



Universidad de Valladolid

**Facultad de Medicina de
Valladolid
Grado en Nutrición
Humana y Dietética
Curso 2017/18**

TRABAJO de FIN de GRADO

**EL VINO EN EL *AVISO DE SANIDAD*
DE FRANCISCO NÚÑEZ DE CORIA**

Autora: María Durántez Fernández

Tutora: Victoria Recio Muñoz

RESUMEN

La importancia del vino en la sociedad está reflejada en la propia historia de la humanidad puesto que el vino ha representado un papel importante tanto en la dieta como en remedios medicinales. Para tener constancia de ello se ha analizado un texto de dietética del siglo XVI: la obra *Aviso de Sanidad* de Francisco Núñez de Coria, cuyos textos son una excelente fuente de información sobre estos temas.

El presente trabajo pretende describir el papel fundamental del vino en la tradición dietética, contextualizar el capítulo dedicado a los vinos de la obra de Núñez de Coria y con ello estudiar las fuentes originales que aparecen en ella, analizando tanto las fuentes explícitas como las fuentes no explícitas, con la finalidad de conocer la verdadera importancia que tenía el vino en la época según diversos autores. Este trabajo deja constancia también de que las fuentes provienen en su gran mayoría de autores de medicina, aunque también cita a algún poeta.

Además se han analizado los beneficios del consumo de vino en la actualidad y se ha llegado a la conclusión de que varias de las premisas que aparecen en la obra analizada coinciden con las recomendaciones actuales.

PALABRAS CLAVES

Vino / Aviso de Sanidad / Núñez de Coria / Tradición dietética / Siglo XVI

ABSTRACT

The importance of the wine into society is reflected in the own history of mankind because a principal role has been representing by the wine as much in the diet as medicine preparation. To obtain evidence, we have analysed a sixteenth century text about dietetics: *Aviso de Sanidad* by Francisco Núñez de Coria, whose texts are an excellent source of information about this topic.

The aim of this project is to describe the principal role of wine into dietetics tradition, to contextualize the chapter dedicated to wine in the text by Núñez de Coria and the study of the original sources that appear there, analysing both explicit sources and not explicit sources. We intend to enhance the role played by wine in several authors. This document leaves proof that sources come mostly from medical authors, although it also quotes some lyric poets.

In addition, we have analysed the benefits of wine consumption nowadays and we have come to the conclusion that some premises which appear in the text agree with our current advice.

KEYWORDS

Wine / *Aviso de Sanidad* / Núñez de Coria / Dietetics Tradition / Sixteenth century

ÍNDICE

1. JUSTIFICACION Y OBJETIVOS	1
2. METODOLOGÍA.....	2
3. AUTOR.....	3
4. OBRA	3
4.1. AVISO DE SANIDAD QUE TRATA DE TODOS LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS Y DEL REGIMIENTO DE SANIDAD.....	4
5. EL VINO EN LA TRADICIÓN DIETÉTICA.....	6
6. EL VINO EN EL AVISO DE SANIDAD	9
7. FUENTES.....	12
7.1. FUENTES EXPLÍCITAS.....	12
7.1. FUENTES NO EXPLÍCITAS	22
8. EL VINO EN LA ACTUALIDAD	23
9. CONCLUSIONES.....	24
10. BIBLIOGRAFÍA.....	26

1. JUSTIFICACION Y OBJETIVOS

El vino ha estado presente en prácticamente toda la historia de la humanidad, por lo que se considera que la historia del vino es paralela a la historia del ser humano, ya que a lo largo de los siglos su consumo ha representado un factor de cohesión social, tanto en ceremonias rituales y religiosas, como en comidas, cenas y banquetes. Por ello resulta interesante conocer el papel que ha desempeñado el vino en toda esa tradición.

El objetivo de este trabajo es, por tanto, conocer la importancia del vino en la tradición dietética a través del estudio de un texto del siglo XVI, el *Aviso de Sanidad* del español Francisco Núñez de Coria como ejemplo de toda la tradición. Además de este objetivo principal nos hemos marcado los siguientes:

- Contextualizar el capítulo dedicado a los vinos en esta obra.
- Rastrear las diferentes fuentes explícitas y no explícitas que aparecen a lo largo de sus capítulos.
- Conocer la importancia del vino en la tradición dietética.
- Conocer el modo de trabajo de Francisco Núñez de Coria.
- Investigar sobre el vino en la actualidad.

La razón por la que hemos elegido analizar un texto de dietética ha sido que el estudio exhaustivo de las obras dedicadas a este tema resulta clave para conocer el papel del vino en épocas pasadas.

2. METODOLOGÍA

Para la realización de este trabajo he leído atentamente el capítulo dedicado al vino en la obra *Aviso de Sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento de sanidad*, con el objetivo de conocer de primera mano el modo de trabajo del autor. La edición que he utilizado ha sido la del año 1572¹.

Además he considerado oportuno contextualizar el capítulo a partir de la lectura de bibliografía específica del autor y de sus obras.

Para facilitar la comprensión de la obra he descrito la importancia del vino en la tradición dietética, dando a conocer la utilidad del vino y su consumo aconsejado desde la Antigüedad; los diferentes tipos de vinos que se encuentran en los tratados de dietética, y la clasificación en función de las cualidades que poseía el vino. Asimismo, he reflejado algunas recomendaciones sobre su consumo.

Con el fin de conocer mejor el modo de trabajo del autor he estudiado las fuentes originales que aparecen en la obra, analizando tanto las fuentes explícitas como las fuentes no explícitas. Algunas de ellas contaban con traducciones al castellano, pero en otros casos solo existen ediciones en latín, por lo que he tenido que recurrir a las traducciones realizadas por la tutora Victoria Recio Muñoz.

Por último, he relacionado los beneficios asociados a un consumo moderado de vino en la dieta de hoy en día con las recomendaciones de la obra de Núñez de Coria.

¹ Se puede consultar esta edición en: https://books.google.es/books?id=4mRWAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_suummary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

3. AUTOR ²

Francisco Núñez de Coria, o como mencionan en algunos lugares Núñez de Oria, nació en el pueblo toledano de Casarrubios del Monte en 1537, aunque su fecha exacta de fallecimiento se desconoce. Se crió en el seno de una familia acomodada, pues su padre ejercía como médico de la zona. Recibió educación básica en Toledo, donde también realizó sus estudios de bachiller y artes. Posteriormente estudió medicina en la Universidad Complutense de Alcalá de Henares, siendo discípulo del célebre médico Cristóbal de Vega, donde se licenció en 1559, y un año después consiguió el grado de doctor en la misma Universidad. Su vida discurre ejerciendo la profesión médica y cultivando la poesía, a la que él mismo refiere como su gran pasión.

4. OBRA ³

Francisco Núñez de Coria escribió libros médicos, uno de los cuales debe identificarse con el género de *Regimiento*, es el *Regimiento y Aviso de Sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento de sanidad*. Es el único tratado de esta época dedicado a examinar detalladamente los alimentos y las actividades que rodean al ser humano.

Otra obra del médico toledano es: *Libro intitulado del parto humano, en el cual se contienen remedios muy útiles y usuales para el parto dificultoso de las mujeres, con otros muchos secretos a ellos pertenecientes*, dicho tratado es una obra de tocoginecología y pediatría, que ha de considerarse uno de los mejores textos de obstetricia de la época.

