



Manifesto Médico de São Paulo à Nação*

Acredita ser dever de todos, e em particular das Entidades Médicas, auxiliar o governo em sua tarefa, dando-lhe os subsídios para melhor poder desempenhá-la.

As Academias de Medicina do Brasil - congregadas em Federação e reunidas no seu V Conclave -, identificadas e comprometidas com essa postura, na busca do bem, da elevação dos padrões de saúde e da qualidade de vida, não podendo deixar de cumprir o seu compromisso com a Pátria, resolvem apresentar à comunidade em geral, e à classe política em particular, algumas sugestões no sentido de:

1 - Rever a formação profissional do médico para que a escola o diplome, após seis anos, capacitando-o a resolver a grande maioria dos problemas de saúde do indivíduo;

2 - Reformular o sistema de treinamento profissional em serviço - Residência Médica -, adaptando-o no sentido de atender às necessida-

des do país, estabelecer estágios rotativos no interior, em cidades onde não haja médico, de maneira a levar a assistência médica contínua a todo brasileiro e conscientizando o jovem médico da realidade do País;

3 - Incrementar a formação de Pólos de Elite Médica através dos Cursos de Pós-Graduação, apoiando substancialmente a pesquisa científica de ponta;

4 - Desenvolver Programas de Educação Continuada, para a permanente atualização do médico, tendo em vista sua cultura humanística, técnica e ética;

5 - Adotar métodos de informatização médica de maneira a universalizar todas as informações e possibilitar um melhor controle da saúde individual e coletiva;

6 - Incentivar o mercado de trabalho a atender prioritariamente as necessidades básicas de saúde da população e estimular a iniciativa privada a criar condições de exercí-

cio profissional digno, fundamentado na livre escolha do médico pelo paciente;

7 - Estimular a mídia na realização de programas de educação em saúde visando principalmente o esclarecimento da população sobre moléstias sexualmente transmissíveis, riscos do fumo, o uso indevido de medicamentos, do álcool, dos tóxicos e das drogas;

8 - Estabelecer mecanismos de incentivo para a aquisição e importação de instrumental e equipamentos médicos de última geração, estabelecendo critérios para sua distribuição, a fim de que toda a população possa - sempre que necessário - utilizá-los;

9 - Estimular a produção e facilitar a importação de medicamentos de alto custo, bem como cuidar da distribuição destes produtos, de maneira que estejam ao alcance de todos;

10 - Regulamentar a Lei 8.842/94, que dispõe sobre a Política Nacional para os Idosos, dando ênfase à implementação de recursos para atendimento à terceira idade;

11 - Dar prioridade - nas áreas de ação federal, estadual e municipal - à atenção devida aos programas de promoção, proteção, prevenção e recuperação da saúde e de reabilitação;

12 - Reavaliar e reformular o Sistema Único de Saúde -SUS para que ele possa cumprir as finalidades a que se propõe - ou seja, universalizar, regionalizar e hierarquizar os serviços de saúde e os recursos a ele destinados.

A Federação Brasileira de Academias de Medicina espera que este documento tenha a mais ampla divulgação no País, vindo a sensibilizar aqueles que têm o poder de decisão, para assim melhorar a qualidade de vida do brasileiro.

* Elaborado por ocasião do V Conclave da Federação Brasileira das Academias de Medicina, sob a presidência do prof. dr. Irany Novah Moraes.

O V Conclave da Federação Brasileira de Academias de Medicina, ao ponderar que:

a - o ano em curso é essencialmente político,

pois nele serão escolhidos o Presidente da República e Vice, os Governadores de Estado e Vice, Senadores, Deputados Federais e Deputados Estaduais, com as esperadas propostas, planos e programas de governo nos quais, com prioridade, devem figurar as proposições, indicando soluções para os graves problemas de saúde dos brasileiros;

b - o Sistema Único de Saúde - SUS vem apresentando distorções, falhas e ações distanciantes dos dispositivos legais que lhe deram origem;

c - os médicos brasileiros vêm sofrendo as consequências do turbado panorama sócio-econômico e político no desempenho das suas atividades técnicas e éticas, prejudicando altamente a sua formação profissional e distorcendo o seu mercado de trabalho;

d - o rápido desenvolvimento da medicina e da tecnologia evidencia, cada vez mais, seu descompasso em relação à saúde do povo;

e - os problemas de saúde estão profundamente vinculados aos da educação e, em especial, à educação em saúde;

f - urge aplicar medidas a curto e médio prazos, que restabeleçam a credibilidade da medicina pública e que seja respeitada e valorizada a missão de servir à saúde da população, sem interferências político-ideológicas e discriminativas;

g - a medicina do trabalho requer a capacitação do governo e da comunidade para minimizar a altíssima incidência de acidentes de trabalho, intoxicações e doenças profissionais;

h - o problema de uso de drogas - de todas as formas - pela população - aumentando progressivamente;

