

ALLA CORTE DEL CIOCCOLATO

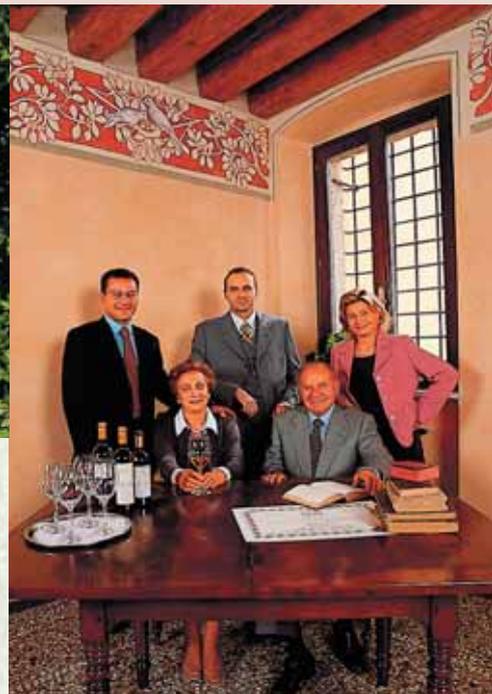
Un vitigno internazionale, il Carmenere;
uno autoctono, Oseleta: nasce così un
vino particolarissimo e unico.

di Bernardo Pasquali

◀ Le scuole di pensiero si dividono. Per alcuni non può esistere un abbinamento tra il vino e il cioccolato. Per altri, le avanguardie, o i più temerari, o, a mio avviso, i più innovativi esistono dei vini ideali da sposare al cioccolato. Togliamo di mezzo subito un dubbio... il cioccolato non tiene un vino secco. Per cui troppe volte si è detto solo per affari di bottega che il Syrah è un vino da cioccolato perché, soprattutto se proveniente dalla Sicilia, oltre ad essere molto caldo o addirittura alcolico esprime quel sentore tipico della vinificazione delle bacche che è appunto cioccolato. Ma per assonanza di aromi non è possibile costruire un efficace e completo abbinamento. Ci sono invece caratteristiche che devono essere ricercate nei vini da cioccolato che sono soprattutto queste: dolcezza. Certamente. L'armonia delle morbide sensazioni zuccherine è sicuramente l'impatto più corretto per abbinare i due prodotti; tannini delicati che con la loro suggestiva e delicata astringenza possono lievemente togliere la sensazione

di stucchevolezza o grassezza del cioccolato; ciliegie sotto spirito, prugne in confettura, tabacco, cuoio, cioccolato, confettura di lamponi e delicatezza aromaticità tropicale con mineralità presente; acidità, freschezza e vivezza del vino tendono a rafforzare la pulizia del palato e a definire in lunghezza le persistenze aromatiche che si sprigionano durante la dissoluzione in bocca.

Non è facile trovarne ma ce ne sono alcuni molto indicati. Alcuni facili da trovare altri un po' più ricercati. L'ala marascato siciliano, alcuni Marsala ruby, il famoso Banyuls del sud della Francia o, meglio ancora, il Rivesaltes sur Grains del Roussillon, tutti vini fortificati. Ma anche alcuni particolarissimi refrontoli passiti o alcuni reciotti della Valpolicella classica dove la ciliegia emerge e ben si amalgama formando un vero e proprio mon cheri... Ma ne conosco uno in particolare che da tempo affascina per la sua adattabilità al cioccolato. Un prodotto straordinario che arriva da una valle dove sono i bianchi a farla da padrone!



Lo produce la cantina La Cappuccina dei fratelli Tessari di Costalunga di Monteforte d'Alpone. Una realtà che si distingue per i grandi Soave e per la produzione di tagli bordolesi di gran classe. Questo vino da cioccolato si chiama Carmenos.

Il nome è tutto un programma e contiene le parti iniziali dei nomi dei due vitigni che lo compongono Carmenere e Oseleta. Due vitigni "lontani" che si sono uniti in un connubio aromatico splendido. Il carmenere è un vitigno che qui da noi viene chiamato Cabernet Franc. Questa cultivar (spesso confusa con i "cabernet", specie con il "cabernet franc"), è un vitigno discendente della "Vitis biturica", antenato delle cultivar bordolesi. Era diffusamente coltivata in Francia fino agli ultimi anni del XIX secolo, quando arrivò dall'America un parassita animale terribile e devastante per la vite, la fillossera. Tale sgradito arrivò provocò la distruzione dei vigneti della Regione francese (cosa che poi accadde anche nel resto del Continente, costringendo molte persone ad emigrare), che vennero poi reimpiantati con portinnesti resistenti alla fillossera (derivati da viti americane). È un vitigno che dona dopo vinificazione sentori speziati e di carruba, liquirizia, molto caldi quindi che ben si accosteranno a quelli dell'Oseleta. Questo vitigno rivalorizzato nel 1970 ha caratteristiche di adattabilità all'appassimento straordinarie con rese



molto basse che conferiscono ai vini struttura, acidità, colore e sentori molto accentuati di ciliegia, mirtillo, prugne e una nota speziata dolce con cannella e pepe nero molto intense.

Immaginatevi quindi questi due vitigni 50-50 nel Carmenos. E poi arriva la mano del vigneron. E qui la scelta ad esempio di produrre solo in annate di qualità senza pretendere che ogni stagione sia quella buona. Per cui La Cappuccina ne fa un prodotto addirittura raro e ricercato. Le uve vengono appassite per tre mesi, diraspatura e pigiatura soffice, macerazione a freddo per i primi due giorni, fermentazione e macerazione a temperatura controllata per i successivi 40 giorni.

Maturazione in acciaio dover sosta sui propri lieviti per 6 mesi. Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia. Una lavorazione doviziosa per un prodotto unico!

E con il cioccolato fondente tipo 60-80% è l'ideale. La ciliegia del vino e la sua polposità di compenetrano favorevolmente con la massa del cacao grassa e avvolgente. Sembra di schiacciare una ciliegia ricoperta di cacao. Una esperienza sensoriale da provare! Inoltre la freschezza del vino evita sgradevoli fenomeni di stucchevolezza e una maggiore e più prolungata persistenza aromatico-olfattiva. Lo consiglio davanti ad un bel caminetto acceso nei mesi più freddi con la persona amata accanto. >

