

Resveratrol o segredo da juventude cardiovascular - 2021

compilado por Dr. Andrés R. Pérez Riera

Prezados colegas, esta é uma pesquisa de um professor meu o Dr. Protásio Lemos da Luz chefe do Laboratório investigação básica no InCor de São Paulo que sugere no animal de laboratorio o porquê o vinho tinto faz tanto bem: seu elevado conteúdo em **Resveratrol**.

O resveratrol aumenta a produção de óxido nítrico (NO) nas células endoteliais ao regular positivamente a expressão da NO sintase endotelial (eNOS), estimulando a atividade enzimática da eNOS e prevenindo o desacoplamento da eNOS.

Ao mesmo tempo, o resveratrol inibe a síntese de endotelina-1 e reduz o estresse oxidativo nas células endoteliais e nas células do músculo liso.

A proliferação de células do músculo liso induzida por estímulos patológicos, a remodelação vascular e a rigidez arterial também podem ser melhoradas pelo resveratrol.

Além disso, o resveratrol também modula a função das células imunológicas, a inibição da infiltração das células imunológicas na parede vascular e melhora a função do tecido adiposo perivascular.

Todos esses mecanismos contribuem para os efeitos protetores do resveratrol na função vascular e na pressão arterial in vivo.

A sirtuin 1, a proteína quinase ativada por AMP e os receptores de estrogênio representam as principais moléculas que medeiam os efeitos vasculares do resveratrol.

O melhor resultado entre 18 **vinhos** analisados foi obtido pelo Fração Única Cabernet Sauvignon safra 2015, que teve 4,57 mg/L de **resveratrol** – mais do que o dobro do melhor resultado de um **vinho** importado, o argentino Etchart Malbec 2017, que registrou 2,15 mg/L de **resveratrol**.

Imagine tomar um bom vinho a um bom preço e ainda descobrir que ele faz bem para a saúde?

E o que é melhor, ele pode ser encontrado aqui mesmo no Brasil, mais especificamente na Serra Gaúcha, região conhecida pela sua tradição vitivinícola.

Uma avaliação inédita feita pelo Laboratório Lavin, de Flores da Cunha, especializado em análises de bebidas, a partir de uma provocação da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RS) feita a Vinícola Casa Perini, apontou que os vinhos da Serra Gaúcha têm 3,5 vezes mais resveratrol do que seus principais rótulos concorrentes sul-americanos e europeus.

A média de resveratrol dos seis vinhos brasileiros da serra gaúcha analisados foi de 3,51 mg/L, ante 0,95 mg/L dos rótulos importados.

Ou seja, na média, os seis vinhos da serra gaúcha – da Casa Perini – têm 3,5 vezes mais resveratrol do que os 12 rótulos importados mais vendidos no Brasil.

O melhor resultado entre 18 vinhos analisados foi obtido pelo Fração Única Cabernet Sauvignon safra 2015, que teve 4,57 mg/L de resveratrol – mais do que o dobro do melhor resultado de um vinho importado, o argentino Etchart Malbec 2017, que registrou 2,15 mg/L de resveratrol.

O resveratrol é um polifenol presente na semente e sobretudo na casca das uvas tintas, por isso está presente nos vinhos. Sua principal função é antioxidante, que combate os radicais livres, mas também traz benefícios ao coração, protege contra a diabetes e doenças cancerígenas, entre outros benefícios à saúde.

“A teoria nos diz que a concentração de resveratrol presente nos vinhos depende da variedade, processos de fermentação e da origem geográfica das uvas. A serra gaúcha é tida como uma região úmida e inóspita para o cultivo de uvas tintas.

A hipótese preliminar era que, para sobreviver e frutificar, a videira da serra gaúcha produz mais polifenóis, como o resveratrol, para proteger a planta da ação de fungos”, explica o presidente da ABS-RS, Orestes de Andrade Jr.

“A análise feita pelo Lavin comprovou esta hipótese: os vinhos da serra gaúcha têm pelo menos o dobro de resveratrol do que rótulos sul-americanos e europeus”, destaca o sommelier.

A novidade deste estudo é a comparação de terroir, a origem das uvas utilizadas na elaboração de vinhos. “Independentemente da variedade de uva, as análises demonstram que a origem é mais importante na presença maior ou menor de resveratrol dos vinhos”, comenta Orestes Jr.

