



Немного истории

Название «Божоле» происходит от названия города Божо, который был основан в X веке сеньором Бераром Божо, семья которого владела и правила городом вплоть до конца XV века. Последний представитель этой фамилии, Эдуард III, вынужден был продать владение из-за отсутствия наследника и денег могущественным соседям, графской семье Бурбонов.

Мы продолжаем публикацию статей о пригородах Лиона, и сегодня речь пойдет о Божоле, а точнее, о празднике «Божоле Нуво», которым славится этот регион.

Каждый год в ноябре, в ночь со среды на четверг (третий четверг ноября) с последним ударом курантов, извещающем о наступлении полночи, открываются винные погреба (выбиваются пробки бочек) и начинается веселый праздник «Божоле Нуво». В этом году его датами станут 18-22 ноября

Праздник МОЛОДОГО ВИНА Божоле Нуво

Знаменательным событием, внесшим впоследствии большие изменения во всем регионе, стало в 1474 году бракосочетание нового владельца Божо, Пьера Бурбона с дочерью французского короля Анной Французской, вошедшей в историю региона и Франции под именем Анна де Божо.

Старшая дочь короля Франции Людовика XI Анна была выдана за муж в возрасте 14 лет. Ее супругу в ту пору было 35. Несмотря на юный возраст, это королевская особа снискала лучшую похвалу своего отца, сказавшего про нее: «La moins folle des filles de France, car de sage il





Дом в стиле коломбаж, 15 век, Божо – древняя столица края



Божоле в ноябре



n'y en a point» – «Она — наименее глупая из всех женщин Франции, ибо судьбе не было угодно познакомиться меня ни с одной умной». Анна долгое время была доверенным лицом своего отца, который восхищался ее политическим чуть-

ем, находчивостью, хитростью. Вскоре, после смерти Людовика XI она становится регентшей наследника

престола, своего младшего брата Шарля VIII. Именно ей король-отец доверил воспитание сына, и именно она вместе со своим мужем правила Францией 9 лет.

Ее называли успешным полководцем и дипломатом, а также великолепным администратором. Именно она вносила географические коррективы в своем королевстве. Так, в 16 веке по политическим и экономическим соображениям она перенесла столицу края на берег реки Сона в город Вильфранш.



Главная улица современной столицы Божоле – Вильфранш сур Сон



Праздник «Божоле Нуво» отмечается по всему Божоле, но, пожалуй, самыми примечательными являются программы двух городов, старой и новой столиц региона – Божо и Вильфранш

Именно с тех самых времен началось бурное экономическое развитие региона, в том числе и виноделия. Река Сона становится главной транспортной артерией края и по ней перевозятся разные товары и основное богатство – вино. Город, построенный еще в XII веке недалеко от Соны, получает от нее многочисленные торговые льготы и становится процветающим в последующие века.

С тех времен и по сей день Вильфранш сур Сон является официальной столицей Божоле.

Традиции «Божоле Нуво»

Традиция празднования Божоле Нуво возникла в 19 веке. Благодаря климатическим условиям края виноград здесь созревал раньше, чем в других районах и, соответственно, его сбор и переработка начинались раньше. Известно, что



Здание мэрии Божо

сбор винограда начинается после сотого дня от цветения лозы. В этом году началом сбора было объявлено 27 августа. Ферментация вина Божоле происходит в очень короткий срок (2 месяца) и благодаря этому вино сохраняет легкость и запах, который разнится год от года в зависимости от урожая и погодных условий.

В связи с этим, хочется рассказать и о том, куда разливалось вино. Лилось вино из бочек, а разливалось в особые бутылки, впослед-

ствии получившие название «лионская бутылка». В XVI веке объем ее был чуть более двух литров, через столетие уменьшился ровно вдвое, и уже с 1843 года объем «лионской бутылки» стал равен 46 сантитрам. Форма современной бутылки появилась в 1942 году. Дно у нее такое толстое, что когда наливаешь вина в бокал, кажется, что в бутылке остается еще много вина. Даже когда она пуста или почти пуста, оптический обман провоцирует уверенность, что там еще что-то осталось. Такая форма была сделана не случайно. Толстое дно «gros cul» (4 см) дает бутылки необычную устойчивость. А зеленоватый цвет и пузырьки в стекле придают бутылке особое очарование.



