

Vína z Beaujolais

Oblast Beaujolais, pojmenovaná podle vesnice Beaujeu, je jakýmsi pokračováním vinic jižního [Burgundska](#). Známa je díky svým typickým lehkým vínům, pocházejícím z odrůdy [Gamay](#).

Beaujolais začíná krásnou pahorkatinou na severu a táhne se v nepřetržitém pásu vinic podél západního břehu Saôny až po město Lyon. Typické podloží Beaujolais se skládá v severní části převážně z třetihorní žuly, pokryté na svazích zvětralými písiky a žulovou drtí. Na jihu oblasti, tedy v nížině řeky Saôny, se nacházejí půdy jílovo-vápenité. Vinice jsou vysazeny na ploše o velikosti přibližně 22.000 ha. Z celkové produkce cca 1.300.000 hl připadá drtivá většina na víno červené, a to výhradně z odrůdy [Gamay](#). Nepatrná část patří vínu růžovému z téže odrůdy a vínu bílému z odrůdy [Chardonnay](#).



Pozoruhodný je už pohled do zdejších vinic - odrůda [Gamay](#) je totiž vedena systémem „gobelet“, který nechává keř bez podpory drátů. K tomu je nutno připočíst další související okolnost – veškerá sklizeň je v regionu ze zákona možná pouze ručně, bez využití mechanizace. Nejvýznamnější specifikum Beaujolais je ale ukryto v samotné odrůdě [Gamay](#), která má velmi nízký obsah tříslovin. Díky tomu má zdejší víno pocitově lehký charakter (nikoli však obsahem alkoholu!), který mu v gastronomii zajišťuje zcela výjimečné postavení. Silných, na třísloviny bohatých vín je totiž celosvětově obrovské množství, zatímco lehká a přitom harmonická vína jsou skutečnou popelkou. Žádné jiné francouzské víno se nevyrovná Beaujolais ve spojení s asijskou kuchyní, krájenými uzeninami či například [sýrem camembert](#). Lehkost zdejších vín se ovšem mění na nevýhodu ve chvíli, kdy je ve hře otázka potenciálu vína – ten zdejší vína až na výjimky (zejména z [apelage Moulin-a-Vent](#)) nemají a v očích mnohých milovníků vína jsou tak vnímána jako druhořadá. Zbytečně. Na stárnutí je tu mnoho jiných vín, role Beaujolais je úplně někde jinde.

Na jihu oblasti se jinak produkují většinou levnější, běžná vína ovocné chuti, lehkého charakteru a fialového nádechu pod apelací **AOC Beaujolais** nebo zřídka kdy vídané **AOC Beaujolais Supérieur** (geograficky stejné vymezení jako AOC Beaujolais, ovšem s přísnějšími legislativními limity při výrobě). Na výše položených úpatích pahorkatiny se žulovým podložím má 39 vesnic právo na označení **AOC Beaujolais-Villages**, kde jsou vína extraktivnější, plnější a mají o něco delší životnost.

Ještě dále na severu oblasti v „Horním Beaujolais“, kde je skladba půdy ze zvětralé žuly promíchána s porfyrem a břidlicí, se vyskytují vinice nejlepší kvality. Ty nesou jméno vesnice, na jejímž katastrálním území se nacházejí a souhrnně se nazývají „crus de Beaujolais“. Jejich statut je v porovnání s „obyčejným“ Beaujolais naprosto zasloužený, i když se jejich kvalita samozřejmě výrazně liší podle jednotlivých výrobců. Každé z těchto „crus“ má statut vlastního AOC. Je jich celkem 10 a jedná se o [Brouilly](#), [Côte de Brouilly](#), [Morgon](#), [Chiroubles](#), [Fleurie](#), [Juliéna](#), [Moulin-à Vent](#), [Chenas](#), [Saint-Amour](#) a [Régnié](#). Některá z nich jsou určena k uložení, jiná se ke stárnutí v lahvích nehodí. Ale většina z nich má specifický charakter, odkazující ke konkrétnímu „cru“ a zpravidla i pěkné květinové a ovocné aroma a vyváženou strukturu. To vše ovšem v typickém, lehkém stylu [Gamay](#).

Kapitola Beaujolais by nebyla úplná, kdyby chyběla zmínka o AOC [Beaujolais Nouveau](#) (někdy též označováno jako Beaujolais Primeur). Toto mladé, „rychlené“ víno, vyráběné karbonickou macerací, se stalo celosvětovým symbolem mladých vín, která uzavírají celoroční vinařskou práci a jsou jakousi oslavou nadcházejícího času odpočinku a radosti. [Historie Beaujolais Nouveau](#) je velmi dlouhá, jakkoli podoba jeho dnešního svátku odkazuje do padesátých let dvacátého století. Chvilé pro [Beaujolais Nouveau](#) přichází každý třetí čtvrtek v listopadu. Všichni dovozci a prodejci musí podepsat závazek, že víno nedají do prodeje dříve, než o půlnoci ze středy na čtvrtek.



Díky minimu tříslovin se odrůda [Gamay](#) pro roli mladého vína hodí znamenitě a celosvětový úspěch [Beaujolais Nouveau](#) to potvrzuje. Je však nutno zdůraznit, že jde o specifický produkt, který by neměl být v žádném případě zaměňován za normální vína této oblasti. Úspěch [Beaujolais Nouveau](#) (jeho produkce představuje 30 až 50% produkce celé oblasti) totiž zdejšími vinaři paradoxně nakonec přinesl více starostí než radosti. Celý svět dnes nahlíží na Beaujolais optikou levného [Beaujolais Nouveau](#) a téměř už vůbec nevnímá tento region jako producenta seriózních vín.