

I dolci abbinamenti

Col cacao è amore
a prima vista

DI Gigi Padovani

Praline al passito di Pantelleria, cioccolatini al Barolo Chinato, creme spalmabili con cabernet. Ma anche bonbon della cioccolateria classica, con ganache al rhum, al cognac o alla grappa. L'amore tra vino (e superalcolici) e Cibo degli Dei è scoppiato ormai da più di dieci anni e non mostra segni di stanchezza. Nelle manifestazioni per gourmet ed enonauti si continuano ad azzardare nuovi abbinamenti tra tavolette ed etichette pregiate. Ma la nuova coppia della seduzione golosa sta conquistando anche le vie dell'Oriente. Racconta Alessandro Locatelli, titolare della cantina Rocche Costamagna di Barolo, dopo un viaggio in Giappone: «Il nostro importatore a Taiwan ha appena aperto due negozi specializzati soltanto in cioccolato e vino di qualità: in tutto l'Estremo Oriente è una nuova moda, non so se per ragioni di marketing o perché la clientela dei due prodotti è sempre la stessa. E al FoodEx 2008 di Tokyo, svoltosi in marzo, abbiamo presentato il nostro classico Barolo Chinato con il Venezuela al 70% di Guido Gobino, ottenendo buoni risultati».

Un tempo i puristi dicevano: con un buon fondente, soltanto acqua. È una regola che vale per le degustazioni «tecniche», quando si vogliono approfondire le caratteristiche dei cacao d'origine e dei suoi *cru*: una tendenza che avvicina – anche questo è un segno – il mondo del cioccolato a quello del vino. Come per le migliori etichette enoiche, oggi si va a ricercare il *terroir* di un fondente: può provenire dal Venezuela, dal Madagascar, dall'Ecuador o dalle isole di Trinidad e Santo Domingo, che sono le origini più pregiate, ma anche da piccole zone, come

la penisola venezuelana di Chuao, accostabili alle colline più vocate di un Borgogna o di un Barolo. È naturale che per distinguere gli aromi di questi tipi particolari di cioccolato si beva soltanto acqua.

Ma il Cibo degli Dei è soprattutto piacere. E quindi il successo travolgente dell'abbinamento cioccolato-vino è dovuto alla passione di alcuni «pionieri». Tra loro c'è Roberto Bava, per molti anni presidente della Compagnia del Cioccolato, associazione di consumatori golosi e intenditori, che è produttore di vino a Cocconato d'Asti. Bava ricorda ancora lo stupore che suscitò uno dei suoi primi esperimenti, quando nel 1994, in una degustazione a Perugia con l'Ais (Associazione Italiana Sommelier), offrì il suo Barolo Cocchi con tavolette di fondente al 70%. Oggi è diventato un accostamento classico. «Sono appena rientrato da un viaggio in Thailandia, Taiwan e Vietnam», racconta Bava, «dove ho potuto presentare i prodotti che la nostra Compagnia aveva premiato con la "Tavoletta d'oro" al CioccolaTò di Torino, cioè Amedei, Domori, DeBondt, Venchi, A. Giordano, Gobino, Slitti, Rizzati. Ovunque ho colto emozione e ammirazione per queste eccellenze italiane».

Al Grand Hotel Sheraton di Bangkok, il 12 marzo scorso si è

tenuta una cena memorabile, per 80 persone, con uno speciale menu al cioccolato creato dallo chef Gaetano Palumbo. Sono stati serviti vini della Cantina Bava: Barbera d'Asti con il risotto al formaggio, pistacchi e cioccolato; Barolo 1999 con la suprema di piccione al peperoncino; Moscato d'Asti con i sorbetti ai tre tipi di cioccolato (fondente, gianduia e bianco).

La tendenza dei menu a tutto cioccolato si sta imponendo. A Torino il 29 febbraio scorso, per l'edizione di CioccolaTò 2008, presso il Circolo ufficiali della Regione Militare Nord si è tenuta una «cena tra le stelle» dai memorabili accostamenti: Alfredo Russo del Dolce Stil Novo di Ciriè ha presentato un tiramisù di pesce con fave di cacao; Pier Bussetti della Locanda Mongreno di Torino un risotto Acquerello al timo e cacao; Stefano Gallo della Barrique di Torino un piccione al pepe di Sechuan, verza in casseruola e salsa al gianduiotto; la cena si è chiusa con il pre-dessert di Giovanni Grasso della Credenza di San Maurizio Canavese (To), cioè una mousse al cioccolato, creme brulées all'arancia, salsa alla cannella e spaghetti fritti e con la Torta Gianduia della pasticceria Gerla. Le vivande al cacao sono state accompagnate dalle etichette di Terre da Vino (di Barolo): Piemonte Chardonnay, Barbera d'Asti, Barbaresco e Brachetto.

