

CMC
CENTRO CULTURALE DI MILANO

VINI diVERSI
Lecture poetiche e degustazione di vino

intervengono

Alda Merini
Stefano del Bianco
Francesca Serragnoli

presentazione di

Gianfranco Lauretrano

degustazione del vino
Beaujolais Nouveau
Lafont - Lantigné

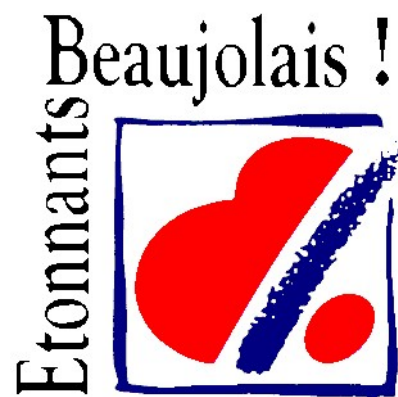
Milano
02/12/2002

© **CMC**

CENTRO CULTURALE DI MILANO

Via Zebedia, 2 20123 Milano
tel. 0286455162-68 fax 0286455169

www.cmc.milano.it



**BEAUJOLAIS
NOUVEAU
2002**

Cartella stampa

Novembre 2002

**Per ulteriori informazioni:
Sopexa Italia**

cMc

Delphine Jaillot
Tel: 02 86 37 443 Fax: 02 89 01 05 93
Email: delphine.jaillot@sopexa.com

IL VINO

Dalla vite alla bottiglia, i molti segreti del beaujolais nouveau

Un'ottima padronanza tecnica è d'obbligo per la produzione di beaujolais nouveau:

- Nella cantina, il viticoltore esegue una macerazione breve che richiede una particolare cura;
- Nel vigneto, tutto l'anno, pota, scacchia, dirada... un vitigno: il gamay noir à jus blanc, complesso da coltivare;
- Inoltre, conscio dell'importanza di una produzione enologica di ottima qualità, sottoposta ad innumerevoli vincoli normativi, si adopera a favore di un miglioramento del prodotto partecipando all'attuazione di regole ancor più severe.

A - Un unico vitigno, una « vinificazione beaujolaise » senza paragoni

Per ottenere un **vino fresco e beverino, aromatico e fruttato**, il viticoltore sceglie una macerazione breve compresa tra i **4/5 giorni al massimo**. **Allo scopo, è richiesta una perfetta padronanza della tecnica** poiché un travaso eseguito tre ore prima del dovuto darà origine ad un vino **eccessivamente leggero e privo di colore**; al contrario, il prolungarsi della fermentazione in presenza delle vinacce conferirà al vino novello un carattere diverso, dai tannini più accentuati.

✚ **Un unico vitigno:** il gamay noir à jus blanc

✚ **Vinificazione:** **ad interi grappoli**, tipica del Beaujolais.

Durata della fermentazione in presenza delle vinacce: molto breve, dai 4 ai 5 giorni, volta ad esprimere il maggior numero di aromi della frutta senza l'astringenza tuttavia dei tannini dall'eccessiva presenza.

Fasi principali successive al raccolto eseguito sempre manualmente:

- introduzione dell'uvaggio nel tino
- prima fermentazione alcolica
- torchiatura,
- assemblaggio del mosto ottenuto prima della svinatura e di quello successivo alla torchiatura in un tino dove viene portata a termine la fermentazione;
- fermentazione malolattica: i batteri trasformano l'acido malico in acido lattico. Il vino diventa più morbido, perde l'acido. La seconda fermentazione consente alla maggioranza dei vini di raggiungere la stabilità biologica nel mese successivo al raccolto.

Due sono le denominazioni per il beaujolais nouveau: i beaujolais e i beaujolais-villages. Una superficie di 16 000 ettari coltivati a vite dà origine non ad uno ma a più beaujolais nouveaux, le cui caratteristiche variano in base ai « terroirs » e al « tocco personale » dei singoli produttori.

