

FIGLIO DEL SOLE E DEL VENTO

VERTICALE DI PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ // PAOLO LAUCIANI



Una fusione perfetta di vitigno e territorio, un'interpretazione magistrale che, anno dopo anno, ci stupisce e ci conquista con la costanza di una qualità assoluta, eppure arricchita di sfumature sempre nuove. Del resto, la gran parte dei vini di Pantelleria è dotata di un fascino speciale, tutto conferito dalla struggente intensità della piccola isola mediterranea. Ma è il Ben Ryé, in particolare, che ci racconta con impressionante nitore la terra in cui nasce, l'uva che la interpreta e la mente dell'uomo che ha unito alla perfezione i due elementi. La scelta di selezionare i grappoli delle migliori contrade pantesche, l'idea di legare l'integrità aromatica delle uve fresche alla concentrazione e alla sontuosità di quelle appassite, l'utilizzazione del solo acciaio per l'affinamento: sono questi i fattori che incidono in modo determinante nella creazione di un vero e proprio capolavoro, che esalta i nostri sensi, raccontando loro il torrido vento africano e le terre vulcaniche in cui affondano le sue radici. Un capolavoro anche di longevità, come dimostra la nostra verticale. Le uve del Ben Ryé provengono da coltivazioni ad alberello pantesco molto basso, ubicate in 11 diverse zone di Pantelleria. Dopo la vendemmia agostana nelle vigne più veloci a maturare, i grappoli vengono lasciati appassire al sole e al vento per circa un mese. Gli acini, selezionati rigorosamente a mano, vengono aggiunti a più riprese alla fermentazione di un mosto di uve fresche, vendemmiate a settembre nelle contrade meno precoci e raffreddate prima della pigiatura per preservarne gli aromi. Il vino ottenuto viene lasciato in affinamento in vasca e poi in bottiglia per un totale di 10 mesi. Il risultato è un passito sontuoso, schietta espressione della solarità mediterranea, che ci apre costantemente il suo abbraccio caldo e profondo, radioso ed esuberante di aristocratico splendore.

1992

NOVANTATRE

Un caldo colore ambrato lucido introduce intensità di canditi, fichi secchi, caramella d'orzo, miele cotto e fiori essiccati di camomilla. Incredibile la perdurante forza della freschezza e della sapidità che avvolgono la potente dolcezza in un interminabile abbraccio equilibrante. Sorprendentemente giovane e raffinatissimo.

1996

OTTANTOTTO

Ambrato scuro ma luminoso. Immediati effluvi di malto, biscotti all'arancia, canditi, resina e caramelle al miele. All'assaggio denota una buona eleganza accompagnata da un'insolita esilità, sebbene non priva di patrizia piacevolezza. Eccellente l'equilibrio e godibile il lungo finale mellito.

1999

NOVANTUNO

Ambrato chiaro e brillante. L'impianto olfattivo è ancora caratterizzato da freschissime note di agrumi e fiori di zagara, e ancora lavanda e datteri. In bocca è sapido ed equilibrato, segnato dalla vivida freschezza e da una perfetta coerenza gusto-olfattiva. Lunghissima la persistenza.

2000

NOVANTADUE

Splendida tonalità di ambrato, cristallino e riflettente. I profumi mediterranei regalano un'intensa maturità di uva passa, canditi, ananas sciropato e miele. Impatto gustativo denso e avvolgente, con perfetto bilanciamento delle componenti morbide realizzato da una sapidità di nitida impronta mediterranea.

2001

NOVANTACINQUE

Un colore ambrato piuttosto chiaro sembra preludere a profumi particolarmente nobili, decisamente sbilanciati sul versante floreale e mellito, con pennellate di arancia candita e iodio che disegnano un sottofondo di rara raffinatezza. Magnifico il bilanciamento gustativo, siglato magistralmente da una persistenza interminabile.

2002

NOVANTA

Si presenta di un colore a metà tra il giallo dorato carico e l'ambrato, di preziosa brillantezza. È carico di intensi ed eleganti profumi, con netta dominante fruttata di confettura di albicocche, ananas e datteri; quindi miele di zagara e fine sottofondo mediterraneo e salmastro. L'eleganza assoluta caratterizza anche il gusto, pulito, equilibrato e lungo.

2003

NOVANTACINQUE

Più solare e mediterraneo che mai, degno figlio di un'annata torrida e di un'uva concentratissima. Ambrato netto, regala profondi sentori di miele di zagara, frutta scioppata, arancia candita e fiori secchi di lavanda, ampliati da gradevoli accenti minerali e salmastri. In bocca emerge prepotente e avvincente la dolcezza, delicatamente stemperata dall'intensa sapidità, che contribuisce a rendere il vino complesso ed equilibrato. Interminabile la durata.

2004

NOVANTUNO

Una versione quasi "nordica", decisamente fuori dalle righe ma proprio per questo dotata di un fascino particolare. Luminoso e smagliante il tessuto ambrato, regala all'olfatto grandiose ventate di miele, fiori bianchi e gialli, salsedine e iodio. Al gusto emerge un'insolita dominante minerale che rende il vino più sapido che dolce. Particolare il lungo finale ammandorlato.

2005

NOVANTATRE

Una perfetta sintesi tra l'eleganza minerale e la potenza della frutta matura di chiara estrazione isolana. Iodio e salsedine rincorrono la frutta surmatura e i fiori essiccati, stemperandosi in progressione con l'inesorabile abbraccio del miele. Grande l'assaggio che esprime doti esemplari di equilibrio e persistenza.

2006

NOVANTADUE

Di bellissimo colore oro antico, brillante, conquista repentinamente il naso con avvolgenti note candite della scorza di arancia e con la dolcezza dell'albicocca essiccata; rapido l'ampliamento di miele di zagara, lavanda, salvia, resina e, in chiusura, un delicato accento di salsedine. Dolce e sontuoso al gusto, è dotato di un'ottima freschezza e di una chiusura lunga e coerente, senza ombra di stucchevolezza.

2007

NOVANTADUE

Giallo dorato carico, consistente. Regala un ampio ventaglio di profumi, dall'albicocca secca alla fresa, dalla caramella d'orzo allo zafferano, fino a toni salmastri, erbe aromatiche, miele di zagara. Impatto gustativo dolce, morbido e avvolgente; caldo, ma corroborato da un'ottima vena fresco-sapida che si colora nel lunghissimo finale di ricordi iodati. Indimenticabile.

