

VINO, BELLEZA Y LONGEVIDAD

Ciencia, salud y placer en la cultura mediterránea

Jornada científica y divulgativa

Lugar: Restaurante “Los Mencheros”
Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

Fecha: 12 de Septiembre de 2026

El patrimonio vitivinícola frente a la vanguardia biomédica

La cultura del vino constituye uno de los pilares históricos, económicos y gastronómicos de Castilla-La Mancha. Nuestra región alberga la mayor superficie de viñedo del mundo, ocupando una posición indiscutible en la producción vitivinícola nacional e internacional.

En las últimas décadas, la investigación científica ha revelado el inmenso interés biomédico de los compuestos bioactivos de la uva y el vino. Destacan especialmente los **polifenoles**, fundamentales por su papel en la mitigación del **estrés oxidativo**, la **inflamación** y la promoción de un **envejecimiento saludable**.

Estos compuestos han abierto fronteras de innovación en la nutrición, la **nutricosmética**, la **dermocosmética** y la medicina estética, demostrando efectos protectores frente al envejecimiento cutáneo.

En este contexto, la jornada ofrece un espacio de encuentro entre **profesionales de la medicina, nutrición, enología y el sector vitivinícola** para abordar el papel del vino en la dieta mediterránea, el bienestar y la promoción del territorio regional.

Objetivos de la Jornada

Promover el conocimiento científico, cultural y gastronómico del vino como producto emblemático de la dieta mediterránea y del patrimonio agrícola de Castilla-La Mancha, fomentando la investigación y divulgación sobre los compuestos bioactivos de la uva y sus aplicaciones en salud, bienestar y dermocosmética.

Objetivos específicos

- Difundir la evidencia científica sobre compuestos bioactivos (polifenoles, resveratrol) y su relación con el envejecimiento saludable.
- Promover el consumo responsable y moderado dentro del modelo de dieta mediterránea.
- Dar visibilidad al sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, destacando su calidad y diversidad.
- Fomentar la colaboración entre instituciones, profesionales sanitarios, investigadores y sector agroalimentario.
- Analizar el papel de los polifenoles en la piel, cosmética y medicina estética.
- Explorar la innovación en dermocosmética, nutricosmética y vinoterapia, utilizando extractos y subproductos de la vid como activos protectores cutáneos.

Estructura de la jornada

La jornada se estructura sobre tres ejes fundamentales que integran el **conocimiento humanístico**, el **rigor clínico** y la **apreciación organoléptica**:

1. Cultura e historia del vino.

Análisis del papel del vino en la cultura mediterránea y su evolución histórica a lo largo de los siglos.

2. Evidencia científica: vino, salud y bienestar. Dieta mediterránea.

Revisión exhaustiva de estudios científicos sobre polifenoles, microbiota intestinal, metabolismo y riesgo cardiovascular.

3. Experiencia sensorial y gastronomía.

Cata comentada y comida con maridaje diseñadas para acercar al público la dimensión cultural y puramente sensorial del vino.

VINO, BELLEZA Y LONGEVIDAD

Ciencia, salud y placer en la cultura mediterránea

09:30 h — Apertura institucional

Intervienen:

D. Miguel Ángel Valverde Menchero (Presidente de la Diputación de Ciudad Real).

Dr. D. José Luis Tenorio Pasamón. (Director del Instituto de Investigación Agraria y Forestal –IRIAF–, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural – JCCM).

D. Carmelo García Pérez y D. Julián Garde López-Brea (Rectores UAH y UCLM).

Dr. Eduardo Gil (Presidente AMECLM)

Prof. Santiago Coca (Universidad de Alcalá).

1. Cultura e historia del vino.

10:00 h — Conferencia Inaugural. Prof. Dr. Fernando Nogueras (UAH).

El buen vino y el mal alcohol: historia, cultura y consumo responsable.

2. Evidencia científica.

11:00 h - Vino, salud y bienestar. Dieta mediterránea.

Moderador: Prof. Dr. José Vicente Saz

- Polifenoles del vino y envejecimiento saludable. Prof. Pedro de la Villa.
- Vino, microbiota intestinal y metabolismo. Dra. Victoria Fernández Ochando.
- Consumo moderado de vino y riesgo cardiovascular. Dr. Manuel Rayo.
- Vino y dieta mediterránea. Dr. Jesús Román Martín.
- Viticultura, enología y maridaje. D. Rafael Cambralla (enólogo Universidad Alcalá).

Debate

12-12:30 h – Descanso y 1ª CATA: “iniciación a la cata de vinos”. Prof. Rafael Cambralla (Director del Aula del Vino – Viticultura, enología y maridaje).

