

# Nové beaujolais opět přichází



Snímek archiv

**T**ak nám vinařský rok nějak rychle uběhl a než jsme se nadáli, už je tady nové mladé víno s pěkně zapamatovatelným ročníkem. Milovníci a znalci mají proto opět jednotné téma rozhovorů, které se pochopitelně točí kolem zcela zásadní otázky: Jaké je či bude to letošní. Staré přísloví sice praví, že mladé víno, staré ženy, čertovo je nadělení, ovšem v případě dobrých mladých vín jeho pravdivost přinejmenším pokulhává.

O víně lze začít hovořit v okamžiku, kdy kvasinky dokončí své bohužel dlo přeměny hroznového cukru v moštu na alkohol. Stojí je to existenci, protože stoupající podíl alkoholu je zahubí a miliardy mrtvých kvasinek klesají ke dnu sudu či tanku. Kalná tekutina se čistí a i bez filtrování lze poprvé ochutnat mladé víno z poslední sklizně.

## Geniální tah

Nejen genijnější marketingový tah spojený s mladým vínem vymysleli vinaři v jižní části oblasti Beaujolais, která leží ve vinařsky proslaveném francouzském Burgundsku. Dělí se na dvě části – jižní a severní. Je zde

38 vinařských obcí, které mohou k označení beaujolais připojit svůj název.

Především vína ze severní části patří k burgundské klasice a některá dosahují vynikající kvality. Převládající modrou odrudou révy vinné je zde Gamay. Z ní také pochází slavné nové Beaujolais, které právě přichází i na náš trh.

Z vína, které je normálně spíše průměrné než dobré kvality, udělala šikovná propagace doslova kasovní trháč. Více než polovina všeho vína vyprodukované v oblasti Beaujolais se tak prodá jako víno nové (nouveau či primeur). V polovině minulého století napadlo místní vinaře udělat z nouze ctnost. Letité místní slavnosti nového vína přesadili do Paříže, kde měli úspěch, a tak postupně za mohutné marketingové podpory expandovali dál do světa.

Obchodní úspěch pochopitelně přinesl i nárůst konkurenčního boje. Vinaři se začali předhánět, kdo první uvede nové víno na trh. Brzy ale pochopili nesmyslnost svého konání a v roce 1962 se dohodli, že start nového vína bude vždy 1. listopadu. Později jim došlo,

že díky posunům v kalendáři je 1. listopadu taky třeba v neděli nebo v pondělí, což nejsou zrovna dny vhodné k masovým radovánkám. Proto se v roce 1985 dohodli, že první nové Beaujolais může být otevřeno v první minutě třetího listopadového čtvrtku. Počátkem devadesátých let minulého století dorazilo Beaujolais nouveau i do českých zemí.

## Letos 60 miliónů lahví

Aby se vinaři z Beaujolais vyhnutí pomluvám konkurence, dodržují striktně podmínky stanovené listinou kvality z roku 1951, která pro Beaujolais nouveau stanoví následující podmínky: Víno se vyrábí pouze z odrůdy Gamay noir. Hrozny se sklízí ručně. Kvašení probíhá bez přístupu vzduchu, kdy slupky hroznů samy popraskají (karbonická maceřace). Není přípustné přidávání jakýchkoliv přísad. Před expedicí musí víno podstoupit degustační zkoušku, kdy je mu potvrzena kvalitativní třída (Appellation) nebo je deklasováno a nesmí být expedováno. Letos má být prodáno 60 miliónů lahví nového Beaujolais do 192 zemí světa. ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz



Mapa: © Kartografie Praha

## Ochutnávka

Dnešní rubrika je skutečně netypická, protože ochutnat nové Beaujolais před třetím listopadovým čtvrtkem prostě oficiálně nelze a my tedy dodržíme tradici a necháme se překvapit. Na našem trhu budou k dispozici i obě zobrazené lahve. Sami producenti označují kvalitu letošního vína za velice dobrou. Co tedy v novém Beaujolais s pěkným ročníkem 2002 na etiketách hledat? Víno by mělo mít jiskrnou granátově rudou barvu s jemnou vůní ovoce jako je černý rybíz, maliny, jahody, třešně a višně. Přestože jde o víno velmi mladé, mělo by už být harmonické a chuťově vyvážené. Na rozdíl od ostatních červených vín se nové Beaujolais podává vy-

chlazené na 12 °C. Výborně se hodí k vepřovému pečeni i uzenému, jitrnicím, jeliťům, uzenému špeku, sýrům a salátům. Nové víno je třeba pít mladé. Rozhodně se nehodí k nějakému delšímu skladování. Jeho životnost je doslova v měsících a v březnu či dubnu už by měly být lahve s vínem označeným jako nouveau prázdné.

Obě dnešní lahve pocházejí z rodinného vinařství Ferraudů. Jde o firmu, která se přípravou nového Beaujolais zabývá už v páté generaci.

**2002 Beaujolais nouveau**  
Appellation  
Beaujolais  
Controlée

**Výrobce:**

P. Ferraud et  
Fils Belleville,  
Francie Beaujolais Village  
Nouveau  
Appellation Beaujolais Village  
Nouveau  
Domaine du Chavel 2002  
Belleville, Francie

**Dovozce:** Vins de France,  
Belvedere ČR

**Cena u dovozce:** 210 Kč  
nouveau, 280 Kč village



Snímky: Ivo Goldbach