

Abbinamenti d'estate

di Maria Angela Scarbolo e Nicoletta Dogliani

Giochiamo a “rinfrescare” il Recioto della Valpolicella. Assolutamente da provare con un Wine Chocolate allo Shiraz. E se vogliamo osare, via con un gelato... al cioccolato

Il Recioto della Valpolicella? Un ottimo vino da cioccolato: grande struttura, tannini morbidi, dolcezza e note di ciliegie. Con cosa abbinarlo? La scelta è ampia. Una soluzione nuova ed un ottimo compagno per questo vino, è la serie Wine Chocolate della Cocoa Farm. Quest'azienda austriaca ha creato delle tavolette al latte dedicate al vino: un buon contenuto di cacao (38%) viene unito ad acini d'uva essiccati ed impregnati del proprio vino (qui si è scelta la versione allo Shiraz). Pur presentando solo tracce di alcol (0,25%), il profumo, così come il sapore, dello Shiraz sono immediatamente percepibili: nell'abbinamento con il Recioto si crea un continuo richiamo tra freschezza e gusto fruttato di vino e cioccolato, mentre la dolcezza sposa il cacao con un finale intenso e persistente.

Passando al fondente, si trovano connubi altrettanto intensi anche con una percentuale alta di cacao: le tavolette monorigine che offrono il risultato più soddisfacente sono quelle con sentori di pera, miele o frutta secca. Tra



le varie, si consigliano il Perù 64% della cioccolateria Sensus (TV) e il Teyuna (Colombia 70%) di Domori.

Infine, come già proposto da Enrico Bernardo, Miglior Somme-

lier del Mondo, si raccomanda anche una soluzione più estiva: il gelato. Avendo l'avvertenza di assaggiarlo per primo, lasciarlo sciogliere sul palato e poi accompagnarlo con il vino, si possono provare fresche e gradevoli emozioni già con un gelato al bacio, in cui la cremosità e le nocciole sposano la dolcezza del vino e ne fanno risaltare il gusto di ciliegie. Ancor migliore il connubio con il classico gelato al cioccolato, i cui forti accenti di cacao esaltano il fruttato del Recioto in una intensa unione, mentre una sorpresa dal sapore più secco ma deciso è l'abbinamento con il sorbetto al cioccolato.

recioc®



RECIOC

LA PRALINA AL RECIOTO

Prodotto nato in casa ChocoAmour, la pralina Recioco è stata presentata in anteprima mondiale al Vinitaly 2007 e giudicata con successo dai più noti critici delle riviste del settore. La pralina ha inoltre raggiunto il secondo posto al Trofeo Sensoriale svoltosi a Sigep (<http://www.chococlub.com/trofeosensoriale/vincitore.htm>) quest'anno organizzato da Chococlub per decretare la miglior pralina in termini di gradimento al pubblico.

Descrizione della pralina:

- Camicia con un Cioccolato blend 60% fondente
- Gelée di Recioto
- Uva Garganega
- Decorazione con fogli d'oro zecchino puro.

La forma è di una doppia pomponet incastrata una sull'altra che rappresenta la forma delle colline di produzione del Recioto. La decorazione con oro zecchino vuole simboleggiare la preziosità del vino Recioto.

Al momento della degustazione, si possono ritrovare all'interno della pralina il croccante della camicia fondente, la morbidezza della gelée al Recioto e la fibra dell'uva Garganega: 3 strutture abbinata all'interno della stessa pralina. La degustazione è consigliata con un solo boccone e al termine, a palato pulito, si invita ad assaporare un sorso di buon Recioto.