

Ein Glas Beaujolais

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



Beaujolais Nouveau ist ein Rotwein, der aus der Rebsorte Gamay in der französischen Region Beaujolais, Burgund, hergestellt wird. Der junge Wein fließt bereits sechs Wochen nach Ende der Weinlese aus den Fässern, immer am dritten Donnerstag im November. Vom 18. bis 20. November können Sie den „verrückten“ Wein aus Frankreich sowie qualitativ hochwertige bulgarische Weine bei der sechsten Ausgabe von DIVino.Taste.2016 verkosten.

Der genaue Moment, der uns an den nahenden Winter erinnert und es schafft, die letzten warmen Farben des Herbstes in vinöse Empfindungen zu sammeln, ist das Erscheinen des Jungweins. Immer um 00:00 Uhr am dritten Donnerstag im November kommt die neue Jahrgangsweinlese von Beaujolais, die die Tradition etabliert, Wein nur sechs Wochen nach der Lese zu trinken, in den Verkauf. Weltweit hat sich dieser Tag zu einem sehnsüchtig erwarteten Fest des Beaujolais

entwickelt, das mit dem Satz „Le Beaujolais Nouveau est arrivé!“ (auf Deutsch: „Der neue Beaujolais ist angekommen!“) markiert wird.

Der junge Wein aus der Sorte Gamay Noir wird für den sofortigen Verzehr ohne Ausbau produziert und sollte innerhalb eines halben, maximal eines Jahres getrunken werden. Das Profil des aromatischen Getränks ist ausgesprochen fruchtig (Himbeere, Brombeere, Blumen), während ihr Körper leicht und frisch ist und Tannin keine führende Komponente darin ist. Deshalb werden sie gekühlt zwischen 12°C und 14°C serviert. Obwohl jung, sind es Weine mit Charakter. Daher trinkt man sie gierig, in großen Schlucken, und es ist ratsam, sie von Speisen begleiten zu lassen, die ihr intensives Aroma nicht unterdrücken.

Der Name Beaujolais umfasst 72 Dörfer, die in zwei Gebiete unterteilt sind. 57% der Gesamtfläche werden als Beaujolais Nouveau vermarktet.

Mehr als 50% des Weins werden exportiert, wobei die größten Märkte Deutschland und Japan sind, gefolgt von den USA.

Rebsorte Gamay Noir (Gamay Noir)

Gamay Noir ist eine französische Weinrebsorte. Sie ist auch in Italien, Rumänien und anderen Weinbauländern verbreitet. In Bulgarien ist sie zugelassen, belegt aber noch kleine Flächen.

Gamay Noir ist eine mittelspätreifende Weinsorte. Ihre Trauben reifen in der ersten Septemberhälfte. Sie hat moderate Wuchskraft, hohe Fruchtbarkeit und hohen Ertrag. Sie bevorzugt leichtere Böden, da ihre Trauben anfällig für Fäulnis sind. Sie ist relativ widerstandsfähig gegen Trockenheit, Fäulnis und niedrige Temperaturen. Sie reift in der ersten Septemberhälfte.

Die Traube ist mittelgroß, zylindrisch, geflügelt, mit einem Flügel, kompakt. Die Beere ist mittelgroß, kugelförmig oder unregelmäßig geformt, dunkelblau, mit reichlich Duftfilm. Die Haut ist dünn und zäh. Das Fruchtfleisch ist saftig, mit harmonischem Geschmack.

Sie erzeugt hochwertige Rotweine mit intensiver roter Farbe, Körper, harmonischem Geschmack und einem unverwechselbaren Bukett. Der bekannteste ist der renommierte Burgunder Wein Beaujolais.

Vinifikationstechnologie

Der fruchtige Charakter und die intensive Farbe der Jungweine aus Beaujolais sind auch auf die spezielle Vinifikationstechnologie zurückzuführen. Bei der verwendeten Kohlensäuremazeration (macération carbonique) in einem geschlossenen Tank, der mit Kohlendioxid gefüllt ist, werden ganze Traubenbüschel frisch geernteter Trauben platziert (kultivierte Hefestämme können zugesetzt werden, wenn die natürlichen nicht vom gewünschten Typ und Qualität sind). Die

unterste Traubenschicht wird durch das Gewicht der oberen zerdrückt und der freigesetzte Traubensaft löst die Gärung aus. Das bei diesem Prozess gebildete Kohlendioxid ist mehr als üblich; es umhüllt die oberen Schichten unzerdrückter Trauben und blockiert den Luftzugang. Die Gärung beginnt innerhalb der Traubenbeeren zu erfolgen, wodurch sie mehr Traubensaft freisetzen. Schließlich wird die gesamte Masse gepresst und die Gärung auf standardmäßige Weise abgeschlossen.

Jahrgang 2016

Trotz der nicht besonders günstigen klimatischen Bedingungen, insbesondere zu Jahresbeginn, wird die Beaujolais-Ernte voraussichtlich höher ausfallen als der Durchschnitt der letzten Jahre. Glücklicherweise war der Sommer warm und die letzten Wochen vor der Ernte waren trocken, was den Jahrgang 2016 sehnsüchtig erwartet ließ.

Wenn Sie Beaujolais Nouveau und die neuesten bulgarischen Weine verkosten möchten, kommen Sie zu DiVino.Taste 2016! Die sechste Ausgabe des größten Forums für bulgarischen Wein beginnt am Freitag, den 18. November, und dauert bis zum 20. November in Halle 3 des Nationalen Kulturpalasts. In diesem Jahr nehmen eine Rekordzahl von Erzeugern teil – 73!