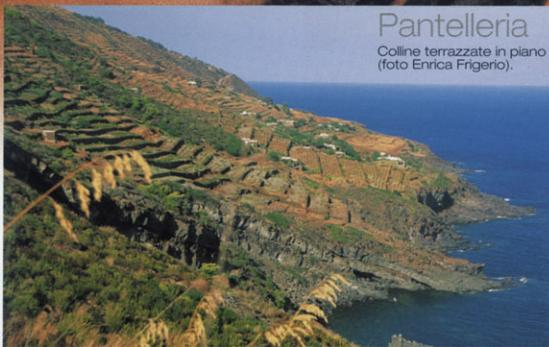


PASSITO DI PANTE



Lo zibibbo

imbrunito al sole e al vento è diventato Malaga. Ogni grappolo viene sgranato a mano, controllato e selezionato. L'apporto dell'uva passa per la produzione del Ben Ryé è essenziale. Profumi e sapori, perfettamente equilibrati, li ritroveremo esaltati nel bicchiere (foto Shobha).



Pantelleria

Colline terrazzate in piano (foto Enrica Frigerio).

“IL NET

LLERIA



La cantina

"dammuso" di Donnafugata in un tipico giardino panteseo (foto Zoltan-Nagy)

NASCE DALLE TERRE
VULCANICHE DI UNA DELLE
ISOLE PIÙ BELLE E
MAGICHE AL LARGO DELLA
SICILIA, IL PASSITO SI
CONFERMA UN VINO
STRAORDINARIO PER FINI
INTENDITORI, DA
MEDITAZIONE, E DAGLI
ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
SORPRENDENTI

DI DANIELA SCACCAROZZI

TARE DEGLI DEI"

“ Il nettare degli dei” così viene chiamato il Passito di Pantelleria.

Questo vino dorato, dai riflessi ambrati è il frutto di una terra straordinaria, avvolta dalla luce ed abbagliata dal sole, dove il cielo ed il mare si uniscono in un'unico abbraccio e si confondono all'orizzonte.

Terra antichissima, Pantelleria, crocevia di culture millenarie, aggredita dalla salsedine ma anche battuta dai torridi venti africani.

Eppure, in quest'isola arsa, di origine vulcanica, ma dalla terra fertissima e ricca di minerali, cresce un vitigno profumato come il Moscato di Alessandria (meglio conosciuto come zibibbo), dagli acini grandi ed ovali e dal quale si ottiene questo vino pregiato che viene coltivato proprio in conche scavate nel terreno vulcanico per sfruttare l'umidità notturna ed essere protetto dal sole cocente durante il giorno.

Questo vino nasce da una

leggenda, quella della dea Tanit, la quale innamoratasi del dio Apollo, si finse coppiera dell'Olimpo e, sostituendo l'ambrosia, bevanda degli dei, con il nettare di Pantelleria, riuscì a conquistare l'amore di Apollo.

I vigneti sono allevati ad alberello basso, ad una altitudine che va dai 20 ai 300 mt. sopra il livello del mare, con una densità di impianto di 2.500 piante per ettaro ed una resa tra i 40 ed i 50 q.li/ha.

A metà agosto i grappoli sono già pronti e si esegue così una prima raccolta selettiva di quelli più maturi, che vengono stesi al sole per l'appassimento in appositi stenditoi. Il processo di appassimento al sole ed al vento dura circa tre/quattro settimane ed è importantissimo per la concentrazione degli zuccheri e degli aromi.

In settembre poi si effettua una seconda raccolta, dalla quale viene prodotto il mosto fresco da

uva molto matura per il passito (ma anche per il moscato di Pantelleria) al quale si aggiunge in fermentazione l'uva passa sgrappolata a mano.

A macerazione avvenuta e dopo aver bloccato la fermentazione, dopo qualche mese il vino viene messo in bottiglia e sarà messo in commercio il primo luglio dell'anno successivo alla vendemmia, così come stabilito dal disciplinare di produzione del Passito di Pantelleria DOC.

