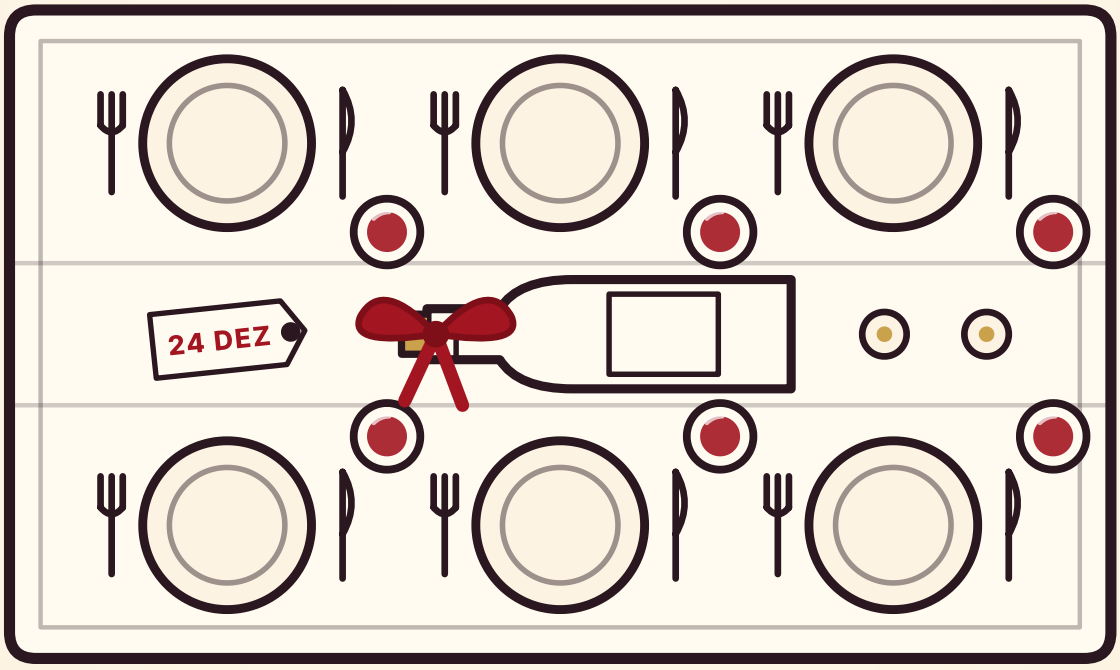
vinhozinho
A REVISTA

CONTRARRÓTULO

A VERDADE FICA NO VERSO · MAIS VINHO · MENOS FRESCURA

EDIÇÃO Nº 3 · NOVEMBRO DE 2026



A garrafa de fim de ano, *sem pânico.*

Quantas garrafas pra ceia, qual presente acerta e qual espumante pôr pra gelar. E o que o Beaujolais Nouveau, aberto na quinta, 19, ensina sobre beber o vinho do ano.

ACONTECEU
Dois hemisférios, um mês

NA TAÇA
Vinho novo não é vinho ruim

DA MESA
@juniorbroilo já é Reserva

A CASA EM OBRA
O código de barras e as vinícolas

EDITORIAL

O vinho não precisa esperar

Na quinta-feira, 19, o Beaujolais Nouveau chegou às prateleiras do mundo inteiro, na data que a lei francesa fixa desde 1985: a terceira quinta-feira de novembro. Esta edição sai na mesma semana e passa o mês inteiro olhando pra dezembro.

É um tinto de dois meses, feito pra beber antes do Natal, e todo ano alguém torce o nariz: vinho de criança, vinho de festa, vinho que não guarda. A casa achou que era o pretexto certo.

Porque a garrafa de fim de ano dá um pânico que não precisava dar. A conta de quantas levar tem regra (página 4). O presente tem a pergunta certa a fazer, e a casa faz por você. O espumante brasileiro feito pelo método da Champagne está na prateleira o ano inteiro; dezembro é só quando todo mundo lembra. E a ideia de que vinho bom é vinho velho, que faz tanta gente guardar garrafa até ela passar do ponto, a página 5 risca.

