Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

День Божоле Нуво

20 ноября 2014 19:02 · https://open-cook.ru/hots/den-bozhole-nuvo



Праздник молодого вина "Божоле Нуво" отмечают в третий четверг ноября, в этот день оно повсеместно появляется в продаже. А виноваты во всем виноделы региона Божоле, именно они придумали отмечать праздник вина нового урожая. Данный рекламный ход оказался очень удачным и теперь праздник молодого вина Божоле Нуво отмечают по всему миру.

Божоле нуво не выдерживают. Выдержка не только не улучшает вкус Божоле Нуво, напротив, с возрастом оно становится хуже, поэтому его лучше выпить до Рождества и уж никак не позднее Пасхи следующего года.

«Божоле нуво» (Beaujolais Nouveau) – сорт молодого красного вина, который производят из винограда сорта Гамэ в исторической области Франции Божоле.

В городке Божо на родине вина первую бутылку открывают ровно в полночь - после двенадцатого удара колокола церкви Святого Николая. Еще за неделю до праздника в ресторанах и кафе вывешивают яркие плакаты с надписью **«Le Beaujolais Nouveau est arrivé!»** («Божоле нуво прибыло!»).


День Божоле Нуво

Как появился этот праздник:

Гамэ – быстросозревающий сорт винограда, поэтому в Божоле виноград собирают раньше, чем в других винодельческих областях Франции. Именно поэтому с XIX века виноделы Божоле развернули шумную рекламную компанию по продаже «первого» (по времени продажи, разумеется) вина Франции, что сразу же принесло им немалую выгоду.

Однако 11 марта 1951 года на государственном уровне было принято решение о сроках реализации вин нового урожая. Отныне на территории всей Франции молодое вино можно было продавать не ранее 15 ноября. Виноделы Божоле возмутились и потребовали предоставить им право поставлять на рынок свои вина вне зависимости от установленной даты, в качестве аргумента указывая на то, что их вина готовы к употреблению раньше. Такая возможность была им дана. Первые годы день появления на прилавках магазинов и барных стойках молодого божоле был разным. Например, в 1952 году это произошло 3 ноября, в 1953-м – 1 ноября.

В 1967 году точная дата начала продажи божоле нуво (в полночь 15 ноября) была законодательно установлена вновь. И она соблюдалась вплоть до 1985 года, за единственным исключением: в 1977 году, когда из-за климатических условий урожай винограда был собран очень поздно, праздник Божоле Нуво пришелся на 25 ноября. В 1985 году для удобства виноделов дату продажи Божоле Нуво было решено перенести на третий четверг ноября.


День Божоле Нуво

Как производят Божоле Нуво:

Божоле Нуво производят методом «карбонической (углекислотной, углекислой, углеродной) мацерации». Собранные грозди винограда не прессуют, а целиком – вместе с гребнями – помещают на пять дней в небольшие чаны. Происходит мацерация – брожение внутри неповреждённых ягод в результате контакта сока с кожицей. Через пять дней забродивший виноград прессуют, после чего брожение продолжается. Примерно через месяц молодое вино Божоле Нуво готово. Оно получается насыщенного цвета,

свежее, живое и яркое, не слишком терпкое, с ярким фруктовым ароматом и «взрывным» вкусом.

Во Франции «Божоле» называют «веселым и дерзким вином». Его яркий, даже резкий вкус обусловлен особенностями процесса винификации, а именно – углеродной мацерации, которая лежит в основе производства вин «Божоле». Винификация проходит в небольших закрытых чанах, размер которых не превышает 60 гектолитров. Виноградные гроздья целиком помещают в чаны. За счет веса винограда образуется небольшое количество виноградного сока. Для того чтобы спровоцировать ферментацию, этот сок могут подогревать.

Собственно углеродная мацерация протекает «внутри» самих ягод. Идеальная для этого процесса температура – 25–28 С. Мацерация длится в течение 5-6-ти дней, после чего «высвободившийся» сок (около 50% процентов от общего веса винограда) аккуратно сцеживают. В наши дни практически все «Божоле» производят подобным способом. Исключение составляют лишь некоторые вина топовых доменов, где мацерация протекает в дубовых бочках.

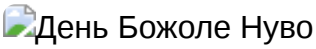
«Божоле» содержит около 11–11,5% алкоголя и абсолютно лишено танинов. Вино пурпурно-красного цвета, несладкое. Очарование «Божоле» заключается в его молодости, ароматности, мгновенно проявляющейся фруктовости и легкости. Это вино, не обладающее структурой и концентрацией, демонстрирующее отсутствие сочности, не предназначено для выдержки.



Традиции, связанные с Божоле нуво:
До 1846 года «Божоле Нуво» было принято разливать в специальные «лионские бутылки» (pot lyonnais) емкостью 1 литр, позднее этот объем был уменьшен до 460 мл. В те времена праздник отмечался в конце октября и проходил следующим образом: на стойках баров выставлялись бутылки с «Божоле Нуво», и покупатели платили за метр выпитых pot

lyonnais 460 мл – таковых в метре оказывалось 12, а тринадцатая бутылка чаще всего предлагалась «за счет заведения». Эта традиция была прервана Второй мировой войной, когда немцы ввели особые налоги и правила продажи контролируемых вин (категория AOC) во Франции. После войны французское правительство постановило продавать молодые вина категории AOC с 13 ноября, а в 1985 году была определена существующая и поныне дата начала продаж «Божоле Нуво» – третий четверг ноября. На этот день и приходится основное торжество в его честь. А приготовления к нему начинаются за шесть дней: вывешиваются плакаты с известными всему миру словами «Le Beaujolais Nouveau est arriv?!" («Прибыло Божоле Нуво!»).
Ровно в полночь на главной площади городка Божо при свете факелов откупориваются бочки с вином нового урожая. Никто не знает, каким будет «Божоле Нуво» в этот раз, но каждый может его попробовать, после чего вино поступает в продажу.

Уже многие десятилетия во Франции это один из любимых народных праздников. В ресторанах и бистро организуются конкурсы на «лучший кувшин», «золотую бутылку», есть даже путеводители по бистро-божоле, издаваемые во всем мире.


День Божоле Нуво
Источник 1
Источник 2