De su obra poética destaca una composición en versos hexámetros sobre las hazañas de Bernardo del Carpio titulada *Lyrae Heroicae libri XIV*, publicada en Salamanca en 1581. También es autor de una elegía dedicada a Isabel de Valois.

² Sobre la vida de este autor véase: Álvarez de Palacio – Fernández Díez (2006) (p.99); Garrido Aranda (2001) (pp.175-176); Hernández Morejón (1842-1852).

³ Sobre la obra de este autor véase: Álvarez de Palacio – Fernández Díez (2006) (p. 99); Chinchilla (1844); Garrido Aranda (2001) (pp.175-176); Hernández Morejón (1842-1852).

4.1 AVISO DE SANIDAD QUE TRATA DE TODOS LOS GÉNEROS DE ALIMENTOS Y DEL REGIMIENTO DE SANIDAD.⁴

Entre los tratados de higiene más importantes del siglo XVI se encuentra la obra de Francisco Núñez de Coria, en la que se refleja la importancia de las *sex res non naturales* en la salud de los individuos. El *Aviso de Sanidad* es uno de los primeros textos monográficos dedicados al estudio de la alimentación.

Esta obra fue editada por primera vez en 1569 en Madrid. En 1572 aparecerá una nueva tirada de esta misma edición, que posteriormente será ampliada y reeditada. La segunda edición fue publicada en 1586, en la que se añade un nuevo apartado, cuyo contenido está dedicado al tratamiento de las mujeres: *Tratado del uso de las mugeres, y como sea dañoso y provechoso, y qué cosas se hayan de hacer para la tentación de la carne, del sueño y baños*. Dicha obra está impresa en los talleres del afamado profesional Francisco del Canto en Medina del Campo, lugar donde también se imprimieron otros importantes tratados higiénicos-médicos de esta época.

El autor dedica su obra al Muy Ilustre S. Doctor Martín de Velasco, perteneciente al Consejo y Cámara de su Majestad, de lo cual da fe su escribano de cámara y del consejo, Domingo de Zabala.

La epístola introductoria está dedicada a resaltar las virtudes y la bondad del Ilustrísimo Señor Don Juan Ruiz, Obispo de Zamora y natural de Alcalá de Henares. A continuación aparece el prólogo, firmado por el autor, y en el que expone sus motivaciones para escribir su obra, principalmente ofrecer una guía para la adecuada elección de los alimentos y su más conveniente condimentación.

A lo largo de los capítulos realiza una aproximación teórica a la alimentación y a las normas que deben orientar el buen regimiento del ser humano, que es lo que en nuestros días conocemos como la pauta dietética recomendada. En ella expone la creación de unas normas de nutrición útiles para el planteamiento de la valoración de la ingesta diaria.

El libro más denso es el primero, donde el autor expone un detallado estudio de los alimentos provenientes del trigo y sus derivados, de la carne, del pescado, de la leche y de los huevos. En el segundo libro se hace un exhaustivo repaso a las hortalizas y verduras, legumbres, semillas y arroz a la vez que se destaca el importante papel que desempeñan en la alimentación saludable de las personas. El tercer libro está dedicado a analizar el alto valor que tienen las frutas en nuestra dieta. El autor indica cuáles son las más saludables y ricas en nutrientes.

⁴ Sobre *Aviso de Sanidad* véase: Álvarez de Palacio (2008) (pp.264-269); Álvarez de Palacio – Fernández Díez (2006) (pp.99-115); Chinchilla (1841-1846) (pp. 94-97); Garrido Aranda (2001) (pp.173-197); Granjel (1980) (pp.260-264).

El cuarto libro lo dedica a la condimentación y al uso de las especias que facilitan el preparado de los alimentos para su ingesta. El libro quinto completa el contenido con la bebida. El autor realiza un extenso recorrido por los diferentes tipos de vinos que deben acompañar la ingesta de los alimentos, refiriéndose también al agua como un componente líquido fundamental para el correcto funcionamiento del aparato digestivo. Para finalizar, en la última parte de su obra, indicada como el *tratado del uso de las mugeres*, se encuentran una serie de recomendaciones para el cuidado de la salud como es el uso del baño y los beneficios higiénico-corporales que de él se derivan.

En definitiva, Francisco Núñez de Coria intenta transmitir a través de su obra una idea general sobre la decisiva contribución que tiene en el ser humano la alimentación, partiendo de la premisa de que llevar a cabo una alimentación equilibrada influye positivamente en la calidad de la vida de la persona, de tal forma que es un recurso al alcance del ser humano para prevenir la enfermedad y además es un tratamiento muy útil en el proceso de recuperación de dicha enfermedad, así como una deficiente alimentación puede llegar a perjudicar gravemente la salud. Como manifiesta Núñez de Coria, la alimentación se sitúa en el ámbito de la responsabilidad personal del ser humano, por lo que ser conscientes del equilibrio en la comida y en la bebida en la infancia es fundamental y debe convertirse en un hábito de vida del ser humano.

5. EL VINO EN LA TRADICIÓN DIETÉTICA ⁵

El vino tiene prestigio como alimento y medicamento desde la Antigüedad. Junto con el pan, el vino es uno de los elementos fundamentales en la dieta durante la Edad Media. Por ello los médicos mostraron gran interés por el vino en los regímenes de dietética donde recomiendan que se tome en la cantidad y del modo aconsejado, teniendo en cuenta que el vino puede ser causa de graves daños cuando se ingiere más allá de la medida recomendada.

Son numerosos los tratados que en esta época tratan el tema de la prevención de salud individual, entre los que destacan el famoso *Regimen sanitatis salernitanum* cuya obra es un tratado de dietética en verso del siglo XII y una de las más difundidas de la Escuela Médica de Salerno. Se trata de un texto clave de la medicina preventiva en el que se exponen diversas normas higiénicas, dietéticas y terapéuticas. Entre otros tratados también encontramos con El *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* de Arnaldo de Villanova (siglo XIV),

El Renacimiento fue también una etapa que se caracterizó por una proliferación de obras de dietética conocidas como “regimientos de salud”. Estos regímenes de salud, también conocidos por su nombre en latín *regimina sanitatis*, plasman la importancia del consumo del vino y recomiendan un consumo moderado.

Algunos famosos tratados de esta época son el libro II de *De arte medendi* de Cristóbal de Vega (siglo XVI) o el *Aviso de Sanidad* de Francisco Núñez de Coria (siglo XVI).

Durante esta época, los médicos atribuyeron propiedades beneficiosas al vino. Durante muchos siglos ha sido alimento básico, siendo citado como el más higiénico de las bebidas, ya que en diversas situaciones era más seguro tomar vino que agua directamente puesto que era un foco de infección para disenterías y otras enfermedades. Los usos más frecuentes del vino en este tipo de tratados son: acompañamiento de las comidas o como aplicación medicinal.

Los efectos negativos del abuso del vino aparecen explicitados en el *Regimen sanitatis salernitanum*. Entre los perjuicios destaca el daño en el hígado, órgano fundamental del que depende la producción de sangre, ya que puede provocar pérdida de calor hepático o inflamación. Otras acciones dañinas del vino ingerido en gran cantidad afectan al sistema nervioso y en primer lugar al cerebro, por el continuo ascenso de los vapores del vino hasta él.

