



FAMÍLIA GEISSE
Vinhedos de Terroir



CAVE GEISSE MELHOR ESPUMANTE DO BRASIL

Cave Geisse melhor espumante do Brasil. Descubra qual é o melhor espumante produzido no país e o segredo para ser considerado como tal

É no pequeno distrito de Pinto Bandeira no Rio Grande do Sul que está localizada a pequena vinícola boutique Cave Geisse comandada pela família de mesmo nome.

Seus espumantes produzidos com as castas Chardonnay e Pinot Noir chamaram a atenção e conquistaram o paladar de profissionais do mercado internacional de vinho graças a sua elegância e sofisticação.

Os pequenos proprietários da Cave conseguiram assim criar a primeira denominação geográfica de origem (DOC) para os seus vinhos finos da Serra Gaúcha garantindo diversos prêmios para seus terroirs premium que expressam características especiais e singulares.

A VINÍCOLA

Fundada pelo enólogo chileno Mario Geiss, em 1979, que identificou as características ideais para o cultivo e produção de espumantes nas terras do distrito de Bento Gonçalves, a vinícola então se destaca pela elaboração de vinhos de altíssima qualidade.

Um de seus principais diferenciais é o uso da uva própria para produção dos rótulos, a Vinis vinifera (uma casta que precisa de atenção especial para produzir bons frutos, se comparada com a uva de mesa plantada na região).

Outra individualidade da Cava é sua técnica de cultivo. Chamada de espaldeira, ela favorece a qualidade do fruto e não a quantidade, gerando menos uva, porém mais concentradas.

Mais do que inovar no sistema de condução da videira, então o enólogo implantou a técnica artesanal de produção de borbulhas, conhecido como Champenoise, utilizada até hoje em Champagne, na França, na elaboração de seus famosos espumantes.

Desde sua invenção poucas mudanças foram realizadas neste método de produção que garante a segunda fermentação da bebida dentro da própria garrafa.

Assim, a produção é em pequena escala, já que, o espumante precisa de, no mínimo, um ano para ficar pronto.

Devido ao processo de produção quase artesanal, os espumantes produzidos com o método Champenoise têm maior estrutura, com perlage mais delicada e riqueza de aromas e sabor.

Mas as características distintas da vinícola não param por aí!

Os vinhedos são mantidos de forma sustentável com a realização da colheita manual, terra sem tratamento químico e controle de pragas realizado por uma moderna máquina (Thermal Pest Control - TPC), que lança um jato de ar a 130°C e com velocidade de 200 km/h para fortalecer as defesas naturais da planta.

O conjunto de técnicas e cuidados com a plantação, colheita e elaboração dos vinhos é o segredo da excelência e qualidade reconhecida dos rótulos.

DOC

O solo e as características climáticas de Pinto Bandeira (altitude de cerca 800 metros, solos pobres, com excelente drenagem, ventos constantes, boa amplitude térmica e ótima exposição solar) foram identificadas como ideais para o cultivo e produção de vinhos excepcionais não só por Geisse.

Diversos produtores se uniram em 2001 e fundaram a Asprovinho, Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira, com o intuito de desenvolver as condições necessárias para formar a primeira indicação geográfica de vinhos finos no Brasil na região.

Após 9 anos o projeto ganhou apoio de importantes organizações, como a Embrapa Uva e Vinho, a Embrapa Clima Temperado, a Universidade de Caxias do Sul e a Universidade Federal do Rio Grand do Sul, possibilitando o reconhecimento oficial da delimitação geográfica e a fundação do Conselho Regulador do IP (Indicação de Procedência).

P R E M I A Ç Õ E S

Com tanta exclusividade e qualidade, os vinhos Cave Geisse não poderiam deixar de ser reconhecidos por inúmeros prêmios.

Em 2014, a Cave Geisse foi nomeada na categoria New World Winery (vinícolas do Novo Mundo) para o Wine Star Award 2014, da Wine Enthusiast. Posteriormente no mesmo ano, os espumantes Cave Geisse Brut 2010 e Cave Amadeu Brut 2011 levaram ouro no Vinalies 2014, um dos mais importantes concursos internacionais, que aconteceu na França.

Além disso, em 2015, o rótulo Cave Geisse Terroir Nature conquistou 93 pontos e ganhou o título de melhor espumante do Guia Descorchados e também foi o primeiro e único espumante sul-americano a entrar no livro “1001 Vinhos para se beber antes de morrer”.

Uma das últimas premiações dói a da safra de 2014 do Cave Geisse Extra Brutt que recebeu 91 pontos Descorchados 2018.