

Ben Ryé 2008 *Edizione Limitata*

IL PROGETTO E LE SUE INNOVAZIONI

Il Ben Ryé Passito di Pantelleria di Donnafugata è considerato un simbolo dei vini dolci naturali in Italia e nel mondo.

Il vitigno da cui si ottiene è lo Zibibbo allevato ad alberello pantesco, una pratica agricola riconosciuta nel novembre 2014 **Patrimonio dell'Umanità Unesco**.

Donnafugata giunge nel 1989 a Pantelleria, isola vulcanica caratterizzata dalla viticoltura eroica, e comincia un lungo percorso di ricerca e sperimentazione in vigna e in cantina fino alle **ultime importanti tappe innovative**.

Obiettivo: accrescere la complessità del Ben Ryé

1. **Conoscenza ed esaltazione dei diversi terroir** (suoli, esposizione, altitudine, età della vigna, epoca di vendemmia, qualità delle uve, vinificazioni separate...)
2. **Innovazione riguardante l'uva passa**: dai vigneti con uve caratterizzate da maggiore acidità, si sono selezionati solo quei grappoli che meglio si prestano all'appassimento per concentrare la freschezza e bilanciare gli zuccheri residui che per la prima volta hanno superato la soglia dei 200 g./l.
3. **Uso crescente di uva passa in vinificazione**, fino al raggiungimento di una resa uva-vino del 25%
4. **Uso crescente dell'affinamento in bottiglia** prima di proporlo sul mercato, per dare alla complessità ottenuta in vigna e in cantina il giusto tempo per esprimersi.

Frutto di queste ricerche è il Ben Ryé 2008 Passito di Pantelleria Edizione Limitata di circa 6.000 bottiglie. Una scelta senza precedenti che offre **un nuovo e sorprendente punto di vista sensoriale**.



Ben Ryé 2008 *Edizione Limitata* - IL PROGETTO E LE SUE INNOVAZIONI

Ben Ryé è il Passito di Pantelleria che Donnafugata produce dalla vendemmia 1989.

Nell'arco dei 20 anni successivi, e arrivando alla vendemmia 2008 dalla quale è ottenuto questo Ben Ryé Edizione Limitata, l'azienda ha acquisito una crescente conoscenza e padronanza delle tecniche agronomiche di **coltivazione dello Zibibbo** nel contesto di viticoltura eroica che caratterizza l'isola (terrazzamenti, muretti a secco, allevamento della vite ad alberello).

In particolare, grazie alla progressiva acquisizione di nuovi vigneti, il Ben Ryé 2008 è stato prodotto da uve provenienti da ben **14 contrade dell'isola** molto diverse tra loro; la matrice vulcanica dei terreni è comune, ma tra le diverse vigne esistono differenze significative legate alla presenza maggiore o minore di sabbia, pietra pomice o roccia, alla profondità dei terreni, all'esposizione al sole e al vento, nonché alla loro altitudine, così come all'età delle vigne che mediamente è molto elevata (ci sono anche vigne centenarie a piede franco).

Nel caso di Pantelleria, pur trattandosi di un'isola relativamente piccola, in virtù di una così ampia **diversità di contesti viticoli**, le epoche di maturazione divergono sensibilmente e pertanto la **vendemmia** dello Zibibbo abbraccia un arco temporale di circa **4 settimane**, tra la metà di agosto e la metà di settembre.



Le diversità pedologiche delle contrade e dei loro microclimi, si sono via via rivelate di grande aiuto nel perseguimento dell'obiettivo di **maggior complessità** del vino; alcuni esempi:

- dalle uve delle contrade Martingana e Punta Kharace si hanno maturazioni precoci e uve che si prestano per l'appassimento, e che al vino conferiscono potenza e concentrazione;
- da Bukkuram e Khamma si ottengono uve foriere di grande equilibrio ed eleganza;
- da Serraglie, Mueggen e Barone si hanno uve con un'acidità più spiccata che esalta la freschezza del vino.

Inoltre, con la vendemmia 2008 si è introdotta **un'innovazione riguardante l'uva passa**: dai vigneti più lontani dal mare, più alti e meno precoci, con uve caratterizzate da maggiore acidità, si sono selezionati solo quei grappoli che meglio si prestano all'appassimento.

Dalla disidratazione di queste uve, si ha una concentrazione ancora maggiore di acidi organici, di fondamentale importanza per bilanciare la componente zuccherina. **Si è così potuta incrementare la quantità di uva passa aggiunta in fermentazione** (più di 70 kg in 100 litri di mosto, resa uva-vino pari al 25%) **e superare per la prima volta la soglia dei 200 grammi/litro di zuccheri residui, accrescendo la complessità del vino senza perdere il suo proverbiale equilibrio e la sua eleganza.**

Il Ben Ryé 2008 E.L. è il frutto di una selezione dell'uva passa acino per acino, ed anche di un magistrale lavoro di cantina perché **la fermentazione avviene in condizioni limite considerando l'alcol potenziale complessivo circa del 27% alc./vol. e considerando anche che si tratta di un vino dolce naturale** (non fortificato).

