

Tesori quotidiani

Da questo mese, Night Time inaugura una nuova rubrica, dedicata agli oggetti piacevoli e raffinati. Si tratta di cose piccole ma preziose, curiose e ricche di fascino. Da donare, ma anche da regalare a se stessi. Tutti i giorni

L'ORO DEI TROPICI

Alla ricerca del Criollo perduto

Domori: un grande cacao aromatico. Un cioccolato da intenditori

Da alcuni anni il cioccolato è uscito da una sfera familiare per diventare vero e proprio **oggetto di culto** alla stregua dei più esclusivi prodotti da gourmet.

Il livello qualitativo della produzione italiana si è rapidamente elevato e, in questo momento, la sfida per contendersi le fasce alte del mercato si sta incentrando sulla ricerca ed acquisizione del cacao più pregiato. Proprio il recupero del grande cacao aromatico rappresenta la caratteristica principale del lavoro di Gianluca Franzoni e della **Domori**.

L'Hacienda San José si estende su una superficie totale di 320 ettari nella penisola di Paria, la parte orientale del Venezuela, fra alberi di mango, papaya, mogano, frangipane, banano, palme e leguminose. In questa piantagione, dal 1997, è cominciato lo straordinario lavoro di recupero del **cacao criollo**. Una vera e propria missione. In questi anni

sono già stati innestati i sub-cloni di Ocumare, Porcelana, Chuao, Guasare e Canoabo.

E oggi, da questa terra, localizzata nella foresta secca tropicale, nasce un **cacao pregiato** che conferisce al cioccolato un colore cannella, una eccezionale rotondità, una bassissima astringenza e una grande persistenza con

note aromatiche di frutta secca, marmellata, crema di latte e fragranza di pane.

www.domori.com



DELIZIE DELLA NATURA

La regina delle spezie

All'Antica Azienda Agricola Peltuinum produrre lo zafferano, spezia preziosa, è un'arte che si tramanda da generazioni

Lo Zafferano dell'Aquila è, da almeno settecento anni, una delle spezie più costose ma più ricercate dai **buongustai** di tutto il mondo. Questa spezia è il risultato della combinazione di una serie di elementi che nel loro insieme ne determinano la qualità eccellente e non replicabile, distinta agronomicamente e merceologicamente da quella prodotta in altre zone d'Italia e in altri paesi del mondo.

L'Antica Azienda Agricola Peltuinum di Pier Paolo Visione, sulla Piana di Navelli è una delle poche aziende che continua a produrre lo zafferano secondo i canoni di un'arte che si tramanda di generazione in generazione **da centinaia di anni**, senza curarsi delle rese quantitative ma ricercando di anno in anno i massimi livelli di qualità del prodotto. Le confezioni da 5 grammi (confezione regalo), da 1 grammo e da 0,3 grammi sono vendute, esclusivamente in **stimmi**, direttamente dall'Azienda Agricola Peltuinum o presso esclusive gastronomie in Italia e all'estero.

www.peltuinum.it

VINO MEMORABILE

Sauternes "Premier Classé"

Wine Spectator premia Château Rieussec.

Vino vellutato e rotondo, invecchiato in barrique di rovere



Parola di Wine Spectator, il **Château Rieussec Sauternes 2001** ottiene 100/100 e conquista la palma di miglior vino tra i Top 100 selezionati dalla prestigiosa rivista americana tra oltre 12.500 vini provenienti da tutto il mondo.

Rieussec è una delle proprietà appartenenti al gruppo Lafite-Rothschild. Sotto la direzione generale di Charles Chevallier, con l'invecchiamento del vino nelle barrique di rovere fino a due anni e con una selezione delle uve più rigida, si è ritornati ad un Sauternes elegante e raffinato come nelle migliori annate.

Lo Château presenta 90 ettari di vigneto con il 90% di uve semillon, il 7% di sauvignon e un 3% di muscadelle.

La classificazione del 1855 che conferiva a Château Rieussec il rango di "Premier Cru Classé" viene confermata in pieno dalla rivista considerata la "bibbia" in fatto di vini da quella parte dell'oceano.

Una bottiglia da **80 dollari** per un vino memorabile dal colore giallo dorato tendente all'ambrato, dal profumo fine con sentori di albicocca, pesca, agrumi, ananas e vaniglia. Un nettare vellutato e rotondo, con una grande sensazione di freschezza e con un'ottima persistenza.

www.lafite.co

IN CANTINA

I profumi del vino

Scoprire i segreti per essere un buon sommelier: basta la "mappa sensoriale" di Jean Lenoir

Ognuno di noi, sentendo un sommelier decantare le qualità olfattive di un vino, ha pensato "io non ce la farò mai".

Per fortuna, ci viene in soccorso l'editore francese **Jean Lenoir**, che da oltre vent'anni ricerca e seleziona con cura le essenze responsabili di quel paradiso di profumi che un buon vino sa darci.

La pazienza e la ricerca chimico-organolettica hanno dato vita a uno strumento meraviglioso che ci guida alla scoperta dei profumi del vino, una vera "mappa sensoriale" che ci permetterà finalmente di riconoscere qualità e difetti dei vini che degustiamo. Questa meraviglia editoriale, contiene **54 essenze** responsabili di altrettante sensazioni olfattive nel vino, **54 schede** descrittive di ciascun aroma con indicazione dei vini in cui lo possiamo ritrovare, oltre a un **trattato rigoroso** ma accessibile sul-

l'olfatto, sui vitigni e sulle regioni vinicole mondiali. Dello stesso editore sono in vendita cofanetti ridotti da 12 aromi (i vini rossi, i difetti del vino) ma anche gli aromi del sigaro (6 aromi), le erbe e le spezie (54 aromi) e altri ancora.

www.saliann.com

