

БОЖОЛЕ? БОЖОЛЕ!

21 ЛИСТОПАДА 2019 РОКУ СВІТ ПОЧНЕ ПИТИ МОЛОДЕ БОЖОЛЕ. ЩО Ж ЦЕ ЗА ВИНО, ЩО ПОЦІНОВУВАЧІ ВИНА ТАК УВАЖНО ПІДХОДЯТЬ ДО ДАТИ ТА НАВІТЬ ЧАСУ ЙОГО ВЖИВАННЯ?

Отже, спробуємо розібратися з цим таємничим і загадковим поки що словом «Божоле». Більшість, мабуть, десь чули його, або навіть знають, що є таке вино, десь, не у нас, а далеко – у прекрасній Франції. Та все по порядку.

Божоле – це мальовничий район Франції, на півдні Бургундії, з надзвичайно гарними музеями, старовинними замками та знаменитою ліонською кухнею, і, природно, на ім'я цього району названо вино, яке тут виробляють.

Але Божоле – це більше, ніж вино, це плоть і кров французької культурної нації, це знаковий напій усіх верств населення.

Божоле – це не тільки молоде вино («нуво» або «прем'єр», як його називають у Франції). Гамма вин Божоле налічує 12 найменувань, 10 з яких – Крю де Божоле.

Отож, почнемо з «Божоле нуво». Як і коли з'явилося це свято? Декого ми зараз здивуємо, адже святу зовсім небагато років – тільки від 1951 року воно відзначається у Франції, а нині і в багатьох країнах

світу. У продаж «Божоле нуво» надходить у третій четвер листопада (нуль годин), але жодної секунди раніше: це заборонено законом.

Увесь світ завжди очікує цих «нуль» годин третього четверга листопада, аби насолодитися унікальним, свіжим, квітковим та фруктовим вином!

І мало хто зараз замислюється над тим, що свято в тепер вже далекому 1951 році було вигадане лише для підвищення обсягу продажу вин з даного регіону. Адже до-

**БОЖОЛЕ – ЦЕ БІЛЬШЕ,
НІЖ ВИНО, ЦЕ ПЛОТЬ
І КРОВ ФРАНЦУЗЬКОЇ
КУЛЬТУРНОЇ НАЦІЇ, ЦЕ
ЗНАКОВИЙ НАПІЙ УСІХ
ВЕРСТВ НАСЕЛЕННЯ**

вгий час ці вина були в тіні більш іменитих «сусідів» – бургундських або ронських вин. Для того, аби закріпити позиції Божоле на ринку, потрібно було знайти маркетингове рішення. І винороби цього регіону стали просувати по всьому світу ідею молодого (нового) вина, яке з'являється на кілька місяців раніше молодих вин, вироблених традиційним способом. Але погодьтеся, що зараз це мало хто пам'ятає, а справжнє, дивовижне, чарівне слово «Божоле нуво прибуло!» стає точкою відліку всесвітнього свята. Це вже як данина праці винороба, виноградаря, як підкреслення прописної істини «IN VINO VERITAS!»

Розберемося, як же виготовляють це вино. Ну, по-перше, є спеціальний сорт винограду «Гаме». По-друге, особлива технологія: «Божоле нуво» проводиться методом так званої вуглекислотної (карбонічної) мацерації – при цьому бродіння соку починається ще всередині виноградної ягоди і проходить одночасно з настоюванням

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2019



сула (виноградного соку) на меззі (шкірці виноградної ягоди). Для цього виноград кладуть у великі чани, де під власною вагою він дає сік і протягом декількох днів бродить при контрольованій температурі. Після ряду технологічних операцій молоде вино, минаючи дерев'яні бочки, розливається по пляшках. Тому «Божоле нуво» зберігає яскравий плодовий характер і сортові властивості «Гаме»: тони вишні, малини, фіалки і навіть банана.

Молодими в регіоні Божоле випускаються вина, які мають свої контрольовані назви за походженням (AOC: Appellation d'Origine Controlee): Beaujolais, Beaujolais Superieur та Beaujolais – Villages.



«БОЖОЛЕ НУВО» НЕ ПРИЗНАЧЕНЕ
ДЛЯ ДОВГОГО ЗБЕРІГАННЯ: ЗНАЧНА ЙОГО ЧАСТИНА
ВИПИВАЄТЬСЯ ДО НОВОГО РОКУ

Так звані Крю Божоле (Cru de Beaujolais) – вина з десяти найбільш висококатованих виноробних районів Божоле: Brouilly, Cote-de-Brouilly, Chenas, Chirouilles, Fleurie, Julienas, Morgon, Moulin-a-Vent, Saint-Amour та Regnie – виробляються традиційним способом і з'являються у продажу тільки навесні.

«Божоле нуво» не призначене для довгого зберігання: значна його частина випивається до Нового року. Втім, як свідчить практика, за нормальних умов зберігання воно не псується протягом року. Найкращі з Крю Божоле, за умови вдалого для врожаю року, досягають апогею у своєму розвитку через 3-5 років.

Що ж можна порекомендувати до цих вин? «Божоле нуво» чудово пасуватиме до різноманітних страв із м'яса, птиці,

риби, а також до равликів та козиних сирів.

Вина категорії Крю Божоле подають до різноманітних страв: холодних м'ясних закусок, птиці, білого та червоного м'яса, лісових грибів. Класичним вважається їх поєднання з божолезькими сосисками.

А що ж відбувається з цим святом в нашій країні? Компанії – дистриб'ютори вин поспішають завезти «Божоле нуво» в Україну, щоб і наші співвітчизники змогли приєднатися до всесвітнього свята в нуль годин третього четверга листопада.

І завершуючи наш екскурс до країни «Божоле Нуво», зазначу, що у будь-якій справі (а маючи справу з вином – особливо), потрібно знати міру. Бо, як казав великий Авіценна: «Усе є ліки, і все є отрута, і лише міра визначає це!»



Наталія Благополучна,
президент Всеукраїнської Асоціації
виноробів і сомельє,
засновник та директор першої в Україні
Школи сомельє «Майстер-клас»,
авторка першого українського
професійного видання –
книги «Сам собі сомельє»
www.sommelier.in.ua
www.wines.org.ua
master-class-som@ukr.net
(044)-526-00-77, 067-792-06-40