12:30 h - Del Viñedo a la Medicina Estética.

Modera: Dra. Carlota Hernández Sanz.

- Estudios y avances del IRIAF sobre la calidad organoléptica de los vinos y sobre la obtención de bebidas vínicas de bajo contenido alcohólico. Dra. Dña Adela Mena Morales –IRIAF–.
 - Estrés oxidativo, polifenoles y fibroblasto: implicaciones en el envejecimiento cutáneo. Prof. Dr. Miguel Ángel Ortega.
 - Nutricosmética y antioxidantes del vino: ¿Suplementos de belleza? D. Arturo Álvarez Bautista.
 - Nuestros vinos. D. José Manuel Fuentes (Bodega de Río Negro).
-

3. Experiencia sensorial y gastronomía.

14:15 h — 2ª Cata comentada.

Enólogos de Castilla La Mancha: D. Rafael Orozco y D. Luis Jiménez.

Introducción guiada a las características organolépticas del vino y su profunda relación con los compuestos fenólicos explorados durante las sesiones científicas.

14:45 h — Comida con maridaje.

Experiencia gastronómica inmersiva acompañada de una detallada explicación enológica de los vinos regionales seleccionados, uniendo el placer sensorial con el rigor del conocimiento.

Entidades Organizadoras

AMECLM (Asociación de Medicina Estética de Castilla La Mancha).

Entidad científica dedicada a la formación, investigación y divulgación en el ámbito de la medicina estética, la salud cutánea y el envejecimiento saludable.

Su participación en esta jornada permite abordar el interés creciente de los compuestos antioxidantes presentes en la uva y el vino en el campo de la dermatología, la cosmética y la medicina estética, ámbitos en los que los polifenoles y otros compuestos fenólicos están siendo objeto de numerosas investigaciones por su posible papel protector frente al estrés oxidativo y el envejecimiento de la piel.

UAH - Aula de Vino: Viticultura, enología y maridaje

Universidad de Alcalá

La Universidad de Alcalá, a través de su Aula de Vino —Viticultura, enología y maridaje—, participa como **ENTIDAD COLABORADORA ACADÉMICA** en la organización de esta jornada aportando el conocimiento académico y científico relacionado con la viticultura, la enología y la cultura del vino.

El “aula de vino” tiene como objetivo promover la investigación, la formación y la divulgación científica en torno al vino, su producción, su calidad y su papel dentro de la cultura gastronómica y la dieta mediterránea.

Su participación permite integrar el conocimiento científico del sector vitivinícola con otras disciplinas relacionadas con la nutrición, la salud y el bienestar, favoreciendo un enfoque multidisciplinar que pone en valor el vino como producto agrícola, cultural y gastronómico de gran relevancia para el territorio.

IRIAF (Instituto de Investigación Agraria y Forestal)

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Dentro del programa de Castilla La Mancha de fomento de la transferencia de conocimiento e información del Plan Estratégico 2023-2027 de la Política Agraria Común (PAC) que promueve la organización combinada y flujos de conocimiento entre personas, organizaciones e instituciones que usan y generan conocimientos para utilizarlos en la agricultura y los ámbitos relacionados.

PLAZAS LIMITADAS A 50 ASISTENTES

RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN

EL PRECIO INCLUYE ASISTENCIA, CATAS Y COMIDA CON MARIDAJE.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN JORNADA “VINO, BELLEZA Y LONGEVIDAD”

DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS	
DNI / NIE	
DIRECCIÓN	
CIUDAD / CÓDIGO POSTAL	
TELÉFONO	
E-MAIL	
COLEGIADO EN:	
Nº DE COLEGIADO	

CUOTA DE INSCRIPCIÓN (señale con una “X” la suya):

Incluye café, CATA y comida con MARIDAJE

- ☐ SOCIOS AMECLM: **65€**
- ☐ NO SOCIOS y/o acompañantes de socios: **75€.**

PLAZAS LIMITADAS: 50 (antes de inscribirse consulten si hay plazas disponibles en la Secretaría de AMECLM).

PAGO MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA (indicar en concepto el NOMBRE DEL INSCRITO):

nº de cuenta bancaria AMECLM: ES69 0049 2307 7125 1502 6287 (BANCO SANTANDER)

Enviar por mail el justificante de la transferencia realizada a la SECRETARÍA AMECLM:
ameclm@ameclm.org (es IMPRESCINDIBLE para confirmar la inscripción).

SECRETARÍA DE AMECLM: ELIPSE COMUNICACIÓN
949 318 498 / ameclm@ameclm.org

ó

FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD
fgua@uah.es (indicando la denominación del curso)