



Κρασί με σοκολάτα - Μα στα αλήθεια ταιριάζουν;



Το δίλημμα κρασί ή σοκολάτα δεν αποτελεί δίλημμα στη πραγματικότητα. Γιατί θα πρέπει άλλωστε να διαλέξει κανείς; Το μόνο που χρειάζεται να γνωρίζουμε είναι ο κανόνας ότι το γλυκό πάει με γλυκό κι από εκεί και πέρα στην αγορά κυκλοφορούν τόσο ενδιαφέροντες επιδόρπιοι οίνοι που είναι απίθανο να μη βρούμε κάτι κατάλληλο και απόλυτα αποθεωτικό για την περίπτωση.

Ναι, σε αντίθεση με ότι πιστεύουν αρκετοί το αγαπημένο μας κόκκινο κρασί δεν είναι ο κατάλληλος συνοδός, αλλά αν έχουμε στο μυαλό μας ότι το κρασί μας θα πρέπει να είναι πιο γλυκό από την μπουκιά μας θα τα καταφέρουμε μια χαρά. Θα με ρωτήσετε γιατί αυτή η πληροφορία είναι απαραίτητη. Η απάντηση είναι απλή. Εφόσον το περιεχόμενο του ποτηριού μας είναι ξηρό ή απλά λιγότερο γλυκό από τη σοκολάτα της επιλογής μας η αίσθηση που θα αφήσει το κρασί στο στόμα μας μαζί με το επιδόρπιο θα είναι μεταλλική και πικρή, κοινώς πολύ δυσάρεστη. Κι αν ακόμη δεχτούμε πως η γεύση είναι κάτι υποκειμενικό και ότι υπάρχουν αρκετοί που ισχυρίζονται ότι η σοκολάτα δεν «κλωτσάει» με Beaujolais ή Zinfandel, σας προτείνω να μην κάνετε την επανάστασή σας αυτή τη φορά και να ακολουθήσετε υπάκουα την πεπατημένη του γλυκού κρασιού.

Φυσικά, υπάρχουν άλλοι οίνοι που ενδείκνυνται για τη λευκή σοκολάτα και άλλοι για τη σκούρα εκδοχή της ή για τη σοκολάτα γάλακτος, ενώ κατά γενική ομολογία, οι τελευταίες αποτελούν πιο φιλικό παράγοντα στο wine pairing, καθώς περιέχουν λιγότερη ζάχαρη. Ιδανικοί σύμμαχοι πάντως σε τέτοιου είδους σοκο-

λατο-παντρέματα είναι τα ενισχυμένα κρασιά. Πολλοί προτιμούν αυστηρά εκείνα τα οποία έχουν ως βάση τους τα λευκά σταφύλια, όπως για παράδειγμα τα γλυκά sherry, που ταιριάζουν τόσο με λευκή όσο και με μαύρη σοκολάτα, αλλά θα σας πρότεινα να επενδύσετε άφοβα και στα ενισχυμένα κόκκινα π.χ. τα port που αγαπούν πολύ τις σοκολάτες γάλακτος, καθώς και αυτές με υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο.

Αν είστε πάντως λάτρης της σοκολάτας με ξηρούς καρπούς ή των γεμιστών εκδοχών, όταν θα προσπαθήσετε να διαλέξετε κρασί αρχικά σκεφτείτε τη βάση της, διότι αυτό έχει σημασία, και κατόπιν τις τυχόν προσθήκες. Επιπλέον, μη φοβηθείτε να είστε δημιουργικοί – δοκίμασα μια σοκολάτα με καραμέλα παρέα με ένα tawny port και πραγματικά ξετρελάθηκα. Για να σας βοηθήσω πάντως, κρατήστε στο μυαλό σας ότι με λευκή σοκολάτα συνδυάζονται άψογα κρασιά όπως το Moscato d'Asti, τα γλυκά Riesling και Gewurztraminer, τα Sauternes και τα Ice wine (eiswein). Με σοκολάτες γάλακτος επιλέξτε ένα καλό Port (ruby ή tawny) μια Madeira Malmsey, ένα Rutherglen muscat, αλλά και Amontillado ή Oloroso sherry. Στην ίδια κατηγορία βάλτε και το έξτρα παλαιωμένο Vinsanto και θα με θυμηθείτε – είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω το εξαιρετικό Κτήμα Αργυρού Vinsanto 20 ετών με μια σοκολατένια τάρτα και δεν θα ξεχάσω ποτέ την εμπειρία. Τέλος, αν συγκαταλέγεστε στους αμετανόητα ερωτευμένους με τη μαύρη σοκολάτα, πείτε να σε ένα Pedro Ximenez sherry ή σε ένα μπουκάλι Recioto della Valpolicella DOCG.

