



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Ben Ryé 2017, un'edizione limitata per il vino icona di Pantelleria

Donnafugata presenta una edizione speciale pensata per collezionisti e autentici cultori del vino “figlio del vento”, emblema della viticoltura eroica: un prodotto unico, che nasce da uve Zibibbo coltivate con cura nel contesto di una natura estrema e dalle pratiche di sostenibilità, che da sempre Donnafugata applica sull'Isola di Pantelleria.

Pantelleria, Settembre 2024 - Sono solo 3.717 le bottiglie di Ben Ryé 2017 che Donnafugata ha scelto di affinare più a lungo nelle cantine storiche di famiglia. Una prestigiosa edizione “a tiratura limitata”, destinata a collezionisti e appassionati, che celebra l'elegante complessità, tutta la freschezza e la longevità del “Figlio del Vento”. Ben Ryé è un vino icona della viticoltura eroica e del fare artigianale di Donnafugata.

“Un'uscita importante – afferma Josè Rallo, quinta generazione della famiglia, alla guida di Donnafugata con il fratello Antonio -, che intende celebrare l'annata 2017 proprio nel 2024, anno che coincide con i **10 anni dal riconoscimento dell'Alberello Pantesco a Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco**. Una forma di allevamento della vite che rappresenta l'impegno di Donnafugata nell'applicazione costante di pratiche sostenibili, orientate alla massima qualità”.



È all'insegna dell'innovazione propria del fare sartoriale che poggia il progetto di Donnafugata a Pantelleria, un'isola dove l'uomo ha imparato ad adattarsi alle condizioni estreme imposte dalla natura, alla presenza costante del vento e alla scarsa piovosità. A Pantelleria la scarsità di piogge è generalmente ben sopportata dai vigneti in quanto la bassa densità di impianto, intorno alle 2.500 piante per ettaro, consente alle piante stesse di non competere le une con le altre, avendo maggiore suolo da esplorare per attingere con le proprie radici all'umidità di cui ha bisogno. La naturale resilienza della vite è altrettanto importante: la varietà autoctona Zibibbo ha sviluppato nei secoli una straordinaria capacità di adattamento alle caratteristiche pedoclimatiche dell'isola; i suoli sono sabbiosi e di origine vulcanica, le condizioni sono ideali per sviluppare un complesso corredo aromatico nelle uve, caratterizzato da note olfattive senza eguali.

“Ben Ryé 2017 – dichiara Antonio Rallo, winemaker dell'azienda di famiglia -, è il frutto dell'esperienza dell'uomo **nell'adattarsi a situazioni dove la natura è difficile** ma che, se interpretata con il massimo del rispetto, sa ricompensare con risultati impareggiabili. Inoltre - prosegue Antonio Rallo-, Ben Ryé è un vino che si distingue per le sue caratteristiche di unicità, che lo rendono riconoscibile in tutto il mondo”.

A Pantelleria è dunque vera l'idea secondo la quale dalla bellezza caratteristica di un luogo, derivano vini distintivi e identitari. Per la sua straordinaria biodiversità, gran parte dell'isola è Parco Nazionale e custodisce un patrimonio naturale e architettonico-rurale unico: in questo scenario di rara bellezza, Donnafugata conta 68 ettari di vigneti delimitati da oltre 40 km di muretti a secco in pietra lavica distribuiti in 16 contrade, ognuna con caratteristiche uniche di suolo, altitudine, esposizione e microclima. L'apezzamento più grande si trova a Khamma, contrada sul versante orientale dell'isola, in un suggestivo anfiteatro naturale.



DONNAFUGATA

Oltre alla cantina di vinificazione, gioiello di architettura sostenibile integrato nel paesaggio, a Khamma è presente il caratteristico dammuso a “palazzotto”, dedicato all’accoglienza per offrire esperienze di visite e degustazioni memorabili.

La produzione di Ben Ryé è il risultato dell’intelligenza del viticoltore eroico e di un processo di vinificazione sartoriale; la vite è allevata all’interno di ‘conche’, una forma di potatura che sviluppa la pianta in orizzontale, quasi strisciante sul terreno, per permetterle di resistere al vento. La vendemmia inizia ad agosto nei primi vigneti che giungono a maturazione, con la raccolta delle uve da destinare all’appassimento su graticci al sole e al vento dell’isola. Nelle settimane successive, si prosegue con la raccolta delle uve destinate alla produzione del mosto fresco, al quale viene infine aggiunta, a più riprese, l’uva passa sgrappolata a mano. È durante la fermentazione, grazie al contatto tra mosto e bucce, che lo Zibibbo rilascia il suo sorprendente corredo aromatico. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e termina quando il Ben Ryé raggiunge il suo distintivo equilibrio. **L’edizione limitata 2017 è stata affinata in bottiglia per oltre 6 anni**, periodo nel quale è stato possibile sviluppare l’eccezionale potenziale evolutivo che distingue il Ben Ryé nel panorama internazionale: è infatti presente in oltre 60 mercati.

Il grande fascino distintivo di Ben Ryé non risiede soltanto nella **complessità aromatica che evolve in modo straordinario attraverso lo scorrere del tempo**, ma nelle ampie possibilità di consumo. Perfetto in abbinamento con dolci, da sperimentare inoltre con piatti salati, ideale come vino da meditazione. Un’edizione limitata, quella del 2017, che arricchisce la collezione Donnafugata per raggiungere cultori e collezionisti di tutto il mondo. **Ben Ryé Passito di Pantelleria è l’emblema di questa viticoltura eroica, di un fare sartoriale e di un processo produttivo innovativo.**

Note di degustazione

Il Ben Ryé Passito di Pantelleria 2017 si presenta con un bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all’uva passa, come albicocca e scorze d’arancia candita. Al palato, offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Perfetto per accompagnare i tradizionali dolci al pistacchio, alla ricotta e al cioccolato della pasticceria siciliana, rivela la sua autentica grandezza anche da solo, come vino da meditazione.

UFFICIO STAMPA - Nando Calaciura calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

PUBBLICHE RELAZIONI - Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724 226