



Antonello Maietta, Presidente AIS - Associazione Italiana Sommelier, www.aisitalia.it
Antonello Maietta, President AIS - Italian Sommelier Association, www.aisitalia.it

Vino e cioccolato, binomio perfetto

I consigli per una degustazione ai massimi livelli

Ci sono voluti quasi cinquecento anni per trasformare il cioccolato da pregiata e apprezzata bevanda riservata agli imperatori aztechi in un inconfessabile peccato di gola alla portata di tutti. Un po' come il vino, ha la prerogativa di essere un energizzante, di conciliare amicizia e buonumore, di disporci benevolmente nei rapporti umani e nelle relazioni sociali. Da secoli il cacao e i prodotti che si ottengono dalla sua trasformazione, tra cui appunto il cioccolato, trovano largo impiego nel settore dolciario, ma non tutti sanno che fino a pochi anni fa il suo accostamento al vino era considerato pressoché impossibile. A parziale giustificazione, possiamo affermare che abbinare un dolce a base di cioccolato non è semplice, poiché

l'elevata aromaticità, unita a una decisa tendenza amarognola, tende a sovrastare il gusto del vino. Per trovare un eccellente connubio si può fare ricorso a vini passiti o liquorosi dal bouquet intenso e complesso, con una spiccata dotazione alcolica, una calibrata dolcezza e lunga persistenza aromatica, come un Marsala Vergine, un Porto Vintage, oppure uno Sherry Pedro Ximenez. Per non parlare del piacere che si prova gustando una scaglietta di fondente amaro insieme a un distillato morbido e avvolgente, ad esempio una Grappa lungamente invecchiata, un Rum agricolo, o un Whisky torbato: il cioccolato qui trova la sua storica rivincita. ■



Da sinistra: Marsala e porto, due perfetti compagni per apprezzare al meglio la complessità di un buon cioccolato, meglio se fondente. From left: Marsala and Port, perfect companions to help appreciate the complexities of good chocolate, ideally dark rather than milk

The perfect match: wine and chocolate

How to savour a bold combination at its best

It has taken close on five hundred years to transform chocolate from a prized drink reserved solely for Aztec emperors into everyone's guilty pleasure. Rather like wine, chocolate has the prerogative of being energising, conciliating friendship and good humour and generally making us feel benevolently disposed to our fellow men. For centuries cocoa and its products, among them chocolate, have been widely used in confectionery, but not everyone knows that until a very few years ago it was considered almost impossible to match them with a suitable wine. Of course, finding the right wine for a chocolate dessert for example is by

no means easy, because chocolate's strong flavour and slightly bitter taste means it tends to overpower most wines. To find the perfect match we need to look among the dessert wines or those fortified wines with an intense, complex bouquet, high alcohol content, balanced sweetness and long finish, like a Marsala Vergine, a Vintage Port or a Pedro Ximenez Sherry. Not to mention the pleasure of a wafer thin square of dark chocolate savoured with a soft, well-rounded glass of something stronger, anything from a well-aged grappa to an agricultural rum or a peaty whisky: sheer bliss. ■