



# Cioccolato e vino, tra voglia e piacere

Abbinamenti non facili ma nemmeno impossibili. Ecco cosa ne pensa Egon Bajardi, creativo cuoco a Muralto

di GIACOMO NEWLIN

I semi del cacao, così amari, si possono paragonare alle pene d'amore: quando le pene scompaiono perché le abbiamo elaborate, come devono essere elaborati i semi del cacao, ecco che il risultato, il cioccolato, si pone tra desiderio e piacere. Infatti è un classico quel bisogno impellente di mordere una tavoletta di cioccolata e dopo averlo fatto sentirsi bene, appagati.

Furono i Maya un millennio prima di Cristo a coltivare per primi la pianta del cacao, seguiti dagli Aztechi, poi ci pensò Cristoforo Colombo a portarlo nel Vecchio Continente nel 1502, mentre furono soprattutto gli olandesi a dominarne il commercio. E infine François Louis Cailler nel 1819 aprì a Vevey la prima fabbrica di cioccolato.

Le virtù salutistiche del cioccolato sono molteplici, contiene antiossidanti ed è capace di alleviare la sensazione di fatica, probabilmente perché contiene la teobromina, una sostanza psi-

coattiva. Il cioccolato, che deriva dunque dai semi della pianta del cacao, si prepara mescolando la parte grassa dei semi, ovvero il burro di cacao, con la polvere dei semi e l'aggiunta di zucchero, ma anche di frutta secca, noccioline, aromi e spezie. Viene utilizzato in vari modi, per preparare una tazza di calda e corroborante cioccolata, delle deliziose torte, delle mousse, dei gelati, nonché come farcitura di paste dolci.

Molte sono le tipologie che possiamo trovare sul mercato: dal cioccolato bianco a quello al latte a quello cosiddetto amaro o fondente, con percentuali maggiori o minori di cacao. Ma a noi, in funzione della ricerca di un abbinamento - non facile ma non impossibile -, tra dolci al cioccolato e vino, interessa in modo particolare sapere cosa succede quando abbiamo il cioccolato in bocca. Le sensazioni che percepiamo sono il dolce-amaro avvolto da una patina untuosa dovuta al burro di cacao, una persistenza lunga e in-

tensa e la succosità. Queste sensazioni vanno dunque controbilanciate a quelle del vino. In linea di massima coi dolci al cioccolato vanno abbinati vini dolci, freschi e aromatici, ma se nella preparazione il cioccolato è più sull'amaro, allora si può pensare a dei vini liquorosi.

Lo chef Egon Bajardi dell'Osteria del Centenario a Muralto ci offre l'opportunità di fare un appropriato abbinamento proponendoci tre preparazioni che hanno naturalmente il cioccolato come ingrediente. Iniziamo con i ravioloni profumati al cacao con ripieno ai gamberi rossi su leggera bisque profumata al lemongrass, in abbinamento al Bianco di Ca-

## DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

**OSTERIA DEL CENTENARIO**  
viale Verbano 17  
6600 Muralto  
Tel. +41 (0)91 743 82 22  
osteriacentenario@bluewin.ch  
www.osteriacentenario.ch

demario 2010 della Cantina Monti (Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio). Proseguiamo con una terrina al cioccolato amaro in manto di frolline della Valle Bedretto con insalatina di mango e frutto della passione, sposata al vino dolce di Guido Brivio "Sweet Dreams" 2007 (Moscato Bianco, Müller Thurgau, Kerner). Terminiamo con una mousse al cioccolato leggermente affumicata profumata al whisky con salsa alla vaniglia di Tahiti e lamponi freschi, accostata ad uno straordinario Sherry invecchiato almeno 30 anni "Noe Pedro Ximénez Viejo".

Ricordiamo comunque che nelle preparazioni dove predomina il cioccolato, solitamente si propone un vino liquoroso o un passito dolce, a volte un bicchierino di Barolo chinato. Tuttavia molti puristi preferiscono astenersi dal fare abbinamenti immediati e il vino dolce o il liquore lo centellano nel dopo cena.

