

## Scheda n. 23

### **Anticorpi anti LDL ossidate e consumo di vino: uno studio epidemiologico di popolazione condotto in Italia, a Dicomano.**

Di Bari M, Zacchei S, Kritchevsky SB, et al. Ann Epidemiol 2003; 13: 189-195.

#### *Riassunto*

In studi pregressi si è dimostrato che alti livelli di lipoproteine LDL ossidate aumentano il rischio di malattia cardiovascolare. Le capacità antiossidanti del vino rosso sono state invocate per spiegare il paradosso della bassa mortalità cardiovascolare, nonostante l'alto apporto di grassi, osservato nella popolazione francese (paradosso francese). Tuttavia, la distribuzione degli anticorpi contro le LDL ossidate in una popolazione non selezionata, e la sua relazione con il consumo di vino rosso, non sono ben noti. Questo studio è stato condotto per identificare i fattori associati con la presenza di anticorpi anti LDL ossidate, con particolare enfasi sull'associazione tra questi anticorpi ed il consumo di vino.

E' stato condotto uno studio trasversale di 551 soggetti di età avanzata (età 65-95 anni) non selezionati, residenti a Dicomano (Italia). Gli anticorpi anti LDL ossidate sono stati misurati con una metodica Elisa.

Nel campione complessivo dello studio, gli anticorpi anti LDL ossidate tendevano ad aumentare con l'età, e non erano correlati ai livelli dei lipidi plasmatici, dell'emoglobina glicosilata ed all'abitudine al fumo. Una correlazione inversa statisticamente significativa è stata invece osservata tra i livelli di anticorpi anti LDL ossidate ed apporto quotidiano di vino; questa correlazione persisteva dopo l'aggiustamento per possibili fattori confondenti; la correlazione era mantenuta in un'analisi per sottogruppi dei partecipanti che riportavano di bere vino o che erano liberi da significative malattie concomitanti.

In conclusione, questi risultati suggeriscono che il consumo di vino influenzi favorevolmente la presenza di anticorpi anti LDL ossidate in una popolazione anziana, probabilmente a causa delle attività antiossidanti del vino stesso.

### *Commento*

Questo studio, condotto in una popolazione italiana anziana, ha esaminato la correlazione tra il consumo di vino rosso e la presenza di anticorpi anti LDL ossidate. Il razionale di questo approccio risiede nella presenza, nel vino rosso, di quantità significative di composti ad azione antiossidante, teoricamente in grado di inibire i processi di carattere ossidativo (che probabilmente giocano un ruolo di rilievo delle prime fasi della malattia aterosclerotica) e quindi di rallentare la comparsa, o migliorare l'evoluzione, della malattia stessa.

Numerosi studi suggeriscono infatti che le lipoproteine plasmatiche aumentino grandemente la loro capacità di danneggiare l'endotelio vasale una volta ossidate; le LDL ossidate penetrerebbero infatti più facilmente nello strato sottoendoteliale della parete arteriosa, aumenterebbero il richiamo di cellule infiammatorie e faciliterebbero quindi, in ultima analisi, la formazione e la maturazione della placca.

Lo studio ha osservato, negli anziani studiati, una significativa riduzione degli anticorpi anti LDL ossidate associata al consumo di vino. La correlazione rilevata persisteva, in analisi multivariata, agli usuali aggiustamenti di natura statistica.

Lo studio confermerebbe quindi che l'apporto di vino rosso è in grado di influenzare favorevolmente, come atteso sul piano teorico, i processi ossidativi che colpiscono le lipoproteine LDL in soggetti umani. Si tratta di informazioni di notevole interesse teorico. Ben pochi studi, a tutt'oggi, hanno permesso infatti di documentare un effettivo vantaggio clinico associabile alla riduzione o alla modulazione dei fenomeni ossidativi nel uomo: la maggior parte degli studi condotti con antiossidanti sintetici, in particolare, ha infatti fornito risultati estremamente deludenti.

I risultati qui presentati potrebbero contribuire a spostare l'attenzione dall'uso di molecole antiossidanti lipofile (come la vitamina E o il  $\beta$ -carotene), a quelle reperibili in molti alimenti (come vino rosso) dotate di una migliore capacità di controllare fenomeni ossidativi anche in ambiente acquoso o a livello delle interfacce idro-lipidiche.