

## Beaujolais Nouveau 2020 je stigao

**Naslov orginala:** Le Beaujolais nouveau est arrivé mais avec la pandémie, les difficultés aussi (*Beaujolais Nouveau je stigao, ali sa pandemijom, pa ima i poteškoća*)

**Izvor i slike:** <https://fr.euronews.com/>

**Objavljeno:** 19.11.2020. par Guillaume Petit

**Pripremio:** Dragutin Mijatović



*Beaujolais Nouveau 2020*

Mirno i nema velikih proslava na pomolu: atmosfera je vraški nova i neobična za dolazak vina Beaujolais Nouveau ove godine. Zbog koronavirusa, svečanosti **trećeg četvrtka u novembru** otkazane su i zamijenjene virtualnim događajima, prodajom i rasprodajom.

Conjuguer les Beaujolais - Beaujolais Nouveaux 2020/ <https://www.youtube.com/watch?v=RQBrmU4J-Jk>

Ali za Château de Pierreux, smještenom nedaleko od Belleville u srcu regiona Beaujolais, vino nastavlja teći. A Grégory Large, trgovac i sin vinogradara, ima razloga da se nada. Već dugo nevoljen, Beaujolais Nouveau je posljednjih godina povratio naklonost u očima Francuza i njegov se dolazak slavi po cijelom svijetu, posebno u restoranima. Kvalitet vina se poboljšao, a vino ima i dobru cijenu.



*Vignes du Beaujolais*

## Ograničenje, blagodat za potrošnju vina?

Blagodat u vremenima zatvorenosti i ekonomске krize za francusko tržište, koje predstavlja oko 45% prodaje kompanije Maison Mommessin, koja posjeduje oko 100 hektara na padinama regiona Beaujolais. "Zatvaranje je umnožilo zahtjeve", objašnjava *Grégory Large*, trgovac u Maison Mommessin. "Ljudi su se našli zatvoreni sa svojim porodicama, tražili su dobra vina sa dobrom cijenom, između 6 i 10 evra, što je generalno pozicioniranje vina Beaujolais."



*Château de Pierreux*



*Maison Mommessin*

Još jedna dobra vijest u ovom teškom periodu: prema riječima ovog trgovca specijalizovanog za francusko tržište, velika distribucija "uglavnom je održavala narudžbe" u odnosu na prošlu godinu. Ali velika crna tačka ostaje zatvaranje restorana, što operaterima oduzima veliki dio njihovih prodajnih mjesta. "Zatvaranjem restorana i dalje gubimo 30% prodajnog potencijala", kaže *Grégory Large*.

## **Beaujolais Nouveau dolazi, izvoz se smanjuje?**

Ako vinogradari ove godine teško mogu računati na restorane, još uvijek se mogu nadati prodaji zahvaljujući prodaji na malo i trgovcima vinom, koji još uvijek nisu zatvoreni. Teže je u smislu izvoza, koji predstavlja važan dio tržišta za Beaujolais Nouveau i ostalih 11 apelacionih područja u regiji.

Što se tiče Beaujolais Nouveau, od 20 miliona prodanih boca 2019. godine, trećina je prodana u inostranstvu, prvo u Sjedinjenim Državama, Japanu, zatim u Kanadi i Evropi (Ujedinjeno Kraljevstvo, Njemačka, Švajcarska ...).



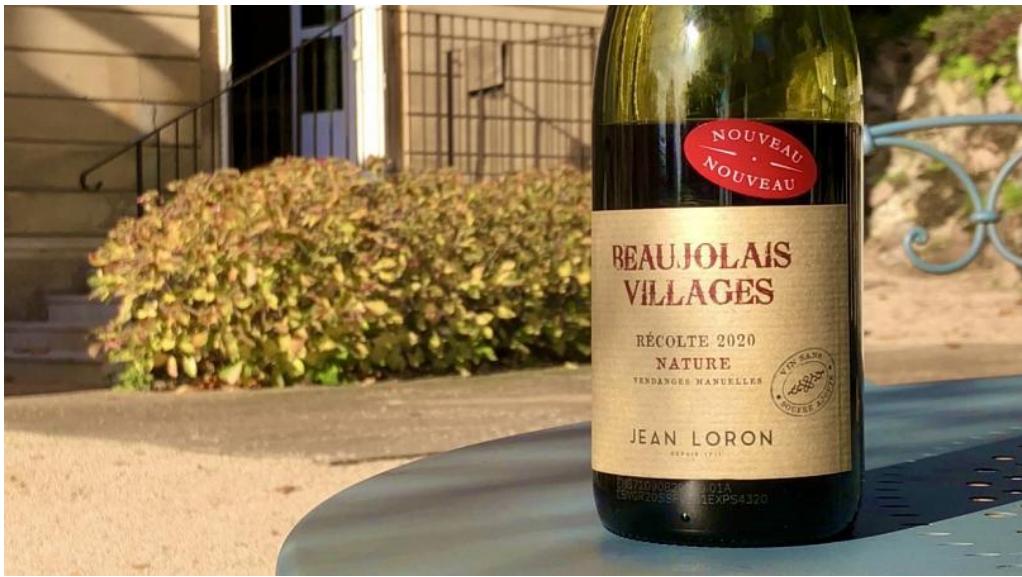
*Vignes de Villié-Morgon*

Ali za krize povezane sa ekonomijom, sukobima ili pandemijama, kuća Loron je već znala, sa obzirom na svoju istoriju. Ova vinska i porodična epopeja započela je prije više od 300 godina. Vinova loza se proteže na nekoliko desetina hektara, oko dvoraca i imanja, a njihova se vina izvoze u 60 zemalja.

Sada predstavljamo Château de Bellevue (Villié-Morgon), kako bismo se upoznali sa Philippe Bardet, koji je posao preuzeo prije 4 godine. Gotovo polovina vina izvozi se u inostranstvo. Ali ove godine tržište se ljudi. Čini da evropska tržišta i dalje pokazuju otpor i rade relativno dobro, to je malo „složenije“ za Sjedinjene Države i Japan.

*"Komplikovana godina. Proizveli smo dobro vino, ali nije ga tako lako prodati", objašnjava Philippe Bardet, izvršni direktor Maison Loron. "Japansko tržište je za nas veliko tržište. To je tržište koje ima tendenciju stalnog pada, ali ove godine zaista nije u dobroj formi. Dakle, u Japanu, kao u Sjedinjenim Državama i Engleskoj. Ono što će nas kazniti je činjenica da nismo mogli proslaviti dolazak Beaujolais Nouveau-a vani, u restoranima, bila je to lijepa navika."*

Što se tiče Beaujolais Nouveau, ove godine očekuje se pad prodaje od 25%, uključujući francusko tržište i izvoz. To je trend, jer se podaci o izvozu neće znati nekoliko dana. Vinogradari svoju nadu usmjeravaju na potrošnju Francuza koji su kući. Jedno je sigurno: probaće vrhunski premier cru, svjež, bogat i voćan. I naravno, mnogo manje gorko od sumornog konteksta ove godine koji se bliži kraju.



*Maison Loron*