

F Tasting PASSITO DI PANTELLERIA

Ben Ryè - Donnafugata

Text und Foto von Othmar Kiem

Süß, aber auch frisch, delikater, aber auch kraftvoll – mit diesen Worten charakterisiert Antonio Rallo von Donnafugata seinen Süßwein Ben Ryè. Auf der Vulkaninsel Pantelleria südlich von Sizilien wird dieser charaktervolle Süßwein aus angetrockneten Moscato-Trauben erzeugt. Seine Erzeugung ist mühsam und aufwendig: Zuerst werden vollreife bis leicht überreife Trauben im Stahltank vergoren; sobald diese erste Gärung am Abklingen ist, werden immer wieder getrock-

nete Trauben hinzugegeben, sodass die Gärung kontinuierlich weiterläuft. Der ganze Prozess dauert von Anfang September bis Ende Oktober. Danach reift der Wein im Holzfass. Mit einer Jahresproduktion von 35.000 Flaschen ist der Ben Ryè heute der meisterzeugte Passito di Pantelleria. Der erste Wein wurde 1992 erzeugt. Seit damals hat sich einiges geändert. Um die betont oxidativen und karamelligen Töne, die viele andere Passiti kennzeichnen, im Hintergrund zu halten, wurde die An-

trocknung sukzessive auf rund drei Viertel der ursprünglichen Dauer verkürzt. Dafür werden mehr rosinierte Trauben hinzugefügt als früher. Damit erreicht Antonio Rallo in seinem Wein nun mehr Frische und Duftigkeit. Bei einer Vertikalverkostung der Jahrgänge von 1996 bis 2006 kam diese Änderung klar zum Ausdruck. Es zeigte sich aber auch, dass dem Ben Ryè einige Jahre Flaschenreife sehr zugutekommen, erst dann entwickelt er seine einzigartige Komplexität.

93 Passito di Pantelleria Ben Ryè 1996

Sattes, funkelndes Bernstein. Duftet nach getrockneten Marillen, etwas Feigenmarmelade, zart, im Hintergrund nach Salzmandeln. Am Gaumen im Ansatz sehr kompakt und schmalzig, entfaltet sich überaus geschmeidig, feine Feigennoten, cremig, nach lichtem Honig, im Finale lange anhaltend.

88 Passito di Pantelleria Ben Ryè 1999

Funkelndes Bernstein. Betont süße Noten in der Nase, duftet nach Kaktusfeigen, kandierten Orangenschalen, sehr klar. Wirkt am Gaumen rund, entfaltet sich schön, zeigt im Finale aber deutlich alkoholische Noten, wirkt etwas rau.

93 Passito di Pantelleria Ben Ryè 2000

Sattes Gold, leuchtend. Feine würzige Noten, duftet wie ein arabischer Bazar, viel kandierte Orangenschalen und reife Marillenfrucht, dicht, wirkt aber auch frisch. Rund und weich im Ansatz, kleidet den Gaumen mit satten Fruchtaromen aus, große Eleganz, hält im Finale lange nach, ausgeprägte Noten nach Marillen.

91 Passito di Pantelleria Ben Ryè 2001

Funkelndes, leuchtendes Bernstein. Sehr konzentrierte Nase, nach getrockneten Marillen, klar, intensiv nach Orangenschalen, feine Muskatnoten im Hintergrund. Am Gaumen sehr konzentriert, entfaltet sich mit großer Kraft, im Hintergrund dezent salzige Noten, sehr langer Nachhall, intensiv nach Orangenschalen.

94 Passito di Pantelleria Ben Ryè 2003

Leuchtendes, sattes Goldgelb mit Bernstein. Zeigt sich in der Nase zunächst etwas verschlossen, blüht dann aber mächtig auf, zeigt intensive Noten nach frischen Feigen und Marillen, etwas Zimt, dezente Muskatnoten im Hintergrund. Präsentiert sich am Gaumen überaus schmalzig, sehr langer Nachhall, im Finale dezent salzige Noten, die den Wein trotz großer Fülle überaus trinkanimierend machen.

93 Passito di Pantelleria Ben Ryè 2004

Funkelndes, intensives Bernstein. Betont klare und intensive Nase mit Noten nach getrockneten Marillen, Datteln, Feigen, einladend. Trumpft am Gau-

men förmlich auf, eine Explosion von mediterranen Fruchtnoten, klar, endet auf Marille und Zimt, sehr langer Nachhall.

91 Passito di Pantelleria Ben Ryè 2005

Funkelndes, sattes Rotgold. Verwobene Nase, zeigt intensive Noten nach kandierten Orangen, Feigen, Datteln, Orangenblütenhonig. Am Gaumen mit sattem Gewicht, nach getrockneten Feigen, barock und ausladend, im Finale nimmt die Süße fast etwas überhand, dezente Bitternoten gleichen aus, im Nachhall nach gebackenen Bananen.

(90-92) Passito di Pantelleria

Ben Ryè 2006 (Fassprobe)

Funkelndes, sattes Gold. Wirkt in der Nase im Vergleich zu den anderen Weinen noch etwas ein-dimensional, nach Grapefruit, intensive Muskatnoten, ungewohnt frische Duftnoten. Am Gaumen wirkt er noch recht hart und kantig, dezente Honig- und Kamillennoten sind aber schon spürbar, muss nach Füllung und Flaschenreife nochmals verkostet werden.

F Bezugsquellen

KASTNER ABHOLMÄRKTE
Tel.: +43/(0)1/250 48-400
www.alleswein.at

WEIN & CO
Tel.: 0800/820 820
www.weinco.at



BEN RYÈ Er ist nicht nur einer der besten, sondern auch der meisterzeugte Passito di Pantelleria