La denominazione beaujolais raggruppa 72 paesi siti nella parte meridionale ed orientale del vigneto. Coltivata su terreni calcarei-argillosi e granitici, per metà viene messa in commercio con la denominazione Beaujolais nouveau. Rappresenta i **2/3 della produzione di beaujolais nouveau**, ovvero 330 000 ettolitri nel 2001.

I **beaujolais-villages** sono tipici di 38 comuni dai terreni granitici ed innumerevoli pendii. Rappresentano **1/3 dei vini « nouveaux »**: nel 2001, 120 000 ettolitri di beaujolais-villages sono stati commercializzati con l'etichetta « beaujolais-villages nouveau ».

Tra gli anni cinquanta, in cui l'Ufficio delle Entrate Indirette autorizzò il rilascio precoce dei vini novelli, e la fine del '900, sono nettamente aumentati i quantitativi prodotti e l'estensione delle superfici coltivate a vite:

- dai 14 680 ettari del 1954 il vigneto è passato a 15 422 ettari nel 1961 e 22 500 ettari attualmente
- la produzione di beaujolais nouveau è cresciuta da 15 000 a 450 000 ettolitri mediamente.

B - Nei vigneti sono stati eseguiti i primi controlli sulle rese degli appezzamenti

Viticoltore a Theizé (69), splendido paesino in pietre dorate situato nella parte meridionale del vigneto, Hubert Laverrière, presidente della d.o.c. beaujolais, coltiva 15 ettari a vite per la produzione di solo beaujolais rosso. Nell'ambito della sua denominazione, è responsabile delle commissioni preposte al controllo delle rese agronomiche degli appezzamenti, il cui lavoro è iniziato nell'estate 2002. Il principio consiste nel controllare le rese - in termini di produzione - delle viti selezionate, l'obiettivo nel definire una resa per appezzamento - e non complessiva per l'azienda - che verrà integrata nei decreti relativi alla denominazione. Anche quest'iniziativa è comunque volta al miglioramento della qualità dei vini.

E' possibile fare un primo bilancio delle commissioni di controllo?

Hubert Laverrière: certamente, dato che le cinque commissioni costituite quest'estate hanno già controllato tutti gli appezzamenti di dieci località selezionate in 10 comuni diversi. I viticoltori hanno deciso a favore di commissioni formate da loro colleghi ed integrate da un membro dell'ente di denominazione nonché da un tecnico dell'I.N.A.O. (Institut national des appellations d'origine -

Istituto nazionale delle denominazioni di origine). Hanno poi scelto le località in cui era rappresentato il più gran numero di aziende e vi si sono recati.

Quali erano gli obiettivi delle visite?

In ogni appezzamento, i controlli erano volti a stimare le rese e lo stato di salute delle viti, l'aspetto del fogliame, le condizioni del terreno, gli eventuali rischi di malattie... Lo scopo prefissato consiste nel definire una resa massima per ogni appezzamento, da integrare poi nei nostri decreti. Ci interessava capire come fare evolvere i nostri decreti di denominazione tenendo conto della realtà del vigneto.

Quali sono le vostre conclusioni?

Abbiamo testato la fattibilità delle modifiche da apportare ai decreti. Dobbiamo ora riprendere i risultati dei controlli per stabilire la resa massima per ogni appezzamento. Ci preme altresì capire se le nostre stime corrispondono alla resa effettiva della vendemmia. Con il passare del tempo, le commissioni lavoreranno in tutto il vigneto. Dopo l'iscrizione nei nostri decreti la resa diventerà obbligatoria: il viticoltore che la supererà non potrà avvalersi della denominazione.

C - L'annata 2002: colorata e robusta, corposa!

La data ufficiale di inizio vendemmia è stata fissata per il sabato 7 settembre 2002. Il raccolto manuale, obbligatorio nel Beaujolais, è iniziato quel giorno nei settori più precoci del vigneto e si è concluso l'ultima settimana di settembre.

