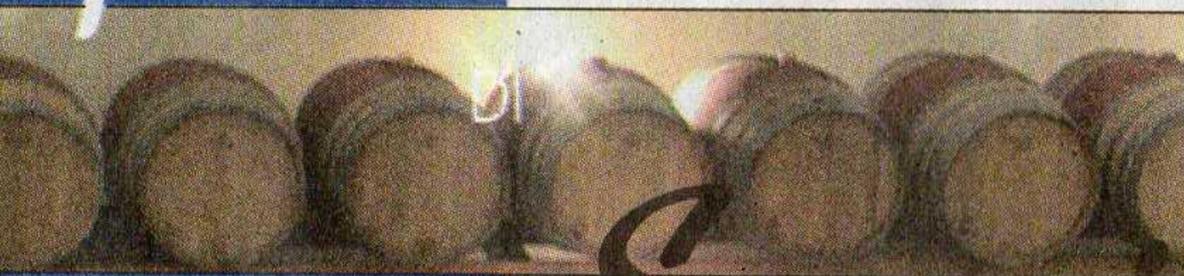


FESTIVITÀ E BRINDISI

Ventesima vendemmia celebrata da Donnafugata con una nuova etichetta d'autore

# Ben Ryé Passito di Pantelleria, il più richiesto tra i vini dolci italiani



## Sapori

**CANTÙ (gnc)** E' in arrivo il Natale con tutte le feste di fine d'anno. Cosa c'è di meglio di un grande vino da dessert per chiudere in bellezza questo ultimo contatto con gli affezionati lettori? E credo che un **Passito di Pantelleria doc** quale il **Ben Ryé** di Donnafugata, possa essere un degno vino per un augurio a tutti.

Il Ben Ryé, infatti, è secondo un sondaggio tra le più importanti enoteche, il vino dolce naturale più richiesto in assoluto. Un'eti-

chetta culto tra i wine lover, capace anche di conquistare il consenso degli esperti come attesta il suo ricchissimo palmarès: 8 Medaglie d'oro al B.A.V.I. di Torgiano, 5 Vinalies d'Or a Parigi, 2 Gran Medaglie d'oro al concorso enologico «La Selezione del Sindaco», una Gran Medaglia d'Oro a Bruxelles e nel 2006 l'inserimento tra i «Top 100 Of The Year» da parte della rivista americana «Wine Enthusiast». Insomma un vino di grande successo in Italia e all'estero; simbolo di una storia aziendale, quella di Donnafugata sull'isola del sole e del vento, che ha conquistato una posizione di leadership nel segmento dei vini dolci naturali. «I consumi di vini passiti sono cresciuti sensibilmente - spiega **Antonio Rallo**, proprietario di Donnafugata - perché si è innalzata la qualità di questi vini, sempre più piacevoli ed eleganti. E poi il consumatore è

più informato, e sa bene che i passiti - oltre che vini da meditazione - hanno una straordinaria versatilità di abbinamento. Dal foie gras ai dessert, dalla bottarga al cioccolato, passando per i formaggi più pregiati, i passiti permettono di esaltare le caratteristiche organolettiche di una grande varietà di cibi, giocando sul contrasto dolce-salato, freschezza-grassezza».

Donnafugata per celebrare la ventesima vendemmia a Pantelleria ha dedicato al Ben Ryé una nuova etichetta d'autore. L'immagine racconta l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Dal punto di vista tecnico, il «Figlio del Vento» non si smentisce neanche nel millesimo 2008 e sfodera la straordinaria complessità già raggiunta negli ultimi anni. Il regolare andamento climatico dell'annata e la collaudata gestio-

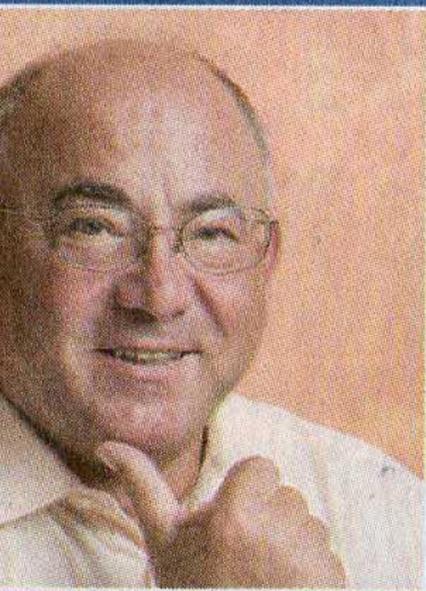
ne dei vigneti hanno portato a un'ottima vendemmia. All'esame visivo il Ben Ryé 2008 è brillante, consistente e di colore giallo ambrato. Al naso spiccano note intense di albicocca e pesca che si fondono con grande armonia a sfumature salmastre e minerali. In bocca è dolce, avvolgente e regala un senso di pienezza bilanciato dalla freschezza. Vino di grande longevità che sa regalare emozioni sin da subito.

### La nuova Grappa

Ma l'azienda Donnafugata, sempre alla ricerca di novità, ha dato vita a un altro prodotto di eccellenza: un distillato che racchiude la personalità del Ben Ryé, frutto della viticoltura eroica condotta sull'isola di Pantelleria, la Grappa di Ben Ryé. Essa nasce dalle vinacce del Ben Ryé ed esprime in modo armonico ed elegante la personalità di Pantelleria. Le

vinacce vengono fermentate in modo da esprimere al meglio il patrimonio aromatico del vitigno. La distillazione avviene attraverso alambicchi continui e, in piccola parte, alambicchi discontinui in rame. Poi dalla collaborazione tra Donnafugata e un grande mastro distillatore nasce il blend ottimale tra le grappe delle diverse distillazioni. Infine la sapiente maturazione in legno per 4-6 mesi le conferisce una straordinaria complessità. Il profilo olfattivo della Grappa Ben Ryé dona un insieme di sensazioni su cui prevalgono aromi suadenti di albicocca e uva passa. Morbida e avvolgente, inonda il palato con una struttura carezzevole segnata da note di fichi secchi e miele. Piacevole a fine pasto, si sposa felicemente con frutta secca, cioccolato, gelatine di frutta e dolci cremosi. Buon Natale e buon anno a tutti i lettori.

a cura di



Mico Lettieri