⁵ Para conocer más sobre este tema véase: Cruz Cruz (1997) (pp.97-123); Gil Sotres (1996) (pp.704-733); González de Fauve – De Forteza (2005) (pp.175-192); Rodrigo-Esteban (2013) (pp.101-134).

El vino mezclado con agua aparece como recomendación en varios de los tratados médicos, incluso Núñez de Coria le dedica parte de un capítulo, pues era común desde la Antigüedad rebajar el vino con agua. También es cierto que cuando el vino se bebe rebajado con agua fortalece el calor natural y la humedad radical en el estómago y prolonga la vida, por tanto el vino ha de ser preferido al agua, ya que aparte de que apaga la sed, proporciona al cuerpo un alimento muy rápido y selecto.

Los autores no se muestran unánimes en cuánto a la edad en la que conviene comenzar a beber vino. Dado que el vino es considerado un alimento, algunos autores creen que está indicado para los niños porque les da un aporte nutricional idóneo para su crecimiento. En cambio, otros autores rechazan su consumo debido a su composición. Por el contrario, a los ancianos se les recomienda beber vino ya que en ellos el calor innato está a punto de extinguirse. Por su parte los jóvenes deben beber vino de forma moderada y preferentemente rebajado con agua.

Los tratados de dietética ofrecen algunos consejos para evitar la embriaguez. Por ejemplo, que la ingesta de vino conviene acompañarla de determinados alimentos o que hay que evitar cosas dulces cuando se quiere beber mucho.

Por tanto, las utilidades más importantes del vino son: transportar el alimento digerido a todos los miembros, actuar él mismo como nutriente, mezclar los alimentos en el estómago, restaurar la humedad del organismo, confortar el calor natural y los espíritus, y una serie de acciones sobre el sistema nervioso central.

Los vinos se pueden clasificar según cinco cualidades: color, olor, sabor, sustancia y fuerza. Los dos últimos se refieren a la sutilidad o grosura del vino y a la debilidad o fortaleza de cada clase. Otro criterio se refiere a su vejez o juventud. La edad del vino parece remitir a la fuerza del mismo: los vinos jóvenes son débiles y los viejos suelen ser muy fuertes.

En cuanto al color los vinos se clasifican en blancos, rojos, negros y claretes. Aunque en esto no están de acuerdo todos los autores. Los vinos blancos suelen ser más débiles, con más mezcla de agua, son más fríos y se pueden utilizar como refrescantes.

Los vinos tintos pasan por ser más calientes, sobre todo si son viejos. El vino usado con valores medicinales debe tener buen olor, es decir, ser aromático, pues esto es signo de su capacidad de nutrir el organismo y sobre todo de multiplicar los espíritus sutiles.

En cuanto al sabor, los vinos pueden ser dulces, acres o intermedios. Algún autor añade otras variantes como son los vinos amargos y los agrios. Como sucede con todas las cosas dulces, los vinos de esta clase son de extraordinario alimento y suelen provocar mucha sed. Los acres confortan el estómago pero estriñen el vientre. Los agrios son diuréticos y los amargos muy calientes.

Según la fuerza que tienen los vinos se dividen en: vinosos, aguados y medios. La consideración de la fuerza del vino parece guardar relación con su graduación alcohólica. Los vinosos son los más fuertes, que fácilmente suben a la cabeza. En los acuados o aguados, según la costumbre antigua, puede penetrar mejor que el agua. Si el vino es muy caliente y tiene muchos grados, puede eliminar la humedad radical y causar la muerte. De ahí la necesidad de ser atemperado con agua. El vino aguado potencia el calor natural, y humedece por la cantidad de agua que contiene

En cuanto a su sustancia, se distingue entre vinos gruesos, sutiles y mediocres. El vino grueso es un líquido con mucho cuerpo, del que se dice que alimenta mucho y se digiere mal. Los vinos sutiles, en cambio, abandonan muy pronto el estómago, ya que su capacidad nutritiva es muy reducida y tiene una gran virtud diurética, pues rápidamente se eliminan por orina.

6. EL VINO EN EL AVISO DE SANIDAD

Este trabajo está dedicado exclusivamente al libro quinto de la obra *Aviso de Sanidad* de Francisco Núñez de Coria, quien lo titula “De los vinos, agua y otras bebidas”. Este libro consta de 23 capítulos, en los que se recogen consejos relativos a la bebida y al efecto que produce con la comida. En este caso me he centrado solamente en los capítulos relativos al vino.

En los primeros cuatro capítulos de este libro el autor hace referencia al momento y a la manera de beberlo.

En este sentido, el autor reconoce la importancia de la necesidad de beber para sobrevivir. Por ello establece una serie de reglas sobre la cantidad, pues si se bebe de forma moderada se reduce el riesgo de muerte. Por regla general, no debe beberse en ayunas, con el estómago vacío, pero existen algunas excepciones esto es, cuando se bebe por recomendación médica o si se está muy acostumbrado. El argumento de abstenerse de beber en ayunas se explica por la alteración del estómago y por la mala digestión que provoca. Aun así, el autor afirma que existe prohibición expresa de beber después de comer y antes de comenzar el proceso digestivo. En el caso de tener sed solo se admite enjuagarse la boca. También insiste en que no se debe comer o beber inmediatamente después de realizar trabajos físicos, por la falta de tranquilidad. Si bebe, entonces el sujeto deberá tranquilizarse para que no se concentre la bebida en el estómago y facilitar la digestión.⁶

En los siguientes diez capítulos (del capítulo quinto al capítulo decimocuarto) explico únicamente las partes dedicadas al vino.

Capítulo quinto: “De los daños que se siguen del beber demasiado vino”:

En este capítulo expone que beber vino de forma moderada es beneficioso. Sin embargo, si se consume en grandes cantidades es bastante perjudicial para el sujeto

Capítulo sexto: “Del agua o vino enfriados con nieve, o de otra manera y de sus daños”:

El beber frío (bebida enfriada con nieve o hielo) puede resultar beneficioso para los trabajadores en épocas de calor porque templata la temperatura del cuerpo, pero puede ser perjudicial para las personas mayores o con poca fuerza porque produce dolor en el pecho y en las tripas, afecta a los nervios, etc. En cambio, consumir vino enfriado no es tan perjudicial como consumir agua fría.

⁶ Para conocer más sobre la importancia y los modos de beber véase: Garrido Aranda (2001) (pp.173-197).

Capítulo séptimo: “De los vinos en general”:

Los vinos presentan seis características: sustancia, virtud, olor, sabor, color y complexión. El vino es caliente y húmedo a no ser que este vino tenga más de 4 años, pues en ese caso es caliente y seco. Los menores de edad no deben beber vino en ninguna condición y los jóvenes deben beberlo con moderación ya que además les alimenta. Por su parte, que los mayores lo ingieran como remedio medicinal puede resultar beneficioso.

Capítulo octavo: “Del vino aguado, y del vino de color y sustancia de agua, y finalmente del vino blanco”:

El vino aguado (mitad vino y mitad agua) modifica, limpia, lava, conforta y sacia más la sed que el agua o los vinos solos. Sin embargo, debe beberse en pequeñas dosis, ya que debilita el estómago. Si se bebe en poca cantidad es bueno para el estómago deshidratado. Tiene importantes beneficios cuando hace calor, porque refresca y humedece. En este capítulo trata también del vino blanco, de poco color y de poca fuerza, por lo que lo aconseja como remedio medicinal para los enfermos y además destaca que es útil porque refresca en tiempos de calor.

