

L'Isola di vento e luce  
dove il silenzio parla di vino

Pantelleria e l'arte paziente del Passito secondo Donnafugata  
di Alice Sagoma

**P**antelleria il vento è voce, la luce è materia e la pietra lavica diventa architettura. Un'isola che non seduce, ma conquista. Con il suo vento incessante, le distese di capperi selvatici, i dammusi incastonati nella lava e la luce che taglia orizzonti netti sul mare africano. È l'isola dove il tempo si fa gesto, dove ogni pietra è stata mossa da una mano. In autunno l'isola si trasforma in scena viva: si anima in un movimento continuo di mani, luce e vento. Qui il confine tra natura e lavoro si dissolve e la vendemmia dello Zibibbo — uno dei vini più affascinanti del Mediterraneo — detta il ritmo delle giornate. Tra i terrazzamenti di pietra lavica e le vigne ad alberello, c'è una presenza imprescindibile: Donnafugata, una delle grandi firme del vino italiano, custode dell'identità siciliana e pioniera della sostenibilità, che a Pantelleria intreccia sapere contadino e visione contemporanea, facendosi ambasciatrice di un nettare che ha conquistato il mondo: Ben Ryé. Un nome che oggi è sinonimo di stile italiano, eppure affonda le sue radici nell'arabo: significa "Figlio del vento", omaggio alle raffiche che accarezzano i grappoli e modellano il paesaggio panteresco, portando profumi salmastri e note di erbe mediterranee. Ben Ryé è un passito che interpreta la tradizione con sensibilità contemporanea, riscrivendo il linguaggio del vino dolce.

Il passito Ben Ryé - Credit Beatrice Pilato



The island of wind and light  
where silence speaks of wine  
Pantelleria and the patient art of Passito  
according to Donnafugata

**I**n Pantelleria, the wind is voice, light is matter, and lava rock becomes architecture. An island that does not seduce, but conquers. With its incessant wind, expanses of wild capers, dammusi nestled in the lava, and light that cuts sharp horizons on the African sea. It is the island where time becomes gesture, where every stone has been moved by hand. In autumn, the island is transformed into a living stage: it comes alive in a continuous movement of hands, light and wind. Here, the boundary between nature and work dissolves and the harvest of Zibibbo — one of the most fascinating vines in the Mediterranean — dictates the rhythm of the days. Among the lava stone terraces and hush-trained vines, there is one essential presence: Donnafugata, one of the great names in Italian wine, guardian of Sicilian identity and pioneer of sustainability, which in Pantelleria combines farming knowledge and contemporary vision, becoming the ambassador of a nectar that has conquered the world: Ben Ryé. A name that today is synonymous with Italian style, yet has its roots in Arabic: it means "Son of the Wind", a tribute to

“

Occorrono circa 4 kg di uva Zibibbo per produrre 1 litro di Ben Ryé che si distingue poi per l'equilibrio tra dolcezza e freschezza

”

Vivere la vendemmia con Donnafugata significa entrare in contatto con un modo di coltivare e produrre che ha radici e guarda avanti con consapevolezza. Vigneti bassi come ricami sulla pietra, grappoli di Zibibbo stesi sui terrazzamenti vulcanici e muri a secco: è un paesaggio che si respira, prima ancora di essere osservato. Qui la vite non cresce in verticale: si abbassa, si rannicchia in conche scavate nel terreno per resistere al vento. È la viticoltura eroica riconosciuta dall'UNESCO, un sapere agricolo che si tramanda e che Donnafugata custodisce con disciplina. «L'alberello panteresco è una pratica agricola altamente sostenibile e creativa» racconta José Rallo, AD di Donnafugata, che rappresenta la quinta generazione di una famiglia siciliana che da 170 anni racconta la Sicilia del vino nel mondo. «I nostri 52 ettari rappresentano una risorsa straordinaria e un patrimonio da preservare. Siamo impegnati nella manutenzione di 40 km di muretti a secco.» Non c'è automazione che tenga. Mani, forbici, pietra lavica, sole: è la bellezza imperfetta che costruisce la meraviglia del Ben Ryé, un vino mitico la cui storia inizia nel 1980, con un'intuizione che guarda oltre l'isola. «L'idea di mio padre Giacomo era produrre un vino dolce che potesse confrontarsi con i grandi del mondo, come Sauternes o Tokaji» ricorda José Rallo. «Piccoli e graduali progressi in oltre 30 anni hanno reso il Ben Ryé un vino icona.» Selezione minuziosa dei grappoli, appassimento naturale al sole, sgrappolatura manuale e una concentrazione di uva che stupisce per generosità. «Occorrono circa 4 kg di uva Zibibbo per produrre 1 litro di Ben Ryé» conferma José Rallo. «Ciò che lo distingue è l'equilibrio tra dolcezza e freschezza, una complessità che rimane piacevole.» Il risultato è uno Zibibbo che porta in sé la salinità del mare e la dolcezza del sole. Nel bicchiere, incanta con sfumature dorate e riflessi antraciti, anticipando un bouquet di straordinaria ricchezza aromatica. Le note di albicocca, pesca gialla, scorza d'arancia candita e uva passa si fondono con una complessità che si rivela lentamente: fichi e datteri, carruba e miele di castagno, erbe mediterranee e richiami salmastri. Un sorso luminoso, avvolgente, che racconta il sole e il vento dell'isola con eleganza rara. Ogni acino nel calice diventa energia vulcanica, luce dorata e dolcezza mai prevedibile.



