

Il bicchierino

Ben Ryè, il nettare di Pantelleria

Andrea Cuomo

● In quell'isola primitiva e vulcanica che è Pantelleria, dall'incredibile *pedigree* storico e pedoclimatico, c'è una meraviglia nelle meraviglie: è il Passito di Pantelleria, nettare da uve Zibibbo appassite su graticci. Un vino che è ormai un classico della maditazione e del fine pasto.

L'etichetta più nota è il *Ben Ryè* di **Donnafugata**, storica azienda siciliana con la cantina a Marsala e i vigneti a Contessa Entellina. Nel 1989 la famiglia Rallo, titolare di **Donnafugata**, sbarca sull'isola con un primo insediamento produttivo in contrada Ghirlanda. In quell'anno viene prodotta la prima edizione del *Ben Ryè*, che declina su un vino tradizionale come pochi i moderni dettami delle tecniche ecologiche. Il dado è tratto: nel 1997 il *Ben Ryè* sbanca Bordeaux nel Trofeo Ci-

IDENTIKIT

Donnafugata, via S. Lipari 18, Marsala (Tp). Tel. 0923724200. Internet: www.donnafugata.it
Proprietà: famiglia Rallo
Ettari vitati: 260 a Contessa Entellina, 42 a Pantelleria

vart, onore mai toccato a un vino dolce naturale italiano. Oggi **Donnafugata** è, con 42 ettari di ineguagliabile bellezza sparsi in undici contrade dell'isola, con un'instancabile opera di recupero dei vigneti esistenti e del panorama circostante (nel sei sono i chilometri di muretti a secco ripristinati), con la nuova cantina a Khamma Fuori, la vera ambasciatrice in Italia e nel mondo del Passito di Pantelleria.

A **Donnafugata** la vendemmia delle uve Zibibbo ha inizio ad agosto: i grappoli più maturi sono selezionati sulla pianta, raccolti e destinati all'appassimento, che avviene su graticci stesi al sole. Sole che in tre o quattro settimane concentra gli zuccheri e gli aromi. Le uve non appassite vengono vinificate, il mosto condotto alla fermentazione e a un terzo di questa viene aggiunta l'uva passa. Il risultato è un nettare di 14,5 gradi, splendido color dorato che con gli anni vira sull'ambra, un naso amplissimo che parte con note di albicocca e pesca e segue con frutta secca, erbe aromatiche, in alcune annate una netta nota salmastra e anche minerale. In bocca la dolcezza è trionfale ma sempre accompagnata da adeguata acidità. Il matrimonio d'amore è con formaggi erborinati, cioccolato e cannoli. Ma ricordate: i grandi sono spesso solitari.