Em outubro a mesa deu um show à parte, e ele tem nome: o @juniorbroilo abriu dezoito garrafas desde 21 de outubro, entre elas um super toscano de 2005 e um branco espanhol de 2009, e contou cada uma na Garrafa Aberta. Já é Reserva, um nível acima da conta da casa. Está na página 7, e é o melhor argumento a favor de guardar vinho, desde que se saiba qual.

No site, enquanto isso, a busca passou a ler código de barras sem pedir cadastro, três mil vinícolas ganharam página, a Carta de Vinho chegou a São Paulo, o Guia ganhou treze partes e a foto do rótulo agora lê até o lado de trás da garrafa. Está tudo nas páginas 8 e 9.

A Nº 4 sai no domingo, 20 de dezembro, quatro dias antes da ceia.

> **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.**

03 ACONTECEU — Dois hemisférios, um mês

04 A LEITURA — A ceia em três contas

05 NA TAÇA — Vinho novo não é vinho ruim

06 VAI ACONTECER — A agenda e o riscado do mês

07 DA MESA — @juniorbroilo já é Reserva

08 A CASA EM OBRA — O código de barras e o que mais estreou

10 PUBLICIDADE — O irmão que não bebe

11 SÓ PRA QUEM LÊ — A tirinha da edição

12 CONTRACAPA — Fontes e o recado do fim



Dois hemisférios, um mês

Enquanto a Europa fechava a vindima de 2026, a Serra Gaúcha floria a de 2027. O vinho tem dois calendários, e novembro é quando eles se cruzam.

36,7 mi

de hectolitros: a vindima francesa de 2026, revista pra cima em novembro, 3% acima de 2025 e ainda 10% abaixo da média de cinco anos

227 mi

de hectolitros: o mundo em 2025, no balanço da OIV de maio de 2026, o terceiro ano seguido de produção baixa

4,4 mi

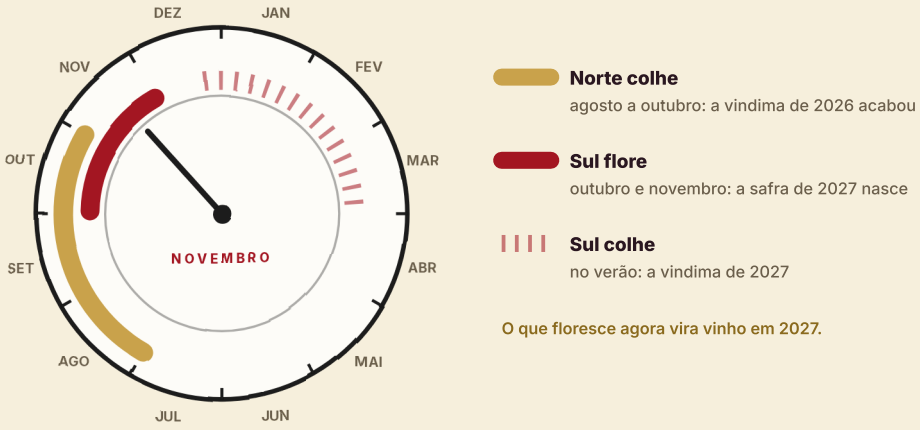
de hectolitros: o que o Brasil bebeu em 2025, recorde (OIV, maio de 2026)

No Hemisfério Norte, a colheita de 2026 acabou em outubro, e o balanço da França veio com um alívio pequeno: no dia 6 de novembro o Ministério da Agricultura revisou a estimativa pra cima, pra 36,7 milhões de hectolitros, 3% acima de 2025 e ainda 10% abaixo da média dos últimos cinco anos. A OIV costuma publicar em novembro as primeiras estimativas do mundo inteiro; em 2025 saíram no dia 12, e o balanço fechado, em maio, deu 227 milhões de hectolitros, o terceiro ano seguido de produção baixa. O número de 2026 a casa publica na página da revista assim que a OIV soltar.

