão a capacidade tampão e o fluxo salivar, os quais servem como marcadores para erosões e cáries dentárias. A saliva, além do líquido que umedece a cavidade bucal, tem como funções a proteção da mucosa bucal e dos dentes, defesa, digestão inicial de polissacarídeos, como o amido e o glicogênio; regulação do pH do meio bucal através dos tampões salivares (bicarbonato associado a fosfato e proteínas), evitando as lesões produzidas pelo excesso de ácidos e bases, e realizando a autolimpeza da boca (GAO, 2015).

A ingestão de bebidas com maior teor ácido, como os vinhos, pode levar à elevação do ácido salivar da boca, gerando a redução no pH salivar e, por conseguinte, a erosão dentária (ZUPO, 2022). Dentre os consumidores de bebidas alcoólicas, os *sommeliers* encontram-se em risco devido à sua profissão exigir o consumo de bebidas particularmente ácidas, estando assim mais propensos ao desenvolvimento de patologias relacionadas às propriedades salivares, como as cáries e erosões.

Estudo com 1115 participantes brasileiros do sul do país, entre 18 e 65 anos de idade, que avaliou periodontite com base em exame clínico e entrevistas estruturadas, evidenciou uma menor propensão à periodontite em mulheres que consumiam até 1 taça de bebida alcoólica por dia; em homens não foi vista associação significativa entre periodontite e consumo de álcool (SUSIN, 2015).

Os *Sommeliers* estão propensos ao desenvolvimento de patologias relacionadas às propriedades salivares, sendo elas a erosão e as cáries. Em estudo realizado com *Sommeliers* na Austrália expôs a relação da profissão com a ocorrência de erosão, sendo que existe relação direta entre os anos trabalhados na degustação de vinhos, índice de erosão e a idade do participante. Verificou-se aumento no índice de erosão dentária entre as profissionais com maior idade e com maior tempo de experiência em degustação, porém não foi evidenciada correlação entre sensibilidade dentária autoavaliada dos participantes e erosão dentária. Também se percebeu que a



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

erosão dentária esteve mais relacionada ao tempo de exposição ao longo de dias de degustação do que propriamente em relação ao número de goles por degustação.

Outra constatação, embora não estatisticamente significativa, foi o fato de provadores de vinho tinto e branco apresentaram uma tendência de maior erosão em relação a aqueles que provaram apenas vinho tinto. Chama a atenção ainda que, apesar dos provadores de vinho relataram escovar os dentes ao menos duas vezes diárias, apenas 40% dos participantes relataram usar fio dental diariamente e algum insumo dental adicional, como enxaguantes bucais ou géis de flúor (GEORGE, 2014).

Em relação à influência do vinho na coloração dentária, um estudo realizado onde 70 (setenta) dentes pré-molares foram expostos ao contato de vinho tinto, café e molho de soja por 56 minuto ao dia, durante 15 dias, concluiu a ingestão do vinho tinto causa descoloração dentária e que sua descoloração não pode ser removida completamente por meio de tratamentos de clareamento. Portanto, os consumidores de vinho, especialmente o tinto, são mais propensos a descoloração de seus dentes (ZHAO, 2019). Também os alinhadores dentais transparentes usados na Ortodontia sofreram alteração de cor após serem imergidos em vinho tinto por 14 dias, apresentando ligeira alteração de transparência (DANIELE, 2020).

A leucoplasia oral foi estatisticamente relacionada ao consumo de álcool em um estudo (PETTI; SCULLY, 2006), porém a razão de probabilidade de ocorrência de leucoplasia induzida pelo vinho (0,22) foi significativamente menor em relação às bebidas espirituosas ou destiladas (2,93). Em ambos os casos, essa razão foi amplificada pela associação com o tabagismo pesado.

Outrossim, um estudo procurou identificar alguns achados físicos e algumas complicações nos dentes, cavidade bucal e estruturas periodontais dos indivíduos consumidores de vinho do Porto. As manifestações orodentais mais comuns de acordo com os pacientes foram aumento do lábio (53,3%), gengivas manchadas (46,7%), mordida anormal (30%) e sangramento espontâneo das gengivas (26,7%) (DOWLING, 2012).

Ao menos desde o início desse século já havia demonstrações de erosão dentária relacionada ao consumo de vinho, e que o seu consumo influenciava no desgaste do esmalte dos dentes. (MEURMAN, 2000). Também em abordagens mais recentes com testes *in vitro* de *nanocratch*, observou-se a erosão dentária, analisando a desmineralização frente à exposição de 10 espécimes de esmalte dentário ao vinho (KWEK, 2015).

