

## **RASSEGNA STAMPA SU VINO, BIRRA E ALTRI ALCOLICI** **A cura di Roberto Argenta, Guido Dellagiacoma, Alessandro Sbarbada**

OKMEDICINA

### **L'alcol aumenta la pressione**

[http://www.okmedicina.it/index.php?option=com\\_community&view=groups&task=viewbulletin&groupid=120&bulletinid=6498&Itemid=188](http://www.okmedicina.it/index.php?option=com_community&view=groups&task=viewbulletin&groupid=120&bulletinid=6498&Itemid=188)

I soggetti che bevono alcol regolarmente rischiano più di altri l'insorgenza di ipertensione. A stabilirlo è uno studio pubblicato sul Journal of American Heart Association da un team dell'Università di Toronto.

La metanalisi ha esaminato i dati di oltre 360mila adulti e 90mila casi di ipertensione. Dai dati emerge che gli uomini che assumevano una media di uno o due drink al giorno mostravano un rischio di ipertensione superiore rispetto a chi non beveva. (\*) Inoltre, l'aumento del rischio era maggiore man mano che la quantità di alcol cresceva.

«Sebbene sia ben noto che il consumo elevato di alcol aumenti il rischio di ipertensione, il rischio associato a bassi livelli di assunzione di alcol negli uomini e nelle donne non era ben chiaro», spiega il primo autore del lavoro Michael Roerecke.

Fra le donne il rischio sembra aumentare soltanto con un consumo elevato di alcol, da 3 o più drink al giorno. In un secondo studio sono stati presi in esame 4700 adulti di età compresa fra 18 e 45 anni che avevano risposto a un sondaggio sul binge drinking.

«I tassi di prevalenza del binge drinking sono più alti nei giovani adulti; tuttavia, si sa poco sugli effetti di questa pratica sulla pressione sanguigna e su altri parametri di salute cardiovascolare», afferma Mariann R. Piano, della Vanderbilt University School of Nursing di Nashville, prima autrice dello studio.

Circa il 25% degli uomini e il 12% delle donne hanno segnalato di aver vissuto episodi di binge drinking più di 12 volte nell'anno prima del sondaggio e il 29% degli uomini e il 25% delle donne ha riferito di averlo fatto da una a 12 volte.

È emerso che gli uomini con questo problema mostravano una pressione sistolica più alta rispetto ai non bevitori. Chi aveva bevuto in maniera esagerata per 12 volte in un anno aveva una pressione sistolica più alta di quelli che lo avevano fatto con minor frequenza (122 vs 119 mmHg).

«In definitiva, il nostro lavoro si deve concentrare sul responsabilizzare una persona in modo che prenda una decisione informata sul suo livello di assunzione di alcol e su come ciò possa influenzare la sua salute a breve e a lungo termine», scrive Steven Bell, ricercatore della University of Cambridge, in un editoriale che accompagna l'articolo.

(\*) Nota: ancora una volta il rischio per la salute è evidente già con un solo bicchiere di vino al giorno.

---

DALLA PAGINA FACEBOOK DI ALESSANDRO SBARBADA

### **Educazione al benessere**

#### **Ragionando di vino e di vaccino, di morti e di allarme sociale, di danni e di rischi**

Penso alle infinite discussioni degli ultimi tempi in tema di vaccini: medici e uomini di scienza, sui media, sono vigorosamente insorti contro scelte politiche – si è detto – non fondate su rigorosi fondamenti scientifici.

Conseguenza? Allarme sociale altissimo sul morbillo, e tutto il paese a discuterne.

In questa loro levata di scudi, medici e scienziati ci hanno spiegato che l'aumento della copertura vaccinale, nel tempo, eviterà tante morti, tutte evitabili.

Bene.

Nel lontano 2001, nel suo provocatorio intervento a Genova, alla "Terza Conferenza Nazionale sui problemi connessi con la diffusione delle sostanze stupefacenti e psicotrope", il mio lungimirante e geniale amico Andrea Mattei, disse: "CONTIAMO I MORTI".

