

## **LINEE GUIDA PER ABBINARE BIRRA E CIOCCOLATO**



In generale sarebbe meglio considerare le birre che raggiungono almeno il 5,5% di alcol e tenere a mente il potere della percentuale di zucchero presente nel cioccolato: più è alto questo valore, più si avrà bisogno di una birra adeguatamente aromatica per bilanciare lo zucchero. Una regola generale è quella di scegliere una birra dolce almeno quanto il cioccolato che si vuole abbinare, sia esso fondente, al latte o bianco.

Stout e porter a base di malto scuro e tostato o di malto chocolate possiedono aromi di cioccolato e caffè e solitamente sono proposte come abbinamento ideale.

L'intensità di ciò che si mangia si può bilanciare o spezzare con la birra. Se un dessert al cioccolato è molto dolce, birre luppolate come le double IPA, quindi più amare, doneranno equilibrio (se ne avete bisogno, consultate il nostro glossario delle birre [AGGIUNGERE LINK](#)). Allo stesso modo un quadretto di buon cioccolato bianco può attenuare l'aggressività di una birra molto amara.

L'abbinamento deve tenere conto anche della natura del cioccolato: una mousse di fondente, una torta di cioccolato senza farina o i tartufi sono preparazioni molto ricche che idealmente si accompagnano con birre scure e forti come le imperial stout, i barley wine e altre birre invecchiate in botte, con aromi di bourbon, vaniglia e sherry. Al contrario un nudo quadretto di cioccolato fondente extra bitter soffrirebbe dell'abbinamento con simili birre, perché anche se la combinazione in qualche modo funziona, la ruvidezza dell'alcol finirebbe per dominare il palato.

I dolci in cui il cioccolato fa un'apparizione, ma non è l'ingrediente dominante (come biscotti o torte complesse) funzionano bene con birre dall'aroma tostato come brown ales, Scotch ales oppure old ales.

Per abbinamenti meno ovvi e che non si limitino a ricalcare l'aroma del cioccolato si possono scegliere birre fruttate o birre dal retrogusto caramellato.

In questo caso sono ideali le belgian strong ales o le doppelbock.

Le fruit beer si accordano bene con dolci di cioccolato e frutta. Una kriel può bilanciare e accompagnare la ricchezza di una densa torta al cioccolato farcita con marmellata di frutti rossi o guarnita con una salsa della medesima natura.