Breve histórico

A origem da viticultura é anterior ao surgimento do homem, provavelmente na atual Groenlândia. Iniciou-se no estágio final da Idade do Bronze, no Oriente, entre a Armênia e a Pérsia. Há evidências de que no ano 2400 A.C. foi produzido vinho no Egito, e em 2000 A.C., na China. Na Grécia e na Roma antigas, a bebida era comum e amplamente difundida. No final do século XVII, os franceses estenderam essa cultura à África, Tunísia e Marrocos.

Na Austrália a viticultura chegou no meio do século passado, e, na mesma ocasião, iniciou-se a cultura da uva na América Setentrional e Meridional, onde alcançou um bom desenvolvimento. Atualmente a Europa produz 80% da produção mundial.

No Brasil

A videira foi introduzida no Brasil em 1532, quando Martim Afonso de Souza aportou na capitania de São Vicente, tendo sido Brás Cubas o primeiro viticultor de quem se tem notícia. Os espanhóis com os jesuítas das missões a implantaram, inicialmente, no Rio Grande do Sul. Os açorianos e alemães, entre 1732 e 1850, a levaram para os lugares próximos. Entretanto, foram os italianos os responsáveis pela importância da viticultura na economia nacional. Alguns outros estados como Santa Catarina, Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e Pernambuco também estão desenvolvendo bem essa cultura, e, em São Paulo, destacam-se as cidades de Jundiá, São Roque e Itu.

Na década de 70, o nosso vinho obteve uma grande melhoria com o empenho das multinacionais que investiram no setor vinícola do país.

Como obter qualidade no vinho

O vinho depende basicamente de quatro fatores: solo, clima, videira e tecnologia. Excetuando-se o clima, os demais itens podem ser objeto de melhoramentos introduzidos pelo homem.

O tipo de uva é fator fundamental, porém seria longo descrever-lhes as qualidades obrigatórias. O certo é que uma uva de má qualidade nunca dará um bom vinho.

O clima ideal deve apresentar um inverno suficientemente frio para abrigar o descanso da videira.

As uvas que produzem vinhos finos são as de origem européia, chamadas viníferas, e se dividem em tintas e brancas. As uvas tintas mais conhecidas são: Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. As uvas brancas: Riesling Itálico, Trebbiano ou Saint Emilion, Semillon, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling Renano e Gerwurztraminer.

Como comprar um bom vinho

Há vários aspectos a serem considerados para se reconhecer um bom vinho. O rótulo, por exemplo, obrigatori-

amente, deve mencionar o fabricante, produtor e engarrafador, endereço do local de produção e acondicionamento, nome, marca, classe, tipo e natureza do produto, conteúdo do líquido, graduação alcoólica, aditivos indicados por extenso, a respectiva classe, entre outras informações.

O vinho de mesa que apresentar sabor levemente adocicado, deve ter, no rótulo, a palavra suave ou doce.

O vinho espumante natural, ou champagne, deverá trazer escrito a palavra "gazeificado", com dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico, e de cor igual à usada para os demais dizeres do rótulo. Há toda uma norma bem rígida, no controle dos vinhos.

Como guardar corretamente o vinho

Você já fez parte de ou presenciou a seguinte cena: uma pessoa pára seu carro em frente a uma loja ou supermercado com inúmeras garrafas de vinho dispostas decorativamente na vitrina, bem expostas à claridade. Compra algumas, leva-as para o seu portamalas e sai pelas ruas, certamente passando sobre alguns buracos e sujeito a brechadas rápidas. Em casa, acondiciona-as em uma pequena adega, "feita especialmente" na cozinha ou na área de serviço, próximas ao fogão ou às máquinas de lavar, enxugar, etc. Em outra hipótese, coloca-as em seu "bar", de pé, bem expostas, especialmente se as marcas forem boas ou conhecidas.

Certamente as servilas estarão oferecendo uma outra bebida, despojada de suas melhores características.

