

DEGUSTAÇÃO DA GIMENEZ MENDEZ
ESPAÇO BRASA LEBLON, EM 18/08/2008

TANNAT, TANNAT E TANNAT...

Niels Bosner, proprietário da [Importadora Hannover](#), iniciou sua apresentação contando que estava um dia, tranquilamente, tomando um chimarrão em sua importadora na capital dos pampas, quando recebeu uma ligação de **Marta Mendez**, para marcar uma entrevista. Como Niels já conhecia dos vinhos da Gimenez Mendez, através de algumas reportagens do EnoEventos, concordou na hora e em poucos dias Marta pousou em Porto Alegre.



O entusiasmo, a determinação e a filosofia empresarial de Marta deixaram Niels vivamente impressionado e, em poucos dias, fecharam um acordo para a importação desses excelentes vinhos uruguaios para o Brasil.

Esse processo culminou no último dia 18 de agosto, com a apresentação dos novos vinhos da Hannover aos enófilos e profissionais cariocas em um grande evento realizado na **Espaço Brasa Leblon**. Onde melhor do que numa churrascaria para apreciar os Tannats uruguaios? Essa casta parece feita sob medida para uma picanha uruguaia...

Bem, a noite começou com um refrescante **Las Brujas Sauvignon 2007**, com deliciosos aromas de lima, melão e pêssego.

Você já ouviu falar de Arinarnoa? Eu também não, antes de conhecer esse vinho da Gimenez Mendez. Trata-se de um cruzamento que reúne a elegância da Merlot com as especiarias da Petit Verdot, bastante rara e que é utilizada como varietal no vinho **Gimenez Mendez Alta Reserva Arinarnoa 2007**, com um nariz de baunilha, mentol e chocolate, e com um boca que repete o chocolate, com taninos macios e boa persistência. Vale a pena conhecer essa casta!

Passamos, então para uma série de magníficos Tannats, realmente a grande marca registrada da República Oriental. O primeiro e mais simples deles foi o **Gimenez Mendez Alta Reserva Tannat 2007**, com cereja, baunilha e café no nariz e elegante e persistente na boca.

O nível subiu, claramente com o vinho seguinte, o **Gimenez Mendez Premium Tannat 2006**, um vinho de parcela única, com aromas de morango e café, e uma boca macia, equilibrada, com muita fruta e longa permanência. Realmente, um belo vinho!

Mas o ponto alto da noite, sem dúvida, foi o **Luiz A. Gimenez Super Premium Tannat 2006**, um vinho de pequena produção (2.500 garrafas), com aromas de frutas bem maduras, canela, chocolate, e uma grande estrutura, com 15% de álcool equilibradíssimos, um ataque suave e uma enorme persistência. Maravilhoso! Mas com certeza vai ficar ainda melhor com uma boa guarda!

O último vinho foi uma surpresa que a Gimenez Mendez nos trouxe e o mais polêmico: **Puzzle Multivarietal 2008**, um inacreditável corte de - pasmem - 15 castas, sendo 4 delas brancas! Coragem, não é? Vejam só: Tannat, Chenin, Cabernet Franc, Marselan, Chardonnay, Pinot Noir, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Viognier, Merlot, Syrah, Alicante Bouschet e Petit Meunier! UFA!!! Aparentemente, eu fui o único dos presentes que gostou do vinho, não por suas propriedades intrínsecas, mas mais pelo inegável apelo mercadológico. Quem não gostaria de experimentar um corte insólito como esse?

Oscar Daudt

OS VINHOS



*LAS BRUJAS SAUVIGNON
BLANC 2008*



*GIMENEZ MENDEZ ALTA
RESERVA ARINARNOA 2007*



*GIMENEZ MENDEZ
PREMIUM TANNAT 2006*

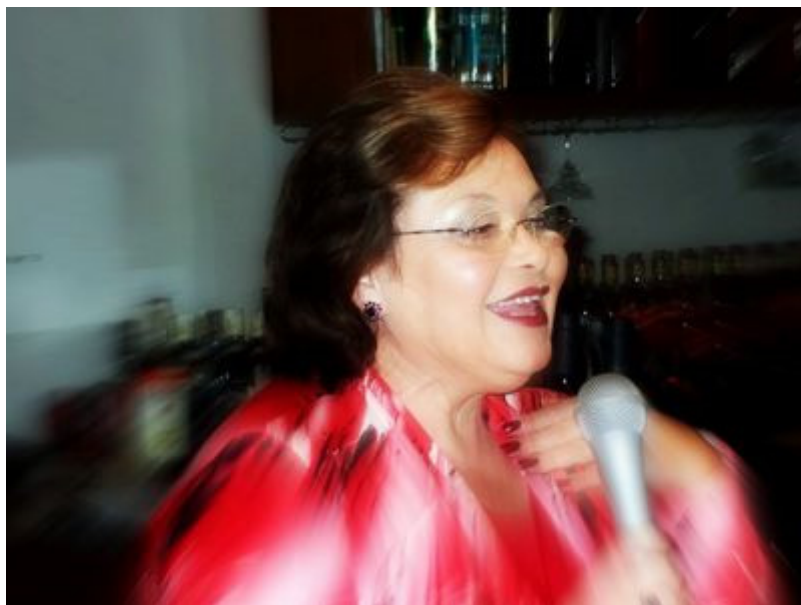


*LUIZ A. GIMENEZ SUPER
PREMIUM TANNAT 2006*



PUZZLE MULTIVARIETAL 2008

OS APRESENTADORES



Marta Méndez, proprietária da vinícola



Sebastián Gonzatto,
Diretor de Exportação



Niels Bosner,
proprietário da Importadora Hannover

OS PARTICIPANTES



Antônio Dantas, diretor da ABS



Luciana Daudt e Márcia Maria



José Roberto Rangel de Abreu, um dos sorteados do EnoEventos



Jô e Homero Sodré, vice-presidente da SBAV



Suzana Leitão e Alberto Guani, Cônsul-Geral do Uruguai no Rio de Janeiro



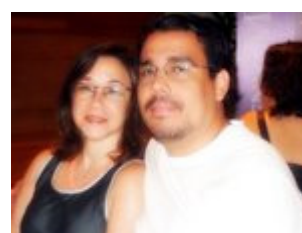
José Paulo e Cecília Schiffini



Affonso Nunes, o outro sorteado do EnoEventos, e Maria Carolina



Davi, do Terzetto, e Ezequias, sommelier do Iate Clube



Gilda Leitão e Raphael Salles



Luciana Plaas



José Luiz Doldán, assessor comercial do Consulado do Uruguai, e Suzana Leitão



LUCIANA, CAROL, MÁRCIA E SUZY



Éder, da Lidador do Praia Shopping



Gilmar, Efraim e Ezequias



Márcia e Joubert Aragão



Após a degustação, os participantes foram convidados para um churrasco



Sérgio Mendes e Gilmar Pereira, da loja Intervinos de São Conrado



Niels, eu e Suzy Niv, proprietária do restaurante I Piatti