A Dra. Caroline Dani, coordenadora do Mestrado Acadêmico em Biociências e Reabilitação do Centro Universitário Metodista (IPA) avaliou análise feita pelo Lavin e confirma:

“Na análise estatística não aparecem diferenças entre as variedades de uvas. O que importa para a maior concentração de resveratrol é a região mesmo”. Especialistas em pesquisas sobre os benefícios da uva e seus derivados para a saúde, Caroline Dani diz que a razão é o “estresse da videira”.

“Os fatores que levam a formação deste metabólito secundário são estresse no crescimento das videiras na serra gaúcha”, afirma.

O diretor da Casa Perini, Franco Perini, diz que a comparação não surpreende, apenas confirma cientificamente uma tese amplamente defendida pela literatura vitivinífera.

“Sempre vimos estudos que falavam do diferencial dos vinhedos da serra gaúcha, que precisam ser mais fortes para produzir uvas de qualidade.

A análise comprova a prática o que a teoria já supunha”, diz ele.

Franco Perini ressalta o fato de vinhos ao redor de R\$ 30 (a linha Arbo) apresentarem três vezes mais resveratrol do que todos os rótulos avaliados. “Isso demonstra que os benefícios para a saúde dos vinhos são democráticos, acessíveis aos consumidores”, afirma.

Franco comenta 90% das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos da Casa Perini que participaram do estudo são oriundas da serra gaúcha – Farroupilha e Vale Trentino (a maior parte), Caxias do Sul, Flores da Cunha, Bento Gonçalves, Garibaldi e Pinto Bandeira. Apenas 10% é dos Campos de Cima da Serra.

A ANÁLISE

A análise feita pelo Lavin em abril deste ano comparou 6 vinhos da serra gaúcha com 12 rótulos da Argentina, Chile, Portugal,

Itália e França. A escolha desses vinhos teve por base o ranking de vendas no país.

“Selecionamos os vinhos importados mais vendidos no Brasil e utilizamos seis vinhos, de estilos e preços diferentes, de uma vinícola brasileira, a Casa Perini, que aceitou participar do estudo”, diz a responsável técnica do Lavin, Elisabete Dalmolin.

Os rótulos avaliados foram os seguintes: Cosecha Reservado 2018 (0,77 mg/L), Etchart Malbec 2017 (2,15 mg/L), Periquita 2016 (1,17 mg/L), Corvo Roso 2016 (0,92 mg/L), Latitud 33 2017 (0,72 mg/L), Casa Silva Cabernet Sauvignon/Carmenère 2017 (1,17 mg/L), Casillero del Diablo 2017 (0,54 mg/L), Reservado Concha Y Toro 2018 (0,89 mg/L), Santa Carolina Reservado 2017 (0,57 mg/L), Cartucha 2016 (0,74 mg/L), Baron D’Arignac (0,89 mg/L), Santa Helena Reservado 2017 (0,89 mg/L), Arbo Merlot sem safra (3,52 mg/L), Arbo Cabernet Sauvignon sem safra (3,63 mg/L), Casa Perini Cabernet Sauvignon 2017 (3,01 mg/L), Casa Perini Merlot 2017 (3,15 mg/L), Fração Única Cabernet Sauvignon 2015 (4,57 mg/L) e Fração Única Merlot 2015 (3,18 mg/L).

“Além da crescente qualidade, agora os vinhos brasileiros comprovam sua vocação natural de fazer bem à saúde”, observa Orestes de Andrade Jr. Antes de divulgar os resultados da análise, o presidente da ABS-RS solicitou a realização de uma contraprova em um laboratório público.

As amostras dos mesmos vinhos foram enviadas então ao Laboratório de Referência Enológica (Laren) do governo do Estado do Rio Grande do Sul.

“A análise no Laren comprovou os resultados apontados pelo Lavin, isto é, a concentração de o dobro de resveratrol nos vinhos da serra gaúcha ante seus concorrentes estrangeiros”, informa.

No Laren, o melhor resultado de um vinho importado também foi do rótulo argentino Etchart Malbec 2017, com 1,61 mg/L de resveratrol. Entre os brasileiros, o Arbo Cabernet Sauvignon foi o campeão, com 2,96 mg/L de resveratrol.