

CANTINE D'ITALIA

 Testi di **Giuseppe De Biasi**
PANTELLERIA (Trapani) DONNAFUGATA

Sole africano, vento e lava per i nettari isolani

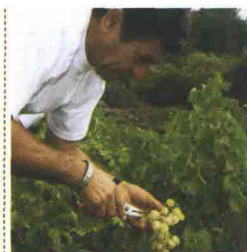
Richiede una viticoltura eroica il celeberrimo Passito ricavato dal vitigno Zibibbo. Da degustare in una cantina che si confonde con il paesaggio pantesco



Un lembo d'Africa incastonato nel mare di Sicilia: così si presenta Pantelleria, la "figlia del vento" degli arabi. E proprio il vento è uno degli artefici della fortuna enologica dell'isola, coi grappoli del vitigno-simbolo, lo Zibibbo, prima svezati dal sole africano e poi accarezzati sui graticci dalla costante ventilazione: elemento che concentra gli zuccheri e dà vita a quel nettare che è il Passito di Pantelleria.

Viticultura eroica quella dei vignaioli panteschi, che devono confrontarsi con un clima arido e ventoso, i terrazzamenti e i muretti a secco per proteggere le vigne ad alberello basso e una produzione antica come quella del Passito. **Fra i primi a sdoganare il Passito da prodotto locale ad eccellenza internazionale è stata la famiglia Rallo**, proprietaria delle cantine **Donnafugata**, che ha creato nel 1989 il suo prodotto simbolo, il Ben Ryé, ottenuto in parte da una vigna vecchia di 100 anni. La cantina si trova nella parte orientale dell'isola, circondata da un anfiteatro naturale di **13 ettari di terrazzamenti che declinano da un lato verso il mare**, dall'altro verso il monte Gibele. Disegnata con sobrietà dall'architetto Gabriella Giuntoli in due

unità, nel pieno rispetto del paesaggio isolano, appare come un "palazzotto" pantesco con i soffitti a volta tipici dei dammisi. Una parte ospita l'enoteca, l'altra la vinificazione. A lato della cantina lo straordinario giardino pantesco, recuperato nel 2008 e donato al Fai, a pianta circolare con alti muri a secco per proteggere da vento e siccità un arancio secolare. Nell'enoteca si può degustare l'intera gamma **Donnafugata**, come il Nero d'Avola del possente "Mille e una Notte", il floreale Grillo del nuovo arrivato "Sur Sur", fino allo Zibibbo in versione secca nel "Lighea" e suadente nel "Kabir", etichette caratterizzate da un'accattivante grafica che rispecchia l'esuberanza mediterranea di Josè Rallo, instancabile ambasciatrice dei vini siciliani.



IL VINO

PASSITO DI PANTELLERIA DOP BEN RYÉ 2010

Passito in purezza da uve Zibibbo, assemblaggio di cru provenienti da 11 contrade differenti, Ben Ryé, 14,5 gradi alcolici, si presenta con un color ambra antica e una grande complessità aromatica, che spazia dall'albicocca allo zafferano passando per datteri, anice, arance candite. In bocca, la persistenza gustativa è infinita. **Dopo l'appassimento su graticci affina in acciaio** per 7 mesi e poi un anno in bottiglia prima di essere commercializzato a circa 40 € in 80.000 esemplari. Abbonato ai massimi riconoscimenti, dai 5 grappoli AIS ai 3 bicchieri Gambero Rosso, ai recenti 94/100 di Wine Spectator, il Ben Ryé rappresenta un pilastro dell'enologia siciliana. Vino da meditazione, si può abbinare a formaggi erborinati e foie gras.



Dall'alto: l'antico giardino pantesco, all'interno della tenuta; la raccolta dell'uva. Al centro: Giacomo Rallo e la figlia Josè, titolari delle Cantine **Donnafugata**. Qui sopra: i terrazzamenti vitati sulle rocce laviche.



info

Cantine Donnafugata, Pantelleria, contrada Khamma, 0923/91.56.49, www.donnafugata.it, enoturismo.pantelleria@donnafugata.it

Per arrivare: dal porto di Pantelleria seguire la perimetrale in direzione Khamma; al bivio per Gadir svoltare per Tracino e proseguire per 1,5 km.

Visite e degustazioni: la più recente delle tre cantine **Donnafugata** (le altre sono a Marsala e a Contessa Entellina) si visita solo nei mesi estivi, su prenotazione, dal lunedì al venerdì alle ore 10,30, 17 e 19. Tour e degustazione base di 3 vini: 7 €. **Per i lettori di Bell'Italia**, degustazione di 6 vini a 7 €.