

DE GUSTIBUS DI MASSIMO LANZA

## Ben Rye il dolce che piace



**MESSINA.** Chi mi conosce sa che non amo i vini dolci, con qualche rara eccezione, una di queste è certamente il Ben Rye, quindi non può che farmi piacere sapere che anche per un'illustre collega come Monica Larner il Ben Ryé è un vino “stellare”. Giudizio quello di Monica peraltro espresso dopo una

degustazione di ben 22 annate della prestigiosa etichetta di Donnafugata. La giornalista responsabile per l'Italia di The Wine Advocate testata fondata e diretta da Robert Parker, ha così avuto modo di realizzare un reportage senza precedenti per un vino dolce italiano. In assaggio tutte le annate disponibili del prodigioso Ben Ryé, rappresentative di un quarto di secolo di impegno produttivo: dalla prima, quella del 1989 alla 2013. Da vertigine quasi tutti i punteggi, tra cui tre annate da 95/100 (1992,

2005 e 2006), 96/100 al 2010, 97/100 al 2008 e un superlativo 98/100 al Ben Ryé 2001, “un vino da knockout, che rappresenta il vertice della qualità per un vino dolce. Da bere fino al 2045.” L'articolo appena pubblicato su [www.erobertparker.com](http://www.erobertparker.com), racconta l'epopea di una cantina che ha creduto sino in fondo al valore della viticoltura eroica di Pantelleria. Un'isola dove, a condizioni estreme quali il vento incessante e i terreni in forte pendenza, la sapienza secolare dei contadini ha risposto con i terrazzamenti, i muretti a secco e la pratica agricola della vite ad alberello. Monica Larner ha colto appieno il valore profondo di una filosofia produttiva che ha avuto in Giacomo Rallo, fondatore di Donnafugata, il suo pioniere: produrre un vino dolce naturale di grande concentrazione e ricchezza aromatica, che avesse anche una sorprendente freschezza ed eleganza. Nasce così il Ben Ryé la cui longevità e costanza qualitativa evidenziate dal reportage, permettono di inserirlo ai vertici dei più grandi vini dolci del mondo insieme ai migliori Sauternes, Tokaji e Icewine.