

# MARSALA E CIOCCOLATO: SUBLIMAZIONE DELL'ABBINAMENTO

DANIELA SCROBOGNA

Già in molte altre occasioni abbiamo avuto modo di approfondire l'origine del Marsala, la sua storia, gli artefici del suo lungo successo e le tematiche relative alla sua produzione e invecchiamento. Ed è emerso costantemente quanto sia straordinario, soprattutto nelle versioni particolarmente invecchiate, e come purtroppo abbia avuto per moltissimo tempo un'immagine non all'altezza del suo rango.

Per comprenderlo appieno è importante partire da questa terra, sferzata dal vento, bagnata ai tre lati dal mare, sabbiosa e calcarea e particolarmente adatta alla coltivazione delle uve bianche, il Grillo innanzitutto, che era ed è il vitigno più importante, seguito oggi dal Cattarratto.

L'occasione che ci ha permesso di affiancare proprio il Marsala, nelle sue diverse declinazioni, ad uno dei più straordinari cioccolati italiani, ci ha confermato la sua grandezza e la sua straripante versatilità.

Fu nel 1773 che John Woodhouse, un mercante di Liverpool occupato nel commercio delle ceneri di soda, arrivato per caso nel porto di Marsala, scoprì un vino ossidato locale che i contadini del posto riservavano alle grandi occasioni, il perpetuum, e lo inviò in Inghilterra. Essendo incerto sulla tenuta dello stesso durante il viaggio, lo aggiunse di acquavite di vino e ne spedì le prime 50 botti a Liverpool: il successo fu immediato e clamoroso. Questo fatto attirò altri imprenditori: Corlett, Wood, Payne, Hoppes, e soprattutto Benjamin Ingham che, a partire dal 1812, insieme a suo nipote Joseph Whitaker (come





dimenticare la sua Fondazione a Mozia?) si occupò di ammodernare la tecnica di produzione dandole un nuovo grande impulso.

Nel 1832 l'arrivo dei Florio consacrò l'eccellenza e la diffusione su scala internazionale del Marsala che arrivò, ai primi del '900, ad essere prodotto da un numero considerevole di produttori locali, circa quaranta.

Fra questi c'era già la famiglia De Bartoli.

L'azienda De Bartoli infatti produce Marsala da sei generazioni. Un tempo giunse ad industrializzarsi, arrivando a produrre, negli anni d'oro (anni '50/'60), fino a 1 milione e mezzo d'ettolitri. Allora era vino da salotti, lo si offriva nelle più svariate occasioni e lo si dava ai bambini miscelato allo zabaione.

Negli anni '70 Marco De Bartoli decise di mettersi in proprio, tornando nel vecchio baglio originale della bisnonna per mettere in pratica una sua visione personale del Marsala. Idea che modifica sostanzialmente alcuni parametri della produzione: iniziando dalla materia prima, il Grillo, proveniente da un vigneto di riferimento, un vero e proprio cru", dando il giusto tempo alla lavorazione e maturazione, eliminando

pratiche forzate come l'aggiunta di mosto cotto o di caramello che in un certo senso sostituivano l'evoluzione ossidativa naturale. Inoltre aggiungendo - quando previsto - esclusivamente mosto da uve Grillo, addizionato solo di distillato di vino.

Negli stessi anni il Marsala ha subito un decremento produttivo rilevante tanto da arrivare a una produzione annua di soli 70.000hl. Oggi lo si trova o come prodotto di nicchia o come additivo nella cucina, sia per la pasticceria che per la conservazione dei cibi. Purtroppo il 90% della produzione di Marsala va in questa direzione, economicamente povera, e poiché il suo vero costo è il tempo, pochi altri produttori, in questi ultimi anni, si sono dedicati a produrre delle grandi riserve.

Nel frattempo anche la viticoltura è cambiata, difatti, fino a 50 anni fa si producevano ottimi Marsala quasi esclusivamente con uve Grillo - che consentiva di fare gradazione alcoliche alte e quindi la fortificazione era minima (1-2%) - oggi, l'arrivo del Catarratto, coltivato con sistemi produttivi a tendone ed irrigando, ha compromesso fortemente la sua qualità.

