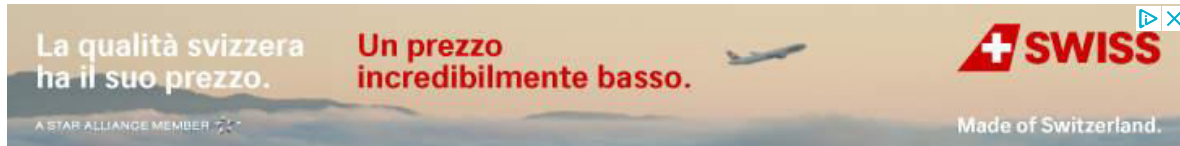


 (<https://www.lucianopignataro.it/feed/>)  (<https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892>)

 (<https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/>)

AMAZON



Ben Ryè 2015, altri descrittivi per il passito sempre un passo avanti

 8/6/2019  773  (<https://www.lucianopignataro.it/a/ben-rye-2015-altri-descrittivi-per-il-passito-sempre-un-passo-avanti/168086/?pdf=168086>)

Condividi

Mi piace 107

Tweet



Condividi



Ben Ryè' 2015

Questo sito utilizza i cookie. [Privacy Policy \(/privacy-policy/\)](#)

di Marco Galetti



Ben Ryè 2015, controetichetta

Mentre mi sto preparando per uscire a festeggiare il mio compleanno, ricevo questo WhatsApp: Ciao, ti posso suonare tra dieci minuti ?

600 secondi dopo ricevo gli auguri e un regalo ad alto gradimento anche perché inaspettato.

Sapevo di essere fortunato quanto ad amicizie ma questo è un gesto che si farà ricordare, chi me l'ha regalato è un semplice conoscente, una persona umile ed educatissima che ha saputo piacevolmente stupirmi mettendomi quasi in imbarazzo con un dono ed un sorriso, brindo idealmente a lui augurandogli che la serenità sentimentale e l'indipendenza economica che si sta conquistando lo accompagnino insieme alla salute a lungo nel suo cammino di vita.

Sono gesti che fanno meditare, per farlo ho a disposizione uno dei più straordinari vini da meditazione italiani, l'annata in questione, la 2015, ha preso talmente tanti premi che, se dovessi citarli tutti, il mio sarebbe un lavoro di fredda elencazione e non un tentativo di provare con "altri descrittivi" a parlare di questo straordinario prodotto che nasce in un terreno di origine vulcanica e che comincia a prendere forma dopo un'attenta selezione di zibibbo (gli acini sono controllati ad uno ad uno manualmente) che proviene da undici diverse contrade dell'isola di Pantelleria.

One step beyond per il passito a ritmo di ska di Donnafugata, perennemente in fuga una ruota avanti agli altri, difficile stare al passo e tenere il ritmo di un vino da meditazione che si muove più veloce degli altri e che è appunto detto "figlio del vento" non solo per il vento pantesco ricco di salsedine che trasporta e

rilascia profumi unici ed irripetibili sul pianeta terra, su questa terra difficile da coltivare fatta di terrazzamenti e muretti a secco dove la coltivazione ad alberello è riconosciuta patrimonio Unesco.

Il passito per antonomasia, tra i vini dolci più apprezzati al mondo è stato definito "iconic dessert wine" entrando di diritto nella top 100 duemiladiciotto di Wine Enthusiast, tra i primi cento su 24000 assaggiati... meditate, magari in poltrona con un calice a tulipano, nettare nel cristallo e pensieri positivi, come quelli del seduttore Giacomo Casanova che, si dice, offrì passito alle sue dame in transito.

99/100 per il 2015 secondo Luca Maroni e secondo Marco, non è Vangelo ma è nettamente superiore al mio amato Vinsanto... c'è dolcezza e c'è freschezza soprattutto se la temperatura di servizio sarà adeguata, da solo o Ben accompagnato il Ryè si trova a proprio agio avvolgendo Ben bene anatra caramellata o frutta secca rendendola armonica, alla bocca è perfetto, 3 bicchieri Gambero, 3 stelle Veronelli, 4 viti AIS, 5 grappoli Bibenda nonché Corona da re per il Touring.

"allora si versò tanticchia di passito di Pantelleria nel bicchiere, affirò un cannolo e principiò a sbafarselo talianno il paesaggio dalla finestra aperta.

Il sole addrumava i colori della vallata, li staccava nettamente dall'azzurro del mare lontano.

Dio, o chi ne faceva le veci, qua si stava addimostrando un pittore naif" A.Camilleri

Duemila anni di storia per questo vino passito, dorato, con riflessi ambrati, note di uva passa e albicocca, persistenza interminabile ed invidiabile, inattaccabile, ottimo da solo, con pasticceria secca, con il cioccolato di Modica, con formaggi fuori dall'ordinario è straordinario, in abbinamento ad un erborinato di capra ha dato il meglio, premiando lo sforzo e la dedizione di chi ha diraspato a mano l'uva passa, dopo un appassimento naturale di uva fresca sui graticci, un acino per volta, vinificazione sartoriale è stata definita, da cento litri di mosto di uva fresca e settanta chili di uva passa diraspata dopo un processo produttivo impegnativo si arriva alla perfezione, altissima concentrazione zuccherina, aromi fruttati&mediteranei, dolcezza&freschezza in equilibrio, lunghissima persistenza e facilissima beva, è un vino pericolosissimo, sono rischi che vanno corsi...

La nebbia nel cuore è un ricordo sfocato che, diradandosi, lascia passare gli ultimi raggi del sole di Giugno destinati a fermarsi contro le imposte socchiuse, un calore dolce e arancione riesce a farsi strada, l'uomo, seduto in poltrona, sorride, ha gli occhi chiusi, nella mano sinistra, appoggiata al bracciolo, un calice di cristallo a tulipano, il liquido dolce e arancione è ipnotico e forse amniotico, grazie Toader.



Il celebre passito di Pantelleria di Donnafugata