Partendo dall'esempio della "mucca pazza" (7 morti, formidabile allarme sociale), dimostrò, numeri alla mano, come fosse illogico e contraddittorio il rapporto tra l'allarme sociale relativo

ad un fenomeno ed il numero dei morti ad esso correlati: incredibilmente, pareva ci fosse quasi una proporzionalità inversa.

Come stiamo messi, 17 anni dopo?

Sacrosanto lavorare per azzerare il numero dei morti da morbillo, tutti evitabili, ma va detto che l'altissimo allarme sociale riscontrato negli ultimi mesi è per una malattia che, in Italia, nell'intero 2017 ha causato 4 (quattro) morti.

Anche i 18.000 (diciottomila) morti annui da vino, birra e altri alcolici sono evitabili, tutti.

Sono 50 morti al giorno contro uno ogni tre mesi, ma l'allarme sociale è molto, molto più basso.

Anche i 90.000 (novantamila) morti annui da sigaretta - uno ogni 6 minuti - sono tutti evitabili. L'allarme sociale è quasi inesistente.

Andrea Mattei, nel 2001 a Genova, parlò di "educare al benessere", concludendo così il suo intervento:

"Si propone quindi di uscire dall'attuale Medio Evo e di avviarci per una strada di moderna promozione della salute attraverso la Riduzione del Rischio".

Fermiamoci a riflettere: promuovere salute è passare dalla riduzione del danno alla riduzione del rischio.

Per ridurre il rischio di morbillo occorre aumentare il numero dei vaccinati?

Bene.

Per ridurre il rischio da bevande alcoliche occorre abbattere i consumi di vino, birra, alcolici, per ridurre il rischio da fumo occorre abbattere il consumo di sigarette.

Andrea aveva capito che la strada maestra per la riduzione del rischio è l'educazione al benessere.

Abbracci anziché brindisi.

Alessandro Sbarbada

---

VVOX

### **Scuola alcolica: spritz prima della campanella, esposto ai vigili**

Il Comune di Mogliano Veneto (Treviso) ha denunciato alla polizia locale quanto avvenuto ieri mattina in paese: come riporta La Tribuna a pagina 3, in occasione del ritorno sui banchi di scuola, alcuni studenti del liceo Berto hanno scelto di brindare con spritz e prosecco al bar prima del suono campanella.

«Continueremo a tenere sotto controllo la situazione - ha commenta il sindaco Carola Arena - è importante che i gestori di pubblici esercizi siano parte attiva nella identificazione dell'età esatta degli avventori, per evitare la somministrazione di bevande alcoliche ai minori e pesanti conseguenze per la loro attività».

---

RIVIERAPRESS

### **Minaccia con una balestra la direttrice della scuola, ricoverato in ospedale un uomo di 49 anni**

Il 49enne si è ulteriormente innervosito e ha puntato l'arma verso la direttrice, poi verso i bambini, pronunciando delle minacce. L'uomo era completamente ubriaco, con un tasso alcolico nel sangue di 3.10 grammi per litro

Un uomo di 49 anni, brandendo una balestra, ha minacciato la direttrice di una scuola primaria e per questo motivo è stato sottoposto ad un trattamento sanitario obbligatorio. E' accaduto a Tournette-Levens, una cittadina che si trova 10 km a nord di Nizza, nella vicina Costa Azzurra. La preside era andata incontro all'uomo che si stava comportando in modo strano davanti al cancello di entrata della scuola, all'ora di ricreazione. Il 49enne si è ulteriormente innervosito e ha puntato l'arma verso la direttrice, poi verso i bambini, pronunciando delle minacce. L'uomo era completamente ubriaco, con un tasso alcolico nel sangue di 3.10 grammi per litro.

