

Chestwine®: la natura come alleata dell'enologia

scritto da Agnese Ceschi | 24 Marzo 2026



Il vino senza solfiti aggiunti si afferma come risposta concreta a una domanda crescente di salute, trasparenza e sostenibilità. Al centro la sperimentazione di Chestwine®, estratto naturale di fiore di castagno che protegge il vino senza alterarne il profilo sensoriale. L'enologo Guido Martinetti racconta test rigorosi, approccio scientifico e visione produttiva orientata all'innovazione responsabile.

Less is more. Meno è meglio. Risponde a questo principio il vino senza solfiti, una risposta concreta a un mercato che chiede rassicurazione, qualità e coerenza. Infatti, negli ultimi anni il mondo del vino sta attraversando una trasformazione silenziosa ma profonda: una domanda sempre più chiara da parte dei consumatori di **vini più salutari, più leggibili, più coerenti con una sensibilità contemporanea che**

mette al centro salute, sostenibilità e trasparenza.

In questo contesto si inserisce la sperimentazione di [Chestwine®](#), un **estratto naturale ottenuto dal fiore di castagno** (*Castanea sativa*), storicamente legata agli ecosistemi europei, la cui funzione è chiara: proteggere il vino dall'ossidazione e garantire stabilità microbiologica senza l'aggiunta di solfiti.

Un'evoluzione tecnica che utilizza la natura in modo scientifico e controllato. L'estratto è **100% naturale, certificato BIO e conforme agli standard OIV**, e consente di preservare colore, aromi e freschezza del vino senza alterarne il profilo sensoriale. In altre parole, Chestwine® non "copre" il vino: lo lascia parlare.

La crescita dei vini biologici, con basso intervento chimico non è più una nicchia. È una tendenza strutturale, alimentata da **consumatori** sempre più informati che **associano l'assenza di solfiti aggiunti a concetti come maggiore digeribilità, minore impatto sull'organismo e maggiore autenticità** del prodotto.

Questo prodotto è testato attualmente ed utilizzato da numerosi produttori, infatti diversi progetti internazionali hanno scelto di adottare questa tecnologia come leva strategica, non solo produttiva ma anche narrativa.

Tra questi c'è **Guido Martinetti, enologo piemontese, titolare dell'azienda [Mura Mura](#)**, nonché fondatore insieme a Federico Grom del noto brand di gelateria Grom. Martinetti ci ha raccontato la sua esperienza con questo estratto in fase di sperimentazione e la sua filosofia produttiva.



Guido Martinetti – ph. Viola Berlanda

Martinetti, come mai la scelta di Chestwine?

Abbassare o annullare la presenza di solfiti aggiunti è sicuramente nel mio interesse, perché lo considero un **processo virtuoso dal punto di vista salutistico**. Per questo stiamo sperimentando Chestwine® e le sue tecnologie. Nel primo anno abbiamo dedicato **due masse di Barbera d'Asti alla prova**. Parliamo della vendemmia 2025: i vini sono ancora in vasca. C'è un testimone con solforosa e un vino trattato con Chestwine®, e siamo in attesa di vedere gli sviluppi.

Quanto è importante la precisione nell'effettuare questi test?

Vengo dal mondo del gelato e sono molto abituato a **fare test in modo preciso e professionale**. Cosa che, sinceramente, non sempre vedo nel mondo del vino. Per fare una prova attendibile

è necessario avere due campioni perfettamente testimoni l'uno dell'altro dal punto di vista del processo, in modo che ci sia un solo fattore di cambiamento. Se i fattori sono due o più, la prova perde credibilità e quindi efficacia. Già utilizzare due contenitori diversi per muovere le masse è un fattore di cambiamento. E questo nel vino accade spesso.

Parliamo di filosofia: minimo intervento, ma non assenza totale di intervento. Qual è il futuro di questa tipologia di vini secondo lei?

Io non sono legato culturalmente a un approccio ideologico "salutista". Da tecnologo alimentare, legato al mondo del gelato, penso che la chimica vada usata il minimo possibile, ma non la condanno.

Quando c'è la possibilità di evitare alterazioni del prodotto mantenendone l'identità, quindi il *terroir*, io sono sempre molto interessato. Per me **la solforosa ha due effetti**: organoletticamente porta amaro, e sul consumatore provoca costrizione dei vasi sanguigni, quindi mal di testa ed altri malesseri. **Ridurre la solforosa significa ridurre l'amaro e lasciare il ruolo dell'amaro ai tannini, non a una sostanza esterna.** E poi c'è una cosa molto semplice: se le persone stanno meglio dopo aver bevuto il mio vino, io sono più felice.

Dal gelato al vino: due mondi diversi, ma con molti punti di contatto.

Enormi. Si parte sempre da un frutto coltivato. L'obiettivo del frutto è farsi mangiare da un animale, che poi diffonde il seme e migliora la specie. Il gelato mi ha dato la possibilità di conoscere l'agricoltura in tutto il mondo: cacao in Ecuador, caffè in Guatemala, vaniglia in Madagascar, fragole in Italia, pesche, meloni... ogni esperienza agricola è

straordinaria. Però c'è una grande differenza: **nel gelato posso sperimentare quando voglio, mentre nel mondo del vino c'è solo una vendemmia all'anno.** Ma il principio è lo stesso: cinque varietà di fragole, cinque sorbetti diversi. Pinot nero, Nebbiolo, Syrah, Barbera, Merlot: cinque vini diversi. L'agricoltura è la base di tutto.

Il vino invece può imparare dal gelato l'analisi chimica. Il vino ha un romanticismo straordinario, che va preservato, ma soprattutto c'è sempre un processo chimico, in vigna e in cantina. I grandi vini non nascono a caso, ma da processi gestiti con enorme precisione.

Quanto è importante continuare a sperimentare oggi, in un contesto di mercato complesso?

Per me è fondamentale. **Sperimentare, capire, andare a fondo delle cose e trovare soluzioni coerenti** con i propri valori aziendali è l'unica strada per me possibile.

*L'edizione 2026 di Vinitaly sarà un'occasione unica per approfondire il potenziale di CHESTWINE® direttamente con gli esperti di **Tree Flowers Solutions** presso il **Padiglione 7 – Stand E5**, produttori, enologi e buyer avranno la possibilità di conoscere da vicino questo innovativo coadiuvante e scoprire come implementarlo nelle loro pratiche enologiche. **CHESTWINE®** rappresenta non solo una soluzione tecnica avanzata, ma anche un importante alleato per chi desidera distinguersi nel mercato con un vino più naturale e privo di solfiti. L'appuntamento è a Vinitaly 2026: un passo avanti verso il futuro della vinificazione.*

Dove e quando:

- Vinitaly 2026
 - Padiglione 7, Stand E5
 - Per maggiori informazioni o per approfondire gli aspetti tecnici, vendite Italia: sales.italia@treeflowerssolutions.com
-

Punti chiave:

- Il vino senza solfiti aggiunti è una tendenza strutturale, guidata da salute e trasparenza.
- Chestwine® è un estratto naturale certificato BIO che sostituisce la solforosa nella protezione del vino.
- L'innovazione è tecnica e scientifica, non ideologica.
- Guido Martinetti sperimenta con test comparativi rigorosi su Barbera d'Asti.
- Il futuro del vino passa da sperimentazione continua e controllo preciso dei processi.