# Lust auf Schokolade und Wein

Was Egon Bajardi, Kreativkoch in Muralto über diese schwierige, aber nicht unmögliche Verbindung denkt



von GIACOMO NEWLIN

Die ach so bitteren Kakaobohnen kann man mit Liebeskummer vergleichen: der Kummer vergeht, wenn wir ihn verarbeitet haben, ebenso wie die Kakaobohnen verarbeitet werden müssen. Das Ergebnis, die Schokolade, befindet sich irgendwo zwischen Lust und Gefallen. Tatsächlich ist dieses Bedürfnis, in eine Tafel Schokolade zu beissen und sich danach gut zu belohnen zu fühlen, ein Klassiker. Ein Jahrtausend vor Christus waren die Maya die ersten, die die Kakaopflanze anbauten. Gefolgt wurden sie von den Azteken und später im Jahre 1502 brachte Christoph Columbus die Pflanze zum alten Kontinent, doch es waren die Holländer, die den Handel dominierten. Schliesslich eröffnete François Louis Cailler 1819 die erste Schokoladenfabrik in Vevey. Die gesundheitsfördernden Wirkungen von Schokolade sind mannigfaltig, sie enthält Antioxidantien und ist in der Lage Müdigkeitssymptome zu erleichtern, wahrscheinlich, weil sie Theobro-

mine, psychoaktive Substanzen, enthält. Schokolade, die also aus den Bohnen der Kakaopflanze gewonnen wird, wird hergestellt, indem das Fett der Bohnen, die Kakaobutter, mit dem Pulver der Samen und hinzugefügtem Zucker, aber auch mit getrockneten Früchten, Nüssen, Aromen und Gewürzen gemischt wird. Sie wird auf verschiedene Art und Weise genutzt: um sich eine warme und stärkende Tasse Schokolade zuzubereiten, für köstliche Torten, Mousses, Eiscreme sowie als Füllung für süsse Nachspeisen. Im Handel kann man viele verschiedene Sorten antreffen: von weisser Schokolade über Milchschokolade bis zur bitteren oder der so genannten Schmelzschokolade, mit jeweils höheren oder tieferen Prozentanteilen Kakao. Aber für uns, die wir Süßigkeiten aus Schokolade mit Wein verbinden wollen – ein schwieriges, aber nicht unmögliches Unterfangen – interessiert besonders zu wissen, was passiert, wenn

wir die Schokolade im Mund haben. Wir spüren eine bittere Süsse, umhüllt von der fettigen Patina der Kakaobutter, eine lange und intensive Ausdauer und Saftigkeit. Diese Sinneswahrnehmungen werden mit denjenigen des Weins aufgewogen. Mit den Süßigkeiten aus Schokolade werden am besten süsse, frische und aromatische Weine vermählt, aber wenn die Schokolade bitterer zubereitet wird, kann man auch an Likörweine denken. Chefkoch Egon Bajardi von der Osteria del Centenario in Muralto bietet mit der Zubereitung dreier Speisen, die natürlich Schokolade zu ihren Zutaten zählen, die Gelegenheit, eine angemessene Verbindung zu finden. Beginnen wir mit den grossen, mit Schokolade aromatisierten und mit einer Füllung aus roten Garnelen gefüllten Ravioli auf einer leichten, nach Zitronengras duftenden Fischcremesuppe, die wir mit dem Weisswein Bianco di Cademario 2010 der Kellerei Cantina Monti

(Müller Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris) verbinden. Darauf folgt eine Terrine mit Bitterschokolade im Mürbeteigmantel aus dem Bedrettot mit einem Mango- und Passionsfruchtsalat, vermählt mit dem süssen Wein von Guido Brivio "Sweet Dreams" 2007 (weisser Muscat, Müller Thurgau, Kerner). Wir schliessen mit einer leicht geräucherten, mit Whiskey aromatisierten Schokoladenmousse mit einer Vanillesauce aus Tahiti und frischen Himbeeren, in Begleitung von einem aussergewöhnlichen Sherry, der mindestens 30 Jahre lang gealtert ist "Noe Pedro Ximénez Viejo". Wir erinnern daran, dass bei den Speisen bei denen die Schokolade überwiegt nur ein Likörwein oder ein Trockenbeerenwein, manchmal auch ein Gläschen Barolo chinato, in Frage kommen. Viele Puristen ziehen es vor, auf direkte Verbindungen zwischen Schokolade und Wein zu verzichten und den süssen Wein oder den Likör nach dem Essen zu geniessen.