---

ASKANEWS

### **Vino, in Veneto: 12,5 mln per promozione settore vitivinicolo**

**"Al via bandi a sostegno commercializzazione in mercati extra UE"**

Venezia, 13 set. (askanews) – Sono in fase di avvio i bandi per la promozione dei vini veneti nei paesi extracomunitari. La Giunta regionale del Veneto ha approvato, su proposta dell'assessore all'Agricoltura Giuseppe Pan, il provvedimento che mette in moto l'assegnazione dei 12,5 milioni di euro per la promozione all'estero della viticoltura veneta, provenienti dal programma nazionale di sostegno al settore.

“Al recente finanziamento per la ristrutturazione e riconversione vigneti di oltre 16 milioni di euro – commenta l'assessore Pan – si aggiunge ora questa misura dedicata specificatamente alla promozione sui mercati non europei. E' un sostegno importante alla dimensione internazionale dei vini veneti e alla capacità imprenditoriale e commerciale degli imprenditori veneti, in particolare quelli medio piccoli, che sanno conquistare con i propri marchi i mercati emergenti, dall'estremo Oriente ai paesi arabi al continente americano”. I progetti di promozione del vino che saranno ammessi al finanziamento del programma di sostegno vitivinicolo dovranno essere presentati da organizzazioni o associazioni di produttori, consorzi o reti di impresa e saranno privilegiate le azioni promozionali che interessano i vini a denominazione.

---

LA PREALPINA  
PADRE VIOLENTO

### **Schiavo dell'alcol, botte alle figlie**

#### **L'uomo a giudizio per maltrattamenti. Ha patteggiato una pena di due anni**

Per poter bere il quarantacinquenne ucraino finito a giudizio per maltrattamenti, non esitava a picchiare senza pietà la moglie e loro due figlie, fino al giorno in cui le vittime si sono ribellate, denunciando gli abusi agli agenti del commissariato di polizia che alla fine lo arrestarono.

L'altra mattina, martedì 11 settembre, l'ucraino è comparso davanti al gup Nicoletta Guerrero per definire la sua posizione: in accordo con il pubblico ministero Nadia Calcaterra e l'avvocato Carlo Basilico ha patteggiato una pena di due anni.

Moglie e figlie, in aula, hanno chiesto di poter rimettere la querela, perché evidentemente l'hanno perdonato. Ma ormai era impossibile.

Gli episodi contestati del resto sarebbero durati per otto anni, dal 2010 fino allo scorso febbraio.

La dipendenza da alcolici spingeva l'imputato a rubare il denaro dai portafogli delle figlie, a ricattarle, a minacciarle.

Tra i numerosi episodi narrati dalle parti offese, ce ne è uno emblematico: al culmine di una litigata con la moglie, che cercava di impedirgli di bere, l'uomo prese un pentolone dal fornello acceso e le rovesciò addosso la zuppa incandescente.

Un'altra volta la afferrò per i capelli e la trascinò fuori casa. Era poi solito a scagliare dalla finestra i vestiti delle ragazze, i loro libri di scuola, gli effetti personali.

Senza considerare che a febbraio le mandò entrambe in ospedale con prognosi di ventuno e dieci giorni.

Gli capitò anche di colpire la figlia all'addome nonostante avesse appena subito un'operazione all'appendice.

Una delle due ragazze un giorno, entrando in camera, scoprì il padre mentre cercava di rubarle i soldi dalla borsa. Lui si arrabbiò così tanto da cospargere tutta la stanza di alcol etilico minacciando di appiccare il fuoco se lei non gli avesse consegnato i soldi per andare a ubriacarsi.

