

Lambrusco “salvacuore”

G. VOLTOLINI

Caro Marcolongo, giro questa tua cortese richiesta al collega Giuseppe Voltolini, la cui competenza evidentemente non è solo medica e farmacologica (questo lo sapevamo già!) ma anche enogastronomica!

Tra i suoi contributi alla Rubrica “Aneddoti e Curiosità in Medicina” da Lui curata, non ha soltanto pubblicato ciò che ti ha incuriosito a proposito del Lambrusco. Infatti hanno già fatto a proposito di “sostanze cumariniche” contenute nei vini, oggetto dei suoi scritti: “Dicumarolici: una scoperta per caso” e, su questo medesimo fascicolo “Caffè: bevanda corroborante o medicamento?” Grazie comunque, della Tua attenzione al nostro GiMT.

Tuo *Luigi Allegra*

Caro Allegra,

Sono molto interessato all'articolo scritto da G. Voltolini (credo un suo collaboratore) nella rubrica “Aneddoti e curiosità nella medicina” sul contenuto di sostanze cumariniche nel Lambrusco.

Si potrebbe avere qualche ulteriore informazione?

Ringraziandoti,

cordialmente

Prof. Roberto Marcolongo

Caro professore R. Marcolongo, Il Prof. Allegra mi ha riferito della sua pregiata e gradita richiesta. Ho chiesto io al Prof. Allegra di poterle rispondere in quanto nel passato, quando operavo nell'Industria Farmaceutica, ho avuto modo di conoscerla e stimarla.

Da parte mia ho dato solo un piccolo contributo ai problemi della Malattia Reumatica cercando con varie pubblicazioni di spiegare il TAS e gli obiettivi nella profilassi con la penicillina a lungo ritardo (Diaminocillina), non capiti dai medici generici.

L'argomento “Lambrusco e contenuto in sostanze cumariniche” è comparso su Internet ma ho potuto ottenere dall'Istituto “Mario Negri Sud” la fotocopia dei risultati sulla ricerca.

In Internet è riportato un resoconto riassuntivo ma dettagliato del coordinatore di tale ricerca (Prof. Carlo Fernandez), eminente Cardiologo,

pubblicato sul settimanale “Salute” di Repubblica.

L'Istituto “Mario Negri Sud” mi ha confermato la ricerca e mi ha precisato, con mia meraviglia, che i risultati non sono stati oggetto di una pubblicazione scientifica ma consegnati tramite il coordinatore Prof. Fernandez ai Committenti (citati nell'articolo).

Data la sensazionalità dei risultati che fanno supporre esista anche un “paradosso emiliano” oltre a quello (più noto) francese, e data la serietà delle fonti (coordinatore e Sede della ricerca) ho riportato i risultati anche se, in assenza di una vera pubblicazione scientifica non potevo enfatizzarli.

Il Prof. Fernandez, direttore del College di Cardiologia Pratica dell'Università di Firenze, che Lei carissimo Professore certamente conoscerà, potrà forse darLe ulteriori notizie.

G. Voltolini

Tra i vini "salvacuore" vince il Lambrusco

Carlo Fernandez

Nel 1999 i Consorzi del Lambrusco di Modena e Reggio Emilia e l'Enoteca Regionale Emilia Romagna hanno deciso di effettuare un'analisi particolare delle componenti ad azione vasculoprotettiva su quattro campioni di vino Lambrusco, in anonimo. La ricerca organizzata da chi scrive è stata affidata all'Istituto Mario Negri Sud quale centro di ricerche farmacologiche e biomediche di riconosciuta fama internazionale. Il progetto prevedeva: analisi completa di tutte le sostanze fenoliche; analisi cromatografia (HPLC) e gascromatografica di massa (GCMS); valutazione globale polimolecolare nonché delle componenti antiossidanti. La ricerca è stata completata alla fine del 2000 ed ha evidenziato un'importante presenza nel vino di contenuto totale di polifenoli, nonché di altre sostanze di notevole interesse biomedico. La media tra i quattro campioni relativa all'analisi spettrofotometrica per i polifenoli è di 11,5 mg/l, assai simile a quanto riferito da analisi effettuate su vini di maggiore tasso alcolico, di maggior corpo o di superiore grado alcolico. Hanno poi destato ulteriore interesse le analisi effettuate con cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC) e le analisi con gascromatografia accoppiata a spettrometria di massa (GCMS).

Ciò che ha destato particolare sorpresa è stata l'altissima concentrazione di sostanze cumariniche in questi vini, sia rispetto alle altre classi polifenoliche, sia nei confronti di altri dati desunti da analisi di laboratorio pubblicate per i più noti vini di produzione internazionale. Ulteriore sorpresa è nata nel momento in cui si è proceduto ad analizzare in particolare le singole cumarine presenti nel Lambrusco; ciò ha rivelato strutture non totalmente identiche a quelle conosciute e note nella maggior parte dei vini, ma tipiche di altre classi principalmente appartenenti al gruppo dell'esuletina ed all'umbelliferone. Queste cumarine sono note per le loro qualità anticoagulanti, sviluppate mediante un meccanismo d'azione assolutamente differente da quello di tipo antiossidante.

La cumarina in farmacologia è utilizzata quale principale anticoagulante con effetto a livello ematico e parietale, d'uso obbligatorio in presenza di infarto miocardico acuto, nella protezione del postinfarto ed in tutti i casi in cui il paziente necessita di: angioplastica coronarica, angioplastica con stent o bypass. L'esame della letteratura non ha fornito elementi comparativi di particolare interesse per l'assenza di dati forniti da altre indagini effettuate su vini nazionali o internazionali. In altre parole è la prima volta che il livello cumarinico viene evidenziato in questo tipo particolare di vino. Anche la conoscenza dei processi di vinificazione tipici del lambrusco e le caratteristiche dei metodi di conservazione applicati di norma non possono fornire una spiegazione abbastanza esauriente al riguardo; ciò potrebbe essere ipotizzabile in un vino che subisca lungo invecchiamento in botti di legno o che sia stato sottoposto a particolari trattamenti per la conservazione del suo colore nel tempo, per la durata delle fermentazioni o per la presenza di alte quantità di tannini, cose tutte non applicabili alla vinificazione del Lambrusco.

Sulla base di queste entità si è deciso di valutare l'eventuale incidenza dell'assunzione abituale di questo vino sulla patologia cerebrocardiovascolare in Emilia Romagna. Sono emersi alcuni imprevedibili elementi di notevole rilievo che così si possono sintetizzare: in una regione ad elevato consumo dietetico di grassi, carni suine, latticini e comunque tipica per dieta abituale ipercalorica, le percentuali di mortalità e morbilità per la patologia cerebro e cardiovascolare sono nettamente inferiori a quelle di regioni vicine o limitrofe, quali Lombardia, Marche, Toscana, Veneto, Piemonte e Liguria. Ciò può autorizzare a parlare di "paradosso emiliano"!

(Da Salute di Repubblica) *Direttore del College di Cardiologia Pratica, Università di Firenze