

## Pink, it's my new obsession

Di Gianluca Di Ascenzo beer ambassador



“Pink, it's my new obsession” cantavano gli Aerosmith nel 1997. Devo ammettere che quando ho assaggiato per la prima volta il cioccolato rosa Ruby RB1, di Callebaut ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)), non ho potuto resistere alla curiosità di degustarlo in abbinamento con due classici della tradizione belga delle birre a fermentazione spontanea, il **Lambic**, prodotto con malto d’orzo, frumento non maltato e l’aggiunta di frutta: la **KRIEK**, Lambic con aggiunta di ciliegie; e la **FRAMBOISE**, Lambic con aggiunta di lamponi. ([www.lindemans.be](http://www.lindemans.be)).

Iniziamo dal cioccolato: “**Passioni Golose. Ruby with ruby cocoa**”, realizzato con zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, pasta di cacao, lecitina di soia, acido citrico, vaniglia. Si presenta con una superficie abbastanza lucida, con un elegante disegno che raffigura il frutto del “cibo degli dei”, dell’albero di cacao, le cabosse.

La superficie è regolare ed al naso si colgono sentori di cacao, di burro di cacao e note di frutta rossa. In bocca si scioglie bene e la lieve acidità tipica del cacao viene bilanciata dalle morbidezze degli ingredienti.

Degustiamo il cacao prima in abbinamento con la **Lindemans KRIEK**: birra realizzata con malto d’orzo e frumento, aromatizzata con il 20% di succo di ciliegia, zucchero e dolcificanti di origine naturale, da 3,5 % abv. La schiuma è presente ma poco persistente, di colore rosa come la birra. Al naso si sentono intense e persistenti note di ciliegia che trovano conferma al gusto. La carbonazione e l’acidità sono tipiche dello stile. Passiamo poi alla **Lindemans FRAMBOISE**; birra da 2,5 % abv, aromatizzata con succo di lampone (min 40%) e realizzata con malto d’orzo, zucchero, frumento e dolcificante. La Framboise si presenta con una schiuma rosa, persistente; il colore è viola carico. Al naso si colgono le note intense di lampone che ritroviamo al gusto, insieme all’acidità tipica dello stile. Assaggiamo in abbinamento prima la Kriek e poi la Framboise. **In conclusione**: il gusto del cioccolato è particolare, presenta note lievemente acidule; inizialmente esalta le durezza delle birre ma il finale viene bilanciato dalla morbidezza del cacao.



In sintesi, l’abbinamento preferibile, tra le due, sembra essere tra il cacao Ruby e la Lindemans Kriek. Non ci resta che dire “**Cheers**”, oppure, come fanno in Belgio, “**Op uw gezondheid!**”!