

In evidenza

# Per un bicchiere di Passito

di: Giulia Monteleone

27 settembre 2016



*Il video è girato da Giulia Monteleone a **Pantelleria**, perla nera del mediterraneo, dove tra dammusi e muretti a secco si fa viticoltura eroica. Si lotta contro il vento, contro il sale e contro la fatica di vendemmiare negli scoscesi terrazzamenti che lambiscono il mare blu. Il duro lavoro è però ripagato da un sorso color ambra che sa di confettura di albicocche: è il **Ben Ryé** il figlio del vento, il **Passito** di Pantelleria di **Donnafugata**.*

---

E' il 24 Settembre 2016, la vendemmia è già finita ma l'attività in cantina non cessa: è il momento della **sgrappolatura**, un processo antico che caratterizza la produzione del Passito di Pantelleria.

Nella località di **Piana Ghirlanda**, gli acini di **zibibbo** appassiti al sole vengono staccati dal raspo da mani sapienti, con movimenti veloci. Lavoratori di tutte le età intenti e attenti nel separare ogni singolo acino canticchiando sottovoce: danno vita ad una scena unica, che si ripete da decenni uguale a se stessa.

Ma perché si sgrappola?

“E’ necessario eliminare le parti legnose, che contengono tannini amari al palato e che pregiudicherebbero la dolcezza del nostro **Ben Rye**” spiega **Ivan Caronna**, responsabile accoglienza di **Donnafugata**.

L’uva passa, dolce e zuccherina, è l’ingrediente segreto di questo vino da meditazione così amato; viene aggiunta al mosto per conferire quel colore unico e quella dolcezza piena e fruttata che ne è caratteristica.

Artigianalità e macchinari all’avanguardia sono quindi il connubio perfetto e che contraddistinguere la produzione di uno dei Passiti di Pantelleria più apprezzati e conosciuti.

Un sodalizio ben riuscito come quello tra l’isola e Donnafugata: l’una sponsor dell’altra.

[https://wineinsicily.com/wp-content/uploads/2016/09/IMG\\_0064.m4v](https://wineinsicily.com/wp-content/uploads/2016/09/IMG_0064.m4v)