

A Pantelleria
per Passitaly
2017



Panorama pantesco con vigneti e muretti

Sull'isola dal cuore di pietra nera

di Rocco Lettieri

L'isola di Pantelleria, plasmata dal fuoco e dal sole, offre itinerari stupendi tra natura e preistoria con profumi intensi di origano, menta e capperi. Figlia del mare e del fuoco, nasce negli abissi marini del Canale di Sicilia, a duemila metri di profondità, da un magma sommerso.

Un'isola, a detta dei geologi, giovane, che non supera i duecentomila anni. Adagiata al centro del Mediterraneo, tra due continenti, l'Africa e l'Europa, dista dalla Tunisia 70 Km. e dalla Sicilia 110 Km. Per i fenici fu Hiranim, per gli arabi Bent el Rhia, "l'isola del vento", Cossyra per i Romani. Luogo delle molte civiltà che hanno provato a conquistarla: Fenici, Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, ciascun popolo lasciando tracce della propria cultura e portandone via un frammento dell'integrità originale. Oggi il malcostume e l'abusivismo edilizio stanno mettendo a dura prova tutta Pantelleria, che, contrariamente a quanto si possa pensare, conserva un cuore verde intatto: eriche giganti dalle fioriture spettacolari, ginepri, corbezzoli, gialle ginestre spinose, rosmarini e mirti profumati formano quella che è ritenuta dai naturalisti la vera macchia mediterranea. Il forte Maestrale, il terribile Libeccio con le sue raffiche, l'ardente Scirocco che arriva impietoso dalla vicina Africa, il sottile Grecale ed altri quattro venti si alternano per 340 giorni all'anno in un turbinio che stordisce il visitatore e rende difficile la vita sia ai circa 8.000 abitanti che ai numerosi turisti che la visitano ogni anno.

Passitaly 2017

Pantelleria ha ospitato dal 7 al 10 settembre scorsi, la quarta edizione di *Passitaly*, la manifestazione interamente dedicata alla celebrazione dei vini passiti naturali del Mediterraneo. Promossa dal Comune di Pantelleria, dal Consorzio Volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria e con il patrocinio

del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali *Passitaly 2017* ha avuto due focus principali: la pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria, iscritta nel Registro dei Beni immateriali dell'Umanità dell'Unesco, che ne ha riconosciuto il suo valore storico-culturale e l'istituzione del Parco Nazionale dell'Isola di Pantelleria, il primo riconosciuto in Sicilia, che tutela, l'intero territorio dell'isola dove è praticata la viticoltura eroica.

Terra di mezzo, Pantelleria fin dall'antichità è stata un ambito avamposto strategico per quelle popolazioni che facevano del mare un proprio punto di forza. Prima fenici e romani, poi i bizantini: le testimonianze dei loro passaggi sono molteplici, come lo splendido Santuario della Margana, costruito utilizzando la pietra cavata. Ma è con l'arrivo degli arabi nell'ottavo secolo che il territorio dell'isola comincia a essere pienamente abitato. Le contrade in cui ancora oggi è divisa, portano, infatti, un nome arabeggiante: Bukkuram, Khamma, Rekhale, Gadir, Kattibuale e altri, ma è il Dammuso, costruzione simbolo di Pantelleria, il lascito arabo più importante.

Quest'abitazione tipica è realizzata in pietra a secco - senza l'utilizzo di malte e leganti - ed è talmente integrata al paesaggio rurale da esserne diventata la componente più riconoscibile. Il sistema dei tetti a cupola dei Dammusi, finalizzato alla raccolta dell'acqua piovana nelle cisterne, ha permesso uno sfruttamento più efficace delle risorse idriche, tanto da renderle disponibili tutto l'anno, e, nonostante l'origine plurisecolare è tuttora usato. Altro elemento che caratterizza il paesaggio pantesco sono i muretti a secco, costruiti nel tempo dai contadini senza alcun tipo di malta, soltanto con pietre non lavorate, sistemate e concatenate in doppia fila, a contatto o, se troppo spesse, con un'intercapedine riempita di pietrame minuto. Presenti praticamente in tutta l'isola, costituiscono il perimetro di confine e contenimento dei terreni, quasi sempre terrazzati a causa delle pendenze e dei dislivelli del suolo. Come si può intuire, anche il resto del patrimonio archeologico è di grande valore. A partire dal Castello di Pantelleria, in pietra lavica e oggi museo, o l'acropoli di San Marco e Santa Teresa; oppure i *Sesi*, costruzioni megalitiche



Giardino pantesco

che avevano una funzione sepolcrale. L'impegno dell'uomo per rendere a sua misura quest'isola è stato semplicemente epico.

