

HOME | FOOD & WINE

FOOD & WINE

BEN RYÉ, IL PASSITO CHE RACCHIUDE IL RESPIRO DEL VENTO DI PANTELLERIA

26 AGOSTO 2025

- Advertisement -



C'è un'isola in mezzo al Mediterraneo dove il sole brucia, il vento sferza e le uve Zibibbo crescono abbracciate alla terra come tesori millenari. Lì nasce **Ben Ryé**, che in arabo significa “figlio del vento”, il passito icona di **Donnafugata**, forse il più celebre tra i vini dolci siciliani nel mondo. Un sorso di luce e **sale**, dolcezza e mineralità, che racconta la fatica eroica della viticoltura pantesca e la straordinaria bellezza di un vino capace di emozionare. Ogni bottiglia è un piccolo rito: tra sole, vento, silenzi e dolcezza assoluta.

Il vino in poche parole

Ben Ryé è più di un passito: è un monumento liquido alla cultura contadina dell'isola di **Pantelleria**. Nato da uve **Zibibbo** appassite naturalmente al sole su graticci, porta con sé tutta la potenza del sole estivo e l'anima del vento che modella le vigne ad alberello. Il suo stile è inconfondibile: **profumi intensi, dolcezza avvolgente**, ma sempre sostenuta da freschezza e tensione. È un vino da meditazione, da fine pasto, da momenti speciali. Ma è anche un'opera d'arte sensoriale, firmata da una delle aziende simbolo della rinascita del vino siciliano: Donnafugata.



La bottiglia di Ben Ryé di Donnafugata

Scheda tecnica

- **Denominazione:** Pantelleria DOC
- **Vitigno:** Zibibbo 100%
- **Zona di produzione:** Isola di Pantelleria (TP), 11 contrade diverse
- **Sistema di allevamento:** Alberello pantesco (Patrimonio **UNESCO**)
- **Appassimento:** Naturale al sole su graticci per 20–30 giorni
- **Vinificazione:** Gli acini appassiti vengono immersi nel mosto fresco durante la fermentazione (settembre–novembre)
- **Affinamento:** 7 mesi in acciaio + 12 mesi in bottiglia
- **Gradazione alcolica:** 14,5%
- **Formato:** 37,5 cl
- **Temperatura di servizio:** 10–12°C
- **Calice consigliato:** Piccolo, per vini dolci

Leggi anche: Donnafugata Rosa: si rinnova il legame tra Dolce&Gabbana e l'eccellenza del vino siciliano

Carattere e proprietà organolettiche

Il Ben Ryé si presenta con un **colore giallo ambrato intenso**, quasi ramato. Al naso, esplode in un **ventaglio aromatico opulento e raffinato**: albicocche disidratate, fichi secchi, pesca, datteri, miele, spezie dolci e note minerali, figlie della terra vulcanica. Al palato è **pieno, morbido, seducente**, con un **finale lunghissimo di albicocca candita**. Il gioco tra **dolcezza, sapidità e freschezza** è magistrale: ogni sorso è una passeggiata tra i muretti a secco dell'isola, un viaggio nell'anima del Mediterraneo.



Un vigneto a Pantelleria. Dal sito ufficiale [Donnafugata](#)

Cosa ci mangi con un vino così?

Un passito così elegante e intenso chiede abbinamenti che ne rispettino la complessità. A tavola, è perfetto con **pasticceria siciliana** (cannoli, paste di mandorla, cassate), **torte di frutta e crema**, **panettone** e persino **pandoro**. Ma dà il meglio con **formaggi erborinati** come il gorgonzola dolce, il roquefort o uno stilton ben maturo. Per stupire, si può osare con **foie gras** o cioccolato fondente speziato. E poi c'è la sua vera vocazione: un bicchiere da solo, in silenzio, con un buon libro o una musica di fondo, a fine giornata.

Piatto siciliano in abbinamento

Il Ben Ryé chiama a sé la **cassata siciliana al forno**, quella versione più rustica e meno barocca della celebre cassata di Palermo. Fatta con pasta frolla, ricotta di pecora zuccherata e gocce di cioccolato, è un dolce che sa di casa, di festa, di

intimità. La **dolcezza cremosa** della ricotta si fonde alla **tensione aromatica** del passito, mentre il burro della frolla accoglie il finale ambrato e persistente del vino. Un abbinamento che è puro conforto, perfetto per chi cerca bellezza e calore in ogni morso e ogni sorso.

Leggi anche: [Rebirth il nuovo album Donnafugata Music & Wine](#)

La storia che racconta



Giacomo Rallo, Josè Rallo, Gabriella Anca Rallo e Antonio Rallo. Dal [sito ufficiale](#).

Ben Ryé è anche il racconto di una **famiglia visionaria**: i Rallo. Fondata nel 1983 da **Giacomo Rallo** e dalla moglie **Gabriella Anca**, pioniera della viticoltura femminile, Donnafugata è oggi guidata dai figli **José e Antonio**, insieme a un team che ha fatto dell'eccellenza il proprio mantra. L'azienda si è imposta come **ambasciatrice del Made in Italy nel mondo**, con uno stile inconfondibile, poetico, femminile, attento all'ambiente e ai dettagli.



Il nome “Donnafugata” richiama il romanzo di **Tomasi di Lampedusa** e simboleggia la fuga di una donna dalla tirannide: un tributo alla libertà e alla creatività. Ben Ryé, tra tutte le creazioni della casa, è forse il più poetico, perché nasce in condizioni estreme e parla di **resistenza, luce e bellezza**, come solo Pantelleria sa fare.

Perché vale la pena provarlo

Perché è uno di quei vini che **non si dimenticano**. Un passito che parla il linguaggio del Mediterraneo più profondo e che riesce a coniugare **tradizione, innovazione, artigianalità e piacere puro**. È un vino da regalare e da regalarsi, un vino che rende ogni momento speciale. E ogni sorso è come un piccolo racconto, tra la sabbia nera dell'isola, i venti arabi e il profumo dolce della frutta al sole.

Adv

PORSCHE

Centro Porsche Palermo

26 AGOSTO 2025