

Os grandes vinhos costumam ser os mais influenciados pela safra e os produtores, geralmente, optam por não produzi-los em anos difíceis. Com isso, os demais vinhos elaborados na vinícola melhoram de qualidade. Já para vinhos do dia a dia, podemos dizer que a safra não tem grande impacto, desde que elaborados por bons produtores.

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

Fonte: compilado pelo Grupo Mistral

As tabelas de safras podem ser muito úteis, mas é preciso usá-las com bom senso. É um bom guia, mas não deve limitar a escolha do enófilo. Os vinhos das melhores safras são muito apreciados e até disputados mas certamente não deve ser um limitador na sua escolha. Há muitos vinhos deliciosos e excelentes de safras com menor classificação que valem a pena ser provados. Bons produtores fazem ótimos vinhos até mesmo em safras mais fracas, pois em casos assim a produção é muito limitada. Além disso, há diversos recursos que podem ser utilizados pelos produtores para garantir a qualidade dos vinhos.

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. 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.

Vinci
Tel: (11) 3130.4500
Rua Pamplona, 917 - Jardim Paulista SP
www.vinci.com.br | info@vinci.com.br



	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00
ESPAÑA																			
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	10	10	8	6	10	10
Catalunha (Penedès)		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8
Catalunha (Monsant)		10	-	6	8	6	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	8	ND	ND
Navarra	6	8	8	8	8	6	8	8	10	8	8	8	8	8	10	10	6	8	10
Rias Baixas	8	8	10	8	6	8	8	8	8	8	6	10	10	10	10	8	6	6	6
EUROPA																			
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	10	8	9	9	9	9
Hungria (Tokaji)		9	6	5	6	9	5	5	5	5	7	9	9	10	5	9	7	6	9
Grécia (Tinto)	9	7	8	7	6	5	8	9	6	10	9	8	8	8	10	5	8	10	10
NOVO MUNDO																			
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	8	10	8	8	9	9	7	9	8	9	8	9	8	8	8
Argentina (Mendoza)	10	9	8	7	8	9	8	9	10	9	8	8	10	8	9	10	8	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	8	8	10	6	9	8	10	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
Austrália (Coonawarra Cabernet)		7	9	8	9	10	6	9	7	7	7	8	8	8	9	7	8	8	9
Austrália (Hunter Valley Semillon)		9	7	6	7	10	7	9	8	10	7	10	7	9	8	9	8	9	8
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

NOTAS

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



TEMPERATURA DE SERVIÇO

A temperatura de serviço é fundamental para que um bom vinho possa mostrar todas as suas qualidades. O vinho servido na temperatura correta, além de mostrar todos seus aromas e sabores, fica equilibrado e muito mais agradável no palato.

Um branco ou rosado gelado demais parece mais simples e ácido do que ele realmente é, enquanto um tinto servido mais quente do que deveria pode ficar desequilibrado e alcoólico.

Confira a dica da Vinci para servir os vinhos na temperatura correta. Não é preciso ser radical! Servindo os vinhos a uma temperatura próxima da ideal já é o suficiente para você aproveitar melhor seus vinhos.

Tintos encorpados	19º a 20ºC
Tintos mais leves	16º a 18º C
Rosados e brancos secos encorpados	11º a 13ºC
Brancos leves, aromáticos, Jerez	9º a 11ºC
Champagne e espumantes encorpados	7º a 9ºC
Brancos doces e espumantes mais leves e descompromissados	7º a 8ºC