



Dlaczego Beaujolais?

Każdy tekst o Beaujolais, czy to w książce czy w sieci zaczyna się od wyjaśnień. Autorzy tłumaczą nam by nie kojarzyć tego wina tylko kiepskim, cienkim Beaujolais Nouveau. Błagają aby zwrócić uwagę na porządne, głębokie wina, o których warto rozmawiać i które trzeba pić.

Ja też musiałem o tym wspomnieć, a skoro schemat odhaczony to możemy przejść do konkretów.

Na szczęście z początkiem obecnego stulecia Beaujolais zaczęło wychodzić z dołka, który sobie wykopło. Robi wina które z roku na rok są coraz lepsze i powoli, z trudnem naprawia swój wizerunek.

Do tego dało światu nabierający coraz większego rozpędu ruch win naturalnych. Win nastawionych na brak interwencji, na brutalne oddanie terror. Zero dodatków, zero poprawek. W zasadzie antyteza Nouveau.

Dlatego, jeśli nazwa Beaujolais przeszła Ci przez myśl i szybko pomknęła w stronę cienkusa serwowanego w Listopadzie zaraz o zbiorach to zapraszam cię do lektury. Myślę, że otworzy Ci oczy.

Dowiesz się dlaczego to południowe przedłużenie Burgundii warte jest twojej uwagi i jak znaleźć w nim ciekawe doświadczenia.

Wyposażę Cię w narzędzia, które pozwolą ci odkrywać ten region bez patyny stereotypów.

Zostaniesz fanem i obrońcą Beaujolais.

[Dlaczego Beaujolais?](#)

[Trochę historii](#)

[Lyon](#)

[Lata 60](#)

[Renesans Beaujolais](#)

[Co to za region](#)

[Gamay](#)

[Jakie jest Gamay](#)

[Wytwórstwo](#)

[Maceracja węglowa](#)

[Kto sprzedaje Beaujolais](#)

[Apelacje](#)

[Beaujolais](#)

[Beaujolais Villages](#)

[Beaujolais Crus](#)

[Brouilly](#)

[Chénas](#)

[Chiroubles](#)

[Côte de Brouilly](#)

[Fleurie](#)

[Juliénas](#)

[Morgon](#)

[Moulin-à-Vent](#)

[Régnié](#)

[Saint-Amour](#)

[Na koniec](#)

[Źródła](#)

Trochę historii

Jak wiele regionów winiarskich Francji, Beaujolais zawdzięcza swoje winiarskie korzenie Rzymianom.

Pierwsze udokumentowane winnice złożyli oni na stokach Mont Brouilly. Wygasłego wulkanu. Tamtędy biegły ich drogi handlowe.



Kaplica na Mont Brouilly

Po Rzymianach, jak zwykle zjawili się mnisi. W VII wieku mieli tutaj swoje winnice Benedyktyni.

Teraz szybki skok do wieku X i do założonego przez książąt Beaujeu miasta o tej samej nazwie. Od nich region wzięł nazwę.

Kojarzenie Beaujolais z Burgundią opiera się na bliskości geograficznej, ale też na tym, że od XV wieku regiony były pod władaniem książąt Burgundii.

Jeden z nich, Filip II Śmiały namieszał w obu.

Zakazał sadzenia Gamay w Burgundii twierdząc, że jest szkodliwe dla ludzkich istot, że daje za duże plony i przynosi choroby.

Odmiana nie miała wyjścia i trafiła na granitowe wzgórza Beaujolais.

Kilka dekad później Filip Dobry zdelegalizował uprawę Gamay w Burgundii jeszcze raz.



Filip Dobry

[After Rogier van der Weyden](#) / Public domain

Mimo tego, że nie wszyscy przejęli się edyktami odmiana straciła na znaczeniu w Côte d'Or i przeniosła się na południe do Beaujolais gdzie dziś rośnie na 98% powierzchni winnic.

Lyon

Lyon, jedno z największych miast Francji, leży na południe od Beaujolais.



Widok na centrum Lyonu

Ma wielką i spragnioną populację, która była bardziej niż zadowolona z łatwej dostępności taniego, owocowego wina jakie oferowano tuż za miedzą.

W XIX wieku miasto stało się ważnym centrum przemysłu. Było pełne fabryk z mnóstwem łaknących wina robotników. Symbioza z regionem Beaujolais jeszcze się pogłębiła.

Powstanie francuskich kolei i dostęp do podobnie spragnionego Paryża pomógł jeszcze bardziej.

