

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 | Medíocre: 2 e

	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05
FRANÇA																			
Bordeaux (Médoc/Graves Tinto)	9	10	8	10	9	9	8	10	9	8	5	7	8	10	10	8	7	8	10
Bordeaux (St. Emilion/Pomerol)	8	10	7	10	9	9	8	9	9	8	6	8	8	10	10	8	7	8	9
Bordeaux (Graves Branco Seco)	9	8	8	9	7	8	8	9	9	7	8	8	10	10	7	8	7	9	8
Bordeaux (Sauternes/Barsac)	9	10	9	7	8	8	8	9	10	8	7	8	7	9	10	8	6	9	9
Bourgogne (Côte d'Or Tinto)	8	9	8	9	9	9	8	9	10	8	7	8	7	9	10	8	6	7	10
Bourgogne (Côte d'Or Branco)	9	9	8	9	9	9	8	8	9	8	8	7	10	8	8	7	8	10	7
Bourgogne (Chablis)	8	8	7	8	8	8	9	8	8	10	7	8	8	9	8	8	6	8	10
Beaujolais (Crus)	9	9	7	8	9	9	8	8	10	8	7	7	10	8	10	7	7	8	9
Rhône (Norte)	8	9	6	8	9	8	8	9	10	7	6	8	7	9	10	7	8	8	9
Rhône (Sul)	8	8	7	8	9	7	9	10	10	8	7	7	7	9	9	7	8	8	10
Champagne (Millesimé)	5	9	6	8	9	9	6	8	9	7	8	9	6	7	10	8	7	8	7
Alsace (Branco)	8	9	8	9	10	9	8	8	8	7	5	8	6	10	8	8	9	6	8
Loire (Branco Seco)	8	8	7	9	9	9	9	8	8	8	6	7	7	8	9	8	7	6	10
Loire (Branco Doce)	6	8	7	8	9	8	8	10	8	8	6	5	8	8	10	7	7	6	10
Loire (Tinto)	7	9	6	9	9	9	8	8	9	8	6	7	7	8	10	7	6	7	10
Provence	8	9	7	8	8	7	8	8	9	8	7	8	8	9	9	7	8	6	8
Languedoc-Roussillon	8	9	7	8	9	8	9	9	8	8	8	7	8	9	8	8	10	8	9
Sud-Ouest	8	9	6	9	8	8	8	9	8	7	6	7	8	8	9	7	6	7	9
ITÁLIA																			
Piemonte (Barolo)	7	8	10	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	10	9	9	8	9	8
Piemonte (Barbaresco)	7	8	10	8	10	8	7	10	10	7	8	10	8	9	8	10	9	8	9
Piemonte (Barbera d'Alba & B. d'Asti)	8	9	8	7	8	10	10	10	5	8	9	8	8	9	9	9	9	7	8
Toscana (Chianti Classico)	7	8	9	10	10	8	7	10	9	5	8	7	8	9	6	10	10	7	9
Toscana (Brunello di Montalcino)	7	10	9	10	10	8	8	10	10	6	8	10	8	10	8	8	10	10	8
Toscana (Vino Nobile di Montepulciano)	7	8	9	10	10	10	8	10	6	8	10	8	8	9	10	10	8	8	10
Toscana (Bolgheri)	10	7	9	8	9	8	6	10	9	6	10	8	9	8	9	8	8	6	8
Veneto (Amarone)	8	8	10	8	10	8	8	10	10	4	8	9	9	8	10	9	10	9	9
Friuli (Colli Orientali/Collio Pinot Grigio)	9	10	9	8	9	8	8	10	10	6	8	8	6	5	8	7	8	10	7
Campania (Taurasi)	8	8	10	9	9	8	6	8	10	5	8	7	8	8	9	10	8	7	8
Campania (Fiano di Avelino)	8	8	9	9	8	10	6	9	8	6	10	9	7	10	6	9	8	9	8
Sicilia (Etna Rosso)	8	8	8	9	6	8	8	10	8	10	6	8	10	8	8	9	10	9	8
PORTUGAL																			
Douro	8	8	9	9	8	9	10	9	10	7	7	8	10	7	8	8	10	7	9
Dão	8	8	9	7	8	9	9	8	9	4	6	9	8	7	7	8	8	7	10
Bairrada	8	8	9	10	9	8	9	7	9	5	8	8	10	9	10	9	7	6	10
Alentejo	9	8	8	9	8	9	8	7	9	6	8	7	10	8	8	9	9	7	9
Lisboa (ex-Estremadura)	8	8	10	8	9	8	9	8	10	7	8	9	10	8	8	10	8	7	8
Porto (Vintage)	NV	NV	NV	NV	NV	NV	10	9	NV	NV	NV	NV	10	NV	NV	NV	9	NV	NV