In questi 20 anni di storia del Ben Ryé, inoltre, Donnafugata ha avuto modo di valutare il potenziale di invecchiamento di questo vino; attraverso frequenti degustazioni verticali di tutte le annate, **è emersa la straordinaria longevità del Ben Ryé.**

Si è pertanto deciso di dar vita al Ben Ryé 2008 E.L. – e veniamo ad un'altra innovazione che ha caratterizzato questo progetto – decidendo di custodirne in cantina poco più di 6.000 bottiglie per un **affinamento in bottiglia ancora più lungo** prima di proporle sul mercato.

Così il consumatore che era abituato ad amare la prorompente freschezza del Ben Ryé Passito di Pantelleria, ha avuto l'opportunità di ridefinire la percezione del pregio di questo vino e di questa tipologia, scoprendone la ricchezza di sentori e di gusto che esso può esprimere: non solo uva passa ed albicocca, ma il Ben Ryé

DONNAFUGATA®

presenta un emozionante caleidoscopio di carruba, note minerali, erbe mediterranee, miele, tabacco e quant'altro la nostra memoria e capacità di riconoscimento gusto-olfattivo sono in grado di catturare.

Un vino che rende pienamente omaggio al valore della viticoltura eroica dell'isola ed alla pratica agricola della coltivazione dello Zibibbo ad alberello pantesco che proprio pochi mesi fa ha ricevuto il riconoscimento di **patrimonio dell'umanità Unesco**.

Per il Ben Ryé la ricerca continua – insieme all'Università di Milano – con il campo sperimentale di contrada Barone in cui sono stati impiantati **33 biotipi di Zibibbo** scelti attraverso una selezione massale effettuata in Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale.

SCHEDA TECNICA

Tipologia: bianco naturale dolce - Passito di Pantelleria Doc.

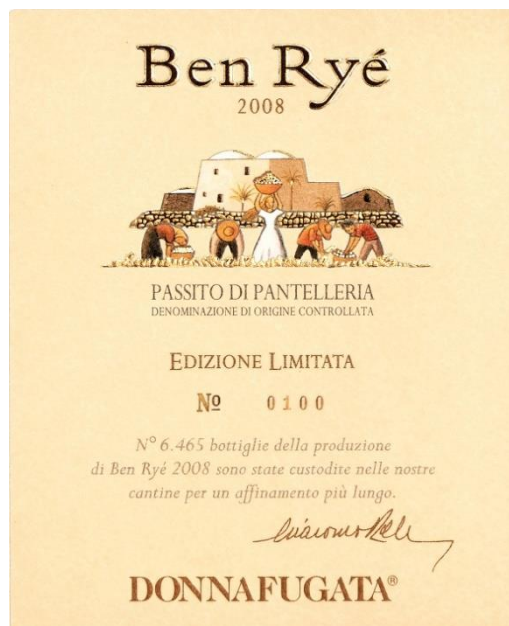
Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace.

Altitudine: da 20 a 400 m s.l.m.

Orografia: terrazzamenti su terreni prevalentemente in pendenza tipici della viticoltura eroica.

Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida-neutra; profondi e fertili, ben dotati in Fosforo, Potassio e Zinco.



VIGNETO

Allevamento e potatura: viti coltivate manualmente, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso, costituito da 2 a 4 branche con tipica espansione orizzontale. Età delle viti anche oltre 100 anni.

Densità impianto: da 2.500 a 3.600 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha.

Annata: andamento climatico regolare; ottima vendemmia, iniziata il 17/8 e proseguita fino al 20/9 secondo i tempi di maturazione delle diverse contrade. Le buone escursioni termiche hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello Zibibbo. Ben Ryé 2008 sfodera una straordinaria ricchezza e complessità.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata e selezionata a mano. Durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità.

Affinamento: in vasca per 4-5 mesi e 6 anni in bottiglia prima di essere commercializzato.

Dati analitici: alcol 14,13 % vol., acidità totale 7,16 g/l., pH: 3,82, zuccheri residui: 203 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (08/08/2014): Ben Ryé 2008 presenta un color ambra brillante. Al naso: note di dattero seguite da fico secco e carrubba; sul finale si avvertono l'albicocca, note floreali, minerali e di macchia mediterranea. In bocca è morbido ed avvolgente con un'ottima spalla acida che ne enfatizza la lunghezza e la persistenza.

Longevità: oltre 30 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & Situazioni: con formaggi erborinati o stagionati, con dolci a base di ricotta. Con il cioccolato, da provare con il gianduia o con i "De Bondt Ryé". Straordinario da solo, come vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o di un appuntamento romantico. Servirlo in calici a tulipano di media grandezza, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

Arte e vino: dall'arabo "Figlio del vento" che soffia costante fra i grappoli di Pantelleria e porta con sé un intenso carico di profumi. Dedicata a quest'edizione limitata, un'etichetta speciale che riprende la narrazione

DONNAFUGATA®

dell'etichetta classica, reinterpretandola e impreziosendola. Le immagini che raccontano l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica vengono illuminate da bagliori dorati, per un ritratto dolce ed elegante. Ben Ryè 2008 è un'edizione speciale del Passito di Pantelleria di Donnafugata, sulla quale il fondatore Giacomo Rallo è stato orgoglioso di porre la sua firma, 20 anni dopo la **prima annata**: quella del 1989.

Marsala, 3 Luglio 2015