

vinhozinho

A REVISTA

CONTRARRÓTULO

A VERDADE FICA NO VERSO · MAIS VINHO · MENOS FRESCURA

EDIÇÃO Nº 2 · OUTUBRO DE 2026



O lacre rompeu. Deu Serra Gaúcha, com Brasília à mesa.

Os 16 vinhos que representam a Safra 2026, lidos três dias depois e sem reverência:
o que são, o que não são e o que muda na prateleira.

ACONTECEU

Os 16 da Safra 2026

NA TAÇA

Tinto gelado
não é heresia

DA URNA

Deu argentino de novo

A CASA EM OBRA

Tudo o que estreou
desde setembro

Uma lista não é uma leitura

No sábado, 17, a lista dos representativos da Safra 2026 rodou o país em uma hora. Esta edição chega três dias depois, e o atraso é de propósito.

Centenas de pessoas em Bento Gonçalves descobriram ao mesmo tempo quais vinhos representam o ano. Em seguida, a lista estava em todo lugar, copiada, colada e com a mesma foto.

Uma lista diz quem. Não diz o que isso significa pra quem está parado na frente de uma prateleira de supermercado com sessenta reais no bolso. A Nº 1 prometeu responder a essa pergunta, e a resposta está nas páginas 3 e 4: o que saiu, de onde, em que estilo e o que dá pra levar disso pra casa hoje (pouco) e daqui a um ano (bastante).

Tem uma regra no regulamento da prova que a maior parte das manchetes vai ignorar: os dezesseis **não podem ser divulgados como os melhores da Avaliação Nacional**. São os representativos da safra,

e a diferença está no riscado da página 6. A casa obedece ao regulamento mesmo quando ele atrapalha a manchete.

Mudou tanta coisa no site desde setembro que a revista ganhou três páginas pra contar. A urna se aposentou depois da Rodada Nº 2 e deu lugar ao Ranking da mesa, em que ninguém precisa votar: quem gostou, brindou. A busca passou a conhecer mais de 50 mil rótulos e a ler a foto de um. A Carta de Vinho começou pelo Rio. E o site aprendeu inglês e o português de Portugal. Está tudo nas páginas 9 a 11, separado pelo que você quer fazer.

A Nº 3 sai em 20 de novembro, um dia depois do Beaujolais Nouveau, e já de olho na garrafa de fim de ano.

Quem está na lista de e-mail recebe antes: cada edição chega na caixa de entrada no dia 19 e só no dia 20 aparece no site.



Os 16 que contam a Safra 2026

Dia 17 de outubro, Bento Gonçalves: o lacre rompeu diante de centenas de pessoas, com dezesseis vinhos provados ali mesmo, às cegas.

16

vinhos representativos, de dezesseis vinícolas diferentes

12

uvas, sozinhas ou em corte

3

unidades da Federação: RS, SC e DF

Os dezesseis saíram dos 30% mais bem avaliados de cada categoria, pela mediana das notas da banca, com no máximo uma amostra por empresa. É por isso que nenhuma vinícola aparece duas vezes e que um branco e um tinto nunca disputaram o mesmo lugar.

UVA · ESTILO	VINÍCOLA	CIDADE	NA CASA
1 Chardonnay e Pinot Noir Base de espumante	Casa Valduga	Bento Gonçalves (RS)	tem ficha
2 Chardonnay e Pinot Noir Base de espumante	Vinícola Geisse	Pinto Bandeira (RS)	tem ficha
3 Chenin Blanc Branco não aromático	Cooperativa Vinícola São João	Farroupilha (RS)	
4 Chardonnay Branco não aromático	Nova Aliança	Flores da Cunha (RS)	
5 Sauvignon Blanc Branco aromático	Quinta da Neve	São Joaquim (SC)	
6 Moscato Giallo Branco aromático	Vinícola Giacomini	Flores da Cunha (RS)	
7 Cabernet Sauvignon Rosé	Cerro de Pedra	Pinheiro Machado (RS)	
8 Pinot Noir Tinto jovem	Cooperativa Vinícola Aurora	Bento Gonçalves (RS)	tem ficha
9 Cabernet Sauvignon Tinto jovem	Maison Forestier	Garibaldi (RS)	
10 Marselan Tinto	Vinícola Mioranza	Flores da Cunha (RS)	tem ficha
11 Rebo Tinto	Vinícola Campestre	Campestre da Serra (RS)	
12 Teroldego Tinto	Vinícola Don Guerino	Alto Feliz (RS)	tem ficha
13 Cabernet Sauvignon Tinto	Vinícola Miolo	Bento Gonçalves (RS)	tem ficha
14 Syrah, Marselan e Cabernet Franc Tinto	Villa Triacca	Brasília (DF)	
15 Tannat Tinto	Batalha	Candiota (RS)	tem ficha
16 Tannat Tinto	Vinhos Larentis	Bento Gonçalves (RS)	tem ficha

