



Gli Abbinamenti secondo Domori

È una vecchia, consumata querelle: cosa bere col cioccolato? C'è chi dice il francese Banyuls, c'è chi opta per il Sauternes, chi piemontesizza col Barolo Chinato e chi celebra rimembranze dannunziane con Sangue Morlacco. Domori ha le proprie idee in proposito. Lo schema riportato qui sotto ripropone sinteticamente i risultati di ricerche e proprie selezioni. “Cosa bere col cioccolato” suonava come una domanda troppo generica, e i degustatori Domori si sono adoperati per trovare la risposta alla domanda: “cosa bere con i *single origins* di cioccolato Domori?”. I risultati sono sorprendenti, e conquistano alla prova.

Lo schema-guida per l'abbinamento tra alcolici e cioccolato aiuta a rendere elegante anche il dopo cena più essenziale: si possono organizzare percorsi degustativi a partire da una singola origine di cioccolato, o viceversa partendo da un distillato: per esempio, vedere come la grappa dialoga con Arriba, Sur del Lago, Puertofino; o come Apurimac, Sambirano e Porcellana accentuano aspetti diversi di un Calvados.

DISTILLATI	Single Malt Whiskey	Rum > 10 yrs old	Cognac X.O.	Grappa	Calvados	Vintage Port	Sherry Cream Oloroso
LE SINGOLE ORIGINI							
Apurimac	•				•		•
Arriba		•	•	•			•
Morogoro							
Sambirano	•				•		
Sur del Lago		•	•	•			
Teyuna		•	•			•	•
Il Blend 70%	•	•	•	•	•	•	•
LA COLLEZIONE CRIOLLO							
Puertofino	•			•			•
Puertomar		•	•			•	
Porcellana	•	•	•		•		
Javablond	•	•	•	•	•		•
Canoabo	•	•	•				•
Guasare		•	•				
Ocumare 77	•				•		
IL100%	•	•	•	•	•		