

Alla scoperta di un gioiello: Passito di Pantelleria “Ben Ryè” Donnafugata



By FWT (http://www.feelwineteller.com/author/wp_7918905/)
aprile 20, 2017 (<http://www.feelwineteller.com/2017/04/>)

E' arrivato il momento di dare spazio a un vino "di nicchia", che rimane sempre all'ombra dei grandi rossi o delle brillanti bollicine nostrane, ma che se saputo davvero gustare vi può regalare delle sensazioni uniche: il "Passito di Pantelleria"

I passiti sono vini ottenuti in due modi:

- effettuando una vendemmia tardiva, lasciando dunque i grappoli sulla pianta
- lasciando le uve ad appassire dopo il raccolto

In entrambi i casi l'intento è di portare le uve a una sovramaturazione, in questo modo l'acino si disidrata e una volta vinificato restituisce una serie di zuccheri, profumi e acidi organici che uniti a una spiccata alcoolicità generano appunto un vino superbo.

Noi oggi parliamo di uno dei passiti più apprezzati al mondo, arriva dalla Sicilia, dalla cantina Donnafugata e si chiama "Ben Ryè"

Donnafugata la conosciamo tutti, rappresenta la vera eccellenza vinicola italiana nel mondo, i suoi vini hanno ottenuto i riconoscimenti più prestigiosi, e il "Ben Ryè" viene considerato dalla cantina come loro vino **ICONA**, e cioè come alfiere portabandiera della loro produzione, dopo averlo assaggiato abbiamo veramente capito il perchè:



(<https://www.donnafugata.it/wp-content/uploads/2016/08/appassimento.jpg>) viene ottenuto raccogliendo le uve Zibibbo dopo il 15 di agosto, e dopo un primo screening volto a eliminare gli acini

meno maturi o danneggiati inizia il processo di appassimento, svolto in maniera del tutto naturale al sole e al vento della Sicilia e che dura 3-4 settimane.

Dopo questa fase, in Settembre, in seguito a una seconda raccolta viene prodotto del mosto da uva fresca al quale viene aggiunta a poco a poco l'uva appassita sgrappolata a mano (circa 70-75kg ogni 100 litri di mosto).

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, durante la macerazione l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità.

(https://www.donnafugata.it/wp-content/uploads/2016/08/17_BT_Ben-Rye_750_HR.png) Di colore ambra brillante, Ben Ryè vi sorprende per **freschezza e complessità**.

Il **bouquet** è intenso e fragrante: ai tipici aromi di frutta matura (pesca, albicocca) e di **scorza di agrumi candita** si uniscono sentori balsamici di **macchia mediterranea** e note dolci di miele e fico fresco.

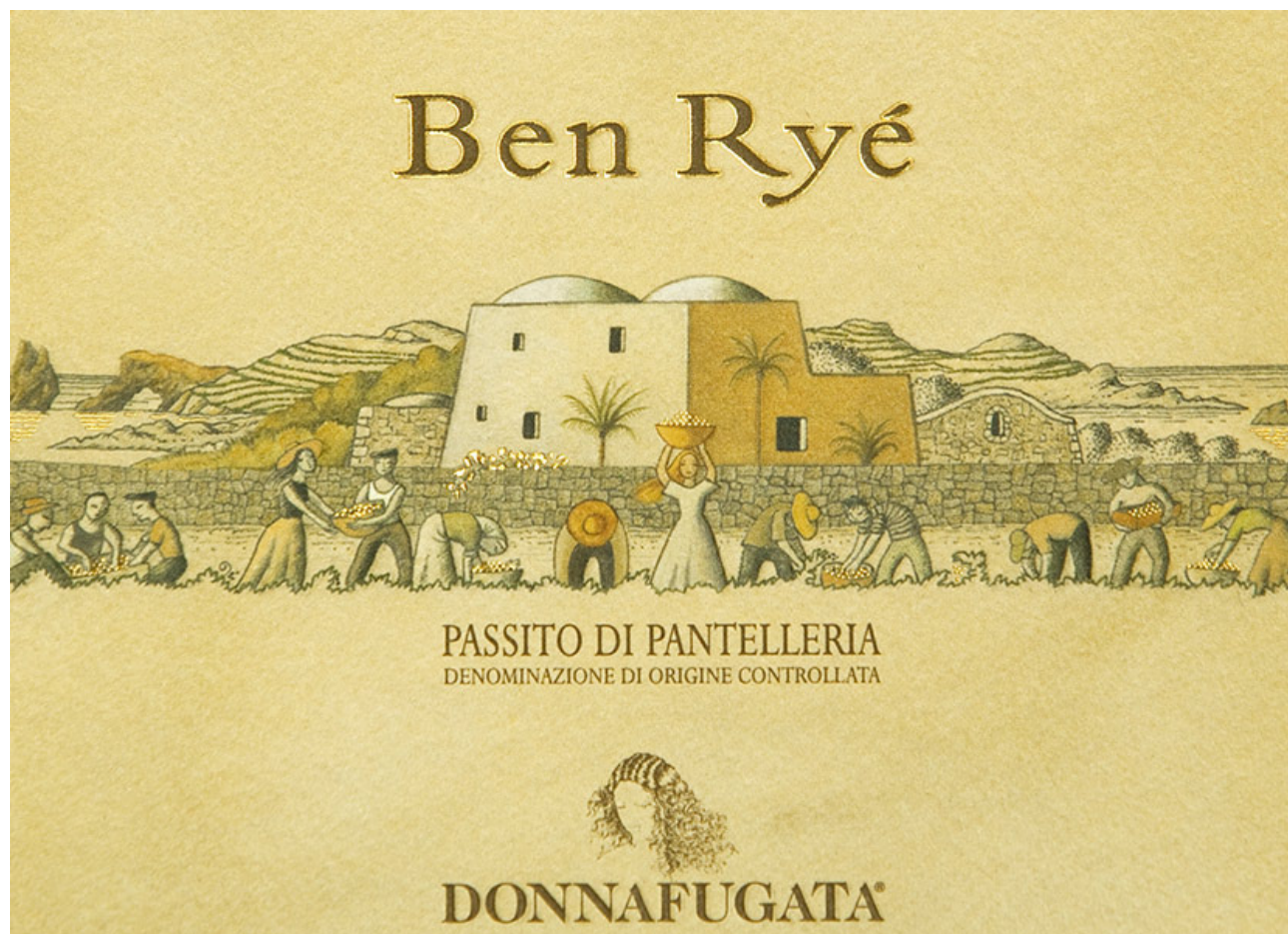
In bocca è **nitido e intenso**, con una piacevole dolcezza ben bilanciata da una **fresca vena acida** e da una vivace sapidità. Chiude una **lunghissima persistenza**. Un passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci italiani più apprezzati al mondo.

L'abbinamento che più consigliamo è con i formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Ma è straordinario anche da solo, come vino da meditazione.

La firma inconfondibile di Donnafugata la trovate nelle etichette, che diventano delle vere e proprie opere d'arte.

Ben Ryè, dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. L'etichetta d'autore celebra l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Un ritratto dolce ed avvolgente che ne svela l'essenza.





 (<http://www.feelwineteller.com/2017/04/20/alla-scoperta-di-un-gioiello-passito-di-pantelleria-ben-rye-donnafugata/#comments>)

