

O que esperar da próxima safra brasileira?

A edição 2026 da Avaliação Nacional de Vinhos confirma duas tendências em curso: o vinho brasileiro saiu da Serra Gaúcha e ampliou o repertório de uvas

AFFONSO NUNES

Das garrafas de Tannat dividiram as notas máximas da 34ª Avaliação Nacional de Vinhos, apresentada em 17 de outubro em Bento Gonçalves (RS): uma da Batalha Comercial de Vinhos, em Candiota, no coração da Campanha; outra da Larentis, na Serra Gaúcha. Ambas receberam 97 pontos num evento que não distribui medalhas, não elege campeões, mas serve de



O evento final da 34ª Avaliação Nacional da Safra recebeu 800 convidados entre enólogos, sommeliers, crítica especializada e apreciadores

termômetro para o que esperar da próxima safra dos vinhos brasileiros. Os produtores não inscrevem rótulos prontos, mas amostras de variedades — vinhos de uma única casta, que poderão ser comercializados assim ou compor cortes, com a decisão final a cabendo ao enólogo. Chegar às 16 taças que subiram ao palco leva três filtros. Entre 3 e 24 de agosto, um representante da Associação Brasileira de Enologia

(ABE) foi a cada vinícola retirar quatro garrafas direto do tanque, da barrica ou do lote engarrafado, identificadas apenas por um número, sem rótulo. De 1º a 4 de setembro, 109 enólogos passam quatro dias e oito turnos diante de 5.121 taças, em degustação às cegas sob protocolo da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, registrando notas em computadores individuais. Cada vinho recebe uma nota por degustador; a classificação usa a mediana, com a média simples como desempate. Ficam os 30% de maior nota de cada categoria

— não dos 558 no conjunto. Foi assim que 191 amostras de 50 vinícolas chegaram ao grupo dos mais representativos, com larga maioria gaúcha: 167, proporcional aos cerca de 90% da produção nacional que o estado responde. São Paulo somou sete; Santa Catarina e Distrito Federal, quatro cada; Bahia, três; Goiás e Minas Gerais, duas cada; Paraná e Rio de Janeiro, uma. Mas as 16 amostras apresentadas no evento final não são as 16 maiores notas gerais. São cotas fixas por categoria — duas bases para espumante, duas de brancos não aromáticos, duas de brancos

aromáticos, uma de rosé, duas de tintos jovens e sete de tintos — preenchidas em ordem decrescente de mediana, com no máximo uma amostra por empresa e limite por variedade. Em nenhum ponto o regulamento fixa cota por estado ou região. Ao fim, um painel redigiu os escolhidos; se mais de um terço dos votos pedir a desclassificação, o vinho cai e é substituído. As 16 garrafas reúnem doze variedades. Chardonnay e Pinot Noir aparecem como base de espumante na Casa Valduga e na Geisse e voltam em branco e tinto jovem. A Chenin Blanc da Cooperativa São João, de Farroupilha, chegou a 95 pontos; o Rebo da Campestre, de Campestre da Serra, e o Teroldego da Don Guerino, de Alto Feliz, a 96. O Marselan da Mioranza e o corte de Syrah, Marselan e Cabernet Franc da Villa Triacca completam o time das castas menos óbvias. “Ver essa qualidade se expressar em tantos estados, com diferentes condições de clima, solo e formas de produzir demonstra a capacidade técnica dos nossos profissionais”, afirma Mário Lucas Ieggli, presidente da ABE, que completa 50 anos em 2026. Os resultados completos, com as 16 amostras e suas notas, estão em www.enologia.org.br.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Cultura japonesa

O Carioca Matsuri 2026 acontece de 31 de outubro a 2 de novembro, no Riocentro, reunindo gastronomia, artes plásticas, música, poesia e entretenimento em uma imersão na cultura japonesa. O festival é inspirado no legado do Rio Matsuri, que reuniu historicamente mais de 120 mil pessoas. Entre os destaques gastronômicos, os chamativos doces em formato de bichos. A programação acontece das 11h às 22h. Ingressos à venda pela Ticketmaster. Crianças de até 10 anos e 11 meses têm entrada gratuita se acompanhadas por um adulto pagante.



Dupla gastronômica

A Burgers Rio, primeira hamburgueria no estilo smash house do Rio, e a Izzas Pizzaria, especializada em pizzas neo napolitanas, uniram forças para uma operação no Leblon. No formato store in store, as marcas compartilham o endereço, mas mantêm cozinhas, cardápios e identidades totalmente independentes. A proposta é atender grupos com diferentes preferências gastronômicas, reunindo hambúrgueres e pizzas na mesma mesa. Entre os destaques estão o Smash Bacon e as pizzas Old School e Parma.



Um sanduíche Halloween

A Low Fire Smokehouse entra no clima de Halloween com uma criação que leva a proposta da data também para o cardápio. Nos dias 30 e 31 de outubro, a casa serve o HeartBreaker, um sanduíche especial preparado com coração confitado em tallow defumado, queijo e maionese de alho, dentro de uma baguete francesa. A escolha do coração brinca com o imaginário da data, mas mantém uma das principais características da cozinha da casa: o uso do fogo, da defumação e de preparos lentos para trabalhar carnes e diferentes cortes.