

ULTIME: 27/10 ore 17:38 "Lo avevamo detto sin dall'inizio: Expo per noi sarebbe stata solo una parentesi. Da tre decenni ormai ci occupiamo di



MORELLINO
SI SPERA!



Categoria: News

Milano - 27 Ottobre 2015, ore 16:34

IL VINO FA BENE, SE CONSUMATO CON MODERAZIONE, E ANCHE PER LA SUA COMPONENTE, MINORITARIA, DI ALCOL: IL MESSAGGIO DEI RICERCATORI D'ITALIA E DEL MONDO IN "VINO E SALUTE: EVIDENZE SCIENTIFICHE E MECCANISMI", DI SCENA NEL PADIGLIONE VINO AD EXPO

Nell'eterno dibattito sulle beneficià o meno del vino per la salute umana, la sintesi della scienza, che è anche quella del buon senso infondo, è che il classico bicchiere a pasto fa bene, per molti motivi (anche per la componente, minoritaria, di alcol), mentre l'eccesso è evidentemente da evitare. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio che emerge da "Vino e salute: evidenze scientifiche e meccanismi", organizzato dal Comitato Grandi Cru d'Italia (www.grandicruditalia.com)



e dal Comitato per il Padiglione del Vino (www.vino2015.com), che, coordinati dal professor Enzo Grossi, Advisor scientifico di Padiglione Italia, ha visto confrontarsi sul tema esperti di fama internazionale, come il professor Giovanni de Gaetano dell'Istituto Neurologico Mediterraneo, il professor Ramon Estruch del Dipartimento di Medicina Interna dell'Università di Barcellona, il dottor Kieran Tuohy dell'Università di Reading e del Gruppo di Nutrizione e Nutrigenomica della Fondazione Edmund Mach e il professor Fulvio Ursini del Dipartimento di Medicina Molecolare dell'Università di Padova

dove la terra
diventa vino

"Sono i polifenoli ma anche la moderata quantità di alcol del vino, in particolare rosso, che agiscono positivamente oltre che per gli aspetti cardiovascolari - ha detto il professore Estruch - anche verso le malattie che riducono la funzione cognitiva e quelle neurodegenerative come l'Alzheimer, quantomeno ritardandole e rendendole meno gravi quindi riducendo il rischio di demenza. Dati provenienti da ampi studi osservazionali suggeriscono anche che aumentando l'aderenza a diete di tipo mediterraneo si consente il mantenimento di una migliore funzione cognitiva e un ridotto rischio di demenza. Inoltre veri e propri studi di intervento randomizzati, come ad esempio lo studio Predimed (Prevención con Dieta Mediterranea) dimostrano con il più alto livello di evidenza scientifica che un aumento della aderenza alla dieta mediterranea tradizionale è associato ad un miglioramento della funzione mentale".

"Notevoli benefici dal consumo ai pasti di 1,5 bicchieri di vino sono stati accertati non solo nel campo della prevenzione di malattie cardiovascolari, che insieme ai tumori sono la prima causa di premorienza - ha aggiunto il professor de Gaetano - ma anche nei pazienti già colpiti da un precedente evento ad alto rischio cardiovascolare. Nei diabetici di tipo 2, come ha dimostrato il recentissimo studio dell'Università Ben-Gurion del Negev in Israele, il vino consumato in moderazione nel contesto di un'alimentazione di tipo mediterraneo si è rivelato efficace nella riduzione del rischio di morte o nell'incidenza di nuovi eventi cardiaci, favorendo anche il colesterolo buono. Nello studio denominato "Moli-sani" a lungo termine (10 anni) - ha aggiunto - in corso presso l'Istituto Neurologico di Pozzilli

Sfoggia ultimo numero >

Vai all'archivio >



(Isernia) sulla dieta Mediterranea, di cui il vino è il motore principale, insieme all'olio d'oliva extravergine, il pesce fresco e al diffuso consumo di cibi di origine vegetale, è già stato dimostrato come oltre agli effetti positivi cardiovascolari si riducono anche gli eventi infausti cerebrovascolari".