Zibibbo, in arabo, significa proprio "uva passa" ed è proprio dagli Arabi che questo vitigno è stato portato a Pantelleria, centinaia di anni fa. Ma è solo nel 1883 che questo vino ha cominciato ad essere conosciuto fuori dall'isola e nel 1900 fu addirittura premiato a Parigi, grazie ad una famosa casa vinicola siciliana. Nel 1936 poi è

PASSITO

la vendemmia notturna

La raccolta dei grappoli sotto le stelle. La magia della vendemmia notturna di Donnafugata (foto Letterio Pomara).



entrato definitivamente a far parte dei vini tipici italiani.

Oggi il Passito di Pantelleria è una delle venti DOC della Sicilia, ha un colore caldo ambrato, con aromi ampi ed eterei di grande complessità, tra i quali possiamo

distinguere inizialmente le note dolci della frutta matura, come l'albicocca e la pesca, per poi ritrovare anche dei sentori di datteri, fichi secchi, arancia candita e miele.

Quando poi lo assaggiamo, ritroviamo la conferma della sua complessità, è intenso e persistente e sensazioni come dolcezza e morbidezza, ma anche sapidità e

freschezza si fondono insieme per ottenere un sapore eccezionale che ha una lunghissima persistenza gustativa.

E con cosa possiamo accompagnare questo fantastico vino, direte voi? Restando negli abbinamenti tradizionali, la pasticceria secca di ogni tipo e quella siciliana in particolar modo, fatta di pasta di mandorle e frutta secca, ma anche a dolci speziati e dolcetti al cioccolato. Ma vi consiglio di non fermarvi agli abbinamenti più scontati, bensì di provare anche come il Passito di Pantelleria si sposi perfettamente con i formaggi erborinati e con quelli piccanti ed è splendido anche con il foie gras! Infine, come tutti i grandi vini, lo potrete degustare da solo a fine pasto, come vino da meditazione.

I filari

di Donnafugata illuminati dai generatori.
(foto Pasquale Modica).



Uno scorcio

della vendemmia notturna di Donnafugata. Luci tra le vigne
(foto Matteo Linares).





Ben Ryé

Passito di Pantelleria D.O.C.

I produttori

Az. Vitivinicola Donnafugata

Vigneti e Cantine:
Contessa Entellina (PA)
Cantine Storiche e Amministr.:
Via S. Lipari, 18
91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 999555
Fax: +39 0923 721130
E-mail: donnafug@tin.it
website: www.donnafugata.it

Azienda vinicola Miceli

Tel. +39 091 6759411
sito internet: www.miceli.net
http://www.miceli.net

Cantine Rallo

Tel. +39 0923 721633
e-mail: cantinerallo@cantinerallo.it

Azienda vinicola Benati

Tel. +39 095 7893533
sito internet: www.vinicolabenati.it

I bicchieri

sono Di Borrioli Rocco
linea Premium
per distillati



Ben Ryé

vince il "Mayor's Choice" e Paolo Saturnini, Presidente dell'Associazione Città del Vino, lo offre al Presidente Ciampi (foto Enrica Frigerio).



Gamberoni all'elisir di uva Zibibbo

Ingredienti per quattro persone:

1 Kg. di gamberoni, 3 spicchi d'aglio, olio extra vergine d'oliva, un bicchierino di gamberoni sguosciati. Dopo qualche minuto irrorare con il brandy e lasciarlo evaporare. Aggiungere la gelatina d'uva e far insaporire per qualche minuto.

Preparazione:

Schiacciare l'aglio e soffriggerlo con l'olio. Togliere l'aglio e aggiungere i gamberoni sguosciati. Dopo qualche minuto irrorare con il brandy e lasciarlo evaporare. Aggiungere la gelatina d'uva e far insaporire per qualche minuto. Servire i gamberoni caldi con il fondo di cottura.

Il piccolo

Ferdinando di Donnafugata, un delizioso Bacco tra le uve di famiglia. (foto Letterio Pomara).

