

XXIX CONGRESSO NAZIONALE



Le questioni pendenti

PISA, 13-15 Ottobre 2016 Palazzo dei Congressi

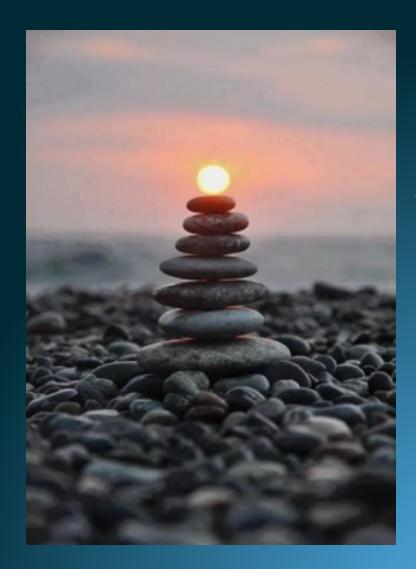






IL NOSTRO ORIZZONTE: la salute





... pietra su pietra ...

... i piccoli passi ...



MALATTIA	VINO	DOSE
ANEMIA	BAROLO	4 BICCHIERI
ARTERIOSCLEROSI	CHARDONHAY	1 BICCHIERE
BRONCHITE	TEROLDEGO	2 BICCHIERI
DEMEHRA SENILE	BARBERA D'ASTI	3 BICCHIERI
FEEBRE	BONARDA	1 BOTTIGLIA
PETERTENSIONE	RIESLING	2 BICCHIERI
AEHOPAUSA-ANDROPAUSA	CHAMPAGNE	3 BICCHIERI
REFLUSSO GASTRICO	GRILLO	2 BICCHIERI
SINGHIO220	GEWÜRZTRAMINER	4 BICCHIERI
CAREMZA D'AFFETTO	CHIANTI	1 BOTTIGUA

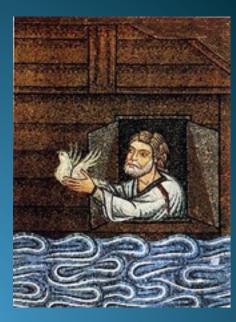




Il vino è una delle eccellenze assolute della nostra bella Italia, ed è prodotto in tutte le regioni italiane. E' esportato in tutto il mondo, fa parte da sempre dell'alimentazione dei popoli del bacino del Mediterraneo ed ha un ruolo importantissimo nella cosiddetta " Dieta Mediterranea ".

Se usato con debita moderazione, rappresenta un elemento essenziale della nostra dieta giornaliera sia per l'effetto vasodilatativo che, soprattutto, per la ricca presenza di sostanze antiossidanti essenziali per combattere i radicali liberi e lo stress ossidativo.







E a questo proposito, si è tanto discusso, e per lungo tempo, sul fenomeno del cosiddetto "paradosso francese", secondo il quale i " cugini "francesi, pur avendo una dieta ricca di grassi saturi, sarebbero stati straordinariamente protetti verso le malattie cardio-vascolari grazie al loro consumo di VINO ROSSO in quanto questo alimento, ben presente nella loro dieta ed estremamente ricco di LEUCOANTOCIANIDINE, POLIFENOLI ad elevatissimo potere anti-ossidante, sarebbe il responsabile di una mirata azione antiaterosclerotica.





Questi Polifenoli, chimicamente delle *leucoantocianidine*, sono oligomeri *procianidolici* derivati dalla condensazione di unità monomeriche di flavani-3-oli e flavani-3,4-dioli liberi od esterificati con acido gallico. Grazie a studi comparativi eseguiti in modelli che valutano i processi lipoperossidativi indotti mediante Fe++/ADP o ultrasuoni, le *leucoantocianidine* sono risultate le sostanze anti-ossidanti più attive che si conoscano (agiscono a molarità 50 volte inferiori rispetto alla vitamina E); tali risultati sono stati poi confermati in studi di spettroscopia a risonanza elettronica (ESR);



In realtà, però, ahi per loro, il paradosso è stato successivamente smascherato: era solo una trovata pubblicitaria per vendere più vino, e francese soprattutto! (sappiamo benissimo, e lo sanno anche loro, che i vini italiani sono anche e migliori e decisamente superiori a quelli francesi anche e soprattutto per la concentrazione dei Polifenoli).

