

一杯博若莱葡萄酒

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



博若莱新酒是产自法国勃艮第博若莱地区、采用佳美葡萄酿制的红葡萄酒。这款年轻葡萄酒仅在葡萄采收结束六周后便从酒桶中流出，每年总在11月的第三个星期四面世。2016年11月18日至20日期间，您可在第六届DIVino.Taste品鉴会上品尝到来自法国的这款“狂热”美酒，以及优质的保加利亚葡萄酒。

那提醒我们寒冬将至、并将秋日最后温暖色彩凝聚成酒香的精确时刻，正是新酒上市的时节。每年11月第三个星期四的零点整，遵循“采收后仅六周即可畅饮”传统的博若莱新酒便会隆重上市。全球各地将这一天演变为翘首期盼的博若莱庆典，人们以“博若莱新酒到货啦！”（法语：“Le Beaujolais Nouveau est arrivé!”）这句经典宣言欢庆佳节。

采用黑佳美品种酿制的年轻葡萄酒专为即时饮用而生，无需陈酿，且应在半年内（至多一年）品尝完毕。这款芳香饮品具有鲜明的果香特征（覆盆子、黑莓、花香），酒体轻盈鲜活，单宁并非主导

成分。因此侍酒温度需保持在12°C至14°C之间冰镇饮用。虽是年轻酒款，却个性十足。适合大口酣畅品饮，佐餐时需搭配不会掩盖其浓郁香气的食物。

博若莱产区涵盖72个村庄，划分为两大区域。总种植面积的57%用于生产博若莱新酒。

该酒款超过50%用于出口，主要市场为德国和日本，美国紧随其后。

黑佳美品种 (Gamay Noir)

黑佳美是原产法国的酿酒葡萄品种，亦广泛种植于意大利、罗马尼亚等葡萄酒产区。在保加利亚已有引种，但目前种植面积较小。

黑佳美属于中熟酿酒葡萄品种，果实在九月上旬成熟。该品种长势中等，结实率高，产量丰沛。偏好轻质土壤，果实易受腐烂病影响。具有较好的抗旱、抗腐和耐寒能力。成熟期在九月上半月。

果穗中等大小，圆柱形带单翼，结构紧凑。果粒中等，呈球形或不规则状，深蓝色表皮覆盖丰厚果霜。果皮薄而坚韧。果肉多汁，风味协调。

可酿制高品质红佐餐酒，色泽深浓，酒体饱满，口感和谐，具独特香气。其中最负盛名的当属勃艮第传奇酒款——博若莱葡萄酒。

酿造工艺

博若莱新酒鲜明的果香与浓艳色泽亦得益于特殊的酿造技艺。采用二氧化碳浸渍法：在充满二氧化碳的密闭罐中置入整串新鲜采收的葡萄（若天然酵母未达理想标准可添加人工培育菌株）。底层葡萄受上层果实重量挤压破裂，流出的葡萄汁引发发酵。此过程产生的二氧化碳远超常规，包裹着上层未破碎的葡萄并阻隔空气接触。发酵在葡萄果实内部启动，促使释放更多汁液。最终整批葡萄进行压榨，并以标准方式完成发酵。

2016年份特性

尽管年初气候条件不甚理想，但博若莱产区预计收成将高于近年平均水平。所幸夏季温暖，采收前数周天气干燥，使得2016年份备受期待。

若想品尝博若莱新酒与最新鲜的保加利亚葡萄酒，欢迎莅临DiVino.Taste 2016！第六届保加利亚葡萄酒最大盛会将于11月18日周五在国家文化宫3号厅启幕，持续至11月20日。本届参展商数量创历史纪录——达73家生产商！