

GASTRONOMIE

Amedei



**Italiaans
chocolademerk
blijkt openbaring**

Pasen schijn je met chocolade te moeten doorbrengen. Maar aangezien ik dat soort opgelegd pandoer graag mijd, zou u hier niets over chocolade moeten lezen. Ware het niet dat ik net een uitzonderlijke ervaring heb gehad. Voor het radioprogramma *Nachtvluchten* was ik gevraagd mee te doen aan een nogal matig opgezette chocoladetest; ik mocht de score van twee soorten chocolade bepalen en de volgende week mocht een andere gast dat bij andere soorten doen. Dat werkt natuurlijk nooit.

Ik herkende meteen een van de plakjes chocolade: Lindt 70%. Heel aardig, maar er zijn betere. De andere herkende ik niet. Hij smaakte bijzonder, misschien wat gronderig en duidelijk geen *crowd pleaser*, maar ik kon het niet thuisbrengen.

Bij mijn vertrek kreeg ik wat pakjes mee van dat merk: Amedei. Hoewel ik er al eerder kennis mee had gemaakt, bleek het dit keer een openbaring. Een doosje bevatte tabletten met zes verschillende soorten: Grenada, Ecuador, Jamaica, Madagascar, Trinidad en Venezuela. Allemaal verschillend, allemaal uitstekend. Ik moest natuurlijk denken aan soortgelijke tabletjes van het Franse merk Valrhona, die ook uitstekend zijn, maar dit was nog iets beter. Het Italiaanse Amedei wordt nog maar sinds kort geïmporteerd in Nederland, en bleek meer variëteit te bevatten dan ik had aangenomen.

Naast dat verzameldoosje was er een tablet 'Porcelana', volgens de (met de hand genummerde, N° 02956/20.000) verpakking het eerste ter wereld gemaakt van een enkele soort cacaobonen (de porcelana); een buitengewoon fijne en aromatische chocola. De porcelana is overigens een variant van de criollo, een inderdaad minder frequent verbouwde cacao-soort. Deze komt uit Venezuela. De meeste cacaobonen zijn forastero's.

En dan was er nog de chuao. Chuao is de naam van een Venezolaans schiereiland waarop de plantage ligt die de bonen levert voor deze chocola. In een test – maar ja, wel een Italiaanse test – is deze chocola uitgeroepen tot de beste van de wereld. Er worden smaakwaarnemingen aan verbonden als pruimen en rood fruit, met veel aromatische toppen en vooral afrondingen. Vol en rond, zo zou ik de smaak kenschetsen. Voor een uitgesproken kick moet je weer andere soorten proeven.

Van Amedei zijn zeker zeven soorten te krijgen, waarvan de eerdergenoemde 70 procent cacaomassa bevatten. Daarnaast zijn er nog van 66 procent, 63 procent, melk, witte chocolade en gianduja; dan zijn er die flikjes in zes smaken/herkomsten, er zijn dozen met gevulde bonbons, gewone repen, et cetera.

Hoewel er publicaties over zijn geweest in Nederland, is het merk nog niet echt doorgedrongen. De importeur heeft in het hele land maar acht detaillisten als afnemers. Dat mag veranderen (Elaion, tel. 0294418980; www.elaion.nl). **Johannes van Dam**