## ◆ LA DEGUSTAZIONE

I vini scelti in abbinamento vanno da un grande passito di Pantelleria, il Bukkuram, a quattro Riserve fatte secondo la tecnica della fortificazione. Tra queste una vera e propria reliquia, un vino che Marco De Bartoli ha praticamente "restaurato". Trovati, infatti, dei vecchi Marsala - rimasti concentrati - in alcuni bagli abbandonati, li ha ripresi fortificandoli con delle "matri" del 1903.

Non previsto l'abbinamento con il Vecchio Samperi, forse il vero e proprio vino Perpetuo, fatto secondo un altro metodo: non fortificandolo ma togliendo ogni anno un 5/10% di vino vecchio e integrandolo con lo stesso quantitativo di vino nuovo, nella logica che il vecchio ed il nuovo non si comprimono ma si integrano.

Tre sono le categorie di Marsala prodotte:

FINE: dopo un anno di invecchiamento

SUPERIORE: dopo 2 anni

VERGINE: dopo 4/5 anni

■ MARCO DE BARTOLI

*C.da Fornara Samperi, 292*

*91025 Marsala TP*

*Tel. 0923 962093*

*Fax 0923 962910*

*www.marcodebartoli.com*

*info@marcodebartoli.com*





■ **MARSALA SUPERIORE ORO VIGNA LA MICCIA 5 ANNI**

18% vol. alc. - Grillo in purezza - € 22/25

Aspetto dorato tendente all'ambra chiara, a richiamare le sfumature del sole all'orizzonte mentre cala la sera. Al naso dilaga in sensazioni che ricordano la dolcezza fruttata, tra cui primeggiano la scorza d'agrumi candita, miele, confettura d'arancia, seguite da zucchero vanigliato, fiori gialli, burro, mallo di noce, e ricca chiusura eterea. Dolcezza totale all'assaggio, che si avvale di un magnifico supporto acido-sapido. Il Grillo in effetti possiede un'impronta acida importante e questo rende il vino moderno, e apparentemente "facile" da sorseggiare.

Da un vigneto di 17 anni collocato su terreno calcareo - sabbioso. Il vino trascorre oltre quattro anni in barrique costantemente colme. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Prodotto per la prima volta nella annata 1985.

■ **MARSALA SUPERIORE RISERVA 10 ANNI**

18,5% alc. - Grillo in purezza - € 30/35

Cambia l'aspetto cromatico, ambra con sfumature mogano. Al naso domina incontrastato l'etereo (manca la confettura del primo vino), si va dal mallo di noce, carruba, cardamomo, rabarbaro a liquirizia e a note speziate. Assaggio austero, amabile, strutturato e salmastro. Spinge su una precisa componente acido-sapida ben integrata alla nota alcolica. Chiusura che ricorda il mallo di noce. Meno barocco, ma molto più preciso e diretto del precedente.

Vigna di età variabile che va da un minimo di diciassette a un massimo di quarant'anni, collocata su terreno tufaceo ricco di conchiglie e fossili marini, a soli 3 km dal mare. Le piante hanno raggiunto un apparato radicale molto

sviluppatissimo che assorbe salsedine e iodio dal terreno.

L'uva è raccolta a metà settembre. Il vino è aggiunto di mistella - preparata con lo stesso mosto addizionato di distillato di vino - e poi botti di rovere, di grandezza variabile, per almeno 10 anni ed oltre.

Prima annata prodotta nel 1986.

■ **MARSALA SUPERIORE RISERVA 1987**

19% alc. - Grillo in purezza - € 55/60

Sfumature mogano, luminosissime, ravvivano la profondità del cuore mattonato. Ci si trova immediatamente di fronte ad un quadro olfattivo molto ampio e dolce, che si sviluppa attraverso tonalità che ricordano il fico secco, mallo di noce, cotognata e sfumature speziate a chiudere. Al palato sventa una monumentale acidità che s'integra perfettamente al vino e alla sua alcolicità. I rimandi finali ci indirizzano su note sapide, quasi salate, e tanto agrume.

