



## 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 Bistrot 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 vitivinicolo nato nell'estate del 2005 da una passeggiata mattutina di Massimo Lentsch nella **Piana di Castellaro** a Quattropiani, 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 Cappero

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 Cappero**, 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](http://www.tenutadicastellaro.it)

#### **Data di creazione**

23/08/2025

#### **Autore**

giuseppe-debiasi