---

WINENEWS  
E-COMMERCE

### **Il vino la bevanda alcolica più venduta on line nel mondo, Cina leader mondiale nel canale**

#### **Lo studio dell'Iwsr: nel Paese del Dragone i business vale 6,1 miliardi di dollari, 4 volte il giro di affari degli Usa**

Per molti la Cina diventerà, nei prossimi anni, il mercato n. 1 del vino mondiale. Intanto, però, il Paese del Dragone si è già accaparrato un primato, ovvero quello della leadership globale per gli acquisti on line di bevande alcoliche, avendo superato, in pochi anni, Paesi dove il mercato di vino, birra e spirits è avanzato, al pari di quello dell'on line, come Usa, Francia e Regno

Unito. A dirlo uno studio dell'Iwsr - International Wine & Spirits Research, secondo il quale, con una crescita del 15% all'anno, il mercato cinese degli alcolici ha toccato la cifra di 6,1 miliardi di dollari, quattro volte il valore speso in Usa, e tre volte quello di Francia e Regno Unito.

L'e-commerce, dunque, si conferma una delle vie preferite per raggiungere i consumatori della Grande Muraglia (secondo diverse fonti già oltre il 30% del vino straniero acquistato in Cina viene comperato on line), anche se il quadro complessivo, come per ogni cosa che riguarda il grande Paese asiatico, non è semplice.

Il mercato e-commerce degli alcolici, infatti, è molto concentrato, e due soli players, la piattaforma Tmall e quella Jd, si dividono oltre il 70% del totale. Un canale, quello del commercio on line del beverage, che cresce, però, a livello globale in alcuni dei Paesi più importanti dal punto di vista dei consumi. In Usa, per esempio, sebbene rappresenti appena l'1% degli acquisti domestici, registra costantemente crescite a doppia cifra, trainate sia dalla domanda dei consumatori, che da qualche semplificazione nelle norme che regolano il commercio tra Stati.

Un segmento molto vivace anche in Francia, dove le vendite on line valgono il 9% del totale, grazie agli investimenti di colossi della distribuzione come E. Leclerc e Carrefour, ma anche ad un piccolo esercito di oltre 400 siti specializzati.

E le cose vanno bene anche nel Regno Unito, dove i big player del settore sono catene gdo come Tesco e Asda, ma dove crescono velocemente anche retailer specializzati come Majestic o The Wine Society. Un canale che può ancora crescere tanto, se si pensa che ancora la frequenza di acquisto via web, nella maggior parte dei mercati, è ancora molto bassa, e solo in Cina e in Uk, secondo l'Iwsr, più della metà dei consumatori compra le sue bottiglie preferite on line almeno una volta al mese.

In generale, spiegano i ricercatori, il motivo principale che spinge appassionati e consumatori a comprare on line, è la convenienza, e sulla scena del beverage sta crescendo molto anche il colosso Amazon, che sta rapidamente colmando il gap con chi, nel settore, è arrivato prima, come in Germania, dove ha già superato il 50% della quota di mercato, ma anche in mercati come Giappone, Uk, Spagna e Italia. Una serie di indicazioni importanti, soprattutto per i produttori di vino, visto che a livello globale, il nettare di Bacco è la bevanda alcolica più venduta on line, con una quota di mercato che oscilla, il genere, tra il 60% ed il 70% del totale.

---

WIRED

### **La birra forse è venuta prima del pane**

Un team di Stanford ha rintracciato la più antica prova della produzione della birra da parte di popolazioni preistoriche, probabilmente prima della coltivazione di cereali. Così il gusto per la birra potrebbe aver dato una spinta anche all'agricoltura

C'era una volta la birra. E soltanto dopo vennero le coltivazioni di cereali, dunque la produzione del pane. Questa è l'ipotesi di un team internazionale di ricerca, guidato dalla Stanford University, che ha scoperto la prima traccia archeologica della preparazione della birra, risalente a circa 13mila anni fa, qualche migliaio di anni prima rispetto all'avvento dell'agricoltura legata al grano e ad altri cereali. I risultati sono pubblicati su Journal of Archaeological Science: Reports.

