

Grandissime emozioni sensoriali all'incontro di eccellenze tra il cioccolato **Domori** ed i vini di **D e Bartoli**
che si è svolto Giovedì 14 Marzo 2013 presso la sede NH Hotel al Foro Italico a Palermo. Abbiamo assaggiato ben otto diversi cioccolati ottenuti dal pregiatissimo Cacao Criollo, la cui analisi degustativa è stata guidata dal presidente di Domori Gianluca Franzoni, e con Renato de Bartoli abbiamo abbinato quattro intensi vini.

L'azienda **Domori** è proprietaria di una piantagione in Venezuela e segue l'intera filiera di produzione, puntando sulla qualità eccezionale del cacao Criollo e nella possibilità di coltivarlo a dispetto delle teorie consolidate di scarsa resa, debolezza e bassa resistenza alle malattie presso l'Hacienda San José. Una scelta coraggiosa, perché le piante di cacao fine sono più delicate, rare e meno produttive rispetto a quelle di un cacao ordinario, come il Forastero. Particolarmente sensibili alle intemperie, hanno bisogno di molte cure e la loro resa è relativamente bassa. Il cacao fine, infatti, rappresenta appena il 10% del raccolto mondiale e il Criollo, la varietà più rara in assoluto, poco più dello 0,001%.

L'azienda **De Bartoli** rappresenta una perla rara dell'enologia siciliana. A Marsala, in provincia di Trapani, Marco De Bartoli credendo fortemente nelle tradizioni della viticoltura del suo territorio inizia a creare uno stretto legame tra metodi tradizionali ed innovativi di lavorazione delle uve di proprietà, in particolare il Grillo ed Zibibbo, dando vita a vini d'altissimo profilo. Da 25 ettari di viti, ieri Marco, ed oggi i suoi figli, producono circa 100.000 bottiglie all'anno, comprendenti il Marsala Superiore DOC Riserva e il dolce Vigna La Miccia, il Bukkuram, un Moscato di Pantelleria Passito che ha contribuito in modo fondamentale alla nuova ascesa di questo vino dolce.
Ecco gli abbinamenti:

Vigna la Miccia con il cioccolato ***Sur del Lago e Sambirano***
Marsala 10 anni con il cioccolato ***Chuao e Guasare***
Marsala riserva 1987 con il cioccolato ***Javablond e Canoabo***
Passito di Pantelleria Bukkuram con il cioccolato ***Puertomar e Porcellana***

Alla fine di questa splendida degustazione abbiamo anche assaggiato una vera chicca, Renato De Bartoli ha portato la sua creatura più estrema, oltre lo spumante Terzavia da uve Grillo, ha anche prodotto un **Metodo Classico Riserva VS** rifermentando una partita di Vecchio Samperi in unione a nuove uve Grillo delle campagne di Samperi. Dopo 36 mesi sui lieviti, il risultato è un vino davvero unico e particolare, prodotto in poche bottiglie che tutti gli intervenuti hanno avuto opportunità di bere.

Guarda la Galleria fotografica dell'evento

{morfeo 55}