

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

18 17 16 15 14 13 12 11 10 09 08 07 06 05 04 03 02 01 00

FRANÇA	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
Bordeaux (Médoc/Graves Tinto)	9	8	10	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	10	8	9	7	8	10
Bordeaux (St.-Emilion/Pomerol)	9	8	9	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	9	8	8	7	8	10
Bordeaux (Graves Branco Seco)	8	8	8	9	9	7	8	8	10	10	7	8	7	9	8	8	7	8	8
Bordeaux (Sauternes/Barsac)	7	8	9	9	8	8	6	9	9	10	8	9	8	9	6	9	8	10	5
Bourgogne (Côte d'Or Tinto)	9	8	9	10	8	8	9	7	9	10	8	6	7	10	7	9	9	6	7
Bourgogne (Côte d'Or Branco)	9	8	8	8	9	8	9	8	10	8	8	7	8	10	7	9	9	8	8
Bourgogne (Chablis)	8	8	8	8	10	7	9	8	9	8	8	6	8	10	7	8	9	5	9
Beaujolais (Crus)	9	8	8	10	9	7	8	9	8	10	7	7	8	9	6	9	6	7	8
Rhône (Norte)	8	8	9	10	8	7	8	8	9	10	7	8	8	9	7	9	6	7	8
Rhône (Sul)	7	9	9	10	8	7	8	8	9	9	7	8	8	10	8	8	4	8	8
Champagne (Millesimé)	9	5	8	9	7	7	9	8	8	10	8	7	8	7	8	6	9	5	8
Alsace (Branco)	9	8	8	8	8	6	8	6	10	8	8	9	6	8	7	6	7	8	8
Loire (Branco Seco)	9	8	9	8	8	6	7	7	8	9	8	7	6	10	7	7	8	8	8
Loire (Branco Doce)	8	9	10	9	8	6	5	8	8	10	7	7	6	10	6	8	9	8	5
Loire (Tinto)	9	8	8	9	8	7	7	8	8	10	7	6	7	10	7	8	7	8	8
Provence	7	8	8	8	8	7	8	8	9	9	7	8	8	6	8	6	5	10	9
Languedoc-Roussillon	8	9	9	9	8	8	8	7	9	8	8	10	8	9	8	9	6	9	9
Sud-Ouest	8	8	9	8	7	6	7	8	8	9	7	6	7	9	7	7	7	8	8

ITÁLIA	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
Piemonte (Barolo)	8	7	10	10	7	8	9	8	10	9	9	8	9	8	10	7	5	10	9
Piemonte (Barbaresco)	8	7	10	10	7	8	9	8	9	7	10	9	8	9	9	7	5	10	9
Piemonte (Barbera d'Alba/B. d'Asti)	8	10	10	10	5	8	9	8	8	9	9	9	9	7	8	8	6	10	10
Toscana (Chianti Classico)	8	7	10	9	5	8	7	8	9	6	10	10	10	7	9	8	4	9	8
Toscana (Brunello)	8	8	10	10	6	8	10	8	10	8	8	10	10	8	10	8	4	9	6
Toscana (Vino Nobile)	10	10	8	10	6	8	10	8	8	8	9	10	10	8	8	8	4	9	8
Veneto (Amarone)	6	9	10	6	8	10	9	8	10	9	10	9	8	9	6	3	6	9	9
Friuli (Colli Orientali/Collio Pinot Grigio)	8	10	10	6	8	8	6	5	8	7	8	10	7	9	5	4	8	7	7
Abruzzo (Montepulciano d'Abruzzo)	8	10	6	8	7	8	7	7	8	9	7	8	8	5	6	8	8	8	8
Campania (Taurasi)	6	8	10	5	8	7	8	8	9	10	8	7	8	10	7	5	9	8	8
Campania (Fiano di Avellino)	6	8	9	6	8	9	7	10	6	9	8	9	8	8	10	4	8	8	8

