



DONNAFUGATA E PANTELLERIA

Il Ben Ryé, vendemmia 2003 di Donnafugata – presentato a luglio sul mercato – è destinato a divenire una delle novità più importanti di questo inizio anno. Non è un caso che la Famiglia Rallo abbia puntato molto su questo Passito di Pantelleria DOC, diventato uno tra i più apprezzati vini da meditazione oggi presenti sul mercato. E il motivo c'è: nella vendemmia 2003, dopo un lungo lavoro di recupero fatto pianta per pianta, sono entrati in produzione vecchie piante di Zibibbo di oltre cinquant'anni, allevate secondo il tipico sistema ad alberello in piccole conche per difendere la vite dal vento e dalla salsedine. Lo Zibibbo raccolto in questa vigna ha "regalato" frutti straordinariamente ricchi e concentrati dal punto di vista gusto-olfattivo, e le degustazioni effettuate a più riprese hanno confermato il valore di queste uve. Un'innovazione che riesce ad esaltare ancor di più la sua riconosciuta complessità ed eleganza. Tutti i grappoli di Zibibbo prodotti dalle terre di Khamma sono stati appassiti secondo il metodo tradizionale: stesi al sole e al vento, girati e rigirati ogni giorno per raggiungere un perfetto grado di appassimento, selezionati manualmente per poi, alla fine, essere aggiunti al mosto di uve Zibibbo fresche, in fermentazione. Un prodotto ad altissimo valore aggiunto, sia per l'impiego di manodopera specializzata che per l'unicità del territorio da cui prende vita. "Il Ben Ryé 2003 – afferma José Rallo – raggiunge livelli qualitativi ancora più alti rispetto alle annate precedenti, consegnandoci un vino di altissima classe internazionale, versa-



tile negli abbinamenti e di grandissima piacevolezza. Con il Ben Ryé di quest'anno pensiamo di poter sorprendere anche chi già ha avuto modo di apprezzare le precedenti annate". Il Ben Ryé si appresta così a diventare uno dei "casi" più interessanti della produzione enologica italiana ed internazionale, a conferma che a Donnafugata le sorprese non finiscono mai. Il mercato, del resto, ha sempre premiato la politica delle piccole produzioni di pregio perseguita dall'azienda marsalese. □

BEN RYÉ'

PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Isola di Pantelleria, località Coste di Mueggen, Roncone e Ghirlanda.

MICROCLIMA: Inverno temperato con scarsa piovosità, estati calde e ben ventilate.

NATURA DEL TERRENO: Vulcanico, molto sciolto e ricchissimo di minerali.

VITIGNO: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello tipico pantesco molto basso all'interno di una conca

SISTEMA DI POTATURA: Tipica, molto corta.

DENSITA' D'IMPIANTO: 2.500 ceppi per ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: Kg 2,2

RESA IN VINO: Occorrono circa 3,5 Kg di uva per produrre un litro di Passito

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud-Est

ETA' DEL VIGNETO: 50 anni

EPOCA DI RACCOLTA: Da fine agosto a metà settembre.

VINIFICAZIONE: Tipica per la produzione del Passito con uva appassita al sole.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE: Accostando il calice alle narici siamo inondati da una folle intensità di sensazioni.

Innumerevoli, variegata, l'una con l'altra giocosamente a rincorrersi e ad avvicinarsi. Sentore primario che ci richiama l'albicocca piccolina secca.

Poi un effluvio di altri profumi, dai datteri ai fichi secchi, dal cedro candito alla rosa appassita, dall'uvetta sultanina al miele di corbezzolo.

Porgendo il bicchiere sulle labbra e sorseggiando una piccola quantità di Ben Ryé, la piacevolezza, l'opulenza, la suadanza del nettare, ampiamente preannunciate dal prorompente bouquet, vanno oltre ogni previsione.

Il corpo e gli estratti sono smisurati. Grasso, fresco, morbido ed armonico, nel bilanciare mirabilmente una grande dolcezza con una giusta acidità, il gusto. Assai persistenti sono le sensazioni che si avvertono, tanto impregnano le papille gustative.

In più, oltre a tutte le impetuose sensazioni palatali, vengono riproposti, ancora più intensi tutti i richiami che si erano colti al naso. Un vino mediterraneo, che col suo "fresco" calore, impetuoso ma mai oppressivo, riporta la mente alla brezza marina, alla silvana macchia, alla flora, ai capperi, alla menta, al finocchietto e alla frutta: uniche per colori, profumi, varietà, sapori. □

Aziende Vitivinicole DONNAFUGATA - Cantine Storiche e Amministrazione - Via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala - ITALIA
Tel. 0039 0923 744 200 - Fax 0039 0923 721 130 - Internet: www.donnafugata.it - E-mail: donnafug@tin.it