Nove dos dezesseis são tintos, e a lista traz uva que pouca gente conhece pelo nome: o Rebo, um cruzamento italiano de Merlot com Teroldego. Os dois primeiros ainda nem são espumantes: são vinho base, o vinho tranquilo que vira espumante na segunda fermentação. **Oito das dezesseis vinícolas já têm ficha na casa**, de outros rótulos; a amostra provada em Bento, não.

Fontes: Associação Brasileira de Enologia, resultado da XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos (17/10/2026) · Regulamento da XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos (2026) · Base de rótulos do vinhozinho.com.br, conferida em 18/10/2026.

O que muda na sua prateleira

Três perguntas que a lista não responde, resolvidas com ela na mão.

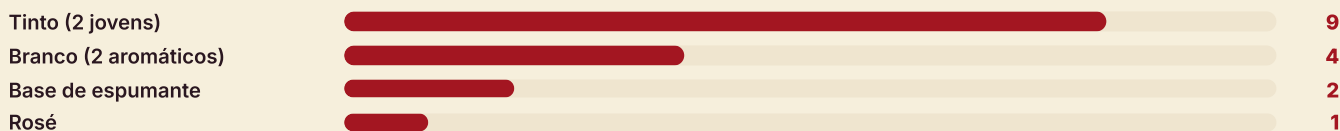
1 · DE ONDE VEIO A SAFRA?

Onze das dezesseis vinícolas são da [Serra Gaúcha](#). As outras cinco vêm da Serra do Sudeste (Pinheiro Machado), da Campanha Gaúcha (Candiota), dos Campos de Cima da Serra, da Serra Catarinense (São Joaquim) e de Brasília. A notícia maior está um degrau abaixo. Entre os 191 vinhos dos 30% mais representativos, pela primeira vez aparecem oito estados e o DF: além do Rio Grande do Sul (167), São Paulo (7), Santa Catarina e o DF (4 cada), Bahia (3), Goiás e Minas Gerais (2 cada), Paraná e Rio de Janeiro (1 cada).



2 · EM QUE ESTILO O BRASIL FOI BEM ESTE ANO?

Tinto ocupou mais da metade da lista. Mas placar aqui não é campeonato: cada categoria concorre só consigo mesma, pela regra dos 30% da página anterior.



3 · O QUE VOCÊ ENCONTRA HOJE, E O QUE SÓ DAQUI A UM ANO?

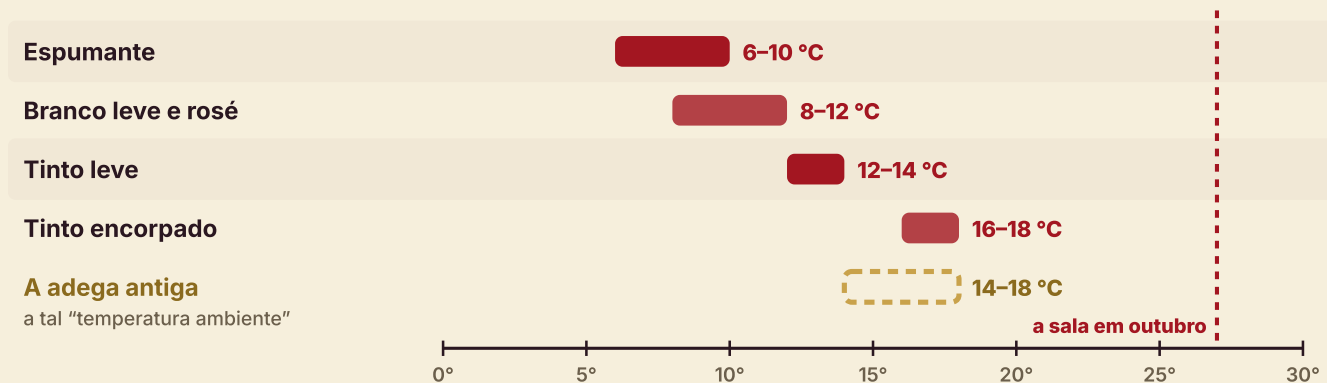
Hoje, a mesma uva da mesma vinícola, em rótulo que já tem ficha na casa: o [Teroldego da Don Guerino](#), o [Tannat da Larentis](#) e o [da Batalha](#), o [Pinot Noir da Aurora](#), o [Cabernet Sauvignon da Miolo](#), o [Chardonnay da Casa Valduga](#), o [Nature da Geisse](#). Não é o vinho provado em Bento, é a vinícola que o fez. A Safra 2026 em garrafa chega aos poucos; quando estiver na prateleira, o Garimpo prova e diz o preço.

