

Vini

Nero Ossidiana è il vino simbolo della tradizione millenaria dell'isola di Lipari

di: Redazione

27 novembre 2024



Una varietà autoctona antichissima, il chiaro intento di perpetuare la tradizione vitivinicola millenaria dell'isola di Lipari, l'idea di dare vita al primo vero "*classico Rosso delle Eolie*": nasce così Nero Ossidiana, uno dei vini simbolo di Tenuta di Castellaro, che prende il nome dall'ossidiana, la roccia vulcanica di colore nero intenso che caratterizza i paesaggi delle Eolie.

Sole, pietre, vento, terra e mare: racchiudono questo è molto di più i vini biologici di Castellaro, che nascono dal terroir vulcanico e al contempo mediterraneo di Lipari, e da vitigni autoctoni delle Isole Eolie.



Il **Corinto Nero** ha origini antiche, e si pensa che sia stato introdotto in Sicilia dai Greci. Nel corso dei secoli, si è adattato al clima e al suolo delle isole siciliane, dove ha trovato le condizioni ideali per crescere, grazie alla vicinanza al mare e alla presenza di terreni vulcanici ricchi di minerali. *“Con i consulenti della ditta francese Pépinières Guillame – racconta Massimo Lentsch, che ha dato origine alla cantina sull’isola di Lipari nel 2005 – specializzata sin dal 1895 nella produzione di piante di vite di qualità, a Tenuta di Castellaro è stata condotta nei terreni coltivati a vite delle isole eoliane una selezione massale di questo varietale indigeno, il Corinto Nero, assieme alla Malvasia delle Lipari”*.

Le piante sono state riprodotte partendo dalle marze (tralci di vite), scelte in un vigneto con DNA diversi, allo scopo di mantenere la massima variabilità genetica all’interno della stessa varietà di vite, con piante dalle diverse caratteristiche fisiologiche e produttive. Grazie a questa opera di recupero, Tenuta Di Castellaro può avvalersi del primato nazionale della coltivazione di Corinto, varietà dalla resa molto bassa e sfidante nella gestione agronomica.



Presente sin dalla prima vendemmia, quella del 2008, Nero Ossidiana – Corinto Nero tagliato con un 10% di Nero d’Avola – dal colore rosso rubino carico, *“è un vino complesso e strutturato – spiega l’enologo di Tenuta di Castellaro Emiliano Falsini – che si distingue per i sentori salmastri e i toni speziati, ma anche dal carattere forte e deciso. Il vino, che bilancia l’acidità e l’eleganza del Corinto Nero con il calore morbido del Nero D’Avola esprime tutta la tipicità di una terra al contempo vulcanica e marina, rappresentando enologicamente il connubio tra l’isola e il mare”*.

La scheda tecnica: [ossidiana-it](#)

Tenuta di Castellaro:

Lì dove il sole cala a picco sul mare e si trasmette la millenaria tradizione della coltivazione ad alberello, sorge su terreno vulcanico Tenuta di Castellaro, un monumento dedicato alla natura, alla cultura, all’architettura. Il progetto enologico, strettamente legato all’ambito storico e paesaggistico, racconta un territorio unico come quello di Lipari, la principale delle isole Eolie. Sono 24 ettari vitati per circa 70mila bottiglie l’anno e una moderna cantina all’avanguardia, oltre a un wine resort e al parco geominerario delle Cave di Caolino, ripulito e bonificato per metterlo a disposizione della collettività: Tenuta di Castellaro è una realtà unica e articolata, che vive da sempre un approccio naturale alla viticoltura, utilizzando protocolli biologici e vegan. Il fascino selvaggio di questo angolo di mondo, incontaminato, remoto e magnetico ha stregato la famiglia bergamasca Lentsch, che nel 2005 ha deciso di intraprendere un grande progetto vitivinicolo e paesaggistico: preservare, valorizzare e far conoscere la bellezza di questo luogo, custodendone le tradizioni e le peculiarità, dando vita a vini realizzati da uve autoctone isolane, a partire dalla Malvasia delle Lipari e il Corinto Nero, che siano puro estratto di un territorio.

