



Imagem criada com a IA Gemini Flash Image

AFFONSO NUNES

Quando o assunto é Copa do Mundo, é natural que o foco esteja nos gramados, nos craques e nas emoções que só o futebol sabe oferecer. Mas, discretamente, outro campeonato acontece paralelo ao torneio: o dos países que, além de disputar a taça, também produzem alguns dos vinhos mais interessantes do planeta. Entre as 48 seleções da edição de 2026, 22 produzem vinhos nos mais variados estilos - um verdadeiro mosaico de tradições vitivinícolas e histórias pra contar.

Alguns países chegam como favoritos incontestáveis, com séculos de história engarrafada. França, Espanha, Alemanha, Áustria, Portugal, Croácia e Suí-

Nesta Copa tem bola na rede e vinho na taça

Dos 48 países participantes do Mundial, 22 produzem vinhos nos mais variados estilos. São sabores, aromas e muita história pra contar

ça representam o Velho Mundo com toda a classe que se espera: vinhos elegantes, precisos, que expressam o terroir com a mes-

ma naturalidade com que seus craques movimentam a bola. Até mesmo regiões antes discretas, como Inglaterra e Bélgica, ga-

nam destaque com espumantes de clima frio.

Do outro lado, o Novo Mundo entra em campo com potência

e ousadia. Países como Argentina, Chile, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul trazem vinhos vibrantes, marcados por fruta abundante, liberdade criativa e tecnologia. Cada gole é quase um ataque em profundidade: Malbec argentino cheio de garra, Sauvignon Blanc neozelandês eletrizante, Cabernet californiano que domina o meio-campo.

Há também aqueles que participam de forma mais discreta, mas não menos charmosa. Marrocos, Tunísia, Argélia, Egito, Coreia do Sul e Cabo Verde produzem vinhos que, embora menos conhecidos, carregam histórias curiosas — do Mediterrâneo ao Atlântico, passando até por vinhedos plantados em solos vulcânicos.

E claro, o Brasil. Nossa pátria marca presença com a confiança de quem evoluiu muito no setor. Seus espumantes conquistam prêmios, seus Merlots e Tannats ganham corpo e personalidade, e regiões como Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha e Vale do São Francisco mostram que o país não vive só de futebol, mas também de borbulhas e tintos de respeito.

No fim, a beleza está justamente nessa mistura. A Copa 2026 coloca frente a frente estilos de jogo — e estilos de vinho — que variam do delicado ao intenso, do tradicional ao disruptivo. Para quem acompanha tudo com uma taça na mão, é uma oportunidade perfeita de viajar pelo mundo sem sair do sofá, descobrindo como cada país traduz sua alma tanto no campo quanto no vinhedo.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Menu da Copa

O Empório Farinha Pura preparou uma experiência para os apaixonados por futebol durante a Copa. Durante o período da competição, a casa estará com o Menu Experiências do Mundo, assinado pelo chef João Lucas Baggio, com pratos inspirados nas tradições culinárias de diferentes países. Destaque para sanduíches como o Pernil Brasileiro (R\$ 59), com pernil assado, provolone, cebolas caramelizadas e aioli da casa em baguete crocante e o Choripán Porteño (R\$ 59) com linguiça toscana, provolone e chimichurri em ciabatta.



Raphael Nogueira/Divulgação

Finalmente presencial

A pizzaria Forneria Original celebra 10 anos de trajetória com a inauguração do Espaço Original, seu primeiro ponto de operação presencial no Rio. Localizado no Recreio, bairro onde a marca nasceu, o food hall reúne sete operações gastronômicas do grupo em um único endereço. Com mais de 550 m², 195 lugares, bar central e sistema de pedidos totalmente automatizado, o espaço aposta em praticidade, variedade e conveniência. O projeto marca uma nova fase da empresa sem perder a essência que a consolidou no delivery.



Divulgação

Brunch e café al mare

A chef Andréa Tinoco acaba de lançar um menu de café da manhã e brunch no quiosque Pato com Laranja, na Barra da Tijuca. Servido aos sábados, domingos e feriados, das 8h às 11h, o cardápio reúne opções como o Breakfast Sandwich (R\$ 26), preparado com brioche, requeijão, queijo meia cura, ovo e bacon; o Queijo Quente no sourdough com queijo meia cura e cebola caramelizada (R\$ 34); o Misto Quente no sourdough, queijo meia cura e presunto (R\$ 39); e o Omelete Clássico com queijo meia cura e tomate (R\$ 32).