Por que importa: vinho representativo não vira promoção de supermercado na semana seguinte. O que muda primeiro são a carta de restaurante e o catálogo das lojas especializadas; a gôndola vem depois, quando a próxima safra dessa vinícola chegar. Guarde o nome das regiões, não só o dos rótulos. O preço conferido sai no Garimpo, de garrafa que a casa bebeu.

Fontes: Associação Brasileira de Enologia, resultado da XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos (17/10/2026) · Base de rótulos do [vinhozinho.com.br](#), conferida em 18/10/2026.

Tinto gelado não é heresia

A regra de servir tinto “em temperatura ambiente” foi escrita num lugar onde o ambiente tinha dezesseis graus. Em outubro, no Brasil, ele chega perto de trinta.



“Temperatura ambiente” é um conselho velho e europeu. O ambiente de que ele fala é o de uma adega antiga, entre 14 e 18 graus o ano todo. Trazida pra uma sala brasileira de outubro, a mesma frase manda servir o tinto quente, e aí o álcool passa na frente da fruta e o vinho parece mais pesado do que é.

A régua da casa é a do Guia Nº 9 e cabe no que dizem a Decanter, o Comité Champagne e a Embrapa. Na taça o vinho esquenta depressa: um

tinto servido a 18 vira 22 em pouco tempo. Na dúvida, **erre pro frio**.

Quem mais ganha com a geladeira é o tinto leve: Pinot Noir, Gamay (a uva do Beaujolais Nouveau, que chega em novembro), Corvina, um Merlot jovem. Vinte minutos na geladeira resolvem. Pra quem tem pressa, o Guia Nº 16 ensina o balde com água, gelo e sal, que leva uma garrafa de 24 graus a 3 em pouco mais de meia hora.



O ENOCHATO DISSE:

~~“Tinto, em temperatura ambiente.”~~

→ Ambiente de 1850.

O conselho nasceu numa adega de pedra a 16 graus. Na sala de outubro, vinte minutos de geladeira.

Missão do mês: pegue um tinto leve, deixe vinte minutos na geladeira e prove ao lado de uma taça servida direto do armário. Depois conte na Garrafa Aberta qual você preferiu. E com calor, água do lado: um copo entre uma taça e outra (SOS da casa: vinhozinho.com.br/verdade#hidratacao).

Pra marcar no calendário

23 OUT

Dia do Champagne

Quarta sexta de outubro. Pretexto pra abrir um espumante; o brasileiro feito pelo mesmo método está no [Guia Nº 12](#).

7 NOV

Dia Internacional do Merlot

A uva que o Brasil faz bem e esquece de contar.

11 NOV

São Martinho, em Portugal

Castanha assada e vinho novo provado pela primeira vez.

12 NOV

Dia Internacional do Tempranillo

Segunda quinta de novembro. A uva do Rioja e, com outro nome, do Douro: Tinta Roriz.

19 NOV

Beaujolais Nouveau

Terceira quinta de novembro, liberado à meia-noite, no fuso de cada país. Tinto leve de Gamay, servido fresco: a página 5 em forma de garrafa.

20 NOV

Contrarrótulo Nº 3

Quem está na lista de e-mail recebe no dia 19, antes do site.

E até 6 de dezembro a Feira da Trufa Branca de Alba segue aos sábados e domingos, no Piemonte.

O RISCADO DO MÊS

~~“Eleito o melhor vinho do Brasil”~~

→ representativo da safra

Os dezesseis não podem ser divulgados como os melhores da Avaliação Nacional, e quem proíbe é o regulamento da própria prova: eles foram escolhidos pra representar a safra, cada um dentro da sua categoria. A Avaliação não é concurso, não distribui medalha e não monta pódio. Quando um anúncio vender um deles como “o melhor do Brasil”, está dizendo uma coisa que a prova não disse.

