



Além da edição impressa, as notícias do Agronegócio são publicadas diariamente no site do JC. Aponte a câmera do celular para o QR Code e acesse.  
[www.jornaldocomercio.com/agro](http://www.jornaldocomercio.com/agro)

# Feira evidencia o mercado de vinhos naturais

Evento em Porto Alegre reuniu produtores e consumidores para experiências com cerca de 60 castas de uvas

Ana Stobbe  
ana.stobbe@jcrs.com.br

Entre 6 mil e 8 mil anos atrás, o vinho foi criado pela humanidade. Milênios depois, as cepas de uvas e os métodos de produção ancestrais ainda são cultivados. E se tornaram uma tendência de mercado.

É nesse contexto que a Associação Cultural Vila Flores e a Monte Vinhos de Autor promoveram no último final de semana a 7ª edição do evento Vinho no Vila Flores, com produção da Caroteno Produções. A mostra apresentou mais de 200 rótulos produzidos a partir de cerca de 60 castas de uvas. Os expositores eram fabricantes de vinho de diferentes regiões do Rio Grande do Sul, além de um catarinense e um uruguaio.

“O objetivo da feira sempre foi espalhar um pouco desse universo do vinho ancestral, natural e orgânico para a cidade. Dessa vez, fizemos um esquentão, com três bares e restaurantes da cidade fazendo um pré-feira nos dias que antecederam a mostra. E também estamos trazendo uma diversidade de castas, com pelo menos 62”, explica o curador da Monte Vinhos de Autor, Paulo Backes.

A escolha pelos vinhos naturais traz consigo uma questão agroecológica e de resgate da ancestralidade. “Eu venho do movimento ecológico, trabalhei com José Lutzenberger (pioneiro do ambientalismo brasileiro) e sou agrônomo. É natural que eu fosse para

esse universo quando começasse a produção de vinhos, porque ele remete aos métodos que os antigos faziam há 8 mil anos. O vinho industrializado tem muitos aditivos, para manter um padrão, é sempre meio igual. E o lindo do vinho é o contrário. Ter a riqueza, a diversidade, cada ano ser uma safra diferente. A gente procura atuar num nicho diferente de quem quer tomar vinho que tem uva e nada mais. Um pouquinho de sulfito para ajudar a conservar, mas não mais que isso”, acrescenta o curador.

A estratégia vem funcionando. A vinícola Famiglia Boroto, por exemplo, teve produtos esgotados já no primeiro dia da feira. E, mesmo com a reposição de estoque, alguns itens foram liquidados logo no início da tarde do domingo. “É uma crescente, é uma tendência de mercado, não é uma moda. Veio para ficar”, avalia o proprietário da agroindústria, Acir Boroto.

E é possível identificar um público diverso entre os frequentadores da mostra, que conseguiu um bom público em um final de semana de diferentes climas: da chuva ao calor ensolarado. Entre as entusiastas dos vinhos naturais estava a editora de gastronomia e proprietária do bar Península, Sophia Andrade, que já havia participado de outras edições do evento.

“No Sul do Brasil, estamos com um pé na Serra Gaúcha, e temos muitos vinhos naturais de mínima intervenção, orgânicos, de produtores de pequeno e médio porte.



MARCELO CURIA/DIVULGAÇÃO/JC

Vinho no Vila Flores promoveu a degustação de mais de 200 rótulos naturais produzidos no RS

É importante essa feira na cena de vinhos para a economia circular e para estimular essa cultura do vinho. Confesso que não bebo cerveja, sempre gostei de vinhos e tenho pós-graduação em enologia. Então, os vinhos naturais vêm no sentido de apoiar pequenos produtores e vinícolas menores, com menos sulfitos e menor intervenção”, explica Sophia sobre sua relação com o mundo da enologia.

Mas essa edição, em relação às demais frequentadas pela entusiasta de vinhos, possui suas peculiaridades. “É super legal ter vinícolas convidadas dessa vez, como a que veio do Uruguai. O Rio

Grande do Sul é a maior área vitivinícola do Brasil, mas abrir esse leque é muito legal. Vejo que cada vez mais o vinho está entrando na cultura do porto alegre, ainda mais que esse domingo está ensolarado, trazendo um sucesso de pessoas visitantes”, avalia Sophia.

Mas também teve quem chegou pela primeira vez no evento. Foi o caso da estatística Patricia de Sousa, que se mudou de Belo Horizonte, capital mineira, para Porto Alegre há um ano e meio, para trabalhar como pesquisadora no Departamento de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul (DEE-RS). E está explorando muito da cultura

gaúcha a partir da vitivinicultura.

“É incrível essa produção nacional. Sinto falta de uma valorização dela nos supermercados, porque são produtos maravilhosos, de uma qualidade incrível. Conheci algumas vinícolas em Monte Belo do Sul e me apaixonei. Quando eu experimento um vinho, sinto a alma do produtor nele. Cada pedaço de queijo, cada sabor de vinho, eu sinto um pouco de quem produziu. Eu amo o Rio Grande do Sul e estou aprendendo uma cultura fenomenal. Quando tomei conhecimento da feira, soube que precisaria vir”, relata Patricia.