Il 2002 è un'annata robusta e colorata. E intensa... Le preoccupazioni legate alle condizioni meteorologiche all'inizio della vendemmia si sono poi diradate consentendo a tutti di tirare il fiato quando il sole è tornato a splendere, decretando così un bilancio positivo.

Grazie al raccolto manuale e alla cernita dell'uvaggio, i viticoltori hanno saputo reagire all'insorgenza della botrite in alcuni appezzamenti e conservare, in questo modo, i grappoli migliori.

Un risultato all'insegna della qualità e di un raccolto inferiore, in termini quantitativi, al 2001.

La veste dei vini è accesa, con sfumature violacee cangianti e luminose, di un rosso pieno e profondo.

Gli aromi sono discreti benché molto presenti nella retrofazione. Ricordano, ovviamente, le piccole bacche rosse - fragranza tradizionale del beaujolais nouveau - oltre, fatto più eccezionale, alla frutta cotta e le bacche nere, le more, le prugne secche o, addirittura la liquirizia in alcune cuvée d.o.c. beaujolais-villages. Ad ogni modo, vi si ritrovano la buona maturità dell'uva a fine vendemmia e i profumi intensi, anche se un po' chiusi.

cMc

Di particolare interesse è il **corpo dei vini**. Il 2002 è un'annata **grassa, carnosa**, originata da rese ben controllate e da un lavoro sempre più meticoloso nei vigneti e nelle cantine. Questi vini hanno un sapore pieno, gradevole al palato, per così dire « vinoso ».

CENNI STORICI

« Spillate, gente, il vino che sgorga nuovamente dalle botti: un vino discreto, pieno e agile come uno scoiattolo nei boschi, un vino che non sa affatto di marcio o di acre. Corre il vino sulla feccia, asciutto e vivo, chiaro come le lacrime del pescatore, un vino indissociabile dalla lingua. Guardatelo inghiottire la propria schiuma, osservatelo mentre saltella, scintilla, frigge. Tenetelo per un po' in bocca, sentirete il suo sapore arrivarvi nel cuore » (le Jeu de Saint-Nicolas, Jean Bodel d'Arras, 1200 ; testo pronunciato dal banditore di vino Raoulet per annunciare l'arrivo del vino novello nelle strade di Parigi).

Una storia lunga due millenni.

I - Il vino novello : dalla « serva potio » al vino « loyal et marchand », un viaggio tra civiltà

Il consumo di vini novelli affonda le radici in **una consuetudine che va ben al di là della tradizione** poiché risale agli albori del consumo di vini in generale.

Durante l'antichità, la « serva potio », la « lora » o « bevanda degli schiavi » veniva proposta ai vendemmiatori non appena l'uva era stata pigiata. Originava da una seconda macerazione del mosto diluito in acqua che doveva durare fino al solstizio d'inverno.

In epoca medievale il vino giunge precocemente sul mercato, quindici giorni circa dopo il termine della vendemmia grazie ad un sistema che, allora, presentava un doppio vantaggio:

- il signore, il vescovo o abate del Monastero, proprietario del vigneto, spunta i **prezzi migliori per i suoi vini**. Gli è concesso commercializzare per primo la bevanda da tutti attesa. Il "banvin" gli garantisce addirittura **l'esclusiva per la vendita**: il titolare di questo privilegio è l'unico ad essere autorizzato a vendere il proprio vino... Il banvin è tolto solo quando è stata smerciata tutta la produzione dando così la possibilità ai « concorrenti » di accedere al mercato.
- La commercializzazione precoce dei vini risolve i problemi inerenti alle **difficoltà di conservazione**. All'interno di botti di pessima qualità, il vino entra a contatto con l'aria, si ossida, diventa subito aceto ed è imbevibile.