"Gli effetti benefici del vino trovano riscontro in base agli studi sempre più approfonditi su il microbiota intestinale umano - ha sottolineato il professor Tuohy - cioè attraverso lo studio dei batteri che risiedono nell'intestino. Il microbiota è ormai riconosciuto come un importantissimo regolatore della salute umana e si compone di migliaia di differenti specie microbiche. Questi microbi (per usare un termine comune) sono positivi e negativi. I piccoli microbi derivati dalla catena corta degli acidi grassi e da acidi fenolici (altamente presenti nel vino) hanno effetti positivi ai fini dell'assunzione di energia e sul sistema immunitario, e quindi sullo sviluppo del cervello e delle funzioni cognitive. I due componenti alimentari, quali fibre vegetali e polifenoli, sono i capisaldi della dieta mediterranea. A compiere la metabolizzazione delle fibre, dei vegetali e dei polifenoli - spiega Tuohy - sono i microbi buoni che alimentandosi delle componenti suddette finiscono per diventare più numerosi dei microbi cattivi, realizzando quindi uno stato di benessere. Questi studi evidenziano il potenziale del vino come modulatore del microbiota intestinale umano e la loro produzione metabolica, con forte potenziale di agire sulla fisiologia di accoglienza sistemica all'interno dell'intestino. Del resto la nuova ricerca medica si orienta sempre di più verso gli studi dei microbi intestinali, come fattore decisivo per il benessere".

Secondo il professor Ursini, che ha affrontato il tema di che cosa fa bene e di che cosa fa male e sul vantaggio dell'ambiguità, come nel caso dell'alcol e del vino, "l'assunzione di composti organici e inorganici (definiti nutrienti) per alimentarci genera specifiche reazioni biochimiche. Il nutrirsi però, ci fa assumere anche una vastità di composti chimici che non sono presenti nelle usuali vie metaboliche (xenobiotici) e che non sembrano avere nessuna funzione indispensabile. Gli xenobiotici comprendono farmaci e veleni, ma anche composti con attività salutistiche. Per questi componenti è la dose che definisce effetti positivi e negativi. Ciò che è tossico ad una certa dose, diventa benefico ad una dose più bassa. Un esempio è quello dell'alcol - specifica Ursini - che a dosi moderate è positivo contro malattie cardiovascolari, infiammatorie, degenerative e per le malattie mortali. Il vino continua a essere protettivo a dosi più alte rispetto a qualsiasi bevanda alcolica. Svariate sostanze che sono presenti nel vino, ma anche nella frutta e nella verdura, contribuiscono a un rapporto ottimale fra infiammazioni, che sono favorite da sostanze ossidanti, e antinfiammazioni. Soprattutto il vino, ma appunto anche frutta e verdura, forniscono grandi quantità di antiossidanti. Ma non sono questi alimenti che producono direttamente l'effetto benefico. Infatti gli antiossidanti alimentari generano per autoossidazione piccole quantità di ossidanti, che però attivano - spiega il professore - la risposta antiossidante, che sostiene l'effetto antinfiammatorio. Insomma, da una reazione negativa ne nasce una positiva. La difesa è azionata da un piccolo danno, tanto per capire quanto è complessa la natura del corpo umano. Ma appunto l'alcol è il cigno nero, il veleno, mentre il vino, contenendo poco alcol, fa scattare in due fasi le reazioni benefiche, alle quali, al di fuori dell'alcol, si sommano le qualità positive dei polifenoli. La scienza rifiuta anche il proibizionismo perché ostacolerebbe la ottimale capacità del vino (per la parte alcol) di gestire lo stress senza incorrere in pericolosi eccessi di reazione. In pratica, un piccolo, e anche meglio se falso, segnale di danno ci esercita a essere più resistenti".

Insomma, il vino non è certo da considerarsi un farmaco, come si riteneva nell'antichità, ma di certo aiuta a star meglio, se



www.boscodelmerlo.it

BERTANI'

roberto cipresso

L'ATTESA ESALTA
IL PIACERE

IL VINO D'AUTORE
DELLA CAMPANIA

FONTANA CANDIDA

DI MAIO NORANTE



IL MARRONETO

PONTE

GIORNALI L'ESPRESSO 2011

www.viticoltoriponte.it

consumato nel modo giusto. E aiuta non solo l'umore, ma anche la salute.