Capítulo noveno: “De los vinos tintos claretos”:

Los vinos tintos claretos son los más recomendados, ya que son los más nutritivos y además poseen virtudes que benefician a las personas jóvenes que lo consumen. En cambio no son nada beneficiosos para los mayores porque causan diversos perjuicios.

Capítulo décimo: “Del vino dulce, tanto blanco como tinto”:

El vino dulce, ya sea tinto o blanco, es muy conveniente para los sujetos. Sin embargo, por su dulzura debe evitarse en aquellos sujetos que presenten obstrucciones de hígado, bazo, riñones, piedras en la vejiga, en situaciones en las que se padezca fiebre, calentura o sequía; puesto que el dulce agrava estas situaciones.

Capítulo undécimo: “Del vino stípico, que dicen agrestino, y del austero y pónico en fin de los vinos estreñidos”:

Ninguno de los vinos que se describen en este capítulo se recomienda como consumo nutritivo, solamente como remedio medicinal. Los agrestinos son aquellos tipos de vinos de uvas sin madurar que convienen en estados de fiebre, inflamaciones de hígado o deshidratación; El austero conforta el estómago y conviene a los sujetos de complexión fuerte; El pónico es de difícil digestión pero es útil en aquellos que beben malas aguas.

Capítulo duodécimo: “Del vino aromático, oloroso y del vino de mal olor y de sus daños”:

El vino aromático, aunque afecta a la cabeza, tiene múltiples beneficios. Pero, en cambio, si además de ser aromático es de buen sabor resulta aún mejor, ya que un vino sin olor ni aroma es poco nutritivo y además no es beneficioso sino que daña más el cerebro, causa embriaguez y varios efectos negativos en el sujeto.

Capítulo decimotercero: “Del vino nuevo y de sus daños y a quienes hace más daño”:

El vino nuevo es aquel que se ha asentado poco por lo cual es recio (sabor fuerte) y escasamente recomendable porque es poco digestivo. En cambio, el vino añejo es el que tiene en torno a siete años y es caliente en tercer grado. Tampoco es recomendable aunque sí podría indicarse como remedio medicinal. El vino más aconsejable es el que se encuentra a caballo entre el nuevo y el añejo (en torno al año y medio), de color transparente, blanco tirando a rojo, de suave olor, mediana fuerza y con un sabor característico.

Capítulo decimocuarto: “Del vino añejo”:

En este capítulo se habla de los vinos añejos que pasan de 4 o 5 años. Recomienda administrarlo como remedio medicinal y es poco nutritivo, por lo que causa los mismos daños que el vino nuevo. El vino aconsejado es aquel de mediana edad, que se encuentra entre el nuevo y el añejo.

7. FUENTES

Podemos clasificar en explícitas y no explícitas las fuentes que utiliza Núñez de Coria en el capítulo dedicado a los vinos. A continuación se indica una muestra representativa de estas.

7.1 FUENTES EXPLÍCITAS

Núñez de Coria menciona los siguientes autores ordenados cronológicamente: Hipócrates de Cos, Aristóteles, Quinto Ennio, Quinto Horacio, Galeno, Beda el Venerable, Isaac Israelí, Rhazes, Haly Abbas, Avicena, Averroes y Pietro D'Abano.

HIPÓCRATES DE COS (460 a.C – 365 a.C)

Hipócrates está considerado como una de las figuras más destacadas de la historia de la medicina, y muchos autores se refieren a él como el “padre de la medicina”. Su aportación más importante es el denominado *Corpus Hippocraticum* colección de unas sesenta obras médicas. En la obra de Núñez de Coria se observa la mención a la obra titulada *Aforismos* de Hipócrates.

Los *Aforismos* son una serie de proposiciones relativas a los síntomas y al diagnóstico de las enfermedades.

A continuación se comparan el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original de los *Aforismos* de Hipócrates para observar las similitudes y diferencias.

<i>Aviso de sanidad</i> . Lib.5, cap.6: Lo mismo dijo muy bien Hipócrates en la sección quinta aforismo 17, que de toda cosa fría viene daño a los nervios.	Hipócrates (1983). <i>Aforismos</i> , sección quinta, aforismo 18: “El frío es enemigo de los huesos, dientes, nervios, cerebro y médula espinal. El calor es favorable”.
---	---

Se observa que Núñez de Coria cita el texto como el aforismo 17 pero en la edición actual corresponde al aforismo 18. Esto puede explicarse porque quizás la edición que utilizaba Núñez de Coria tuviera diferente numeración.

Más adelante cita otra obra de Hipócrates, *Sobre la dieta en las enfermedades agudas*, un complemento manual de dietética que fue seguido por muchos médicos durante varios siglos.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original de *Sobre la dieta en las enfermedades agudas* de Hipócrates para observar las similitudes y diferencias.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: A donde hay temor de dolor de cabeza y de lesión o daño de los sentidos, se debe al uso del vino. Pero se debe dar agua en su lugar o un vino muy delgado y flaco de color de la palma y sin olor, en fin que sea como agua en su sustancia.

Hipócrates (1983). *Sobre la dieta en las enfermedades agudas*, 63: Cuando en estas enfermedades agudas se piensa que el vino se sube a la cabeza, o produce en ella mucha pesadez, hay que retirarlo. En tales casos hay que usar agua o bebidas acuosas, y dar vino blanco totalmente rebajado y sin nada de olor.

ARISTÓTELES (384 a.C – 322 a.C)

Aristóteles fue un gran filósofo, lógico y científico de la Antigua Grecia. Sus ideas han ejercido una enorme influencia en la historia intelectual de occidente y han perdurado durante siglos. Escribió cerca de 200 tratados sobre diversos temas: lógica, metafísica, filosofía de la ciencia, ética, filosofía política, estética, retórica, astronomía y biología. Núñez de Coria menciona la obra *Problemata*.

La obra *Problemata* de Aristóteles consiste en un tratado que contiene un amplio conjunto de preguntas y respuestas acerca de cuestiones médicas, científicas y de la vida cotidiana.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original de *Problemata* de Aristóteles.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: En cuanto a la complexión decimos en universal, que el vino es caliente y húmedo.

Aristóteles. *Problemas*, sección 11, prob.36 (859a): Pues bien, el vino, al ser caliente por naturaleza, más bien elimina el enfriamiento, mientras que la inquietud lo provoca.

GALENO (129 – 216)

Galeno fue un médico, cirujano y filósofo griego en el imperio romano. Es considerado uno de los más completos investigadores médicos de la Edad Antigua, sus puntos de vista dominaron la medicina europea a lo largo de más de mil años en campos como la anatomía, filosofía, patología, farmacología, neurología, filosofía y lógica. Entre sus obras encontramos *De sanitate tuenda (La salud según Galeno)*, *De methodo medendi*, etc a las que Núñez de Coria hace referencia.

La obra *De sanitate tuenda (La salud según Galeno)* es una de las obras en las que Galeno dedica exclusivamente a la salud de los individuos.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *De sanitate tuenda* de Galeno. Solamente incluimos aquellas citas que, a nuestro juicio, corresponden con el original de Galeno.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: En general los que fueren de menor de edad de diez y ocho años, no lo deben beber porque es añadir fuego a fuego, pero los mancebos pueden beberlo con templanza. Porque dice que hincha la cabeza de humos vaporosos.

