



<input type="text" value="cerca sul sito"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="ricevi il notiziario"/>	<input type="text" value="il tuo e-mail"/>



Periodico di cultura enogastronomica - In rete dal 1999, per amor di terra
Testata registrata presso il Tribunale di Lucca - ISSN 1592-2855

Cronache, ricordi, assaggi, anticipazioni. Dieci annate di Passito di Pantelleria Ben Ryé (1992 - 2006)

di Andrea Gabbriellini

Attualmente è, senza tema di smentite, uno dei vini italiani dolci più affascinanti di questa tipologia. Il forte carattere mediterraneo insieme all'estrema modernità di questo vino che riesce a cogliere successi meritati un po' dovunque, spiega solo in parte il generale gradimento. D'altronde c'è da dire che qualunque vino di Pantelleria riesce a comunicare meglio di altri le suggestioni della terra dove nasce. Il **Ben Ryé** è un vino elegante, molto caratterizzato, dotato di una personalità spiccata che in questi anni ha fornito un'interpretazione del Passito di Pantelleria veramente attuale.

Sì, perché il Ben Ryé non ha nulla a che vedere con la vecchia generazione dei Passiti di Pantelleria, anzi li ha relegati ai margini, quasi fossero delle curiosità. I Passiti tradizionali, a parte qualche rara eccezione, sono molto carichi di colore, tendenzialmente ossidativi e hanno una forte nota, spesso coprente, di fichi secchi all'olfatto e spesso al gusto il dolce è stucchevole. L'idea del Ben Ryé invece è diversa. Infatti è un vino con profumi fruttati e talvolta floreali, ma sempre freschi mentre in bocca l'armonia è il risultato dell'equilibrio tra acidità, alcol e zuccheri, ottenuto giostrando sul giusto momento di raccolta e sulla percentuale di uva passa, aggiunta al mosto fresco. Importante anche il lavoro in cantina. Infatti il ricchissimo patrimonio terpenico (nerolo, geraniolo, linealolo, ecc.) che caratterizza il Moscato di Alessandria (Zibibbo) vengono esaltati con grande maestria così come gli umori raccolti dalle radici immerse nelle lave disfatte degli antichi vulcani panteschi.



Tutto inizia nel 1989 in **Contrada Ghirlanda** dove Donnafugata prende in conduzione un'azienda. Oggi dopo un'attenta e abile politica di acquisizioni, gli ettari di proprietà sono diventati 42 (distribuiti in ben undici contrade dell'isola) dei quali una quindicina in un corpo unico attorno alla nuova cantina di **Kamma**, inaugurata nel 2006. È una superficie vitata assolutamente cospicua per l'isola, in cui la polverizzazione della proprietà è la norma. Alcuni di questi vigneti superano i cento anni di età e sono ancora su piede franco, avendo resistito all'attacco della fillossera* (vedi nota).

La vendemmia a Pantelleria di solito inizia verso Ferragosto e può terminare alla fine di ottobre: ciò fa capire quanto grande sia la diversità dei microclimi presenti nelle varie contrade isolate ma anche le difformità tra le varie famiglie di zibibbo presenti. I grappoli vengono stesi al sole e al vento o

sotto gli appositi tunnel o ancora sui graticci, dove rimangono per 3 o anche 4 settimane. In sostanza da 100 kg di uva fresca si ricavano 25 kg di uva appassita. Segue la sgrappolatura a mano dell'uva ormai appassita mentre a settembre inizia la raccolta delle uve fresche da cui si otterrà il mosto a cui verrà aggiunta l'uva appassita in precedenza. La produzione del Ben Ryé si aggira sulle 35.000 bottiglie all'anno che vengono commercializzate a partire dal 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia. La percentuale di zucchero residuo varia a seconda dell'annata in una forbice compresa tra i 140 gr/l e i quasi 200 gr/l. Il tenore alcolico infine si aggira sui 14/14,5 % in vol. L'assaggio si è svolto a Roma presso la sede Ais e i vini sono stati presentati dal direttore di produzione ed agronomo Antonio Rallo insieme all'enologo dell'azienda, Stefano Valla. Quelle che seguono sono le mie note di degustazione.

* A Pantelleria l'attacco fillosserico è stato tardivo rispetto a molte altre zone. Basti pensare che in Sicilia la presenza del micidiale afide va fatta risalire al 1880/1881; nelle isole Eolie invece iniziò la sua opera distruttiva nel 1889 mentre Pantelleria rimase immune sino al 1930. Poi fu il disastro anche lì. Nonostante tutto però in molti vecchi vigneti la presenza di viti su piede franco non è così rara.

La verticale

Passito di Pantelleria Ben Ryé 1992

È un vino ancora molto fresco nonostante la non più giovane età. Ha colore ambrato-dorato con intensi profumi in cui si avverte una netta nota iodata e di caramella d'orzo insieme a frutta secca e ad un lieve sentore di confettura di fichi. In bocca il vino è dolce, caldo, speziato e in fin di bocca si avverte un ritorno di buccia d'arancio candita, molto piacevole. Dimostra di saper invecchiare bene e in salute.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 1996

Ha colore dorato carico tendente all'ambrato e naso fine, elegante con un delicato accenno di fichi secchi e ventaglio di frutti quali l'ananas e l'albicocca, ben delineati. In bocca è sapido, concentrato, la dolcezza è molto piacevole ed è lungamente persistente. È un vino ben equilibrato ed intenso.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 1999

Ha colore dorato carico tendente all'ambrato e profumi molto fini, freschi, eleganti e concentrati in cui si avverte il miele, l'uva appassita e i fiori di camomilla; in bocca la dolcezza è deliziosa ed equilibrata e la sapidità è molto ben espressa. È un passito davvero interessante.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2000

Ha colore dorato carico tendente all'ambrato e profumi molto vivi, freschi con un fruttato molto intenso (ananas, pesca, albicocca matura, agrumi) e ha anche delle curiose note salmastre. È un vino equilibrato, di ottima persistenza e ha una piacevolezza da vino di gran classe.