Portanto, para armazenar corretamente os seus vinhos, obedeça aos seguintes critérios: temperatura constante e baixa, entre 8 e 18 graus, admitindo-se no Brasil até 21 graus. Acima disso, o vinho amadurece muito rapidamente. Coloque-as no escuro, pois a luz modifica a cor do vinho. Evite vibrações, para que os sedimentos naturais que os vinhos tintos envelhecidos possam eventualmente conter, não sejam perturbados. Procure lugares ventilados, para evitar a formação de fungos e parasitas que estragam a rolha. Mantenha as garrafas deitadas, a fim de que as rolhas fiquem molhadas e não deixem entrar muito ar. Disponha os vinhos brancos e tintos velhos na parte inferior, no meio os champagnes e rosados, e na parte superior, os tintos de consumo mais rápido. Quanto às safras, o mais importante fator é a condição meteorológica durante o período vegetativo da videira, como: temperatura, chuva, umidade relativa, que podem afetar a qualidade da uva. No Brasil, as melhores safras foram as de 1968, 78, 80, 82 e 1988.

Como servir e saborear um vinho

Para saborear um vinho, inicialmente deve-se observar a sua limpidez, aroma e sabor.

Quanto à temperatura, depende muito do gosto de cada um, porém há

VIN

*** MARIA HELENA
GOUVEIA**

É muito freqüente ouvir-se em reuniões de amigos, particularmente em dias frios, a seguinte pergunta: "o que vocês acham de um vinho para esquentar?" Geralmente a pergunta vem acompanhada de um gesto característico - mãos espalmadas friccionando-se mutuamente, significando ao mesmo tempo, o frio

e o entusiasmo do calor. Mas tomar um "vinho para esquentar" pressupõe que esta seja a única qualidade desta bebida. Pode-se perder a oportunidade de saboreá-lo, deixando-se de lado comentários

algumas normas que contribuem para sua verdadeira apreciação.

Por exemplo, as temperaturas adequadas:

Tipos	Graus centígrados
Branco suaves	4 a 6
Champagne	6 a 8
Branco secos	6 a 8
Rosados	8 a 10
Clarete	10 a 12
Tinto leve (Brasil)	12 a 18
Tinto encorpado (Bordeaux, Bourgogne)	16 a 20

Para o clima brasileiro, quando a temperatura é muito alta, aconselha-se colocar o vinho tinto na geladeira para refrescá-lo até 20 graus.

É comum dizer-se que o vinho "quanto mais velho melhor", mas isso não é verdade, pois a vida do vinho possui infância, juventude, maturidade e velhice. No Brasil, os vinhos tintos de mesa, bem conservados, alcançam o

seu apogeu entre dois ou três anos. Excepcionalmente poderão chegar a 10 ou 12 anos se permanecidos em excelentes condições de armazenamento.

Os brancos, champagnes e rosados devem ser consumidos bem jovens, entre um e três anos de idade.

Copos adequados

Recomenda-se que sejam de vidro fino ou cristal transparente, de forma que permitam a visão da bebida e não alterem o seu gosto.

Copos ligeiramente mais fechados em cima concentram melhor o aroma; copos com haste longa evitam que o calor não altere a temperatura, e também ao serem tomados; taças de formato alto e estreito, conhecidas como flute, são indicadas para o champagne e ajudam a reter mais as bolhas. Os copos nunca devem ser cheios mais do que 2/3

AL HOS



dia seguinte, vamos lá, ainda há tempo.

Este artigo pretende dar-lhe subsídios para encontrar agradáveis, trocas de idéias e experiências e especialmente, a possibilidade de saborear um vinho na hora certa, na quantidade exata, usufruindo tudo que esta bebida milenar pode lhe oferecer. TIM, TIM!

Interessantes e agradáveis como as suas características, procedência, visão, aroma, paladar.

Porém, se você não sabe diferenciar um vinho, a não ser pela ausência ou permanência da dor de cabeça do

para não perder o "bouquet" do vinho. A quantidade varia com a pessoa, idade, constituição física e sexo, bem como o hábito de beber às refeições. Como média, meia garrafa por pessoa, por refeição.

Quando diversos vinhos forem degustados na mesma ocasião, recomenda-se a seguinte ordem: branco antes do tinto, seco antes do suave ou doce, gelado antes do refrescado, leve antes do encorpado e o jovem antes do velho.

Adequação aos tipos de comidas

Vinhos brancos - indicados para pratos leves, frutos do mar, entradas e carnes brancas, queijos leves, massa com molho branco, pratos à base de ovos, aperitivos e sobremesas delicadas.

Vinhos tintos - acompanham pratos de sabor mais forte, como carnes de

caça, massa com molho de tomate, carnes assadas, carnes vermelhas e pratos mais condimentados.

O champagne acompanha todos os pratos, petiscos, sobremesas, em qualquer hora do dia e nas mais diversas ocasiões.

Para servir, deve-se abrir o vinho um pouco antes, para que descanse. O que porventura reste não deve ser bebido mais tarde, pois perde corpo, aroma e sabor.

