



DONNAFUGATA

Comunicato Stampa

Ben Ryé Passito di Pantelleria il più richiesto tra i vini dolci italiani

La tendenza – già in atto negli ultimi anni – aveva registrato un ulteriore picco nell'ultimo trimestre del 2006, con una crescita significativa delle richieste da parte delle enoteche italiane: **i vini passiti, soprattutto quelli di Pantelleria, stanno vivendo un momento magico di apprezzamento** tra gli amanti del vino di qualità.

Una conferma più che significativa è giunta dal **sondaggio condotto tra i titolari di 230 enoteche italiane ad opera di Città del Vino**, la rete che raccoglie 560 comuni nel cui territorio vige una DOC. Nel 2006, quello dei passiti è stato un successo record ma destinato ad essere ulteriormente superato: nel 2007 il 28% del campione intervistato incrementerà sullo scaffale la presenza di questi vini, e lo farà anche fuori dai canonici periodi delle feste (Pasqua e Natale).

Secondo le risposte degli enotecari intervistati, l'exploit dei passiti è riconducibile ad un consumo meno occasionale di questa tipologia ed anche ad una maggiore informazione che i consumatori hanno acquisito in merito al valore enologico di questi particolarissimi "vini di territorio".

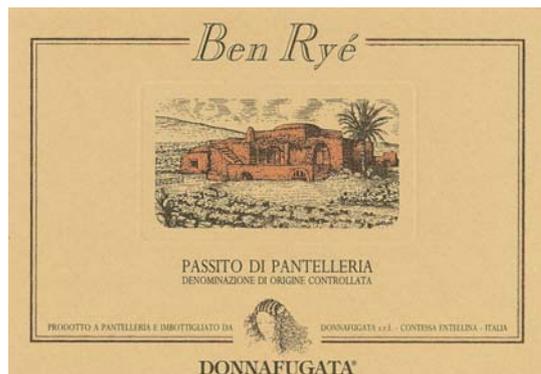
Dal sondaggio è inoltre emerso che in media, nelle enoteche italiane, l'assortimento è di 25 etichette di passiti, con una prevalenza di vini siciliani rispetto alle produzioni di altre regioni.

In particolare il **Ben Ryé**, il Passito di Pantelleria di Donnafugata, **è il vino dolce naturale più richiesto**. Un'etichetta culto tra i wine lover, ma capace anche di conquistare il consenso degli esperti come attesta il suo ricchissimo palmarès: 8 Medaglie d'oro al B.A.V.I. di Torgiano, 5 Vinalies d'Or a Parigi, 2 Gran Medaglie d'oro al concorso enologico "La Selezione del Sindaco", una Gran Medaglia d'Oro a Bruxelles e nel 2006 l'inserimento tra i "Top 100 Of The Year" da parte della rivista americana "Wine Enthusiast".

Insomma un vino di grande successo in Italia e all'estero; simbolo di una storia aziendale, quella di Donnafugata sull'isola del sole e del vento, che ha conquistato una posizione di leadership nel segmento dei vini dolci naturali.

"I consumi di vini passiti sono cresciuti sensibilmente – spiega **Antonio Rallo**, agronomo, che nella gestione dell'impresa di famiglia sovrintende alla produzione – sicuramente perché **si è innalzata la qualità di questi vini**, sempre più piacevoli ed eleganti. E poi il consumatore è più informato, e sa bene che i passiti – oltre che vini da meditazione – hanno una straordinaria **versatilità di abbinamento**. Dal foie gras ai dessert, dalla bottarga al cioccolato, passando per i formaggi più pregiati, i passiti permettono di esaltare le caratteristiche organolettiche di una grande varietà di cibi, giocando sul contrasto dolce-salato, freschezza-grassezza".

Insomma, un consumo che tende ad uscire da un ambito elitario per conquistare quei nuovi palati che sono alla ricerca delle espressioni più originali e inconfondibili di un territorio. Passito di Pantelleria, il più richiesto tra i vini dolci naturali italiani.



Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Donnafugata

calaciura@granviasc.it - cell. +39 338 322 9837 - Tel. +39 091 730 2991