

# Le nouveau Beaujolais est arrivé !

En noviembre hay que celebrar la fiesta del vino nuevo

Ningún vino francés es tan conocido ni celebrado en el mundo como el Beaujolais. Según manda la tradición, el tercer jueves de noviembre, el nuevo Beaujolais está repartido por todos los rincones del mundo para que miles de personas en un gesto festivo puedan compartir sus frescos aromas florales

Aunque las tierras de la Gamay, la uva que da origen al Beaujolais, se encuentran en territorio del Borgoña, poco tiene que ver este vino con los complejos pinot noir, caldos en general de gran solemnidad y reservados para festines de mayor enjundia. Históricamente, el Beaujolais se asocia a la cocina de los bistròts Lyoneses: cocina para trabajadores, de productos baratos pero preparados con formas de alta cocina por las manos de las "mères", las grandes cocineras que extendieron su repertorio regional por todo el mundo, gracias a las primeras Guías Michelin. El invento y desarrollo del automóvil favoreció que muchos gourmets parisinos pudieran desplazarse y siguiendo los consejos de la guía roja, se entusiasmaron y llevaron a París la cocina Lyonesa. Y ya se sabe que de París, la cocina salta con gran facilidad al resto del mundo.

## De Beaujolais a París

En los bistròts, los trabajadores de la industria textil acompañaban su comida con el "pot de Beaujolais" una botella de 46 cl que iba perdiendo con el paso del año los aromas frescos del vino, por eso cuando llegaba noviembre y los "bistròtters" volvían a llenar sus depósitos con el nuevo vino, los parroquianos lo celebraban con gran algarabía. En 1968 un gru-



po de comerciantes, buscando una salida para sus vinos de Beaujolais exportó a París la idea de celebrar la fiesta del nuevo vino, y ya ven ustedes el éxito.

El Beaujolais no es un mal vino, aunque esta frase la hemos oído mil veces. Los hay malos y buenos, como en Rioja o en Ribera. Es un vino ligero, muy floral, con una amplia gama de matices, desde la violeta o la rosa a la madreselva, en ocasiones con notas frutales de albaricoque o cereza. Algunos Beaujolais tienen capacidad de envejecimiento, como los de Morgon, Chénas y Moulin-à-vent, ¡excelentes pero no baratos!



## Vinos de maceración carbónica

Tenga en cuenta que el Beaujolais es simplemente un vino de maceración carbónica, es decir vinificado a partir de racimos enteros, sin estrujado previo y por lo tanto con una carga tánica muy limitada. En España se vinifican con este patrón muchísimos vinos que usted podrá empezar a disfrutar desde comienzos del invierno. Probarlos y difundir la cultura del cosechero (así lo llaman en Rioja Alavesa) es tener la ocasión de festejar con los amigos o la familia en un momento de diversión. Si aún así prefiere ser fiel a las tradiciones, le recomendamos que busque un Beaujolais Village, una

gama intermedia de estos vinos, con la que seguro no se confundirá. Para los sibaritas, los AOC Cru de Beaujolais ¡palabras mayores!

Por cierto, tome el beaujolais fresco y acompañelo de embutidos de calidad o una comida de bistròt. Un "Saint Cochon", un San Cerdo a la plancha (Salchichas, beicon...) acompañado de salsa de manzana, patatas lionesas, cebolla y desde luego mostaza, puede servir para dejarle como un experto. De postre, le recomendamos un buen queso de Saint Marcellin y ¡como no! Chocolate. Aunque para este último, mejor buscamos otro vino. ¡Salud!

Textos: Alicia Estrada



## ¡Celebrar la llegada del vino nuevo!

Le animamos a que celebre con los suyos la llegada del vino nuevo. Casi todas las regiones de España tienen su "Beaujolais", su vino de maceración carbónica. Le apuntamos algunos de los que más nos gustan a nosotros. Los reyes, son los cosecheros riojanos: Erre Punto, Ostatu, Luberrri, Eneas o Jarrarte; vinos de Toro como Primero de Fariña (el primero en España en llegar a las tiendas); canarios de Tacoronte como Hollera Monje; levantinos de Yecla como Castaño, un monovarietal de monastrell; vinos de la Ribera del Guadiana como Cadencias; de Madrid como Tapón de Oro; catalanes como Flor de Sió de Costers del Segre...