Dal '700 la borghesia nelle varie città inizia a riempirsi le cantine di vini provenienti dalle proprie tenute. Esente da ogni diritto di ingresso in città, il vino è smerciato, « tagliato e servito » a domicilio. In questo modo, la borghesia rivaleggia con i proprietari di taverne e locande e, come loro, si trova a dovere fare i conti verso la fine dell'inverno con la scarsità estrema del prodotto.

Nell'800, prima che venissero sviluppati i vigneti in Francia, il mercato vinicolo è caratterizzato dalla **scarsità dell'offerta**. I primi venditori di vini novelli, come racconta la storia, furono il re, i signori e la chiesa. **Il commercio del vino assume un'importanza fondamentale**: è posto sotto la sorveglianza di un vero e proprio esercito di mediatori assaggiatori e di giurati. Si dice, del resto, che il vino è « **loyal et marchand** » .

Se manca il vino l'ira serpeggia. Nel 1788, a Lione, gli operai delle seterie si ribellano. Anche a Parigi, la presa della Bastiglia è preceduta da « sommosse della sete ».

Grande è quindi l'impazienza, ogni anno, che precede l'arrivo del nuovo raccolto. Tanto più che in Francia, come in ogni paese dalle tradizioni vinicole del resto, il periodo successivo alla vendemmia è fatto di allegria e di un succedersi di feste che segnano la fine di un duro lavoro a conclusione dell'anno viticolo.

Tra le feste che fanno da corollario al termine della vendemmia e le prime degustazioni, l'11 novembre o festa di **San Martino**, rappresenta un momento importante fino all'indomani della prima guerra mondiale e la firma dell'armistizio. Per il popolo viticolo segna il giorno di pagamento degli affitti, la scadenza dei contratti di assunzione per gli operai, gli apprendisti, i domestici, la chiusura dei conti tra vignaioli e vendemmiatori. ... Sempre lo stesso giorno i viticoltori offrono le primizie dei loro raccolti e danno, come vuole la tradizione, da assaggiare il vino novello. La degustazione risponde al nome di « martinée », lo spillare il vino novello a « martinage », il tutto in occasione di una grande cena in cui è servita l'oca della San Martino.

II - Nel Beaujolais, i Lionesi contribuiscono al rafforzamento della tradizione del vino novello

Alle porte del vigneto beaujolais anche i Lionesi attendono con impazienza il nuovo raccolto. I vini delle precedenti vendemmie si sono inaspriti. E' d'obbligo sostituirli ed approvvigionarsi al più presto, ancor prima della fine della fermentazione.

I titolari delle mescite, i cosiddetti « bouchons » o « speciali porte-pot » assaggiano i vini novelli per primi. All'inizio del '900, al termine della vendemmia, si recano nei vigneti e fanno "man bassa" sulle migliori cuvée per rispondere alla domanda dei loro clienti.

La fermentazione del vino è portata a termine nei fusti (botti di 216 litri) durante il trasporto caotico su carri trainati dai cavalli o chiatte di legno che scorrono sulla Saona fino a Lione o dintorni.

La commercializzazione del vino, all'epoca, non è né regolamentata né organizzata. La fisionomia del vigneto beaujolais nulla ha da spartire con quella attuale. All'indomani della seconda guerra mondiale, i bistrot continuano ad approvvigionarsi direttamente « alla fonte ». Per la maggior parte, i vini sono prodotti nella zona centrale del vigneto, su una superficie inferiore a 2000 ettari a Blacé, Saint-Etienne-les-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Vaux-en-Beaujolais, le Perréon... nei settori più precoci del Beaujolais, la storica « culla » dei « nouveaux ». Nasceranno e si svilupperanno poi le zone situate nella denominazione beaujolais vera e propria, più meridionale.

La tradizione la fa da padrona. Il beaujolais nouveau non è considerato un mercato a sé stante. Bisognerà aspettare fino agli anni 50 perché si concretizzi il fenomeno che si amplificherà nella seconda metà del XX° secolo, per assumere oggi le proporzioni di un evento ineguagliato nell'universo vinicolo mondiale.

