



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

*Pantelleria, la vite ad alberello patrimonio dell'Umanità Unesco.  
Al Vinitaly, Ben Ryé 2007 e 2008 icone della viticoltura eroica.*

A Verona due annate d'eccezione del Passito di Pantelleria simbolo dell'enologia italiana: il 2007 ad Opera Wine, l'evento di Wine Spectator, ed il 2008 Edizione Limitata allo stand Donnafugata.

L'Italia bella, che vale e viene premiata: è il caso della coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria iscritta dall'Unesco nella lista dei beni patrimonio dell'umanità. Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale da salvaguardare e promuovere: un riconoscimento dalla valenza straordinaria che premia la candidatura fortemente voluta dal Ministero dell'Agricoltura e dalle istituzioni locali capeggiate dal Comune di Pantelleria.

Un tipo di coltivazione introdotta dai fenici, perfezionata e tramandata nei secoli grazie alla sapienza ed alla dedizione del contadino pantesco, capace di ottenere quell'eccezionale uva che è lo Zibibbo, pur in presenza di condizioni davvero estreme.

Sull'isola di Pantelleria si parla infatti di viticoltura eroica, quella che richiede al viticoltore un surplus di intelligenza e fatica per contrastare gli svantaggi dell'isolamento geografico (l'isola è più vicina alle coste del nord-africa che alla Sicilia) così come delle particolari condizioni pedo-climatiche: il vento sferzante tutto l'anno, l'assenza di sorgenti d'acqua dolce, la scarsa piovosità, i terreni in forte pendenza.

Ecco che la vite ad alberello si rivela come una soluzione agronomica altamente sostenibile e creativa di cui l'Unesco ha colto l'eccezionalità: la vite è coltivata ad alberello basso all'interno di una conca, una culla scavata nel terreno per proteggerla dal vento e nutrirla con l'umidità della notte che vi si raccoglie e non si disperde; la potatura realizzata ad arte, garantisce che la pianta si sviluppi con un andamento orizzontale, quasi strisciante sul terreno.

Una pratica sostenibile perché quasi esclusivamente manuale, come non potrebbe essere altrimenti per coltivare l'alberello tra i terrazzamenti dell'isola: fazzoletti di terra strappati alla montagna e sorretti dai muretti a secco in pietra lavica che dipingono il paesaggio e lo difendono dall'erosione.

Una viticoltura eroica che sopravvive soprattutto grazie al lavoro dei produttori appassionati del vino simbolo dell'isola, il Passito di Pantelleria: un vino naturale dolce unico, di straordinaria ricchezza e complessità aromatica.

Per Donnafugata il Passito di Pantelleria ha un nome noto ed evocativo: Ben Ryé, dall'arabo "figlio del vento"; l'azienda lo produce dal 1989 potendo oggi contare su 68 ettari di vigneti in 12 contrade dell'isola, oltre che sulla cantina che sorge nello splendido anfiteatro naturale di Khamma, esempio di architettura perfettamente integrata nel paesaggio.

Un'icona della viticoltura eroica nel mondo che sarà alla ribalta di Vinitaly con ben tre diverse annate. Il **Ben Ryé 2007 è stato scelto da Wine Spectator per Opera Wine**, l'evento organizzato in collaborazione con Fiere Verona per mettere insieme l'eccellenza enologica italiana.

Saranno invece in degustazione allo stand Donnafugata, il 2008 ed il 2012. Il **Ben Ryé 2008 è un'edizione limitata** dedicata agli estimatori del "figlio del vento"; frutto della 20a vendemmia di Donnafugata a



## DONNAFUGATA

Pantelleria, è racchiuso in 6.465 bottiglie che sono state custodite nelle cantine aziendali per un affinamento più lungo e per regalare sensazioni insolite, ricercate e potenti.

Il Ben Ryé 2008 Edizione Limitata sfodera una straordinaria complessità e longevità; di colore ambra brillante, al naso unisce note di dattero, fico secco, carrubba e sfumature floreali; in bocca è morbido ed avvolgente con un'ottima spalla acida che ne enfatizza la persistenza.

Quest'edizione è contraddistinta da una speciale etichetta che riprende la narrazione della confezione classica, reinterpreandola e impreziosendola, e sulla quale, il fondatore, Giacomo Rallo è stato orgoglioso di porre la sua firma 20 anni dopo la prima annata: quella del 1989.

“Per me, uomo e imprenditore, – dichiara **Giacomo Rallo fondatore di Donnafugata** – Pantelleria ha significato una passione provvidenziale, o come mi ha voluto riconoscere un giornalista americano, una sana follia. Questo è il territorio che ha assorbito investimenti ed impegno straordinari, alla lunga sempre ripagati da grandi soddisfazioni. Il Ben Ryé è oggi un'icona del vino italiano nel mondo; con mia moglie Gabriella, i miei figli Josè e Antonio, ne siamo orgogliosi e ne sentiamo tutta la responsabilità.”

*Marsala, Marzo 2015*

Ufficio Stampa

Nando Calaciura [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) cell. 338 3229837

Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it) cell. 348 2561221