

TABELA DE SAFRAS

Em geral — para os bons produtores —, são principalmente os grandes vinhos os mais influenciados pelos efeitos das safras (e, com frequência, não são produzidos nos anos difíceis, melhorando a qualidade dos outros vinhos da casa). Para os vinhos do dia a dia elaborados por bons produtores, a safra não é tão relevante e sua qualidade costuma ser estável. Para os produtores de menor qualidade, no entanto, as safras difíceis têm um impacto mais negativo.

NOTAS

Excelente: 10 e 9 | Muito Boa: 8 e 7 | Boa: 6 e 5 | Discreta: 4 e 3 | Mediocre: 2 e 1

20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 09 08 07 06 05 04 03 02 01

FRANÇA	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Bordeaux (Médoc/Graves Tinto)	10	9	9	8	10	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	10	8	9	7	8
Bordeaux (St. Emilion/Pomerol)	10	9	9	8	9	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	9	8	8	7	8
Bordeaux (Graves Branco Seco)	8	9	8	8	8	9	9	7	8	8	10	10	7	8	7	9	8	8	7	8
Bordeaux (Sauternes/Barsac)	7	8	8	8	9	9	8	8	6	9	9	10	8	9	8	9	6	9	8	10
Bourgogne (Côte d'Or Tinto)	9	9	9	8	9	10	8	8	9	7	9	10	8	6	7	10	7	9	9	6
Bourgogne (Côte d'Or Branco)	9	9	9	8	8	8	9	8	9	8	10	8	8	7	8	10	7	9	9	8
Bourgogne (Chablis)	8	9	8	8	8	8	10	7	9	8	9	8	8	6	8	10	7	8	9	5
Beaujolais (Crus)	8	8	9	8	8	10	8	7	8	9	8	10	7	7	8	9	6	9	6	7
Rhône (Norte)	8	9	8	8	9	10	8	7	8	8	9	10	7	8	8	9	7	9	6	7
Rhône (Sul)	8	9	7	9	10	10	8	7	8	8	9	9	7	8	8	10	8	8	4	8
Champagne (Millesimé)	7	9	9	6	8	9	7	7	9	6	7	10	9	7	8	7	8	6	9	5
Alsace (Branco)	8	9	9	8	8	8	8	6	8	6	10	8	8	9	6	8	7	6	7	8
Loire (Branco Seco)	8	9	9	8	9	8	8	6	7	7	8	9	8	7	6	10	7	7	8	8
Loire (Branco Doce)	8	9	8	8	10	8	8	6	5	8	8	10	7	7	6	10	6	8	9	8
Loire (Tinto)	8	9	9	8	8	9	8	7	7	8	8	10	7	6	7	10	7	8	7	8
Provence	8	8	7	8	8	8	8	7	8	8	9	9	7	8	8	6	8	6	5	10
Languedoc-Roussillon	8	9	8	9	9	9	8	8	8	7	9	8	8	10	8	9	8	9	6	9
Sud-Ouest	7	8	8	8	9	8	7	6	7	8	8	9	7	6	7	9	7	7	7	8