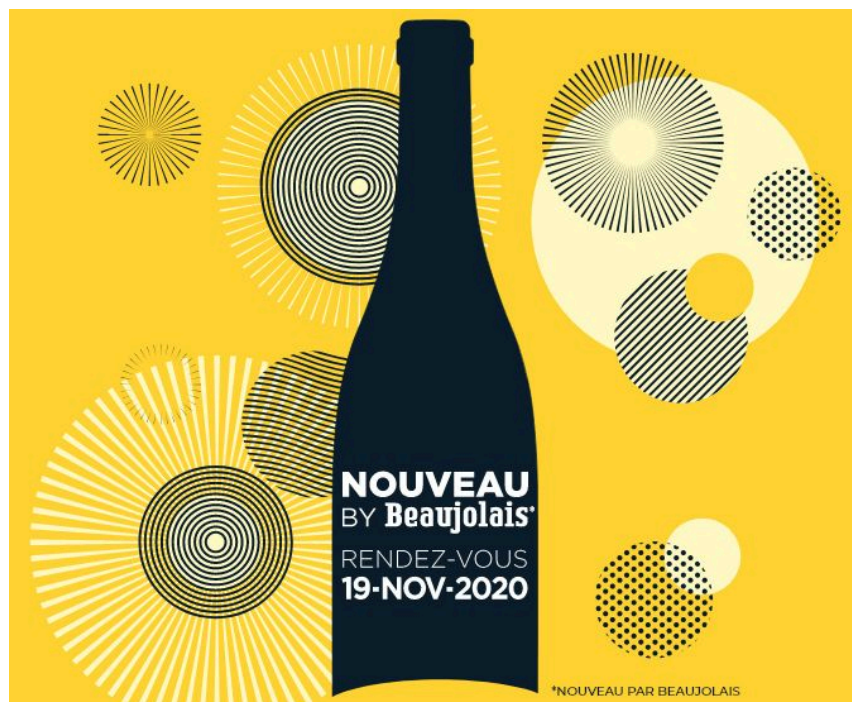
Zmotywowani napływem gotówki producenci poszli w ilość.

Lata 60

Kumulacją ilościowego wariactwa był wiek XX, a szczególnie okres między 1960 a 2000 rokiem.

Wtedy produkcja Beaujolais Nouveau, młodego, świeżego wina sprzedawanego 2 miesiące po zbiorach osiągnęła szczyty. Winogrodnicy sadzili coraz więcej i więcej winnic.

Żeby wyrobić się z jak najszybszym dostarczeniem wina do konsumentów owoce zbierano coraz wcześniej. Nikt nie patrzył czy są dojrzałe. Wino dosładzano cukrem i alkohol zawsze wychodził na poziomie 12%.



Machina marketingowa Beaujolais cały czas działa. Tutaj grafika promocyjna tegorocznej edycji Nouveau

Copyright @beaujolaisnouveau.fr

Jakość poszła w dół ale kieszenie producentów były pełne. Produkcja rosła i rosła.

Jak z każdą bańką i ta musiała pęknąć. Stało się to na przełomie wieków, kiedy to problemy z nadprodukcją spowodowały, że część wina zamiast do sklepów trafiła do destylarni.

W ten sposób region sięgnął dna.

Renesans Beaujolais

Na szczęście przez ostatnie dwie dekady Beaujolais powoli się podnosi. Wina są coraz lepsze, masowa produkcja przy użyciu maceracji węglowej jest zastępowana przez tradycyjne metody winifikacji a biodynamika zastępuje nawozy i wysokie plony.

