

Il vino per il cioccolato



Come ci suggerisce anche il film "Chocolat" (tratto dall'omonimo romanzo di Joanne Harris) il cioccolato è un elemento magico, che riesce a raggiungere l'anima della persona, regala dolcezza e scalda il cuore, definito nel '700 dal naturalista svedese **Linneo** "Theobroma", ovvero "cibo degli dei".

Cibo degli dei è un termine che non è stato coniato di recente sull'onda del crescente interesse intorno al cioccolato, ma deriva dal nome della pianta da cui semi si estrae questa sostanza. Theobroma cacao: la traduzione è proprio cibo degli dei, mentre cioccolato deriva da xocolatl, che in lingua atzeca significava acqua di cacao o acqua amara. Dessert al cioccolato e vino: la combinazione non è sempre facile, ma proprio per questo stimolante e, a volte, inaspettata e di grande soddisfazione.



La tendenza amarognola del cioccolato, a volte molto accentuata, può rappresentare un grande ostacolo anche per il vino più morbido, mentre la sua succulenza e la sua grassezza, quest'ultima legata al burro di cacao, spesso sono soddisfatte rispettivamente dall'alcolicità e dalla sapidità del vino. Maggiori difficoltà pone invece la lunga e a volte lunghissima persistenza gusto-olfattiva del cioccolato rispetto alla [PAI](#) della maggior parte dei vini. E infine la grande struttura di questi dolci, riassunto di un carattere inconfondibile, esige un vino di grande corpo, anche robusto, a volte un distillato o un liquore. Il ventaglio dei dessert comprende dolci al cucchiaio, torte soffici e sfogliate, crostate e biscotti, in un crescendo sensoriale che arriva alle diverse tipologie di cioccolato, con alcune delle quali il confronto con il vino diventa insostenibile. I dolci al cioccolato più seducenti sono quelli al cucchiaio, che tentano il gusto con sensazioni vellutate. Crème brûlée al cacao, crema di mandorle con salsa al cacao, tritico di cioccolato bianco, al latte e fondente, budino al cioccolato e mattonella di gianduia con salsa d'arancia, possono trovare in vini come un Pantelleria moscato liquoroso le doti in grado di comporre una perfetta armonia. E questi stessi vini si possono proporre anche con cremose millefoglie con gocce di cioccolato e spolverata di cacao oppure di cioccolato fondente con panna e fragole di bosco.



Per la sacher torte, come per tutte le torte soffici al cacao diversamente farcite, si può tentare con un vino di ottima struttura come un Tentino Vin Santo o con un Passito di Pantelleria, o con un vino liquoroso, sempre dolce e morbido, come un Marsala Ambra superiore. Ancora più intense, le mousse di cioccolato allo zenzero e peperoncino e quella di cioccolato bianco con salsa alla cannella e noce moscata, stuzzicano i sensi con la loro particolare speziatura, legata a maggiori succulenza e persistenza gusto-olfattiva. E il vino in abbinamento dovrà dare qualcosa in più, come un Alghero Rosso liquoroso riserva Anghelu Ruiu.

In una terrina di cioccolato al caramello e croccante di frutta secca e nei saccottini di farina di castagne con pere e cioccolato, tutte le sensazioni finora percepite si esaltano ulteriormente, ma un Recioto della Valpolicella o un Sagrantino Montefalco passito dovrebbero riuscire ad addomesticarle. Molto più strutturati, i cannoli con salsa al cioccolato e i muffin al cioccolato fondente serviti con zabaione richiedono sicuramente un vino liquoroso, che, sia per tradizione sia perché presente nello zabaglione, può essere proprio un [Porto Tawny](#). Anche uno Sherry Pedro Ximénez o un Banyuls, robusti, ricchi di alcol e zucchero, con grande persistenza gusto-olfattiva, possano abbinarsi bene, così come possono accompagnare biscotti di mandorle e cioccolato e cantucci bicolori. Tartufi di ogni genere e praline, ma ancora di più sottili tavolette da degustazione, permettono di vivere profonde e aromatiche emozioni, non sempre di facile combinazione in abbinamento con il vino.



L'abbinamento del cioccolato con il vino è molto variegato perché si devono distinguere le diverse situazioni che le percentuali di cacao donano al prodotto. La concentrazione del cacao, la sua varietà e l'eventuale cru, danno al cioccolato un temperamento di grande personalità, struttura, tendenza amarognola e aromaticità, grassezza e succulenza. E una lunga, a volte interminabile, persistenza gusto-olfattiva. Questo è almeno il carattere di un cioccolato con altissime percentuali di cacao, che oggi raggiungono addirittura il 100%. In questi casi, tranne le situazioni più uniche che rare, è meglio lasciar perdere qualunque tentativo di abbinamento con il vino, anche il più robusto, perché sarebbe senza speranze. Anche le prove con vari distillati, che in alcuni casi si rivelano una felice soluzione, risultano scoraggianti.



Il matrimonio un po' burrascoso tra cioccolato e vino non è sempre destinato a fallire, ma richiede sicuramente vini particolari, passiti, liquorosi e aromatizzati di grande struttura, morbidezza e persistenza gusto-olfattiva. E il cioccolato, seppur fondente, deve contenere una percentuale di cacao non eccessiva e deve essere ottenuto da varietà non molto ricche di tannino, quindi piuttosto delicate quanto a tendenza amarognola.

Il cioccolato bianco è molto dolce, ma non si propone con la prorompente aromaticità del cioccolato a base di cacao. Al gusto è quindi molto gentile, motivo per cui passiti come l'Erbaluce di Caluso, l'Alto Adige Moscato giallo, il Moscato di Trani e il Recioto di Soave possono creare delicate armonie. In un cioccolatino al latte, l'aromaticità del cacao inizia a farsi sentire e le pretese aumentano. Malvasia delle Lipari, alcuni Vin Santo toscani, Valle d'Aosta Chambave Moscato passito, Aleatico di Gradoli, Malvasia di Bosa dolce naturale, possono rappresentare delle proposte adeguate, ma ci si può già spostare anche su un [Marsala Superiore rubino](#). E se il cioccolatino contiene anche frutta secca o caffè, si potrà optare per un Montefalco Sagrantino passito o per un Banyuls.



Le esigenze diventano più difficili da soddisfare se il cioccolato è fondente, pur mantenendosi su tipologie con discrete percentuali di cacao e di qualità piuttosto delicata. Si può provare un Ala (Antico Liquorino Amarascato), un Barolo Chinato, qualche distillato di buona morbidezza come un Calvados lungamente invecchiato, un Duca d'Alba o un Carlos I, oppure liquori come l'Aurum o il Grand Marnier.

Infine, se il carattere del cioccolato è talmente forte e amaro, si può tentare con un con un Porto Tawny molto invecchiato e morbido, uno Sherry Pedro Ximénez, cremoso e denso, un Banyuls o un Madera Malmsey.

In alcuni casi, nessun vino regge la sfida con il cioccolato. E allora l'ultima speranza è rappresentata da una morbido distillato, spesso un rum molto invecchiato, elegante e aristocratico. Ma non è detto che la cosa funzioni. A volte, non c'è proprio nulla da fare.

Autore: Tommaso Anibaldi