Como conferir em dez segundos: procure “representativo” ao lado de “Safra 2026”. Medalha na garrafa é outra história, de prova diferente: vale perguntar de qual concurso ela veio.

Fontes: Regulamento da XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos (2026) · Discover Beaujolais · Comité Champagne · WSET · Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba.

A Rodada Nº 2 fechou, e deu argentino de novo

Branco de supermercado até R\$ 50, votado por quem paga a própria garrafa. Nunca por anunciante.

1º Cava Negra Torrontés · Argentina, indicação da Bela

35%

2º 120 Santa Rita Sauvignon Blanc · Chile

18%

3º Trapiche Vineyards Chardonnay · Argentina

12%

Duas rodadas, dois argentinos no topo. Na de tinto foram dois Malbec, com um corte nacional empatado no segundo lugar; na de branco, uma uva que quase ninguém pede pelo nome, a Torrontés, aromática, de flor e de fruta branca, que chegou à urna por indicação de uma leitora. A mesa achou o que a gôndola não anuncia. Os outros rótulos ficaram atrás, e o placar inteiro está na página Rankings.

A urna se aposenta. Entra o Ranking da mesa.

A urna ensinou que votar dá trabalho e brindar não dá. A partir de outubro, a página Rankings se monta sozinha: as garrafas abertas da mesa e os garimpos da casa, ordenados pelos brindes que receberam no mês. **Ninguém vota; quem gostou, brindou.** Zera todo dia 1º. Posição continua sem preço: um brinde por pessoa, e ele se desfaz com outro clique.

O ranking do mês que vem começa na Garrafa Aberta. Conta a garrafa que você abriu, com foto, se quiser.

Quem abriu, mostrou

A Garrafa Aberta ganhou as primeiras fotos da mesa em setembro, e em outubro vieram mais. Tiradas em casa, do jeito que o vinho é bebido de fato: sem estúdio e sem pose.



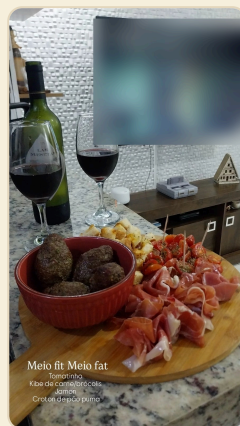
leh_champanhe · Perro Callejero, 25 de setembro. A primeira foto da mesa.

“Nosso companheiro, barato e bom para tomar durante a semana.”



andressa · Diablo Crystal Sauvignon Blanc 2025, 3 de outubro.

“Mais doce do que eu gostaria.”



loren.rezende · Las Mesetas Merlot 2025, 9 de outubro. O rótulo não estava na busca; entrou no mesmo dia. Na ficha dela:

abre e espera meia hora; vai bem levemente gelado.



ale.monteiro · Amalaya Corte Único 2024, 14 de outubro. A quarta foto dele na mesa desde setembro.

“Chocolate, baunilha e pimenta. Excelente.”

Também estão na mesa, sem foto, duas garrafas indicadas pelo formulário dos Rankings: Portada Tinto (Fabi) e Benjamin Malbec (Js-Jardy).

A casa bebeu e carimbou



Krontiras Cosmic Amber
R\$ 150–200 · **Patinha de Ouro**



Flor de Crasto Tinto 2023
R\$ 100–150 · **Patinha de Ouro**



Quinta de Pancas Grande Reserva 2021
R\$ 150–200 · **Patinha de Ouro**



Séptima Obra Reserva Chardonnay 2024
R\$ 50–100 · **Patinha da Indie**



Giulio Straccali Chianti 2024
R\$ 100–150 · **Patinha de Ouro**



Júlia Florista Tinto
até R\$ 50 · **Patinha da Indie**

Fotos da casa e da mesa, publicadas no Garimpo e na Garrafa Aberta. Faixas conferidas em loja ou e-commerce entre 16 de setembro e 12 de outubro de 2026.

A sua pode estar na Nº 3. Abriu uma garrafa? Conta na Garrafa Aberta, com foto, se quiser, e uma linha que é só sua.

Fotografe o rótulo. A casa lê.

Garrafa na mão e nome estranho? Em vez de digitar, aponte a câmera. A casa lê o rótulo, acha o vinho entre os 50 mil da busca e abre a ficha. Quatro passos; só pede a sua adega, que é grátis.

1



Aponte a câmera

Na busca de vinhos, toque em **"Foto do rótulo"**. Vale foto da galeria também. No celular, o atalho **"Que vinho é este?"** já abre com a câmera pronta.