## Índices da Pecuária

Nesta semana, o gado gordo apresentou queda nas cotações em praticamente todas as categorias monitoradas, com exceção da vaca gorda comercializada a rendimento de carcaça. O movimento de baixa pode estar relacionado à maior oferta de animais no mercado, decorrente da liberação das áreas de pastagem de inverno para a agricultura. A maior disponibilidade de animais pode ter ampliado a pressão da indústria sobre os preços pagos aos pecuaristas, favorecendo um ajuste nas cotações. As categorias do gado de reposição também apresentaram queda nas médias de preços, de forma geral. Esse comportamento pode estar associado ao maior volume de animais comercializados, à presença de lotes com pesos médios superiores aos observados nas semanas anteriores e às condições de negociação. Mesmo com o recuo nas médias, o mercado mantém ritmo ativo de negociações, sustentado pela expectativa de valorização das categorias de reposição no médio e longo prazo.

### ANÁLISE DO DIA 16 DE SETEMBRO DE 2026

\* Apuração válida para o período de 15/09 a 23/09

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Terceira        | -0,84% |
| Terceiro        | -1,53% |
| Novilha         | -5,00% |
| Novilho         | -8,69% |
| Vaca de inverno | +1,39% |

### GADO GORDO

|        | 16/09/2026 | PV MACHO  | PC MACHO  | PV FÊMEA  | PC FÊMEA  |
|--------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| MÁXIMO |            | R\$ 13,50 | R\$ 25,50 | R\$ 11,50 | R\$ 23,00 |
| MÉDIO  |            | R\$ 12,75 | R\$ 24,50 | R\$ 10,90 | R\$ 22,00 |
| MÍNIMO |            | R\$ 12,00 | R\$ 23,50 | R\$ 10,30 | R\$ 21,00 |

### GADO DE REPOSIÇÃO

PV = peso vivo | PC = peso carcaça | \*Valores à vista, em R\$/kg. | \*No caso de obtenção de somente um valor, usou-se o fator 2,05 na conversão de peso vivo para peso de carcaça correspondente. | \*Variações correspondentes sempre à semana anterior | ■ Estável ■ Subiu ■ Desceu

| 16/09/2026 | TERNEIRA  | NOVILHA   |           |           | TERNEIRO  | NOVILHO   |           |           | VACA      |         |           |  |
|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|---------|-----------|--|
|            | 6-12m     | 13-24m    | 25-36m    | Prenhe    | 6-12m     | 13-24m    | 25-36m    | Prenhe    | Invernar  | Falhada | Com cria  |  |
| MÁXIMO     | R\$ 16,06 | R\$ 13,64 | -         | R\$ 14,86 | R\$ 15,95 | R\$ 12,81 | -         | R\$ 12,91 | R\$ 11,46 | -       | R\$ 14,08 |  |
| MÉDIO      | R\$ 15,34 | R\$ 13,11 | R\$ 11,92 | R\$ 13,87 | R\$ 15,40 | R\$ 12,29 | R\$ 13,36 | R\$ 11,96 | R\$ 10,91 | -       | R\$ 13,38 |  |
| MÍNIMO     | R\$ 14,62 | R\$ 12,57 | -         | R\$ 12,88 | R\$ 14,85 | R\$ 11,76 | -         | R\$ 11,00 | R\$ 10,36 | -       | R\$ 12,67 |  |

## OVINOS

| 14/09/2026 | UNIDADE | CORDEIRO  | BORREGO   | OVELHA DE DESCARTE |
|------------|---------|-----------|-----------|--------------------|
| MÍNIMO     | R\$/PV  | R\$ 14,60 | R\$ 15,25 | R\$ 12,15          |
| MÉDIO      | R\$/PV  | R\$ 15,31 | R\$ 15,71 | R\$ 13,65          |
| MÁXIMO     | R\$/PV  | R\$ 16,02 | R\$ 16,16 | R\$ 12,75          |

## CORTES OVINOS

| 14/09/2026 | UNIDADE | CARRÉ      | PALETA    | LOMBO     | PERNIL    | COSTELA   | PESCOÇO   | STINCO    |
|------------|---------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| MÍNIMO     | R\$/Kg  | R\$ 130,15 | R\$ 69,90 | R\$ 91,90 | R\$ 62,90 | R\$ 48,90 | R\$ 25,90 | R\$ 63,80 |
| MÉDIO      | R\$/Kg  | R\$ 159,90 | R\$ 88,90 | R\$ 95,90 | R\$ 75,90 | R\$ 54,90 | R\$ 31,60 | R\$ 65,60 |
| MÁXIMO     | R\$/Kg  | R\$ 169,90 | R\$ 89,90 | R\$ 99,89 | R\$ 76,90 | R\$ 64,90 | R\$ 39,90 | R\$ 69,00 |