Fondue de chocolate con Syrah Bouquet d'Alella

Un maridaje de paridad

miércoles 4 de marzo de 2026

ESCRITO POR WINE BUSINESS



Por: Chef Annette Schroeder

Uno de los favoritos de nuestro repertorio de inverno es "**Fondue de Chocolate con Syrah**". Hazla tu mismo en casa! Aquí está la receta y los tips del maridaje. Explicamos los pasos a seguir y por qué funciona tan deliciosamente con Syrah Bouquet d'Alella 2023.

Ingredientes

- 150 g chocolate negro, mínimo 50% de buena calidad.
- 150 ml de nata para montar mínimo 35%
- 20 g de mantequilla
- 20m de brandy o licor de naranja

Para servir

- Fresas del Maresme y moras de temporada
- Merengues caseros o tu biscocho favorito

La receta:

- Cortar el chocolate en trozos pequeños para que se funda más fácilmente.
- En una olla pequeña calentar la nata a fuego suave vigilando que no llegue a hervir. Mover
- constantemente para evitar que se pegue.
- Retirar del fuego y agregar el chocolate troceado y la mantequilla
- Mover con una espátula hasta que todo el chocolate quede integrado y la mezcla se vea
- homogénea y brillante.
- Añadir el licor y seguir integrando completamente.
- Pasar a un caquelón pequeño para fondue
- Mantener ligeramente caliente el caquelón. Recuerda que el chocolate se funde a baja
- temperatura y se quema fácilmente.
- Ensarta las fresas y moras en brochetas y sumerge tus merengues o biscochos favoritos.
- Acompáñalo con Syrah Bouquet d'Alella 2023.

Syrah Bouquet d'Alella 2023

El Syrah de Bouquet d'Alella es sedoso y aterciopelado. Fluye con suavidad al igual que el chocolate negro. Ambos contienen taninos maduros y bien integrados. La paridad de sus toques amargos y sensación de astringencia se encuentran uno al otro. Y sus contrastes, acentúan el equilibrio. La acidez y alcohol en el vino balancea la cremosidad de la fondue. Al sumergir frutos rojos y bizcocho en el chocolate nos resaltan las notas afrutadas y tostadas en el Syrah. Este maridaje se basa en empatar la intensidad de forma armoniosa, acompañando cuerpo y textura dando lujo a la experiencia.