2



A casa lê o rótulo

Em segundos: vinícola, nome, uva, safra, país. A leitura aparece como **"Lemos no rótulo: ..."**, pra você conferir antes de seguir. São dez leituras por dia, por pessoa.

3



A busca acha o vinho

A leitura vira busca nos 50 mil rótulos. O cartão diz **"É este"**, **"Pode ser este"** ou **"Da mesma vinícola, a casa tem estes"** e abre a ficha: faixa de preço, nota da galera, frase da casa, parecidos.

4



Não está? Ele entra

Toque em **"Me avise quando ele entrar"**: o rótulo vai pra fila de conferência da casa e você recebe um e-mail no dia em que ele chega. Ou **"Abri este"**, e a foto já vai pronta pro seu post na Garrafa Aberta.

ONDE FICA

vinhozinho.com.br/busca-vinhos, o botão embaixo do campo. Na adega, o **"Foto do rótulo"** do **"Abri uma garrafa"**.

O QUE A CASA GUARDA

Só o nome do vinho lido, sem a foto e sem o seu nome. A foto vai só pra ser lida e não fica guardada.

ACONTECEU

O Las Mesetas Merlot da loren.rezende (página 8) não estava na busca. Entrou no mesmo dia.

Tudo o que estreou desde setembro

Não cabia em meia página, como coube na Nº 1. A casa separou pelo que você quer fazer. Tudo de graça, a maior parte sem cadastro.

50 mil

rótulos na busca

54

países

16

partes no Guia

100

termos no glossário

12

cartas de restaurante do Rio

3

versões do site

QUERO ACHAR UM VINHO

- **A busca conhece mais de 50 mil rótulos** e entende a frase inteira: “tinto até 80 pra churrasco”, “vinho de presente pra quem entende, até 400”. Errou a digitação? Ela corrige e avisa; na dúvida, pergunta: “Você quis dizer...?”
- **Foto do rótulo:** o passo a passo está na página 9.
- **Cada vinho tem ficha própria**, com a média pública e a nota da galera ao lado; nos rótulos da casa, também o “O preço bate?”, pra dizer se achou mais caro ou mais barato.
- **Comparar lado a lado:** até três vinhos numa tabela, sem vencedor.
- **Presentear:** diga pra quem é, quanto a pessoa entende e quanto você quer gastar; a casa indica a garrafa e escreve o cartão.
- **“Me avise quando ele entrar”:** o rótulo fotografado que a busca ainda não tem vira aviso por e-mail no dia em que ele chega.

VOU JANTAR FORA

- **Carta de Vinho, começando pelo Rio:** 12 cartas em 13 endereços, mais de mil rótulos, a carta inteira de cada casa, do mais em conta pro mais caro, com busca por bairro, uva e preço.
- Só carta publicada pelo próprio restaurante, em ordem alfabética: ninguém paga pra ficar na frente.
- Um número que só a Carta mostra: **na mesa, a garrafa custa, na mediana, uma vez e meia a faixa de loja.**

Na loja

a faixa conferida

 **1×**

Na mesa do Rio

mediana das cartas

 **1,5×**

E ainda estreou

ABRI UMA GARRAFA

- **A Minha Adega virou diário:** estante, marcos, retrospectiva pra compartilhar e o passaporte com o carimbo de cada nível.
- **Brindar e À mesa:** brinde em garrafa, em garimpo e em fala; conversa embaixo de cada Garrafa Aberta.
- **Avisos:** quando alguém responde a você, fala na sua garrafa ou brinda o seu vinho, chega e-mail, e no celular também. Cada tipo de aviso tem o seu botão de desligar.
- **A adega vira app:** “Instalar o Vinhozinho” (no iPhone, “Adicionar à Tela de Início”) e pronto, sem loja de aplicativo.

QUERO BRINCAR

- **Rótulo do Dia:** um rótulo por dia pra adivinhar, com sequência e desafio pra mandar a um amigo.
- **Seu Paladar:** o teste que diz por onde começar.
- **Festinha:** a conta do vinho, quantas garrafas pra quantas pessoas.

