

In evidenza Portrait aziendale

Tenuta di Castellaro, il manifesto di sostenibilità e integrazione paesaggistica

di: Redazione

6 marzo 2025



Un manifesto di sostenibilità e integrazione paesaggistica, nella virtuosa associazione di materiali naturali, tecnologie avanzate e un profondo rispetto per la storia delle Eolie: potrebbe definirsi così Tenuta di Castellaro, sull'isola di Lipari.

Questa cantina non è solo un luogo di produzione, ma un'eccellenza architettonica che coniuga innovazione e rispetto per l'ambiente.

“La nostra visione è sempre stata quella di creare un luogo che rispettasse la storia e la bellezza di Lipari – spiega Massimo Lentsch, che ha dato origine alla cantina nel 2005 – unendo il passato con il futuro in un’armonia perfetta. Abbiamo investito risorse, energia e passione per realizzare un sogno: una cantina che possa essere interpretata come un’esperienza da vivere e condividere. Ogni scelta architettonica racconta il profondo legame con la storia e la cultura del territorio. Crediamo fermamente che il rispetto per l’ambiente e l’adozione di tecnologie sostenibili siano la chiave per un futuro in cui l’uomo possa continuare a produrre eccellenze senza compromettere l’equilibrio naturale”.

Un progetto etico e all'avanguardia

La famiglia Lentsch ha dato vita a un progetto ambizioso, realizzato in collaborazione con gli architetti Michele Giannetti e Alessandro Dalpiaz dello studio Dalpiaz Giannetti Architekten di Amburgo. La cantina si estende su una superficie di duemila metri quadrati ed è la più grande struttura bioclimatica delle Eolie. I principi su cui si basa sono chiari:

- Integrazione con il territorio, rispettando il paesaggio e la natura circostante.
- Valorizzazione delle risorse naturali, sfruttando l’energia solare e la ventilazione naturale.
- Rispetto della tradizione e della storia architettonica locale, reinterpretando le antiche tecniche costruttive.



Architettura Ipogea e materiali naturali

La cantina, completamente interrata, si ispira alle abitazioni ipogee tradizionali delle Eolie. La scelta di svilupparla in verticale su tre piani permette di sfruttare la forza di gravità per i travasi, riducendo il consumo di energia e preservando la qualità del vino. **I materiali utilizzati per la costruzione provengono direttamente dall’isola**, garantendo così un impatto ambientale minimo e una perfetta armonizzazione con il contesto naturale.

La **Barricaia** si ispira al **Chiostro Normanno**, simbolo della città di Lipari, dal quale riprende le colonne che sostengono archi a tutto sesto. La cantina è caratterizzata dalle sue colonne a fungo in cemento armato, disposte su un reticolo di 6,0 x 6,0 m. Per la loro realizzazione è stato utilizzato un metodo molto particolare, senza l’uso delle casseforme tradizionali. La funzione di cassaforma è stata svolta dalla terra, sulla quale sono state scavate le forme negative dei pilastri. Successivamente, dopo la posa delle armature, è stato eseguito il getto del cemento. Dopo 28 giorni di maturazione, sono stati eseguiti gli scavi dal basso, con pazienza, intorno a questo scheletro. La terra è rimasta attaccata al cemento, copiando esattamente la colorazione e le stratigrafie. Il fusto delle colonne si presenta sorprendentemente diverso dalle volte, caratterizzato da una scala cromatica che, in successione, rende evidente la stratificazione del terreno formatasi a seguito dei vari fenomeni vulcanici eruttivi che si sono susseguiti sull’isola.



Si può così ammirare nelle colonne stesse lo scorrere di un periodo geologico di oltre 20.000 anni. La porzione di roccia che costituisce la base e il fusto delle colonne risale ai depositi dell'eruzione del centro eruttivo di Monte Guardia, attivo fino a 24.000 anni fa. La parte sommitale delle colonne e le volte sono composte dai depositi provenienti da un centro eruttivo dell'isola di Vulcano (tufi bruni). La porzione biancastra delle volte è riconducibile all'eruzione del centro del Vallone del Gabelotto.

Efficienza energetica e sostenibilità

La cantina è un perfetto esempio di autosufficienza energetica. Il sistema di **camini solari** permette di illuminare gli ambienti con luce naturale, riducendo drasticamente il consumo di elettricità. Inoltre, la **torre del vento**, tecnologia utilizzata fin dal X secolo a.C. in Medio Oriente, assicura una climatizzazione naturale, mantenendo temperatura e umidità costanti nella barricaia, condizioni ideali per l'affinamento del vino.

Un modello di integrazione tra uomo e natura

Tenuta di Castellaro è un'opera d'arte, un esempio di come sia possibile coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità in un unico progetto. Qui, il vino nasce da un perfetto equilibrio tra tecnologia avanzata e rispetto per la natura, offrendo un'esperienza autentica che coinvolge i sensi e racconta la storia di un territorio unico al mondo.



Opening Castellaro Bistrot

Tenuta di Castellaro si prepara ad accogliere una nuova esperienza gastronomica con l'apertura del **Castellaro Bistrot**, che debutterà ufficialmente ad aprile. Un nuovo capitolo, che conferma la vocazione all'eccellenza e alla valorizzazione del territorio, questa volta attraverso una proposta culinaria raffinata e innovativa.

Realizzato in collaborazione con gli architetti Michele Giannetti e Alessandro Dalpiaz dello studio Dalpiaz Giannetti Architekten di Amburgo, il Bistrot Castellaro riprende la stessa forma architettonica dei pilastri a fungo della cantina, con colonne realizzate in una cassaforma di polistirolo. Gli elementi della cassaforma, trasformati in installazioni d'arte dall'artista Luigi Radici, arricchiscono lo spazio della barricaia, così come le pareti da lui personalizzate. L'ascensore funziona come torre del vento, mentre una cucina a vista esterna crea un'atmosfera accogliente e raffinata, perfetta per la preparazione delle pietanze.



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.

www.tenutadicastellaro.it