Vigneto con piante che vanno da un'età minima di diciassette a un massimo di quarant'anni. Il vino è aggiunto di mistella del 1987 - preparata con lo stesso mosto addizionato di distillato di vino - e poi fusti di rovere, di grandezza variabile, per oltre 20 anni.

Prima annata prodotta nel 1986.

■ **BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA 2007**

14,5% alc. - Zibibbo in purezza - € 60

Topazio luminoso con lampi arancio. Nel bicchiere si è risucchiati dalle note aromatiche dello Zibibbo, arancia amara, scorza d'arancia candita, miele d'acacia, macchia mediterranea, capperi e acciuga contornate da sfumature

## L'ABBINAMENTO

minerali ed aromatiche. Gusto di una dolcezza disarmante che irradia la sua bellezza verso una totale sapidità e una corroborante acidità (150gr di zucchero residuo!). L'assaggio ci permette di comprendere la sua storia, l'influenza del sole nella disidratazione, la terra, con le note saline e iodate che si arricchiscono di arancia amara.

Bukkuram antica parola araba che significa "padre della vigna". La vigna, che va dai 35 ai 50 anni di età, è di soli 4 ettari e si trova su di un terreno vulcanico a 200m. slm. L'uva è raccolta ad agosto e, per il 50%, messa ad appassire al sole in appositi stenditoi per almeno 4 settimane. L'altro 50% rimane ancora sulla pianta a maturare sino a settembre. Le due masse vengono poi unite nella fermentazione. Il vino trascorre non meno di 4 anni nelle botti di rovere per poi passare in vasche di acciaio per almeno 6 mesi. Prima annata prodotta nel 1984.

■ **MARSALA RISERVA 1903**

Senza prezzo

Come già spiegato questo è un vino ancestrale. Senza tempo. Dal colore mattonato con unghia arancio vivo, quasi verde oliva sul bordo. Al naso scorrono sfumature di tabacco, scatola di sigari, mallo di noce, cera d'api, tonalità che ricordano i grandi Porto. In bocca è totalmente secco, pieno, dalla forza esplosiva, tridimensionale. La nota alcolica è comunque segnata dall'acidità e sapidità. Notevole la progressione gusto-olfattiva. Persistente, con ricordi di note sulfuree nel finale.

E arriviamo a uno dei massimi produttori di cioccolato in Italia, l'Azienda Domori, che ci propone alcune tipologie di cioccolato - provenienti dalle piantagioni di sua proprietà in Venezuela, a Paria, dove sono considerate patrimonio internazionale della cultura del cacao e un reale centro di recupero della biodiversità del cacao Criollo - per testare ed apprezzare quali straordinari meccanismi si muovono al fine di creare una perfetta fusione tra Marsala e Cioccolato.

Nella produzione non c'è grasso aggiunto, la formula di Domori è una ricetta basata solo sulla fava di cacao, tostata a 120°, che poi viene raffinata ed aggiunta di zucchero di canna. Normalmente le altre aziende in commercio, per un cacao con la stessa percentuale al 70/75%, usano la fava di cacao per un 50/55%, burro di cacao al 10/15%, vaniglia (come aromatizzante) e lecitina di soia (come emulsionante). Seguire un processo di produzione come quello di Domori è molto difficile, perché l'emulsionante permette di lavorare con maggiore fluidità. Non aggiungendo nulla, chiaramente, il prodotto fuso è più compatto e si lavora con maggior fatica. Inoltre, come già sottolineato, si utilizza solo zucchero di canna bianca, senza melassa (che altera l'aroma del cacao), con la stessa identità territoriale del cacao.

Questo è lo stile Domori.

Lo zucchero come il sale è un esaltatore di sapidità, per questo il parametro di confronto, in questa degustazione, è stato tra tutti, cacao al 70% per degustarne le differenze di varietà.



■ MARSALA SUPERIORE ORO VIGNA LA MICCIA 5 ANNI IN ABBINAMENTO A

▶ SAMBIRANO FINE CACAO 70%: avvolgente, si esprime attraverso sfumature di frutti rossi, tabacco, caffè tostato e pan grillé. Fasciante al palato.

