

TABELA DE SAFRAS

Em geral — para os bons produtores — são principalmente os grandes vinhos que são influenciados pelos efeitos das safras (e em geral, não são produzidos nos anos difíceis, melhorando a qualidade dos outros vinhos da casa), enquanto os demais costumam ter qualidade mais estável.

Para os vinhos do dia a dia elaborados por bons produtores, a safra não é tão relevante. 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

	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93
França																
Bordeaux (Médoc/Graves Tinto)	8	7	8	10	8	9	7	8	10	7	8	6	9	8	7	6
Bordeaux (St. Emilion/Pomerol)	8	7	8	9	8	8	7	8	10	7	9	6	8	9	7	6
Bordeaux (Graves Branco Seco)	8	8	7	9	8	8	7	8	8	7	8	7	8	9	8	7
Bordeaux (Sauternes/Barsac)	-	9	8	9	6	9	8	10	5	9	8	9	9	8	6	3
Bourgogne (Côte d'Or Tinto)	8	6	7	10	7	9	9	6	7	9	8	7	9	8	6	8
Bourgogne (Côte d'Or Branco)	8	7	8	10	7	9	9	8	8	6	7	8	9	9	7	6
Bourgogne (Chablis)	-	6	8	10	7	8	9	5	9	8	8	9	9	8	8	7
Beaujolais (Crus)	7	7	8	9	6	9	6	7	8	8	6	7	5	8	6	7
Rhône (Norte)	8	7	8	9	7	9	6	7	8	8	9	8	7	8	7	5
Rhône (Sul)	8	7	8	10	8	8	4	8	8	8	9	6	7	9	6	5
Champagne (Millesimé)	-	7	8	7	8	6	9	5	8	8	6	7	10	8	6	6
Alsace (Branco)	8	9	6	8	7	6	7	8	8	6	8	10	8	7	6	7
Loire (Branco Seco)	8	7	6	10	7	7	8	8	8	7	8	8	9	8	3	6
Loire (Branco Doce)	8	7	6	10	6	8	9	8	5	4	6	9	10	9	6	6
Loire (Tinto)	8	6	7	9	7	8	7	8	8	7	7	10	9	9	6	6
Provence	8	8	8	6	8	6	5	8	9	7	8	6	7	7	6	5
Languedoc-Roussillon	8	8	8	9	8	8	6	8	9	7	10	4	5	8	6	7
Sud-Ouest	7	6	7	9	7	7	7	8	8	7	8	6	7	8	7	6
Itália																
Piemonte (Barolo)	-	-	9	8	8	8	6	10	9	10	9	9	10	8	4	8
Piemonte (Barbaresco)	-	-	9	9	9	8	6	10	9	10	9	9	10	8	4	6
Piemonte (Barbera d'Alba/B. d'Asti)	-	-	9	7	8	8	6	10	10	10	10	10	8	6	7	6
Toscana (Chianti Classico)	10	10	10	7	9	8	4	9	8	10	8	10	8	10	8	8
Toscana (Brunello)	8	10	10	8	10	8	4	9	6	9	8	10	6	10	8	8
Toscana (Vino Nobile)	10	10	10	8	8	8	4	9	8	10	7	10	6	10	6	9
Veneto (Amarone)	-	-	10	8	8	8	3	6	9	6	9	10	5	10	6	8
Friuli (Colli Orientali/Collio Merlot)	-	-	10	7	9	9	6	8	8	10	8	10	8	7	8	8
Campania (Taurasi)	-	-	-	8	9	6	4	9	8	10	7	10	8	6	8	10
Puglia (Primitivo)	-	-	-	2	4	8	8	10	8	7	8	10	8	4	8	6
Sicilia (IGT)	-	-	-	9	8	10	8	10	8	8	8	6	6	10	10	10
Portugal																
Vinho Verde	4	6	9	9	7	8	6	4	9	8	8	8	7	9	8	6
Douro	-	-	-	8	9	8	6	8	10	7	7	9	6	7	9	4
Dão	-	-	7	9	8	7	7	8	8	7	7	7	7	7	8	4
Bairrada	9	7	6	10	6	8	3	9	8	6	7	8	7	10	8	2
Alentejo	-	10	-	9	9	9	7	8	8	9	7	9	7	10	8	6
Porto (Vintage)	-	9	NV	NV	NV	9	NV	NV	9	NV	NV	9	NV	NV	10	NV
Espanha																
Rioja	8	8	8	10	10	6	6	10	6	6	8	6	8	10	10	6
Ribera del Duero	8	8	6	8	10	8	8	10	8	10	8	6	10	10	8	4
Toro	10	8	8	10	10	10	10	10	10	10	8	6	8	8	10	8
