

destemperados



BRASIL
DE VINHOS

VINHOS PELO BRASIL

**De Sul a Norte: comece
hoje a viajar conosco
pelos rótulos brasileiros**

Por Lucia Porto
lucia@brasildevinhos.com.br

LABORATÓRIO NO CENTRO- OESTE

É significativa a presença de pesquisadores gaúchos na concepção do Centro de Análises e Pesquisa da Vitivinicultura Brasileira, que será inaugurado no Distrito Federal na próxima terça-feira. A estruturação está sendo conduzida pela engenheira de alimentos e doutora em biotecnologia Fernanda Spinelli, com o apoio do engenheiro químico Gilberto Cargnel e da engenheira de alimentos Susiane Leonardelli.

– O laboratório nasce com um papel complementar e estratégico, especialmente por ser uma estrutura especializada para a matriz uva e vinho inédita na região – constata Fernanda.

Atualmente, as vinícolas direcionam suas amostras a laboratórios da região Sul, o que dificulta a logística e encarece o serviço. A construção beneficiará principalmente as vinícolas ligadas à Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno. —



**Pesquisadora
gaúcha conduz
estrutura no
Distrito Federal**

O PRIMEIRO ESPUMANTE PORTO- ALEGRENSE

Foi com uvas cultivadas na zona sul da Capital que nasceu o primeiro vinho espumante totalmente porto-alegrense, o Esteira de Noctilucas Safras de Porto Alegre Merlot, elaborado pela vinícola urbana Cave Poseidon. A variedade, colhida no vinhedo da Vila Bari no verão de 2025, já havia sido utilizada também no Merlot Safras de Porto Alegre, apresentado pela Cave Poseidon no ano passado.

– Esse é um Pet Nat (abreviação de Pétillant Naturel), um espumante rosé produzido pelo método ancestral, com uma fermentação em garrafa – explica o produtor Carlo De Leo. – Além deste, estou fazendo autólise em outros dois espumantes que serão elaborados pelo método tradicional, desta vez com as variedades Peverella e Pinot Noir vindas de diferentes regiões do Rio Grande do Sul – conclui. A Cave Poseidon, ao lado da Adolfo Lona Vinhos e Espumantes, Cantina Mincarone, Monte Vinhos de Autor e Ruiz Gastaldo, é uma das cinco vinícolas urbanas de Porto Alegre, considerada por muitos a capital das vinícolas urbanas do Brasil. —

**Espumante
rosé segue
método
ancestral de
fermentação**



**Vinhos
ícones para
comemorar
o fim da
vindima na
região**

FESTIVAL VALE DOS VINHEDOS

Catorze ícones do vinho brasileiro. Catorze rótulos escolhidos pelos produtores como rótulos de excelência. – Uma seleção excepcional de vinhos raros – diz o enólogo Moisés Brandelli, vice-presidente da Associação dos Produtores do Vale dos Vinhedos. Estes vinhos foram produzidos com todo o rigor técnico exigido pelos padrões das Indicações Geográficas, na região que foi a primeira a conquistar uma Indicação de Procedência e uma Denominação de Origem para vinhos e espumantes no Brasil. Os produtos de 14 diferentes vinícolas serão oferecidos hoje à noite a 170 felizardos que há cerca de uma semana esgotaram os ingressos para o jantar de gala Tempo e Legado. A comemoração abre a programação de três dias do festival Vale dos Vinhedos, que celebra a finalização da Vindima. Será um longo final de semana de festa, história, gastronomia, música, caminhadas, benção das barricas e, claro, muito suco de uva e vinho brasileiro. No sábado a programação começa às 11h, no Centro Histórico Vale dos Vinhedos, e no domingo, às 8h, na Capela das Neves, sai o primeiro grupo da caminhada. —

ESTREIA

Essa foi a primeira coluna do Brasil de Vinhos nas páginas de Zero Hora. Para saber mais, fale conosco em pauta@brasildevinhos.com.br ou destemperados@gruporbs.com.br

