

На чаша Божоле

Автор(и): Растителна защита
Дата: 20.11.2016 Брой: 11/2016



Божоле нуво е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия. Младото вино потича от бъчвите само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на ноември. Между 18 и 20 ноември може да опитате „лудото“ вино от Франция, както и качествени български вина, на шестото издание на DIVino.Taste. 2016

Точният момент, който ни напомня за настъпващата зима и успява да събере последните топли цветове на есента във винени усещания, е появата на младото вино. Винаги в 00.00 часа на третия четвъртък от ноември новата реколта от Божоле, което поставя традицията да се пие вино само шест седмици след гроздобера, бива пусната в продажба. По цял свят този ден се е превърнал в очакван празник на

божолето, с фразата, която го озаглавява "Le Beaujolais Nouveau est arrivé!" (на френски: „Новото божоле пристигна!“).

Младото вино от сорт гаме ноар е произведено за незабавна консумация без отлежаване, в рамките на половин, максимум една година трябва да бъде изпито. Профилът на ароматната напитка е подчертано плодов (малина, капина, цветя), а телата им са леки и свежи и танинът не е водещ при тях. Ето защо се поднасят охладени между 12°C и 14°C. Макар и млади, това са вина с характер. Затова се пият лакомо, на големи глътки, като желателно е да бъдат придружени от храна, която не подтиска техния наситен аромат.

Наименованието Божоле (Beaujolais) включва 72 селища, които са разделени в два района. 57% от общата площ се предлага като Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau).

Над 50% от виното се изнася, като най-големите пазари са Германия и Япония, следвани от САЩ.

Сорт Гаме ноар (Gamay Noir)

Гаме ноар е винен сорт грозде, произхождащ от Франция. Разпространен е също в Италия, Румъния и други лозарски страни. В България е райониран, но все още заема малки площи.

Гаме ноар е средно зреещ винен сорт. Гроздето му узрява през първата половина на септември. Има среден растеж, висока родовитост и висок добив. Предпочита по-леките почви, тъй като гроздето му е чувствително на гниене. Сравнително устойчив е на суша, гниене и ниски температури. Узрява през първата половина на септември.

Гроздът е среден, цилиндричен, крилат, с едно крило, сбит. Зърното е средно, сферично или с неправилна форма, тъмносиво, с изобилен налип. Ципата е тънка, жилава. Месото е сочно, с хармоничен вкус.

От него се получават висококачествени червени трапезни вина с интензивен червен цвят, плътност, хармоничен вкус и специфичен букет. Най-известното е прочутото бургундско вино божоле.

Технология на винификация

За плодвия характер и интензивния цвят на младите вина от Божоле е отговорна и специалната технология на винификация. При използваната въглекисела мацерация (macération carbonique) в затворен резервоар, пълен с въглероден двуокис, се поставят

цели чепки прясно набрано грозде (може да се добавят култивирани щамове дрожди, ако естествените не са от желаните вид и качество). Най-долният слой грозде бива смачкан от тежестта на по-горните и отделящият се гроздов сок предизвиква ферментацията.

Образуващият се при нея въглероден двуокис е повече от обикновено; той обвива горните слоеве несмачкано грозде и блокира достъпа на въздух. Ферментацията започва да протича във вътрешността на гроздовите зърна, при което те отделят повече гроздов сок. Накрая цялата маса се пресова и ферментацията се завършва по стандартния начин.

Реколта 2016

Въпреки не особено благоприятните климатични условия, особено в началото на годината, реколтата от Божоле се очаква да бъде по-висока от средната за последните няколко години. За щастие лятото беше топло и последните седмици преди гроздобера бяха сухи, което превърна реколтата в 2016 в очаквана.

Ако искате да опитате Божоле нуво и най-новите български вина, заповядайте на DiVino.Taste 2016! Шестото издание на най-големия форум на българското вино започва в петък, 18 ноември и ще продължи до 20 ноември, в зала 3 на НДК. Тази година участват рекорден брой производители - 73!