

di Andrea Gori | gio 11 lug 2013 ore 12:58

93

2  **VOLTI NOTI****Donnafugata in tripla verticale: cosa preferire tra Chardonnay, Nero d'Avola e Pantelleria**

C'è una sorta di timore ad assaggiare certi vini. Hai costantemente l'impressione che gran parte dell'enomondo non li consideri, e magari neanche li beve. Alla fine solo parlare fa di te un paria. Oltre a non berli, tra un'alzata di sopracciglio e l'altra, non si lascia mai a questi vini la possibilità di esprimersi nel tempo, e di essere valutati sulla distanza. Per cui è giunta piuttosto gradita questa tripla verticale delle tre etichette più fashion di Donnafugata, ovvero il Chiarandà del Merlo (oggi solo Chiarandà, altrimenti noto come il vino della scenografica vendemmia notturna), il Mille e una notte, forse il Nero d'Avola più nominato dell'isola e infine il Ben Ryé, il passito che ogni italiano sa riconoscere alla cieca senza essere un fenomeno. Ecco i miei appunti di assaggio.

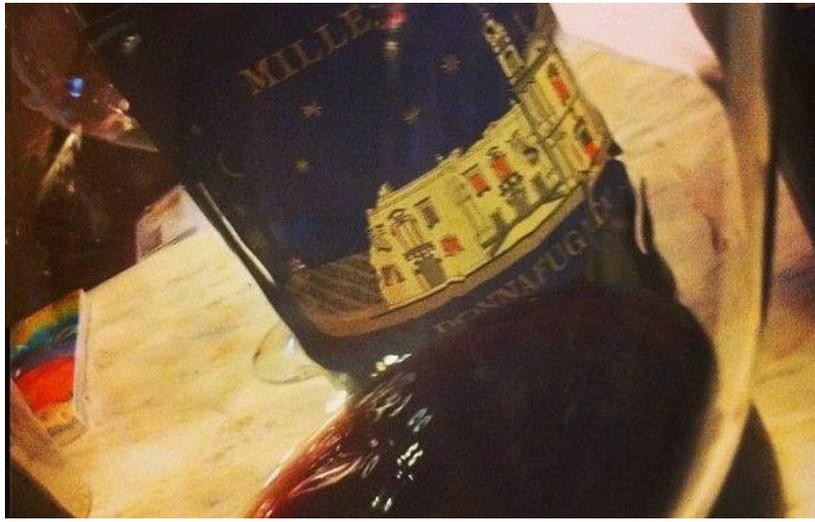


Donnafugata Chiarandà del Merlo 1999. Ghiaia e zagara, arancia candita, zenzero e miele di acacia, idrocarburi, ginestra e albicocca passita, timo; bocca ricca e sontuosa, sassosa e beverina, buonissima e fresca. 92

Donnafugata Chiarandà del Merlo 2001. Arancia e mela golden, spezia fine e fiori gialli, note calde e avvolgenti, nocciola e miele. 87

Donnafugata Chiarandà 2006. Usato anche vino affinato in cemento, non solo legno e acciaio: pesca gialla e arancia, intenso e dal fruttato molto caldo e tropicaleggiante; bocca più nordica e sapida, minerale e pepato, gran finale. 89

Donnafugata Chiarandà 2009. Sambuco e resina di pino, lychees, arancia albicocca e ginestra, fiori di campo e mandorle, bocca asprigna: ha grande bisogno di stare in bottiglia, ma ha un notevole estratto ed è promettente. 87+



Donnafugata Mille e una notte 2000. Ampio e solenne: alloro e cardamomo, rabarbaro, capperi, sottobosco e incenso; bocca un poco esaurita ma sapida e profonda, con tanti risvolti nonostante l'annata siccitosa. 88

Donnafugata Mille e una notte 2003. Mentolo balsamico, peperone e frutta di bosco, mirra e sale; bocca incompiuta, con un tannino appena verde ma dalla struttura ancora bella. 84