No Hemisfério Sul é o contrário: a safra de 2027 está nascendo. Em outubro a Serra Gaúcha floriu, com geada tardia em alguns vinhedos de uvas precoces, e mesmo assim a Emater não via, no fim do mês, "indicativos de prejuízos significativos" na Serra. No noroeste do estado, na região de Santa Rosa, as bagas já estavam perto do tamanho final, mas a chuva na floração deve deixar menos bagas por cacho. É cedo pra prometer qualquer coisa: entre a flor e a colheita há o verão inteiro.

O que isso tem a ver com a sua prateleira: o vinho que você compra em dezembro é, quase sempre, da safra do ano passado ou da retrasada. A safra do rótulo diz de que ano é a uva; o verbete Safra do glossário explica.

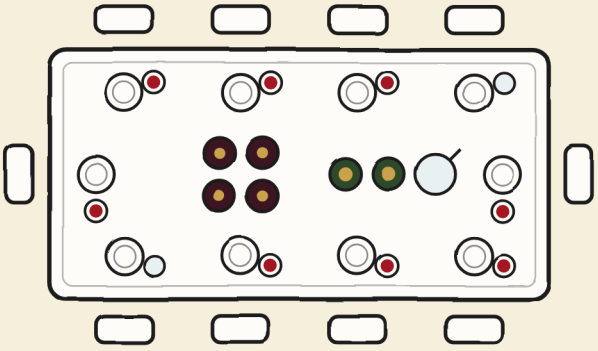
Tradução sem sommelier-ês: o vinho da sua ceia já estava na garrafa antes de qualquer uma dessas flores.



Fontes: OIV, "2025 World Wine Production First Estimates" (12/11/2025) e "State of the World Wine Sector in 2025" (maio de 2026) · Ministério da Agricultura da França (Agreste), Infos rapides Viticulture nº 143 (6/11/2026) · Emater/RS-Ascar, Informativos Conjunturais nº 1941 (15/10), 1942 (22/10) e 1943 (29/10/2026) · Glossário do vinhozinho.com.br (Safra).

A ceia em três contas

Quantas garrafas, qual presente e qual espumante. As três perguntas de dezembro, respondidas em novembro, que é quando ainda dá tempo.



10 à mesa
8 bebem vinho, 2 não

4 garrafas de vinho
meia garrafa por quem bebe

2 espumantes
um a cada 6 que bebem, pro brinde

1 · QUANTAS GARRAFAS?

A regra da casa, a mesma da Festinha: meia garrafa por pessoa que bebe, mais um espumante a cada seis pessoas que bebem, pro brinde, sempre arredondando pra cima. Uma garrafa dá cinco taças de 150 ml (Guia Nº 17). Pra uma ceia de dez pessoas, oito bebendo: quatro garrafas de vinho e dois espumantes. A comida decide a cor: peru, tender e bacalhau combinam com branco e espumante, mais do que com o tinto de sempre. Água na mesa, sempre: um copo entre uma taça e outra deixa a ceia longa (SOS da casa: vinhozinho.com.br/verdade#hidratacao).

2 · QUAL PRESENTE?

A pergunta certa é "quanto a pessoa entende", mais do que "qual é o melhor vinho". Pra quem entende, a casa procura entre os 10% mais bem avaliados do mundo, e aí o preço sobe: até R$ 200, tinto nessa régua com preço conferido quase não existe. Pra quem está começando, vale mais um rótulo conhecido, de uva conhecida, que a pessoa vai achar de novo na loja. O Presentear pergunta isso, mais a ocasião, o gosto e o valor, indica três garrafas de vinícolas diferentes e escreve o cartão.

3 · QUAL ESPUMANTE?

