

## Il vino senza solfiti è possibile. Chestwine è la soluzione che dal Portogallo propone l'alternativa a base di polvere di fiori di castagno

23 Aprile 2025



VERONA - Produrre vino e farlo servendosi sempre meno di prodotti artificiali restituisce un concetto di naturalità ormai abbandonato. Questo è l'obiettivo che la Tree Flowers Solution vuole realizzare con Chestwine, una sorta di "solfito naturale".

È il frutto di una ricerca avanzata condotta dal Centro de Investigação de Montanha (Cimo) dell'Istituto Politecnico di Braganza, e si tratta di un estratto ricavato da sottoprodotti della *Castanea sativa*, cioè il castagno. Il processo brevettato ha permesso di sviluppare una soluzione dalle proprietà antiossidanti e antimicrobiche, capace di preservare la qualità e l'integrità del vino senza alterare colore, profilo aromatico e sapore. Con il supporto di investitori come Portugal Ventures, oggi questo progetto è realtà anche nel nostro Paese, sempre più attento a ciò che si mangia o beve.

"Chestwine nasce utilizzando un sottoprodotto agricolo spesso inutilizzato, diventando poi un ingrediente funzionale per la vinificazione", spiega il business developer di Tree Flowers

Solutions, **Filipe Carvalho**. “Il progetto unisce la voglia di fare zero waste e la possibilità di creare da risorse naturali prodotti funzionali all’uomo. Inoltre è un modo per ricollocare risorse umane alla raccolta dei fiori necessari alla produzione, promuovendo così una filiera responsabile e davvero sostenibile”.

“Ho scelto di investire nel 2020 nella tecnologia Chestwine perché il prodotto mi è sembrato interessante. Al netto del periodo di stop dovuto al Covid, l’ho presentato a diverse aziende che hanno deciso di acquistare il prodotto disponibile in misure contingentate. Infatti ce n’è a disposizione solo 1.000 kg di prodotto in polvere, con una prospettiva quantitativa in crescita nei prossimi anni”, dice **Roberto Mascarin**, responsabile vendite Italia.

Proprio lui, nell’arco di questi anni, ha già individuato partner importanti del panorama enoico italiano.

Dai test condotti, i vini trattati con Chestwine hanno mostrato una maggiore espressione aromatica e una protezione ottimale senza le alterazioni tipiche dei solfiti.

Enologi e produttori che lo hanno utilizzato in vinificazione, raccontano di vini in grado di mantenere la loro identità varietale senza interferenze chimiche. Le prove effettuate già in Portogallo, Spagna, Francia e Italia, hanno confermato nessun impatto su colore, aroma e struttura. Tutti aspetti – secondo Mascarin e Carvalho – che influiscono sulla scelta del consumatore in cerca di prodotti sempre meno chimici.

Chestwine è già disponibile per i produttori che desiderano sperimentarlo sul proprio vino e valutarne l’impatto al gusto. A partire dalla vendemmia 2025 questo sarà presente in alcune etichette speciali delle migliori realtà vitivinicole italiane. La rivoluzione del vino senza solfiti è iniziata.