Il momento della Sconatura in vigna - Credit Roberto Collura

the gusts that caress the grapes and shape the Pantelleria landscape, bringing salty scents and notes of Mediterranean herbs. Ben Ryé is a passito wine that interprets tradition with contemporary sensitivity, rewriting the language of sweet wine. Experiencing the harvest with Donnafugata means coming into contact with a way of cultivating and producing that has roots and looks ahead with awareness. Low vineyards like embroidery on stone, bunches of Zibibbo grapes laid out on racks to dry in the sun, men working among volcanic terraces and dry stone walls: it is a landscape that you breathe in, even before you observe it. Here, the vines do not grow vertically: they bend down, crouching in hollows dug into the ground to resist the wind. This is the heroic viticulture recognised by UNESCO, an agricultural knowledge that has been handed down and which Donnafugata preserves with discipline. "The Pantelleria alberello is a highly sustainable and creative agricultural practice," says José Rallo, CEO of Donnafugata, who represents the fifth generation of a Sicilian family that has been telling the story of Sicilian wine to the world for 170 years. "Our 52 hectares are an extraordinary resource and a heritage to be preserved. We are committed to maintaining 40 km of dry stone walls."

La 2025 è un'annata che parla di equilibrio e misura. Piogge al momento giusto, estati miti, escursioni termiche benedette. Una natura che ha lavorato con lentezza, senza eccessi, costruendo eleganza. «La vendemmia a Pantelleria è iniziata l'8 agosto nei vigneti più precoci» racconta José Rallo. «La raccolta dura circa un mese per via delle differenze di microclima ed esposizione tra le 16 contrade. La quantità è in recupero rispetto alle ultime due annate ma inferiore alla media aziendale. La qualità è più che eccellente. Le buone precipitazioni autunnali e invernali hanno garantito riserve idriche nel suolo.» L'estate è stata mite, con temperature nella media e buone escursioni termiche tra giorno e notte: condizioni ideali per una maturazione graduale e bilanciata. Pantelleria, oggi, è anche un approdo enoturistico. Non per moda né per caso, ma per vocazione. «È importantissimo accogliere i visitatori nei luoghi dove nascono i vini» spiega Rallo. «A Pantelleria lo facciamo da giugno a settembre con visite e degustazioni ricercate. Quelle che riscuotono maggiore successo sono "Brunch Pantescò", con la degustazione dei vini e assaggi di cucina dell'isola, la "Verticale di Ben Ryé", che prevede l'assaggio di più annate, e la "Ben Ryé sotto le Stelle". Quest'ultima è una degustazione davvero suggestiva di sei etichette, abbinate a classici della cucina pantescà al chiaro di luna; un'esperienza che si conclude con un calice di Ben Ryé tra le vigne di Khamma.»

José Rallo, AD di Donnafugata - Credit Beatrice Pilotto



*There is no automation that can replace this. Hands, scissors, lava stone, sun: it is the imperfect beauty that creates the wonder of Ben Ryé, a legendary wine whose story began in 1930 with an intuition that looked beyond the island. «My father Giacomo's idea was to produce a sweet wine that could compete with the world's greats, such as Sauternes or Tokaji,» recalls José Rallo. «Small, gradual progress over more than 30 years has made Ben Ryé an iconic wine». Meticulous selection of the bunches, natural drying in the sun, manual destemming and a concentration of grapes that amazes with its generosity. 'It takes about 4 kg of Zibibbo grapes to produce 1 litre of Ben Ryé,' confirms José Rallo. «What sets it apart is the balance between sweetness and freshness, a complexity that remains pleasant». The result is a Zibibbo that embodies the salinity of the sea and the sweetness of the sun. In the glass, it enchants with golden hues and amber reflections, anticipating a bouquet of extraordinary aromatic richness. Notes of apricot, yellow peach, candied orange peel and raisins blend with a complexity that reveals itself slowly: figs and dates, curub and chestnut honey, Mediterranean herbs and salty hints. A bright, enveloping sip that tells of the island's sun and wind with rare elegance. Each grape in the glass becomes volcanic energy, golden light and unpredictable sweetness. 2025 is a vintage that speaks of balance and moderation. Rain at the right time, mild summers, blessed temperature variations. Nature has worked slowly, without excess, building elegance. «The harvest in Pantelleria began on 8 August in the earliest vineyards,» says José Rallo. «The harvest lasts about a month due to differences in microclimate and exposure between the 16 districts.*