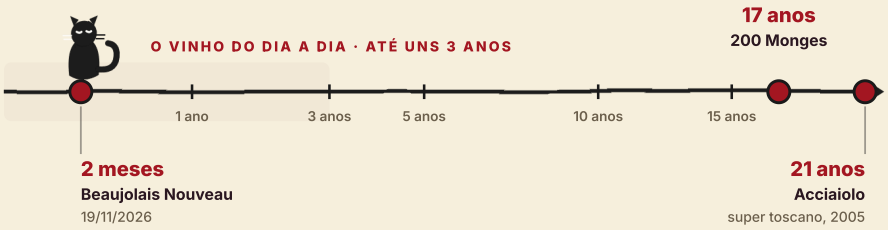
O brasileiro faz espumante bem, e o método é o mesmo da Champagne: a segunda fermentação dentro da garrafa (Guia Nº 12). A diferença entre brut, extra brut e nature é o açúcar, e a régua está no Guia Nº 18, com um aviso: extra dry é mais doce que brut, ao contrário do que o nome sugere. Pra ceia, brut resolve do começo ao fim. Gelar: espumante vai a seis a dez graus (Guia Nº 9), e o balde com água, gelo e sal deixa a garrafa pronta em 15 a 20 minutos (Guia Nº 16).

> **Por que importa:** dezembro é o mês em que a prateleira enche de rótulo que ninguém conhece, com laço. Nome de vinícola que você já viu o ano inteiro vale mais que laço. E a faixa que a casa confere é a do preço cheio: a promoção de um dia não muda a faixa (página 6).

Fontes: Festinha, Presentear e os Guias Nº 9, 12, 16, 17 e 18 do vinhozinho.com.br, com as fontes deles (Comité Champagne, Cook's Illustrated, Regulamento (UE) 2019/33).

Vinho novo não é vinho ruim

O Beaujolais Nouveau tem dois meses de idade e uma data só pra ele. A grande maioria dos vinhos já sai da vinícola pronta pra beber.



Todo ano, na terceira quinta-feira de novembro, um tinto de dois meses sai de uma região ao norte de Lyon e vira festa mundo afora. É o Beaujolais Nouveau, feito de Gamay, colhido no fim do verão europeu, fermentado depressa, em geral pela maceração semicarbônica, a tradição da região (o cacho inteiro, sem esmagar, numa cuba fechada), e engarrafado antes de o outono acabar. A data é lei desde 1985. E 2026 foi ano de pouco Beaujolais: o Ministério da Agricultura francês registrou na região "rendimentos historicamente baixos".

É leve, de fruta, pra servir fresco e beber antes do Natal: não envelhece, e não precisa. E é aí que mora o mito do mês, a ideia de que vinho bom é vinho velho. Quase todo vinho de prateleira já sai da vinícola pronto pra beber, e o do dia a dia vai bem até uns três anos depois da safra. O que ganha com a guarda é minoria: tinto com tanino e acidez de sobra, branco de muita acidez, espumante de longa segunda fermentação, Porto Vintage. O glossário chama isso de vinho de guarda, e quem decide se ele é de guarda é a vinícola, lá no começo.

Quando guardar vale a pena, vale muito, e outubro deu o exemplo na própria casa: o @juniorbroilo abriu um super toscano de 2005 e um branco Gran Reserva de 2009, com "muita vida" (página 7). Os dois foram feitos pra isso. O Beaujolais desta semana não foi, e é tão vinho quanto.



O ENOCHATO DISSE:

~~*"Vinho bom é vinho velho."*~~

→ A maioria já sai pronta pra beber.

O que guarda, guarda porque foi feito pra guardar.
O Nouveau foi feito pra beber no ano.

Missão do mês: **abra o tinto mais novo que achar (um Nouveau, um Gamay ou um Merlot brasileiro da última safra), vinte minutos de geladeira, e conte na Garrafa Aberta se faltou alguma coisa. A casa aposta que não. E água do lado: um copo entre uma taça e outra.**

Fontes: caderno de encargos da AOC Beaujolais (INAO) · Code rural francês, art. D645-17 · Oxford Companion to Wine (o envelhecimento do vinho) · Agreste (6/11/2026) · Glossário do vinhozinho.com.br (Guarda, Safra).