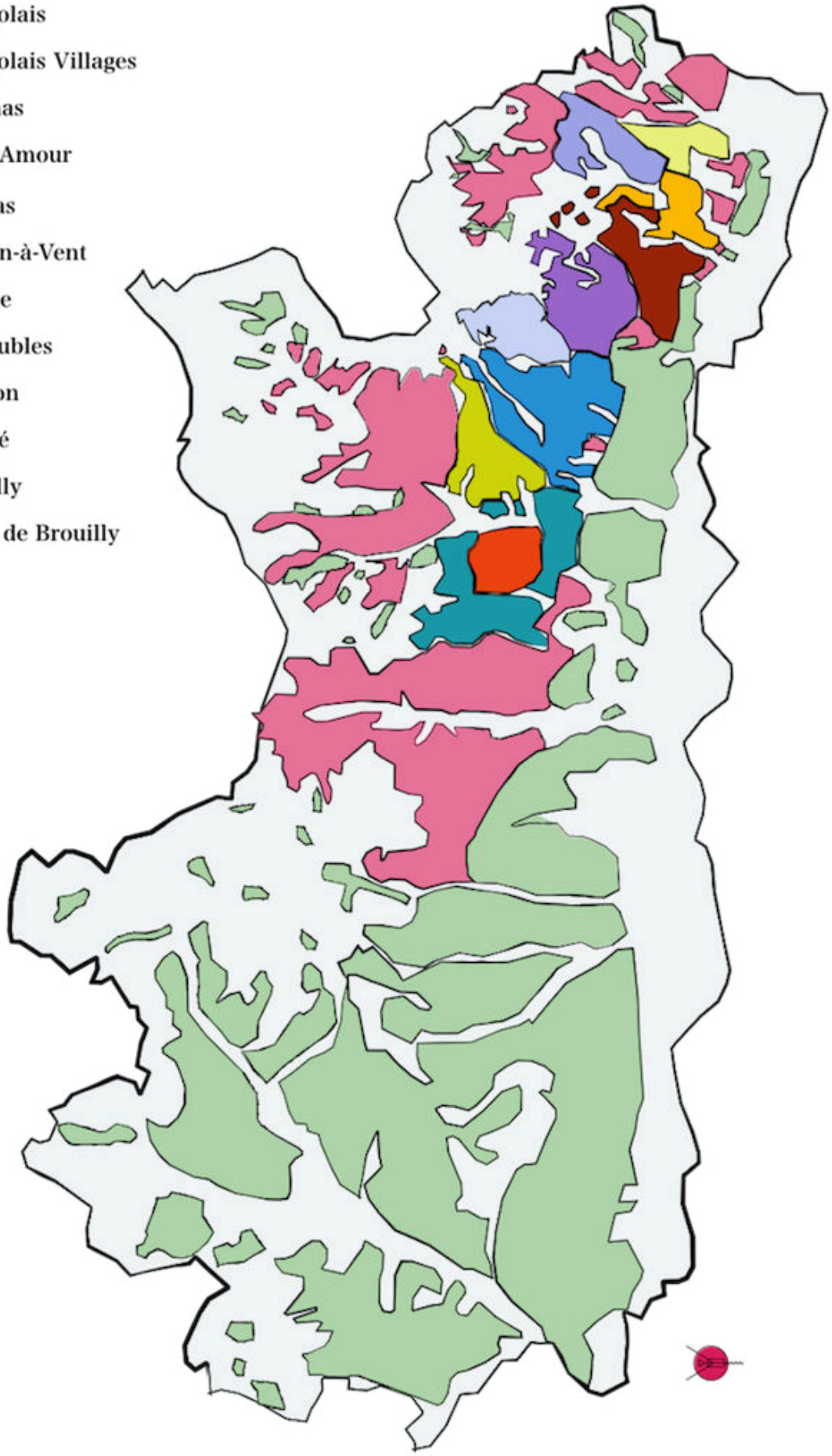
W czasie szaleństwa nadprodukcji cały czas istniała garstka producentów, którzy robili porządne wina. Dzięki nim wiedza na ten temat nie umarła i teraz bardzo się przydaje.

Mam nadzieję, że trend się utrzyma i będziemy mieli więcej i więcej fajnego Beaujolais.

Co to za region

Beaujolais zaczyna się tam gdzie kończy się Burgundia, a ściślej jej najbardziej południowy podregion – Mâconnais.

- Beaujolais
- Beaujolais Villages
- Juliéna
- Saint-Amour
- Chéna
- Moulin-à-Vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Réginé
- Brouilly
- Côtes de Brouilly



Ciągnie się na południe przez jakieś 50 km aż do przedmieść Lyonu.

Ze wschodu na zachód jest wąsko. Raptem 20 km.

Administracyjnie leży na przecięciu dwóch regionów: Bourgogne-Franche-Comté i Auvergne-Rhône-Alpes. W tym sensie również ma łącznik z Burgundią.

Klimatu jednak z nią nie dzieli. Jest tutaj zdecydowanie cieplej i bardziej łagodnie. Ryzyko wiosennych przymrozków i opadów w czasie zbiorów jest znacznie mniejsze. To już bardziej Prowansja niż zimna północ.

To oczywiście uogólnienie. Mamy tutaj do czynienia z terenem pagórkowatym. Wzniesienia wachają się od 150 do 550 metrów. Występuje tutaj więc sporo różnych mezoklimatów.

Najlepsze winnice leżą na stokach skierowanych w na wschód i południowy wschód. Dzięki temu krzewy winorośli mają zapewnioną ochronę przed wiejącymi od zachodu wiatrami.