III - Il fenomeno del beaujolais nouveau

A detta di molti, che lo hanno capito, il fenomeno del beaujolais nouveau è riconducibile ad una sola **parola**: « **marketing** ». Si afferma generalmente che il beaujolais nouveau sarebbe la più « bella operazione commerciale del dopoguerra », un' « idea geniale del marketing ».

Il fenomeno, nato effettivamente durante gli anni 50, è più complesso di quanto sembri. Quattro sono i fattori che vi hanno contribuito:

- una **decisione normativa**, emanata dagli Uffici delle Entrate Indirette il 13 novembre 1951
- un **vitigno**: il gamay noir à jus blanc, quasi esclusivamente beaujolais, che produce splendidi vini novelli
- **l'energia dei viticoltori e dei commercianti**, desiderosi di sviluppare il vigneto
- **l'impegno di molti ambasciatori**, innamorati del Beaujolais e affezionati all'atmosfera conviviale che fa da contorno ad un vino popolare e repubblicano.

A - Il canovaccio sottostante: una raccolta di testi normativi

Sotto il profilo normativo la storia del beaujolais nouveau inizia l'11 marzo 1951 con la **cancellazione del principio in base al quale i vini uscivano dalle tenute a scaglioni**. Fino ad allora le vendite di vini erano regolamentate da uno scadenario severo che stabiliva la percentuale del raccolto da commercializzare e le date di immissione al consumo dei suddetti quantitativi. Lo scopo era di pianificare i rifornimenti di vino dell'esercito. Questo scadenario viene soppresso nella primavera del 1951. Si susseguono una serie di **date importanti** per il beaujolais nouveau:

- **L'8 settembre 1951**, un'ordinanza pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale relativa alla « commercializzazione dei vini del raccolto 1951 » stipula che « i produttori sono autorizzati a fare uscire i vini del raccolto 1951 con la denominazione di origine controllata solo a decorrere dal 15 dicembre 1951 ».
- **Nell'ottobre 1951**, i viticoltori riuniti in seno all'Unione Vinicola del Beaujolais chiedono di **potere commercializzare « i vini del Beaujolais immediatamente**, sottolineando che si tratta di vini giovani ». La domanda viene accolta nel giro di poco tempo.
- **Il 13 novembre 1951**, una nota dell'Ufficio delle Entrate Indiretta stabilisce « le condizioni da rispettare perché alcuni vini rispondenti a denominazione controllata possano essere commercializzati **immediatamente**, senza dovere attendere il "déblocage" generale del 15 dicembre ». I vini sono: il Beaujolais, i Côtes-du-Rhône, il Borgogna (vini bianchi) e il Bourgogne Grand Ordinaire, il Bourgogne Aligoté, il Mâcon (vini bianchi), il Gaillac e Gaillac Premières Côtes (vini bianchi), il Muscadet. L'eventuale commercializzazione immediata è

subordinata ad autorizzazione da parte dell'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine). **Questa data segna la nascita ufficiale del fenomeno del Beaujolais nouveau.** I quantitativi commercializzati all'epoca dal vigneto sarebbero stimabili in 15 000 ettolitri circa.

- **Per quindici anni la data del "déblocage" del beaujolais nouveau varia** di alcuni giorni in base alle annate. Il 20 ottobre 1952 si ipotizza la data del 3 novembre per la commercializzazione anticipata del beaujolais e quella del 1° novembre nel 1953.
- Con il **decreto del 15 novembre 1967 si assiste ad una razionalizzazione del "déblocage": il 15 novembre, alle ore 0 00** di ogni anno. Sarà registrata un'unica eccezione alla regola nel 1977, annata particolarmente tardiva in cui il beaujolais nouveau è messo in vendita il 25 novembre alle ore 0 00. Il raccolto, prodotto nei vigneti che si estendono ormai su una superficie di 20 000 ettari, ammonta a 220 000 ettolitri.
- **Nuovo assetto nel 1985:** per agevolare l'immissione sul mercato dei 500 000 ettolitri prodotti quell'anno, un decreto fissa al **terzo giovedì di novembre** la data per la messa a disposizione dei consumatori del beaujolais nouveau (e altri vini giovani). E' tuttora in vigore la data del terzo giovedì di novembre.

