

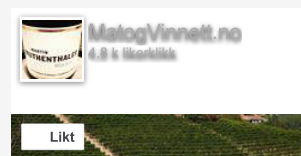
Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria

NOVEMBER 24, 2018 | I **DESSERTVIN** | AV **JØRN G. BROLL**



Ben Ryé har lenge vært en av favorittene blant de søtere vinene for meg. Den er helt spesielt god og jeg har gledet meg over den til mang en dessert, men den er også som en liten dessert i seg selv. Her kommer den i tillegg i en slank og meget god årgang!

Søk...



 Norwegian ▾

INSTAGRAM

Donnafugata har hele 405 hektar vinmarker fordelt på 4 vinhus, i all hovedsak på Sicilia (Etna, Vittoria, Contessa Entellina og Marsala) samt på øyen **Pantelleria**. Her har de laget vin siden 1983 da **Giacomo Rallo** og hans kone **Gabriella** grunnla bedriften som i dag drives videre av barna deres, **José and Antonio**.

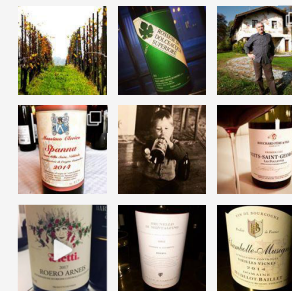
Navnet Donnafugata betyr "kvinne på flukt" og refererer til historien om dronning Maria Carolina, konen til Ferdinand IV av Bourbon. Maria flyktet fra Napoli, da Napoleons tropper inntok området. Hun søkte tilflukt på Sicilia på samme sted som Donnafugats vinmarker finnes i dag. Donnafugatas logo gjenspeiler denne hendelsen, en kvinnes ansikt omkranset av en forblåst hårmanke. Du finner henne også på flere av vinetikettene, blant annet **Donnafugata Bell' Assai**.

Donnafugata er svært opptatt av å jobbe bærekraftig og å skåne miljøet i sin vinproduksjon. De henter store deler av sin strømforsyning fra egne solcellepanel. Produsenten eksperimenterer også med planting av 19 ulike "ur-druetyper" som har forsvunnet fra vinproduksjonen, blant annet **Nocera**, **Vitarolo** og Alzano.



Bush-vinranker kultiveres lave for å kunne overleve de sterke vindene på den vulkanske øyen, Pantelleria. Foto © FabioGambina

Familien er også etablert på øya **Pantelleria** hvor de lager den kjente dessertvinen Ben Ryé. Pantelleria er en vulkansk øy mellom Afrika og Sicilia med sub-tropisk klima. Donnafugata har 68 hektar vinmark her og dyrker Zibibbo (Muscat di Alexandria). Druene er "bush trained" og



SISTE KOMMENTARER

- **Jørn G. Broll** til **Andebryst**
- Mat og Vinentusiasten til **Andebryst**
- Rune Martinsen til **Fèlsina Fontalloro 2011**
- Julie Henriksen til **Fèlsina Fontalloro 2011**
- Hagen Ronny Rein til **Åkre Gard Edel Rosesider**

KATEGORIER

- > **Alkoholfritt**
- > **Artikler**
- > **Diverse drikke**
- > **Drinker**
- > **Kaffe**
- > **Espresso**

dyrkes på små terrasser utgravd i lava før de tørkes. Alt arbeid gjøres manuelt. Noen av vinstokkene her er over 100 år gamle og upodede. Pantellerias vinmarker ligger på Unesco's verdensarv-liste.

fakta

- første årgang av Ben Rye kom i 1989
- det tar omtrent 4 kg druer for å lage 1 liter med Ben Rye!
- 30% av vinene eksporteres til; USA, Tyskland, Sveits, Japan, England, Russland og Norge
- Ben Ryé er arabisk og betyr «sønnen av vinden» noe som er passende for vinen siden vinden feier konstant rundt markene og vinrankene



Tørkede druer. Foto © FabioGambina

vinifikasjon

Druene er 100% **Muscat of Alexandria**, også kjent som **Zibibbo**, og høstes inn manuelt før de nøye selekteres og legges ut på spesiallagde **tørkestativstativer**. Deretter plukkes de beste druene ut før de presses og mosten fermenterer i 3 uker med kontrollerte temperaturer på rustfrie ståltanker. Til slutt modnes den i 7 måneder på rustfrie ståltanker og minst i 12 måneder på flaske før den kommer for salg.

> Mat

> Desserter

> Forrett

> Fugl

> Kaker

> Kjøttretter

> Sauser

> Sjømat

> Supper

> Tapas

> Oster

> Over 200

> Ukategorisert

> Under 200

> Vin

> Dessertvin

> Hvitvin

> Musserende

> Portvin

> Rosèvin

> Rødvin

> Øl

smaksnotater

2016 årgangen av denne vinen er absolutt søt nok med sine 189g sukker per liter, men den er allikevel en noe slankere/lettere på smak enn tidligere årgangen. Den er utrolig rik og rund på smak med et syrenivå på 6,8 g/l som gir helhetsinntrykket en friskhet som balanserer meget bra mot sødmen. Smaker som appelsinskall, karamell, tørkede aprikoser, sukkerspinn sammen med en kompleksitet som gleder smaksbildet svært lenge. Den drikkes best temperert til 14° C og kan lagres i 20 år, minst!

Den er en dessert i seg selv, men vil smake supergodt til [sjokolade- og karamellterte](#) eller [@hildeyohoo](#) sin [vanilje og karamell eple-terte](#)!

Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria 2016**Donnafugata****Ben Rye 2008****LEGG TIL KOMMENTAR****Navn *****E-post *****Nettsted**