Fervolato: sinfonia di fermenti

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Ottobre 2023



La fermentazione ha un suono tutto suo, una melodia particolare vivace e coinvolgente, una musica accompagnata da profumi gioiosi e golosi. **La fermentazione è stata esaltata da poeti e narratori,** da musicisti e pittori, la fermentazione contiene nella parola il concetto di fervore, che è attività, gioia, dinamico piacere. Basta ricordare il dantesco "guarda il calor del sol che si fa vino" o persino l'**arabeggiante AI-Husayn b. Al-Qattà che in una qasida dice:**

E vieni di buon'ora a visitare il vino,
il cui suono di fermentazione
s'allontanò dopo altri suoni.

Il **Fervolato** è un matrimonio d'amore tra il cibo degli Dei (theobroma cacao) e la bevanda degli Dei (theios oinos), tra

nettare e ambrosia, tra il cioccolato e il vino, ma per ottenere questo prodotto non è sufficiente una semplice unione dei due ingredienti. Il Fervolato richiede di percorrere un cammino complesso e accurato attraverso più fermentazioni, durante le quali si creano suoni armoniosi e aromi ammalianti e avvincenti, vertigini per il respiro e vortici di sensazioni per i sapori.

Il **Fervolato** ha ben tre fermentazioni nel suo albero genealogico, quella delle bacche di cacao, quella del mosto d'uva e quella congiunta nel procedimento che le unisce.

Un processo di produzione innovativo nato dall'esperienza di **Alessio Tessieri** sul cioccolato, dalla piantagione alla produzione con risultati di eccellenza mondiale e che in questo particolare prodotto si unisce a uno dei migliori nomi della vitivinicoltura italiana.

Dopo alcuni anni di esperimenti, anche con diversi e differenti vitigni, finalmente viene presentato il 24 ottobre il primo esemplare di **Fervolato**, un prodotto completamente nuovo, ottenuto con un procedimento originale che unisce aromi e profumi di un frutto esotico, la pianta del cacao, con quelli complessi ed intriganti del frutto della vite. Non si tratta di un semplice assemblaggio di ingredienti, non siamo di fronte ad un cioccolato mescolato a un vino, mescolanza che porta a risultati gustativi banali. Cioccolato e vino, cioccolato e olio, cioccolato e distillato fanno parte di una pralineria rispettabile ma ormai scontata e quasi banale.

Con il **Fervolato** siamo di fronte a profumi, aromi, gusti, tessiture che conservano le armonie proprie dei frutti di origine, filtrandoli attraverso complessi processi di fermentazione si ottengono nuove armonie che sublimano tutti i potenziali del carattere del cacao e dell'uva.

Nel **"Primo Viaggio: Noalya-Caprai"** i protagonisti assoluti sono le migliori bacche di **Cacao Criollo**del **Venezuela** delle

piantagioni di proprietà di **Alessio Tessieri** e le uve appassite su graticci della varietà **Sagrantino di Montefalco** provenienti dalle vigne della **Arnaldo Caprai** in Umbria. In passato il vino ottenuto dalle uve della varietà "Sagrantino" era tradizionalmente prodotto e consumato nella versione dolce. I tralci di vite scolpiti nei fregi di marmo della chiesa romanica di Montefalco testimoniano questa lunga tradizione. Inoltre nei consigli di abbinamento di questo vino sta scritto "cioccolato fondente": niente di meglio, allora, che abbinare la complessa struttura dell'uva **Sagrantino Caprai c**on la decisa personalità del **Cacao Criollo** del Venezuela **Noalya**. Un matrimonio d'amore. Questi due elementi danno come risultato, in condizioni normali, i **cacao monorigine Venezuela di Noalya** e il **Montefalco Sagrantino Passito DOCG** della **Arnaldo Caprai**.

"Siamo due aziende votate all'eccellenza – **ha dichiarato Marco Caprai** – che si sono unite per creare qualcosa di diverso e di unico, ma ancor più per metterci in gioco e capire cosa, dell'uno e dell'altro, potesse creare valore reciproco. Il risultato è questo cioccolato che porta con sé non solo la nostra maniacale ricerca dell'eccellenza, bensì anche innovazione e tecnologia."

Per capire in pieno il prodotto **Fervolato** è sufficiente e didascalico l'assaggio separato ed in sequenza di un **Venezuela Noalya**, di un **Sagrantino Passito Caprai** e quindi di un **Fervolato Acciaio**, per poi seguire con il **Fervolato Anfora** e chiudere con il **Fervolato Rovere**.

FERVOLATO trova la sua unicità nella maestria del processo di lavorazione. Dopo una prima fermentazione avvenuta nella piantagione in Venezuela, processo spontaneo e sapientemente guidato che avviene immediatamente dopo il raccolto del cacao e molto simile a quella del vino, i semi di cacao arrivano in fabbrica. La successiva infusione del cacao nel mosto si trasforma in una parziale fermentazione, attivata dai lieviti naturali già presenti nel cacao che si erano addormentati in

fase di quiescenza.

Il susseguente affinamento in acciaio, materiale notoriamente inerte, mantiene più integri gli aromi del **FERVOLATO ACCIAIO**, ne preserva i sapori e difende dalle ossidazioni. Se ne ricava un cioccolato straordinario e unico, morbido, setoso, con una sensazione di frutti rossi che dolcemente si evolve in sentori frutta secca tostata e leggermente caramellata.

Il **FERVOLATO ROVERE**, affinato in piccole botti di rovere francese permette una microssigenazione garantita dai pori del pregiato legno, cedendo tannini e aromi derivanti dalla tostatura stessa del legno e del cacao, per una speciale evoluzione aromatica. Il risultato è un cioccolato che esprime i sentori di frutti rossi maturi con una lieve ed intrigante speziatura.

La terracotta consente un'ossigenazione intermedia rispetto all'acciaio e al legno. Scelta volutamente non a forma di anfora per massimizzare la superficie di contatto durante la macerazione, permette ai due elementi, uve e fave, di fondersi trasferendo l'uno all'altro i propri aromi, accentuandone le complessità aromatiche. **FERVOLATO ANFORA** è un cioccolato complesso, con note di uve appassite e frutta secca pralinata, lievemente pungente, con un finale delicatamente speziato.

Si tratta quindi di un vero cammino esperienziale attraverso gamme di profumi, aromi, sapori via via più complessi e appaganti, e, quando tutti e cinque i sensi sono coinvolti, proprio allora si ha sublimazione del piacere.