B - La magia di un vitigno: il gamay noir à jus blanc

Cacciato dalla Borgogna nel 1395 da Filippo L'Ardito, l'estremamente « déloyault » gamay è oggi un **vitigno quasi esclusivamente beaujolais**. Dei 36 000 ettari di gamay piantati nel mondo, 22 500 sono inseriti nel vigneto beaujolais. Quello che viene chiamato a volte petit Gamay, Gamay rond oppure Bourguignon noir, ha quindi trovato la sua terra elettiva nei suoli calcarei-argillosi e i suoli granitici del Beaujolais.

Le sue sono **attitudini colturali ed agronomiche specifiche**. Estremamente resistente e fertile, è **particolarmente complesso da coltivare**. Richiede una cura molto scrupolosa qualora si voglia dominarne l'ardore e controllarne le rese:

- **Un'elevata densità:** tra 8 000 e 10 000 ceppi/ettaro.
- Una **potatura corta** che lasci da 3 a 5 branche su ogni ceppo e 10 occhi (gemme) al massimo.
- **« vendanges en vert »:** vendemmie che si svolgono a luglio per ridurre il numero di grappoli per ceppo ed esercitare un miglior controllo sulle rese. Non più tardi di un decennio fa, queste "prevendemmie" stupivano i produttori che, per la maggior parte, non ne capivano l'utilità. Oggi, con il passare delle annate, questa tecnica sempre più viene utilizzata.

Sul piano enologico, il gamay produce **dei vini fruttati i cui aromi si esprimono velocemente, da bere piuttosto giovani**. E' particolarmente adatto alla vinificazione di vini novelli. Il suo predominio nel Beaujolais spiega lo sviluppo dei vini novelli e l'importanza che oggi rivestono. **Senza il gamay, mai sarebbe esistito il beaujolais nouveau.**

C - Il ruolo dei bistrots à vins, dei commercianti e dell'UIVB

I bistrots à vins svolgono un **ruolo di prim'ordine** nella promozione del beaujolais nouveau: tra questi, i vincitori parigini della **Coupe du Meilleur Pot**, il trofeo consegnato dal 1954 dalla Académie Rabelais. L'accademia è stata fondata da un'allegria compagnia di artisti e giornalisti riuniti a Château Thivin, alle pendici del Mont Brouilly, attorno a Marcel Grancher e Claude Geoffray. Grazie a loro e ad altri zelatori, **il beaujolais nouveau non è più un tipico prodotto di Lione**. Il vino gagliardo e gradevole si fa ormai strada nei bistrot parigini.

Nel 1959 viene istituita l'Unione Interprofessionale dei Vini del Beaujolais per lanciare le prime operazioni promozionali già nel 1960.

Nel 1966, i 250 negozi Nicolas aperti a Parigi organizzano, per la prima volta, un evento specifico per il lancio del beaujolais nouveau.

Nel 1976 - splendida annata -, la stampa fa osservare che il beaujolais nouveau è « il grande protagonista in tutte le mescite e bistrot della capitale » e che « tutta la Parigi bene si è impegnata a sostenere il neonato ».

Il tessuto commercio locale, interessato dal prodotto e dai suoi sbocchi, è un ottimo vettore per lo sviluppo del beaujolais nouveau. Alla fine degli anni 60, il fenomeno si estende e i commercianti iniziano a rivolgersi all'estero. La conquista dell'Europa è seguita da quella del Nord America, dell'Australia nel 1982, del Giappone e dell'Italia nel 1985, dei paesi del SE asiatico nel corso degli anni 90... Ed infine dell'Europa Centrale e Orientale dopo la caduta del muro.