Galeno (2015). *La salud según Galeno*, Libro 1, cap. 11: El autor sugiere que: El niño ni en mucho tiempo ni en absoluto debe probar el vino. En efecto, el vino que se bebe humedece y calienta el cuerpo demasiado, y llena la cabeza de vapores en los temperamentos húmedos y calientes, como es el de tales niños. Luego, no es bueno para ellos llenarles la cabeza ni humedecérsela y calentársela más de lo conveniente.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: Y dijo Galeno que el mayor provecho que hace en los viejos, es calentarles todos sus miembros pero no infiere toda la fortaleza del vino, también como los muy jóvenes, o varones, por razón de la flaqueza de su cabeza y de sus nervios, y por donde ende se concluye, que el vino conviene a los viejos por razón de remedio medicinal porque el calor repugna a la frialdad de su complexión.

Galeno (2015). *La salud según Galeno*, Libro 5, cap. 5: El autor indica que: Así como el vino es lo más contrario para los niños, así también es lo más útil para los ancianos. Pero que sean de los de naturaleza más caliente.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.8: el cual vino (sc. el vino blanco) debe ser de un año y poco más, y no puede durar mucho, porque pronto se azeda⁷ y así el Galeno alaba y aprueba el vino que presto se azeda para ayudar a digerir los humores crudos.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.8: nombra al tal vino salero, y al aguado en Titacazeno, pero aquí en nuestras tierras de castilla es diferente, porque los vinos blancos, rojos o rubios de arenas se hallan por experiencia ser suaves y delgados y que no hieren la cabeza, antes se halla que tienen las propiedades y virtudes del vino aguado que Galeno llama oligoso, excepto en cuanto al color y fácilmente se azedan, que no es pequeño indicio de su suavidad y flaqueza.

Galeno (2015). *La salud según Galeno*, Libro 4, cap. 6: Pero, si piensas que los humores crudos ya han adelgazado suficientemente, dale vino de composición fina y de color amarillento o blanco.

Galeno (2015). *La salud según Galeno*, Libro 4, cap. 6: En efecto, uno es bueno para la euquimia⁸ y la digestión y el otro para la uresis⁹. En Italia el de Falerno y el de Surrento son de la primera clase, así como de la segunda clase son el sabino, el albano y el Adriano (vinos de sustancia acuosa), y en Asia de la primera son el lesbio y el arusio y de la segunda el titazaceno y el arsuino[....] teniendo en cuenta los objetivos establecidos con respecto a su color y a su consistencia, pero tiene que rechazar los vinos espesos y negros porque generan cacoquimia (mala calidad de los humores) y son lentos de pasar.

A continuación Núñez de Coria menciona otra de las obras de Galeno, *De methodo medendi* que trata sobre el arte de la curación, en la que Galeno abordaba temas como las propiedades y combinaciones de los medicamentos elementales o el valor de los fármacos compuestos según sus tipos y la localización de la enfermedad.

Se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original de *De methodo medendi* de Galeno.

⁷ "Acedar" significa "poner agrio algo" (DRAE).

⁸ "Euquimia", buena calidad de los humores. Cf. Galeno (2015).

⁹ "Uresis", acción de orinar. Cf. Galeno (2015).

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.6: Que el dio agua refriada con nieve como suelen aparejarla en Roma.

Galeno. *De methodo medendi*, lib.7, cap.4 (K X, 467): Non aquam modo dedi fontanam recentem, sed etiam Quae nive esset refrigerata, ut Romae praeparare solent.¹⁰

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.6: habla de la flaqueza del estómago por causa cálida dijo que fue aliviada muchas veces con agua enfriada con nieve y con frutas frías enfriadas de la misma manera.

Galeno. *De methodo medendi*, libri 7, cap.4 (K X, 468): Sed et frigidae facultatis fructus similiter refrigerans iisdem dedi.

BEDA EL VENERABLE (672 – 735)

Beda el Venerable fue monje benedictino escritor y erudito, cuya obra más conocida fue la *Historia ecclesiastica gentis Anglorum* (*Historia eclesiástica del pueblo de los Anglos*). Además Beda escribió sobre muchos otros temas, desde música hasta religión.

El comentario al Evangelio de S. Lucas es una muestra de exégesis literal, simple.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del Beda el Venerable.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.5: Beda el Venerable (non enim vino in quo est luxuria, inebriari, eum quimuelo spirituali defiderat imperi). Quiere decir, no cumple ni es lícito a aquel que desea henchirse del mosto del espíritu santo, embriagarse de vino, en el cual está la lujuria.

Beda Venerable (1862-1865). *Comentario al Evangelio según San Lucas*: la traducción del latín es la siguiente: "No conviene que se embriague de vino, en el que está la lujuria, aquel que desea colmarse de mosto espiritual". (Traducción realizada por Recio Muñoz, V.)

¹⁰ El texto está en latín porque no se ha encontrado una edición al castellano o a otra lengua moderna. Esto es así en el resto de textos en latín.

ISAAC ISRAELÍ (830? – 932?)

Isaac fue médico y uno de los más destacados pensadores medievales judíos. Escribió varios tratados médicos y filosóficos ampliamente traducidos al hebreo y al latín. Escribió varias obras de contenido científico y filosófico. Núñez de Coria hace referencia a una de sus obras más importantes *Tratado de las dietas particulares*.

En el *tratado de las dietas particulares* se ofrece una amplia y completa clasificación que permite la identificación y caracterización de determinados alimentos.

A continuación se comparan el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *Tratado de las dietas particulares* de Isaac Israelí.

<p><i>Aviso de sanidad</i>. Lib.5, cap.7: el vino abraza las virtudes del cuerpo y del alma, porque esfuerza así las unas como las otras, bebiéndose moderadamente, y dijo más, que los antiguos compararon al vino a la triaca magna porque hallaron por experiencia que era socorredor y ayudador de las cosas contrarias, porque calienta lo frío y enfría lo caliente, humedece lo seco y deseca lo húmedo, porque calienta y deseca de su natural propiedad, pero enfría y humedece accidentalmente porque con la sutileza de su sustancia trae consigo el agua que se le mezcla por todas las partes del cuerpo: con la cual se enfrían y rehumedecen.</p>	<p>Isaac Isaraelí. <i>Liber Dietarum Particularium</i>: Ideoque antiqui assimilavere vinum tyriace magne nature quia coopererunt eam duarum contrariarum rerum esse iuvativam, unde vinum similiter reppererunt esse duorum proficuum. Calefacit enim frigida et infrigidat calida, humectat sicca, extenuat humida, eius tamen calefactio et desiccatio est naturaliter, humectatio et infrigidatio accidentaliter quia cum sui subtilitate et perforatione portat aquam ad membra que necesse est refrigerari et humectari.</p>
--	---

AVICENA (980 – 1037)

Avicena fue médico, filósofo y científico. Escribió cerca de trescientos libros sobre diferentes temas, predominantemente de filosofía y medicina. Sus textos más famosos son *El libro de la curación* y *El canon de medicina*, también conocido como *Canon de Avicena*, considerado uno de los libros más famosos de la historia de la medicina. Hemos observado que Núñez de Coria menciona al *Canon* de Avicena.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *El canon de medicina* de Avicena.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.5: Donde dijo que el que no se hincha de comida, ni coma cosas diuréticas o abrideras ni cosas dulces, sino que coma cosas untuosas o cosas de pringe o carne lardada, migas de pan mojadas en gordo, y porque no le puede poner regla cierta de la cantidad, que a cada cual conviene beber, téngase por regla que no se beba tanta cantidad de vino, que nada sobre el estómago o le agrave ni haga ruido.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.6: Dice así que el agua templada, que no es de fuerte frialdad, es más conveniente a las complexiones templadas. Y finalmente dice, que aquella agua con nieve la frialdad, de la cual no le proviene de fuera por parte de la nieve, porque la que es enfriada en nieve, es de una mala disposición y manera. Porque hace daño a los nervios, y a los miembros de la respiración que es el pecho y pulmón, y a todos los miembros inferiores, y no puede tolerar la tal bebida, sino el que es fuertemente sanguino, y si no hiciera luego de presente daño en algunos hacerlo en largo proceso de tiempo.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.8: Mata más la sequía que el agua sola, o el vino por sí.