Una tradizione agricola millenaria

Passitaly 2017 è stato un vero e proprio viaggio di scoperta e approfondimento degli aspetti ambientali, culturali e produttivi di un territorio dove la civiltà dell'uomo ha saputo interpretare al meglio un contesto unico ma al tempo stesso difficile e, a volte, ostile. Terrazzamenti, muretti a secco e dammusi sono la prova concreta e tangibile di una tradizione agricola millenaria da sempre fondata sull'equilibrio tra uomo e natura. Gli elementi naturali si alternano all'opera dell'uomo: antiche vestigia archeologiche e capolavori d'architettura rurale fanno parte di un paesaggio la cui unicità è il frutto di un millenario sposalizio con il territorio, che trova esaltazione nella coltivazione del prodotto principe dell'isola, lo zibibbo, il cui apice è stato raggiunto nella realizzazione dell'allevamento della vite ad alberello.

La manifestazione, oltre a dare la possibilità di degustare le produzioni più prestigiose di vini passiti dell'isola ha consentito agli ospiti di scoprire Pantelleria attraverso le diverse specificità del suo territorio. Protagoniste dell'evento, sono state le Cantine Pellegrino, Donnafugata, Vinisola e Salvatore Murana, aziende del Consorzio Volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria, che hanno ospitato la delegazione della stampa invitata all'evento. Nel contempo si stava completando la vendemmia dello Zibibbo, quindi anche il momento più bello per visitare l'isola ma anche il più importante per i contadini, impegnati nella raccolta dei grappoli sui terrazzamenti, nell'appassimento al sole e nella sgrappolatura delle uve passite, tutte fasi di una tradizione agricola millenaria condivise e vissute da un'intera comunità. *Passitaly* è stata anche occasione per celebrare il terzo anniversario del riconoscimento UNESCO all'alberello di Pantelleria e la recente istituzione del Parco Nazionale dell'Isola di Pantelleria.

Passitaly 2017 nel suo programma ha intrecciato momenti dedicati alla selezionata platea di giornalisti accreditati, con visite alle aziende e al territorio al fine di sviluppare un percorso di conoscenza dell'isola e della sua comunità, con iniziative aperte anche al pubblico (convegno, riunione aperta del comitato ministeriale per la Gestione del riconoscimento Unesco per Pantelleria e momenti musicali).

Tutto questo patrimonio deve essere tutelato e comunicato a tutto al mondo con l'obiettivo di mantenere intatto questo immenso paesaggio. E da questo punto di vista sono scese in campo con una nuova consapevolezza le più note aziende dell'isola, i piccoli viticoltori e il Consorzio Volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria.

Inaugurazioni delle piazze Unesco

Tra i momenti più interessanti di questa edizione figurano le inaugurazioni delle piazze Unesco in alcuni luoghi simboli di Pantelleria: Mueggen, Serraglia, Bugeber e Bukkuram, luoghi rurali simbolo dell'Isola di Pantelleria e della coltivazione della vite ad alberello, e a Tracino in piazza Perugia, che saranno i punti di partenza di altrettanti itinerari di scoperta tracciati dal Parco Nazionale di Pantelleria, che intende mettere in primo piano proprio questa pratica agricola come elemento identitario di tutta l'isola. Questo riconoscimento però, deve anche servire a dare un forte slancio a tutte le proprie vocazioni produttive interpretate dalla mano del contadino pantesco. Da questo punto di vista, le linee guida approvate dal comitato di gestione del riconoscimento UNESCO, puntano a dare un valore aggiunto a tutte le produzioni agricole dell'isola, a partire proprio dal suo prodotto di punta, il passito, dove il connubio tra uomo e natura esprime su punte massime tutta l'identità del contadino pantesco. Pantelleria, infatti, deve la propria unicità ad un sistema rurale fortemente antropizzato che ha permesso di tutelare una biodiversità e un'agricoltura d'eccellenza che pochi luoghi possono vantare. Qui si pratica una viticoltura eroica in un ambiente impervio, caratterizzato da terrazzamenti e muretti a secco in cui lo Zibibbo (Moscato d'Allessandria) è protagonista assoluto. Cresce ad alberello, fra anfratti e terrazzamenti, curato con la mano sapiente del contadino pantesco.

