

Scheda 29

Effetti del vino bianco e del vino rosso sulla funzione endoteliale in soggetti con storia clinica di malattia coronarica.

Whelan AP, Sutherland WH, McCormick MP et al.
Intern Med J 2004; 34: 224-8.

Gli antiossidanti polifenolici, che sono presenti in concentrazioni più elevate nel vino rosso che nel vino bianco, sono ritenuti almeno in parte responsabili della riduzione del rischio cardiovascolare che, sulla base di studi epidemiologici, viene associata al consumo moderato di vino.

Per confrontare gli effetti in acuto dell'assunzione di vino bianco e rosso sulla funzione endoteliale in pazienti affetti di coronaropatia, è stato disegnato uno studio prospettico randomizzato su 14 pazienti, ai quali è stato somministrato un pasto leggero accompagnato da vino bianco o rosso. La dilatazione flusso mediata (Flow Mediated Dilatation, o FMD) a livello dell'arteria brachiale è stata misurata mediante ultrasonografia ad alta risoluzione. Il profilo lipidico ed i livelli circolanti di polifenoli e alcool sono stati determinati all'inizio dell'esperimento ed a 60 e 360 minuti dall'assunzione di vino. La FMD, simile all'inizio dei due bracci dello studio ($1.6 \pm 1.9\%$ per il vino bianco e $1.8 \pm 1.7\%$ per il vino rosso), è sensibilmente migliorata a 360 minuti in entrambi i casi ($4.7 \pm 2.2\%$ per il vino bianco; $3.4 \pm 2.9\%$ per il vino rosso; $p \leq 0.002$). Nessuno dei due vini ha indotto modificazioni delle concentrazioni plasmatiche di polifenoli.

Questi dati suggeriscono che l'assunzione di vino migliora in acuto la funzionalità endoteliale in pazienti coronaropatici. Tale miglioramento può contribuire alla riduzione del rischio cardiovascolare.

I risultati delle ricerche di base, di carattere clinico e di natura epidemiologica non hanno ancora chiarito in modo definitivo se l'effetto protettivo del vino sul rischio cardiovascolare sia dovuto all'effetto dell'alcool (sul colesterolo HDL, e sui fenomeni dell'aggregazione e della fibrinolisi) e/o all'effetto antiossidante dei flavonoidi, contenuti in concentrazioni elevate nel vino rosso, sull'ossidazione delle LDL o sulla funzione endoteliale.

Questo studio dimostra che l'assunzione di una dose moderata di vino in acuto, sia bianco che rosso, da parte di soggetti coronaropatici, provoca un miglioramento sensibile della funzione endoteliale, contribuendo così probabilmente alla protezione da eventi cardiovascolari.

È infatti noto, da studi condotti in soggetti sani, che l'aumento della funzione endoteliale tende a neutralizzare condizioni trombotiche e fibrinolitiche non favorevoli, riducendo così il rischio di eventi coronarici.

Gli autori ipotizzano che il beneficio esercitato dal vino sull'endotelio in acuto si rifletta contribuendo a modulare il rischio cardiovascolare.

Sul piano concettuale, è interessante osservare come non sia stato possibile rilevare differenze nella concentrazione plasmatica dei polifenoli dopo il consumo di vino bianco o vino rosso, nonostante la ovvia differenza tra le concentrazioni dei polifenoli stessi nei due tipi di vini: un dato che suggerisce, probabilmente, una trascurabile biodisponibilità di questi composti nell'uomo.

Il miglioramento osservato nella FMD in questo studio, analogo dopo il consumo dei due vini, di conseguenza, appare attribuibile più all'alcool (contenuto in entrambi i vini) che a questi composti antiossidanti (contenuti nel solo vino rosso, ma non rilevati, dopo il consumo, nel comparto plasmatico).