Avicena. *Canon*, Libri I, fen 3, doc.2, cap. 8, 49r: Qui autem vino repleti voluerit, cibo non repleatur, neque rem tunc dulcem comedat, sed bibat tafeam unctuosam et micas unctuosas comedat et carnem pinguedine mistam et inungatur et non laboret et post cibum quum bibere voluerit utatur amygdalis et lentibus salitis et cauguamec de capparibus et si comederit caules coctos cum carne et olivas de aqua et eis similia confert ei et iuvabit in bibendo vinum "Que no se beba tanta cantidad de vino que nade sobre el estómago o le agrave ni le haga ruido, como lo dijo Avicena". (Traducción realizada por Recio Muñoz, V.)

Avicena. *Canon*, Libri I, fen 3, doc.2, cap. 8, 49vb: Complexionibus temperatis aqua convenientior est que in frigiditatis fortitudine temperata existit et cuius infrigidatio cum nive deforis fit, precipue si nix mala fuerit. Et in nive etiam bona huiusmodi existit dispositio quoniam quod ex ea resolvitur nervis et membris interioribus neque tolerat eam nisi vehementer sanguineum quod si non ilico nocumentum alicui fecerit secundum longitudinem dierum faciet et quum in annis processerit.

Avicena. *Canon*, Libri 4, fen 1, tract.2, cap.39: De febre ephimera [...] Et sumant in potu vinum album, subtile commixtum et est melius quam aqua propter id quod est in eo de sudatione et provocatione.

<p><i>Aviso de sanidad.</i> Lib.5, cap.9: El vino tinto grueso y turbio daña a la vista y se debe huir del todo, también el grueso no turbio, no se debe vituperar (despreciar), porque es más apto para la nutrición.</p>	<p>Avicena. <i>Canon</i>, Libri 3, fen 3, tract.4, cap.4, 170vb: En el capítulo sobre los elementos que dañan la vista: Cibi vero qui nocent [...] vinum grossum turbatum.</p>
<p><i>Aviso de sanidad.</i> Lib.5, cap.10: También accidentalmente es muy dañoso por su dulzura, por las cuales cosas causa, como dijimos, opilaciones y atapamiento en los miembros que hemos dicho.</p>	<p>Avicena. <i>Canon</i>, Libri 3, fen 14, tract.5, cap.19, 230va: Et vinum dulce facit accidere in epate oppilationem et ipsum abstergit illam que est in pectore.</p>
<p><i>Aviso de sanidad.</i> Lib.5, cap.10: Así como el vino dulce causa opilaciones en el hígado, así abre opilaciones en los pulmones.</p>	<p>Avicena. <i>Canon</i>, Libri 3, fen 10, tract.1, cap.6, 190va: Nam ipsum (sc. vinum dulce) vehementer aperit oppilationem pulmonis sicut ipsum vehementer generat oppilationem epatis.</p>
<p><i>Aviso de sanidad.</i> Lib.5, cap.13: Si hay cosa que tenga propiedad de engendrar esperma, es el vino nuevo.</p>	<p>Avicena. <i>Canon</i>, Libri 3, fen 20, tract.2, cap.37, 83va: Illud cui inest proprietas generandi sperma sicut vinum novum.</p>
<p><i>Aviso de sanidad.</i> Lib.5, cap.14: Es como cosa medicinal y de poco nutrimento causa los daños mismos que el vino nuevo.</p>	<p>Avicena. <i>Canon</i>, Libri 3, fen 3, doct.2, cap.8, 49vb: Vinum vetus est quasi medicina et pauci existit nutrimenti. Novum vero vinum impedit epar et ad epaticam perducit dissenteriam propter inflationem suam et propterea quod facit ventrem.</p>

AVERROES (1126 – 1198)

Averroes fue un filósofo y médico andalusí, maestro de filosofía y leyes islámicas, matemáticas, astronomía y medicina. Se dedicó y trabajó principalmente en la filosofía del conocimiento. Averroes fue conocido en Occidente como “el Comentador” por haber traducido y divulgado las obras de Aristóteles. Entre sus numerosas obras, hallamos *Los Comentarios a Galeno*, a los que Núñez de Coria hace referencia.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *La medicina de Averroes: comentarios a Galeno* de Averroes.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: A donde hay temor de dolor de cabeza y de lesión o daño de los sentidos, se debe al uso del vino.

Averroes (1987). *La medicina de Averroes*, primera parte, cap.3: Si el alimento es más de lo necesario, su transformación es difícil, porque cuando se enfría en el cuerpo es causa de formación de enfermedades frías, de ahí que cuando se beba vino en exceso, surjan enfermedades frías tales como la hemiplejía, sopor, apoplejía, parálisis, epilepsia, convulsión y distensión.

PIETRO D'ABANO (1250? – 1318)

Pietro D'Abano, llamado "el conciliador", fue médico, astrólogo, profesor y filósofo italiano. Su famosa obra se titula *Conciliator differentiarum, quæ inter philosophos et medicos versantur* que fue un intento de unificar la medicina árabe con la filosofía especulativa griega, gozando de gran influencia hasta bien entrado el siglo XVI.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *Conciliator* de Pietro D' Abano para observar las similitudes y diferencias.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: En cuanto a la complexión decimos en universal, que el vino es caliente y húmedo, excepto cuando es de cuatro años o más, porque en tal caso es caliente y seco, así como lo dijo el Conciliador.

Pietro D'Abano. *Conciliator*, Diff.70, 106ra: Quod vinum calidum sit et siccum, quoniam meri complexio universaliter est calida et sicca.

CITAS NO ENCONTRADAS

QUINTO ENNIO (239 a.C – 169 a.C) Y QUINTO HORACIO (65 a.C – 8 a.C)

Nuestro autor atribuye estas dos citas a estos autores poetas antiguos. Sin embargo, no hemos podido encontrarlas en las obras consultadas.

<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: Y dijo Ennio el padre de los poetas, nunca ayuda a cantar las armas sino bien bebido.</i>	<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: Concluyo Horacio por dicho de otros, que ninguno metros de los que bebe agua pueden valer ni vivir mucho.</i>
--	--

RHAZES (860 – 932)

Nuestro autor menciona una de sus obras: *Libro de medicina para Al-Mansur* que trata de temas de contenido teórico como la dieta, la higiene, la anatomía, la fisiología, la patología general y la cirugía.

Sin embargo, no hemos podido encontrarlas en las obras consultadas. Algún ejemplo de las citas son las siguientes.

