

Ricerche su Sicurezza e Salute

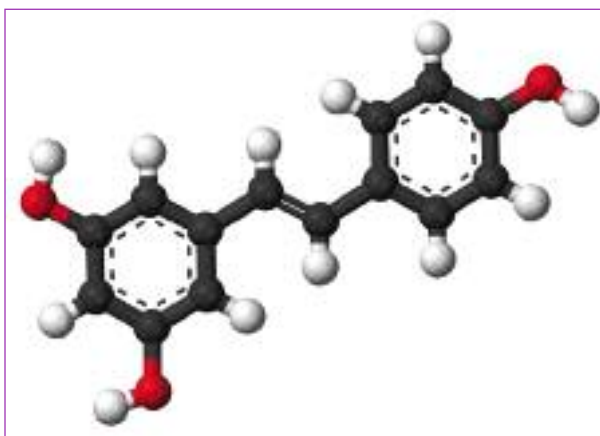
Presidente della Commissione: Creina Stockley (Australia)



La sessione di Sicurezza e Salute ha presentato venti lavori provenienti da otto Paesi. Le principali aree tematiche sono state: effetti benefici dell'uva e del vino per la salute dei consumatori; l'industria e le politiche di sanità pubblica per ridurre i danni sociali e sanitari da un eccessivo consumo di vino; altri aspetti legati alla sicurezza e alla salute come additivi di vinificazione o coadiuvanti tecnologici, e la presenza di allergeni.

La disciplina che studia i rapporti tra vino e salute è ancora relativamente nuova, dato che è nata circa 25 anni fa. Sono stati analizzati i dati sugli effetti del consumo moderato di vino sul rischio di malattie legate all'invecchiamento, come le malattie cardiovascolari, alcuni tipi di cancro, diabete e demenza. È ancora necessaria, tuttavia, una ricerca significativa per quanto riguarda gli effettivi componenti dell'uva e del vino che sono "benefici" per la salute e come questi effetti benefici si attuano a livello biologico e cellulare.

Nel 2012, la *Nutrition Foundation* ha promosso una revisione globale della letteratura pubblicata al fine di accertare una definizione di "moderazione" e quali potenziali benefici per la salute possono derivare dal consumo moderato di vino. L'evidenza suggerisce che per consumo moderato di vino si può intendere il consumo fino a 15 grammi di alcool/giorno per le donne e del doppio per gli uomini. In Australia, per esempio, uno "standard drink" è di 10 grammi di alcool/giorno. Il rischio di malattie cardiovascolari e disturbi associati a sindrome metabolica come il diabete, il declino cognitivo



Il resveratrolo, uno dei composti fenolici più studiati.

legato allo sviluppo di demenza e la osteoporosi, sono stati tutti verificati in diminuzione in consumatori di vino moderati rispetto agli astemi ed a coloro che bevono abbondantemente. Dato che differenze individuali sono state messe in evidenza anche nella riduzione del rischio, la rassegna ha concluso che gli astemi non dovrebbero essere incoraggiati a bere vino per migliorare la loro salute.

I dati scientifici presentati nei lavori della sessione Sicurezza e Salute hanno suggerito che le piccole quantità di composti fenolici presenti sia nelle uve rosse e bianche, sia nel vino sono assorbiti in quantità misurabili nel sangue e sono disponibili nel fegato e nel colon. I composti fenolici assorbiti vengono metabolizzati in composti chimici più piccoli, che sono sia riassorbiti per poi agire su altri siti corporei, oppure agiscono localmente nel fegato e nel colon, o su altri nutrienti assorbiti nel sangue come lo zinco. Questo meccanismo può essere rilevante per la riduzione del rischio di tumore del colon e del fegato in consumatori di vino moderato rispetto agli astemi o ai grandi bevitori. Diversi consumatori di vino, tuttavia, metabolizzano

i composti fenolici a velocità diverse, e possono essere suddivisi in metabolizzatori bassi, moderati o alti. Questa variabilità può spiegare i diversi livelli individuali osservati negli effetti biologici e cellulari del vino e in particolari studi sulla popolazione. Oltre ai composti fenolici, l'uva e il vino contengono anche lignani, e recentemente è stato dimostrato che i loro metaboliti possono agire come antiossidanti, antitumorali, antivirali e antibatterici, insetticidi, fungicidi, estrogeni e

antiestrogeni. Nel succo d'uva, la concentrazione di lignani è generalmente inferiore a 0,1 mg/L, mentre la dose nutrizionale raccomandata di lignani varia da 10 a 30 mg di idrossi-matairesinolo al giorno. Sono state descritte delle pratiche enologiche come la pigiatura dell'uva in presenza di trucioli di legno di abete seguita da termomacerazione a 80 °C e pressatura, e l'aggiunta nel succo d'uva di estratti in etanolo di trucioli di abete, allo scopo di aumentare la loro concentrazione nel vino.

I composti fenolici più studiati delle uve e del vino sono catechina, epicatechina, quercetina e resveratrolo. Quest'ultimo è uno stilbene non flavonoide. È stato descritto un uso supplementare per il resveratrolo in vinificazione al fine di ridurre o sostituire l'uso dell'anidride solforosa come antiossidante, utilizzo che potrebbe ridurre il rischio di una reazione allergica in individui sensibili ai solfiti. Questa presentazione è stata completata da una sintesi complessiva del programma di ricerca eseguito dagli esperti tedeschi della "OIV Allergen Taskforce" negli ultimi dieci anni. Il programma di ricerca ha determinato e poi adottato meccanismi che hanno ridotto