

Degustazione di 5 annate di Ben Ryé, il Passito di Pantelleria doc di Donnafugata

di Gennaro Miele

01 Dic, 2021



Ben Ryé, il Passito di Pantelleria doc di Donnafugata.

A Pantelleria la salsedine si insinua nel vento che sale dal Mediterraneo, profuma l'aria insieme ai fiori del capperro, supera i muretti a

secco arrivando a carezzare le vigne coltivate ad alberello pantesco (sistema dichiarato patrimonio dell'Unesco).

È qui dal 1989 che [Donnafugata](#) produce il celeberrimo Ben Ryé, Passito di Pantelleria doc, letteralmente Figlio del vento, tra i vini passiti naturali più celebri al mondo, da Zibibbo in purezza, in un lavoro di viticoltura definita eroica, per le condizioni estreme in cui viene svolta. La degustazione è un gesto che amplia la cultura dei nostri sensi, il vino è liquido narratore che s'adatta al bicchiere come le persone alle esperienze.



Ben Ryé Donnafugata ph Pilotto

Quelle definite verticali, differenti annate di una stessa etichetta, sono un'esplorazione della capacità evolutiva del vino che in un certo senso dilata il tempo. L'occasione di un excursus d'assaggio di 5 diverse

annate, preceduta da quella di due etichette etnee, si è tenuta presso il MAAV (Wine Art Museum) di Portici (Na) a cura dell'associazione la Banca del Vino con la coordinazione dei curatori della guida Slow Wine, Adele Elisabetta Granieri e Alessandro Marra, e la partecipazione della responsabile aziendale Chiara Messina.

Questi vini, nelle loro complesse sfumature, più d'altri sono in grado di coniugare la liquida grammatica della vendemmia in un verbo che declina di gesti ormai fatti di memoria, un "Passito remoto". Buon Calice. Degustazione 5 annate : 2018 – 2017 – 2016 – 2010 – 2009



Alessandro Marra e Adele Elisabetta Granieri

Nelle prime due annate, il colore evoca le variazioni di un tramonto isolano, nella 2018 emergono classici sentori di albicocca disidratata, leggero senso iodato, melone giallo, sentori di spezie dolci, pistacchio e delicata mentuccia. La 2017 si apre con maggiore complessità, avanza la rosa bianca, fieno, tocco di valeriana e noce moscata. L'assaggio è morbido, fruttato e dolce, lieve astringenza che precede una rigenerante freschezza. Nella 2016 il colore inizia a scaricarsi e negli aromi si fa spazio un elegante limone candito, sbuffo di timo fresco, camomilla. Lieve percezione degli zuccheri, sensazione pseudocalorica bilanciata dalla freschezza. Nelle annate più longeve la veste del calice s'imbrunisce in ambra scura come un tramonto che si scioglie nella notte.



Il profilo della 2010 si fa interessante per l'esperto, in quanto la prima annata si spazia da un seducente caramello a profumi di terra bagnata, dattero, sensazione di muschio fresco e incursioni tostate nel finale. Nella 2009 emerge la dolcezza olfattiva dell'uvetta, seguita da agrume candito e fiori secchi, nota salmastra di capperi e sensazioni di

china. Il sorso degli ultimi due assaggi ha minore immediatezza ma s'apre poi con complessità, emerge lieve il tannino, la freschezza equilibra la dolcezza invitando ad un successivo, soddisfacente, e non scontato nuovo assaggio che termina con una delicata sensazione ammandorlata.