

Dolcezze della Tuscia viterbese: il cacao fondente incontra l'Aleatico di Gradoli doc

di Gianluca Di Ascenzo

maggio 2023



(foto: la sede della Cimina Dolciaria)

Iniziamo la degustazione con il **"Fondente Senza Zucchero"**, realizzata con **Cioccolato fondente extra (cacao min.: 60%)**: pasta di cacao; edulcorante maltitolo (38.8%); burro di cacao; lecitina di soia ed estratto di vaniglia. La tavoletta si presenta con un bel colore marrone scuro, caffè. L'esame olfattivo riporta forti note intense, persistenti e gradevoli di cacao e frutta secca. Al gusto giungono intense e persistenti note di orzo torrefatto; una lieve dolcezza ed una moderata astringenza alla fine. Lascia una piacevole sensazione di equilibrio tra l'esame olfattivo e degustativo.



Siamo a **Capranica**, sulla via Francigena, a 20 km circa da Viterbo e 60 da Roma. In questi luoghi, ricchi di storia, di cultura e di eccellenze enogastronomiche, scopriamo la **Cimina Dolciaria** (www.ciminadolciaria.com), l'azienda che attraverso la "tradizione, ricerca e passione" **artigianale** ha unito il gusto della **nocciola Tonda Gentile Romana**, dal sapore intenso e deciso, al **cioccolato** proveniente dalla Repubblica Dominicana, dall'Ecuador, da Madagascar, Perù e Sao Tomé.

Abbiamo scelto di degustare due prodotti della linea **"Capriccio"**: l'**"Extra Fondente"**, con il 70 % di cacao ed il **"Fondente Senza Zucchero"**, con il 60 % di cacao, accompagnandole con un altro prodotto tipico del viterbese: il vino liquoroso **Aleatico di Gradoli doc**.



Passiamo all'**Extra Fondente**, con **min. 70.5% di cacao**: fatto con pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, burro di cacao, lecitina di soia e aroma naturale di vaniglia. Il colore è marrone scuro, caffè. All'olfatto si percepisce un intenso, persistente ed elegante profumo di cacao; al gusto un'altrettanto intensa e persistente dolce nota di cacao con una lieve astringenza sul finale. L'equilibrio contraddistingue anche questa seconda degustazione.

Decidiamo alla fine di assaggiare il cioccolato in abbinamento con il vino liquoroso **Aleatico di Gradoli DOC 2014** della **Cantina di Gradoli**, con 16 % di abv. (<http://www.cantinadigradoli.it/interna.asp?idPag=9>). Il vino ha un bel colore rosso granato carico; si presenta con un intenso e persistente profumo di frutta sotto spirito ed amarene. Al gusto si avvertono intense, persistenti e calde note che confermano i sentori olfattivi.

L'abbinamento del vino con i due tipi di cioccolato risulta appagante. L'equilibrio dell'aleatico si sposa bene e piacevolmente con entrambe le tavolette di cioccolato; la sua dolcezza ed il grado alcolico compensano la lieve astringenza del cacao. Si evidenzia che l'abbinamento dell'Aleatico con l'Extra Fondente fa risaltare le note fruttate del vino. Per approfondire o acquistare il cioccolato si può consultare il sito internet della **Cimina Dolciaria s.r.l.** www.ciminadolciaria.com, scrivere a info@ciminadolciaria.it, telefonare allo 0761 669642 oppure recarsi presso l'azienda che ha anche un punto vendita a Via dell'industria 7, Loc. Vico Matrino - 01012 CAPRANICA (VT) dove è possibile acquistare non solo la produzione artigianale ma anche altri prodotti del territorio, tra cui l'Aleatico di Gradoli doc.