Za glebę robią granit oraz łupek. Dla Gamay są idealne. Jak dotąd tylko z nich udaje się zrobić wina wysokiej klasy.



Granitowa gleba Beaujolais

Gdyby sprawę gleby i klimatu zostawić w tym miejscu to wszystko byłoby proste. Niestety nie wyjaśniałoby skąd pochodzi cienka masówka. W końcu na dobrych glebach przy korzystnej pogodzie powstają dobre wina a nie hektolitry za hektolitrami bananowego Nouveau.

Dobre warunki kończą się mniej więcej na wysokości Villefranche-sur-Saône. Winnice położone na południe od tej miejscowości są matecznikiem tak zwanej trzeciej rzeki Lyonu – mało ambitnego, bazowego Beaujolais.

Tutaj gleby są bardziej żyzne, pełne wapienia i gliny. W takich warunkach krzewy Gamay dają wina lżejsze, mniej skoncentrowane i prostsze. To właśnie w tym miejscu nastąpił rozwój winnic kiedy szła na Nouveau zaczął napychać kieszenie producentów.

W sumie, obie części zajmują 14 i pół tysiąc hektarów. Burgundia ma dwa razy więcej.

Gamay

Odmiana, która nawet nie dominuje a między inne w Beaujolais. Stanowi 98% wszystkich nasadzeń i jest znakiem rozpoznawczym regionu.

Kojarzona niestety ze słabymi winami stara się powoli walczyć z niesprawiedliwym wizerunkiem.



Kiście Gamay

2%, które zostały to [Chardonnay](#). Robi się z niego rzadkie białe wina, ale nie warto sobie nimi zawracać głowy. We Francji znajdziecie pełno lepszych interpretacji tego szczepu.

Wracając do Gamay. Jej rodzicami są [Pinot Noir](#) oraz Gouais Blanc. Oznacza to, że z Chardonnay łączy ją siostrzana relacja.

Przyjmuje się, że pochodzi z Burgundii gdzie pojawiają się o niej wzmianki w dokumentach datowanych na 1395.

Niestety nie spodobała się tamtejszym władarzom i jak już wspomniałem rozpoczęto starania aby się jej pozbyć.

Swój dom znalazła w Beaujolais choć rośnie też w innych zakątkach Francji. Na przykład w dolinie Loary i w Sabaudii.

Jakie jest Gamay

Wszystko robi szybko. Pączkuje, kwitnie i dojrzewa.

To wystawia ją na ryzyko wiosennych przymrozków, ale też pozwala sadzić ją w chłodniejszych regionach.

Daje wina soczyste, o aromatach czereśni, wiśni, malin i truskawek. Ma też charakterystyczne nuty brzoskwiń, fiołków i róż.

Kwasowość jest zazwyczaj wysoka, zwłaszcza jeśli była zebrana przed osiągnięciem optymalnej dojrzałości.

Taniny są naturalnie niskie. Aby uzyskać wino o mocniejszej budowie i wyższej ekstrakcji potrzeba dłuższego kontaktu ze skórkami.

W przypadku sklecanego na szybko Nouveau nie ma na to czasu. Dlatego, jeśli lubicie wina, które nie ściągają wam ust garbnikami a intensywna wytrawność was przeraża to wina z Beaujolais będą dla was świetnym wstępem do win czerwonych.

Na koniec wypada powiedzieć o klonach.

W ich gąszczu najważniejsze jest rozróżnienie pomiędzy wersjami z czarną skórką i białym miąższem a wersjami, w których skórki i miąższ są czarne.

Takie odmiany określa się mianem [teinturier](#).



Kiście Alicante Bouschet jednej z odmian teinturier.

Producenci Beaujolais kładą nacisk na używanie wersji o białym miąższu. Dlatego pełna nazwa używanej tam odmiany brzmi Gamay Noir à Jus Blanc.

Mutacja o miąższu czarnym nazywa się Gamay Teinturier de Bouze.

Wytwórstwo

Specjalnie nazwałem tę sekcję wytwórstwo ponieważ musimy przebrnąć przez sposób na produkcję jakiego używa się przy wyrobie masówki jaką jest Nouveau.

Procedura nazywa się *maceracją częściowo węglową* i jest wariacją na temat maceracji węglowej opisanej [tutaj](#).

Żeby przeprowadzić fermentację w taki sposób potrzeba całych, nienaruszonych kiści. To wymusza ręczne zbiory. Jeśli kiedyś, ktoś wynajdzie metodę na maszynowe zbieranie całych kiści to nic już nas nie uratuje przed morzem badziewnego, cienkiego wina pachnącego bananami.

