

WINE&CHOCOLATE BY CHOCOCLUB

## Cioccolato e Brunello? Chi l'ha detto che non si può...

di Maria Angela Scarbolo

Abbinamento difficile, ma non impossibile. Provate con un cioccolato al latte aromatizzato alla cannella, un connubio forte ma dall'inaspettata piacevolezza



**I**l Brunello di Montalcino è un vino che si degusta con (grande) piacere con diverse pietanze, quali secondi piatti importanti e formaggi stagionati. Un vino quindi dalla spiccata personalità ed eleganza: queste caratteristiche ne fanno un vino da cioccolato? No. Per potersi sposare al meglio con il Cibo degli Dei, il nettare di Bacco deve avere dolcezza (oltre a un buon grado alcolico); inoltre, anche nel caso dei passiti, bisogna fare attenzione ai tannini eventualmente presenti per poter ottenere un abbinamento armonico. Il Brunello è allora destinato a non poter essere degustato con nessun tipo di cioccolato? Il risultato non sarà all'altezza di quello ottenuto con i vini dolci, ma non disperiamo: il panorama offerto dal Cibo degli Dei ha mille sfumature.

Da scartare il cioccolato bianco e quello fondente: troppo grasso il primo, troppo amaro il secondo. Bisognerà quindi orientarsi su un prodotto al latte: poiché il vino è secco, sarà il cioccolato a dover supplire dolcezza per entrambi, senza tuttavia presentare eccessiva grassezza, che andrebbe a



coprire il vino rendendolo aspro. Gli aromi del cioccolato devono infine sposarsi con quelli del vino: tra le altre possibilità, un abbinamento insolito ma interessante è quello con il cioccolato al latte aromatizzato alla cannella.

Il connubio è forte, ma presenta una propria piacevolezza: il fruttato del vino e la nota speziata del cioccolato si esaltano a vicenda, con un gradevole tocco amaro-gnolo. Il mercato offre molte tavolette di cioccolato al latte e

cannella, tra cui i carré Lindt della linea Speziati, dal gusto intenso, dolce e rotondo, e le tavolette Cocoon della belga New Tree, sapide, delicate ed eleganti, entrambe buone compagne per il Brunello.