



Eine süsse Safari der Aromen

Wenn qualitativ hochwertige Schokolade und erlesene Liköre zusammenkommen, entsteht eine geschmackliche Reise der besonderen Art. Wir laden Sie ein, mitzukommen.

TEXT SMA

Es durfte nur den wenigsten geläufig sein, aber in Swahili steht das Wort „Safari“ auch für die Einladung zu einer langen Reise. Diese Klarstellung ist notwendig, damit man die aktuellen und zukünftigen Anliegen unserer Meister-Chocolatiers verstehen kann. Derzeit stellen wir nämlich fest, dass der Schokoladenliebhaber zunehmend auf der Suche nach subtilen und authentischen Aromen ist. Wenn er ein Stück Schokolade kostet, erwartet er eine Mischung aus kraftigen Aromen, die seinen Gaumen auf eine geschmackliche Reise schicken. Diese neue Erwartungshaltung hat die Art und Weise, wie wir Schokolade konsumieren, komplett verändert. Heute ist hochwertige Schokolade zu einem zentralen Genussmittel geworden, dessen Verzehr sich mit dem Genuss von erlesenem Wein vergleichen lässt. Und genauso wie die Verkostung von Wein ist auch diejenige von Schokolade beinahe eine Kunst, die geschärfte Sinne und eine gute Wahrnehmung erfordert. Dabei darf nicht vergessen werden, dass die Kakao-Bohne chemisch betrachtet ein komplexes Gebilde darstellt, in dem bislang mehr als 300 aromatische Elemente identifiziert wurden.

EINE DELIKATE PARTNERSCHAFT

Ende 2015 nun hat sich Villars mit Distisuisse zusammengetan, um eine neue Linie an likörangereicherter Schokolade zu kreieren. Dies sehr zum Wohlfallen unserer Senioren, die sich freudig an die erste Innovation von Villars dieser Art aus dem Jahr 1935 erinnern: die berühmten „Larmes de Kirsch“ (Kirschtränen). Die Herausforderung für Distisuisse und Villars (beide Unternehmen sind Koryphäen in ihrem Segment, die „Swiss Made“ vollumfänglich leben) bestand nun darin, diesem Vermächtnis gerecht zu werden, was alles andere als leicht war. Um dies zu erreichen, wurden sechs pure Schokoladensorten von Maison Villars mit einer Auswahl an sechs Schweizer Likören vereint, welche an nationalen Wettbewerben ausgezeichnet wurden.

Um die Qualität dieser neuen aromatischen Kombinationen sicherzustellen, haben die Verantwortlichen dieses Projektes auf die Hilfe eines Teams von Geschmacksspezialisten zurückgegriffen. Und so, Ende 2016, kam eine Expertenrunde, bestehend aus vier Spezialisten von Distisuisse und vier Experten von Maison Villars zusammen. Aus einer

Auswahl an 150 Sorten wurden 5 bis 10 Alkohole pro Schokolade ausgewählt – dies ausschliesslich aufgrund olfaktorischer Faktoren. Daraufhin entwickelten die Experten durch Anwendung verschiedener weiterer Auswahlverfahren eine neue Geschmacksbox.

In dieser Box bietet Maison Villars ein einzigartiges Zusammenspiel von sechs reinen Schokoladensorten, angereichert durch eine Auswahl an sechs Likören aus sechs verschiedenen Regionen. Die erste Präsentation der Box an der Gourmesse in Zürich war ein voller Erfolg. Dies aufgrund des unüblichen, überraschenden Geschmackserlebnisses, welches sich den Liebhabern von Likörschokolade bot. Unter den neuen, spannenden Geschmackskombinationen, die für Aufsehen sorgten, war etwa diejenige aus weisser Schokolade und Absinth. Das Degustieren setzt methodische Übung voraus. Aus diesem Grund finden in diesem Bereich eher unerfahrene Kunden auch eine detaillierte Beschreibung des Degustationsrituals in der Box, welches ihnen dabei hilft, die Nuancen der einzelnen Aromen zu erfassen und zu geniessen.