Degustação

Para degustar um bom vinho, usamos quatro sentidos que nos ajudarão a saboreá-lo muito melhor e com muito mais prazer: - visão, olfato, gosto e tato. Vendo o vinho percebemos a cor, a limpidez, a fluidez e a presença ou ausência de efervescência. Por meio do olfato percebemos o aroma e o bouquet. O gosto é percebido na língua, que informa as sensações de doce, salgado,

amargo ou ácido. As sensações percebidas pela boca são: untuosidade, aspereza, presença de gás carbônico e temperatura.

Alguns dos mais recentes vinhos de excelente qualidade

- BRASIL

Tintos
Velho do Museu 1989
Aurora - Cabernet Sauvignon 1991
Chandon-1991
Dalpizzol Merlot 1991
Barão de Lantier - Cabernet Sauvignon 1991

Branco

Aurora Gewustraminer 1993
Aurora Chardonay 1993
Chandon
Boticelli - Moscato Canelli
Velho do Museu Bewustraminer

- PORTUGAL

Tintos
Quinta do Carmo 1990 - Alentejo
Quinta do Couto - Grande Escolha - Douro
Luiz Pato - 1988 Bairrada
Barca Velha - Douro
Quinta de Pancas 90 - Alentejo

Branco

Palácio da Brejoira "verde" - Monção
João Pires - Palmela
Cova da Ursa - Palmela
Quinta de Pancas - Alentejo

- ESPANHA

Tinto
Conde de Valdemar - 1987 reserva - Rioja
Vina Real 1988 Gran reserva - Rioja
Vega Sicilia Unico - Rueda
Marques de Murrieta - Reserva - Rioja
Marques de Villamagna - Reserva - Rioja

Branco

Marques de Murrieta - Rioja
Miguel Torres - Rótulo verde - Penedes
Marques de Carceres - Rioja

- FRANÇA

Tintos
Vosne Romanée 1988 Drouhin - Borgonha
Côte Rôtie - Chapoutier - Cote Rhône
Chateau de Mille 1989 - Côte de Luberon
Chateau Pichon Lalande 1990 - Bordeaux
Branco
Puligny Montrachet - Faiveley
Borgonha
Sancerre Cuvée Première Vieilles 1992 - Loire
Chateau Jolys Doce - Jurançon

- CHILE

Tintos
Montes Alpha - Cabernet Sauvignon
Los Vascos - Cabernet Sauvignon 1989
Donmelchior - Cab Sauv 1989

* Maria Helena Gouveia é jornalista e escritora. Esta reportagem contou com consultoria do Economista e Administrador de Empresas Renato Frascino, que, entre outros títulos de real grandeza, é atual Conselheiro e ex-presidente da Sociedade Amigos do Vinho.

Linguagem do vinho

Estes são alguns termos usados na linguagem dos vinhos:

AMARGUINHO - é a sensação agradável que deixam os vinhos tintos envelhecidos

AROMA - cheiro característico de algumas variedades de uva como a Moscatel, a Malsávia, etc.

BOUQUET - palavra francesa que indica o conjunto de aromas e perfumes de um vinho de grande valor. Pode ser fraco, agradável, limpo e intenso

BRUT - os franceses definem com esta palavra os champagnes muito secos

CLARETE - é um vinho que possui todas as qualidades positivas

CORPO - um vinho tem corpo quando é rico em extrato seco e álcool

DELICADO - vinho não corposo mas agradável, bem equilibrado

FRACO - vinho pouco alcoólico e de pouca vivacidade

FRISANTE - vinho rico em gás carbônico, como os espumantes

MACIO - vinho rico em glicerina e agradável à degustação

RETROGOSTO - impressão do gosto que permanece depois de se ter degustado um vinho. Normalmente os bons vinhos deixam um gosto persistente de amarguinho

ROLHA - (gosto de rolha) ocorre devido à má qualidade da rolha ou do mofo que a ataca

SECO - vinho no qual todos os açúcares nele contidos se transformam em álcool durante a fermentação

SUAVE - vinho levemente doce
SOMMELIER - pessoa especializada em escolher o vinho adequado à comida. O presidente da A.B.S. (Associação Brasileira de Sommeliers) é o médico pediatra em São Paulo, dr. Mario Telles
ENÓLOGO - aquele que conhece vinhos

Ensaio de orquestra na APM



Todo mundo voltou a falar do filme durante o coquetel

Décio Drummond*

A Associação Paulista de Medicina, dando prosseguimento à sua programação cultural, ofereceu, na noite de 7 de julho, aos associados e respectivas famílias, uma exibição do filme de Federico Fellini, *Ensaio de Orquestra*, seguida de uma explanação feita pelo professor Ricardo Rizek.