VAI ACONTECER

Pra marcar no calendário 20/11 a 24/12

23 NOV	**Syrah é a uva da semana** Toda segunda uma uva no Guia; depois dela, Chardonnay (30/11), Cabernet Franc (7/12) e Touriga Franca (14/12).
24 NOV	**Dia do Carmenère** Lembra novembro de 1994, quando o ampelógrafo francês Jean-Michel Boursiquot viu que vinhas plantadas no Chile como Merlot eram outra uva, quase sumida da França. A página da Carmenère no Guia conta o resto.
27 NOV	**Black Friday** O riscado do mês está logo abaixo.
4 DEZ	**Dia do Cabernet Franc** Celebrado desde 2015 no dia da morte do cardeal Richelieu, a quem a tradição atribui ter levado a uva pro Loire. É a uva do Chinon, a maior parte do Cheval Blanc e a mãe da Merlot.
20 DEZ	**Contrarrótulo Nº 4** A edição de dezembro, quatro dias antes da ceia.
24 DEZ	**A ceia** A conta está na página 4, e a Festinha faz a sua.

E a OIV costuma publicar em novembro as primeiras estimativas da produção mundial de 2026 (página 3).

O RISCADO DO MÊS

~~"De R$ 249 por R$ 99"~~

→ preço cheio, conferido, com data



Na última sexta de novembro, a prateleira inteira amanhece com dois preços, um riscado e um "por". O riscado é o que interessa conferir. A casa só publica faixa pelo preço cheio, nunca pelo promocional, com o mês da conferência ao lado: promoção de um dia não diz quanto o vinho custa, diz quanto custou naquele dia. Se o "de" de sexta é o preço de quinta, o desconto é de verdade. Se o "de" só apareceu na semana da promoção, a conta não fecha: a Senacon, do governo federal, chama isso de oferta "o dobro da metade".

Como conferir em dez segundos: no Guia Nº 29, a ferramenta "O desconto bate?" EM BARRICA pede o vinho e o preço do anúncio, e a casa diz se ele está abaixo, dentro ou acima do preço cheio que ela viu em 17 lojas grandes, em 12 de novembro. Ela não aponta loja nenhuma: só compara com o que viu, com a data.

Fontes: Code rural francês (Beaujolais Nouveau) · Decanter China, entrevista com Jean-Michel Boursiquot (1994) · Bordeaux Wine Council e Château Cheval Blanc (Cabernet Franc) · Senacon · calendário da uva da semana, Guia Nº 29 e regra de faixa de preço do vinhozinho.com.br.

@juniorbroilo já é Reserva

Ninguém contou tantas garrafas na Garrafa Aberta quanto ele, todas desde 21 de outubro. E passou até a conta da casa, a @vinhozinho, que ainda é Taça.



@juniorbroilo
RESERVA · FUNDADOR

18
garrafas abertas e contadas, com foto e uma linha cada

1.358
pontos em 16 de novembro; o Reserva começa em 800, e a casa tem 705

9
vinhos que ele cadastrou na mão

2005
a safra mais velha que ele abriu, um Castello d'Albola Acciaiolo

Ele abre o que guardou e o que acabou de sair: um Gewürztraminer Vinho Velho do Museu 2009, "Impressionantemente vivo mesmo com anos de guarda"; espumante brasileiro de longa espera ("36 meses de autólise", ele escreveu sobre o Cave Geisse Extra Brut); e, no dia 15, dois da Valmarino, de Pinto Bandeira. E diz o que achou sem cerimônia. Saúde, @juniorbroilo, e obrigado.



@juniorbroilo · Castello d'Albola Acciaiolo 2005, 21 de outubro.

"Belíssimo super toscano com 21 anos de guarda"



@juniorbroilo · Bodegas Vinícola Real 200 Monges 2009, 21 de outubro.

"Gran reserva branco 17 anos de guarda e muita vida"



@juniorbroilo · Catena San Carlos, 23 de outubro.

"Um Cabernet Franc muito bom, para ser excelente precisaria de um toque a mais de acidez (...)"



@juniorbroilo · Bernard-Massard Cuvée de l'Écusson, 25 de outubro.