Altre News

27 Ottobre 2015, ore 18:11

FORTE ANSA - "SARANNO APPENA 2 MILIONI LE BOTTIGLIE ITALIANE DI VINO NOVELLO CHE DEBUTTERANNO NEL MERCATO VENERDÌ 30 OTTOBRE. UN TREND ESTREMAMENTE NEGATIVO: NEL 2005 SE NE PRODUCEVANO 18 MILIONI", DICE COLDIRETTI



27 Ottobre 2015, ore 17:36

MAURIZIO DANESE, GIÀ VICE PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VERONA, È IL PRESIDENTE DI VERONAFIERE, E SUCCEDE AD ETTORE RIELLO, DOPO LA NOMINA DEL SINDACO DI VERONA, TOSI. OGGI, IN ASSEMBLEA, ANCHE IL POTENZIAMENTO DEL MARCHIO VINITALY



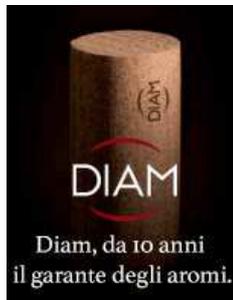
27 Ottobre 2015, ore 14:18

TTIP & VINO, L'AREV (REGIONI EUROPEE VITICOLE) VUOLE LA RINUNCIA, DA PARTE DEGLI USA, ALL'USO DI 17 INDICAZIONI GEOGRAFICHE (TRA CUI CHIANTI E MARSALA), IL RICONOSCIMENTO DEL VINO BIO UE E STOP A CERTIFICATO DI ETICHETTA "COLA"



27 Ottobre 2015, ore 14:01

LA SVOLTA "ALCOLICA" DI STARBUCKS, CHE DAL 2016 SBARCHERÀ IN ITALIA, NON SI FERMA AGLI USA, E A LONDRA APRE LO "STARBUCKS RESERVE BAR", IL PRIMO IN EUROPA A SERVIRE, NEL MENU SERALE, BIRRA (UK) E VINO (USA) INSIEME A FORMAGGI, SALUMI E FOCACCE



27 Ottobre 2015, ore 12:52

DOPO AVER RAGGIUNTO IL MINIMO STORICO NELL'ESTATE 2014, IL LIV-EX HA COMINCIATO A RECUPERARE, MA IL MERCATO DEI FINE WINES HA UN ANDAMENTO ASSAI DIVERSO SE SI CONSIDERANO LE DIVERSE VALUTE: CORRE LO YEN, FA BENE L'EURO, SOFFRONO STERLINA E DOLLARO

27 Ottobre 2015, ore 12:50

LA GRAN BRETAGNA SI SCOPRE SEMPRE PIÙ A TRAZIONE ENOICA E, NEGLI ULTIMI 12 MESI, SONO ARRIVATE 65 RICHIESTE PER DIVENTARE PRODUTTORI, IL 41% IN PIÙ DI UN ANNO FA. ADESSO, SONO 135 LE CANTINE BRITANNICHE, PRONTE A RACCOGLIERE LA SFIDA DELL'EXPORT

27 Ottobre 2015, ore 12:39

DAL MARKETING AI MERCATO INTERNAZIONALI, DALLE NORMATIVE AGLI SCENARI DI MERCATO, FINO ALLA VITICOLTURA: ECCO LE AREE TEMATICHE DI WINE2WINE, IL FORUM DEDICATO AL BUSINESS DEL VINO DI VERONAFIERE E VINITALY (VERONA, 2-3 DICEMBRE)



26 Ottobre 2015, ore 17:17

"I VIGNERON HANNO LA RESPONSABILITÀ DI FARE UN BUON VINO, MA ANCHE LA RESPONSABILITÀ SOCIALE NEI CONFRONTI DEI PROPRI COLLABORATORI E DEL PROPRIO LAVORO". COSÌ, PER LA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA SLOW WINE 2016, IL FONDATORE SLOW FOOD, CARLO PETRINI