Rueda	8	8	8	8	8	8	8	6	6	8	8	8	8	6	8	6
Catalunha (Priorato)	-	8	8	10	10	8	6	10	10	8	10	6	10	10	8	10
Catalunha (Penedès)	-	8	8	8	6	8	6	8	8	8	10	8	8	8	8	8
Catalunha (Monsant)	8	10	10	8	10	8	8	8	8	8	8	6	8	8	6	6
Navarra	8	8	8	10	10	6	8	10	8	8	8	6	8	10	8	8
Rías Baixas	6	10	10	10	10	8	6	6	6	6	6	8	8	8	6	6
Europa																
Alemanha (Rheingau)	8	10	7	9	8	9	8	8	6	8	8	7	8	8	8	9
Alemanha (Mosel)	8	10	7	10	8	10	8	9	6	8	8	9	8	9	10	8
Alemanha (Pfalz)	8	10	7	9	7	6	7	8	4	8	9	9	8	6	8	8
Áustria (Wachau/Kamptal Riesling)	9	9	10	9	8	9	9	9	9	10	9	10	7	9	8	8
Áustria (Burgeland Doce)	9	10	9	9	9	7	9	9	8	9	9	9	8	10	8	9
Grécia (Tinto)	10	9	8	8	8	10	5	8	10	8	7	8	5	4	8	ND
Novo Mundo																
EUA (Califórnia Cabernet Sauvignon)	9	10	9	9	8	8	9	10	7	9	8	10	9	9	10	8
EUA (Califórnia Chardonnay)	-	9	8	8	9	8	9	9	8	8	8	9	8	9	8	8
EUA (Oregon Pinot Noir)	9	7	9	8	9	8	9	8	8	9	8	7	7	6	9	8
Argentina (Mendoza)	8	8	10	8	9	9	10	8	8	9	5	8	8	10	7	8
Chile (Valle Central)	8	9	9	10	9	10	7	9	8	10	7	10	9	9	8	8
Uruguai	9	8	8	9	10	6	9	8	10	8	6	6	10	6	8	6
Brasil (Serra Gaúcha)	9	7	9	10	9	5	9	3	6	9	2	7	2	3	8	7
Austrália (Barossa Valley Shiraz)	8	7	8	8	9	7	9	8	4	8	10	8	10	7	8	8
Austrália (Coonawarra Cabernet)	9	7	7	8	8	8	9	7	8	8	10	7	9	5	8	7
Austrália (Hunter Valley Chardonnay)	5	8	7	9	8	10	7	8	9	8	10	7	8	7	9	6
Nova Zelândia (Central Otago Pinot Noir)	8	7	8	7	6	8	10	9	5	9	10	9	7	9	7	7
Nova Zelândia (Marlborough Sauvignon)	5	8	6	6	7	8	8	10	10	10	7	9	9	4	9	5
África do Sul (Tinto)	7	9	9	8	8	10	7	9	7	7	8	8	4	9	7	4

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. Usadas com bom senso e inteligência, as tabelas de safras são bons guias, mas não devem limitar o enófilo desnecessariamente. Não faz sentido querer beber apenas as melhores safras, pois agindo assim você certamente deixará de aproveitar muitos vinhos deliciosos e excelentes!



TABELA DE SAFRAS



Mistral

A Importadora dos Melhores Vinhos

Rua Rocha 288 São Paulo SP Tel 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 e 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 está falando 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°C abaixo da temperatura certa! Nesta temperatura baixíssima, é claro que não mostrarão seus aromas e qualidades.

Tintos Encorpados • 19°C – 20°C

Tintos mais leves • 16°C – 18°C

Rosados e Brancos Secos encorpados • 11°C – 13°C

Brancos leves e aromáticos, Jerez • 9°C – 11°C

Champagne e Espumantes encorpados • 7°C – 9°C

Brancos Doces e Espumantes mais leves

e descompromissados • 7°C – 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 cuves 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.