

Momento Divino

Cláudia G. Oliveira
Sommelière

Mouton Cadet savoir-faire da família Rothschild

Santé! Certamente você já ouviu falar do vinho Mouton Rothschild, o Premier Grand Cru Classé de Pauillac, no Médoc, em Bordeaux, na França. O Mouton é a grande criação do Baron Philippe de Rothschild, proprietário do Château. É um dos mais cobiçados vinhos do planeta.

O Mouton Rothschild é um tinto elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. A proporção de cada uva é definida a cada safra, sempre com ênfase para a Cabernet Sauvignon. Afinal estamos na margem esquerda do Rio Gironde, onde a Cabernet Sauvignon é destaque.

O Château Mouton Rothschild conquistou a classificação de Premier Grand Cru Classé pelas mãos de Jacques Chirac (então Ministro da Agricultura), em 1973, após inesgotável luta do Barão Philippe para que seu vinho ascendesse a esse posto, visto que na Classificação de 1855 ficou com o título de Deuxième (segundo) Grand Cru Classé.

O fato foi celebrado com a pintura de Picasso, "Bacchanale", no rótulo. Celebrado ainda com a alteração no slogan do vinho para 'Eu sou primeiro, eu fui segundo, Mouton nunca muda'. Vale destacar que além da absoluta qualidade do vinho o Barão Philippe inovou o marketing, uma vez que reuniu os mais famosos artistas para assinarem seus rótulos a cada safra, como: Cocteau, Braque, Dalí, Henry Moore, Miró, Cha-



FOTOS DIVULGAÇÃO

gall, Kandinski, Picasso, Andy Warhol, Francis Bacon, Balthus, Tàpies e até o Príncipe Charles da Inglaterra. Em contrapartida, muitos artistas tiveram reconhecimento mundial depois de ilustrarem o rótulo do Mouton.

Indiscutivelmente, esse vinho sublime, potente, elegante e de longevidade infinita tornou-se algo inatingível. Pude provar algumas safras quando, em 2006, visitei o Château, foi realmente inesquecível! E para esta pauta eu fiz uma pesquisa básica na internet e pasmem: a garrafa do Mouton Rothschild 2008, por exemplo, tem valor oscilante entre 8 e 17 mil reais em sites de venda de bebidas.

E, talvez, por isso mesmo, a família Rothschild iniciou, já em 1930, a elaboração do Mouton Cadet, um vinho mais popular, ao alcance de muitos e hoje um ícone do vinho francês, o Bordeaux número 1 em vendas no mundo. Um vinho que nasceu para democratizar o consumo e possibilitar a descoberta dos grandes terroirs de Bordeaux, o Cadet, que significa caçula em português.

O diferencial dos vinhos Mouton Cadet está no precioso savoir-faire, expertise da família Rothschild, na arte do assemblage (mistura de uvas), no controle do processo da uva à taça e na responsabilidade social e do

meio ambiente. São vinhos elegantes e de forte personalidade, que traduzem fielmente a região de Bordeaux.

A Importadora La Pastina é a representante oficial dos Mouton Cadet e recentemente, eu provei dois lançamentos de safras da linha Classic, confirmando a excelência da marca que dispensa apresentações. No portfólio, tem também a linha Réserve, com vinhos mais complexos como Mouton Cadet Pauillac, Saint-Émilion, Médoc e Sauternes.

Acompanhe minhas impressões e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

B. P. de Rothschild - Mouton Cadet Rosé 2019, Bordeaux, FR

Uva: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Cor: salmão claro brilhante (13° GL)

Nariz: morango, framboesa, groselha e rosa vermelha

Boca: seco, frutado, corpo e taninos leves, sedoso e elegante.



B. P. de Rothschild - Mouton Cadet Rouge 2017, Bordeaux, FR

(Amadurecimento breve em carvalho francês)

Uva: 86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

Cor: rubi brilhante com reflexos violáceos (13° GL)

Nariz: ameixa, amora e mirtilo maduros, especiarias, madeira e toque caramelo

Boca: seco, médio corpo, com taninos poderosos, retrogosto persistente



Preços: R\$ 168 no site www.lapastina.com ou tele vendas: 11 976365237

Lasanha, camadas de sabor e história

Massa fina e leve intercalada com um succulento molho e queijo. É difícil resistir a essa combinação da cozinha italiana

DA REDAÇÃO

Não é à toa que a lasanha é um dos pratos mais pedidos nas cantinas e mais preparados nas reuniões em família.

Pudera, essa receita que ganhou fama com as nonas e mamãs italianas, pode ser o prato único da refeição atendendo a um batalhão em uma só fornada.

Além disso, quem não iria gostar de um preparo que oferece a possibilidade de sobrepor camadas e camadas de tudo o quanto é possível combinar com o

trio infalível: massa, molho e queijo?

