

# Ένα Ποτήρι Μπωζολαί

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



Το Beaujolais Nouveau είναι ένα κόκκινο κρασί που παράγεται από την ποικιλία σταφυλιού Gamay στην γαλλική περιοχή του Μποζολέ, στη Βουργουνδία. Το νέο κρασί ρέει από τα βαρέλια μόλις έξι εβδομάδες μετά το τέλος της τρύγου, πάντα την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου. Μεταξύ 18 και 20 Νοεμβρίου μπορείτε να δοκιμάσετε το «τρελό» κρασί από τη Γαλλία, καθώς και ποιοτικά βουλγαρικά κρασιά, στην έκτη έκδοση του DIVino.Taste. 2016

Η ακριβής στιγμή που μας θυμίζει την επερχόμενη χειμερινή περίοδο και καταφέρνει να συγκεντρώσει τα τελευταία ζεστά χρώματα του φθινοπώρου σε οιοπνευματώδεις αισθήσεις είναι η εμφάνιση του νέου κρασιού. Πάντα στις 00:00 την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου, η νέα σοδειά του Μποζολέ, που καθιερώνει την παράδοση του πίνεται κρασί μόλις έξι εβδομάδες μετά τη συγκομιδή, κυκλοφορεί για πώληση. Σε όλο τον κόσμο αυτή η μέρα έχει μετατραπεί σε μια

анυπομονητά προσμονευόμενη γιορτή του Μποζολέ, που σημαδεύεται από τη φράση «Le Beaujolais Nouveau est arrivé!» (στα γαλλικά: «Το νέο Μποζολέ έχει φτάσει!»).

Το νέο κρασί από την ποικιλία Gamay Noir παράγεται για άμεση κατανάλωση χωρίς γήρανση και πρέπει να πίνεται εντός έξι μηνών, το πολύ ενός έτους. Το προφίλ του αρωματικού ποτού είναι έντονα φρουτώδες (σμέουρο, βατόμουρο, λουλούδια), ενώ τα σώματά τους είναι ελαφριά και φρέσκα και η τανίνη δεν είναι ένα κύριο συστατικό σε αυτά. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο σερβίρονται ψυγμένα μεταξύ 12°C και 14°C. Αν και νέα, πρόκειται για κρασιά με χαρακτήρα. Γι' αυτό πίνονται άπληστα, σε μεγάλες γουλιές, και συνιστάται να συνοδεύονται από φαγητό που δεν καταπιέζει το έντονο άρωμά τους.

Το όνομα Μποζολέ περιλαμβάνει 72 χωριά, τα οποία χωρίζονται σε δύο περιοχές. Το 57% της συνολικής έκτασης πωλείται ως Beaujolais Nouveau.

Περισσότερο από το 50% του κρασιού εξάγεται, με τις μεγαλύτερες αγορές να είναι η Γερμανία και η Ιαπωνία, ακολουθούμενες από τις ΗΠΑ.

### **Ποικιλία Gamay Noir (Gamay Noir)**

Το Gamay Noir είναι μια ποικιλία οίνου που προέρχεται από τη Γαλλία. Είναι επίσης διαδεδομένη στην Ιταλία, τη Ρουμανία και άλλες οινοπαραγωγικές χώρες. Στη Βουλγαρία είναι ζωνική, αλλά ακόμη καταλαμβάνει μικρές εκτάσεις.

Το Gamay Noir είναι μια ποικιλία οίνου μέσης ωρίμανσης. Τα σταφύλια της ωριμάζουν το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Έχει μέτρια ρώμη, υψηλή γονιμότητα και υψηλή απόδοση. Προτιμά ελαφρύτερα εδάφη, καθώς τα σταφύλια της είναι ευαίσθητα στη σήψη. Είναι σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία, τη σήψη και τις χαμηλές θερμοκρασίες. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

Ο βότρυς είναι μεσαίου μεγέθους, κυλινδρικός, φτερωτός, με ένα φτερό, συμπαγής. Το ρόδι είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρικού ή ακανόνιστου σχήματος, σκούρο μπλε, με άφθονο επικάλυμμα. Το δέρμα είναι λεπτό και σκληρό. Η σάρκα είναι ζουμερή, με αρμονική γεύση.

Παράγει υψηλής ποιότητας κόκκινα επιτραπέζια κρασιά με έντονο κόκκινο χρώμα, σώμα, αρμονική γεύση και ένα ξεχωριστό μπουκέ. Το πιο γνωστό είναι το αναγνωρισμένο κρασί της Βουργουνδίας Beaujolais.

### **Τεχνολογία οινοποίησης**

Το φρουτώδες χαρακτήρα και το έντονο χρώμα των νέων κρασιών από το Μποζολέ οφείλονται επίσης στην ειδική τεχνολογία οινοποίησης. Με την ανθρακική μακέραση (macération carbonique) που χρησιμοποιείται σε κλειστή δεξαμενή γεμάτη με διοξείδιο του άνθρακα, τοποθετούνται ολόκληροι βότρυες από φρέσκα τρυγημένα σταφύλια (μπορεί να προστεθούν καλλιεργημένα

στελέχη ζύμωσης εάν τα φυσικά δεν είναι του επιθυμητού τύπου και ποιότητας). Το χαμηλότερο στρώμα σταφυλιών συνθλίβεται από το βάρος των άνω και ο χυμός σταφυλιού που απελευθερώνεται πυροδοτεί τη ζύμωση. Το διοξείδιο του άνθρακα που σχηματίζεται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι περισσότερο από το συνηθισμένο. περιτυλίσσει τα ανώτερα στρώματα ασυνθλίβιστων σταφυλιών και μπλοκάρει την πρόσβαση του αέρα. Η ζύμωση αρχίζει να λαμβάνει χώρα μέσα στα ρόδια του σταφυλιού, προκαλώντας την απελευθέρωση περισσότερου χυμού σταφυλιού. Τέλος, ολόκληρη η μάζα πιέζεται και η ζύμωση ολοκληρώνεται με τον τυπικό τρόπο.

## **Σοδειά 2016**

Παρά τις όχι ιδιαίτερα ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, ειδικά στην αρχή του έτους, η συγκομιδή του Μποζολέ αναμένεται να είναι υψηλότερη από τον μέσο όρο των τελευταίων ετών. Ευτυχώς, το καλοκαίρι ήταν ζεστό και οι τελευταίες εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή ήταν ξηρές, γεγονός που έκανε τη σοδειά του 2016 ανυπομονητά προσμονευόμενη.

*Αν θα θέλατε να δοκιμάσετε το Beaujolais Nouveau και τα πιο νέα βουλγαρικά κρασιά, ελάτε στο DiVino.Taste 2016! Η έκτη έκδοση του μεγαλύτερου φόρουμ για το βουλγαρικό κρασί ξεκινά την Παρασκευή, 18 Νοεμβρίου και θα συνεχιστεί έως τις 20 Νοεμβρίου, στην Αίθουσα 3 του Εθνικού Παλατιού Πολιτισμού. Φέτος συμμετέχουν ρεκόρ παραγωγών – 73!*