Varietà Criollo dalle piantagione del Madagascar. Le piante di cacao fine sono le più delicate, rare e meno produttive rispetto a quelle di un cacao ordinario. Sono anche molto sensibili alle intemperie e la loro resa è relativamente bassa. Il cacao fine, rappresenta appena il 10% del raccolto mondiale e il Criollo, la varietà più rara in assoluto, poco più dello 0,001%. Come contenuto di antociani è medio basso e la fermentazione di 5 giorni permette di arrivare ad uno straordinario livello di maturità del frutto.

▶ SUR DEL LAGO FINE CACAO 70%: già all'odore si esprime con caratteri più scuri, fungo, quasi tartufo nero, affumicato. In bocca è meno fruttato, c'è più concentrazione nella frutta secca. Più avvolgente del precedente. Cacao del Venezuela, zona di origine del cacao più pregiato al mondo, Sur del Lago di Maracaibo, la culla del cacao Criollo, anche in questo caso non è un ceppo solo, ma raccoglie tutta la genetica di circa 30 ceppi, miscelati a materiale amazzonico che ha dato origine a questo melange straordinario.

*Il vino sposa perfettamente le caratteristiche organolettiche del secondo cioccolato creando un'ottima fusione. Non altrettanto con il primo.*

■ MARSALA SUPERIORE RISERVA 10 ANNI IN ABBINAMENTO A

▶ CACAO CRIOLLO 70% CHUAO: etereo, frutta secca, foglia fresca di tabacco. In bocca risulta più dolce dei primi due. L'amaro del cacao deriva da due componenti che sono due alcaloidi: la teobromina e la caffeina che qui sono presenti in una percentuale minore. Il finale ritorna sulla frutta secca e sull'etereo, grande avvolgenza. Mandorla e nocciola sono evidentissime nel finale.

Archivio genetico risalente al 1903. Ed è la prima volta che si degusta il Chuao in purezza.

Chuao è il nome di un villaggio in Venezuela, ed è anche il nome di una pianta e di una varietà di cui esistono diversi cloni.

Purtroppo ormai da tempo da questo villaggio non escono più piante incontaminate, perché nei campi vengono utilizzate altre specie per migliorarne le rese. Così l'azienda Domori nel 1995 ne ha selezionate alcune e ha creato un vivaio in un altro luogo. Da 4 anni queste piante sono produttive, e se ne ricava un Chuao puro a livello genetico.

▶ CACAO CRIOLLO 70% GUASARE: ricorda la panna, il miele e la frutta secca. In bocca la struttura si caratterizza per una punta di amaro e di tannino.

Guasare è una pianta presente nei registri di genetica delle piante del Venezuela, originaria di una regione al confine con la Colombia. Ne esistono solo una decina di ettari, frazionati in parcelle di pochi metri quadri, mai raccolti separatamente.

Nel 1997 è stato fatto un lavoro di selezione e se ne è compreso il potenziale. Il Guasare non è mai stato lavorato da nessuno nella sua storia, la Domori lo ha presentato per la prima volta nel 2012, in tiratura limitata. Se ne producono soltanto 200kg.

Normalmente il cacao ha una colorazione violacea, per la presenza degli antociani, mentre il cacao fresco Criollo sezionato è completamente bianco, ciò a testimonianza di una qualità superiore, durata più lunga ed un'eleganza indiscussa.

*Il vino risulta più adatto al Chuao, ma decisamente sbagliato per il Guasare. In entrambi i casi emergono note scure, quasi di caffè tostato. Si fa strada l'idea che per tutte e due il migliore abbinamento si ottenga con il Marsala Superiore Oro 5 anni Vigna La Miccia, per merito del suo residuo zuccherino più elevato.*

■ MARSALA SUPERIORE RISERVA 1987 IN ABBINAMENTO A

▶ CACAO CRIOLLO 70% CANOABO: ritorna il caffè, tabacco, sottobosco, nota fruttata. Potrebbe essere perfetto in abbinamenti con i sigari cubani.

