

Бокал Божоле

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



Божоле Нуво — это красное вино, производимое из винограда сорта Гаме во французском регионе Божоле, Бургундия. Молодое вино вытекает из бочек всего через шесть недель после окончания сбора винограда, всегда в третий четверг ноября. С 18 по 20 ноября вы сможете попробовать это «безумное» вино из Франции, а также качественные болгарские вина на шестом издании DIVino.Taste. 2016.

Точный момент, который напоминает нам о приближении зимы и умудряется собрать последние теплые краски осени в винные ощущения, — это появление молодого вина. Всегда в 00:00 в третий четверг ноября в продажу поступает новый урожай Божоле, который устанавливает традицию пить вино всего через шесть недель после сбора урожая. По всему миру этот день превратился в долгожданный праздник Божоле, отмеченный фразой «Le Beaujolais Nouveau est arrivé!» (на французском: «Новое Божоле прибыло!»).

Молодое вино из сорта Гаме Нуар производится для немедленного употребления без выдержки и должно быть выпито в течение полугода, максимум года. Профиль ароматного напитка отчетливо фруктовый (малина, ежевика, цветы), при этом их тело легкое и свежее, а танины не являются ведущим компонентом. Именно поэтому их подают охлажденными до температуры от 12°C до 14°C. Несмотря на молодость, это вина с характером. Поэтому их пьют жадно, большими глотками, и желательно, чтобы их сопровождала еда, не заглушающая их интенсивный аромат.

Название Божоле включает 72 деревни, которые делятся на две зоны. 57% от общей площади продается как Божоле Нуво.

Более 50% вина экспортируется, причем крупнейшими рынками являются Германия и Япония, за которыми следуют США.

Сорт Гаме Нуар (Gamay Noir)

Гаме Нуар — это сорт винограда, происходящий из Франции. Он также широко распространен в Италии, Румынии и других винодельческих странах. В Болгарии он районирован, но все еще занимает небольшие площади.

Гаме Нуар — это винный сорт среднего срока созревания. Его грозди созревают в первой половине сентября. Он обладает умеренной силой роста, высокой плодовитостью и высокой урожайностью. Предпочитает более легкие почвы, так как его ягоды подвержены гниению. Относительно устойчив к засухе, гнилям и низким температурам. Созревает в первой половине сентября.

Гроздь среднего размера, цилиндрическая, крылатая, с одним крылом, плотная. Ягода среднего размера, сферической или неправильной формы, темно-синяя, с обильным налетом. Кожица тонкая и прочная. Мякоть сочная, с гармоничным вкусом.

Производит высококачественные красные столовые вина с интенсивным красным цветом, телом, гармоничным вкусом и характерным букетом. Самое известное — знаменитое бургундское вино Божоле.

Технология виноделия

Фруктовый характер и интенсивный цвет молодых вин из Божоле также обусловлены особой технологией виноделия. При углекислотной мацерации (*macération carbonique*), используемой в закрытой емкости, заполненной диоксидом углерода, помещаются целые грозди свежесобранного винограда (культурные штаммы дрожжей могут быть добавлены, если натуральные нежелательного типа и качества). Нижний слой винограда раздавливается под весом верхних, и выделившийся виноградный сок запускает брожение. Образующийся в этом процессе диоксид углерода больше обычного; он обволакивает

верхние слои нераздавленного винограда и блокирует доступ воздуха. Брожение начинает происходить внутри виноградных ягод, заставляя их выделять больше сока. В конце вся масса отжимается, и брожение завершается стандартным способом.

Урожай 2016 года

Несмотря на не особенно благоприятные климатические условия, особенно в начале года, ожидается, что урожай Божоле будет выше среднего показателя за последние несколько лет. К счастью, лето было теплым, а последние недели перед сбором урожая были сухими, что сделало урожай 2016 года долгожданным.

Если вы хотите попробовать Божоле Нуво и новейшие болгарские вина, приходите на DiVino.Taste 2016! Шестое издание крупнейшего форума болгарского вина начнется в пятницу, 18 ноября, и продлится до 20 ноября, в зале 3 Национального дворца культуры. В этом году рекордное количество производителей принимает участие — 73!