Owoce trafiają do tanków o pojemności wahającej się od 40 do 300 hektolitrów. Z uwagi na przemysłowe podejście do produkcji wina wykonuje się jej z łatwych w utrzymaniu materiałów takich jak beton i stal nierdzewna.

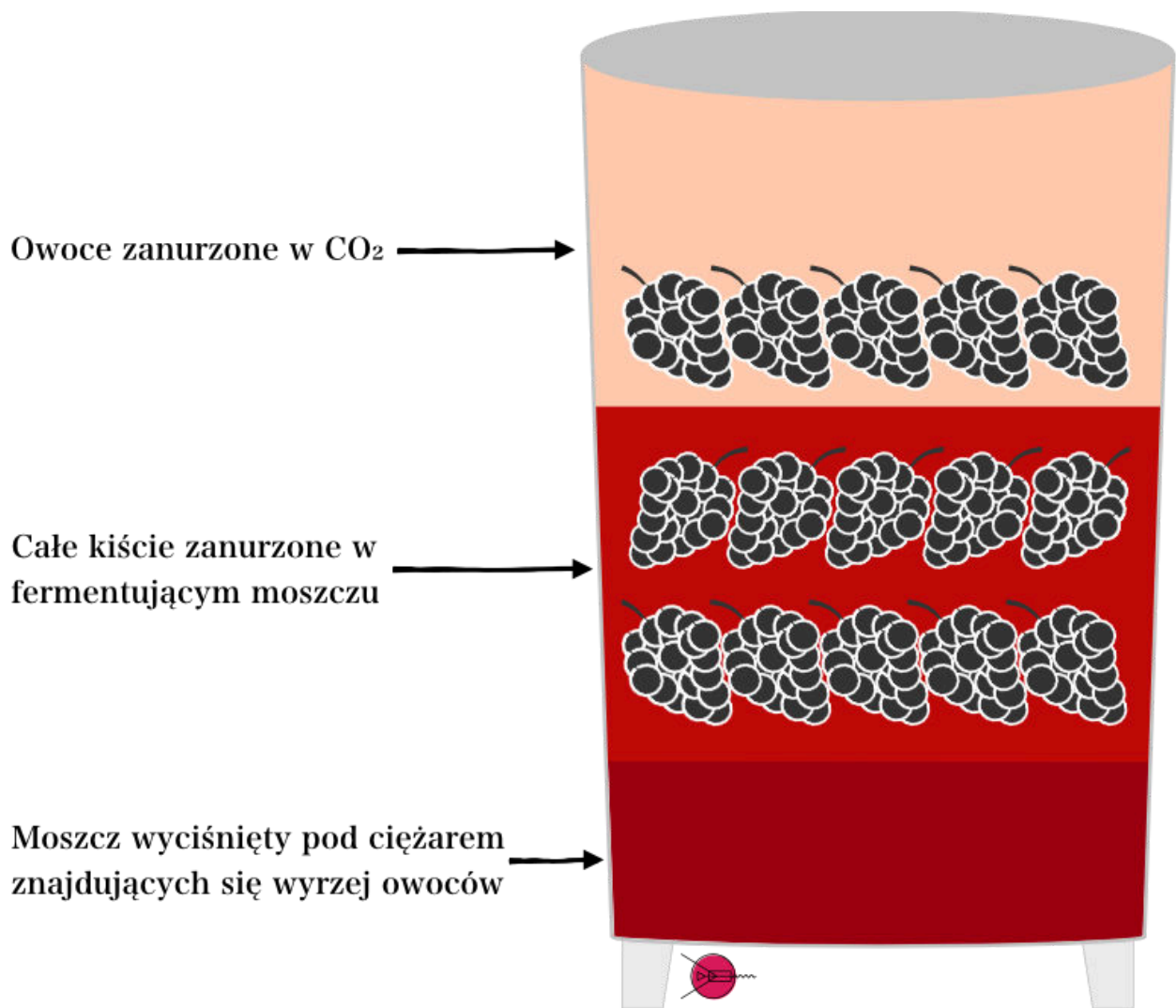
Maceracja węglowa

Fermentacja odbywa się w sumie na trzech różnych zasadach.

Kiście znajdujące się na dole tanka ulegają zgnieceniu pod ciężarem znajdujących się wyżej owoców. Wyciśnięty w ten sposób sok wchodzi w kontakt z drożdżami żyjącymi na skórkach gron i rozpoczyna się fermentacja.