Un luogo unico e incantato

Con la partecipazione a *Passitaly* la storica azienda siciliana **Pellegrino** ha rinnovato il suo impegno per la promozione e tutela della viticoltura eroica pantasca, permettendo un incontro con i contadini giovani e anziani che hanno raccontato le tecniche della loro "viticoltura eroica". Agli ospiti della Pellegrino è stata data l'opportunità esclusiva di partecipare ad una cena all'interno di un luogo unico e incantato, aperto per la prima volta ad un selezionato e ristretto gruppo di giornalisti: un giardino pantesco che rappresenta un uni-

cum nel panorama dei numerosi giardini di Pantelleria, le tipiche costruzioni dell'isola utilizzate dai contadini panteschi per custodire gli alberi di agrumi al riparo dalla forza del vento.

Il giardino, nascosto all'interno della Tenuta Borgia, a Salto la Vecchia, dietro l'isola, è stato eretto in epoca ottocentesca e spicca per le sue dimensioni, assolutamente eccezionali ed inusuali, con una lunghezza di 21 metri e larghezza di 11 metri. Altrettanto originale è la sua forma, non circolare come i classici giardini dell'isola, bensì costruito su base rettangolare. Le possenti mura a secco custodiscono 8 alberi di limoni distribuiti lungo i due lati maggiori e serviti da un impianto di irrigazione originale. Due palme datilifere svettano al centro della corte. Di particolare pregio architettonico il bordo superiore inclinato verso l'interno che, oltre a contribuire alla stabilità complessiva dell'edificio, favorisce l'irraggiamento solare durante quasi tutto l'arco del giorno. Oggi le Cantine Pellegrino, nel mercato nella produzione di vini di Pantelleria, rappresentano il 65% della produzione, con un peso del 80% all'interno del Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria. Inoltre, attraverso la gestione di oltre 400 ettari di vigneto, coltivati direttamente dai vignaioli locali, un sapere che si tramanda di generazione in generazione, da padre in figlio, la Pellegrino è attivamente impegnata nella tutela del lavoro del viticoltore e della sostenibilità della delicata economia del microcosmo pantesco.

Andando per cantine

Tre sono state le visite che ho potuto fare in privato, accompagnato dalla Master of Wine americana, ora naturalizzata Svizzera di Morcote, signora Robin Kick. La prima visita l'abbiamo dedicata al produttore **Fabrizio Basile**.

La nostra visita, con il vulcanico Fabrizio e la gentile signora Simona è stata graditissima per l'ospitalità pantesca e per i vini bianchi e passiti prodotti da uve Zibibbo e vini rossi (quasi un sacrilegio per questa isola) prodotti da uve Cabernet Franc, intriganti, equilibrati, possenti e allo stesso tempo raffinati. Il motto di Fabrizio è nella massima di Robert Louis Stevenson: "Il vino è poesia imbottigliata". E lui la poesia la mette già dall'etichetta: *Shamira* Passito di

Pantelleria DOC; *Sora Luna*, bianco Pantelleria DOP da uve Zibibbo vinificate in secco; *Selezione 41*, un vino che nasce con l'unione di Cabernet Franc 60% e le diverse tipologie di uve rosse presenti sul territorio; *Frate Sole*, 100% Cabernet Franc, una sfida nella sfida isolana, con vinificazione in parte in serbatoi d'acciaio e un'altra parte in vecchie botti di rovere; 14,5% vol.; colore rosso violaceo intenso, naso speziato, ricco di sentori di frutti di bosco e frutta matura rossa, e gusto intenso, corposo, tannini vividi con note erbacee e balsamiche rinfrescanti. Un vino che non ti aspetti, da abbinare con pietanze a base di carni rosse e verdure grigliate. Una giovane azienda vitivinicola, a conduzione familiare, il cui prestigio viene creato puntando sulla qualità di prodotti di nicchia, che nascono attraverso un profondo legame con la tradizione secolare della lavorazione dei vigneti, coniugata con la passione per il proprio lavoro e l'amore per la propria terra.

