

Bir Bardak Beaujolais

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



Beaujolais Nouveau, Fransa'nın Burgonya bölgesindeki Beaujolais'de Gamay üzüm çeşidinden üretilen bir kırmızı şaraptır. Genç şarap, üzüm hasadının bitiminden sadece altı hafta sonra, her zaman Kasım ayının üçüncü Perşembe gününde fıçılardan akmaya başlar. 18-20 Kasım tarihleri arasında, Fransa'dan gelen bu "çılgın" şarabı ve kaliteli Bulgar şaraplarını, DIVino.Taste'in altıncı baskısında tadabilirsiniz. 2016

Bize yaklaşan kışı hatırlatan ve sonbaharın son sıcak renklerini şarap duyumlarına dönüştürmeyi başaran tam an, genç şarabın ortaya çıkışıdır. Her zaman Kasım ayının üçüncü Perşembesi saat 00:00'da, hasattan sadece altı hafta sonra şarap içme geleneğini kuran yeni Beaujolais mahsulü satışa sunulur. Dünyanın her yerinde bu gün, "Le Beaujolais Nouveau est arrivé!" (Fransızca: "Yeni Beaujolais geldi!") ifadesiyle kutlanan, heyecanla beklenen bir Beaujolais kutlamasına dönüşmüştür.

Gamay Noir çeşidinden üretilen genç şarap, hemen tüketilmek üzere üretilir, yıllandırılmaz ve en fazla bir yıl, en iyi ihtimalle altı ay içinde içilmelidir. Aromatik içeceğin profili belirgin bir şekilde meyvemsidir (ahududu, böğürtlen, çiçekler), gövdeleri hafif ve tazedir, tanen ise onlarda önde gelen bir bileşen değildir. Bu nedenle 12°C ile 14°C arasında soğutulularak servis edilirler. Genç olmalarına rağmen, bunlar karakterli şaraplardır. Bu nedenle iştahla, büyük yudumlarla içilirler ve yoğun aromalarını bastırmayan yiyeceklerle birlikte tüketilmesi tavsiye edilir.

Beaujolais adı, iki bölgeye ayrılan 72 köyü kapsar. Toplam alanın %57'si Beaujolais Nouveau olarak pazarlanmaktadır.

Şarabın %50'den fazlası ihraç edilmekte olup, en büyük pazarlar Almanya ve Japonya, ardından ABD'dir.

Gamay Noir çeşidi (Gamay Noir)

Gamay Noir, Fransa kökenli bir şarap üzümü çeşididir. İtalya, Romanya ve diğer bağcılık ülkelerinde de yaygındır. Bulgaristan'da bölgeye uyarlanmıştır, ancak hala küçük alanlar kaplamaktadır.

Gamay Noir, orta olgunlaşan bir şarap çeşididir. Üzümleri Eylül ayının ilk yarısında olgunlaşır. Orta derecede gelişim gücüne, yüksek verimliliğe ve yüksek üretime sahiptir. Üzümleri çürümeye karşı hassas olduğu için daha hafif toprakları tercih eder. Kuraklığa, çürümeye ve düşük sıcaklıklara nispeten dayanıklıdır. Eylül ayının ilk yarısında olgunlaşır.

Salkım orta büyüklükte, silindirik, kanatlı, bir kanatlı ve sıktır. Tane orta büyüklükte, küresel veya düzensiz şekilli, koyu mavi ve bol pufludur. Kabuk ince ve serttir. Et sulu ve uyumlu bir tada sahiptir.

Yoğun kırmızı renkli, gövdeli, uyumlu tada ve ayırt edici bir bukete sahip yüksek kaliteli kırmızı sofralık şaraplar üretir. En ünlüsü, ünlü Burgonya şarabı Beaujolais'dir.

Şarap yapım teknolojisi

Beaujolais'den gelen genç şarapların meyvemsi karakteri ve yoğun rengi, özel şarap yapım teknolojisinden de kaynaklanmaktadır. Karbonik maserasyon (macération carbonique) ile, karbondioksit ile doldurulmuş kapalı bir tanka, taze hasat edilmiş üzümlerin tam salkımları yerleştirilir (doğal olanlar istenen tür ve kalitede değilse kültür mayası suşları eklenebilir). En alt tabakadaki üzümler, üsttekilerin ağırlığıyla ezilir ve açığa çıkan üzüm suyu fermantasyonu tetikler. Bu süreçte oluşan karbondioksit normalden fazladır; ezilmemiş üzümlerin üst katmanlarını sarar ve hava erişimini engeller. Fermantasyon üzüm tanelerinin içinde gerçekleşmeye başlar, bu da onların daha fazla üzüm suyu salmasına neden olur. Sonunda, tüm kütle preslenir ve fermantasyon standart yolla tamamlanır.

2016 mahsulü

Özellikle yılın başında olmak üzere, pek de elverişli olmayan iklim koşullarına rağmen, Beaujolais hasadının son birkaç yılın ortalamasından daha yüksek olması bekleniyor. Neyse ki, yaz sıcak geçti ve hasattan önceki son haftalar kuraktı, bu da 2016 mahsulünü heyecanla beklenen hale getirdi.

Beaujolais Nouveau'yu ve en yeni Bulgar şaraplarını tatmak isterseniz, DiVino.Taste 2016'ya gelin! Bulgar şarabının en büyük forumunun altıncı baskısı, 18 Kasım Cuma günü başlayacak ve 20 Kasım'a kadar Ulusal Kültür Sarayı'nın 3. Salonu'nda devam edecek. Bu yıl rekor sayıda üretici katılıyor – 73!