

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

	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	
FRANÇA																					
Bordeaux (Médoc/Graves Tinto)	10	8	10	9	9	8	10	9	8	5	7	8	10	10	8	7	8	10	8	9	
Bordeaux (St. Emilion/Pomerol)	10	7	10	9	9	8	9	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	9	8	8	
Bordeaux (Graves Branco Seco)	8	8	8	9	7	8	8	9	9	7	8	8	10	10	7	8	7	9	8	8	
Bordeaux (Sauternes/Barsac)	10	9	7	8	8	8	9	9	8	8	6	9	9	10	8	9	8	9	6	9	
Bourgogne (Côte d'Or Tinto)	9	8	9	9	9	8	9	10	8	7	8	7	9	10	8	6	7	10	7	9	
Bourgogne (Côte d'Or Branco)	9	8	9	9	9	8	8	8	9	8	8	7	10	8	8	7	8	10	7	9	
Bourgogne (Chablis)	8	7	8	8	8	9	8	8	10	7	8	8	9	8	8	6	8	10	7	8	
Beaujolais (Crus)	9	7	8	9	9	8	8	10	8	7	7	10	8	10	7	7	8	9	6	9	
Rhône (Norte)	9	6	8	9	8	8	9	10	7	6	8	7	9	10	7	8	8	9	7	9	
Rhône (Sul)	8	7	8	9	7	9	10	10	8	7	7	7	9	9	7	8	8	10	8	8	
Champagne (Millesimé)	9	6	8	9	9	6	8	9	7	8	9	6	7	10	8	7	8	7	8	6	
Alsace (Branco)	9	8	9	10	9	8	8	8	7	5	8	6	10	8	8	9	6	7	7	6	
Loire (Branco Seco)	8	7	9	9	9	9	8	8	8	6	7	7	8	9	8	7	6	10	7	7	
Loire (Branco Doce)	8	7	8	9	8	8	10	8	8	6	5	8	8	10	7	7	6	10	6	8	
Loire (Tinto)	9	6	9	9	9	8	8	9	8	6	7	7	8	10	7	6	7	10	7	8	
Provence	9	7	8	8	7	8	8	9	8	7	8	8	9	9	7	8	8	6	8	6	
Languedoc-Roussillon	9	7	8	9	8	9	9	9	8	8	8	7	9	8	8	10	8	9	8	9	
Sud-Ouest	9	6	9	8	8	8	9	8	7	6	7	8	8	9	7	6	7	9	7	7	
ITÁLIA																					
Piemonte (Barolo)		9	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	10	9	9	8	9	8	10	7	
Piemonte (Barbaresco)		9	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	9	8	10	9	8	9	9	7	
Piemonte (Barbera d'Alba & B. d'Asti)	7	9	8	7	8	10	10	10	5	8	9	8	8	9	9	9	9	7	8	8	
Toscana (Chianti Classico)	9	9	10	10	8	7	10	9	5	8	7	8	9	6	10	10	10	7	9	8	
Toscana (Brunello di Montalcino)	10	9	10	10	8	8	10	10	6	8	10	8	10	8	8	10	10	8	10	8	
Toscana (Vino Nobile di Montepulciano)		9	10	10	10	10	8	10	6	8	10	8	8	8	9	10	10	8	8	8	
Toscana (Bolgheri)		8	8	9	8	6	10	9	6	10	8	9	8	9	8	8	8	6	6	5	
Veneto (Amarone)	6	9	7	10	8	7	10	10	4	8	9	9	8	10	9	10	9	8	9	6	
Friuli (Colli Orientali/Collio Pinot Grigio)		9	7	9	8	8	10	10	6	8	8	6	5	8	7	8	10	7	9	5	
Campania (Taurasi)		9	8	9	8	6	8	10	5	8	7	8	8	9	10	8	7	8	10	7	
Campania (Fiano di Avelino)		9	9	9	10	6	9	8	6	10	9	7	10	6	9	8	9	8	8	10	
Sicilia (Etna Rosso)	8	8	9	6	8	8	10	8	10	6	8	10	8	8	9	10	9	8	8	9	
PORTUGAL																					
Douro	8	9	9	8	9	10	9	10	7	7	8	10	7	8	8	10	7	9	9	8	
Dão	8	9	7	8	9	9	8	9	4	6	9	8	7	7	8	8	7	10	9	8	
Bairrada	8	9	10	9	8	9	7	9	5	8	8	10	9	10	9	7	6	10	6	8	
Alentejo	8	8	9	8	9	8	7	9	6	8	7	10	8	8	9	9	7	9	10	7	
Lisboa (ex-Estremadura)	8	10	8	9	8	9	8	10	7	8	9	10	8	8	10	8	7	8	8	9	
Porto (Vintage)	NV	NV	10	NV	NV	10	9	NV	NV	NV	NV	10	NV	NV	NV	9	NV	NV	NV	9	