Infatti è stato poi visto che una DIETA RICCA di GRASSI SATURI sarebbe una condizione <u>necessaria ma non sufficiente</u> a generare una LESIONE ATEROMATOSA.

Quest'ultima, invece, verrebbe a generarsi solo in seguito all'OSSIDAZIONE delle LDL che, così modificate, ingolferebbero i monociti circolanti trasformandoli nelle cosiddette " Foam cells " (cellule schiuma), chiave di Volta nell'eziologia dell'aterosclerosi.



Ma ciò non toglie nulla alle proprietà direi "magiche "del VINO!

Infatti il RUOLO dei POLIFENOLI come ANTI-OSSIDANTI, alla luce delle ricerche a lungo effettuate sulla Vite e sul Vino, sarebbe EVIDENTE:

- Limitando e/o contrastando l'ossidazione delle LDL, lipoproteine a bassa densità legate al colesterolo cattivo, BLOCCHEREBBERO sul nascere quel processo che, cominciato con la formazione di una placca ateromatosa, potrebbe condurre a varie serie patologie cardiovascolari (infarto, ictus...).
- ➤ Le <u>PROPRIETÀ CAPILLARO-PROTETTIVE</u> sono legate al loro tropismo per L'APPARATO CARDIO-VASCOLARE e, in particolare, per tutti quei tessuti, come le pareti delle arterie e delle vene.



In diversi saggi enzimatici le leucoantocianidine sono inoltre risultate essere inibitori non-competitivi di enzimi come la xantino-ossidasi (genera quei radicali liberi imputati del danneggiamento delle pareti endoteliali) e di enzimi come l'elastasi, la collagenasi, la ialuronidasi e la beta-glucuronidasi (regolano il turn-over dei componenti della matrice extracellulare che circonda le pareti dei capillari).

Inoltre, mediante studi di farmacocinetica è stato, infine, possibile mettere in evidenza la buona biodisponibilità delle leucoantocianidine somministrate per via orale ed il loro tropismo per *L'Apparato Cardio-Vascolare* e, in particolare, per tutti quei tessuti, come le pareti delle arterie, particolarmente ricchi di glicosaminoglicani.



Ma il VINO non finisce di stupirci con le sue proprietà:

Sempre contenuto nell'<u>UVA</u>, infatti, in particolare nella buccia, ma prodotto anche da altre piante, c'è un'altra sostanza che avrebbe un potere ANTIOSSIDANTE notevolissimo: il **RESVERATROLO**. (3,5,4'-triidrossistilbene), scoperto nel 1992 da Siemane Creasy —Cornell University, ITHACA, NY, USA, insieme con altri stilbeni (piceatannolo, pterostilbene, e-viniferine, piceide)



•Esso è un fenolo non flavonoide, appartiene anch'esso alla famiglia dei POLIFENOLI ed Il suo contenuto è legato, oltre che al tipo di vitigno, anche al tipo di terreno, alla posizione, al clima, all'altitudine, al tipo di concimazione, al tipo di lavorazione delle uve, in particolare al tempo di contatto mosto-bucce.



Agisce CONTRO I RADICALI LIBERI determinando un <u>AUMENTO DEL COLESTEROLO HDL</u> (<u>buono</u>) a scapito del colesterolo "cattivo "LDL, per cui lo si considera sostanza importante per l'azione anti-invecchiamento e per la riduzione dl rischio cardiovascolare.

Ancora, ha UN'AZIONE ANTI-INFIAMMATORIA per la possibilità di inibire le ciclo-ossigenasi, comune agli altri antiinfiammatori e <u>stimola</u> l'attivazione dei leucociti (<u>RISPOSTA</u> <u>IMMUNITARIA</u>) e l'inibizione della loro produzione di proteine infiammatorie.

≻Ha un'azione ANTIVIRALE





La sua attività antiossidante sarebbe legata alla inibizione della perossidazione delle lipoproteine a bassa densità (LDL) e alla prevenzione della citotossicità delle LDL ossidate attraverso l'inattivazione del rame (Cu+) come catalizzatore impedendo alle LDL di legarsi col rame.

Avrebbe anche un'azione antitumorale, antitrombotica, anti Alzheimer, oltre ad essere un composto antinvecchiamento, nonché un'azione protettiva sul Sistema Nervoso dovuta alla possibilità di stimolare la chinasi AMPK nei neuroni e ristabilire l'energia necessaria nelle cellule per sopravvivere e combattere l'invecchiamento.

