

IL FUTURO DEL VINO: SANO E SENZA MISTERI

Giuseppe Cerutti

La ricerca scientifica e quella direttamente tecnologica, ciascuna nel suo ambito specifico, sembrano inarrestabili, nel settore enologico, fornendo, l'una e l'altra, avanzamenti o novità dal significato più vario, in teoria tutti favorevoli al consumatore.

Il vino e gli altri nemici dei radicali liberi

In pratica, le nuove, più aggiornate, conoscenze, in tema di rapporto diretto fra assunzione di vino ed effetti positivi sullo stato di salute dell'uomo, sembrano via via più sicure ed estese. Aumentano i lavori sperimentali relativi alla verifica della capacità antiossidante non solo del vino, ma anche d'altre bevande, come la birra ed il té, tutte potenzialmente idonee ad annullare gli effetti indesiderati dei radicali liberi. Il tema ha un'importanza eccezionale, poiché ne possono derivare indicazioni favorevoli per il consumo di bevande alcoliche, come appunto vino e birra, ed analcoliche, come il già citato tè e la vasta gamma dei succhi di frutta, ricchi di colore naturale, costituito dai più che benemeriti composti fenolici.

Tale importanza viene rilevata con sempre maggiore frequenza. Lo stesso Annuario 2002 Birra Italia edito da Beverfood, dedica alcune pagine di Silvia Emanuelli al tema BIRRA & SALUTE. Questo indica che la mole di notizie favorevoli al vino può orientare in misura più o meno rilevante verso il bevitore di birra un consumo più o meno frequente di vino. In precedenza, le indagini epidemiologiche sulle due bevande avevano generalmente favorito il vino, anzi il vino rosso, la cui dotazione di antociani e polifenoli non ha più bisogno di conferme.

L'azione favorevole legata al consumo di birra sembrava perciò più correlabile al suo contenuto di alcol etilico, in totale assenza degli antociani, e non solo, tipici della buccia dell'acino dell'uva rossa, ed anche di quella rosata. Una certa identità, a livello di caratteri salutistici, poteva presumibilmente avvicinare alla birra il vino bianco. L'articolo prima citato fa qualche affermazione poco significativa a favore della birra: dice ad esempio che mezzo litro di birra protegge da attacchi di cuore ben più "di un bicchiere di vino rosso o di altri alcolici". Quali altri alcolici? E mezzo litro di birra non è il doppio, se non il triplo, del bicchiere di vino? Comunque, detto articolo tende a confermare, e fa bene, per la birra tutti gli effetti noti per il vino rosso ed enfatizza i vantaggi che il consumo di birra evidenzia sulla menopausa e sull'osteoporosi, sul diabete

ed in corso di gravidanza.

Sono tutti vantaggi che meritano una crescente attenzione, specie a livello epidemiologico, ed in più Paesi, da quelli ove la birra è da sempre la bevanda alcolica classica, a quelli ove essa sta crescendo.

Il vino di qualità come medicina

Per il vino la questione si pone in maniera essenzialmente differente: il suo consumo, da decenni, è in calo costante, come appare da tutte le statistiche, ma la produzione si sta sempre più affermando come una produzione di alta qualità, a partire dalla qualità delle uve da sottoporre a vinificazione. Ora, è incontrovertibile che la migliore qualità delle uve, sposata ad una tecnologia soffice, è la via ot-

timale per mantenere intatte le caratteristiche originarie delle sostanze coloranti naturali della buccia di uva rossa. In tale maniera, il bicchiere di buon vino rosso assume le proprietà di una medicina semplice ed efficace sullo stesso stato di salute psicologica del consumatore; non ne serve proprio un mezzo litro a pasto, anche se in molti casi effetti negativi si possono escludere del tutto

anche dal consumatore di una mezza "buta", se il pasto è tutto di buona qualità e senza eccessi di sale e di insaccati.