Prima pagina
L'articolo
L'appunto al vino
La parola all'agronomo
In campagna: i lavori
Visioni da sud
Il vino in dettaglio
In azienda
La rassegna
En passant
Affari di gola
La cucina
Mangiare bere uomo donna
In viaggio
I viaggi de L'AcquaBuona
Preso diretta
Da leggere
La rete del vino: ricerche
Vino&olio: assaggiati per voi
Spedizione campionature



I dettagli passati

Cronache, ricordi, assaggi, anticipazioni. Dieci annate di Passito di Pantelleria Ben Ryé (1992 - 2006)

[Amarone della Valpolicella: l'annata 2003](#)

[Verticali a Montalcino. Conti Costanti: il Brunello che parla il "Matricese"](#)

[I Supertuscan di Castello di Bossi. Verticali di Corbaia e Girolamo](#)

[Anteprima Taurasi 2003: gli assaggi](#)

[Fratelli Cavallotto: grandi Barolo da grande famiglia](#)

[Sagrantino di Montefalco 2003: muscoli e sudore](#)

[E qualcosa rimane.....i miei supertuscan dell'anno](#)

[Serralunga focus](#)

[Il volo de "Il Falcone". Verticale 1983-2002](#)

[Verticale di Trebbiano d'Abruzzo di Edoardo Valentini](#)

[Il Chianti e la Villa. Verticale di Chianti Classico Don Tommaso - Fattoria Le Corti](#)

[La Clairette de Die come vino frizzante ancestrale](#)

[La tipicità come fine. Verticale di Brunello di Montalcino di Le Chiuse](#)

[L'odore del Chianti. I Sodi di San Niccolò](#)

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2001

Ha colore dorato carico tendente all'ambrato e un'unghia leggermente aranciata. I profumi sono molto ampi ed eleganti non solo di miele ma anche di albicocca oltre che di lavanda. In bocca si sente il miele ma in ogni caso il dolce è equilibrato dall'acidità. Molto piacevole.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2002

Ha colore dorato carico tendente all'ambrato e profumi molto ricchi con l'ananas in evidenza. Si avverte anche un floreale molto intenso. E' un vino che non solo denota una grande freschezza ma anche una complessità maggiore, dovuta ad una attenzione sempre più mirata alle fermentazioni. Molto persistente.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2003

Anche a Pantelleria è stata un'annata molto calda ma nonostante ciò i profumi sono molto interessanti e intensi a partire dall'arancia candita che si avverte nettamente. La sensazione olfattiva è avvolgente e in bocca il vino è equilibrato, ricco anche di note minerali tendenti al sapido/salmastro. La sensazione prevalente è di spessore e di concentrazione. La persistenza gustativa è lunghissima.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2004

L'annata piovosa non si riflette più di tanto sul vino. Ha il classico colore dorato carico tendente all'ambrato con iniziali profumi balsamici che poi virano verso il fruttato dell'ananas e dell'albicocca. È un vino elegante con toni minerali e buona concentrazione. Buona la persistenza.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2005

È figlio di un'annata fresca e piovosa. Ha colore dorato ambrato molto vivo e brillante e profumi decisamente ricchi, freschi e intensi. In evidenza gli agrumi, l'albicocca matura e il miele di zagara. In bocca è piacevolissimo ha una struttura e una complessità da vino di gran classe anche grazie ad un'acidità che lo rende molto elegante. Davvero bello e affascinante.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2006 (campione in corso di maturazione spillato dalla vasca)

In questa fase spiccano profumi che ricordano più il cedro e il pompelmo candito che non l'arancio. In bocca è ancora spigoloso ma già si avvertono il miele, la camomilla e le caramelle d'orzo. Ha bisogno di maturare ed evolversi. Presenta qualche diversità rispetto agli altri. Da riassaggiare dopo l'imbottigliamento.

Le immagini dell'ingresso posteriore della cantina e dell'azienda vista dalla perimetrale sono dell'autore

25 maggio 2007

[in verticale](#)

[Il fascino di un cru antico. Verticale di Chianti Rufina Riserva Bucerchiale](#)

[Radici profonde nella Val di Cornia. Verticale di Nardo](#)

In archivio



[prima pagina](#) | [la parola all'agronomo](#) | [l'appuntamento al vino](#) | [l'articolo](#) | [in azienda](#) | [in dettaglio](#) | [en passant](#) | [affari di gola](#)
[presa diretta](#) | [osservatorio notizie](#) | [mibud](#) | [rassegna](#) | [la cucina](#) | [appunti di viaggio](#) | [assaggiati per voi](#) | [visioni da sud](#) | [sottoscrivi](#) | [scrivimi](#)

Annunci Google

[Passito Pantelleria](#)

[Moscato](#)

[Cameri](#)

[Zibibbo](#)

[Olio](#)