PORTUGAL	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
Lisboa (ex-Estremadura)	-	-	-	-	-	-	-	-	8	10	8	7	8	8	9	7	9	8	8
Douro	10	9	10	7	7	8	10	7	8	8	10	7	9	9	8	6	8	10	10
Dão	9	8	9	4	6	9	8	7	7	8	8	7	10	9	8	6	7	8	8
Bairrada	8	9	7	9	5	8	8	10	9	10	9	7	6	10	6	8	3	10	8
Alentejo	9	8	7	9	6	8	7	10	8	9	9	9	7	9	10	7	7	8	8
Porto (Vintage)	10	9	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	NV	9

ESPAÑA	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
Rioja	6	8	8	8	6	6	8	10	10	8	8	8	8	10	10	6	6	10	6
Ribera del Duero	8	8	8	10	8	6	8	10	10	10	8	8	6	8	10	8	8	10	8
Toro	10	10	10	8	8	8	8	10	10	10	10	8	8	10	10	10	10	10	10
Rueda	8	10	8	8	8	6	6	10	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6
Catalunha (Priorato)	8	8	10	8	8	8	6	10	10	8	8	8	8	10	8	6	10	10	10
Catalunha (Penedès)	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	8
Catalunha (Monsant)	10	-	-	6	8	6	8	8	8	8	10	8	10	8	8	8	ND	ND	ND
Navarra	6	8	8	8	8	6	8	8	10	8	8	8	8	10	10	6	8	10	8
Rías Baixas	8	8	10	8	6	8	8	8	8	8	6	10	10	10	10	8	6	6	6

EUROPA	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
Alemanha (Rheingau)	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9	8	9	8	8	6
Alemanha (Mosel)	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	8	10	7	10	8	10	8	9	6
Alemanha (Pfalz)	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	8	10	7	9	7	6	7	8	4
Áustria (Wachau/Kamptal Riesling)	6	8	8	10	5	10	10	9	8	9	9	10	9	8	9	9	9	9	9
Hungria (Tokaji)	9	6	5	6	9	5	5	5	5	7	9	9	10	5	9	7	6	9	9
Grécia (Tinto)	9	7	8	7	6	5	8	9	6	10	9	8	8	8	10	5	8	10	10

NOVO MUNDO	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
EUA (Califórnia Cabernet Sauvignon)	9	9	10	10	9	10	10	7	9	9	9	10	9	9	8	8	9	10	7
EUA (Califórnia Chardonnay)	9	9	9	10	9	9	9	8	9	9	9	10	8	8	9	8	9	9	8
EUA (Oregon Pinot Noir)	9	9	9	9	9	8	10	8	8	9	9	7	9	8	9	8	9	8	8
Argentina (Mendoza)	10	9	8	7	8	9	8	9	10	9	8	8	10	8	9	9	10	8	8
Chile (Valle Central)	10	9	8	9	10	9	8	8	9	9	8	10	8	10	9	10	7	9	8
Uruguai (Canelones)	10	9	8	10	8	9	8	10	9	9	9	8	8	8	10	6	9	8	10
Brasil (Serra Gaúcha)	10	6	5	5	9	7	10	6	4	6	9	7	9	10	9	5	9	3	6
Austrália (Barossa Valley Shiraz)	7	8	9	7	8	9	6	10	7	8	7	9	8	9	7	9	8	4	4
Austrália (Coonawarra Cabernet)	7	9	9	8	9	10	6	9	7	9	7	7	8	8	8	9	7	8	8
Austrália (Hunter Valley Sémillon)	9	7	6	7	10	7	9	8	10	7	10	7	9	8	9	9	8	9	9
Nova Zelândia (Central Otago Pinot Noir)	9	9	5	7	8	7	4	8	7	8	9	8	7	6	8	10	9	5	5
Nova Zelândia (Marlborough Sauvignon)	6	8	9	7	9	6	6	10	7	5	9	7	6	7	8	8	10	10	10
África do Sul (Tinto)	10	9	10	8	8	9	8	8	10	7	8	9	8	8	10	7	9	7	7

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
Brancos leves e aromáticos, Jerez	9°-11°C
Champagne e espumantes encorpados	7°-9°C
Brancos 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.