

cerca nel sito

L'AUTORE

I LIBRI

PIGNATV

LINKS

CONTATTI



Luciano Pignataro WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

Articoli recenti

I vini da non perdere > I vini da non perdere > in Sicilia

Scegli un mese

Ben Ryé 2006 Passito di Pantelleria doc Donnafugata

7 aprile 2012



Facebook

Mi piace

Luciano Pignataro Wine Blog
piace a 11,048 persone.



Carlo Donato



Federico Ellana

Plug-in sociale di Facebook

Articoli correlati

[Duemila Vini. 1.5 Grappoli dei Sommelier.](#)
2

[Lamezia Terme. 16 giugno. Caciovagando. degustazione Ais presso Cantine Statti](#)

[Pantelleria. 2 settembre. Convegno Cervim da Donnafugata con Zaia](#)

[Salgono in Campidoglio i vini della Selezione del Sindaco](#)

[Bibenda. 1.5 grappoli di DuemilaVini 2008](#)

garantito
i giovani promettenti



Ultimi commenti



Passito di Pantelleria Ben Rye 2006 Donnafugata (Sara Marte)

Uve: moscato di Alessandria
Fermentazione e maturazione: acciaio
Fascia di prezzo: 40 euro circa

Chi trova un passito trova un tesoro. Rilancio! Chi trova un Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé 2006 Donnafugata ha una gran fortuna per dirla con toni sobri. Libri e scaffali di una casa antica serbavano distese alcune bottiglie tra cui questo tesoro. Fu posto in attesa e messo alla prova nella sua evoluzione e poi ingiustamente dimenticato. Delle volte dunque è solo questione di tempismo e capitare giustappunto al ritrovamento induce all'apertura. Un grande vino da meditazione ed una cantina, Donnafugata, che ha fatto storia.

Oggi è simbolo di una dicotomia che abbraccia il territorio nell'espressione solida dei vitigni e svecchia al contempo le bottiglie da obsoleti cliché regionali. I bicchieri sono dunque proiettati in una dimensione notevolmente attuale e incastonati in un progetto più ampio di rilancio culturale del territorio attraverso il soffio dell'arte, della musica e del turismo. Tre sono i punti nevralgici dell'azienda che si sviluppa a Marsala con la cantina più antica che ricorda la metà del 1800 e dove ha sede l'azienda fondata nel 1983 da Giacomo Rallo ed oggi seguita dalla professionalità dei figli Antonio e Josè. Poi la tenuta di Contessa Entellina ed infine Pantelleria. Qui si coltivano vigneti in 11 diverse contrade. Le altezze in cui sono dislocati variano dai 20 ai 400 metri sul livello del mare, su terreni tipicamente vulcanici e stretti terrazzamenti per quella che si può definire viticoltura eroica. Il piccolo salto in terra di Sicilia attraverso gli spunti riguardanti quest'eloquente realtà passa inevitabilmente per il fervore ipnotico che conduce al bicchiere per non lasciarlo più. Le uve di moscato di Alessandria sono raccolte in tempi diversi. Parte della vendemmia avviene attorno alla metà di Agosto. Queste sono le uve che verranno poste in appassimento, così, naturalmente, al sole e al vento della splendida isola.

Tommaso Esposito: Evviva!!!

R. BRACALE: Contesto soltanto il burro usato invece della sugna! Il burro non è napoletano, è piemontese!

Luigi Reale: Complimenti Monica ed auguri di Buona Pasqua!!!

Nicola: Con i formaggi, magari un roquefort per me è l'ideale. E' un passito che sa di mare, di isole lontane e profuma di terra di sicilia. Meravigli...

p a v i: Sei grande Romano appena posso ti vengo a trovare per degustare il tuo vino sembra che sia imbattibile. approfitto per farti gli auguri di Buona...

Monica Piscitelli: Ma no: si trova anche al Nord. Con una pizzeria Milano che voglia ascoltarci, portiamo la guida e tutto l'occorrente. Grazie dell'attenzione ;)...

I vini da non perdere

Assaggi

Anche i produttori bevono
I vini francesi del Guardiano del Faro
Il Villaggio delle Piccole Vigne

Bollicine

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Album

Cinema e cibo di Roberto Curti

Città e paesi da mangiare e bere

Cocktail

Cucina Romana d'autore

Cuòsità

Diario di Capri

Documento

Eventi da raccontare

Frase sotto spirito

GARANTITO IGP

Giro di vite

Gli agriturismi più belli

Guida ai ristoranti e alle trattorie

d'Italia de Centro Nord

Guida ai ristoranti e le trattorie dentro

e fuori le guide

I miei prodotti preferiti

I Presidi Slow Food a cura di Monica

Piscitelli

I Vini di Radici del Sud raccontati da

Franco Zilliani



L'incantevole colore del Passito di Pantelleria Ben Ryé 2006 (foto di Sara Marte)

Quel vento carezzevole che spira avvolgendo ogni chicco e che assegna il nome al nostro passito *Ben Ryé* dall'arabo Figlio del Vento. Una seconda parte delle uve viene poi raccolta a settembre e subito poste a pressatura. Da qui il mosto in fermentazione accoglierà i chicchi appassiti e darà vita al Passito di Pantelleria Ben Ryé.



Uno sguardo dentro al bicchiere (foto di Sara Marte)

Un colore a dir poco spettacolare, con quella tonalità ambrata, intenso, carico, luminosissimo. Il naso è di una complessità suadente. Frutta come l'albicocca e l'uva passa, miele d'arancio e lievi lievi le erbe mediterranee. Ancora un sentore di caramella d'orzo e un tono iodato garbato e territoriale. E' al palato però che esplose inebriante. Il sorso lambisce la bocca con un tatto di velluto. Dolce, è equilibrato da una vena sapida, quasi salmastra molto presente e ancora una certa freschezza che lo rendono di beva elegante, armonica, succosa e lunghissima. Infiniti i ritorni fruttati e gli agrumi canditi. Stupendo. Abbinatelo, come pure consiglia il completo sito aziendale, a dolci di ricotta, che almeno da noi al sud, in questo periodo non mancano di certo, con formaggi erborinati o stagionati oppure, semplicemente bevetelo così, in purezza per gusto e piacere, magari condividendolo con i commensali al desco pasquale. Si sentiranno anche loro baciati da un favorevole tempismo.

Questa scheda è di Sara Marte

La sede è a Marsala in via S. Lipari, 18. Tel. 0923.724200, fax 0923.721130. Sito : www.donnafugata.it, email : info@donnafugata.it. Enologo: Antonio Rallo e Stefano Valla. Ettari: 328. Vitigni: ansonica, catarratto, chardonnay, viognier, nero d'Avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah, zibibbo

Un Commento a "**Ben Ryé 2006 Passito di Pantelleria doc** **Donnafugata**"

Nicola scrive:
7 aprile 2012 alle 07:41

Con i formaggi, magari un roquefort per me è l'ideale. E' un passito che sa di mare, di isole lontane e profuma di terra di sicilia. Meraviglioso come l'immagine che ci ha raccontato di quel vento che accarezza i chicchi. Bellissimo vino, uno dei migliori vini dolci in Italia.

Buona Pasqua a tutti :)

[Rispondi](#)

Lascia un Commento