Canoabo: materiale presente solo nella coltivazione Domori, da selezione fatta con gli agronomi, 20ha in una parcella esclusiva. Proviene dall'occidente del paese, zona affacciata sui Caraibi di fronte all'isola di Trinidad.

▶ CACAO CRIOLLO 70% JAVABLOND: spiccano note di sottobosco, tabacco, cuoio, e importanti note fumé e piccanti nel finale.

In origine era una realtà proveniente da Java, a seguito di un'eruzione vulcanica, il nome venne assegnato ad un lotto particolare.

*L'abbinamento del Marsala Superiore Riserva 1987 con i due cioccolati non funziona. Si evidenziano troppo le note amare. Mentre il Bukkuram ha messo in evidenza un aspetto incredibile: arriva prima il cioccolato, seguito dal vino dolce, inizialmente sembrano non legare, poi subentra la nota agrumata del vino e si legano perfettamente. Senza che l'uno prevarichi l'altro. Normalmente il cioccolato ha delle caratteristiche dominanti, che vanno in*

*abbinamento con gradi alcool elevati. In questo caso non è necessario perché la materia prima è molto raffinata. Lo stesso vino con il secondo cioccolato si perfeziona dando luogo ad un connubio appagante.*

■ BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA 2007 IN ABBINAMENTO A

▶ CACAO CRIOLLO 75% PUERTOMAR: panna, mandorla, frutta matura, che aprono ad una lunga persistenza aromatica. Cremoso.

Geneticamente la pianta si chiama Cumar 61. Esistono anche dei blend con questo cacao ma la visione di Domori è che lavorando grandi materie prime da cru non ha molto senso mischiare le singole identità.

Storicamente la miscelazione del cacao nasce dall'esigenza di mescolare materie prime non troppo eccellenti, che non davano un prodotto nobile.

▶ CACAO CRIOLLO 70% PORCELANA: pane, burro e marmellata, questi i caratteri più evidenti. A sottolineare una grassezza e una rotondità spettacolari.

È il primo cioccolato fatto da Domori nel 1996, sempre Criollo, ancora oggi proveniente solo da 20 ha. Pianta tardiva, non è prodotto direttamente ma viene acquistato dai coltivatori locali. Si chiama con questo nome evocativo, non per il colore, ma perché la bacca ha questa superficie liscia che ricorda la porcellana.

Lunghezza e persistenza di questi due cioccolati sono da fuoriclasse. Non c'è grassezza, si disciolgono subito lasciando una lunghissima sensazione aromatica. Equilibrato tra le note dolci e quelle più scure. La bocca è pulita.

*Il Bukkuram con entrambi crea una fusione e un'intensità aromatica eccellente. Ritorno della nocciolina americana tostata in chiusura. Ottimi entrambi gli abbinamenti ma quello che raggiunge i vertici di una straordinaria perfezione è il Bukkuram con il Porcelana.*

■ MARSALA RISERVA 1903 IN ABBINAMENTO A

▶ CACAO CRIOLLO 100%: per i primi 10 secondi risulta chiuso. Un cacao amaro, tannico che va con eleganza alla prova gustativa. Sentori di terra bagnata, fungo, sottobosco, catrame e liquirizia amara. Arachide tostato.

Prodotto dal 1998. Sono quattro cloni genetici assemblati in un blend. Fava di cacao in purezza.

*Il Marsala Riserva è secco e l'amaro del cioccolato risulta troppo marcato. Forse anche in questo caso il Bukkuram potrebbe risultare più adatto. O anche un ottimo distillato.*

In conclusione l'abbinamento migliore risulta essere il Bukkuram con il Cacao Criollo Porcelana.

Seguono il Bukkuram con il Puertomar e Vigna la Miccia con il Chuao.

I vari abbinamenti hanno dimostrato che un grande Marsala, con il giusto invecchiamento e l'adeguato residuo zuccherino, riesce ad esaltare e a completare un cioccolato di grande personalità, anche se amaro, creando la sublimazione del puro edonismo.