QUERO APRENDER

- **O Guia foi de 6 pra 16 partes,** com as dúvidas que mais vão parar no Google, e duas práticas: abrir a garrafa (e o espumante) e gelar rápido.
- **Nível 2:** 12 uvas e 10 regiões, cada uma com o desenho a nanquim da casa.
- **Glossário com 100 termos** e o Guia de Bolso montável: escolha os seus 20 e baixe o PDF.
- **A uva da semana:** toda segunda, uma uva, três vinhos pra começar e uma palavra do glossário; as semanas passadas ficam guardadas.
- **Taça em Tela:** 19 filmes, documentários e séries pra ver com uma taça.
- **Viagens:** Roteiros Nº 8 e Nº 9, Chapada Diamantina e São Roque.

PRA QUEM FAZ E PRA QUEM SERVE

- **“É o produtor deste vinho?”:** o campo na ficha pra vinícola mandar os dados oficiais. A régua é a mesma que trouxe os 15 vinhos da Peruzzo, de Bagé: a página do produtor vale mais que a da loja.
- **“É o seu restaurante?”:** o mesmo na Carta, pra corrigir, mandar a carta nova ou sair.

O site em outras línguas: o Vinhozinho agora tem versão em inglês e em português de Portugal. A bandeirinha no menu troca a língua.

Tem coisa que estreou em barrica e vai mudar com o que vocês mandarem. Viu algo errado? Toda ficha tem um “Avisar a casa”.

O robô que recusou o upgrade.

O Simov é uma TV de tubo aposentada. Não quer ser atualizado: quer ser querido.
O Bug, vira-lata caramelo, guarda o osso e responde sem dizer nada. Pra ler com a
taça na mão e mandar pra quem precisa.



UM QUADRO POR VEZ

Cada tirinha é um carrossel: arraste até o último slide, que traz a tira inteira.

UMA FRASE NO FIM

A última linha não explica a piada: confessa.

UMA COR SÓ

Preto, branco e caramelo. A cor é o cachorro.

@asimovart · no Instagram

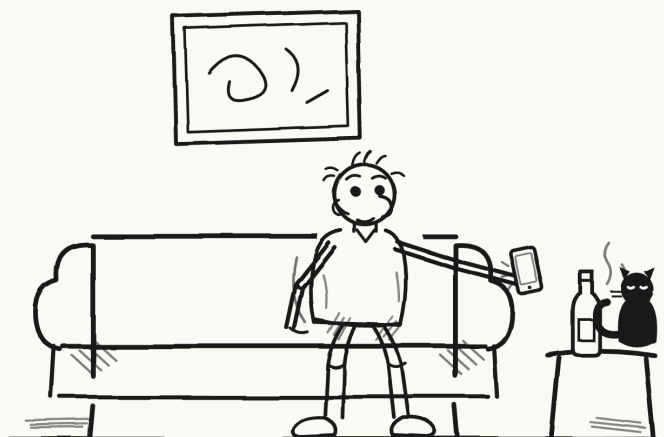
Anúncio da casa, entrou de graça: irmão não paga mesada. Publicidade externa, quando houver, será rotulada do mesmo jeito e nunca estará dentro do conteúdo.

SÓ PARA QUEM LÊ

☞ TIRINHAS DA CASA · EDIÇÃO ESPECIAL

Tirinha da Edição Nº 2

O leitor.



Indie 🐾

“Ele fotografa o rótulo. Ela já leu.”

EXCLUSIVA DESTA EDIÇÃO · NÃO VAI PRO INSTAGRAM

Toda Contrarrótulo traz uma tirinha da casa que não vai para o Instagram. É o mimo de quem lê a revista. A série de domingo continua no @vinhozinho, com numeração própria; esta tem a dela e fica só aqui dentro.

vinhozinho



*“Representar a safra
não é vencer ninguém.”*

Contrarrótulo Nº 2 · outubro de 2026

Fontes desta edição: Associação Brasileira de Enologia · Regulamento da XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos · Embrapa Uva e Vinho · Decanter · Comité Champagne · Cook's Illustrated · Discover Beaujolais · WSET · Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba · urna, guias, base de rótulos, Carta de Vinho e busca do próprio vinhozinho.com.br.

Sem fonte, não publica. O anúncio desta edição é da família e está rotulado. Preço citado aqui é faixa de loja ou e-commerce, com a data da conferência.

Achou um erro? Tem sugestão de pauta? Fala com a casa no Instagram, @vinhozinho.

CONTEÚDO PARA MAIORES DE 18 ANOS · BEBA COM MODERAÇÃO
UMA PUBLICAÇÃO DO VINHOZINHO.COM.BR, ENGARRAFADA SEM PRESSA PELA NADA S/A
MAIS VINHO · MENOS FRESCURA · DESCOMPLICANDO DESDE 2012 · BRASIL