



Jonathan tipsar



Donnafugata Ben Ryé 2013

Jag vill tipsa om ett lyxigt dessertvin som passar så väldigt bra att bjuda på till lyxiga middagar eller goda ostbrickor nu när mörkret sakta kryper sig på. De italienska vinmakarna Donnafugata har tagit fram en riktig fullträff med sin Ben Ryé som kommer att förgylla de flesta sådana tillfällen.

Donnafugata är mest kända för sina viner som kommer från Sicilien, och detta dessertvin är inget undantag då det kommer från en liten ö utanför Sicilien som heter Pantelleria. Där har de perfektionerat den så kallade passito-metoden där de, likt processen för Amarone-tillverkning, torkar druvorna efter skörden för att koncentrera smakerna.

Till vinet Ben Ryé används druvan Zibbibo, eller Muscat som den vanligtvis kallas, och det ger vinet en koncentrerad sötma samtidigt som det ändå finns en fräsch underliggande syra som ger det en välbehövlig balans. Vinet i sig har tydliga toner av aprikos, kanderade citrusskal och en lätt russinton. Eftersmaken ligger kvar länge, så den kan matcha även den mest välagrade ost ni kan hitta i delikatessdisken.

Endast fantasin kan sätta gränser i olika matkombinationer. Knepet är att försöka matcha sötman eller saltan i det tilltugg som ska avnjutas till dessertvinet. Klassiska kombinationer är till exempel blåmögelostar, välagrade italienska hårdostar, tiramisu eller extra mörk choklad. Donnafugata påpekar att vinet även fungerar som "meditationsvin" framför en bok eller dylikt, som då kräver att man har en förkärlek till det lite sötare i livet! Servera vinet i små glas vid cirka 14° C (ta ut vinet från kylskåpet ett tag före).

