

CHESTWINE®: la risposta naturale all'uso dei solfiti

scritto da Agnese Ceschi | 20 Maggio 2025



CHESTWINE® è un innovativo estratto naturale dal fiore di castagno che sostituisce i solfiti nella vinificazione, garantendo stabilità e rispetto del profilo aromatico. Filipe Carvalho di Tree Flowers Solutions racconta la nascita e le potenzialità di questo prodotto, già testato in diversi paesi europei, che promette vini più salubri, sostenibili e dal gusto autentico.

Evoluzione tecnologica e ricerca scientifica stanno aprendo nuove strade per una produzione sempre più naturale, sostenibile e rispettosa delle caratteristiche organolettiche del vino. Inoltre, negli ultimi anni, il settore vinicolo ha assistito a un crescente interesse da parte dei consumatori per vini a basso impatto chimico, segno di un'evoluzione nelle preferenze di mercato. Una delle sfide più importanti degli

ultimi anni è la riduzione dell'uso dei solfiti, da sempre impiegati come conservanti, ma al centro di dibattiti per i loro effetti sui consumatori e sul profilo del vino stesso.

Filipe Carvalho, Business Developer di [Tree Flowers Solutions](#), start-up biotech portoghese, ci spiega l'innovazione di CHESTWINE® e il contributo che questo prodotto può dare al mondo dei vini senza solfiti aggiunti.

In che cosa consiste CHESTWINE®?

CHESTWINE® è un estratto naturale derivato dal fiore del castagno (*Castanea sativa*), in grado di sostituire i solfiti mantenendo la stabilità microbiologica e ossidativa del vino. Grazie a un avanzato processo di estrazione e purificazione, CHESTWINE® preserva gli aromi e le qualità organolettiche del vino, permettendo ai produttori di offrire un prodotto più autentico e salubre. CHESTWINE® è nato da un'accurata ricerca condotta dal Centro de Investigação de Montanha (CIMO) dell'Istituto Politecnico di Braganza, in collaborazione con importanti cantine europee.

Come è nata l'idea?

L'Università stava cercando applicazioni innovative per prodotti agricoli e ha scoperto una parte del castagno che nessuno aveva mai studiato: il fiore. Dopo l'impollinazione, questo fiore cade, ma questo prodotto veniva considerato solo un residuo in passato. L'università ha scoperto che contiene una molecola con proprietà bioattive molto potenti: antiossidanti, antimicrobiche e anti-ossidative. Questo lo rende un alleato naturale per la protezione del vino, funzionando meglio dei solfiti, che sono invece molto aggressivi: alterano colore e aromi in modo negativo.

Come agisce il vostro prodotto?

L'estratto di castagno impiegato nel prodotto è ricco di

composti fenolici con proprietà antiossidanti e antimicrobiche, capaci di proteggere il vino dalle alterazioni senza compromettere il suo equilibrio aromatico. Il nostro prodotto agisce in modo preventivo, bloccando i meccanismi di ossidazione prima che inizino, e lo fa in maniera sostenibile e circolare. Inizialmente avevamo una versione liquida, come un'infusione. Oggi invece siamo arrivati a una formula in polvere, simile ai tannini enologici. Abbiamo testato il prodotto in Portogallo, Spagna, Francia e Italia, arrivando a un protocollo semplice, che non cambia le abitudini degli enologi: si usa nella stessa fase della vinificazione in cui si aggiungono i solfiti.

Qual è il vantaggio di questo prodotto?

Oltre alla sostenibilità e all'economia circolare, il prodotto non altera colore, aroma o sapore, come dimostrato da test scientifici e blind tasting. Anzi, in alcuni casi gli aromi naturali risultano più evidenti rispetto ai vini trattati con solfiti.

Che risposta avete avuto da parte dei produttori?

I risultati finora sono molto positivi: vini puliti, protetti, con aromi freschi e vibranti. Abbiamo avuto un'ottima risposta da parte dei produttori. Siamo partiti dal Portogallo e oggi lavoriamo anche con aziende in Spagna, Francia e Italia. Solo nel primo anno di lancio abbiamo coinvolto 200 produttori.



Questo prodotto è pensato solo per produttori di vini naturali o biologici?

Il prodotto non è pensato solo per i produttori di vino naturale, biologico o biodinamico. Lo usano anche aziende tradizionali che vogliono proporre una linea senza solfiti o con un basso contenuto di solfiti. In sintesi, è adatto a tutti, dai piccoli ai grandi produttori.

Che riscontro avete avuto durante lo scorso Vinitaly?

L'azienda ha scelto di non affidarsi a distributori tradizionali, perché questo è un prodotto che va spiegato e amato. A Vinitaly abbiamo avuto tantissimi contatti: enologi, consulenti, produttori, tutti molto incuriositi e interessati a provare questo prodotto. Abbiamo anche iniziato una conversazione con un grosso importatore americano, che ha già manifestato l'intenzione, quando il prodotto sarà disponibile,

di importarlo negli Stati Uniti per proporlo alle aziende americane. L'idea è di creare una nuova categoria di prodotto da proporre al mercato: non si tratta di vendere un Barolo o un Brunello classico, ma qualcosa di diverso, qualcosa che possa rappresentare una novità per i buyer. E loro vogliono essere tra i primi a scommetterci.

Che futuro avrà la categoria dei vini senza solfiti aggiunti?

Ho visto che in alcuni Paesi come la Francia questa nuova categoria sta già emergendo, con vini senza solfiti aggiunti che iniziano a comparire anche nei supermercati. Lo stesso sta accadendo in Portogallo. Per me è solo una questione di tempo prima che questa categoria arrivi anche in altri mercati, nei ristoranti, nei canali retail.

Le cantine che hanno già sperimentato CHESTWINE® hanno riscontrato non solo benefici tecnici, ma anche un vantaggio competitivo in termini di marketing. Poter offrire un vino "senza solfiti aggiunti" con una soluzione naturale e scientificamente validata permette ai produttori di posizionarsi in un segmento premium e di rispondere alle richieste di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla salubrità dei prodotti.



Punti chiave:

- **CHESTWINE®** sostituisce i **solfiti** preservando **aromi** e stabilità del vino.
- Deriva dal **fiore** del castagno, un **residuo** agricolo trasformato in **risorsa**.
- Ha effetti **antiossidanti**, **antimicrobici** e non altera il **gusto**.
- È adatto a **tutte** le cantine, non solo quelle **biologiche** o **naturali**.
- Già testato in **Europa** e in espansione nel **mercato** americano.