

Un Pahar de Beaujolais

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



Beaujolais Nouveau este un vin roșu produs din soiul de struguri Gamay în regiunea franceză Beaujolais, Burgundia. Tânărul vin curge din butoaie la doar șase săptămâni după sfârșitul recoltării strugurilor, întotdeauna în a treia joi a lunii noiembrie. Între 18 și 20 noiembrie puteți degusta vinul "nebun" din Franța, precum și vinuri bulgărești de calitate, la cea de-a șasea ediție a DIVino.Taste. 2016

Momentul exact care ne amintește de apropierea iernii și reușește să adune ultimele culori calde ale toamnei în senzații vinicole este apariția vinului tânăr. Întotdeauna la ora 00:00 în a treia joi a lunii noiembrie, noul recolt de Beaujolais, care instituie tradiția de a bea vin la doar șase săptămâni după recoltare, este lansat pentru vânzare. Peste tot în lume, această zi s-a transformat într-o sărbătoare așteptată cu nerăbdare a Beaujolais, marcată de fraza "Le Beaujolais Nouveau est arrivé!" (în franceză: "Noul Beaujolais a sosit!").

Vinul tânăr din soiul Gamay Noir este produs pentru consum imediat, fără îmbătrânire, și trebuie băut în termen de jumătate de an, un an cel mult. Profilul băuturii aromate este distinct fructat (zmeură, mur, flori), în timp ce trupurile lor sunt ușoare și proaspete, iar taninul nu este o componentă principală în ele. De aceea, acestea sunt servite răcorite între 12°C și 14°C. Deși tinere, acestea sunt vinuri cu caracter. Prin urmare, se beau lacom, în înghițituri mari, și este indicat să fie însoțite de alimente care nu le suprima aroma intensă.

Denumirea Beaujolais include 72 de sate, care sunt împărțite în două zone. 57% din suprafața totală este comercializată sub numele de Beaujolais Nouveau.

Mai mult de 50% din vin este exportat, cele mai mari piețe fiind Germania și Japonia, urmate de SUA.

Soiul Gamay Noir (Gamay Noir)

Gamay Noir este un soi de struguri de vin originar din Franța. Este răspândit și în Italia, România și alte țări viticole. În Bulgaria este zonat, dar încă ocupă suprafețe mici.

Gamay Noir este un soi de vin cu coacere medie. Strugurii săi se coc în prima jumătate a lunii septembrie. Are vigoare moderată, fertilitate ridicată și producție mare. Preferă solurile mai ușoare, deoarece strugurii săi sunt susceptibili la putregai. Este relativ rezistent la secetă, putregai și temperaturi scăzute. Se coace în prima jumătate a lunii septembrie.

Ciorchinele este de mărime medie, cilindric, aripat, cu o aripă, compact. Boaba este de mărime medie, sferică sau neregulată ca formă, albastru-închis, cu pruină abundentă. Pielea este subțire și rezistentă. Pulpa este succulentă, cu gust armonios.

Produce vinuri roșii de masă de înaltă calitate, cu culoare roșie intensă, corp, gust armonios și buchet distinctiv. Cel mai faimos este renumitul vin burgund Beaujolais.

Tehnologia de vinificație

Caracterul fructat și culoarea intensă a vinurilor tinere de Beaujolais se datorează și tehnologiei speciale de vinificație. Prin macerația carbonică (macération carbonique) utilizată într-un rezervor închis umplut cu dioxid de carbon, se introduc ciorchine întregi de struguri proaspăt recoltați (se pot adăuga tulpini de drojdie cultivată dacă cele naturale nu sunt de tipul și calitatea dorite). Stratul inferior de struguri este zdrobit de greutatea celor superiori, iar suc de struguri eliberat declanșează fermentația. Dioxidul de carbon format în timpul acestui proces este mai mult decât de obicei; acesta învelește straturile superioare de struguri nezdobiți și blochează accesul aerului. Fermentația începe să aibă loc în interiorul boabelor de struguri, determinându-le să elibereze mai mult suc de struguri. În final, întreaga masă este presată, iar fermentația este finalizată în modul standard.

Recolta 2016

În ciuda condițiilor climatice nu deosebit de favorabile, mai ales la începutul anului, se așteaptă ca recolta de Beaujolais să fie mai mare decât media ultimilor ani. Din fericire, vara a fost caldă, iar ultimele săptămâni înainte de recoltare au fost uscate, ceea ce a făcut ca recolta 2016 să fie așteptată cu nerăbdare.

Dacă doriți să degustați Beaujolais Nouveau și cele mai noi vinuri bulgărești, veniți la DiVino.Taste 2016! Cea de-a șasea ediție a celui mai mare forum pentru vinul bulgăresc începe vineri, 18 noiembrie și va continua până pe 20 noiembrie, în Sala 3 a Palatului Național al Culturii. Anul acesta participă un număr record de producători – 73!