Ogni consumatore nuovo, dovunque sia nel mondo, ricorderà la celebre frasettina: « **le beaujolais nouveau est arrivé** ». Poche parole, di grande semplicità, scritte probabilmente su un'ardesia dal patron di un bistrot e esposta sopra il bancone. In Francia, René Fallet ne ha fatto il titolo di uno dei suoi romanzi. E' seguito anche un film nel 1968.

DATI ECONOMICI

Il vigneto beaujolais riunisce 3 619 aziende (indipendentemente dalle denominazioni), 19 cooperative, 237 commercianti. I quantitativi di **beaujolais nouveau** immessi sul mercato, nel 2001, sono pari a **435 000 ettolitri**, ovvero **58 milioni di bottiglie**. Questi rappresentano **1/3 della produzione totale del vigneto beaujolais**. I rimanenti 2/3 sono costituiti da beaujolais e beaujolais-villages (non vinificati come vini novelli), e dai 10 crus del Beaujolais.

Il bilancio della campagna è positivo, nonostante il pessimismo dilagante sul mercato dei vini francesi. Sono stati in questo modo confermati l'importanza del beaujolais nouveau e, se fosse ancora necessario, il successo di questo vino « fuori norma ».

I mercati all'estero

Il 50 % mediamente dei quantitativi di beaujolais nouveau è esportato, stimato nel 2001 in 216 000 ettolitri o 29 milioni di bottiglie. Sono 10 milioni le bottiglie trasportate per via aerea coinvolgendo, per otto giorni, l'equivalente dell'intera flotta mondiale di aerei addetti al trasporto merci.

Nel 2001, i mercati di importazione del beaujolais nouveau sono, per ordine decrescente di importanza:

- Giappone:** 53 700 ettolitri (o 7 200 000 bottiglie)
- Germania:** 52 400 ettolitri (o 7 000 000 bottiglie)
- Stati Uniti:** 29 200 ettolitri (o 3 900 000 bottiglie)
- Paesi Bassi:** 13 700 ettolitri (o 1 800 000 bottiglie)
- Svizzera:** 7 500 ettolitri (o 1 000 000 bottiglie)
- Regno Unito:** 4 400 ettolitri (o 590 000 bottiglie)
- Italia:** 3 900 ettolitri (o 520 000 bottiglie)
- Belgio:** 3 700 ettolitri (o 500 000 bottiglie)
- Canada:** 3 600 ettolitri (o 480 000 bottiglie)

I primi tre Paesi importatori - Giappone, Germania e Stati Uniti - da soli rappresentano il 63% del mercato rivolto all'export e il 31% dei quantitativi totali di beaujolais nouveaux.

(fonte: CFCE)

Come festeggiare l'arrivo del beaujolais nouveau ?

Il beaujolais nouveau è un rituale ormai, una festa pagana e popolare. Di portata universale, si adatta ad ogni paese e si inquadra in ogni cultura. Semplice, senza particolari pretese, il beaujolais nouveau ben si sposa con la maggior parte delle pietanze. Lo si condivide tra amici e, come ogni vino, va consumato con moderazione.

Non ci sono « codici » da rispettare per festeggiare l'arrivo del beaujolais nouveau anche se, alcune regole sono imprescindibili:

- rispettare la normativa vigente ed aspettare la mezzanotte indipendentemente dal fuso orario e soprattutto non prima del 3° giovedì di novembre. Per iniziare la serata, ecco un'idea: assaggiare le altre denominazioni del vigneto beaujolais: beaujolais-villages ed alcuni dei 10 crus... perché il Beaujolais va ben oltre il beaujolais nouveau.
- Il beaujolais nouveau, un vino autentico da condividere come il buon umore. Va servito fresco, tra i 10 e 11°. Ma, soprattutto, non bisogna « farne una questione di principio » : l'ideale per l'aperitivo, con gli antipasti, i salumi, i frutti di mare, la tartara di pesce. Ad ogni modo, senza rinunciare a nessuna abitudine, ognuno è libero di dare sfogo alla propria creatività culinaria.
- Scegliere un luogo al quale si è affezionati: una festa di piazza, un cantiniere, un bistrot, un ristorante... Ampia è la scelta.