Outro trabalho realizado pela Campus do Vale – UFRGS em 2018, sobre a atividade *Sommelier*, revelou que, a maioria dos profissionais provadores de vinho, relatou frequentar o dentista ao menos uma vez por ano (55%) e que seus dentes, com o passar do tempo, tornaram-se mais doloridos ao ingerir líquidos ou alimentos ácidos (32%). 82% acreditam que a prova de vinho pode causar algum efeito sobre os dentes e 52% já ouviu falar de erosão dentária, porém, quando questionados da sintomatologia, 54% afirmaram não ter conhecimento. Em relação ao tratamento, 38% acreditam que escovar os dentes imediatamente após ingerir algo e aumentar a frequência de



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

escovação (34%) seja o mais adequado. Fora do período de trabalho, os participantes relataram consumir vinho (100%). Sobre as provas de vinho, a média é de 3 sessões semanais com média de duração de 1,5 horas cada. Após as provas, 46% não realiza nenhum tipo de higiene bucal, enquanto 44% fazem bochecho com água, ficando demonstrada a necessidade de educação em saúde bucal com esse grupo de profissionais, para que a erosão dentária possa ser compreendida e enfrentada de forma adequada (OLIVEIRA, 2018).

Estudo que comparou 3 amostras de vinhos -inominados e de tipicidade varietal e regional desconhecidos- mas com diferentes concentrações dos principais ácidos componentes do vinho (ácido tartárico, ácido cítrico, ácido acético, ácido málico e ácido láctico) concluiu que embora os 3 vinhos fossem capazes de induzir erosão no esmalte, não foi possível estabelecer, a partir dos testes não paramétricos de Wilcoxon, a taxa de erosão relativa de cada tipo de vinho de acordo com suas composições químicas, a que os autores atribuem que o desfecho da erosão dentária pelo vinho é provavelmente determinada por uma combinação de fatores (CHIKTE, 2003).

Em avaliação da associação entre o número de dentes e o consumo de álcool, um estudo transversal realizado com 783 homens e mulheres entre 65 e 93 anos evidenciou, a partir de exame clínico oral e odontológico, que o consumo de álcool foi associado a um maior número de dentes observados nos bebedores, em comparação com os abstêmios. Em relação ao perfil de consumo, notadamente o vinho para mulheres e cerveja para homens estiveram mais associados a um maior número de dentes (HEEGAARD, 2011).

Em artigo de revisão foi observada associação entre consumo de álcool e ocorrência de cáries, assim como aumento no índice de dentes cariados/perdidos/obturados (índice CPOD), bem como maior frequência de ida aos dentistas nas pessoas consumidoras de álcool em comparação com abstêmios (ÇETINKAYA; ROMANIUK, 2020).

Os principais achados da literatura que relaciona a saúde bucal e os procedimentos de degustação de vinho podem ser resumidos no Quadro 1.

Quadro 1. Resumo da literatura sobre interface entre saúde bucal e degustações de vinho

AUTOR	METODOLOGIA	RESULTADOS
ALMEIDA (2005)	Estudo de revisão que sistematiza exposições ocupacionais e seus efeitos na saúde bucal, destacando a importância dos dados epidemiológicos no planejamento de Programas de Saúde Bucal do Trabalhador.	<i>Sommeliers</i> são população vulnerável a patologias dentárias. Assim, o Programa de Saúde Bucal do Trabalhador deveria promover, preservar e recuperar a saúde bucal na tentativa de contribuir para a sua qualidade de vida.
CHICKTE (2000)	Estudo <i>in vitro</i> que analisou o potencial erosivo de 3 amostras de vinho de acordo	Foi difícil estabelecer taxas relativas de erosão dentária de acordo com a composição