Una meravigliosa spianata vista mare su Tripoli

Nella stessa contrada Bukkuram (dall'arabo: *Padre della Vigna*) e, proprio di fronte alla Cantina Basile, si trova la storica **Cantina Bukkuram di Marco De Bartoli**, su una meravigliosa spianata vista mare su Tripoli, con vigneti situati in un antico letto di un fiume vulcanico, con terreno ricco di pomice, sabbia e silicio che danno uve particolarmente minerali. Ci accoglie il figlio Sebastiano che ci racconta un po' la storia dell'arrivo su Pantelleria del più grande e famoso produttore di uve Marsala in Sicilia. *La cantina di mio padre in Sicilia fu creata nel 1978 quando, lui, giovane con una laurea in agronomia e la passione per le auto da corsa, subentrò alla nonna Josephine nella conduzione del baglio Samperi, la tenuta dove per oltre due secoli si erano coltivate le uve per la produzione del Marsala. A quel tempo la denominazione era in completo declino, come l'antica proprietà familiare, ma lui riuscì in poco tempo a fare delle sue vigne il centro di propulsione di un nuovo modo di produrre vino in Sicilia, fondato sulla qualità e sulle antiche e virtuose tradizioni, dando vita a Marsala, passiti e vini secchi che hanno fatto la storia del vino in tutto il Meridione e nel mondo. Oggi siamo noi tre figli: io, mia sorella Josephine e mio fratello Renato che abbiamo raccolto*



Appassimento dei grappoli



Tipico alberello di vigna centenaria

l'eredità di nostro padre. I vini della cantina De Bartoli raggiungono continuano ad avere vette qualitative altissime e la tenuta di famiglia ora si presenta in tutto il suo splendore come un antico baglio ottocentesco. Il nome di Marco De Bartoli, conosciuto nel mondo, ha assunto contorni leggendari e le tecniche di produzione, innovative, ma desunte dalla tradizione, sono divenute una regola in tutto il territorio: come, per esempio, l'introduzione del metodo Soleras, portato in Sicilia da Benjamin Ingham nel 1812 e ripristinato da nostro padre negli anni '80".

In effetti i vini De Bartoli sono espressioni di altissimo livello di un territorio generoso e suggestivo, in cui spiccano i vigneti di Samperi (in Sicilia), situati su una conca alluvionale, e quelli di Bukkuram a Pantelleria, illuminati da un sole africano. Se il nome di De Bartoli è legato oggi a una vasta gamma di vini nati da vitigni tipici del territorio: Grillo, Zibibbo, Catarratto e Perricone. Le etichette storiche e prestigiose di Vecchio Samperi, Bukkuram, Marsala Vergine e Superiore sono così affiancate da espressioni nuove e sorprendenti nate dalla miglior tradizione agricola e vinicola della Sicilia e di Pantelleria.

Ad accoglierci è stato uno *Spumante Metodo Classico Extra Brut Terzavia Cuvée Riserva VS*, di grande struttura che nasce da Grillo vinificato in barrique, con aggiunta di vino di riserva e Vecchio Samperi prima della rifermentazione in bottiglia. Intensi e complessi sentori di frutta secca e canditi, con sfumature boisé e ossidative sono sorrette da buona freschezza e vivacità. Durante la visita in cantina, bicchiere alla mano abbiamo degustato vini passiti "eterni" ancora in botti delle annate: 1998, 2001, 2014. Seduti sotto il fresco del Baglio pantesco De Bartoli, abbiamo continuato la degustazione con il *Sole e Vento Marco De Bartoli 2016*, vino bianco secco, Terre Siciliane IGT, aromatico, che celebra l'incontro tra Marsala e Pantelleria, le due zone da cui provengono le uve dalle quali si ottiene questo vino. Zibibbo 70% e Grillo 30%; vinificazione e affinamento per 7 mesi in acciaio; colore giallo paglierino intenso; lucido e brillante; profumi di fiori mediterranei e agrumati con un bouquet aromatico intenso che spazia dall'albicocca alla frutta secca e candita; gusto acidulo e fresco, aromatico e di lunga permanenza minerale in gola. Prima etichetta 1998.