Donnafugata Mille e una notte 2007. Oliva e mirtillo, alloro e mirto, prugna e pepe; bocca in divenire, con un carattere bello e sanguigno che non si dimentica. 86



Per il Ben Ryé è necessaria una piccola introduzione: la vendemmia si effettua in genere dopo il 20 agosto; le uve più belle sono destinate all'appassimento, le rimanenti all'ammostatura. Dopo 15-20 giorni si perde per appassimento quasi il 75% del peso dei grappoli, mentre nel frattempo si fa vino dall'altra uva cui si aggiunge uva passa. La fermentazione successiva arriva a sviluppare fino a 25 gradi alcolici potenziali; a questo punto i lieviti si fermano stremati e il vino viene imbottigliato.

Donnafugata Ben Ryé 2004 Passito di Pantelleria. Carrube, miele di eucalipto, iodio e zagara, fico e dattero, pepe bianco; bocca che non tradisce la dolcezza e lascia emergere il mare e il frutto. 92

Donnafugata Ben Ryé 2006 Passito di Pantelleria. Mallo di noce, pesca sciroppata, albicocca passita; bocca vitale, corposa e profonda, ma con grande carico di dolcezza: sentore di uva passa e mela cotta con cannella e zenzero. 88

Donnafugata Ben Ryé 2010 Passito di Pantelleria. Zagara e arancia candita, iodio e timo, albicocca, pesca gialla; finale con alternanza tra note anche appena amare che lo rendono irresistibile. 94



✉ Spedisci via email

0

Tweet 8

2 commenti a Donnafugata in tripla verticale: cosa preferire tra Chardonnay, Nero d'Avola e Pantelleria

Pier Paolo

11 luglio 2013 alle 13:29 | [Link](#)

A leggere tutti quei descrittori olfattivi mi viene da pensare una cosa: è normale che lo stesso vino anche se in annate diverse conservi al massimo un descrittore olfattivo in comune e a volte manco uno?

E ripensando al post di qualche tempo fa sullo scarso interesse verso le note degustative mi viene da dire che effettivamente una serie di descrittori olfattivi seguita da un numero a 2 cifre è troppo sterile e poco significativo, sarebbe a mio avviso più interessante inserire anche informazioni sull'andamento climatico di quella zona e com'è stata la vendemmia per quel particolare vino, insomma raccontare una storia su quella bottiglia o bicchiere.

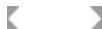
vincenz

11 luglio 2013 alle 15:33 | Link

Io, da semplice consumatore, penso che queste verticali siano una delle tante forme di pubblicità di vini.

Rispondi

### I PIÙ LETTI



Hotel Boscolo Exedra, Roma: una terrificante esperienza con la carta dei vini. Monella a 90 euro e Pergole Torte a 185



5 imprescindibili regole per scegliere il vino sfuso. Ovvero: cose che non avrei mai pensato di scrivere in vita mia



Fighetti di sinistra. Due o tre cose che so di loro, ora che ho parlato con Angelo Gaja

#### PUBBLICITÀ

- Noi siamo Intravino
- Archivio
- Feed post
- Feed commenti
- Feed Flash

- Facebook
- Twitter
- 0
- YouTube

Ricevi nella tua e-mail le notizie di Intravino  
 Scrivi il tuo indirizzo



Editore: Antonio Tomacelli. Staff: Alessandro Morichetti. Collaboratori: Fabio Cagnetti, Francesca Ciancio, Giovanni Corazzol, Jacopo Cossater, Elena Di Luigi, Vincenzo Donatiello, Gianpaolo Giacobbo, Emanuele Giannone, Andrea Gori, Lucia La Gatta, Cristiana Lauro, Vittorio Manganelli, Mauro Mattei, Alessio Pietrobattista, Leonardo Romanelli. Supporto tecnico: Consolidati

Hai qualcosa da dire? [dillo@intravino.com](mailto:dillo@intravino.com)