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA

ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

	com os testes não paramétricos de Wilcoxon.	química de cada diferente vinho.
DOWLING (2012)	Estudo transversal que analisou manifestações orodentais em 30 pacientes com manchas de Vinho do Porto facial.	As manifestações mais comuns foram em ordem de prevalência: aumento labial; gengivas manchadas; mordida anormal e gengivorragia.
ESTEBAN-FERNÁNDEZ (2018)	Estudo original com investigação da ação antiadesiva dos polifenóis dos vinhos tintos na cavidade bucal.	Confirmado que a bebida tem capacidade antiadesiva contra os patógenos <i>Porphyromonas gingivalis</i> , <i>Fusobacterium nucleatum</i> e <i>Streptococcus mutans</i>
GAO (2015)	Revisão narrativa de estudos originais realizados em humanos sobre a associação entre a cárie dentária e a saliva (constituintes e propriedades).	Saliva possui capacidade de estabilizar o PH Bucal, manter a homeostase oral através dos tampões e o fluxo salivar, os quais servem como proteção e marcadores para erosões e cáries dentárias.
GEORGE (2014)	Estudo original. Analisado sensibilidade dentária de trabalhadores de 70 vinícolas através do índice de desgaste dentário Smith & Knight modificado. Dados analisados por meio do teste U de Mann Whitney e teste de correlação de Spearman.	Demonstrada a relação da profissão <i>Sommelier</i> com a ocorrência de erosão, sendo exposta a relação entre os anos trabalhados na degustação de vinhos, índice de erosão e a idade do participante.
LOSSO; CORDEIRO (2013)	Estudo original e bibliográfico. Realizada pesquisa em bases de dados, 39 questionários e 2 entrevistas para compreensão do perfil da profissão.	<i>Sommelier</i> é o profissional responsável pela execução do serviço especializado de vinhos, seja venda direta ou assessoria.
OLIVEIRA (2018)	Estudo original. Aplicado dois questionários, em 56 voluntários, que abordaram informações sociodemográficas, de saúde geral, além das atitudes e conhecimentos relacionados ao desgaste dentário erosivo. Realizada análise descritiva dos dados e o teste Exato de Fisher, para verificar associação entre sexo e	55% dos <i>Sommeliers</i> relataram frequentar o dentista ao menos uma vez por ano. 32% relataram que seus dentes, tornaram-se mais doloridos ao ingerir ácidos. 82% acreditam que a prova de vinho pode causar algum efeito sobre os dentes e 52% já ouviu falar de erosão dentária.



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA

ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
 Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

	idade com variáveis relacionadas ao conhecimento sobre desgaste dentário erosivo e hábitos de higiene oral.	38% acreditam que escovar os dentes imediatamente após ingerir algo e 34% acreditam que aumentar a frequência de escovação seja o mais adequado. 100% afirmaram ingerir vinhos fora do período de trabalho.
SÉFORA-SOUSA (2013)	Revisão de literatura realizada através das bases de dados PubMed que visa investigar os possíveis mecanismos moleculares de ação dos polifenóis de uvas e vinho tinto contra os processos oxidativos e inflamatórios envolvidos na aterosclerose.	O <i>Sommelier</i> é o “profissional especializado em vinhos (ou outra bebida). Deve gostar do que faz, exercendo a função com excelência.
SUSIN (2015)	Estudo com 1115 participantes brasileiros do sul do país, entre 18 e 65 anos de idade que avaliou periodontite com base em exame clínico e entrevistas estruturadas.	Menor propensão à periodontite em mulheres que consumiam até 1 taça de bebida alcoólica por dia; em homens não foi vista associação significativa entre periodontite e consumo de álcool.
VARONI (2013)	Estudo original. Visa relacionar a ingestão de vinho tinto na capacidade anti-radicalar salivar humana e o conteúdo total de polifenóis	O consumo de vinho não foi associado à redução da capacidade anti-radicalar salivar, não obstante, o extrato de vinho melhorou bastante a função oxidante salivar, função esta de extrema importância para a manutenção da saúde bucal, evitando, assim, o estresse oxidativo, conceituado pelo desequilíbrio entre oxidantes e antioxidantes, em favor deste último.
ZHAO (2019)	Estudo comparativo sobre efeitos do café, vinho tinto e molho de soja na cor de restaurações de esmalte, dentina e resina composta.	Descolorações do esmalte, dentina e resina composta foram mais acentuadas na exposição ao vinho tinto, do que no café e molho de soja.
ZUPO (2021)	Revisão sistemática. Avaliar a associação entre diferentes bebidas e um conjunto de resultados de saúde bucal.	A ingestão de bebidas com maior teor ácido, como os vinhos, pode levar à elevação do ácido salivar da boca,





## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA

ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
 Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

	Utilizada 6 bases de dados de janeiro a maio de 2021.	gerando a redução no pH salivar e, por conseguinte, a erosão dentária.
--	---	--

Em relação aos cuidados em saúde bucal sugeridos para *sommeliers* e provadores de vinho, a *Australian Wine Research Institute* (AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE, 2017) cita as recomendações da Faculdade de Odontologia da Universidade de Adelaide, que estão reproduzidas no Quadro 2.