Druga rzeczywistość istnieje wśród kiści które nie zostały zgniecione, ale są całkowicie znużone w fermentujący moszcz. W tych owocach zachodzi proces fermentacji wewnątrzkomórkowej.

Podobnie jest z trzecią warstwą. Tutaj kiście znajdują się w środowisku beztlenowym otoczone CO₂ wygenerowanym przez fermentujący na dole moszcz.



Uproszczony schemat maceracji częściowo węglowej

Fermentacja wewnątrz komórkowa jest inicjowana przez zawarte w komórkach enzymy a nie przez drożdże. Jest w stanie wygenerować alkohol na poziomie 2%. Po tem grona pękają i fermentacja trwa normalnie.

Różnica między gronami pływającymi w moszczu a tymi otoczonymi dwutlenkiem węgla jest taka, że procesy fermentacji wewnątrz komórkowej zachodzą wolniej w tych pierwszych. Z czasem ilość popękanych gron wzrasta tym samym podnosząc ilość fermentującego moszczu.

Fermentacja wewnątrzkomórkowa nadaje winu charakterystycznych, soczystych aromatów kojarzonych z bananami, wiśniami i gumą balonową. Z tego powodu niektórzy nazywają takie wina lizakowymi.

Dodatkowo do wina przedostaje się mniej tanin.

Czasem pojawia się w nich też aromat zmywacza do paznokci. Mimo że niezbyt przyjemny nie jest szkodliwy dla zdrowia.

Po kilku dniach zawartość tanka jest wyciskana, wycieczki odrzucane a pozostały moszcz fermentuje normalnie, do końca. O tym jak przebiega fermentacja możecie poczytać [tutaj](#). Czas maceracji węglowej zależy od jakości wina. Nouveau maceruje 4 do 5 dni. Regularne Beaujolais od 6 do 9 a wina z najwyższego szczebla jakościowego od 10 do 20.

Dalej wino przechodzi [konwersję jabłkowo-mlekową](#) i po okresie stabilizacji daje mu się odpocząć.

Beaujolais Nouveau niedługo później trafia do butelek i na półki. Wina lepszej jakości dojrzewają w dużych drewnianych pojemnikach lub w barriques. Te się nie spieszą. Robi się jej z poszanowaniem sztuki winiarskiej.

Kto sprzedaje Beaujolais

Spora część handlu winem z Beaujolais jest w rękach tak zwanych *négociants* czyli kupców winnych. Kupują oni gotowe wino od mniejszych producentów celem sprzedawania go pod swoją etykietą. Kilku z nich jak na przykład Jadot i Bouchard Père et Fils pochodzi z Burgundii.



Georges Dubœuf to jeden z najbardziej znanych *négociants* w Beaujolais.

Copyright @Georges Dubœuf

Na rynku działają też kooperatywy skupiające winogrodników z poszczególnych wsi.

Na szczęście istnieje grupa producentów, którzy robią i butelkują swoje wina samemu.

Najlepiej skierować oczy w ich stronę.

Apelacje

Beaujolais ma dwanaście apelacji. W porównaniu z setkami w Burgundii to niewiele. Dwie są generyczne a dziesięć to tak zwane Crus. Te nie robią Nouveau.

Beaujolais

Bazowa kategoria obejmująca tereny całego regionu. Pochodzi z niej połowa wyprodukowanego wina.

Jego źródłem jest południowa część Beaujolais. Jest tam płasko a gleby są żyzne. Idealne warunki dla nadprodukcji. Wina są lżejsze i mniej skoncentrowane.

W tej apelacji robi się też wina białe oraz rosé. Jest to ułamek całej produkcji i ciężko dostać te wina w swoje ręce.

W ramach tej apelacji można produkować Beaujolais Nouveau. Lekkie i świeże wino, które zrobiło tak wiele dla poprawienia sytuacji ekonomicznej tutejszych winiarzy i równie wiele dla popsucia reputacji regionu.



Butelki Beaujolais Nouveau są zazwyczaj opatrzone pstrokatymi etykietami.

Copyright @Georges Dubœuf

Od 1985 zgodnie z regulacjami [INAO](#) wino trafia na rynek w trzeci czwartek listopada po zbiorach.

Hasło Le Beaujolais Nouveau Est Arrivé! od wielu lat pojawia się w tym czasie w oknach restauracji i sklepów winiarskich.

W moim rodzinnym domu, w każdy trzeci czwartek Listopada odbywała się kolacja z udziałem sporej ilości tego wina.