Il vino contro il diabete

Tornando a bomba, e finalmente al solo vino, le notizie interessanti sono più di una, a cominciare da quelle relative ai rapporti con il diabete. Come ha riassunto F. Orlandi, il ben noto gastroenterologo dell'Università di Ancona in un articolo sul Corriere Vinicolo dello scorso novembre, una ricerca epidemiologica di altissimo significato è stata condotta, ed ha nome Physician Health Study, su 21 mila medici astemi o bevitori nordamericani: in 12 anni fra di loro si sono sviluppati 766 casi di diabete tipo due, quello che fa la sua comparsa nella seconda metà della vita. Il rischio è stato simile per gli astemi e per i bevitori "occasionalisti", vale a dire i soggetti che non consumano bevande alcoliche più di tre volte al mese. Tale rischio cominciava già a diminuire per i soggetti con un consumo di due volte per settimana, per dimezzare con il ricorso abituale di tre volte al giorno. L'insieme dei dati raccolti in una seconda indagine intesa a verificare, sempre nel diabetico, l'incidenza delle coronariopatie letali, ha mostrato nel bevitore moderato una mortalità più bassa rispetto a quanto osservato tanto per gli astemi, quanto per i forti bevitori. Le



Il vino salubre nasce da ambienti vocati.

due indagini non hanno fornito per ora dati specifici per il vino, il quale, però, secondo Orlandi, ha certamente diversi punti di vantaggio potenziale sulle altre bevande alcoliche.

Resveratrolo ed altre molecole salutari del vino rosso

Ora, senza esagerare nell'enfasi sulla capacità di alcuni componenti del vino di rallentare lo sviluppo del virus Hiv, di cui ha riferito L. Tablino nella Gazzetta di Alba di due anni fa, le conoscenze relative alla capacità del vino di proteggere dal cancro aumentano, in particolare per il cancro al polmone. Se ne sono occupati, fra gli altri, Mollerup e coll. (Int.J. Cancer, 92,18,2001), e Kimura e Okuda (J.Pharm.Pharmacol., 52,1287,2000). Si è evidenziato che l'effetto favorevole è dovuto tanto al resveratrolo quanto alle molecole colorate del mosto e del vino rosso.

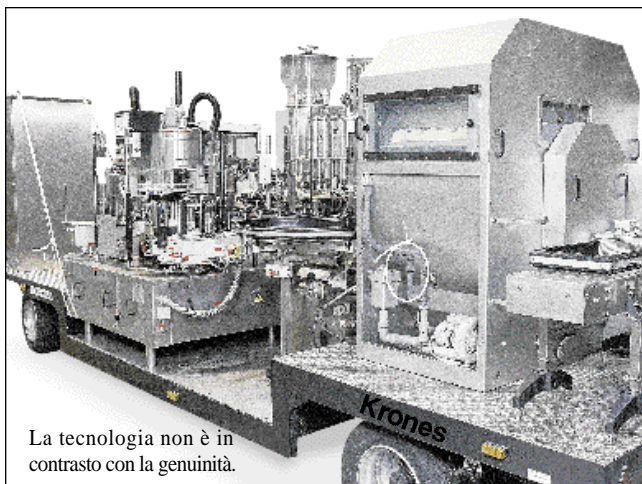
In quanto al resveratrolo, esso agisce inibendo la proliferazione dei linfociti della milza e sembra anche bene attivo nei confronti delle cellule tumorali nel caso del cancro alla prostata. Jannin e coll. (Bull.O.I.V., 74,55,2001) hanno approfondito le conoscenze intese a verificare il ruolo del resveratrolo. Come ha riassunto Orlandi (Corr. Vinic. del 25 marzo 2002), la ricerca ha utilizzato il residuo secco del vino, ovvero il resveratrolo ed i componenti polifenolici in esso contenuti, ed il residuo del cognac. Resveratrolo e residuo hanno bloccato talune attività metaboliche necessarie per lo sviluppo del tumore epatico, ma l'azione del residuo del vino rosso è stata ben più efficace di quella dei residui, cioè dei componenti non volatili, del cognac, del succo d'uva e del vino bianco. Inoltre, l'azione del residuo secco è stata nettamente superiore a quella del resveratrolo isolato; ne deriva un ulteriore interesse per l'identificazione delle altre molecole non volatili del vino caratterizzate da attività anticancro bene evidenziate.