ESPANHA																					
Rioja	8	8	8	10	6	8	8	8	6	6	8	10	10	8	8	8	8	10	10	6	
Ribera del Duero	8	10	10	10	8	8	8	10	8	6	8	10	10	10	8	8	6	8	10	8	
Toro	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	10	10	10	10	8	8	10	10	10	
Rueda	6	8	10	8	8	10	8	8	8	6	6	10	8	8	8	8	8	8	8	8	
Bierzo	10	10	10	10	10	8	10	10	10	8	10	10	8	8	8	10	8	10	8	8	
Cataluña (Priorato)	10	10	10	10	8	8	8	10	8	8	8	6	10	10	8	8	8	10	10	8	
Cataluña (Penedès)	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	
Cataluña (Monsant)	8	8	8	8	8	8	10	8	6	8	6	8	8	8	8	10	10	8	10	8	
Navarra	6	8	10	8	6	8	8	8	8	6	8	8	10	8	8	8	8	10	10	6	
Rías Baixas	8	6	8	8	8	8	10	8	6	8	8	8	8	8	6	10	10	10	10	8	
EUROPA																					
Alemanha (Mosel)	10	9	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	8	10	7	10	8	10	
Alemanha (Rheingau)	10	9	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9	8	9	
Alemanha (Franken)	10	9	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9	7	6	
Áustria (Wachau/Kamptal Riesling)	9	10	9	10	7	8	9	10	5	10	10	9	8	9	9	9	10	9	8	9	
Hungria (Tokaji)	6	9	4	8	10	9	6	6	5	10	5	5	5	5	7	9	9	10	5	9	
Grécia (Tinto)	8	8	10	9	8	9	7	8	4	6	5	8	9	6	10	9	8	8	8	10	
AMERICAS																					
EUA (California Cabernet Sauvignon)	9	9	8	10	9	8	10	10	9	10	10	7	9	9	9	10	9	9	8	8	
EUA (California Chardonnay)	9	9	8	9	9	9	9	10	9	9	9	8	9	9	9	10	8	8	9	8	
EUA (California Pinot Noir)	9	10	8	9	9	9	9	8	9	9	9	8	9	9	8	10	8	9	8	9	
EUA (Oregon Pinot Noir)	9	9	8	9	9	9	9	9	8	10	8	8	9	9	7	9	9	8	9	8	
Argentina (Mendoza)	10	8	8	9	10	8	7	7	8	9	8	9	10	9	8	8	10	8	9	9	
Chile (Valle Central)	10	8	9	10	9	9	8	9	10	9	8	8	9	9	8	10	8	10	9	10	
Uruguai (Canelones)	9	9	10	9	10	9	8	10	8	9	8	10	9	9	9	8	8	8	10	6	
Brasil (Serra Gaúcha)	10	8	10	7	10	6	5	5	9	7	10	6	4	6	9	7	9	10	9	5	
MUNDO																					
Austrália (Barossa Valley Shiraz)	8	9	8	9	10	7	8	9	7	8	9	6	10	7	8	7	9	8	9	7	
Austrália (Coonawarra Cabernet)	9	9	8	10	9	7	9	9	8	9	10	6	9	7	9	7	7	8	8	8	
Austrália (Hunter Valley Sémillon)	9	8	5	9	8	9	7	6	7	10	7	9	8	10	7	10	7	9	8	9	
Austrália (Margaret River Cabernet)	9	8	9	9	9	8	9	8	8	9	10	9	9	9	10	9	7	9	10	7	
Nova Zelândia (Marlborough Sauvignon)	5	9	10	8	5	5	7	9	6	9	6	6	10	7	5	9	7	6	7	8	
Nova Zelândia (Central Otago Pinot Noir)	10	10	8	7	6	8	8	6	7	9	7	4	8	7	8	9	8	7	6	8	
África do Sul (Tinto)	8	9	9	8	7	9	9	10	8	8	9	8	8	10	7	8	9	8	8	10	
	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	

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!

TABELA de safras



Mistral

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 10º abaixo da temperatura correta! Nesta temperatura baixíssima, é claro que não mostrarão seus aromas e suas qualidades.

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