Quadro 2. Recomendações para cuidados em saúde bucal para *sommeliers* e consumidores de vinho.

Noite antes da degustação de vinhos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escove os dentes com um creme dental com flúor prontamente disponível (1.000 mg/L de flúor).</li> <li>- Com uma escova de dentes ou ponta do dedo, aplique uma tira de 1,5 cm de dentifrício com caseína fosfopeptídeo-fosfato de cálcio amorfo ou pasta de dente de fluoreto de sódio de alta concentração, e deixe por quatro minutos (utilize alternadamente uma moldeira odontológica personalizada).</li> <li>- Cuspa a pasta, mas não enxágue. Evite beber por uma hora.</li> </ul>
Na manhã de degustação	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escove suavemente com uma escova macia ou extra macia.</li> <li>- Aplique com o dedo uma tira de 1,5 cm de Mousse de Dente e deixe agir por quatro minutos. Cuspa e não enxágue.</li> </ul>
Durante a degustação de vinhos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beba água sem gás para enxaguar a boca e diluir os ácidos. (A água com gás é ácida.)</li> <li>- Coma queijo ou beba leite para enriquecer os dentes com cálcio e fosfato.</li> <li>- Coma bolachas para estimular a produção de saliva.</li> </ul> <p>Cuidado com azeitonas, pickles ou outros alimentos ácidos.</p>
Após a degustação de vinhos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não escove os dentes por pelo menos duas horas após a degustação. Os dentes estão em estado desmineralizado e muito mais macios, por isso, mesmo que os dentes estejam manchados, evite escovar para reduzir o risco de danificar o esmalte.</li> <li>- Lave a boca com enxaguante bucal com flúor a 0,2% prontamente disponível. Cuspa depois de dois minutos.</li> <li>- Evite outros colutórios, que geralmente são ácidos. O enxaguante bucal geralmente é usado após a degustação como substituto da escovação dos dentes, mas os produtos ácidos podem fazer mais mal do que bem.</li> <li>- Mastigue goma de mascar (fosfopeptídeo de cálcio) ou sem açúcar para ajudar a estimular a produção de saliva para neutralizar o ácido.</li> <li>- Aplique mousse dental ou outros agentes remineralizantes antes de dormir, usando o método de cuspir e não enxaguar.</li> </ul>

Fonte: Reprodução de *Australian Wine Research Institute*, disponível em:

[https://www.awri.com.au/industry\\_support/wine\\_and\\_health/dental-health-wine-tasters/](https://www.awri.com.au/industry_support/wine_and_health/dental-health-wine-tasters/)



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

### IV. Discussão

A legislação brasileira sobre a profissão do *Sommelier* estabeleceu a atividade profissional do serviço especializado do vinho vinculada às suas diversas inserções laborais, como no setor de alimentação e bebidas, hotelaria, serviço de bordo, eventos e lojas especializadas. A simples categorização desse profissional nesses serviços não indica necessariamente o consumo parcimonioso do vinho e a exposição laboral traz possíveis repercussões à saúde bucal desses profissionais.

Durante muito tempo o estudo do consumo moderado de vinhos tem sido discutido na saúde bucal. De um lado, alguns estudos demonstram ações protetivas em relação ao câncer bucal, relacionados, por exemplo, pela ingestão de componentes polifenólicos que produzem efeitos antioxidantes, regulam os lipídios e são anti-inflamatórios. Lado outro, pesquisas também alertam que há efeitos adversos quando do consumo de etanol, que no meio bucal, é oxidado e gera acetaldeído, um metabólito com propriedades genotóxicas (SILVA, 2020).

No contexto positivo, relacionado ao consumo de vinho, ainda se fazem necessários mais estudos que possam correlacionar sua ingestão aos benefícios para a saúde bucal. Para Gazzani, apenas para o chá -em específico o chá verde- existiriam evidências robustas consistentes de ser um alimento/bebida funcional para a saúde bucal e faltariam investigações clínico-epidemiológico complementares a fim de estabelecer a mesma potencialidade para as demais bebidas (GAZZANI, 2012).

