



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

UNA VENDEMMIA LUNGA 100 GIORNI. L'UNICITÀ ITALIANA



NOVELLO

È crisi: solo 2 milioni di bottiglie sul mercato. Ecco i motivi del declino

pag. 2

MALTEMPO

Martina dal Sannio: "Con la Legge di Stabilità arriveranno i risarcimenti"

pag. 2

VERONAFIERE

Quale futuro per Vinitaly? Spunta l'idea di un Fondo, mentre si insedia il nuovo cda

pag. 4

PRODUZIONE

La ripresa mondiale: l'Italia guida la classifica e supera la Francia. I numeri

pag. 10

PRIMATI

L'Italia il Paese con la vendemmia più lunga. Il confronto con l'estero e il calendario

pag. 14

Il vino fa bene alla salute: meglio se di alta qualità. A Expo la scienza spiega perché

Con l'eco ancora ridondante delle accese discussioni sul rapporto tra carni rosse e cancro, ad Expo è andato di scena l'importante convegno su vino e salute, organizzato dal comitato Grandi Cru d'Italia. A dialogare, sono stati scienziati di fama internazionale, che hanno elencato i benefici sull'uomo delle sostanze contenute nel vino, meglio se di alta qualità. **Ramon Estruch**, dipartimento di Medicina interna dell'Università di Barcellona, ha evidenziato da un lato che i polifenoli e la moderata quantità di alcol del vino, in particolare rosso, aiutano a prevenire problemi cardiovascolari e le malattie neurodegenerative come l'Alzheimer; dall'altro, che la dieta mediterranea (studio Predimed) si associa a un miglioramento nella funzione mentale.

Giovanni de Gaetano (Istituto neurologico mediterraneo) ha ricordato che il consumo di 1,5 bicchieri di vino ai pasti aiuta anche i pazienti già colpiti da infarto. Inoltre, nei diabetici di 'tipo 2' (è recente lo studio dell'Università Ben-Gurion del Negev in Israele) un consumo moderato di vino favorisce il colesterolo buono. De Gaetano ha ricordato i primi dati dello studio italiano "Moli-sani", ancora in corso, secondo cui un bicchiere di

rosso riduce anche l'insorgere di eventi cerebrovascolari, come l'ictus. Il vino ha anche un ruolo nella regolazione del benessere. Come ha rilevato **Kieran Tuohy** (Università di Reading e Fondazione Mach), è un modulatore del microbiota intestinale dell'uomo, ovvero favorisce, grazie ai polifenoli, l'attività di quell'insieme di microbi buoni che regolano la salute umana. Il vino stimolerebbe l'incremento dei buoni rispetto a quelli cattivi, favorendo il benessere generale.

Il contributo di **Fulvio Ursini** (Dipartimento di medicina molecolare dell'Università di Padova) si è concentrato sulle capacità sia protettive sia tossiche dell'alcol: sostanza che a una certa dose è tossica, ma diventa benefica a una dose più bassa. È il caso del vino, che è protettivo rispetto alle malattie a dosi più alte rispetto ad altri alcolici. Al pari di frutta e verdura, il vino (che contiene polifenoli e quantità non alte di alcol) fornisce grandi quantità di antiossidanti che, una volta assunti, generano per autoossidazione piccole quantità di ossidanti. Sono questi, appunto, ad attivare la risposta antiossidante dell'organismo umano in chiave antinfiammatoria. In pratica, da un piccolo danno deriva una reazione benefica.



LA CANTINETTA VINO CHE ARREDA...

...personalizza la tua cantina; scegli colore, rivestimento, casseti, e molto altro ancora!



NEVADA®
WWW.NEVADAEUROPE.COM

YouWine Shop
The best choice for your wine
WWW.YOUWINESHOP.COM

VINUMdesign®
WWW.VINUMDESIGN.IT