

Il passito per abbandonarsi a festeggiamenti dionisiaci

di **CARLO CAMBI**



Viene il tempo delle chiacchiere (o frappe), dei dolcetti alla crema fritti, delle feste del sovvertimento, bonario, degli ordini costituiti. Il carnevale ha come remoto riferimento le dionisiache, dunque è tempo di celebrare vini remotissimi nelle origini, capaci di generare dolci euforie. Tra i tanti ve n'è uno che per storia, territorio, sensazioni è il più «omerico» di tutti: è il passito di Pantelleria. Nasce da un'uva, il Moscato

d'Alessandria, che richiama alle origini mediorientali della vigna, approda tra le ventose sabbie rosse e le zolle vulcaniche dell'isola in tempi di coloni fenici e prospera in epoca araba come elisir. In quest'isola, che è un fascino in forma di scoglio, piazzata com'è a crocevia del Mediterraneo, la vigna cresce protetta da dighe di sassi e lenta in alberelli a ricordare l'arcaico sistema di coltivazione. I giardini panteschi sono capolavori d'ingegno agricolo, i dammusi sono architetture necessitate e qui vento e sole, mare e lava paiono un'iperbole degli elementi d'Empedocle e la vigna si fa

davvero rizoma, radice, e umore della terra. A interpretare con perizia e assoluto rispetto questa magia, a Pantelleria ha una delle sue cantine Donnafugata con **José Rallo**, la signora del vino siciliano, a dare impulso alla coltivazione del Moscato. Qui Donnafugata ha una sessantina d'ettari sparsi ai quattro angoli dell'isola. Ne ricava un passito di valore assoluto: il Ben Ryé.

Il vino – quasi unico tra i passiti in bottiglia da 750 cc - nasce da uva appassita, i mosti vengono affinati otto mesi in vasca e conclude le lentissime fermentazioni stando in vetro un an-

no. Di questo che è diventato un vino icona di uno dei maggiori produttori siciliani, per qualità e quantità, se ne fa anche una speciale selezione solo dalle vendemmie migliori che affina sei anni in vetro: il Ben Ryé limited edition. Al colore il Ben Ryé si presenta ambra brillantissimo. Il bouquet è complesso e compiuto di zeste d'arancia, di albicocche passite, di leggero miele cotto. Al palato il vino è soave, ma non pesante per eccesso di dolce, anzi ha freschezza d'agrume. Sostenuto il ritorno d'agrume. Perfetto con formaggi erborinati o duri come il Piacentino o il Ragusano, con paté, impeccabile con i dolci di Carnevale. Oppure assaporando datteri con i versi di Omero.

BEN RYÉ

Tipo Passito di Pantelleria Doc
Cantina Khamma Donnafugata
Indirizzo Contrada Khamma Fuori 6, Pantelleria (Trapani)
Sito www.donnafugata.it
Telefono 0923 915649
Prezzo A partire da 45 euro

