# CHESTWINE® introduce una nuova era per i vini naturali: via i solfiti, restano qualità e aroma

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Marzo 2025




*CHESTWINE® è un innovativo estratto naturale di castagno che consente di vinificare senza solfiti, preservando qualità e stabilità del vino. Testato in Italia e altri Paesi europei, sarà presentato a Vinitaly 2025. Un'opportunità per i produttori di rispondere alla crescente domanda di vini naturali, salubri e sostenibili.*

Nel settore vitivinicolo, l'evoluzione tecnologica e la ricerca scientifica stanno aprendo nuove strade per una produzione sempre più naturale, sostenibile e rispettosa delle caratteristiche organolettiche del vino. 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. CHESTWINE®, sviluppato da **Tree Flowers Solutions**, rappresenta una risposta concreta e altamente innovativa a questa esigenza. Si tratta di 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.

La sua efficacia è stata ampiamente testata in **Italia, Francia, Spagna e Portogallo**, con risultati eccellenti sia in vinificazione che nell'affinamento. Questo innovativo coadiuvante enologico sarà presentato al pubblico internazionale in occasione di **Vinitaly 2025**, presso lo stand dell'Azienda Agricola San Valentino (**Padiglione 7, Stand E3**), dove esperti del settore potranno approfondire la sua applicazione diretta e i vantaggi competitivi che offre.

## Un Sostituto Naturale dei Solfiti: Tecnologia e Ricerca al Servizio della Qualità

CHESTWINE® nasce da un'accurata ricerca condotta dal **Centro de Investigação de Montanha (CIMO) dell'Istituto Politecnico di Braganza**, in collaborazione con importanti cantine europee. 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.

A differenza di altri prodotti alternativi, CHESTWINE® non altera le caratteristiche sensoriali del vino, garantendo **stabilità e integrità** dal momento della

fermentazione fino all’imbottigliamento. Tra i suoi principali benefici:

- **Protezione naturale contro l’ossidazione**: impedisce il deterioramento precoce del vino, preservando freschezza e brillantezza.
- **Effetto antimicrobico selettivo**: inibisce lo sviluppo di microrganismi dannosi, senza influenzare i lieviti desiderati.
- **Zero impatto su colore e struttura**: mantiene l’identità del vitigno, senza alterazioni indesiderate.
- **Maggiore sostenibilità**: è un sottoprodotto naturale, riducendo l’impatto ambientale rispetto ai conservanti chimici.**Crescente Domanda di Vini Senza Solfiti: Un Mercato in Espansione**

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.

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.

Philippe Ortega, co-fondatore di Tree Flowers Solutions, sottolinea:

“L’obiettivo di CHESTWINE® è dare ai produttori un’alternativa affidabile ai solfiti, senza compromettere la qualità del vino. Grazie ai numerosi test in laboratorio e sul campo, possiamo garantire un prodotto efficace, naturale e adatto a

tutte le tipologie di vinificazione.”

## CHESTWINE® a Vinitaly 2025: un’opportunità per i produttori

L’**edizione 2025 di Vinitaly** sarà un’occasione unica per approfondire il potenziale di CHESTWINE® direttamente con gli esperti di **Tree Flowers Solutions**. Presso lo **stand dell’Azienda Agricola San Valentino (Padiglione 7, Stand E3)**, 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 2025: un passo avanti verso il futuro della vinificazione.

**Dove e quando:**

- **Vinitaly 2025 – Azienda Agricola San Valentino**
- **Padiglione 7, Stand E3**
- **Per maggiori informazioni o per approfondire gli aspetti tecnici, vendite Italia:** Roberto Mascarin – robertomascarin@treeflowerssolutions.com

---

## Punti chiave

- **CHESTWINE® sostituisce i solfiti**, mantenendo qualità e aroma del vino.
- **Estratto di castagno con proprietà antiossidanti e antimicrobiche**.
- **Garantisce stabilità, zero impatto su colore e struttura**.

- **Aumenta la sostenibilità e risponde alla domanda di vino naturale**.
- **Presentazione ufficiale a Vinitaly**, Padiglione 7, Stand E3.