

VINO, LE PROPRIETA' BENEFICHE

Cosa si è detto al convegno "Vino&Salute" di San Casciano Val di Pesa (FI).

Ho seguito con vivo e partecipato interesse gli obiettivi di un eccezionale evento tecnico-scientifico, prevalentemente incentrato sulle potenzialità benefiche per la salute umana contenute nel resveratrolo, sostanza antiossidante presente nelle bucce dell'uva nera. L'argomento è stato al centro dei lavori dell'importante quanto atteso convegno su "Vino&Salute", che s'è svolto, recentemente, a San Casciano Val di Pesa (Firenze). Secondo i risultati d'ulteriori ricerche scientifiche, puntualmente illustrate dagli illustri studiosi, nel corso dei lavori del convegno, l'assorbimento di questa sostanza, tramite il consumo quotidiano di un bicchiere di vino durante i pasti principali, faciliterebbe la prevenzione di malattie tumorali e cardiocircolatorie. Numerose università americane stanno, inoltre, studiando possibili nuove applicazioni del vino contro le infezioni e la cecità.

Ecco quanto ha sostenuto, tra l'altro, il professor Damiano Turini, docente di Urologia all'Università di Ferrara, uno dei relatori al convegno: " Il vino assunto in modica quantità previene le malattie cardiovascolari, della demenza e alcuni tumori. Il resveratrolo spiega Turini inibirebbe la crescita di cellule neoplastiche della prostata".

Ma dal convegno sono venute altre indicazioni. Non ultima anche la prospettiva di utilizzare alcuni prodotti della vite, a esempio la foglia, come concime biologico e come mangime per animali.

Ma perché il vino rosso fa bene alla salute ?

In sostanza dal convegno di San Casciano è venuta un'ulteriore conferma sulle proprietà salutistiche del vino rosso, naturalmente assunto in ragionevoli dosi.

Altro autorevole input, in merito, era già stato affrontato mesi addietro in uno studio pubblicato sulla rivista scientifica "Nature", che indicava i contenuti benefici del vino rosso. Su questo lavoro di ricerca, si ricorda, era intervenuto egregiamente il professor Giacinto Bagetta, ordinario di Farmacologia presso la facoltà di Farmacia dell'Università della Calabria, che spiegò i perché di questa scoperta. In condizioni fisiologiche secondo Bagetta - la pressione arteriosa è mantenuta entro livelli normali dall'azione integrata di stimoli tendenti ad aumentarla (vedi, per esempio, angiotensina, endotelina, eccetera) e stimoli tendenti a ridurla (vedi, per esempio, nitrossido).

Costanti livelli di pressione arteriosa superiori a 130 mmHg, per la pressione sistolica, e 90 mmHg, per la pressione diastolica, predispongono, unitamente ad altri fattori di rischio (vedi, per esempio, l'aumento del colesterolo nel sangue) a gravi patologie sia acute che croniche di organi nobili come il cuore (infarto), il cervello (ischemia o emorragia cerebrale) e il rene (ischemia renale).

E' noto, praticamente da sempre, che un buon bicchiere di vino rosso durante i pasti non fa male.

Tuttavia, solo nel corso dell'ultimo decennio indagini sperimentali hanno fornito evidenze in favore di un ruolo del vino rosso nella prevenzione di gravi patologie vascolari. Per esempio, il vino rosso favorirebbe l'aumento delle concentrazioni nel plasma delle lipoproteine ad alta densità (Hdl) che veicolano nel sangue il colesterolo il cui eccesso è, insieme all'ipertensione, un'altra importante causa di patologie vascolari gravi.

Ancora, è stato suggerito come il vino rosso, per la presenza al suo interno di particolari molecole (vedi, per esempio, polifenoli), sia dotato di attività antiossidante, quindi neutralizzante l'attività tossica per le cellule dei radicali liberi.

Tuttavia - secondo il professor Bagetta - il meccanismo fondamentale dell'azione protettiva del vino rosso sembra essere legato alla capacità dell'estratto non alcolico di inibire la formazione dell'endotelina - 1, una tra le più potenti molecole ad azione vasocostrittrice conosciuta in natura. Questo meccanismo è stato identificato di recente in uno studio condotto da Corder e collaboratori e i cui risultati sono stati pubblicati, appunto, sulla prestigiosa rivista scientifica "Nature". Gli studi sopra citati sul vino rosso sono stati in gran parte condotti in Francia e Gran Bretagna ed entrambi sono stati stimolati dal cosiddetto "paradosso francese".

In altri termini, una dieta ricca di colesterolo come quella francese produce incidenti vascolari in misura minore di quella attesa. Ciò è stato dimostrato essere legato al consumo abituale di vino rosso da parte dei francesi.

Oggi, grazie a tali studi, i francesi conoscono l'intimo meccanismo molecolare di tale paradosso e, verosimilmente, i Britannici aumentano il consumo di Cabernet Sauvignon d'oltre Manica per ottenere gli stessi risultati.

Quest' importante scoperta dovrebbe far riflettere i produttori calabresi sulla necessità d'investire in ricerca finalizzata alla caratterizzazione delle proprietà nutrizionali e, possibilmente, terapeutiche dei nostri vini più pregiati.