



REDAKTOR DZIAŁU
dr Jarosław Szulc
z wykształcenia
lekarz,
z zamiłowania
pasjonat win
i enoturystyki.
Współpracuje m.in.
z Magazynem Wino



prof. dr hab. n. med.
Władysław
Sinkiewicz
II Katedra i Klinika
Kardiologii
Collegium Medicum
w Bydgoszczy
Uniwersytetu
Mikołaja Kopernika
w Toruniu

Kardiologia po Dyplomie
2010; 9 (4): 102-103

In champagne sanitas!

Władysław Sinkiewicz

II Katedra i Klinika Kardiologii Collegium Medicum
w Bydgoszczy Uniwersytetu Mikołaja Kopernika
w Toruniu

Adres do korespondencji:

Prof. dr hab. n. med. Władysław Sinkiewicz
II Katedra i Klinika Kardiologii Collegium Medicum
w Bydgoszczy Uniwersytetu Mikołaja Kopernika
w Toruniu
Szpital Uniwersytecki nr 2
ul. Ujejskiego 75, 85-168 Bydgoszcz
e-mail: wsinkiewicz@cm.umk.pl

Czy wznosząc szampanem toast, myślimy o właściwościach zdrowotnych tego szlachetnego trunku? Czy napój ten tylko rozwesela, pobudza wyobraźnię, czy również może wywierać korzystny wpływ na zdrowie?

Historia szampana przypomina historię Kopciuszka, bo – jak twierdzą enolodzy – w Szampanii przyzwoitego wina innego niż szampan nie da się wyprodukować. W tym najbardziej wysuniętym na północ regionie winiarskim Europy obfite opady, niskie temperatury i wiosenne przymrozki sprawiają, że winogrona dojrzewają tam niedostatecznie, jakość wina co rok jest inna, a chłodny klimat jesienny nie sprzyja fermentacji. W poprzednich wiekach wina w Szampanii butelkowano więc szybko, nie biorąc pod uwagę tego, że drożdże nie zakończyły swej aktywności. Zamknięty w szkle trunek fermentował dalej, butelki pod wysokim ciśnieniem pękały lub strzelały korkami. Wyciągnięto z tego mądre, dalekowzroczne wnioski i zaczęto dodawać drożdże i cukier do beczki z winem, aby wzbudzać drugą fermentację, ale tym razem kontrolowaną, tworząc trunki mocniejsze i bogatsze.

Odkrycie szampana przypisuje się mnichowi, benedyktynowi Pierre'owi Perignon, co nie jest jednak do końca potwierdzone. Prawdą również nie jest, że zakonnik był niewidomy, co miało wyostreć jego inne zmysły, głównie węch i smak [1]. Z pewnością sławny dzisiaj mnich jako pierwszy do butelkowania szampana zaczął używać z powodzeniem nowych butelek ze wzmocnionego szkła i zamykać je odpowiednim hiszpańskim korkiem przywiązywanym do butelek sznurkiem z konopi.

Dzisiaj nikt nie wątpi, że szampan jest najlepszym winem musującym na świecie. I jak w innych sferach życia bywa, broni się tylko to, co prawdziwe i szlachetne. Johann Strauss nazwał szampana królem wszystkich win, a jak mawiała Madame de Pompadour: „Szampan jest jedynym winem, po wypiciu którego kobieta pozostaje piękną”. Enologiczni eksperci twierdzą, że pozostałe wina tego typu, od hiszpańskiej cavy przez niemieckie sekty po hektolitry innych win musujących, mają się do szampana jak polskie brandy do szlachetnego courvoisier. Ponieważ noblesse oblige, schładzanie szam-

pana nie może być zbyt gwałtowne, a trunek powinien być podawany w temperaturze 6-9°C. W tej temperaturze ciśnienie w butelce obniża się do około 1-2 atmosfer, co chroni przed gwałtownym i niekontrolowanym jej otwarciem.

Czy szampan różni się od innych win białych czymś poza bąbelkami? Jak wiadomo, właściwości zdrowotne przypisuje się głównie winom czerwonym ze względu na znaczną zawartość substancji polifenolowych. Ukazało się jednak kilka publikacji wykazujących, że również białe wino i niektóre wina musujące wywierają korzystny wpływ na śródbłonek naczyń [2,3], oksydację cholesterolu LDL i funkcję płytek [4], co może mieć znaczenie ochronne, między innymi, a może zwłaszcza, dla ośrodkowego układu nerwowego.

Procesy oksydacyjne zachodzące w neuronach, związane ze szkodliwym wpływem nadtlenu i tlenu wodoru, odpowiadają za patogenezę chorób degeneracyjnych mózgu, takich jak choroba Alzheimera czy choroba Parkinsona. Gromadzenie tlenu azotu w neuronach prowadzi do powstania nadtlenu azotu indukującego oksydację DNA, lipidów i cząstek protein. Sugeruje się, że nadtlenu azotu i inne rodzaje reaktywnych cząstek azotowych mogą odgrywać istotną patofizjologiczną rolę w rozwoju tych chorób [5].