Feliz por todos os aspectos essa iniciativa da APM de abrir espaço para eventos culturais, proporcionando aos médicos e suas famílias ocasião para se reunirem em atmosfera bem diferente daquela de hospitais e consultórios a que estão forçados por dever da profissão. Afinal, nem só de pão vive o homem. Nem só de estetoscópio vive o médico...

Nada mais apropriado para um evento cultural do que *Ensaio de Orquestra*. Foi como uma homenagem a Fellini, recentemente falecido. Trata-se de um filme

denso, pleno de signos que, pouco a pouco, vão sendo decodificados, revelando sua pungente metáfora social. Nessa época conturbada em que vivemos, quando as tradições do passado lutam com novos valores, é preciso um esforço coletivo para que possamos atingir o equilíbrio. Ao mesmo tempo em que nenhum de nós pode negar a História - pois somos produtos dela -, igualmente não podemos nos refugiar "embaixo do piano" fingindo não tomar conhecimento das transformações sociais que estão ocorrendo. Cada um de nós tem um instrumento para tocar nessa grande orquestra que é a existência, é indispensável que não desafinemos.

Ensaio de Orquestra é um filme perturbador, realizado por um cineasta que sempre evidenciou, em toda a sua obra, compreender a fragilidade do ser humano

em face desta difícil tarefa que é viver.

Depois dos fracassos que foram *Casanova* e *Cidade das Mulheres*, era justo acreditar que Fellini estivesse decadente. Eis que, semelhante à Fênix mitológica, ele ressurgiu com toda a força do gênio com *E La Nave Va* e, principalmente, com este esmagador *Ensaio de Orquestra*, com que, mais uma vez, o grande cineasta italiano demonstra a importante função social do cinema.

Ao final da exibição, o professor Ricardo Rizek apresentou a sua visão muito pessoal da película, visão que constitui um corte vertical, resultado de minucioso estudo analítico a que submeteu o filme.

Que venham outras noites como essa de 7 de julho!

* Professor de Literatura

Vida Cultural

Ana Palladini, consagrada artista plástica, está expondo suas obras em Ribeirão Preto, entre os dias 13 de julho a 13 de agosto, na rua João Penteado, 742. Ana é paulistana, mas desde 1985 reside em Mococa, casada com Paulo Palladini, renomado psiquiatra. Sua pintura é forte, intuitiva, abstrata, usa pouco pincel, mais espátula. Transmite muita energia. Tem participado de várias coletivas e individuais e, embora tenha começado a pintar há poucos anos, já ameculhou vários prêmios importantes. O Departamento Cultural da APM, em breve, estará expondo, no Espaço Cultural de sua sede, algumas obras da pintora.



No mês de julho realizou-se cerimônia religiosa em comemoração aos 10 anos de atividade, como professor titular da disciplina de cirurgia do aparelho digestivo da FMUSP, de Henrique Walter Pinotti, na igreja São Luiz Gonzaga.



Foi um sucesso a sessão especial de exibição do filme *Ensaio de Orquestra*, de Federico Fellini, na sede da APM. Auditório lotado, após a apresentação seguiram-se os debates e, ao final, coquetel



Ruy Bueno de Arruda Camargo escreveu importante livro sobre as fontes de águas quentes e frias brasileiras, chamado *Águas Mineirais Brasileiras*. No livro o prof. Ruy descreve as principais águas minerais do Brasil, especialmente as termais, catalogando-as por Estado da Federação. Trata de suas composições físico-químicas, propriedades medicinais e indicações terapêuticas. Destina-se a orientação dos médicos, dos estudiosos do termalismo hidromineral e do público em geral. Serve, também, de orientação para as pessoas que desejam complementar a terapêutica auxiliar da hidroterapia no tratamento de moléstias. Quem desejar adquirir o livro pode procurá-lo diretamente com o autor, à rua Francisco Leitão, 391, CEP 05414-020, São Paulo, SP (fones 853-3738 e 852-7429).



Wilson Castello de Almeida escreveu excelente livro sobre a vida e a obra de Jacob Levy Moreno, o criador do psicodrama. Fruto de pesquisa bibliográfica e das criações de seu mundo, o autor divide a narrativa de acordo com a inspiração predominante da vida de Moreno, ressaltando a coerência de suas contribuições à filosofia, ao teatro, à medicina, à psicologia social, à pedagogia e às psicoterapias. Leitura que inicia os estudantes e muito anima os especialistas para outros aprofundamentos.

G. A. P.