

A fileira que mais cresce na gôndola

Segmento dos vinhos sem álcool avançam 29,1% no varejo do país enquanto o mercado geral encolhe

AFFONSO NUNES

A prateleira de vinhos dos supermercados brasileiros ganhou uma fileira nova — e é a que cresce mais rápido. Rótulos desalcooolizados de marcas nacionais e importadas ocupam espaço antes reservado aos tradicionais, e o movimento tem número: no início de 2026, o mercado de vinhos sem álcool registrava alta de 29,1%, enquanto o mercado geral de vinhos encolhia 4,9%, segundo a NielsenIQ. Entre 2020 e 2023, o consumo da categoria cresceu 30% no país, acima da média global de 20%.

Relatório da International



Divulgação

Wine & Spirit Research (IWSR), consultoria britânica, projeta crescimento médio de 10% ao ano em volume no segmento sem álcool no Brasil até 2028 — num mercado de vinhos que movimentou R\$ 21,1 bilhões em 2025.

O exemplo mais ilustrativo vem da Freixenet. A marca espanhola passou a ter nove rótulos sem álcool no Brasil depois que a linha saltou de 9% do negócio

Nacionais ou importadas, as opções de rótulos de vinhos e espumantes sem álcool crescem nos supermercados e lojas especializadas

no país em 2025 para 15% entre janeiro e agosto deste ano. “O crescimento é impressionante, estamos avançando muito e o foco agora é na premiumização”, comemora Fabiano Ruiz, CEO da Henkell Freixenet Brasil.

A última edição da ProWine, realizada em São Paulo, deu dimensão do movimento. A vinícola Amitiê e a cooperativa Aurora apresentaram lançamentos na categoria, a importadora Épice trouxe um novo sem álcool da portuguesa Bacalhôa, e a chilena Concha y Toro prepara a versão desalcooolizada do Casillero del Diablo, com preço estimado entre R\$ 50 e R\$ 55. “É uma tendência

clara do setor”, disse Malu Sevieri, diretora do evento.

A tecnologia explica parte do custo — e do atraso brasileiro. O vinho é produzido de forma convencional e o álcool é retirado depois, por evaporação a vácuo em baixa temperatura. “Faz o vinho e depois tira o álcool. É uma tecnologia cara e que não existia no Brasil”, destaca Ruiz. O equipamento custa hoje cerca de R\$ 3 milhões.

A expansão acontece enquanto a indústria encolhe. Ruiz reconheceu que a queda no consumo de álcool afeta a empresa e citou a popularização das canetas à base de GLP-1. Pesquisa da Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil (Afrebras) mostra que 61% dos empresários do setor perceberam mudanças nos hábitos dos clientes associadas a medicamentos para emagrecimento. “Existe uma compensação de vendas”, ponta Ruiz.

A aposta da Freixenet agora é no luxo: uma versão sem álcool do Cordon Negro, um espumante rosé e a linha Diamond, de garrafa estilizada, com uvas italianas. Ruiz diz não ver teto para a categoria no Brasil — na filial mexicana do grupo, o sem álcool já respondeu por 30% do negócio no ano passado. “Eu não sei se esse é um movimento que pode acontecer no Brasil”, disse.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

20 anos com novidades

Em comemoração aos 20 anos, a Dom Casero apresenta novidades no portfólio. A marca lança a linha Extraordinário, que transforma os biscoitos artesanais em uma experiência ainda mais especial, com diferentes coberturas de chocolate e uma versão de Rabanada. Já a linha Raízes resgata sabores, memórias e elementos dos primeiros anos da empresa, incluindo o retorno temporário da Pimentinha e clássicos como Bolo de Goma e Casadinho de Goiabada. As novas embalagens reforçam a conexão com a história e o cuidado artesanal.



Divulgação

Novos sabores

Em Secretário, o Sítio Gastronômico, da chef Anna Dolezal, apresenta novidades que valorizam ingredientes e combinações cheias de personalidade. Entre elas, o tortellini de pato com foie gras, caldo do próprio pato e picles de maçã verde, além do chorizo Black Angus com aipim e limão-galego. Para finalizar, a torta de queijo de milho verde com calda de goiabada cascão traz um toque brasileiro à sobremesa. A casa também estreia um menu degustação de seis etapas, com harmonização de vinhos opcional.



Divulgação

Queijos artesanais

O Zona Sul Catete recebe, no dia 24 de outubro, das 10h às 16h, a Feira de Queijos Artesanais. Com entrada gratuita, o evento reunirá 15 produtores de diferentes regiões do Brasil, com degustações e apresentação de produtos a cargo de André Guedes, expert em queijos e frios da rede de supermercados. A programação inclui ainda uma aula especial para convidados. Uma oportunidade para conhecer a diversidade e as histórias por trás dos cada vez mais prestigiados queijos artesanais brasileiros.