Secondo vino *Pietranera Marco De Bartoli 2016*, aromatico secco

a base di solo uve Zibibbo, vinificato con lunga criomacerazione e maturato in acciaio e in barrique. È morbido, intenso, complesso e minerale, con fragranti note di fiori gialli e agrumi, tipicamente siciliane. Un vino davvero unico che conquista per la sua caratteristica aromaticità e si distingue per la sua freschezza, complessità e intensità ammaliante. Il nome, Pietranera, incastona nel panorama dei vini italiani un vino minerale come le pietre nere vulcaniche della sua terra, aromatico come i profumi della natura che lo culla, fresco come la brezza marina che abbraccia Pantelleria, un vino davvero prezioso.

Terzo vino è il *Passito di Pantelleria "Bukkuram - Sole d'Agosto" Marco De Bartoli 2015*, un vino che segue per metà delle uve un appassimento sulla pianta e l'altra metà al sole. Sei mesi in acciaio e rapido passaggio in barrique non nuove. Questo vino è in grado di emozionare grazie ai suoi aromi e ai suoi profumi: le note spiccate di albicocca e di zenzero si combinano splendidamente con il bergamotto e la frutta candita. In bocca è soave, elegante, con una persistenza infinita. Un passito giovane in grado di raccontare alla perfezione la meraviglia e il fascino della terra da cui proviene. La storia di questo passito comincia nel 1984, quando Marco decide di metterlo in bottiglia per la prima volta e, in omaggio alle splendide terre dal quale prende vita, gli dà il nome di *Bukkuram*. Questo passito ha avuto fin da subito il merito di risvegliare da un lungo letargo l'interesse di molte aziende e di molti appassionati di vino, che in questo passito ritrovano il gusto di una terra dalle antiche tradizioni vitivinicole. Un vino che sicuramente parla la lingua del compianto Marco.

Ultimo vino il *Passito di Pantelleria "Bukkuram - Padre della Vigna" Marco De Bartoli 2012*, vino dolce elegante e concentrato, affinato per 30 mesi in barrique usate e 6 mesi in acciaio. Viti di 35/50 anni coltivate ad alberello pantesco su terreni vulcanici e su terrazze. Il Passito "Bukkuram" di Marco de Bartoli prende il suo nome dalla zona di Pantelleria prediletta dagli arabi per la coltivazione dell'uva Zibibbo. È in quest'area, infatti, che si estende la cantina di Marco De Bartoli, in un dammuso, una casa tradizionale dell'isola di Pantelleria, del Settecento, dove si trovano 5 ettari di vigneto a 200 metri sul livello del mare. Colore giallo ambrato, con brillanti

sfumature dorate. Al naso ha aromi eterei, di uva passa, fichi secchi, datteri, agrumi e delicati sentori di miele e caramello. In bocca è caldo, dolce, avvolgente, con un finale lungo e persistente che richiama frutta candita e confettura di albicocca.

Il miglior vino dolce al mondo

Ultima visita, doverosa, alla **Cantina Donnafugata** della famiglia Rallo. Trent'anni dedicati al rilancio della vitivinicoltura pantese, creando vini come il **Ben Ryè** dichiarato 15 anni fa in un concorso francese il miglior vino dolce al mondo. La cantina di Donnafugata si trova in contrada Khamma Fuori. Il paesaggio che ci accoglie è maestoso, terrazzamenti e di viti ad alberello, patrimonio culturale dell'Umanità, dichiarato così dall'UNESCO nel 2014. Ivan Caronna e Baldo Palermo si mettono a nostra disposizione per farci visitare i 14 "CRU", per un totale di 68 ettari di vigneti, che mi piace elencare: Khamma, Tracino, Karuscia, Serraglia, Martingana, Bukkuram, Bugeber, Mueggen, Barone (*dove si sta lavorando per avere la nuova cantina - ndr*), Favarotta, Punta Karace, Gibbiuna, Ghirlanda e Monastero. Luoghi sperduti ai visitatori ma non ai 40 operai che vi lavorano (oltre 70 in tempo di vendemmia).

Tutti conoscono l'azienda Donnafugata che opera in Marsala dal 1983, anno di nascita del brand, per iniziativa di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella, i fondatori. Prima, la famiglia Rallo, dal 1851 in Sicilia, era già entrata nel mondo del vino sulla scia degli imprenditori inglesi, producendo Marsala. Nel 1989, Donnafugata, giunge sull'isola di Pantelleria dove comincia a coltivare lo Zibibbo ad alberello su terrazzamenti e a produrre il passito **Ben Ryè** e il **Moscato Kabir**. Nel 2007 fu inaugurata la cantina di Khamma, costruita nel pieno rispetto del paesaggio dell'Isola. Nel 2008 ci fu la donazione al FAI del giardino pantese che protegge un arancio secolare. Nel 2009 iniziarono i lavori per creare campi sperimentali per lo studio

delle uve autoctone e per il recupero di varietà di uve che rischiavano di scomparire.

