

A photograph of a museum exhibit. The background is filled with rows of wooden barrels stacked on wooden shelves. In the foreground, several white pedestals hold various artifacts, including a small sculpture of a person, a large, dark, curved object, and a bust. The floor is made of polished wood. The ceiling is high with exposed wooden beams and some modern lighting fixtures. The overall atmosphere is that of a historical or cultural museum.

Don
Giovanni

PINTO
BANDEIRA



Entrada da Cave Geisse

tes classificados entre os 10 melhores, sendo um deles o 1º colocado.

Em 1976, o enólogo chileno Mario Geisse recebeu a missão de implantar a Moët et Chandon em Garibaldi.

Especialista, estudioso e conhecedor que era, percebeu que a região, devido à qualidade e especificação de seu terroir tinha uma vocação para espumantes.

Em pouco tempo os espumantes da Moët et Chandon passaram a ser reconhecidos como de ótima qualidade e proporcionaram um reconhecimento dos consumidores.

Isto fez com que outros viticultores do sul decidissem investir na produção de espumantes.

Durante todo o tempo que esteve à frente da Moët et Chandon, Mario Geisse continuou seu trabalho de pesquisas



Mario Geisse

e estudos dos terroirs. Era muito comum vê-lo embrenhar-se pelas matas da região conhecida como Vinhedos da Montanha, para analisar os solos e a qualidade dos nutrientes.

Foi em uma destas pesquisas que descobriu uma região em Pinto Bandeira que considerou muito especial, uma boa altitude de 800 metros, solo de argila e pedras, subsolo com uma ótima drenagem e infiltração,



Open Lounge na Cave Geisse

• **Geisse Experience:**

Em um veículo 4x4, com um guia fazendo as narrações, são percorridos os vinhedos, antigas trilhas, as matas, terminando com a degustação na beira da cachoeira. Só atende aos sábados e domingos e requer reserva com bastante antecedência.

• **Open Lounge:**

É um espaço aberto, muito bonito, com um bar, para que os visitantes possam curtir e apreciar as bebidas, ao ar livre.

Fiz o tour regular e depois fui muito bem recepcionado pelo Diretor de Marketing Daniel Geisse.

Conversamos por cerca de duas horas sobre história, sobre terroir, castas, a preocupação



Tour Geisse Experience, degustação na cachoeira

e o comprometimento com a produção de um espumante de alta qualidade.

Uma das diferenças na qualidade é que, em função do terroir, todos vinhedos são plantados na face norte, em uma posição solar ideal, a uva é colhida madura e mantém um grau de acidez perfeito para a