<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: Como dijo Rhazes en el libro para Al-Mansur; pero si acaeciese la tal acción agravante del vino, hágase vómito, o beban tras ello aguamiel.</i>	<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.6: Como dijo Rhazes en el libro para Al-Mansur; diciendo que sumamente se debe huir del beber agua de nieve.</i>
--	--

HALY ABBAS (¿? – 994)

Su única obra conocida es *Kitāb Kāmil al-ṣinā'ah al-ṭibbīyah: al-ma'rūf bi-al-Malaki* (El arte completo de la medicina) a la que Núñez de Coria hace referencia.

Sin embargo, no hemos podido encontrarlas en las obras consultadas. A continuación se muestra algún ejemplo de las citas.

<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.8: Como dijo Haly Abbas en su obra; que el vino de color rubio, como de azafrán, es de más fuerte color y de más robusta agudez, y que más pronto pasa por los miembros y causa cólera y dolor de cabeza.</i>	<i>Aviso de sanidad. Lib.5, cap.9: Como dijo Haly Abbas en su obra; los vinos tintos claretos son de fuerte calor y sequedad, pasan pronto abajo del estómago, engendran buena sangre, confortan el calor natural, si se da en conveniente calidad.</i>
---	---

7.2 FUENTES NO EXPLICITAS

En las siguientes fuentes observamos que Núñez de Coria no cita literalmente a los autores pero se aprecia que algunos de los textos se corresponden principalmente con algunos fragmentos de su gran profesor Cristóbal de Vega.

CRISTÓBAL DE VEGA (1510 – 1573)

Cristóbal de Vega fue médico, humanista y traductor español seguidor del galenismo humanista. Una de sus obras más importantes fue *De arte medendi*, una sistematización de todo el saber médico desde los supuestos del galenismo humanista. Aunque Francisco Núñez de Coria no cita literalmente, se aprecia en sus textos que siguió las ideas de Cristóbal de Vega.

Su obra *De arte medendi* constituye uno de los *compendia medicinae* más importantes y más difundido del Humanismo médico español del siglo XVI. El libro segundo de este escrito consta de un manual de dietética, que sigue el modelo de los *regimina sanitatis* de la Edad Media y el Renacimiento.

A continuación se compara el texto de *Aviso de Sanidad* con el texto original del *De arte de medendi* de Cristóbal de Vega.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.10: (sc. el vino dulce) Es dañoso para los que tienen o temen opilaciones de hígado, bazo y riñones, y los que tienen piedra de vejiga, especialmente es dañoso para opilación de bazo, después de la del hígado.

Vega, Cristóbal de (2018), cap. 2: Los vinos a los que Galeno propiamente llama dulces tienen una sustancia grasa y se retienen en los conductos del hígado, pues este también los conduce rápidamente, y dañan un hígado inflamado y escirroso y que padece obstrucción. Los vinos dulces también dañan el bazo, pero menos que el hígado.

Aviso de sanidad. Lib.5, cap.7: En general los que fueren menor de edad de diez y ocho años, no lo deben beber porque es añadir fuego a fuego [...] porque dice que hincha la cabeza de humos vaporosos.

Vega, Cristóbal de (2018), cap. 2: No solo dice que es malo ofrecer vino a los niños, sino que añade las causas. El vino humedece, llena la cabeza de vapores y todo el cuerpo, pero los niños son húmedos y están llenos de vapores.

8. EL VINO EN LA ACTUALIDAD ¹¹

En la actualidad está confirmado que el consumo moderado de vino en la población adulta puede resultar beneficioso para la salud. A través de diferentes estudios que se han realizado se ha manifestado que el vino tiene efecto cardioprotector, debido a que se ha demostrado que disminuye el colesterol LDL (colesterol malo), aumenta el colesterol HDL (colesterol bueno), disminuye la agregación plaquetaria y presenta otros efectos beneficiosos para la salud: facilita la digestión, previene las úlceras de estómago, es muy buen antioxidante, previene distintos tipos de cáncer, y también se ha demostrado que disminuye la glucemia y la resistencia a la insulina.

Por lo que debido a los beneficios cardiovasculares asociados al consumo de vino entre la población adulta, se debe recomendar el consumo moderado de vino siempre que no exista ninguna contraindicación.

Para ello es necesario que se realice una correcta educación sanitaria a la población indicando los beneficios del consumo moderado de vino, y así poder aprovechar correctamente los beneficios que supone su consumo apropiado.

Además de esto también es conveniente seguir una dieta mediterránea, considerada actualmente una dieta sana y saludable que nos aporta los alimentos necesarios en la proporción y cantidad adecuada. Además de abarcar todos los grupos de alimentos se incluye también la bebida, por lo que se recomienda que el vino debe consumirse en pequeñas cantidades y sobre todo durante las comidas.

Según la OMS, los países de la cuenca mediterránea tienen una población con mejores expectativas de vida que en los demás países del mundo, debido a que el hecho de consumir vino de forma moderada y regular está asociado a una mejora del estado de salud.

¹¹ Nieto Santander, R.M. – Pérez Gea, J. – Nieto Rubia, M.U. – Rico Cano, A. – Sánchez Martínez, S. (2017) (pp. 605-611).

9. CONCLUSIONES

El vino ha desempeñado un gran papel a lo largo de la historia, ya que se ha considerado un elemento fundamental en la dieta del ser humano. Además el vino ha desempeñado este importante papel tanto como alimento como medicina ya desde la Antigüedad. Por eso, los médicos de la época prestan atención a esta bebida en sus regímenes de dietética y en los tratados médicos en general.

Esta importancia puede verse en el *Aviso de Sanidad* de Núñez de Coria que dedica diez capítulos a este tema de los diecinueve que tiene todo el libro quinto. En esta obra se confirma que el vino desempeñó dos funciones primordiales: como elemento vital en la dieta alimentaria y como ingrediente o remedio medicinal.

Nuestro autor clasifica los vinos en función de las seis características que posee el propio vino: sustancia, virtud, olor, sabor, color y complexión así como también realiza una clasificación en función de la edad apropiada para su consumo, prohibiéndose en todas las circunstancias el consumo en los niños. En cambio, aconseja un consumo moderado en jóvenes y en los ancianos se recomienda como remedio medicinal. La clasificación que realiza de los vinos es la siguiente: aguados, blancos de poco color y poca fuerza, tintos claretos, dulces, agrestinos, austeros y pónicos aconsejados solamente como remedio medicinal, aromático, vinos nuevos o añejos.

También establece cuáles son las ventajas y contraindicaciones en su consumo y explica detalladamente los efectos que ciertos vinos provocan en determinadas enfermedades, así como en los comportamientos y conductas del ser humano.

Entre los beneficios del consumo moderado de vino destacan el hecho de que el vino es alimento y es nutritivo, que fortifica todas las virtudes del cuerpo, que estimula el apetito, que ayuda a la digestión, que conforta el estómago, que engendra buena sangre, que levanta los ánimos, etc. Vinos aguados o vinos blancos son útiles en tiempo de calor debido a que refrescan, humedecen y sacian más la sed que el agua, y también son convenientes en los que padecen fiebre o enfermedades no agudas.