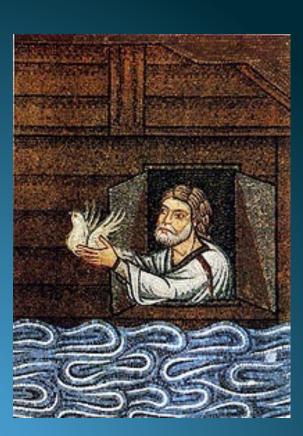




Tutte queste proprietà sono state verificate, però, *solo IN VITRO*, e non in vivo, ma comunque tengono vivo un ampio spazio legato alla ricerca ed alla sperimentazione clinica in vari settori della medicina, con moltissime evidenze che costantemente vengono pubblicate.

Alla luce di quanto detto, ci auguriamo che queste allettanti proprietà del nostro *NETTARE* per eccellenza siano sempre più verificate e confermate e che un *BUON BICCHIERE di VINO BUONO*, oltre che far

"sangue", come si dice, ci faccia vivere come NOÈ, che coltivò la vite, amava il vino e morì, sembra, a 950 anni !?!





Dall'integrazione dei dati biochimici e farmacocinetici è possibile concludere che i complessi POLIFENOLICI contenuti nella VITIS VINIFERA costituiscono un valido strumento per la prevenzione e il trattamento dei disordini vascolari e di tutte quelle situazioni normalmente associate a patologie che colpiscono le strutture vasali e la matrice extravasale (insufficienza venosa cronica, varici, emorroidi, ipertrofia panniculo-lobulare).







.... E NON SOLO!!!!!

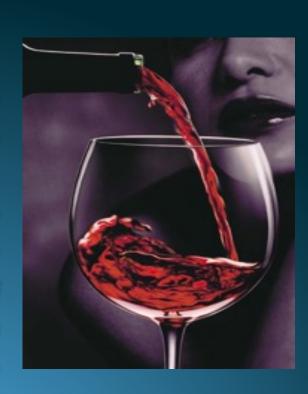
MALATTIA	VINO	DOSE	
ANEMIA	BAROLO	4 BICCHIERI	
ARTERIOSCLEROSI	CHARDONNAY	1 BICCHIERE	
BRONCHITE	TEROLOGO	2 BICCHIERI	
DEMEHRA SENILE	BARBERA D'ASTI	3 BICCHIERI	
FEBBRE	BONARDA	1 BOTTIGLIA	
IPETERTENSIONE	RIESLING	2 BICCHIERI	
MEHOPAUSA-ANDROPAUSA	CHAMPAGNE	3 BICCHIERI	
REFLUSSO GASTRICO	GRILLO	2 BICCHIERI	
SINGHIO330	GEWÜRZTRAMINER	4 BICCHIERI	
CAREMZA D'AFFETTO	CHIANTI	1 BOTTIGLIA	





MA, A PARTE LE CONSIDERAZIONI PRETTAMENTE SALUTISTICHE, IL VINO HA ALTRE PREZIOSE PECULIARITA'

In un sorso di vino, infatti, la percezione gustativa, ora fruttata, ora tannica e persistente, calda, ora metallica ed evocativa, POTENZIATA ed armonizzata dalla percezione olfattiva ora delicata, ora travolgente e pungente, insieme non solo descrivono i terreni da cui proviene quel nettare, ma anche la fatica dei contadini, la sapienza dei vignaioli e le consuetudini della vita di quello spicchio di terra!!!





Un vino è tanto più grande quando, anche a distanza di anni, ci inebria e stimola le nostre papille con i suoi profumi ed aromi, è capace di ricordarci il palpitare del cuore, lo schioccare della lingua, gli stati dell'animo, i pensieri e parole che lo accompagnano durante la degustazione

Bere buon vino significa liberare i pensieri ed i sentimenti, liberare la parte migliore del nostro essere, farla viaggiare in un equilibrio fatto di armonia e serenità ma, tornando con i piedi per terra, significa anche prendere coscienza del fatto che il vino è anche un prezioso e potente dispensatore di salute a piene mani...

"BEVO DUNQUE SONO "... ma anche " SONO CONSAPEVOLE CHE QUESTO DONO MI FA STAR BENE ANCHE NEL CORPO!"



Però non dimentichiamo che il tutto va degustato con moderazione

... e ... come si dovrebbe leggere

sulle etichette delle bo

... magari con una "piccola" correzione







GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE E PROSIT!!!!!!