Nie jest to szczyt jakości choć udaje się czasem znaleźć smaczne egzemplarze. Wszystko zależy od producenta i od importera.

Nouveau nie nadaje się długiego starzenia. Kiedyś otworzyłem butelkę w okolicach Bożego Narodzenia. Wino zmieniło się w niezbyt interesujący ocet.

Myślę że to miła tradycja, i warto od czasu do czasu wydać te 30 złotych na butelkę tego wina. Poprawi wam nastrój w smutny Listopadowy czwartek.

Pamiętajcie tylko, żeby nie przysłańiało wam tego co w Beaujolais naprawdę ważne czyli porządnych butelek wyprodukowanych przez producentów nastawionych na jakość.

Dobrzy producenci w tej kategorii:

- Domaine des Terres Dorées
- Jean Jacques et Sylvaine Martin
- Terres Morel
- Domaine du Vissoux

Beaujolais Villages

Kategoria trochę lepsza od poprzedniej. Należy do niej 38 wsi leżących w środkowej części apelacji.

Gleby są tu tutaj uboższe a warunki trochę cięższe. Z tego powodu wina będą mieć odrobinę więcej koncentracji.

W tej kategorii można też produkować Nouveau i jeśli będziecie szukać tego wina to radzę się wam rozejrzeć za taką wersją.



Butelka Beaujolais Villages

Copyright @Laurent Perrachon

Butelki w ramach Villages można oznaczać dwójako. Wino może albo nosić nazwę Beaujolais Villages albo może do niej dokleić nazwę jednej z miejscowości.

W drugim przypadku owoce na wino mogą pochodzić tylko z wymienionej miejscowości.

Kolorystycznie jest podobnie jak w przypadku kategorii bazowej. Najwięcej jest win czerwonych uzupełnianych marginalną ilością bieli oraz rosé. W sumie to 25% całej produkcji regionu

Producenci warci uwagi:

- Domaine Philippe Deschamps
- Domaine Des Duc
- Domaine Stéphane Gardette
- Domaine Jean-Claude Lapalu
- Domaine Du Clos du Fief

Beaujolais Crus

Teraz dochodzimy do Crus czyli lokalizacji tych dobrych, że z czasem zysały status własnej apelacji. Jest ich 10 a każda ma swój własny charakter. Razem zamykają ostatnie 25% produkcji regionu.

W północnej części Beaujolais, gdzie na dochodzących do 300 metrów pagórkach mamy granitowe gleby powstają najlepsze wina.

Granit jest wizytówką regionu podobnie jak żwir jest wizytówką Haut-Médoc. To z niego mają powstawać najlepsze wina.

Co ciekawe na etykietach win z Crus znajdziecie nazwę poszczególnej miejscowości i producenta ale wspominki o tym, że pochodzi z Beaujolais nie będzie.

Brouilly

Z powierzchnią 1200 hektarów to największe Cru. Zajmuje niższe stoki wygasłego wulkanu Mont Brouilly.

Daje wina o mocnej budowie i wysokich taninach. Doszukacie się w nich malin, jagód, wiśni i śliwek

Jako jedyne Cru dopuszcza odmiany inne niż Gamay.



Butelka Brouilly. Zwróćcie uwagę na brak wspominki o Beaujolais.

Copyright @Domain de Saburin

Dobrzy producenci:

- Château Thivin
- Château du Prieuré
- Daniel Guillet
- Jean-Claude Lapalu
- Joseph Pellerin

Chénas

Najmniejsze cru. Załedwie 80 hektarów.

Wina stąd dobrze zbudowane, często zamknięte za młodu, trzeba dać im trzy cztery lata na dojście do siebie.

Wtedy znajdziecie w nich nuty róż i ziemi. Czasem pojawiają się też egzemplarze starzone w nowym dębie.



Winnice Chénas

Dobrzy producenci:

- Hubert Lapierre
- Domaine Des Duc
- Domaine Jean Paul Champagnon

Chiroubles

To Cru ma najwyżej położone winnice. Efekt: niskie taniny i wysoka aromatyczność.

Znajdziecie tutaj fiołki oraz czerwone owoce takie jak maliny i truskawki.



Cru Chiroubles

Dobrzy producenci:

- Domaine de la Grosse Pierre
- Domaine Bernard Métrat
- Domaine du Petit Puits
- Château de Raousset

Côte de Brouilly

Sąsiad Brouilly położony wyżej na tym samym wygasłym wulkanie.

Często uważana za najlepsze Cru w Beaujolais. Daje wina o dużej głębi i koncentracji.

Bardziej intensywne i owocowe.

Najlepsze egzemplarze będą rozwijać się w waszej piwnicy przez 15 lat.



Côte de Brouilly

Copyright @covigneron.com

Dobrzy producenci:

- Domaine Des Terres Dorées
- Georges Duboeuf
- Franchet
- Château Thivin
- Domaine du Griffon

Fleurie

Jedna z bardziej popularnych. Głównie za względu na pobudzającą wyobraźnię nazwę.

Daje subtelne wina o mocnych nutach kwiatów. Za tą powierzchowną delikatnością kryje się jednak całkiem solidne ciało.



Fleurie

[Nicolas Baldeck](#) / [CC BY-SA](#)

Dobrzy producenci:

- Michel Chignard
- Georges Duboeuf
- Domaine de La Madone
- Domaine Bernard Métrat
- Domaine de la Grosse Pierre

Juliéнас

To Cru wzięło swoją nazwę od Juliusza Cezara. Legendy mówią, że było pierwszą wsią Beaujolais, w której posadzono krzewy winorośli.

Daje wina kwiatowe i pieprzne. O dużej strukturze i mocnych taninach. Lepsze egzemplarze mają żywotność do 15 lat.



Butelka Juliéнас

Copyright @Maison Louis Latour

Dobrzy producenci:

- Georges Duboeuf
- Domaine Jean Benon
- Château de Juliéнас

Morgon

Moje ulubione Cru.

Są to jedne z najbardziej wyrazistych win Beaujolais. Pełne charakteru i zwartej owocu.

Solidną budowę i duży potencjał starzenia zawdzięcza glebom bogatym w żelazo i mangan.



Winnice Morgon

Copyright @beaujolais.com

Dobrzy producenci:

- Vignoble Aucoeur
- Daniel Bouland
- Jean-Marc Burgaud
- Domaine Piron Lameloise
- Domaine Lapierre

Moulin-à-Vent

Znaczy: młyn. Często uważane za najlepsze Cru.

Daje wina długowieczne, ciemne i bardzo duże. Charakteryzują je spore taniny i intensywne owoce nałożone na pikantną strukturę.



Moulin-à-Vent

Copyright @beaujolais.com

Dobrzy producenci:

- Château de Chénas
- Georges Duboeuf
- Domaine Desperrier
- Château du Moulin-à- Vent
- Paul Janin et Fils

Régnié

Najmłodsze ze wszystkich Crus. Ustanowiono je w 1998. Podobnie jak w przypadku Juliénaś krążą legendy jakoby to właśnie tutaj posadzono pierwsze krzewy winnej latorośli w Beaujolais.

Daje dwa typy win. Jedna są romantyczne i lekkie a drugie ciężkie i pełne ciała



Régnié

Copyright @beaujolais.com

Dobrzy producenci:

- Domaine Lydie et Lucien Grandjean
- Domaine de Colette
- Michel Rampon & Fils

Saint-Amour

Stawkę zamyka St-Aour czyli święta miłość. Albo, jeśli wierzyć innej legendzie imię rzymskiego żołnierza, który po przejściu na Chrześcijaństwo ufundował w okolicy klasztor. Jest to najbardziej na północ wysunięte Cru dające lekkie wina o aromatach brzoskwiń.



St-Amour. Motywy miłosne często pojawiają się na butelkach win z tego Cru.

Copyright @Domaine Matray

Dobrzy producenci:

- Domaine Des Duc
- Domaine de l'Ancien Relais
- Domaine Du Clos du Fief
- Domaine des Pierres

Na koniec

Cel jaki sobie postawiłem pisząc ten tekst był taki, żeby przekonać was do kupowania Beaujolais. Nie cienkiego Nouveau ale świetnych win pochodzących z Crus.

Naprawdę warto. We Francji ciężko znaleźć wina o takiej jakości w przystępnych cenach.

Burgundzkie czy Bordskie Crus kosztują zatrważające ilości pieniędzy i są poza zasięgiem większość z nas.

Do tego kupując dobre wina wspieracie starannych producentów i przyczyniacie się do odbudowy renomy regionu. A to jest bardzo szlachetne zachowanie.

A ty? Co myślisz o Beaujolais? Lubisz, nie lubisz? Boisz się?

Podziel się swoimi doświadczeniami w komentarzu.

Źródła

https://www.discoverbeaujolais.com/wp-content/uploads/2018/07/DP_BEAUJOLAIS_201718_GB-1.pdf

<https://www.discoverbeaujolais.com/>