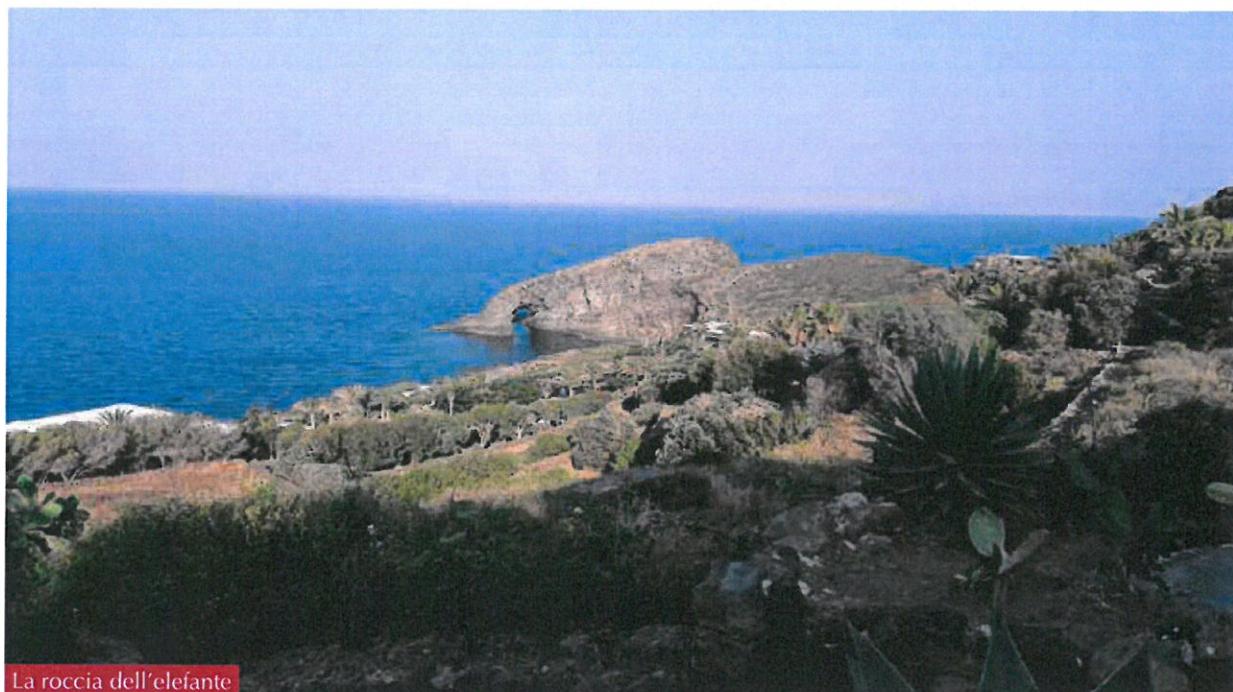
La degustazione con Baldo Palermo ci ha permesso di conoscere tutti i vini in produzione di Donnafugata, sia siciliani che panteschi: 12 del "continente" come si chiama qui la Sicilia e tre isolani panteschi. Qui ci soffermiamo ai solo tre vini panteschi prodotti da Donnafugata sull'Isola che sono: **Lighea**, **Kabir** e **Ben Ryè**.

Il **Lighea** è uno zibibbo secco, prodotto fresco, che ha delle note floreali di zagara, di gelsomino e accenti fruttati di agrumi, buona aromaticità dell'uva che armonizza tutta la bocca. Il **Kabir** è un moscato che ha sentori di pera matura, pesca gialla, elicriso, scorza di mandarino e in bocca ha elegante freschezza e una punta acidità che ne permette la beva senza stancare il palato, anche a tutto pasto di pesci o per aperitivi.

Il figlio del vento

Capitolo a sé per il **Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè**, il "figlio del vento" in arabo. Per capire un così ampio successo di questo vino, crediamo, occorra intraprendere un percorso a ritroso. Seguire un ideale "filo di Arianna" che lega l'uva della cruda terra pantese e alla prorompente sensualità del **Ben Ryè**, con le selvagge e dure caratteristiche ambientali e climatiche dell'isola di Pantelleria. Infatti, solo condizioni così estreme, riteniamo, possono generare frutti così "esasperati" nel regalare emozioni a chi li sperimenta e a chi li degusta.