Il team di ricerca, guidato da Li Liu, docente di archeologia cinese alla Stanford University, ha analizzato alcuni resti trovati nella Raqefet Cave a Caifa in Israele, nota per essere un sito di sepoltura di antiche popolazioni semi-nomadi di cacciatori e raccoglitori, chiamati Natufiani. Il sito risale a un periodo compreso fra 11.700 e 13.700 anni fa.

In questa cava, che conteneva circa 30 individui, i ricercatori hanno rinvenuto piccoli utensili, come strumenti e attrezzi fatti della pietra selce, 100 mortai e coppelle, nonché ossa di animali ed altri oggetti, come spiega Dani Nadel dell'Università di Caifa in Israele, coautore dello studio. Nadel sottolinea che alcuni scheletri si sono conservati bene e hanno permesso di datare i resti e di attribuirli tramite il dna ai Natufiani; inoltre vi sono tracce delle sepolture e dei riti funebri svolti intorno alle tombe. Ed oggi arriva la prova del consumo di alcolici e della produzione di birra in maniera estesa.

Dalle analisi svolte sui reperti, infatti, i ricercatori hanno individuato tracce di amido e microscopiche particelle vegetali, chiamate fitoliti, che sono generalmente presenti quando si trasforma il grano o l'orzo in birra.

Secondo gli autori, il processo di produzione era composto da tre passaggi: la trasformazione di questi cereali in malto, che poi veniva schiacciato e riscaldato e infine la sua fermentazione all'aria con il lievito. I ricercatori hanno anche confrontato le tracce sui mortai con quelle ottenute in esperimenti riprodotti in laboratorio, in cui schiacciavano e martellavano semi di cereali, ottenendo risultati molto simili. Inoltre, dalle analisi nella Raqefet Cave, è emerso che probabilmente i Natufiani utilizzavano almeno sette tipi di piante, fra cui orzo, grano, avena e legumi, che, una volta preparati nei mortai, venivano serviti in banchetti rituali.

“Si tratta della più antica registrazione di alcol prodotto dall'essere umano in tutto il mondo”, sottolinea Liu. “Questa scoperta mostra che produrre l'alcol non era necessariamente il risultato di un surplus nella produzione agricola, ma che la birra veniva sviluppata, almeno in parte, per ragioni legate a rituali e necessità spirituali, prima dell'agricoltura”. Il dato sorprendente, secondo gli autori, è che queste procedure potrebbero essere venute prima dell'agricoltura e della diffusione dei cereali coltivati. La ricercatrice fa notare che le tracce del primo pane della storia sono state trovate in un sito in Giordania, collegato ai Natufiani, e sono ancora da datare, anche se presumibilmente risalgono a un periodo compreso fra gli 11.600 e i 14.600 anni fa, mentre la produzione birra potrebbe andare dagli 11.700 ai 13.700 anni fa. All'interno di questa finestra temporale, dunque, la prima birra potrebbe essere stata prodotta precedentemente o nello stesso periodo della prima pagnotta al mondo, ma comunque quando ancora le coltivazioni di grano e degli altri cereali (dunque la produzione di pane) non si erano sviluppate: ci vorrà qualche altro migliaio di anni prima che appaiano.

Secondo gli autori, dunque, il gusto per la birra e l'abitudine al suo consumo durante eventi festivi potrebbero aver in qualche modo dato una spinta anche all'introduzione e allo sviluppo delle coltivazioni di questi cereali, necessari per produrla: così la bevanda alcolica più diffusa al mondo potrebbe essere venuta prima del pane.

Ma non è tutto. Il risultato di oggi getta luce su alcuni aspetti sociali e culturali di queste popolazioni preistoriche. “Produrre birra era una parte integrante dei rituali e delle feste”, conclude Jiajing Wang, coautore dello studio, “un meccanismo sociale legato a processi regolatori all'interno di civiltà gerarchiche”. Insomma, bere birra faceva parte della cultura ed era associata a riti e celebrazioni.