ORIGEM

A origem da lasanha é controversa. Os italianos, claro, dizem que ela nasceu no País da Bota, mais precisamente na Emília-Romana, terra das massas recheadas e do molho à bolonhesa.

Mas estudiosos falam que uma receita muito similar pode ser encontrada em um livro de receitas escrito pelo cozinheiro mestre do Rei Ricardo II da Inglaterra em meados do século 14.

Há ainda quem defenda que a lasanha já é apreciada desde a Grécia Antiga. A diferença entre a lasanha que conhecemos hoje e suas versões passadas é a ausência de tomate. Afinal, o fruto só chegou à Europa após Colombo passar pela América em 1492.

Então, anote duas receitas: uma tradicional, de bolonhesa, e outra de peito de peru com brócolis. Ensinamos a massa, mas pode comprar uma pronta de boa qualidade, que é um atalho.

PEITO DE PERU COM BRÓCOLIS

Ingredientes: 500g de massa para lasanha (use aquelas que não precisam cozinhar previamente); cerca de 1 litro de molho béchamel; 400g de peito de peru moído; 1 maço de brócolis tipo ninja cozido; 400g de muçarela moída ou ralada e 100g de parmesão.
Molho béchamel: 3 e meia colheres (sopa) de farinha de trigo; 3 colheres (sopa) de manteiga; 1 litro de leite; sal e noz-moscada a gosto.

Preparo molho: derreta a manteiga e coloque a farinha, mexendo para formar uma pasta. Em fogo baixo, cozinhe essa pasta por cerca de 2 minutos. Acrescente o leite e mexa com um batedor de claras (fouet) para não empelotar. Depois, aumente o fogo e mexa até engrossar em ponto de molho. Tempere com sal e noz-moscada ralada. Se quiser, coloque pimenta moída. Reserve. **Montagem:** pique o maço de brócolis miudinho. Reserve. Em uma travessa refratária grande, coloque uma camada fina de molho no fundo. Distribua a massa forrando toda a travessa e

5
PORÇÕES

ponha mais uma camada de molho. Coloque 1/3 dos brócolis, do peito de peru moído e da muçarela. Repita essa operação mais duas vezes, terminando com a massa. Ponha,

então, o que sobrou do molho e cubra com parmesão. Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até estar bem dourada. Sirva quente.

LASANHA À BOLONHESA COM MASSA VERDE

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

8
PORÇÕES

Ingredientes massa: 800g de farinha de trigo; 200g de semolina; 100g de espinafre cozido e picado (escorrida toda a água) e 10 ovos.
Molho ao sugo: 3 quilos de tomate Débora ou Italiano maduros; 2 talos de salsão; 2 cenouras sem casca; 1 cebola; manjerico, alecrim e manjerona (1 ramo de cada); 1 colher de sopa de manteiga; 1 pitada de açúcar e sal o quanto basta. **Molho bolonhesa:** 1 Kg de carne moída; 100g de toucinho picado; 1 ramo de alecrim; 1 folha de louro; 1 cebola picada; 1 dente de alho picado.

Preparo massa: coloque a farinha e a semolina em uma vasilha grande. Abra uma cavidade no centro e coloque os ovos e o espinafre.

Vá misturando até formar uma massa. Espalhe um pouco mais de farinha de trigo sobre a superfície de trabalho. Abra a massa com um rolo, tomando cuidado para que fique uniforme para cozinhar por igual. Se tiver cilindro, passe-a pelo cilindro até que fique fina. Corte a massa em tiras largas para a lasanha. Pré-cozinhe as folhas de lasanha por 2 minutos em água fervendo com sal e coloque em água gelada para cortar o cozimento. Use as folhas na montagem da lasanha. **Molho ao sugo:** corte os tomates, o salsão, a cebola e a cenoura em cubos. Leve para uma panela, com as ervas e um pouco de água. Deixe cozinhar em fogo baixo até que tudo esteja desmanchando. Vá colocando mais água, se

necessário. Bata no liquidificador, coe e leve ao fogo bem baixo por mais cerca de 15 minutos. Coloque a manteiga, a pitada de açúcar e acerte o sal. **Bolonhesa:** frite o toucinho em azeite, coloque a cebola e o alho para dourar. Junte a carne e refogue até ficar cozida. Coloque o louro e o alecrim e salgue a gosto. Misture o molho e deixe apurar por 20 minutos em fogo baixo. **Montagem:** em uma assadeira grande unte com manteiga e coloque uma camada de molho. Coloque uma camada de massa. Cubra com molho e queijo parmesão. Alterne essas camadas até a borda da forma e finalize com parmesão. Leve ao forno preaquecido a 250 °C até gratinar.