



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Moët & Chandon Experience

JANTAR guiado pelo enólogo François Hautekeur no Sátira Lounge promovido pela Plop Champagne

FOTOS / Léa Araújo

Moët Chandon é o champagne mais consumido no mundo. Fundada em 1729, a Dom Ruinart é a mais antiga maison de Champagne e pertence ao grupo LVMH. Já a Moët Chandon é a maior casa de champagne existente e fabrica uma garrafa por segundo (em um ano temos 31.536.000 segundos).

Além dos 1.150 hectares de vinhedos próprios, a Moët Chandon compra três vezes mais uvas do que produz, fornecidas por 270 dos 323 vilarejos espalhados pela região de Champagne. Sendo assim, pode-se considerar que é um fiel representante de todo o terroir da região.

Campeão de vendas mundial, o Moët Chandon Imperial Brut tem apenas nove gramas de açúcar por litro e é feito em proporções iguais de Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Seus aromas são bem frescos de frutas e flores, quase não se percebe castanhas nem frutos secos e tampouco geleia. A mineralidade vem das vinhas de Chardonnay da Côte des Blancs, uma região marcada pelo solo de giz. Sobre um suflado de beterraba, fatias de salmão cru com creme de burrata, gelatina de laranja e flor de sal esteve em harmonia com o primeiro champagne da noite.

Na sequência, o ravióli aberto em massa de cacau parecia um fino tecido colocado por cima do ragu de pato e um saboroso caldo com saquê mirin, folhas de hortelã e pó de hibisco. Já pedi logo uma colher para não perder nenhuma gota.

Com sua bellissima cor avermelhada intensa e a mesma sutilidade no dulçor de 9g/l de açúcar, o Moët Chandon Imperial Rose apresenta um elegante buquê de frutas vermelhas como morango framboesa e cereja. Nesse rótulo, a Pinot Noir prevalece com 40% a 50% da mistura, sendo 10% de vinho tinto, responsável pela estrutura e corpo do champagne.

Champagnes safradas são produzidas com uvas colhidas em um determinado ano de colheita considerada excepcional. A safra de 2013 em Champagne pode ser equiparada à de 1996, um dos melhores nos últimos 20 anos, que permitiu uma colheita mais tardia do que o habitual.

Na assemblage escolhida para o Moët & Chandon Grand Vintage

2013 predomina a Chardonnay com 41%, em corte com 38% de Pinot Noir e 21% de Meunier, com teor de açúcar de apenas 5g/l, minha preferida da noite. Notas outonais de castanhas torradas e nozes se misturam a nuances de frutas brancas como maçã ou pêra. Apreciamos essa maravilha com arroz de polvo e toque de páprica defumada.

O Champagne Moët Chandon Néctar Imperial Demi-Sec, mesmo com seus 45 gramas de açúcar por litro tem acidez marcante e harmoniza bem com sobremesa suaves, principalmente a base de frutas frescas, selecionadas para compor a pavlova que fechou o grande jantar.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Arroz de polvo



Suflado de beterraba, salmão, creme de burrata, gelatina de laranja e flor de sal



Ravióli aberto em massa de cacau, ragu de pato, saquê mirin, hortelã e pó de hibisco



Pavlova



Moët & Chandon Imperial Rosé

01 / Cabernet Butiquim no Festival Vinho e Jazz de Tiradentes

Reconhecido pelo propósito de descomplicar o mundo do vinho, o bar e restaurante Cabernet Butiquim reuniu três importadoras parceiras para levar ao Festival Vinho e Jazz Tiradentes que acontece entre os dias 16 e 18 de junho. Pablo Teixeira, sommelier e proprietário da casa, selecionou 20 rótulos do Argentina, Chile e Portugal das importadoras Bodega Goulart, TDP Wines e Premium Wines, que serão servidos em taça ou garrafa na praça Largo Das Forras. Além da variedade de vinhos o festival oferece uma imersão na cultura local, combinando boa música, palestras e workshops de degustação. Mais informações: @vinhoejazztiradentes e @cabernetbutiquim.

02 / Reestruturação na gastronomia do Tauá Resort Caeté

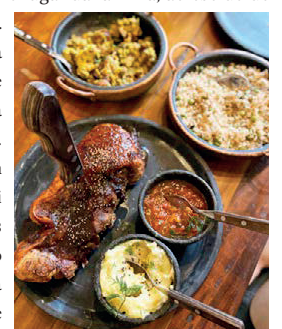
Grupo Tauá de Hotéis e Resorts tem 36 anos de tradição, reconhecido principalmente pela cordialidade no atendimento e amplo lazer para famílias com crianças. Localizado a 45 quilômetros de BH, o Tauá Resort Caeté passou por uma grande reformulação nos apartamentos e na área gastronômica. Recentemente foi inaugurado um restaurante japonês à la carte, o Nigori, além de dois bares. A hospedagem oferece pensão completa, incluídos café da manhã, almoço e jantar no buffet livre do Restaurante Mineiros, que também passou por processos de melhoria. No jantar provei um salmão suculento e uma ótima paella de frutos do mar. Dentre as opções do almoço, a tradicional feijoada, leitão à pururuca e boa variedade de saladas. O café da manhã tem diversas opções de pães, bolos, frutas, frios e eu adorei a omelete de forno. Diárias a partir de R\$920. Reservas: tauresorts.letsbook.com.br



Combinado do Nigori Tauá Caeté

03 / Banquete Medieval - A Forja

Novidade no almoço de domingo na A Forja Taverna Épica Medieval. Assados no fogo de chão como costela de boi, costelinha, galetto, joelho de porco, coelho e steak são servidos em dois estilos de banquetes a partir de R\$119 para duas pessoas, o Real para ser comido de garfo e faca e o Bárbaro em que se sugere comer com as mãos. Adorei os acompanhamentos do Banquete Real. O Arroz Medieval é carregado em especiarias, feito com cevada, amêndoas e ervilha frescas. Bem interessante também, o Migas da Forja é um resgate histórico do feijão tropeiro que vai migalhas de pão húngaro feito na casa no lugar da farinha, acrescido de cogumelos, linguiça germânica defumada, bacon e couve. Já os acompanhamentos do Baquete Bárbaro são feitos para usar os dedos e partir com as mãos o pão húngaro frito e o pão sueco a serem afundados no homus da Transilvânia e no Moretum, espécie de pasta de queijo defumado. Frutas, castanhas e cogumelos frescos inteiros também são facilmente manuseados sem os talheres. Os chefs Kiki Ferrari e Igor Escobar são estudiosos das receitas época dos povos bárbaros e trazem pratos mongóis, vikings, do império otomano. Para entrar no clima prove o hidroméis Aura Blanc, Ale e Woodtopia e surpreenda-se com a complexidade de aromas e sabores.



Banquete Real - A Forja