ITÁLIA	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Piemonte (Barolo)	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	10	9	9	8	9	8	10	8	6	10
Piemonte (Barbaresco)	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	9	8	10	9	9	9	9	7	6	10
Piemonte (Barbera d'Alba/Barbera d'Asti)	8	7	8	10	10	10	5	8	9	8	8	9	9	9	9	7	8	8	6	10
Toscana (Chianti Classico)	10	10	8	7	10	9	5	8	7	8	9	6	10	10	10	7	9	8	4	9
Toscana (Brunello di Montalcino)	10	10	8	8	10	10	6	8	10	8	10	8	8	10	10	8	10	8	4	9
Toscana (Vino Nobile di Montepulciano)	10	10	10	10	8	10	6	8	10	8	8	8	9	10	10	8	8	8	4	9
Toscana (Bolgheri)	7	9	8	6	10	9	6	10	8	8	8	8	9	8	8	6	6	5	7	10
Veneto (Amarone)	6	7	8	6	10	10	6	8	9	9	8	10	9	10	9	8	9	6	3	6
Friuli (Colli Orientali/Collio Pinot Grigio)	7	9	8	8	10	10	6	8	8	6	5	8	7	8	10	7	9	5	4	8
Campania (Taurasi)	8	9	8	7	8	10	5	8	7	8	8	9	10	8	7	8	10	7	5	9
Campania (Fiano di Avelino)	10	10	8	6	8	9	6	8	9	7	10	6	9	8	9	8	8	10	4	8
Sicilia (Etna Rosso)	10	6	5	9	9	8	10	6	8	10	8	8	9	10	9	8	8	9	6	9

PORTUGAL	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Douro	8	9	9	10	9	10	7	7	8	10	7	8	8	10	7	9	9	8	6	8
Dão	7	8	9	9	8	9	4	6	9	8	7	7	8	8	7	10	9	8	6	7
Bairrada	10	9	8	9	7	9	5	8	8	10	9	10	9	7	6	10	6	8	3	10
Alentejo	9	8	9	8	7	9	6	8	7	10	8	8	9	9	7	9	10	7	7	8
Lisboa (ex-Estremadura)	8	8	8	9	8	10	7	8	9	10	8	8	10	8	7	8	8	9	7	9
Porto (Vintage)	10	NV	NV	10	9	NV	NV	NV	NV	10	NV	NV	NV	9	NV	NV	NV	9	NV	NV

ESPAÑA	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Rioja	8	10	6	8	8	8	6	6	8	10	10	8	8	8	8	10	10	6	6	10
Ribera del Duero	10	10	8	8	8	10	8	6	8	10	10	10	8	8	6	8	10	8	8	10
Toro	10	10	10	10	8	8	8	8	10	10	10	10	8	8	10	10	10	10	10	10
Rueda	10	8	8	10	8	8	8	6	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6
Bierzo	10	10	10	8	10	10	10	8	10	8	8	8	8	10	8	10	8	8	8	8
Cataluña (Priorato)	10	10	8	8	8	10	8	8	8	6	10	10	8	8	8	10	10	8	6	10
Cataluña (Penedès)	7	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8
Cataluña (Monsant)	7	7	8	8	10	8	6	8	6	8	8	8	8	8	10	8	10	8	8	ND
Navarra	10	8	6	8	8	8	8	6	8	8	10	8	8	8	8	10	10	6	8	10
Rias Baixas	8	8	8	8	10	8	6	8	8	8	8	8	6	10	10	10	8	6	6	6

EUROPA	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Alemanha (Mosel)	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	8	10	7	10	8	10	8	9
Alemanha (Rheingau)	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9	8	9	8	8
Alemanha (Franken)	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9	7	6	7	6
Áustria (Wachau/Kamptal)	9	10	6	8	9	10	5	10	9	10	8	9	9	10	9	8	9	9	9	9
Hungria (Tokaji)	4	8	10	9	6	6	5	9	5	5	5	5	7	9	9	10	5	9	7	6
Grécia (Tinto)	8	9	8	9	7	8	4	6	5	8	9	6	10	9	8	8	8	10	5	8