Degustazione notturna - Credit Walter Parrinello

“  
Pantelleria è anche un approdo enoturistico. Non per moda né per caso ma per vocazione ed è importante accogliere i visitatori nei luoghi dove nascono i vini  
”

Accanto all'esperienza sul territorio, c'è anche la sfida di comunicare un vino iconico in un mercato in evoluzione. «Il Passito è una nicchia molto competitiva, ma per fortuna gli estimatori del Ben Ryé sono molto diversi: dagli appassionati ai quasi astemi che per lui fanno un'eccezione; ci sono giovani curiosi che, dopo averlo provato, ne restano affascinati. Inoltre, in azienda cerchiamo di raccontare la sua versatilità: non solo dessert, ma anche piatti salati. È la nuova frontiera.» A Pantelleria nulla è immediato: tutto si conquista. Donnafugata lo sa e continua a scegliere la via più difficile e più vera — quella dell'identità, dell'innovazione che ascolta e non stravolge — dove il passato continua a brillare senza bisogno di fare rumore.

*The quantity is recovering compared to the last two vintages but lower than the company average. The quality is more than excellent. Good autumn and winter rainfall ensured water reserves in the soil. The summer was mild, with average temperatures and good temperature variations between day and night: ideal conditions for gradual and balanced ripening. Today, Pantelleria is also a wine tourism destination. Not because it is fashionable or by chance, but because it is its vocation. «It is very important to welcome visitors to the places where the wines are made,» explains Rallo. «In Pantelleria, we do this from June to September with visits and refined tastings. The most popular are «Brunch Pantescò» with wine tasting and samples of the island's cuisine, «Verticale di Ben Ryé», which includes tasting several vintages, and «Ben Ryé sotto le Stelle». The latter is a truly evocative tasting of six labels, paired with classic Pantelleria cuisine in the moonlight; an experience that ends with a glass of Ben Ryé among the vineyards of Khamma». Alongside the experience in the territory, there is also the challenge of communicating an iconic wine in an evolving market. «Passito is a very competitive niche, but fortunately Ben Ryé's admirers are very diverse: from enthusiasts to almost teetotalers who make an exception for it; there are curious young people who, after trying it, are fascinated by it. Furthermore, at the winery, we try to convey its versatility: not only with desserts, but also with savoury dishes. It is the new frontier. In Pantelleria, nothing comes easily; everything must be earned. Donnafugata knows this and continues to choose the most difficult and authentic path — that of identity, of innovation that listens and does not disrupt — where Passito continues to shine without making a fuss.*



La lavorazione delle uve - Credit Fabio Gambina

# L'Isola di vento e luce dove il silenzio parla di vino

A Pantelleria lavica diventa architettura. Un'isola che non seduce, il vento è voce, la luce è materia e la pietra ma conquista.

Con il suo vento incessante, le distese di capperi selvatici, i dammusi incastonati nella lava e la luce che taglia orizzonti netti sul mare africano.

È l'isola dove il tempo si fa gesto, dove ogni pietra è stata mossa da una mano. In autunno l'isola si trasforma in scena viva: si anima in un movimento continuo di mani, luce e vento.

Qui il confine tra natura e lavoro si dissolve e la vendemmia dello Zibibbo — uno dei vini più affascinanti del Mediterraneo — detta il ritmo delle giornate. Tra i terrazzamenti di pietra lavica e le vigne ad alberello, c'è una presenza imprescindibile: **Donnafugata**, una delle grandi firme del vino italiano, custode dell'identità siciliana e pioniera della sostenibilità, che a Pantelleria intreccia sapere contadino e visione contemporanea, facendosi ambasciatrice di un nettare che ha conquistato il mondo: Ben Ryé. Un nome che oggi è sinonimo di stile italiano, eppure affonda le sue radici nell'arabo: significa "Figlio del vento", omaggio alle rafiche che accarezzano i grappoli e modellano il paesaggio pantesco, portando profumi salmastri e note di erbe mediterranee.

Ben Ryé è un passito che interpreta la tradizione con sensibilità contemporanea, riscrivendo il linguaggio del vino dolce. Vivere la vendemmia con **Donnafugata** significa entrare in contatto con un modo di coltivare e produrre che ha radici e guarda avanti con consapevolezza.