"Um belíssimo crémant de Luxembourg"

Também abriram garrafa em outubro, antes dele: **@andressa**, **@ale.monteiro** e **@loren.rezende**.

A casa bebeu e carimbou



Viña Sastre Crianza 2021

Ribera del Duero, Espanha · Tempranillo · R$ 200–300 · **Patinha de Ouro** · a casa ganhou de presente

"Espetáculo."



Amalaya Gran Corte 2023

Valle Calchaquí, Salta · Malbec, Cabernet Franc e Tannat · R$ 100–150 · **Patinha de Ouro**

"(...) sozinho é tipo aquele amigo intenso demais pra conversa de elevador, precisa de companhia."

Fotos da Garrafa Aberta e do Garimpo; as falas, como foram escritas. Faixas: a do Amalaya conferida em e-commerce em 22/10/2026; a do Viña Sastre, a do Garimpo de 14/11/2026.

A sua pode estar na Nº 4. Conte na Garrafa Aberta o que você abriu

Aponte o código de barras. Sem cadastro.

A foto do rótulo tem cota, porque gasta a inteligência artificial da casa. O código de barras não gasta nada, e não tem cota.

1



Aponte a câmera

Na busca de vinhos, **"Código de barras"**. No Android e no computador o próprio navegador lê; no iPhone entra um leitor da casa, uma vez só. Vale foto do código e digitar os números.

2



O código vira nome

A casa pergunta ao **Open Food Facts**, uma base aberta e colaborativa, e o nome que vem de lá vira a busca nos 50 mil rótulos. Só o número sai do seu aparelho, e sai pelo servidor da casa.

3



A busca acha o vinho

E diz com que certeza achou: verde, âmbar ou cinza.

O que o código não sabe: o Open Food Facts cobre pouco vinho e quase nada de brasileiro. Cada leitura que não acha fica anotada, e a casa liga os códigos à mão, com conferência.
EM BARRICA Aponte o erro e a casa aprende.

E a foto do rótulo cresceu

TRÊS CORES

Verde: a ficha abre direto. Âmbar: "pode ser este", com o parecido sempre marcado como parecido, e você confirma. Cinza: a casa não tem, anota e avisa quando ele entrar.

DUAS POR DIA

Duas fotos do rótulo por dia, de graça, sem entrar; com a adega, dez. As **Minhas leituras** guardam cada rótulo, e o cartão pra postar sai pronto pro story.

O LADO DE TRÁS EM BARRICA

Quando a frente não basta, a casa pede a foto do contrarrótulo e completa a leitura. Aponte o erro e a casa aprende.

O SEU GOSTO

Um teste de um minuto, e a cada nota sua a casa acerta mais a chance de você gostar do vinho da foto. A nota agora vai de meia em meia estrela.

E ainda estreou

Separado pelo que você quer fazer. Tudo de graça.

50 mil
rótulos na busca
do mundo inteiro

3 mil
vinícolas com página
de 32 países

29
cartas de restaurante
no Rio e em São Paulo

29
partes no Guia
13 novas desde outubro

27 · 30
uvas e regiões
no Nível 2 do Guia

4
línguas
com o espanhol enxuto

QUERO ACHAR UM VINHO

- **Cada vinícola tem página**: 3.044 casas de 32 países, com os rótulos, a nota média, as uvas e as regiões; em quase novecentas, fundação, cidade e site pelo Wikidata. Ninguém paga pra estar lá.
- **Quem gostou deste também gostou de**: na ficha, os vinhos que a mesma turma de quem bebeu avaliou bem. Não é ranking: é a mesma turma.
- **Ficha em barrica**: vinho muito procurado sem a ficha do produtor entra com o que é certo e o resto em branco, pra quem souber ajudar a completar.
- **Respostas rápidas** em cada ficha ("é bom?", "quanto custa?") e a nota da galera desde a primeira nota; o número de pessoas, só acima de dez.