La raccolta, che avviene già ai primi di agosto è selettiva e riguarda solo quei grappoli che sulla pianta sono maturi. Gli stessi grappoli vengono puliti attraverso un'accurata cernita manuale e quindi le uve vengono adagiate su graticci appositi realizzati con canne locali che stesi per terra, sono esposti al sole ed al vento dell'isola. Per effetto del sole e del vento, nell'arco di 20-30 giorni, l'uva suda, si di-



La roccia dell'elefante



Il lago di Venere in controluce

sidrata, appassisce gradualmente e perde di peso. L'appassimento naturale innesca reazioni enzimatiche capaci di produrre gli aromi tipici dell'uva passa oltre ad una grande ricchezza di altri profumi. Inoltre, e qui sta il segreto di un grande passito, queste operazioni danno luogo ad una equilibrata concentrazione di acidi e di zuccheri. Al mosto dell'uva raccolta tardivamente, senza appassimento su graticci, quando ancora tutto è in fermentazione, si aggiunge gradualmente a più riprese l'uva passa. Alla fine della fermentazione, che si protrae per circa due mesi, il *Ben Ryé* è un vino dolce naturale con il 14,5 % di alcool e 160-180 grammi litro di zuccheri.

Trascendente e simbiotica fusione fra natura, vino e colui che vi si accosta

In degustazione, accostando il calice alle narici siamo inondati da una folle intensità di sensazioni. Innumerevoli, variegata, l'una con l'altra giocosamente a rincorrersi e ad avvicinarsi. Il sentore primario richiama l'albicocca piccolina secca. E poi un effluvio di altri profumi dai datteri ai fichi secchi, dal cedro candito alla rosa appassita, dall'uvetta sultanina al miele di corbezzolo. Porgendo il bicchiere sulle labbra e sorseggiando una piccola quantità di *Ben Ryé*, la piacevolezza, l'opulenza, la suadanza del nettare, ampiamente preannunciate dal prorompente bouquet, vanno oltre ogni previsione. Il corpo e gli estratti sono smisurati. Grasso è il tatto. Fresco, morbido ed armonico, nel bilanciare mirabilmente, una grande dolcezza con una giusta acidità, il gusto. Assai persistenti sono le sensazioni che si avvertono, tanto impregnano le papille gustative. In più, oltre a tutte le impetuose sensazioni palatali, vengono riproposti, ancora più intensi, tutti i richiami che si erano colti al naso.

Spiegare tanta esuberanza è abbastanza facile se si pensa che occorrono 3,5 kg. di uva per produrre un litro di passito di Pantelleria, che ogni pianta produce meno di due kg d'uva, che l'età media del vigneto è di 40 anni, che il terreno è vulcanico, sciolto e ricco di minerali: tutto ciò potrebbe benissimo essere (tecnicamente) sufficien-

te per comprendere le ragioni di un vino così polputo. Figurati poi il vignaiolo che, ogni giorno, rivolta gli acini e ne controlla la sanità. Considera la pazienza e la pavidità che deve avere il contadino ("angelo matto" di Veronelliana memoria) per allevare l'alberello, quasi completamente interrato all'interno di una conca che lo difende dall'incessante vento e dal violento sole.

L'alta ristorazione ha scoperto, predilige e finalmente offre il *Ben Ryé* a fine pasto per le sue doti di finezza dovuta al grande equilibrio tra zuccheri e acidi. La grande quantità di zuccheri residui è infatti bilanciata da una buona acidità e ciò evita che questo passito risulti stucchevole. È solo facendo propri questi pensieri, "sentendoli", riflettendoci sopra che si potrà capire pienamente la vera dimensione del *Ben Ryé* ed il reale senso della sua grandezza. E quindi – va da sé – la superiore considerazione di cui gode ed i premi che ha via via conquistato. Il suo essere annoverato – in definitiva - fra i migliori vini da dessert del mondo. Un segreto, dunque, la cui spiegazione va oltre la scienza e la tecnica, l'agronomia e l'enologia, per sostanzarsi in una trascendente e simbiotica fusione fra natura, vino e colui che vi si accosta.