AMERICAS	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
EUA (Califórnia Cabernet Sauvignon)	6	9	10	9	10	10	9	10	10	7	9	9	9	10	9	9	8	8	9	10
EUA (Califórnia Chardonnay)	9	9	9	9	10	9	9	9	8	9	9	9	10	8	8	9	8	9	9	9
EUA (Califórnia Pinot Noir)	9	9	9	9	8	9	9	9	8	9	9	8	10	8	9	8	9	9	9	8
EUA (Oregon Pinot Noir)	8	10	9	9	9	9	8	10	8	8	9	9	7	9	8	9	8	9	8	8
Argentina (Mendoza)	8	9	10	8	7	7	8	9	8	9	10	9	8	10	8	9	9	10	8	8
Chile (Valle Central)	10	10	9	9	8	9	10	9	8	8	9	9	8	10	8	10	9	10	7	9
Uruguai (Canelones)	10	9	10	9	8	10	8	9	8	10	9	9	9	8	8	8	10	6	9	8
Brasil (Serra Gaúcha)	10	7	10	6	5	5	9	7	10	6	4	6	9	7	9	10	9	5	9	3

MUNDO	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01
Austrália (Barossa Valley Shiraz)	9	9	10	7	8	9	7	8	9	6	10	7	8	7	9	8	9	7	9	8
Austrália (Coonawarra Cabernet)	9	10	9	7	9	9	8	9	10	6	9	7	9	7	7	8	8	8	9	7
Austrália (Hunter Valley Sémillon)	5	9	9	9	7	6	7	10	7	9	8	10	7	10	7	9	8	9	9	8
Austrália (Margaret River Cabernet)	9	9	10	8	9	8	8	9	10	9	9	10	9	7	9	10	7	9	10	10
Nova Zelândia (Marlborough Sauvignon)	10	7	5	6	8	9	7	9	6	6	10	7	5	9	7	6	7	8	8	10
Nova Zelândia (Central Otago Pinot Noir)	5	7	5	9	9	5	7	8	7	4	8	7	8	9	8	7	6	8	10	9
África do Sul (Tinto)	9	9	7	10	9	10	8	8	9	8	8	10	7	8	9	8	8	10	7	9

Fonte: Compilado pela Mistral

Nas grandes safras, os vinhos são mais longevos e precisam de mais tempo para amadurecer. Para serem bebidos jovens, os vinhos de safras menores muitas vezes são mais adequados. Usada com bom senso e inteligência, a tabela de safras é um bom guia, mas não deve limitar a escolha do enófilo. Não faz sentido querer beber apenas as melhores safras, pois agindo assim você certamente deixará de aproveitar muitos vinhos deliciosos e excelentes!

de safras

TABELA



A Importadora dos Melhores Vinhos

RUA ROCHA, 288 SÃO PAULO SP 55 11 3372 3400 WWW.MISTRAL.COM.BR

ACERTE A TEMPERATURA

É impressionante a diferença que faz servir os vinhos à temperatura correta. Vinhos frios demais se tornam muito fechados e não mostram seus aromas nem suas qualidades — apenas seus defeitos. Quentes demais, eles parecem ser alcóolicos, pesados e desequilibrados. Servidos à temperatura correta, eles ficam muito melhores! Em geral, quando se fala de temperatura correta, o verdadeiro problema não está na diferença de um grau apenas, mas de muitos graus. Muitos brancos, por exemplo, chegam a ser servidos 10° abaixo da temperatura correta! Nesta temperatura baixíssima, é claro que não mostrarão seus aromas e suas qualidades.

Tintos encorpados	19°-20°C
Tintos mais leves	16°-18° C
Rosados e brancos secos encorpados	11°-13°C
Branco leves e aromáticos, Jerez	9°-11°C
Champagne e espumantes encorpados	7°-9°C
Branco doces e espumantes mais leves e descompromissados	7°-8°C

As tabelas de safras podem ser muito úteis, mas é preciso usá-las com bom senso. As notas representam apenas médias regionais, mas a maioria dos vinhos de bons produtores não apresenta grandes variações de qualidade de safra para safra — exceto para as cuvées de maior prestígio. Em geral, os melhores produtores fazem bons vinhos até mesmo em safras mais fracas. Eles limitam muito a produção, podem ter colhido antes do mau tempo e assim por diante. Hoje em dia, há muitos recursos que um bom produtor pode usar para garantir a qualidade de seus vinhos.