

# Le Bollicine aiutano la memoria e contrastano la demenza senile?

scritto da Alice Lombardi | 28/06/2017



**Uno studio della Reading University ha approfondito gli effetti della moderata assunzione di champagne sulla mente umana. Pur con le dovute accortenze, sembrerebbe che i componenti fenolici più piccoli, come acido gallico, acido protocatechuico, il tirosolo, l'acido caftarico e l'acido caffeico, oltre ai flavonoidi, hanno effetti benefici sulla memoria.**

Bere buone bollicine tre volte a settimana aiuta a combattere la fisiologica perdita di memoria dovuta all'invecchiamento e nel contrasto alla demenza senile. Il dato è scientifico ed emerge da una [ricerca](#) condotta dall'università inglese [Reading University](#) che ha concluso come i composti fenolici di cui sono costituite le uve utilizzate per la produzione dei migliori spumantizzati, rappresentino validi alleati sui segnali che controllano l'apprendimento e sulle proteine che favoriscono la memoria.

Ciò che occorre però, è non farsi prendere dai facili entusiasmi del “purchè sia frizzante”, svaligiando le offerte presenti sugli scaffali dei supermercati degli spumantizzati ad 1 euro o poco più. Infatti, a rendere benefico, sono i composti fenolici che si trovano **nelle uve rosse contenute nei vini migliori**, ovvero quel **Pinot Nero** e **Pinot Meunier** presenti in buone percentuali negli **champagne di Francia** ma anche nei Franciacorta nostrani o nei **Cava Spagnoli**.

Dunque bisogna puntare su dei **Metodo Classico** di buon livello, bere con moderazione, non mettersi alla guida dopo aver bevuto - come ci ricordano le norme - ma, di certo riuscire a prevenire l'invecchiamento brindando è un sicuro piacere.