

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



FOTO: WWW.WINEWITHRULES.COM



## Osobnost

## Král beaujolais

Tímto honosným přízviskem bývá označován Georges Duboeuf, zdaleka největší producent beaujolais. Vyrábí 10 % celkové produkce regionu. Je rovněž dlouholetým a neúnavným propagátorem tradice Beaujolais Nouveau. Podle některých hlasů by se celosvětový úspěch mladého francouzského vína bez jeho osoby a snažení vůbec nekonal.

Duboeufovy kořeny jsou pevně zapuštěné v regionu Beaujolais, jeho předci žili v Mâconnaise na severním okraji oblasti již od 15. století. Vinařství se pak rodina věnuje přes tři sta let. Duboeuf původně studoval v Paříži tělesnou výchovu, ale v roce 1953 se vrátil domů a začal prodávat víno restauracím. O čtyři roky později založil skupinu 45 pěstitelů. Za pár let si založil vlastní velkou firmu se sídlem v Romaneche-Thorins. Spolupracuje s více než 400 vinaři v kraji. Z jeho roční produkce 20 miliónů lahví představuje Beaujolais Nouveau přes čtyři milióny. Jeho etikety, snadno rozpoznatelné díky barevným květinovým motivům, zaplňují více než 15 % všech lahví beaujolais.

Pověst Krále Beaujolais trochu utrpěla v roce 2004. Tehdy jej státní žalobce obvinil z vinného podvodu, protože lahve pod etiketou 2004 Beaujolais Cru obsahovaly nepřipustnou směs různých vín. Duboeuf uznal, že se stala chyba při výrobě a propustil svého výrobního manažera. Dušoval se však, že žádná z lahví se nedostala do prodeje. Nicméně soud jej letos v létě uznal vinným a nařídil mu zaplatit pokutu 38 000 dolarů.



→ láhve Japonci. Obrovskou oblibu si beaujolais získalo i mezi Američany. A to se ve Spojených státech červenému vínu příliš neholduje – jeho konzumace tam nepřesahuje 30 %. Vedle úspěšného marketingu je důvodem patrně i skutečnost, že zjednodušeně řečeno Beaujolais Nouveau je nejbliž bílému vínu, jak jen červené víno může být.

Červená vína z francouzského regionu jsou řidší a méně alkoholická. Nové Beaujolais se podává chlazené na 12 až 14 °C. Při vyšší teplotě ztrácí svůj typický ovocný charakter. Hrozny se nechají kvasit nelisované bez přístupu kyslíku. Mošt tím získává ze slupek barvu i typické ovocné aroma. Lisuje se už po třech až deseti dnech. Díky tomu na-



FOTO: CTK