Núñez de Coria destaca la necesidad de beber con moderación, evitando en la medida de lo posible los excesos y perjuicios que provoca la embriaguez. Entre los perjuicios que destaca está: beber en exceso pues ocasiona dolor de cabeza y lesión o daño de los nervios, sentidos y órganos. No todos los tipos de vinos convienen como vía de alimento. En algunos de los vinos se debe tener especial precaución como es en el caso de los vinos dulces que son perjudiciales para los que padecen obstrucciones de hígado, bazo y riñones y presentan piedras en la

vejiga. Se debe evitar en las situaciones donde los pacientes tienen fiebre, calentura, deshidratación y cólera. No se olvida de comentar que hay vinos poco nutritivos, que no levantan los ánimos sino que provocan tristeza, son pocos digestivos, causan obstrucciones e inflamaciones, incitan a la lujuria, dañan los nervios, quitan el sueño, causan la embriaguez, etc., por lo que algunos de ellos solo se recomiendan como remedio medicinal, por ejemplo, los vinos dulces, agrestinos, austeros, pónicos, algunos vinos aromáticos, nuevos y añejos.

Para fundamentar sus argumentos utiliza numerosos textos y autores. Principalmente, menciona autores de medicina, aunque cita a algún poeta como Horacio y Ennio. Núñez de Coria plasma las ideas que otros autores tenía respecto al consumo del vino, por lo que en la mayor parte no cita literalmente sus textos sino que recogía los conocimientos que dicho autor disponía sobre el vino.

En este sentido nuestro autor menciona algunos autores de forma explícita y silencio a otros. Entre las fuentes explícitas están: Hipócrates, Aristóteles, Ennio, Horacio, Galeno, Beda el Venerable, Isaac Israelí, Rhazes, Haly Abbas, Avicena, Averroes y Pietro D'Abano. Dentro de las fuentes no explícitas cabe destacar a Cristóbal de Vega. Es probable que Núñez de Coria utilizase el libro II del *De arte medendi*, puesto que el profesor alcalaíno fue su profesor. No obstante, sería necesario llevar a cabo una investigación más exhaustiva para llegar a esta conclusión. En algunos casos traduce los originales en latín de forma bastante literal, por ejemplo en Galeno, Beda el Venerable, Isaac Israelí, Avicena, Averroes y Pietro D'Abano.

Sobre los beneficios del vino en la actualidad se llega a la conclusión de que el consumo moderado puede resultar beneficioso para la salud ya que contribuye a mejorar la salud en el ser humano. Varios de estos beneficios coinciden con los que plasmó Núñez de Coria en su tratado dietético del siglo XVI, como la recomendación de un consumo moderado entre la población adulta ya que se trata de un alimento que aporta nutrientes interesantes para el organismo, es cardioprotector, estimula el apetito y ayuda a la digestión, entre otros.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez de Palacio, C. (2008). "El esquema galénico de las *sex res non naturales* como fundamento del concepto de salud corporal en el humanismo renacentista español". En Nieto Ibáñez, J.M. – Manchón Gómez, R. (eds.). *El humanismo español entre el viejo mundo y el nuevo*, Jaén-León: Universidad de León.
- Álvarez de Palacio, E.- Fernández Díez, B. (2006). "La dietética en los regimientos de salud del siglo XVI español: análisis de la obra de Francisco Núñez de Coria". En Martín Rodríguez, A.M. - Santana Henríquez, G. (eds.). *El humanismo español, su proyección en América y Canarias en la época del humanismo*. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Aristóteles. (2004). *Problemas*. Introducción, traducción y notas de Sánchez Millán, E. Madrid: Gredos.
- Averroes. (1987). *La medicina de Averroes: Comentarios a Galeno*. Vázquez de Benito, M.C. (trad.). Salamanca: Ediciones Universidad Salamanca.
- Avicena (1527). *Liber Canonis medicine cum castigationibus Andreae Bellunensis* <translatus a magistro Gerardo Cremonensi in Toletum ab Arabico in Latinum>, Venecia: in edibus Luce Antonii Iunta Florentini.
- Beda Venerable (1862-1865), *Comentario al Evangelio según San Lucas*, en *Patrologia Latina* 92,312C.
- Chinchilla, A. (1841-1846). *Anales históricos de la medicina en general, y biográfico-bibliográfico de la española en particular*. Valencia: Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense de Madrid.
- Chinchilla, A. (1844). *Vademecum histórico y bibliográfico de la anatomía, fisiología, higiene, terapéutica y materia médica, cirugía, medicina, medicina legal y obstetricia*. Valencia: Imprenta de D. Jose Mateu Cervera.
- Cruz Cruz, J. (1997). *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. Huesca: La Val de Onsera.
- Galeno (1965), *De methodo medendi* en *Claudii Galeni Opera omnia*, C. G. Kühn ed., vol. X, Hildesheim: Georg Olms Verlagsbuchhandlung.

- Galeno. (2015). *La salud según Galeno: de acuerdo con su obra sobre cómo hay que proteger la salud y un epílogo sobre la salud y la enfermedad en la terminología galénica*. Cerezo Magán, M. (ed.). Lleida: Universitat de Lleida.
- Garrido Aranda, A. (2001). "La bebida en cuatro tratadistas españoles: Lobera de Ávila, Núñez de Coria, Sorapán de Rieros y Bails". En Garrido Aranda, A. (eds.). *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Universidad de Córdoba.
- Gil Sotres, P. (1996). "Introducción". En Paniagua, J.A. - García Ballester, L. (eds.). *Arnaldi de Villanova. Opera medica omnia X.1*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- González de Fauve, M.E., & De Forteza, P. (2005). "Del beber con moderación. Usos y aplicaciones del vino según los tratados médicos de la España bajomedieval y de la temprana modernidad". *Historia. Instituciones. Documentos*(32), (pp.175-192).
- Granjel, L. (1980). *La medicina española renacentista*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Hernández Morejón, A. (1842-1852). *Historia bibliográfica de la medicina española*. Valencia: Biblioteca Hispana de la Universidad Complutense de Madrid.
- Hipócrates. (1983). *Aforismos en Tratados Hipócraticos Vol. 1*. García Gual, C. – Lara Nava, M.D. – López Pérez, J.A. – Cabellos Álvarez, B. (trad.). Madrid: Gredos.
- Hipócrates. (1983). *Sobre la dieta en las enfermedades agudas en Tratados Hipocráticos. Vol. 3*. García Gual, C. – Lara Nava, M.D. – López Pérez, J.A. – Cabellos Álvarez, B. (trad.). Madrid: Gredos.
- Nieto Santander, R.M. – Pérez Gea, J. – Nieto Rubia, M.U. – Rico Cano, A. – Sánchez Martínez, S. (2017). "Los beneficios del consumo del vino en la salud cardiovascular". *Investigación en salud y envejecimiento*, vol.4, (pp. 605-611).
- Núñez de Coria, F. (1572). *Aviso de Sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento de sanidad*. Madrid: Pierres Cusin.
- Pietro D'Abano (1565). *Conciliator controversiarum*, Venecia: apud Iuntas.

- Rodrigo-Esteban, M. (2013). “El consumo de vino en la Baja Edad Media: Consideraciones socioculturales”. En García Guata, M. - Piedrafita, E. - Barbacil, J. (eds.). *La alimentación en la Corona de Aragón (s. XIV-XV)*. Zaragoza: IFC.
- Vega, C. de. (2018). *Sobre el arte de curar*. Vellisca Gutiérrez, N. (ed., y trad.). Valladolid: Universidad de Valladolid.