



Adverse reactions to wine: think outside the bottle.

Alicia Armentia

Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology 2008, 8:266–269.

El vino dentro de las bebidas alcohólicas, es el alcohol más comúnmente implicado en reacciones de hipersensibilidad. Estas reacciones son más comunes en pacientes asmáticos, sin embargo publicaciones recientes reportan una alta prevalencia de síntomas de hipersensibilidad después del consumo de vino tinto en la población general.

El vino tiene contaminantes químicos como los sulfitos, dioxinas, histamina, bifenilos, hidrocarburos aromáticos, naftaleno, arsénico, cadmio y mercurio entre otros. Los sulfitos han sido implicados en la patogenia del asma inducida por vino, sin embargo solo un pequeño número de pacientes asmáticos sensibles al vino responden a los test de provocación con sulfitos, por lo cual se piensa que su rol en la patogenia del asma ha sido sobreestimado.

Además de los contaminantes químicos, contiene contaminantes biológicos, como algunos alérgenos.

La alergia a la uva es poco frecuente, sin embargo se han reportado recientemente casos de alergia a la uva inducidos por ejercicio.

También puede contener proteínas como caseína, clara de huevo y la ictiocola (proteína derivada del pescado), debido al uso de estos productos como agentes clarificadores en la producción del vino. Asimismo se ha descrito el uso de taninas derivadas de frutos secos. Según algunos estudios, estos alimentos presentes en los vinos representan un riesgo de anafilaxia extremadamente bajo para los pacientes alérgicos al huevo, la leche, el pescado y el maní.

Otro de los contaminantes biológicos presentes en el vino son los himenópteros que caen dentro, cuando la uva es recolectada y prensada.

En este artículo se reportan pacientes con síntomas alérgicos relacionados con la ingesta de vino los cuales están sensibilizados al veneno de himenópteros sin haber sido picados previamente. Estos pacientes fueron sometidos a provocación oral y bronquial con sulfitos, otros aditivos y vino envejecido siendo estas negativas, sin embargo la provocación con vinos nuevos, menores de 1 año, fue positiva. En el suero de estos pacientes se detectó antígeno del veneno de himenópteros. Estos datos indican que la sensibilización al veneno de himenópteros también puede ocurrir a través de la vía oral.

***Dra. María Angélica Marinovic M.
Inmunóloga clínica
Hospital Clínico U. de Chile
Clínica Santa María***