Wiele doniesień dotyczy protekcji neuronów przez roślinopochodne związki fenolowe. Uważa się, że polifenole zawarte w diecie mogą przekraczać barierę krew-mózg, a dzięki temu wpływać korzystnie bezpośrednio na komórki układu nerwowego [6].

W ostatnich dwóch latach ukazały się publikacje wskazujące na korzystny udział szampana w antyoksydacyjnej ochronie ośrodkowego układu nerwowego. W przeciwieństwie do win białych szampan oprócz tyrozolu i kwasu kofeinowego zawiera również inne polifenole, takie jak kwas salicylowy, kwas kumarowy, flawonoidy, alkohole fenolowe i aldehydy fenolowe [7]. Skąd to polifenolowe bogactwo? Mimo że szampan jest winem białym, produkowany jest nie tylko z białego szczepu chardonnay (typ blanc de blancs), ale również z dwóch szczepów czarnych winogron – pinot noir i pinot meunier (szampan typu blanc de noirs). Szampan jest najczęściej mieszanką trzech typów z zawartością związków polifenolowych pochodzących w większości ze szczepów czarnych winogron. Vauzour i wsp. wykazali, że zarówno organiczne, jak i wodne ekstrakty składników szampana dzięki nadtlenu azotowi silnie chronią przed uszkodzeniem mysie neurony [8]. Jest to o tyle ważne odkrycie, że związek ten jako czynnik toksyczny dla komórek nerwowych ma swój udział w rozwoju wielu chorób degeneracyjnych mózgu,

m.in. choroby Alzheimera. Jedną z bezpośrednich przyczyn powstawania zmian neurodegeneracyjnych w tej chorobie jest wytwarzanie nadmiernych ilości reaktywnych rodników tlenowych, co prowadzi do destrukcji komórek nerwowych. Czy szampan dzięki działaniu antyoksydacyjnemu i prawdopodobnie hamującemu również apoptozę neuronów może chronić ośrodkowy układ nerwowy?

W niedawno opublikowanym interesującym randomizowanym badaniu oceniano, czy jednorazowa dawka pół butelki szampana wpływa na czynność śródbłonna u zdrowych ochotników. W ostrej próbie wykazano, że spożycie tego wina wpływa korzystnie na niezależne od śródbłonna rozszerzenie naczyń mikrokrążenia tkankowego. Jednocześnie obserwowano zmniejszenie stężenia metaloproteinazy 9 macierzy w osoczu, stężenia całkowitej pojemności oksydacyjnej osocza i wzmożone wydzielanie z moczem metabolitów licznych związków fenolowych po spożyciu tego trunku [9].

Czy jest więc nadzieja, że również szampan awansuje do szlachetnego tytułu „in vino sanitas”? A jeżeli tak, to czy może być bardziej usprawiedliwiona przyjemność niż okresowe odmładzanie naszych tętnic i przepracowanych szarych komórek tym szlachetnym musującym winem?

Piśmiennictwo

1. Bullock JD, Wang JP, Bullock GH: Was Dom Perignon really blind? *Surv Ophthalmol* 1998, 42 (5): 481-6.
2. Cui J, Tosaki A, Cordis GA, et al.: Cardioprotective abilities of white wine. *Ann N Y A Sci* 2002, 957: 308-316.
3. Dudley JI, Lekli I, Mukherjee S, Das M, Bertelli AA, Das DK: Does white wine qualify for French paradox? Comparison of the cardioprotective effects of red and white wines and their constituents: resveratrol, tyrosol, and hydroxytyrosol. *J Agric Food Chem* 2008, 56 (20): 9362-73.
4. Pignatelli P, Ghiselli A, Buchetti B, et al: Polyphenols synergistically inhibit oxidative stress in subjects given red and white wine. *Atherosclerosis* 2006, 188 (1): 77-83.
5. Ischiropoulos H, Beckman JS: Oxidative stress and nitration in neurodegeneration: cause, effect, or association? *J Clin Invest* 2003, 111 (2): 163-9.
6. Youdim KA, Kaiser MZ, Begley DJ, Rice-Evans CA, Abbott NJ: Flavonoid permeability across an in situ model of the blood-brain barrier. *Free Radic Biol Med* 2004, 36 (5): 592-604.
7. Chamkha M, Cathala B, Cheynier V, Douillard R: Phenolic composition of champagnes from Chardonnay and Pinot Noir vintages. *J Agric Food Chem* 2003, 51 (10): 3179-84.
8. Vauzour D, Vafeiadou K, Corona G, Pollard SE, Tzounis X, Spencer JP: Champagne wine polyphenols protect primary cortical neurons against peroxynitrite-induced injury. *J Agric Food Chem* 2007, 55 (8): 2854-60.
9. Vauzour D, Houseman EJ, George TW, et al.: Moderate Champagne consumption promotes an acute improvement in acute endothelial-independent vascular function in healthy human volunteers. *Br J Nutr* 2009, 30: 1-11.