

Cioccolato e vino, l'inedito matrimonio ieri a "Rive"

BOTTEGA DEL GUSTO

In vino veritas, ma anche nel cioccolato. È quanto emerso ieri nell'incontro-degustazione in **Fiera** a Pordenone dove Roberto Papetti, direttore del Gazzettino ha intervistato Rossana Bettini, autrice de "Il cioccolato ritrovato. Il cibo degli dèi tra verità e falsi miti". Il cioccolato fa bene ed è sexy, fondamentale nella fase dell'innamoramento. Questa è verità, ma ci sono tanti falsi miti, a partire da Hernán Cortès, che da Montezuma venne scambiato per un dio e per questo ricoperto di frutti del cacao, i cui semi venivano considerati una moneta di scambio. L'altro falso mito è più recente, riguarda il cioccolato nero e amaro, considerato pregiato, in realtà - secondo l'autrice - di scarsa qualità. Anche il cioccolato bianco è un'invenzione, esiste perché è presente una legislazione ambigua, in quanto il cacao è assente, non pervenuto.

«Con il cioccolato si acquisisce familiarità da bambini, - ha affermato Papetti - eppure fino a una decina di anni fa tutto era cioccolato, oggi sappiamo distinguerne le varie tipologie, ma rimane meno blasonato rispetto ad altri prodotti dell'agroalimentare, come vino e olio». Per Bettini il merito di ciò va alle associazioni a tutela dei produttori, mentre solo tre multinazionali gestiscono il mercato del cacao. «La fama del cioccolato e del caffè non è la stessa del vino. Ma diamo tempo al tempo». Bettini è presidente dell'Istituto internazionale Chocelier che ha creato una nuova figura professionale, il chocelier, appunto, l'assaggiatore del cioccolato.

Il pordenonese Roberto Faggiotto, che sul cioccolato ha costruito il suo "impero", a partire dalla Pasticceria Peratoner, ha ricordato diversi sapori inconfondibili, come il tropicale di Santo Domingo. «Chissà se un giorno si farà la rivoluzione: - ha detto - non più un vino accompagnato da un cioccolato, ma il cioccolato accompagnato dal vino». Intanto, ieri il pubblico presente all'incontro ha degustato il cioccolato di Peratoner con tre vini, il Porto Tawny, il Porto Vintage, il Porto Late Bottled Vintage, provenienti dalla Douro Valley, in Spagna, regione protetta dall'Unesco, in cui si produce vino dal III e IV secolo, dove la vendemmia viene fatta a mano sui vigneti terrazzati e in alcuni casi pestata con i piedi o con presse che simulano il calpestio. L'area è di natura granitica, i migliori vini si trovano a Nord del fiume. Ci sono nove mesi di inverno e tre di inferno, con un caldo sopra i 40 gradi. Zona tagliata dai monti, che non fanno passare l'aria proveniente dall'oceano. I vigneti sono classificati in base all'altitudine, declivio, l'esposizione al sole, le caratteristiche del suolo. In questo vino, come ha riferito Carlos Santos, è aggiunta l'acquavite, perciò ha caratteristiche uniche, dai 19 ai 22 i gradi alcolici, con una peculiare dolcezza. L'annata vintage, la più rinomata, richiede che il nettare degli dei resti in bottiglia 20 anni. Anche le botti sono artistiche e le loro caratteristiche dipendono dalla tipologia di vino.

Sara Carnelos

© RIPRODUZIONE RISERVATA