Ben Ryé Donnafugata 2012 e 2008: il re dei passiti italiani

E convinzione, anche abbastanza netta, di chi scrive che sui vini dolci in Italia abbiamo enormi potenzialità ma su come farle fruttare ci sia spesso ancora molto da imparare. Che non ci sia insomma quella qualità stratosferica raggiunta dai grandi Sauternes o dai tedeschi Trockenbeerenauslese, dagli Eiswein e così via. Quello che trovo manchi nei campioni italiani in generale è l'acidità, che anche nei prodotti più carichi ti invoglia a bere un secondo bicchiere. Ecco, io con i passiti italiani è già tanto se – con piacere – finisco il primo di bicchiere. Finora.

Poi è arrivato il **Ben Ryé di Donnafugata** e tutto è cambiato. Ne abbiamo già parlato varie volte su Avvinando, ma recentemente per una fortunata combinazione di eventi (alla stessa cena bottiglie portate da persone diverse) ho potuto con tutta calma degustarne due annate piuttosto diverse: 2008 e quella attualmente in commercio credo, la 2012. Uve zibibbo, fatto a Pantelleria, non sto a raccontarvi i dettagli che potete benissimo leggere sul completo **sito di Donnafugata**. Quello di cui vorrei scrivere è della strepitosa – e per me sorprendente – capacità di invecchiamento di questo vino che merita di stare a fianco dei più grandi in Europa.

L'annata 2012 corrisponde in tutto e per tutto con la descrizione della scheda tecnica, sentori di albicocca e pesca, freschezza data da una nota leggermente agrumata e sotto sotto un po' di erbe aromatiche. Anche in bocca è **freschissimo**, qui sì che l'acidità (mi raccomando, NON è un vino acido) sorregge il contenuto zuccherino e ne fa un vino che arriva facilmente al secondo bicchiere, perfetto con i pasticcini di ogni genere e gusto, dalla crema al cioccolato. Ma non solo, poiché eravamo in clima post natalizio dobbiamo dire che con il pandoro soprattutto ma anche il panettone o la veneziana va giù che è un piacere.

L'annata 2008 è stata una sorpresa tale da lasciare tutti con la bocca aperta. Se già il 2012 è il migliore passito italiano che conosca, qui andiamo oltre. Il Ben Ryé acquista una **mineralità** e una **profondità** davvero inaspettate. Al naso intanto la frutta resta frutta e non diventa marmellata. Il che è già un mezzo miracolo. Vengono leggermente accentuate le note balsamiche senza però diventare predominanti. Diciamo che cambia l'equilibrio olfattivo dell'insieme. E' un po' come quando ascoltiamo lo stesso cd su due impianti hifi diversi: la musica è la stessa, ma il suono che percepiamo è differente.

Ma è in bocca che l'annata 2008 si rivela in tutta la sua **eccezionale qualità**, aggiungendo una profondità di sensazioni gustative che ci fanno propendere subito per una degustazione calma e attenta per il dopocena, senza nulla a "contaminare" il palato (non avendo formaggi erborinati a disposizione non abbiamo potuto far la prova di abbinamento, ma non è detto che non ci torneremo).

E così l'assaggio diventa quasi un gioco – come sempre succede tra appassionati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

– a chi trova la fragranza più nascosta, dalla cannella al cassis, dai fichi secchi al tè verde tostato (giuro, qualcuno ha tirato fuori il Ban-cha) per una serata davvero piacevole in compagnia del Ben Ryé di Donnafugata. Peccato che il Milan abbia perso di nuovo.

Sergio Bolzoni @sergiobolzoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile