



EST ARRIVÉ 20 NOVEMBRE 2014

## БОЖОЛЕ НУВО 2014 ИДВА И В БЪЛГАРИЯ С ИСТИНСКО ФРЕНСКО ПРАЗНЕНСТВО



Стартирала като малка семейна компания, днес Georges Dubœuf притежава 20 000 хектара с лозови масиви в Божоле, които се берат само на ръка, а в гроздобера участват повече от 45 000 работници.

50 000 бутилки на час или общо 130 милиона годишно се затварят във винарната.

Ако има име в Божоле, което да е синоним на сигурност и качество, то със сигурност това е името на **Жорж Дюбьоф**. Жорж Дюбьоф е най-известният търговец на вино в района на Божоле. Той има основна заслуга за популяризиране на Божолето по света, и е признат от световните винени среди за Кралят на Божолето, заради огромното му влияние върху пазара, агресивният му маркетингов подход и постоянството в производството на добри вина. От самото начало Дюбьоф изгражда репутацията си, впечатлявайки с вината си готвачите на най-добрите френски ресторанти. Брандове от такъв ранг задължително трябва да присъстват по рафтовете на винените магазини и във винените карти на ресторантите в една страна. Жорж Дюбьоф се продава в над 140 страни в света.

С истинско френско празненство идва тази година и у нас новата реколта на най-прочутото младо вино в света - френското **Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau 2014)** на “краля на божолето” Жорж Дюбьоф. То ще може да се опита за първи път на **20 ноември, четвъртък, от 18:30 ч.** на божоле парти в уютния вино бар **Grape Central** (ул. Цар Самуил 45).

Както френският закон повелява, новата реколта от това вино се пуска точно в полунощ на третия четвъртък от ноември. След това идва ред и на традиционните винени градински партита, популярни вече не само във Франция, но и по цял свят.

По време на събитието в Grape Central освен Beaujolais Nouveau 2014, Beaujolais Nouveau Villages 2014 и Beaujolais Rose Nouveau 2014, всички гости ще могат да опитат и специално внесено от Уайнбокс (вносителите на изба Жорж Дюбьоф) за този повод бялото Macon Village Blanc Nouveau 2014. Божоле-менюто, което ще съпътства френските вина, пък включва избрани специалитети от бургундската кухня, приготвени за “Деня на Божолето” от готвача на Grape Central Ивайло Игнатов.

“По традиция Божолето е направено така, че да се изпива в рамките на половин до една година. Важи и правилото – колкото по-скоро, толкова по-добре. Защото чарът на младите вина е в свежестта и плодовостта им”, споделя Яна Петкова, възпитаник на Австрийската винена академия и един от собствениците на Grape Central.





Според нея не става въпрос за винена сериозност, а за празнуване, за събиране с приятели, за вдигане на тост за нещо ново, идващо в живота на хората. “Това е един от малкото моменти, в които винените сноби се снижават в шумната и радостната тълпа наоколо и оставят разговорите за танинова структура и потенциал за по-късно”, казва Яна.

Общото разбиране е, че Божоле Нуво трябва да се сервира охладено, но Beaujolais Nouveau 2014 се оказва изключение. **Жорж Дюбоф съветва** виното от тазгодишната реколта божоле да се пие между 17 и 19°C, защото при всяка по-ниска от 13-15°C температура ароматите и плодът ще се подтиснат и

ще изпъкнат танините. “Това би било разочароващо за Божоле 2014, събирано в едно толкова прекрасно циганско лято”, споделя Кралят на божолето.

“Както споделя и самият Жорж Дюбоф, тази година реколтата на Божоле Нуво е идеална като качество и количество, което може само да ни подготви да очакваме наистина забележителни вина”, коментира Светла Карабаджаква, съсобственик и маркетинг мениджър на вносителите на вината от Уайнбокс.

Божоле Нуво партито в Grape Central в четвъртък е без куверт, а храна и вино се поръчват “А ла карт”. Седящите места са ограничени.



## ТРАДИЦИЯТА НА БОЖОЛЕ НУВО

Божоле Нуво става популярно по време на Втората световна война, когато Франция е разделена на две части. Производителите на Божоле носели младото си вино в бистрата на Лион, който се намирал в свободната от немска окупация зона. В този момент голяма част от средите на изкуството в окупирания Париж се пренасяли към Лион, за да опитват новото Божоле.

Обикновено това се случвало в средата на ноември, но понеже често се падало през почивните дни, когато магазините и ресторантите са затворени, било взето решение: “Денят на Божолето” да бъде третия четвъртък от ноември.

След края на Втората световна война производителите на Божоле без проблем доставяли от новата реколта и в Париж. Тогава започнал и възходът на младото вино по целия свят.

PROPR

За допълнителна информация:

Павлина Радославова  
PROPR Агенция  
E: pavlina@pr-o-pr.com,  
M: 0885356075