Sul web...

Il Beaujolais nouveau è accessibile in 15 lingue oltre il francese (inglese, tedesco, russo, cinese, giapponese, spagnolo, italiano, neerlandese, danese, svedese, norvegese, ceco, polacco, portoghese e coreano) sul sito internet www.beaujolais.com. Attualmente sono 1 000 in media i visitatori registrati ogni giorno.

II POST-NOUVEAU

Le due D.O.C. produttrici di vini novelli - beaujolais e beaujolais-villages - non si limitano al fenomeno del beaujolais nouveau, anzi. Al termine dell'intenso lavoro autunnale, fino al grande giorno - il terzo giovedì di novembre - e trascorse le feste che fanno da sfondo alla commercializzazione della prima D.O.C. dell'anno, il viticoltore si dedica con amore all'invecchiamento dei « vini del dopo ». Questi sono, di solito, più corposi e strutturati, provenienti da vinificazioni più lunghe e da una maturazione che termina a primavera.

Con il ritorno del bel tempo, quando il famoso giovedì di novembre è un allegro ricordo ormai, i viticoltori imbottigliano i loro « vini del dopo ».

La D.O.C. beaujolais produce 250 000 ettolitri di beaujolais de garde e la D.O.C. beaujolais-villages 220 000 ettolitri di beaujolais-villages de garde.

Cos'è un beaujolais de garde ?

Il vitigno: gamay noir à jus blanc.

La scelta degli appezzamenti: per vinificare il suo beaujolais de garde, il viticoltore sceglie accuratamente la materia prima. L'uvaggio proviene, di solito, dalle viti più vecchie e meno precoci. I terroirs più adatti a questo tipo di vinificazione sono selezionati prioritariamente.

Tipo di vinificazione: ad interi grappoli, vendemmiati a mano come per il beaujolais nouveau. In questo caso, però, le vinificazioni sono più lunghe e i metodi diversi: tra gli 8 e i 10 giorni minimo per massimizzare l'estrazione di colore, sostanza e tannini. Allo scopo, il viticoltore esegue la pigiatura, il rimontaggio e il délestage. I vini invecchiano poi fino alla primavera prima di essere imbottigliati.

Le etichette delle bottiglie di beaujolais sono in genere meno festose e colorate, quindi più classiche.

Questi beaujolais si contraddistinguono per:

- Gli aromi fatti di un misto di bacche rosse - il ribes rosso molto spesso - e spezie.
- Una buona persistenza dovuta ad una struttura più intensa di quella dei vini novelli.
- L'idoneità alla conservazione tra i 2 e 3 anni.

Si accompagnano perfettamente a qualsiasi pietanza.

RIFERIMENTI

Superficie totale del vigneto	22 500 ettari
Vitigni	Gamay noir à jus blanc (99 % della produzione)
Produzione viticola media annua	1 350 000 ettolitri o circa 180 milioni di bottiglie
Raccolto stimato per il 2002	1 260 000 ettolitri
Numero denominazioni	12 Beaujolais, Beaujolais Villages, crus del Beaujolais: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour
Numero aziende viticole	3 619
Superficie media delle aziende	6,5 ettari
Rese autorizzate per denominazione	58 hl/ha D.O.C beaujolais 57 hl/ha D.O.C beaujolais-villages 58 hl/ha D.O.C brouilly, côte-de-brouilly, fleurie, morgon 57 hl/ha D.O.C régnié 56 hl/ha D.O.C chénas, chiroubles, juliéna, moulin-à-vent, saint-amour
Beaujolais nouveau commercializzato (dati 2001)	435 000 ettolitri o 58 milioni di bottiglie
Beaujolais nouveau esportato (dati 2001)	216 000 ettolitri o 29 milioni di bottiglie