

МОЛОДОЕ, ДУШИСТОЕ, ЛЮБИМОЕ

Праздник в третий
четверг ноября

Ксения Ахматова

«Beaujolais nouveau est arrive!» — «Молодое божоле прибыло!» Эта надпись появляется в третий четверг ноября на дверях ресторанов, баров, супермаркетов — везде, где продается вино нового урожая. В этот день Франция отмечает один из самых своих веселых праздников

Ровно в 00 часов 00 минут наступает День молодого вина, а с ним и Новый винный год. Практически во всех странах мира виноманы ждут того счастливого момента, когда по традиции ровно в полночь будут открыты бутылки и бочки с ново-

рожденным вином. Уже полвека как этот праздник стал традиционным на всей территории Франции, а с восьмидесятых годов прошлого столетия beaujolais nouveau — вино-космополит. Уникальными вкусовыми качествами божоле обязано сорту Gamay, который официально называется «черным Гамэ с белым соком». Этот виноград традиционно выращивали в Северной Бургундии, но по приказу герцога Филиппа Арди в XIV веке его там вырубili, и он «переехал» в более южные районы, в Божоле, где замечательно акклиматизировался. На местных гранитных почвах виноград этого сорта созревает рано, дает чудесные плоды, вино из Гамэ получается свежим, ароматным, с ярким плодовым вкусом. Однако живет оно по сравнению с большинством французских вин совсем недолго.

В наши дни из тех 36 тысяч гектаров, которые занимает этот сорт в мире, 22,5 тысячи приходится на Божоле. Почему такое название? В честь городка Веау́еу, который был основан в X веке герцогами Веау́еу, а затем стал владением герцогов Бургундских.



Beaujolais nouveau не является апелласоном; это вино, предназначенное для того, чтобы его пили молодым. Производство молодого божоле составляет около 50% всего объема производства вина в апелласонах Beaujolais, Beaujolais Superieur и Beaujolais-Villages.

Поскольку в Божоле самая плотная во всей Франции посадка виноградных лоз, ягоды собирают вручную, чтобы их не повредить. К тому же при производстве молодого вина применяют метод частичной углекислой мацерации, для чего и нужны целые, неповрежденные виноградины. Урожай не прессуют, а целыми гроздьями помещают в бродильные чаны, где будущее вино проводит четыре дня. За это время дубильные вещества (танины), содержащиеся в виноградной кожуре, не успевают отдать напитку свою терпкость. Вино не выдерживают в бочках, а разливают в бутылки сразу же после брожения и стабилизации.

Уже в XIX веке виноградари Божоле начали продавать свой урожай самыми первыми, ведь сбор винограда начинался здесь раньше,

чем в других регионах. Гроздья винограда помещались в бочки (традиционно по 216 литров) и отправлялись преимущественно баржами по реке Соне в Лион. Именно в пути и происходила ферментация вина. По прибытии в Лион вино оказывалось вполне пригодным к потреблению, более того — у него появлялся яркий и насыщенный фруктовый вкус. Об этом времени напоминает и поговорка о том, что Лион — это город трех рек: Соны, Роны и Божоле.

Уже в ту пору появилась традиция отмечать дни молодого вина. Это вино было дешевым, народным. Его обычно начинали пить в октябре, во время традиционной Лионской ярмарки. Там выставляли бочки с молодым вином, а вокруг них — ряды столов. Тогда божоле разливали в специальные бутылки, которые назывались *pot*. До 1846 года это были бутылки емкостью 1 литр, их еще называли «лионской бутылкой» (*Pot Lyonnais*), а затем их объем уменьшили до 0,46 литра. Так вот, на ярмарке вино продавали... метрами! Перед посетителями



выставлялся ровно «метр лионских бутылок» (в ряду умещалось 12 штук емкостью по 0,46 литра), и если кому-то удавалось осушить всю батарею целиком, то тринадцатая бутылка выдавалась ему за счет заведения.

Официальная история праздника божоле нуво начинается лишь с 1951 года, и ее можно смело назвать ярким образцом успешной маркетинговой политики. Дело в том, что до этого года для всех вин была установлена единая дата «выхода из погреба» — 15 декабря года урожая. Однако под давлением виноделов Божоле этот срок в виде исключения для vins nouveaux («новых», или «ранних», вин) был в 1951 году перенесен на середину ноября.

В 1966 году 250 магазинов Nicolas в Париже одновременно организовали, говоря современным языком, акцию — фестиваль молодого вина из Божоле, положив начало празднику, который теперь известен практически каждому виноману.

А вот открывать бутылки с вином нового урожая именно в третий четверг ноября решили в 1985 году. Праздник быстро превратился в одно

из главных событий сезона, а фраза «Beaujolais nouveau est arrive!» благодаря роману Рене Фалле и одноименному фильму стала его символом. Конечно, к этому времени божоле нуво было уже хорошо известно далеко за пределами Франции. Горячими поклонниками этого молодого вина стали англичане, и способствовало этому то, что Ассоциация виноделов Божоле выступила спонсором автогонок в Лондоне. Перешагнув через Атлантику, праздник постепенно завоевал США и Канаду. В 1982 году его впервые отметили в Австралии; затем, в 1985 году, в Японии, Италии, Германии, Скандинавских странах. Кстати, Япония и Германия — сегодня лидеры в потреблении этого молодого вина. В конце прошлого века молодое божоле покорило Юго-Восточную Азию. В 1997 году его оценила и Латинская Америка (Бразилия заняла 12-е место в списке ценителей божоле нуво), а в 1999-м в ряды поклонников молодого бургундского вина влились и российские ценители. В настоящее время половину молодого божоле Франция экспортирует.



Каких-то строгих правил празднования Нового винного года, кроме того, что бутылки и бочки с боже нуву открываются ровно в полночь, не существует: каждый веселится в меру своих способностей и воспитанности. В городе Веаузеу празднества начинаются факельным шествием и продолжаются до утра. В ресторанах и бистро организуются конкурсы на «лучший кувшин» и «золотую бутылку», есть даже специальные путеводители по «бистро-боже», издаваемые во многих странах.

Легкое, свежее и душистое боже нуву чрезвычайно демократично и отлично сочетается с самыми разными блюдами многочисленных национальных кухонь. Его одновременно пьют и в дешевых бистро, и в гастрономических ресторанах. Однако боже нуву обычно выделяют среди прочих вин, предлагаемых в заведении: добавляют в винную карту лист со специальным предложением и составляют особое меню из блюд преимущественно деревенской кухни.

Почти две трети всего молодого боже нуву продается и выпивается за три дня. По французским

законам негодант или производитель могут продать это вино в розничную сеть не позднее 31 января. Сроки ограничения употребления этого вина не указаны на этикетках, но боже нуву рекомендуется употребить до Пасхи следующего года, то есть до апреля, иначе оно утратит все свои прелестные свойства.

Сегодня молодое боже, бывшее когда-то бедным родственником в семействе роскошных бургундских вин, пользуется огромным успехом во всем мире. Несмотря на свой праздничный имидж, это серьезное вино, изготовленное с соблюдением целого ряда процедур контроля и дегустации. И все же для любителей и поклонников вино боже нуву — это прежде всего праздник.



Pen World

ЖУРНАЛ О МИРЕ ПИСЬМА ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ РОСКОШИ

Эти и другие материалы журнала «Мир Ручек»
Вы можете найти на сайте www.ElitePen.ru

Copyright © ООО «Мир Ручек»

Все права на материалы охраняются в соответствии с законодательством РФ.
Любое использование возможно только с письменного разрешения правообладателя.