Vigneti bassi come ricami sulla pietra, grappoli di Zibibbo stesi sui graticci ad appassire al sole, uomini che lavorano tra terrazzamenti vulcanici e muri a secco: è un paesaggio che si respira, prima ancora di essere osservato. Qui la vite non cresce in verticale: si abbassa, si rannicchia in conche scavate nel terreno per resistere al vento.

È la viticoltura eroica riconosciuta dall'UNESCO, un sapere agricolo che si tramanda e che **Donnafugata** custodisce con disciplina.

«L'alberello pantesco è una pratica agricola altamente sostenibile e creativa» racconta José Rallo, AD di **Donnafugata**, che rappresenta la quinta generazione di una famiglia siciliana che da 170 anni racconta la Sicilia del vino nel mondo.

«I nostri 52 ettari rappresentano una risorsa straordinaria e un patrimonio da preservare.

Siamo impegnati nella manutenzione di 40 km di muretti a secco.» Non c'è

automazione che tenga.

Mani, forbici, pietra lavica, sole: è la bellezza imperfetta che costruisce la meraviglia del Ben Ryé, un vino mitico la cui storia inizia nel 1989, con un'intuizione che guarda oltre l'isola. «L'idea di mio padre Giacomo era produrre un vino dolce che potesse confrontarsi con i grandi del mondo, come Sauternes o Tokaji» ricorda José Rallo.

«Piccoli e graduali progressi in oltre 30 anni hanno reso il Ben Ryé un vino icona.» Selezione minuziosa dei grappoli, appassimento naturale al sole, sgrappolatura manuale e una concentrazione di uva che stupisce per generosità.

«Occorrono circa 4 kg di uva Zibibbo per produrre 1 litro di Ben Ryé» conferma José Rallo.

«Ciò che lo distingue è l'equilibrio tra dolcezza e freschezza, una complessità che rimane piacevole.» Il risultato è uno Zibibbo che porta in sé la salinità del mare e la dolcezza del sole.

Nel bicchiere, incanta con sfumature dorate e riflessi ambrati, anticipando un bouquet di straordinaria ricchezza aromatica.

Le note di albicocca, pesca gialla, scorza d'arancia candita e uva passa si fondono con una complessità che si rivela lentamente: fichi e datteri, carruba e miele di castagno, erbe mediterranee e richiami salmastri. Un sorso luminoso,

avvolgente, che racconta il sole e il vento dell'isola con eleganza rara.

Ogni acino nel calice diventa energia vulcanica, luce dorata e dolcezza mai prevedibile.

La 2025 è un'annata che parla di equilibrio e misura. Piogge al momento giusto, estati miti, escursioni termiche benedette.

Una natura che ha lavorato con lentezza, senza eccessi, costruendo eleganza.

«La vendemmia a Pantelleria è iniziata l'8 agosto nei vigneti più precoci» racconta José Rallo.

«La raccolta dura circa un mese per via delle differenze di microclima ed esposizione tra le 16 contrade.

La quantità è in recupero rispetto alle ultime due annate ma inferiore alla media aziendale.

La qualità è più che eccellente.

Le buone precipitazioni autunnali e invernali hanno garantito riserve idriche nel suolo.» L'estate è stata mite, con temperature nella media e buone escursioni termiche tra giorno e notte: condizioni ideali per una maturazione graduale e bilanciata. Pantelleria, oggi, è anche un approdo enoturistico. Non per moda né per caso, ma per vocazione.

«È importantissimo accogliere i visitatori nei luoghi dove nascono i vini» spiega Rallo.

«A Pantelleria lo facciamo da giugno a settembre con visite e degustazioni ricercate. Quelle che riscuotono

maggiore successo sono “Brunch Pantesco”, con la degustazione dei vini e assaggi di cucina dell'isola, la “Verticale di Ben Ryé”, che prevede l'assaggio di più annate, e la “Ben Ryé sotto le Stelle”.

Quest'ultima è una degustazione davvero suggestiva di sei etichette, abbinate a classici della cucina pantasca al chiaro di luna; un'esperienza che si conclude con un calice di Ben Ryé tra le vigne di Khamma.” Accanto all'esperienza sul territorio, c'è anche la sfida di comunicare un vino iconico in un mercato in evoluzione.

«Il Passito è una nicchia molto competitiva, ma per fortuna gli

estimatori del Ben Ryé sono molto diversi: dagli appassionati ai quasi astemi che per lui fanno un'eccezione; ci sono giovani curiosi che, dopo averlo provato, ne restano affascinati.

Inoltre, in azienda cerchiamo di raccontare la sua versatilità: non solo dessert, ma anche piatti salati.

È la nuova frontiera.» A Pantelleria nulla è immediato: tutto si conquista.

**Donnafugata** lo sa e continua a scegliere la via più difficile e più vera — quella dell'identità, dell'innovazione che ascolta e non stravolge — dove il passito continua a brillare senza bisogno di fare rumore