



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

## **Ben Ryé 2017: Eine Limited Edition des Kultweins aus Pantelleria**

**Donnafugata bringt eine Sonderedition heraus, die speziell für Sammler und echte Liebhaber des „Sohn des Windes“ gedacht ist. Der Ben Ryé ist ein Symbol des heldenhaften Weinbaus der Insel: ein einzigartiges Produkt aus der Rebsorte Zibibbo, die mit großer Sorgfalt unter extremen Bedingungen angebaut wird. Alle landwirtschaftlichen Praktiken, die in den Weinbergen von Donnafugata zum Einsatz kommen, stehen stets im Einklang mit der Natur.**

**Pantelleria, September 2024** – Es sind nur 3.717 Flaschen Ben Ryé 2017, die Donnafugata in den historischen Kellergebäuden der Familie länger hat reifen lassen. Heraus gekommen ist eine prestigeträchtige „Limited Edition“ für Sammler und Enthusiasten, die die elegante Komplexität, die Frische und die Langlebigkeit des „Sohn des Windes“ feiert. Der ikonische Süßwein Ben Ryé steht für heldenhaften Weinbau und das handwerkliche Können von Donnafugata.

„Es ist ein wichtiges Zeichen, um den Jahrgang 2017 gerade in dem Jahr zu feiern, in dem sich die **Anerkennung des Alberello Pantesco als immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe zum zehnten Mal jährt**“, sagt Josè Rallo, die in fünfter Generation gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio das Unternehmen leitet. Diese spezielle Reberziehungsform spiegelt das Engagement von Donnafugata für die konsequente Anwendung nachhaltiger Praktiken wider, die auf höchste Qualität ausgerichtet sind.“

**Das Projekt von Donnafugata auf der Insel Pantelleria fußt auf Innovationsgeist.** Hier hat der Mensch gelernt, sich an die extremen Bedingungen der Natur anzupassen. Auf Pantelleria wird die Trockenheit durch die niedrige Pflanzdichte von etwa 2.500 Pflanzen pro Hektar gut kompensiert. Dadurch müssen die Pflanzen nicht miteinander um Wasser konkurrieren und können mit ihren Wurzeln ausreichend Feuchtigkeit aufnehmen. Die natürliche Widerstandsfähigkeit der Rebe ist ebenso wichtig: Die einheimische Rebsorte Zibibbo hat über Jahrhunderte hinweg eine außergewöhnliche Anpassungsfähigkeit an die klimatischen Bedingungen der Insel entwickelt. Die Böden vulkanischen Ursprungs sind sandig und somit ideal, damit die Trauben ein komplexes Aromaprofil zu entwickeln, das durch unvergleichliche Noten besticht.

„Der Ben Ryé 2017 zeigt, dass sich **der Mensch an schwierige Naturbedingungen anpassen kann.** Und dass man mit unvergleichlichen Ergebnissen belohnt werden kann, wenn man die Natur mit größtem Respekt behandelt“, erklärt Antonio Rallo, verantwortlicher Winemaker des Familienunternehmens. „Darüber hinaus zeichnet sich der Ben Ryé durch seine Einzigartigkeit aus. Er ist dank seines hohen Wiedererkennungswerts auf der ganzen Welt bekannt.“

Auf Pantelleria gehen aus der charakteristischen Schönheit des Ortes einzigartige und identitätsstiftende Weine hervor. Wegen seiner außergewöhnlichen Biodiversität ist ein großer Teil der Insel ein Nationalpark, der die einzigartige Natur sowie das architektonisch-ländliche Erbe bewahrt. In dieser Landschaft von seltener Schönheit besitzt Donnafugata 68 Hektar Weinberge, die von über 40 km Trockenmauern aus Lavastein umgeben sind, verteilt auf 16 Contrade (Lagen), jede mit einzigartigen Boden-, Höhen-, Expositions- und Mikroklima-Eigenschaften. Die größte Parzelle befindet sich in Khamma, einem Ort an der Ostseite der Insel, in einem eindrucksvollen natürlichen Amphitheater.



DONNAFUGATA

Neben dem Weinkeller, der als ein Juwel der nachhaltigen Architektur gilt und sich harmonisch in die Landschaft einfügt, befindet sich in Khamma das charakteristische Dammuso „Palazzotto“. Hier zelebriert Donnafugata die für das Unternehmen typische Gastfreundschaft mit einem Angebot an unvergesslichen Besichtigungen und Verkostungserlebnissen.

**Die Entstehung des Ben Ryé ist ein Zusammenspiel von bäuerlichen Erfahrungen und einem maßgeschneiderten Herstellungsprozess.** Die Reben werden auf Pantelleria in „Mulden“ erzogen. Ihre besondere Schnittform lässt die Pflanze horizontal wachsen, fast kriechend auf dem Boden, um sie vor dem Wind zu schützen. Die Weinlese beginnt im August in den frühreifenden Weinbergen. Die ersten Trauben werden zum Trocknen auf Gitter gelegt und der Sonne und dem Wind der Insel ausgesetzt. In den folgenden Wochen werden nach und nach die Trauben für die Produktion des frischen Mostes geerntet, dem schließlich in mehreren Schritten die von Hand entrappten, angetrockneten Trauben hinzugefügt werden. Während der Gärung entfaltet der Zibibbo sein überraschendes Aromaprofil. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und endet, wenn der Ben Ryé seine charakteristische Harmonie erreicht hat. **Die Limited Edition 2017 reifte über 6 Jahre lang in der Flasche.** Während diesem Zeitraum konnte sich das außergewöhnliche Potenzial des Ben Ryé entfalten, für das er international berühmt ist: Er ist in über 60 Ländern erhältlich.

Der unverwechselbare Charme von Ben Ryé liegt nicht nur in der **aromatischen Komplexität**, die sich **im Laufe der Zeit außergewöhnlich entwickelt**, sondern auch in den vielfältigen Konsumgelegenheiten. Er harmonisiert wunderbar mit Süßspeisen, aber auch mit herzhaften Gerichten und ist ideal als Meditationswein. Die Limited Edition des Jahrgangs 2017 bereichert die Donnafugata-Kollektion und soll Sammler und Weinfreunde weltweit begeistern. **Der Ben Ryé Passito di Pantelleria ist das Symbol dieses heldenhaften Weinbaus, einer maßgeschneiderten Produktion und eines innovativen Herstellungsprozesses.**

#### *Verkostungsnotiz*

*Der Ben Ryé Passito di Pantelleria 2017 hat ein sehr intensives Bouquet, das von Noten getrockneter Früchte wie Aprikose und kandierter Orangenschale geprägt ist. Am Gaumen balanciert seine lebendige und außergewöhnliche Frische die Süße perfekt aus. Er passt ideal zu traditionellen Pistazien-, Ricotta- und Schokoladendesserts der sizilianischen Patisserie, aber ist auch als reiner Meditationswein ein purer Genuss.*

Donnafugata Public Relations

Laura Bertoni [laura.bertoni@donnafugata.it](mailto:laura.bertoni@donnafugata.it) Mobil +39 346 503 1515

Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it) Tel. +39 0923 724 226