Al Salon du Chocolat di Parigi nel 2004 ci si spinse più in là ancora, con un abbinamento ora apprezzato da tutti: quello

con il vermut. Del resto, sia la storia sia il bouquet del Barolo Chinato hanno molte affinità con il vermut. L'aperitivo torinese, creato nel 1786 da Antonio Carpano aggiungendo zucchero di canna, spezie e alcol ai vini rossi e bianchi, offre al palato molte sensazioni simili a quelle che nascono dal vino liquoroso inventato a Serralunga d'Alba nel 1890 dal farmacista Giuseppe Cappellano.

In attesa di poter degustare specialità di cioccolato al vermut, le praline al Barolo Chinato sono ormai un'abitudine: le ultime sono apparse in tutti gli aeroporti italiani con il marchio industriale Baratti&Milano (peccato che in etichetta si collochi Serralunga nell'Astigiano...), mentre le prime sono state quelle del toscano Slitti, con Barolo Cocchi.

Famosi anche i cioccolatini dell'italo-olandese Paul De Bondt, con *ganache* al Ben Ryè di **Donnafugata**, mentre Franco Rizzati da Ferrara riesce a tenere liquido, nelle sue creazioni, il Chinato della Marchesi di Barolo, grazie a una boule al cioccolato dentro la pralina. Rizzati sarà presente nello stand di Cavicchioli al Vinitaly e presenterà un'altra specialità che ha avuto grande successo: la sua crema spalmabile Choco&Wine realizzata tre anni fa con il Cabernet. «Serve un vino giovane e profumato», spiega il cioccolatiere ferrarese, «altrimenti il fondente prevale: in questa crema ne metto fino al 40% e assicuro che è un'ottima merenda pomeridiana: pane, cioccolato e vino».

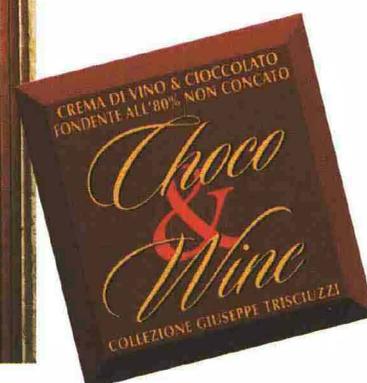
Se nessuno oggi osa bere un dessert con uno spumante secco, è forse utile riportare qualche regola generale negli accostamenti enoici con i dolci al cacao. Per le specialità a base di pralinati, nocciole e gianduia, è meglio scegliere un Moscato

d'Asti Passito, un passito di Pantelleria o vini rossi aromatici, come la Malvasia di Casorzo o il Moscato Rosa del Trentino; nei dolci con presenza di frutta, si consiglia Brachetto d'Acqui o Malvasia di Castelnuovo Don Bosco; per le torte soffici con cacao o glassatura fondente si possono usare Barolo Chinato, Barbera Chinata e Brachetto passito, in Piemonte; Recioto passito, in Veneto; Aleatico dell'Elba, in Toscana; Sagrantino di Montefalco passito, in Umbria; Ala, Antico Liquorvino Amarascato, in Sicilia.

E non si possono dimenticare, ovviamente, i francesi Pineau des Charentes, realizzato per un terzo di Cognac e due terzi di mosto d'uva, e il Banyuls, vino liquoroso del Sud.

Come scriveva Oscar Wilde nel primo atto del *Ventaglio di Lady Windermere*: «*I can resist everything except temptation*», posso resistere a tutto salvo che alle tentazioni. E l'idillio cioccolato-vino è davvero irresistibile. ■

PRALINE AL PASSITO, BONBON AL BAROLO CHINATO. E PRESTO AL VERMUT



Nelle manifestazioni per gourmet ed enonauti si sperimentano connubi sempre più azzardati tra tavolette ed etichette di pregio.