



Tenuta di Castellaro: i vulcanici vini liparoti di Massimo Lentsch

Tra le colline vulcaniche di Lipari, dal 2005 la famiglia Lentsch porta avanti un progetto vitivinicolo coraggioso con vini identitari da agricoltura biologica. Il Wine Resort e il nuovo Bistrost completano un'offerta enoturistica di grande valore

Una tenuta immersa nel blu cobalto del mare della “capitale” delle Isole Eolie, **Lipari**, con la fertilità dei suoi suoli vulcanici al servizio di una viticoltura eroica, rispettosa e territoriale come quella praticata dalla famiglia Lentsch nella loro **Tenuta di Castellaro**.

Un coraggioso progetto vitinicolo nato nell'estate del 2005 da una passeggiata mattutina di Massimo Lentsch nella **Piana di Castellaro** a Quattropani, un altopiano posto a circa 350 metri slm a circa 9 chilometri a nord-ovest del centro storico di Lipari.



Massimo Lentsch (Foto © Benedetto Tarantino).

Tenuta di Castellaro: la produzione

Anno dopo anno gli **ettari vitati sono diventati ben 22**, tutti coltivati secondo il tradizionale sistema ad alberello, in totale conduzione biologica, per far esprimere al meglio i grappoli svezziati dai fertili terreni di sabbia vulcanica che conferiscono ai vini struttura, sapidità e longevità.

Fulcro della produzione, che si articola in **dieci referenze**, sono i due *genius loci* della viticoltura liparota, la **Malvasia delle Lipari** e il **Corinto Nero**, fin dalla dominazione ellenica figli prediletti dell'isola e che nella tenuta si affiancano a vitigni tradizionali siciliani e internazionali come il **Nero d'Avola**, il **Carricante**, il **Moscato Bianco**, il **Pinot Nero** e l'**Alicante**.

Il corpo centrale dei vigneti è spalmato intorno all'avanguardistica cantina, all'elegante **Wine Resort** e al nuovissimo **Castellaro Bistrot**, aperto questa primavera e affidato alle esperte mani dello chef milazzese **Giacomo Caravello**.



Casa Pomice (Foto © Giuseppe De Biasi).

Il cru di Vigna Capperò

Un esempio perfetto dell'eroicità e della fatica che comporta produrre vino in un'isola come Lipari è il cru di soli 0,7 ettari di **Vigna Capperò**, affacciata sull'Isola di Vulcano con orientamento a sud-est.

Qui Malvasia delle Lipari e Corinto Nero sono coltivati su **impervi terrazzamenti realizzati in pietra lavica**, che degradano verso il mare, poggiati su un terreno di sabbia vulcanica e frammenti di pomice. L'esposizione perfetta e la **costante ventilazione** garantiscono una **ideale grado zuccherino** e quella proverbiale aromaticità alla tradizionale [Malvasia delle Lipari Passito](#), antico orgoglio isolano.



Malvasia delle Lipari di Tenuta di Castellaro (Foto © Commers).

Nella versione della **Tenuta di Castellaro**, i selezionati grappoli di Malvasia vengono lasciati appassire direttamente in vigna per 15 giorni, raccolti a mano e dopo la fermentazione e l'affinamento si trasformano in un **nettare dall'ammaliante color dorato intenso** che richiama albicocca matura e fichi, ma anche sambuco e macchia mediterranea e una persistente e piacevolissima nota minerale.

Le altre etichette di Tenuta di Castellaro

Le altre etichette, fortemente territoriali, sono soprattutto quattro: *Bianco Pomice*, *Euxenos*, *Nero Ossidiana* e *Corinto*, tutte orchestrate, come le altre, dal valente consulente scelto da Massimo Lentsch per coprire il fronte enologico, il toscano **Emiliano Falsini**, con alle spalle esperienze di grande rilievo in cantine sparse per la penisola oltre che da Robert Mondavi in California e a Villa Maria in Nuova Zelanda.

Il suo approccio è che «...l'eleganza di un vino è già presente nel suolo che lo ha nutrito» e tale filosofia operativa fa sì che il lavoro si concentri soprattutto nella perfetta tenuta delle uve e del vigneto e che in cantina ci si limiti ad estrarre il lavoro della natura preservando la tipicità e la forza primigenia del luogo.



L'intera gamma di dieci etichette della Tenuta (Foto © Giuseppe De Biasi).

Bianco Pomice

Il **bianco di riferimento dell'azienda**, presente fin dalla prima vendemmia del 2008. Blend di Malvasia delle Lipari (60%) e Carricante (40%), coniuga e armonizza le caratteristiche di due vitigni molto diversi, per cui gli **aromi inebrianti della Malvasia** si sposano con la fresca **carezza minerale del Carricante**, creando un **vino di grande finezza e freschezza**, sia olfattiva che al sorso.

Eúxenos

La new entry della gamma aziendale vede ancora protagonista la Malvasia delle Lipari, ma in **versione secca e macerata in anfora** per poi riposare in bottiglia. Un **vino elegante e verticale**, dove le sensazioni di frutta secca e candita tipiche del vitigno si muovono all'interno della trama minerale che resta la cifra distintiva dei vini firmati Tenuta di Castellaro.

Nero Ossidiana

Il corrispettivo in rosso del Bianco Pomice, anche lui presente sin dalla prima vendemmia. **Corinto Nero** tagliato con un 10% di Nero d'Avola, si distingue per i sentori salmastri e i toni speziati. Dal colore rosso rubino carico, è un **vino complesso e strutturato**. *«Siamo orgogliosi di aver creato il primo, grande, classico vino rosso delle Eolie»*

», commenta **Massimo Lentsch**.

Corinto

Corinto Nero in purezza, vinificato in fusti di legno di rovere francese con **macerazione di oltre dieci giorni**, per poi venire travasato in botti per un affinamento di almeno un anno. Un **vino ancestrale di colore rosso rubino**, che profuma di bosco e frutta matura. Al sorso è elegante, persistente e vigoroso.



La barricaia (Foto © Giuseppe De Biasi).

L'accoglienza e il bistrot

Un progetto enoico così innestato nel territorio, non può far mancare un'**accoglienza turistica** che, insieme alle visite alla cantina, alle degustazioni e alla creativa ristorazione garantita dal Bistrot, da metà aprile a fine ottobre, accoglie gli ospiti per un'esperienza complessiva davvero indimenticabile.

Affidato alla affabile professionalità di **Barbara Manzotti**, il raffinato Wine Resort, offre l'accurata ristrutturazione di tre antichi ruderi, completamente circondati dai vigneti e trasformati in esclusive micro residenze dotate delle più moderne tecnologie.

Tre casette – **Casa Pomice, Casa Ossidiana e Casa Caolino** – distanti fra loro per garantire agli

ospiti una totale privacy, incastonate negli angoli più suggestivi della tenuta, dotate di aria condizionata e di una vasca esterna in pietra lavica che completa il patio, arredato con divanetti e chaise longue.

Scrigni ideali per viverci al massimo un'autentica immersione nella natura dell'isola e godersi quegli incredibili tramonti sul mare con vista di Salina, Alicudi e Filicudi, che la superba posizione della tenuta garantisce come impagabile valore aggiunto.

TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino s.n.c. – Lipari (ME)

www.tenutadicastellaro.it

Data di creazione

23/08/2025

Autore

giuseppe-debiasi