



## **Beaujolais'12 – Francia Klub estje Perkáta, Faluház 2012.11.16. (péntek)**

### **Mi is az a Beaujolais (bozsolé)?**

Az utóbbi években már Magyarországon is gyakran találkozhattunk újborok esetében ezzel a kifejezéssel. Többek között a villányi Vylyan Pincészet és az egri St. Andrea Pincészet is készít ezzel a technológiával újbort. A Beaujolais azonban nem csak technológiát jelent...

A Beaujolais a legkorábbi francia újbor. Minden év november hó 3. hetének csütörtökén kezdik árusítani világszerte. Ez a vidéken csengő szó, a Lyontól egy kissé északra fekvő francia falucska, Beaujeu nevét rejt magában és a régió szőlődombjain szűrt bort jelenti. A Beaujolais bor egy igazán könnyed, általában bíbor vagy rubin-árnyalatú, gyümölcsös nedű, mely a fehér levű Gamay Noir á Jus Blanc (röviden Gamay) kékszőlőfajtának köszönheti eme jellegét. Ez a szőlőfajta szinte kizárólag ezen a vidéken terem. Eme különös bortermőhelyet sokan Burgundia részeként kezelik, azonban valójában különálló egységet képez.

A Beaujolais nouveau vörösbor létre létesen könnyed, gyümölcsös bor, olyannyira gyümölcsös, hogy a kóstoló könnyen zavarba jöhet, valójában bort, vagy alkohollal dúsított szőlőlevet szűrsől-e. E túlaradó gyümölcsösség annak a helyi, sajátos borkészítési eljárásnak köszönhető, melyet úgy hívnak: szénsavas maceráció. A technológia lényege, hogy a leszüretelt fürtöket, egy gyors szállítás után, lehetőleg sérülésmentesen egy zárt acéltartályban szénsav nyomása alatt kezdik feldolgozni. A szőlőtömeg mintegy négy napot tölt ebben a rendszerben, anélkül, hogy zúzták-bogyózták volna, miközben megindul az alkoholos erjedés, magukban a szőlőbogyókban. A tartály alsó részében must gyűlik össze, mely az összenyomódott bogyókból csorog ki, ez normális körülmények között erjed. A procedura után a szőlőfürtöket zúzás nélkül préselik, a mustot – mely már erjedésben van – pedig tartályokba fejtik, az erjedés majd itt fejeződik be. A kész bort a szüret után hat héttel érlelés nélkül palackozzák. A végeredmény egy kirobbanóan gyümölcsös, üdítő savtartalmú bor, melynek illat- és ízjegyei a málna, a meggy, a pirosribiszke, gyakran a banán és a licsiszilva aromáira hasonlítanak. Ezt a bort tulajdonképpen nem sokat kóstolgtatják, ezt a bort isszák.

Az újborok kultusza szinte minden történelmi bortermelő ország gasztronómiai kultúrájának szerves része. A franciák primeur-nek vagy nouveau-nak, az olaszok novello-nak hívják az újbort.

Hazánkban is gazdag hagyományai vannak a primőrborok fogyasztásának, gondoljunk csak a november 11-i Márton-napi libavacsorákra, melyek a népi étkezési tradíciók szerint elképzelhetetlenek újbor nélkül. Az elején utaltam arra, hogy szénsavas macerációs eljárást Villányban a Vylyan Pincészet is használja, tehát a Beaujolais nouveau technológiát a Bogyólé boruk esetében. Rendkívül megtetszett a bor neve, nagyon ötletes: Bogyólé!

*Bogyólé – 2011-es és a 2012-es:*



### **Mi is az újbor?**

Az újborokkal szemben gyakran felvetődik az a vád, hogy ez egy „gyors bor”, ami csak a természetes biológiai folyamatok megerősökölésével jöhet létre. Nagyon fontos ezért annak tisztázása, hogy az egyetlen lényeges különbség az úgynevezett „nulla érlelés”, ami azt jelenti, hogy az erjesztést követően a bor egy héten belül palackozásra kerül, az alacsony hőfokon lassan végbemenő erjedés következtében az erjedéskor keletkező szénsav egy része a borban marad, és ez késlelteti az érését. A friss, új borok mindig közel álltak a borászok, a bortermelő emberek szívéhez. A borfogyasztók széles rétege azért nem ismerhette meg korábban ezeket a borokat, mert a hagyományos szűrésű technikákkal csak az erjedést követő két-három hónappal lehetett elkezdni dolgozni.

### **Pár szó az idei szüretéről, évjáratáról!**

Nemcsak nekünk, a franciáknak sem megy jól. A Le Figaro cikke szerint a 2012-es évjárat történelmi mélypont lesz a Beaujolais szüreték között. A cikkben szereplő, Lyontól északra elterülő birtokokon 53 %-kal kevesebbet szüreteltek, mint 2011-ben. Ez különösen a szőlőfelvásárlásnál okoz majd feszültséget, különösen az új Beaujolais esetében.

Nem volt még példa, nincs is emlékezet minderre a Beaujolais történetében. A 2012-es szüret – történelmi összehasonlításban is gyenge. „Idén közel fele lesz csak a teljesítményünk.” Az Inter-Beaujolais (A Beaujolais borok marketingjére és értékesítésére létrehozott szervezet) vezetője, így kommentálta az évjáratot a Le Figaro újságírójának. „Fele akkora lesz a termés, a hektáronkénti hozam alig éri el a 20-25 hektolitert, szemben a normálisnak tekintett 52 hektoliterrel.”

A fagy, a jégeső és a mindent elárasztó esők megzavarták az ültetvényeket, ahol a tőkék átlagéletkora 40 év körül van. Alig 400 ezer hektolitert tudnak készíteni ebben az évben a Beaujolais-ból, szemben a 2011-es 852 ezer hektoliterrel. Egy ilyen mértékű termés kiesés esetén a gazdák komoly feszültségektől tartanak a 2012-es szőlőfelvásárlásoknál, különösen a termelői árak meghatározása vonatkozásában.

### **Beszéljünk most arról, hogy miről híres még a mai nap, vagyis november 16-ika!**

Az ENSZ 1995-ben hirdette meg a Tolerancia (a türelmesség, elfogadókészség) évét, s azóta november 16-án emlékezünk meg a Tolerancia napjáról.

Ezen a napon van Budapest Főváros Levéltárának Levéltári Napja is.

Szintén ezen a napon kezdődik a BabaMama Expo Budapesten a Papp László Sportarénában!

Évről-évre november 16-án rendezik meg Hollandiában a Dominó Napot, már nemzeti ünneppé lépett elő.

Ez az Izlandi nyelv napja is!

Ma van Skóciai Szent Margit napja, ami ott nemzeti ünnep!

De ezen a napon, i.e. 42-ben született Tiberius római császár, vagy 1889-ben Kéthly Anna magyar szociáldemokrata politikus, avagy 1911-ben Básti Lajos színész, de ne nézzünk oly régre, nekünk is van egy híres személyünk, klubtagunk, aki ezen a napon született, ő nem más, mint .... Bogóné Plasek Krisztina, falunk szülöttje!

Kérlek benneteket, hogy toleráljátok nekem azt, hogy a magam és mindnyájunk nevében hadd köszöntsem Krisztinát egy feleségem sütötte diótortával!

Köszönöm, hogy meghallgattatok!

Az internetről összeállította és a klubesten elmondta: Mosonyi György