



**Letošní sklizeň Beaujolais. Pokud se chcete blíže seznámit s vinohradnickou prací, můžete navštívit například vinohrad ve Vauxrenard. Vede jí informační turistická trasa dlouhá dva a půl kilometru.**

příklad neobsahuje trpký tanin (kyselinu tříslovou), jinak v červených vínech běžný. Pokud vám beaujolais zachutná a nakoupíte rovnou několik láhví do zásoby, vězte, že jeho trvanlivost oproti klasickým vínům je značně omezená. Vypít by se mělo nejpozději do půl roku, tedy do května.

V celém regionu mají celkem 22 700 hektarů vinic. Vyrábí se z nich průměrně 1,4 miliónu hektolitřů převážně červeného vína. Z toho se skoro polovina prodává jako Beaujolais Nouveau nebo Primeur. To znamená více než 65 miliónů lahví.

Je zajímavé, že lepší vína v Beaujolais se rodí na severu, kde réva roste na žule a břidlici. Nové víno dělají ovšem převážně v jižní polovině regionu, kde převažuje slín a vápenc a starší víno není příliš kvalitní.

### Nejenom beaujolais

Mladá vína se pochopitelně konzumují i v jiných vinařských zemích. Globalizace a světový obchod nabourávají zřetelné představy také u vína. Jako první začínají pít nové

víno už na Velikonoce v Brazílii, tedy v době, kdy u nás ještě na vinicích mnohdy mrzne. I na našem trhu jsou však již od léta k dostání vína z ročníku 2006. A například letošní mladé sauvignony z Chile jsou skvělé.

Ve staré dobré Evropě začínají jako první oficiálně s novým vínem v Itálii, kde mu říkají Novello. Poprvé se může podle tamního vinařského zákona podávat 6. listopadu. Italští vinaři ho srovnávají s panenskou dývkou, a tak ho zasvěcují Panně Marii. Na Moravě se odedávna slavnostně ochutnává nové víno poprvé na svátek svatého Martina 11. listopadu. Proto se mu také říká svatomartinské (viz IN magazín č. 45/2006). Podobnou tradici dodržují i v sousedním Rakousku, Maďarsku a Slovinsku.

Leč málo platné, beaujolais, a především tradice i pozdvižení s ním spojené coby geniální marketingový tah, zkrátka nemůže zastínit vůbec nic. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

## Akce

### Slavnosti beaujolais v Čechách

Letošní ročník mladého beaujolais má být podle francouzských vinařů obzvláště vydařený. Ochutnat ho můžete 16. listopadu i u nás v mnoha restauracích, které se ke slavnosti nového vína připojí.

- Beaujolais Nouveau je lehké víno – víno oslav, víno veselí, víno přátelství. Degustovat ho můžete například v plzeňském **klubu Buenavista**. Vstupné je 90 korun [www.buenavistaclub.cz](http://www.buenavistaclub.cz)

- V Českých Budějovicích můžete mladé víno ochutnat v **Restauraci Le Flambeau** v Riegrově ulici. Oslavy beaujolais zde potrvají týden a jsou spojené s týdnem francouzských specialit.

- V **Jaroměři** ve sklepení domu č.p. 3 zase porovnáte kvalitu našeho a francouzského mladého vína. Uskuteční se tu anonymní degustace Svatomartinských vín a beaujolais.

- V hlavním městě je restaurací nabízející nové Beaujolais mnoho, pěkné ale bude ho ochutnat v historickém parku Gröbovka, ve zdejší **Viničním altánu**. [www.vinichni-altan.cz](http://www.vinichni-altan.cz)

- A pokud byste si nejraději toto víno otevřeli s přáteli doma, můžete si ho koupit od čtvrtka v prodejnách Delvity.

## INZERCE



Nokia 2610  
7 Kč



Nokia 6070  
77 Kč



Nokia 6131  
977 Kč



Nokia 6234  
1577 Kč



**Dárek až  
2000 Kč a mobil  
od 7 Kč**

K novým Nabíťm tarifům s výhodnými cenami za volání a SMSky pro vás máme připravený dárek – 500 až 2000 Kč na služby. Kromě něj vás čeká celá vánoční kolekce mobilů za skvělou cenu. Jak svůj dárek utratíte, je zase jen a jen na vás. V každém případě to bude extra nadílka.

Nabídka platí do 31. 12. 2006 a je podmíněna aktivací nového Nabíťm tarifu a jeho řádným užíváním po dobu 6 měsíců. Částka 2000 Kč je uvedena bez 19% DPH a je určena na služby Vodafone. Uvedená cena telefonů platí s aktivací tarifu Nabíťm 1800 do vyprodání zásob.

Objednávejte na **800 777 777** nebo na [www.vodafone.cz](http://www.vodafone.cz)

**NOKIA**  
Connecting People

**vodafone**