

Vini

Storie di vento, di lava e di mare raccontano Bianco Pomice, l'iconico vino di Tenuta di Castellaro

di: Liliana Rosano

29 maggio 2025



Storie di vento, di lava e di mare raccontano **Bianco Pomice**, l'iconico vino di **Tenuta di Castellaro**: l'anima delle Isole Eolie è racchiusa nell'incontro tra Malvasia delle Lipari (60%) e Carricante (40%), due vitigni autoctoni straordinariamente diversi che si uniscono in un perfetto equilibrio di aromi e freschezza.

"Bianco Pomice – sottolinea Massimo Lentsch, che ha dato origine alla cantina sull'isola di Lipari nel 2005 – rappresenta l'anima delle Eolie. La nostra volontà è sempre stata quella di valorizzare questo straordinario territorio, rispettando la natura e interpretandone al meglio le potenzialità. Ogni sorso di Bianco Pomice racchiude il respiro dell'isola, la purezza della pietra pomice e la freschezza delle brezze marine. È un vino che parla di passione, di rispetto e di autenticità".

Fin dalla prima vendemmia del 2008 della cantina siciliana, Bianco Pomice si eleva a punto di riferimento dell'azienda. Il suo nome è un omaggio alla pietra pomice, simbolo dell'Isola di Lipari e delle sue origini vulcaniche: questo materiale, leggero e poroso, richiama la mineralità e la freschezza del vino. Come la pietra pomice emerge dal fuoco vulcanico e dall'acqua, così Bianco Pomice nasce dall'incontro tra il terroir unico dell'isola e la sapiente lavorazione in cantina, dando vita a una persistenza gustativa che si trasforma in simbolo di autenticità e raffinatezza.

Bianco Pomice è un vino emblematico dell'approccio etico e sostenibile alla viticoltura di Tenuta di Castellaro. Situata in un contesto paesaggistico unico, quello delle isole Eolie, l'azienda promuove pratiche agricole a basso impatto ambientale, utilizzando tecniche di coltivazione biologiche e valorizzando la biodiversità del territorio. Ogni fase produttiva è pensata per preservare l'integrità del suolo e la qualità dell'aria, contribuendo a un modello di viticoltura che guarda al futuro. L'allevamento dei vigneti segue rigorosi criteri di sostenibilità, rispettando i ritmi naturali della terra e valorizzando ogni singolo grappolo, per garantire la massima espressione qualitativa in ogni bottiglia. L'uva è selezionata e raccolta a mano, i lieviti utilizzati sono quelli indigeni e la chiarifica avviene naturalmente, travasando il vino varie volte prima dell'imbottigliamento.



"La Malvasia delle Lipari, con i suoi profumi inebrianti e avvolgenti – conclude Emiliano Falsini, enologo della cantina siciliana – si sposa magistralmente con la fresca carezza minerale del Carricante. Il risultato è un vino di grande finezza, capace di coniugare complessità olfattiva e vivacità al sorso".

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



Tenuta di Castellaro