O consumo moderado do vinho parece estar associado a alguns desfechos positivos, tais como a diminuição de periodontites e a preservação de maior número de dentes. No entanto, a erosão dentária e as cáries são problemas bucais bastante relacionados ao consumo de vinho, sobretudo conforme maior tempo de exposição à atividade laboral de degustação. Também foi notado impacto desfavorável no índice de dentes cariados/perdidos/obturados entre consumidores de vinho. Embora o álcool esteja relacionado à leucoplasia oral, o consumo de vinho parece ser mais seguro do que o consumo de outras bebidas alcoólicas, como os destilados.

Em estudo sobre os efeitos protetores e prejudiciais do vinho sobre o câncer de cavidade oral foi encontrado que o acetaldeído salivar resultante da ingestão oral do vinho poderia danificar a integridade da mucosa oral, cujas sucessivas alterações poderiam levar ao desenvolvimento de células epiteliais orais pré-cancerígenas. Por outro lado, há influência protetora à carcinogênese oral decorrente dos diversos compostos fenólicos do vinho que, por diferentes mecanismos, exercem efeito quimioprotetor ao câncer oral e de outras etiologias (SILVA, 2020).

São escassas as recomendações técnicas sobre cuidados à saúde bucal que os *sommeliers* deveriam adotar, e em geral elas reproduzem recomendações de cuidados bucais semelhantes à população geral no que tange à escovação dentária e fluoretação. Algumas recomendações específicas aos provadores de vinho incluem a ingestão concomitante de água, preferencialmente



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

sem gás, a ingestão de alimentos para induzir a produção salivar e a orientação de retardar a escovação por ao menos 2 horas após a degustação de vinho.

### V. Conclusão

O cuidado com os dentes é uma preocupação constante dos enófilos em geral, especificamente, aqui, os profissionais do vinho. Os dois problemas com os quais hão de lidar são a pigmentação causada pelos tintos e a erosão do esmalte, causadas pela acidez dos vinhos brancos e dos espumantes, mesmo que a queixa constante seja a questão estética. A exposição ocupacional destes profissionais ao açúcar e sua exposição aos produtos ácidos sob variadas formas estaria relacionada à cárie dentária e às alterações periodontais associadas à desmineralização e/ou desgastes dentais de origem não-bacteriana, apesar de alguns estudos demonstrarem diversos benefícios dos componentes dos vinhos sobre a ação de bactérias orais, processos inflamatórios e saúde geral.

Apesar de recomendações de cuidados em saúde bucal para *sommeliers* orientarem medidas específicas para antes, durante e depois da degustação de vinho, ainda permanece como desafio a necessidade de uma abordagem ao consumo de vinho ao longo dos anos, sobretudo nos aspectos que envolvem o tingimento do esmalte dentário e possibilidades de intervenção odontológica como o clareamento.

Muitos profissionais *sommeliers* compreendem os riscos e benefícios das substâncias componentes dos diversos tipos de vinhos, entretanto, faz-se necessário mais estudos e esclarecimentos sobre esses quesitos, mesmo a categoria fazendo visita anual ao cirurgião-dentista para acompanhamento da saúde bucal. Também restou demonstrado a necessidade de educação em saúde oral com esse grupo de profissionais, cuja profissão encontra-se em ascensão, tanto no mercado de vinhos especificamente, como em restaurantes, supermercados, entre outros setores.

### REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Tatiana Frederico de; VIANNA, Maria Isabel Pereira. O papel da epidemiologia no planejamento das ações de saúde bucal do trabalhador. **Saúde e Sociedade**, v. 14, n. 3, p. 144-154, 2005.

AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE. **Tooth care for wine tasters and wine judges**. Australia: Australian Wine Research Institute, 2017. Disponível em: [https://www.awri.com.au/industry\\_support/wine\\_and\\_health/dental-health-wine-tasters/](https://www.awri.com.au/industry_support/wine_and_health/dental-health-wine-tasters/)

BRASIL. **Lei nº 12.467, de 26 de agosto de 2011**. Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier. Brasília/DF, 2011.

ÇETINKAYA, Hatice; ROMANIUK, Piotr. Relationship between consumption of soft and alcoholic drinks and oral health problems. **Cent Eur J Public Health**, v. 8, n. 2, p. 94-102, jun. 2020.

CHIKTE, U. M.; GROBLER, S. R.; KOTZE, T. J. In vitro human dental enamel erosion by three different wine samples. **SADJ.**, v. 58, n. 9, p. 360-2, oct. 2003.