L'insieme delle conoscenze pro vino ros-

so maturate negli ultimissimi anni sembrano una conferma generale di quanto già scriveva parecchi anni addietro Jean Carper nel suo aureo *The Food Pharmacy* (edito da Bantam Books) nel trattare di vino, già ritenuto da Pasteur la più salutare ed igienica delle bevande: il vino uccide batteri e virus, previene malattie cardiache, fa aumentare il colesterolo buono, o HDL, e contiene molecole che prevengono il cancro negli animali. Secondo Carper, un bicchiere di vino al giorno fa salire il colesterolo HDL del sette per cento. Non rimane altro se non aspettare le nuove conoscenze che verranno dal prosieguo della sperimentazione in molti Paesi, a cominciare da Stati Uniti, Giappone e Francia, in cui queste ricerche sono finanziate un po' meglio che da noi, ove l'accademia della Vite e del Vino ha un gruppo di lavoro che sembra finanziato soltanto dalla buona volontà dei suoi componenti.

Vino sano e sincero?

Vi è però un secondo tema sul quale si dovrebbe porre molta attenzione: quello dei trattamenti che vengono via via proposti, con un'intensità sicuramente degna di ben altre cause. Si tratta di un argomento sul quale, prima di fare proposte più o meno valide, ci si dovrebbe chiedere: vogliamo il buon vino genuino il meno possibile trattato, cosa ampiamente possibile con i mezzi di cui si dispone oggi (selezione delle uve, tecnologie soffici), oppure vogliamo dare al consumatore tutto ciò che viene proposto dalla ricerca, senza però dirgli niente? Qui, fra ossigeno somministrato a goccioline, enzimi nemmeno sempre usati nel loro settore primigenio, il caseificio, e pezzetti e pezzettini di le-



La tecnologia non è in contrasto con la genuinità.

gno di rovere variamente trattati, mi pare che, a prescindere dai guadagni degli addetti ai lavori, e prima ancora, delle possibili royalties dei promotori, ci si stia allontanando dalla definizione del vocabolo vino come sta nei trattati classici. A qualcuno farebbe bene, forse, leggere e digerire il "Dionysos crucifé" di Michel Le Gris (Ed. Syllepse, Parigi, 1999) o anche solo riflettere su ciò che l'onestà di pensiero intende per vino.

Ossigeno, liozima e chips faranno forse guadagnare a qualcuno molto denaro, ma immaginare che il vino non richieda più il tino o la botte disturba davvero. Il buon vino deve essere il buon prodotto della buona uva; lo dimostra, ad esempio, la possibilità di vinificare con bassi livelli di anidride solforosa, così come la tendenza alla scomparsa totale dei contatti fra mosto e mosto vino con ferro e rame e la protezione oculata dall'ossigeno. La buona vinificazione consente anche di ottenere grappe degne di questo nome, senza presenze indesiderate, come l'etile carbammato, ed in più un olio di vinaccioli che supera, per l'eccellente dotazione di acidi grassi polinsaturi, molti oli vegetali largamente pubblicizzati. Mala tempora currunt, senza dubbio; e non può essere diversamente, visto che siamo in un'epoca nella quale solo il denaro comanda, e, mentre, almeno in teoria, aumentano a ritmo vertiginoso i diplomati ed i laureati, compresi i periti agrari, gli enologi, i laureati in agraria o in scienze e tecnologie alimentari, il progresso in enologia dovrebbe venire affidato a chi vuole sempre nuovi additivi o nuovi trattamenti, che mantengano al vino non l'immagine che l'amico del vino ha in testa, ma l'aspetto stabile per secoli che l'una o l'altra nuova pratica enologica consentiranno. Viva i produttori che scriveranno in etichetta, più o meno, "vino che non ha conosciuto le pratiche consentite dopo l'anno di grazia 2000".



Non è difficile reperire vino sano e genuino.

Giuseppe Cerutti

Professore ordinario f.r. al DISTAM
Facoltà di Agraria, Università di Milano