QUERO APRENDER

- **Treze partes novas no Guia**, as perguntas que o Google faz: quantas taças tem uma garrafa, espumante doce, Tawny ou Ruby, Malbec, Merlot ou Cabernet, o vinho da dor de cabeça, vinho com refrigerante (pode), vinho pra iniciantes, carta de vinho em inglês, como saber se o vinho estragou, espumante, champanhe, prosecco ou frisante, vinho verde, os brasileiros mais bem avaliados e a Black Friday de vinho. E a prateleira "À mesa", com cinco pratos.
- **Nível 2 cresceu**: de 12 pra 27 uvas e de 10 pra 30 regiões, cada fato com a fonte.
- **Estudar sem faculdade**: o caminho de estudo começa pelas palavras, cinco perguntas em uns três minutos, e o /hoje junta a fase do dia, a revisão e o Rótulo do Dia.
- **As perguntas de sempre**, respondidas numa página só, e a que faltar você manda.

VOU JANTAR FORA, VOU VIAJAR

- **A Carta de Vinho chegou a São Paulo**: 17 cartas, bares de vinho incluídos. Com o Rio, são 29. Quem não publica carta ganhou ficha com um botão: "Quero a carta deste restaurante aqui".
- **Monte sua viagem**: uma pergunta por vez, e a casa sugere até três destinos de vinho, com o roteiro e o custo em faixa por pessoa. E O ano do vinho diz o que acontece em cada mês.

PRA TODO LADO

- **A casa inteira a um toque**: a faixa Vinhos · Aprender · Jogos · Adega no topo de toda página, e o rodapé Explorar com tudo o que existe.
- **Quatro línguas**: a busca passou a entender inglês, e nasceu uma versão enxuta em espanhol, pensada pra Argentina e Chile.

> Tem coisa que estreou em barrica e vai mudar com o que vocês mandarem; no site, toque no selinho e ele explica. Viu algo errado? Toda página tem um "Avisar a casa".

O irmão que não bebe.

O Suco de Uva é o site que explica o suco integral: o que é 100% uva, o que é néctar, o que é "bebida de uva", e por que o rótulo esconde a diferença em letra pequena. Mesma casa, mesma régua: sem fonte, não publica. E uma mascote, a Uvita, que não precisa de taça.

O BRINDE DE QUEM NÃO BEBE

No aniversário, todo mundo levanta o copo.

Suco de uva tinto ou branco: o brinde de quem não bebe álcool.



@sucodeuva_oficial

INTEGRAL É INTEGRAL

Como ler o rótulo do suco em dez segundos.

O BRINDE DE QUEM NÃO BEBE

Os posts pra quem está na mesa e não bebe, inclusive a criança e quem dirige.

UM E-BOOK DE GRAÇA

Cinco receitas que não estão no site, direto no seu e-mail.

sucodeuva.com.br · @sucodeuva_oficial

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 PRA QUEM LÊ

TIRINHAS DA CASA · EDIÇÃO ESPECIAL

Tirinha da Edição Nº 3

O vinho novo.



"Dois meses de vida. Dez anos de pose."

EXCLUSIVA DESTA EDIÇÃO · NÃO VAI PRO INSTAGRAM

Toda Contrarrótulo traz uma tirinha da casa que não vai pro 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



“Vinho novo não é vinho ruim.
É vinho sem fila.”

Contrarrótulo Nº 3 · novembro de 2026

Fontes desta edição: OIV · Ministério da Agricultura da França (Agreste) · Emater/RS-Ascar · Code rural francês e caderno da AOC Beaujolais (INAO) · Oxford Companion to Wine · Decanter China · Bordeaux Wine Council · Château Cheval Blanc · Senacon · Open Food Facts · Wikidata · Comité Champagne · Cook’s Illustrated · Festinha, Presentear, Guia, Glossário, Carta de Vinho, Garrafa Aberta, Garimpo 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, pelo preço cheio, com a data da conferência.
Correções: nenhuma da Nº 2.

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

Chegou até aqui? A Nº 4 sai no domingo, 20 de dezembro, quatro dias antes da ceia. A lista de e-mail recebe no dia 19.

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