ESPAÑA																			
Rioja	8	8	8	8	10	6	8	8	8	6	6	8	10	10	8	8	8	8	10
Ribera del Duero	8	8	10	10	10	8	8	8	10	8	6	8	10	10	8	8	6	8	10
Toro	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	10	10	10	10	8	8	10
Rueda	8	6	8	10	8	8	10	8	8	6	6	10	8	8	8	8	8	8	8
Bierzo	10	10	10	10	10	10	8	10	10	10	8	10	8	8	8	8	10	8	10
Cataluña (Priorato)	10	10	10	10	10	8	8	8	10	8	8	8	6	10	10	8	8	10	10
Cataluña (Penedès)	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Cataluña (Monsant)	8	8	8	8	8	8	8	10	8	6	8	6	8	8	8	8	10	8	10
Navarra	6	6	8	10	8	6	8	8	8	6	8	8	10	8	8	8	8	10	10
Rias Baixas	8	8	6	8	8	8	8	10	8	6	8	8	8	8	8	6	10	10	10
EUROPA																			
Alemanha (Mosel)	9	10	10	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	10	8	10	7
Alemanha (Rheingau)	9	10	10	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9
Alemanha (Franken)	9	10	10	10	10	10	9	8	10	8	8	10	10	8	10	9	10	7	9
Áustria (Wachau/Kamptal Riesling)	9	9	10	9	10	7	8	9	10	5	10	10	9	8	9	9	9	10	9
Hungria (Tokaji)	10	6	9	4	8	10	9	6	6	5	10	5	5	5	5	7	9	9	10
Grécia (Tinto)	8	10	8	10	9	8	9	7	8	4	6	5	8	9	6	10	9	8	8
AMÉRICAS																			
EUA (California Cabernet Sauvignon)	9	8	9	8	10	9	8	10	10	9	10	10	7	9	9	10	9	9	8
EUA (California Chardonnay)	9	9	9	8	9	9	9	9	10	9	9	9	8	9	9	9	10	8	9
EUA (California Pinot Noir)	9	9	10	8	9	9	9	9	8	9	9	9	8	9	9	8	10	8	9
EUA (Oregon Pinot Noir)	9	9	9	8	9	9	9	9	9	9	8	10	8	8	9	9	7	9	8
Argentina (Mendoza)	10	10	8	8	9	10	8	7	7	8	9	8	9	10	9	8	8	10	9
Chile (Valle Central)	9	10	8	9	10	9	9	8	9	10	9	8	8	9	9	8	10	8	10
Uruguai (Canelones)	9	9	9	10	9	10	9	8	10	8	9	8	10	9	9	9	8	8	10
Brasil (Serra Gaúcha)	10	10	8	10	7	10	6	5	5	9	7	10	6	4	6	9	7	9	10
MUNDO																			
Austrália (Barossa Valley Shiraz)	7	8	9	8	9	10	7	8	9	7	8	9	6	10	7	8	7	9	8
Austrália (Coonawarra Cabernet)	7	9	8	10	9	7	9	8	9	10	6	9	7	9	7	7	8	8	8
Austrália (Hunter Valley Sémillon)	9	9	8	5	9	8	9	7	6	7	10	7	9	8	10	7	10	7	9
Austrália (Margaret River Cabernet)	7	9	8	9	9	9	8	9	8	8	9	10	9	9	9	10	9	7	9
Nova Zelândia (Marlborough Sauvignon)	9	5	9	10	8	5	5	7	9	6	6	6	10	7	5	9	7	6	7
Nova Zelândia (Central Otago Pinot Noir)	9	10	10	8	7	6	8	8	6	7	9	7	4	8	7	8	9	8	7
África do Sul (Tinto)	7	8	9	8	7	9	9	10	8	8	9	8	8	10	7	8	9	8	8

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

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 alcólicos, 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 mostrarião 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	7º-8ºC

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.