



MEGHÍVÓ!



Ebben az évben 2014. december 1-én, hétfőn este fél 7 órakor tartjuk hagyományos BEAUJOLAIS KLUBESTÜNKET a kastélyban, melyre szeretettel várjuk klubtagjainkat és pártoló tagjainkat egyaránt!



A vacsora sült libacombb lesz sáfrányos rizzsel és lila dínasztelt káposztával, az új borát és egy kis süteményt mindenki maga hozza otthonról!

Belépődíj: 1.500.- Ft/fő

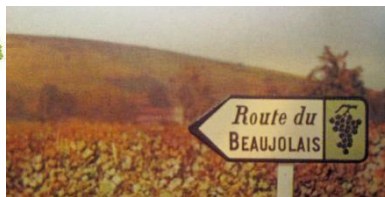
Vendégünk lesz a francia Télapó, küldöttségével együtt, akik ebben az időben itt tartózkodnak Perkatán!

Mindenkit szeretettel várunk, jelentkezni lehet november 23-ig: Lászlóné Jóvári Liánál (06209725608), Bogóné Plasek Krisztinánál (06303689180) és Mosonyi Györgynél (06204315611)!



A klub vezetősége

(Borászportálon találtam a cikket!)



Beaujolais, az újbor

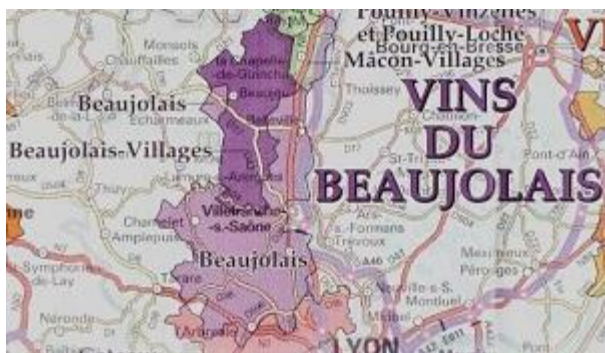
A kamionok éjjel után indulnak, hogy a világ borkedvelőihez szállítsák ezt a sokak által csupán jó marketingfogásnak titulált bort, a Beaujolais-t. Mi összeszedtük azokat az információkat, amelyeket egy borkedvelőnek feltétlenül tudnia kell a franciák újboráról.

November harmadik csütörtöke a francia borok kedvelőinek fontos dátum. Ekkor jelenik meg a francia újbor a Beaujolais (ejtsd: bozsolé), vagy hivatalos nevén a Beaujolais Nouveau (ejtsd: bozsolé nuvó). **Évente körülbelül 50 millió liter Beaujolais-t adnak el.** Hihetetlen az a rituálé, ahogy idén november 20-án éjjel után megkezdik a szállítást, és a hétvége a világ jónéhány országában már a francia újbor mámorában telik.

A Beaujolais Nouveau

A Beaujolais, az azonos nevű francia történelmi borvidékről származó borfajta. Jellemzői: tombolnak benne a primer, gyümölcsös aromák, friss, egyszerű, könnyen iható (értsd: jól csúszik). Forgalmazását törvény szabályozza.

Beaujolais gamay szőlőből készül, mely ennek a régióknak a specialitása. Fajtától függően néhány hétig vagy hónapig áll el. Mivel csupán 4-21 napig érlelik, kevés benne a tannin, a savak, a fenol. Sokan könnyedségeért, gyümölcsösségeért kedvelik. Mások jellegtelen bornak tartják, a borkritikus Karen MacNeil szerint olyan Beaujolais Nouveau-t inni, mint sületlen süteménytészát enni.



Beaujolais, a régió

Beaujolais Burgundia és a Rhone völgye között található, mérete körülbelül akkora, mint a szekszárdi borvidéké. E régióban érik a *Gamay Noir á Jus Blanc* vagy egyszerűen gamay (ejtsd: gámé) szőlő. A gamay szőlőt a 14. században nemesítették, egyszerű művelésű, korai termésű fajta. Fontos szabály, hogy a szőlőt itt csak kézzel szabad szüretelni, és az újbor -, a speciális érlelési technikáknak köszönhetően - 6-8 héttel a szüret után már elkészül. A korai érésű gamay szőlőt az 1700-as évektől kezdték sajátos erjesztéssel érlelni, melynek során a fürtöket egymáson hagyták préselődni. A régió teljes éves termésének mintegy feléből lesz Beaujolais Nouveau.

Hogyan készül?

Beaujolais borok készítésének egyedi technológiája a széndioxidos-maceráció. A szőlőfürtöket egészben 40-300 hektoliteres (1,056-tól 7,920 gallonos) cement, vagy rozsdamentes acélkádakba teszik. A fürtök súlyától a gyümölcs alsó harmada összezúzódik, must képződik, ami természetes erjedésnek indul. Az erjedés során szén-dioxid fejlődik, és a hatalmas kádban lévő további, még ép szőlőfürtök szénsavköpeny alá kerülnek. Ebben az oxigéntől elzárt környezetben a szőlőszemekben lévő enzimek hatására bogyón belül megindul az erjedés. Az erjesztési idő a Beaujolais nouveau esetében mindössze négy nap. Ezután kíméletes, szakaszos préselés következik, ebben a fázisban az erjesztőkádakban befejeződik az alkoholos erjedés és önmagától végbemegy az almasavbomlás. Gyors derítés, majd hideg kezelés zárja a folyamatot; kezdődhet a palackozás. Az eredmény könnyed, friss, gyümölcsös, alacsony tannintartalmú, de nagyon rövid élettartamú reduktív bor.



A Beaujolais örület

Régen is ezzel ünnepelték a szüret végét, de igazi nagybetűs eseménnyé az 1970-es évek végétől vált a Beaujolais Nouveau. Óriási marketingfogás, és a borászatok cashflowjának sem jön rosszul a szüret utáni gyors bevétel.

A Beaujolais régió sikerei után már más régiók is beindították az újbor marketinget: a spanyolok és az olaszok is egyre jobban kihasználják az ebben rejlő lehetőségeket.

Érdekes, hogy a legtöbb Beaujolais-t a japánok isszák, náluk szinte minden nagyvárosban rendeznek fesztivált a francia újbor tiszteletére. A sorban második helyen a németek, harmadikként az amerikaiak állnak.

Mivel fogyasszuk?

A bort hidegen 11 és 16 fok közötti hőmérsékleten fogyasztjuk. Könnyű ételekkel harmonizál, csirkével, sajttal. Természetesen *saucisson*-t (ejtsd: szossziszson) is lehet enni hozzá, mely a franciák kívül penészes fehér kolbásza. Ennek alfaja a *rosette* (ejtsd: rozett), mely vastagbélbe töltött saucisson, erőteljesebb ízzel. A francia bisztrók ételkínálatukat ilyenkor a Beaujolais-hoz igazítják és mindenhol azt hirdetik a krétás feliratok: *“Le Beaujolais nouveau est arrivé!”*