Божоле продавалось не литрами, а метрами. В «метре», выставленном на прилавке, находилось двенадцать бутылок. Оплативший «метр» вина получал в подарок тринадцатую бутылку.

Вино Божоле было поистине народным: доступная цена, приятный легкий вкус. Начинали его пить во время осенней ярмарки в Лионе. Официальная дата начала его продажи менялась, сначала она была фиксированной (13 ноября), а с 1985 года это – третий четверг ноября.

и встретить появление вина нового урожая.

Следующим этапом этого вечера становится торжественный ужин на 1500 персон, украшенный меню из знаменитых блюд лионской и божолезской кухни, сопровождаемый представлением и музыкой оркестра.



Церковь святого Николая, 12 век, Божоле

Праздник Божоле Нуво отмечает во всему Божоле, но, пожалуй, самыми примечательными являются программы эти двух городов, старой и новой столиц региона.

Фестиваль Сармантель в Божоле

В двадцать первый раз самый большой праздник-фестиваль, который получил уже статус интернационального, будет устроен в древней столице – городе Божоле. Программа этого года открывается вечером в среду 18 ноября и приглашает всех гостей и официальное жюри принять участие в конкурсе-дегустации 12-ти сортов марочных вин «Божоле». Победители этого конкурса награждаются призом – бутылками вина «Божоле Нуво», количество которых по весу будет равно весу самого победителя.

После этого конкурса праздник продолжается торжественным представлением иностранных делегаций, партнеров, спонсоров, всех тех, кто, начиная с 1947 года, приезжает в это время в Божоле, чтобы разделить радость, веселье

Затем проходит факельное шествие по городу, сопровождаемое театральным действием. Оно приведет всех участников к месту, где кульминацией вечера станет фейерверк, заканчивающийся в полночь.

С последним ударом курантов будет выбита символическая пробка из бочки, прозвучат традиционные слова Рене Фале «Le Beaujolais nouveau est arrive!» (Божоле новое прибыло!) и начнется всенародная дегустация.

Ночной праздник продолжают народный бал под музыку оркестра и праздничная дискотека. А затем в течение всей ночи длится нескончаемая дегустация вина, народ танцует и веселится.

С 20 по 22 ноября открывается Салон вин, прямая продажа от производителей молодого вина и марочных вин Божоле. В этом салоне также участвуют производители гастрономической местной продукции (улиток, оливкового и орехового масла и др.). Работу салона сопровождает анимация и музыка. Участникам салона и гостям предлагаются обеды и ужины по рецептам местной кухни.

20 ноября открывается Свадебный салон. В течение двух дней участникам предлагается дефиле свадебных нарядов, также в сочетании с театральным представлением и музыкой. В завершение вечера – ужин (мясо зажаренного на вертеле бычка).

22 ноября открывается Художественный салон. В пятый раз соберутся художники и дизайнеры, чтобы представить на суд зрителей и на продажу свои разнообразные изделия и полотна.

22 ноября, в помещении салона вин пройдет конкурс мастеров парикмахеров и стилистов – 4-й конкурс Trophée Bodypainting.

Праздник нового вина в Вильфранш сур Сон

Прибытие Нового вина в Вильфранш будет сопровождаться танцевальным балом, дегустацией и праздничным столом. Торжества состоятся на главной улице города и на площади перед мэрией.

Дополнением к празднику в древней столице Божоле, в субботу 21 ноября на главной улице Вильфранша пройдут многочисленные представления, карнавал и дегустации вина, а также марафон, который начнется в деревушке Флори и закончится в самом Вильфранше. Он пройдет среди холмов, покрытых виноградниками, прерываемый девятью пунктами остановки, где откроют свои погреба местные производители вина.

В это же время в Вильфранше пройдет конкурс молодых исполнителей «Новые голоса». Чтобы попасть на это незабываемое веселье, необходимо не только приехать, но и произвести резервацию на выбранные мероприятия. Делается это не позднее 45 дней до начала праздника. В заявке на резервацию можно не только участвовать в праздничном ужине-представлении (80 евро), но также подать заявку на звание Компаньона Божоле (135 евро) и заказать набор вин «Божоле-Вилаж» местного разлива (15 евро – набор).

Ждем вас в гости! ●

Ваш персональный гид
по Лиону и Божоле

Светлана Майоргас

lyonguide2008.narod.ru/guide.html