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA

### ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS **SOMMELIERS** E PROVADORES DE VINHO  
 Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

DANIELE, V. *et al.* Thermoplastic Disks Used for Commercial Orthodontic Aligners: Complete Physicochemical and Mechanical Characterization. **Materials** (Basel), v. 13, n. 10, p. 2386, 22 May, 2020.

DOWLING, Megan B. *et al.* “Orodonal manifestations of facial port-wine stains.” **Journal of the American Academy of Dermatology**, v. 67, n. 4, p. 687-93, 2012.

ESTEBAN-FERNÁNDEZ, Adelaida *et al.* Inhibition of Oral Pathogens Adhesion to Human Gingival Fibroblasts by Wine Polyphenols Alone and in Combination with an Oral Probiotic. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 66, n. 9, p. 2071-2082, 2018.

GAO, Xiaoli *et al.* Salivary biomarkers for dental caries. **Periodontology**, v. 70, n. 1, p. 128–141, 2015.

GAZZANI, Gabriella *et al.* “Food components with anticaries activity.” **Current opinion in biotechnology**, v. 23, n. 2, p. 153-9, 2012.

GEORGE, Roy *et al.* Dental Erosion and Dentinal Sensitivity amongst Professional Wine Tasters in South East Queensland, Australia. **The Scientific World Journal**, v. 2014, p. 1–5, 2014.

HEEGAARD, K. *et al.* Amount and type of alcohol consumption and missing teeth among community-dwelling older adults: findings from the Copenhagen Oral Health Senior study. **J Public Health Dent.**, v. 71, n. 4, p. 318-26, 2011.

KWEK, S. *et al.* Nanoscratch testing for the assessment of enamel demineralization under conditions simulating wine erosion. **Aust Dent J**, v. 60, p. 12-17, 2015.

LOSSO, Flavia Baratieri; CORDEIRO, Wilton Carlos. O perfil e a formação profissional para o Sommelier no Brasil: um estudo preliminar. **Turismo e Sociedade**, v. 6, n. 1, 2013.

MEURMAN, Jukka H. *et al.* Wine, alcohol, and oral health, with special emphasis on dental erosion. **Quintessence Int.**, v. 31, n. 10, p. 729-33, nov./dec. 2000.

OLIVEIRA, Bethania Paludo de. Avaliação de atitudes e de conhecimentos de provadores de vinho profissionais relacionados à erosão dentária. *In*: **XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS**, 2018.

PETTI, Stefano; SCULLY, Crispian. Association between different alcoholic beverages and leukoplakia among non- to moderate-drinking adults: a matched case-control study. **Eur J Cancer.**, v. 42, n. 4, p. 521-7, mar. 2006.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial, SC: Ed. UNIASSELVI, 2018.

SÉFORA-SOUSA, M. Mecanismos moleculares de ação anti-inflamatória e antioxidante de polifenóis de uvas e vinho tinto na aterosclerose. **Rev. Bras. Pl. Med.**, Campinas, v. 15, n. 4, p. 617-626, 2013.

SILVA, Paula *et al.* Wine Consumption and Oral Cavity Cancer: Friend or Foe, Two Faces of Janus. **Molecules**, v. 25, n. 11, p. 2569, 2020.

SUSIN, C. *et al.* The association between alcohol consumption and periodontitis in southern Brazilian adults. **J Periodontal Res.**, v. 50, n. 5, p. 622-8, oct. 2015.

VARONI, Elena Maria. Effects of red wine intake on human salivary antiradical capacity and total polyphenol content. **Food Chem Toxicol**, v. 58, p. 289-94, aug. 2013.



## RECISATEC – REVISTA CIENTÍFICA SAÚDE E TECNOLOGIA ISSN 2763-8405

SAÚDE BUCAL DOS *SOMMELIERS* E PROVADORES DE VINHO  
Mayta Queiroz Monteiro Braga, Matheus Varonil Alencar Maia, Antonio Garcia Reis Junior

ZHAO, Xiaoyi et al. “Effects of different discoloration challenges and whitening treatments on dental hard tissues and composite resin restorations.” **Journal of dentistry**, v. 89, p. 103182, 2019.

ZUPO, Roberta et al. Beverages Consumption and Oral Health in the Aging Population: A Systematic Review. **Frontiers in Nutrition**, v. 8, 2021.