

Smak Francji w Łodzi

- Wino trzeba kochać i rozmawiać z każdym winogronem. Jeżeli nie tworzysz wina z pasji, lepiej zmień zawód, bo w kieliszku będzie czuć gorycz - mówił Régis Boucabeille na spotkaniu w salonie winiarskim Chateau Rouge

KAROLINA BRZDOWSKA

Régis Boucabeille jest przedstawicielem winnicy położonej na zboczu wzgórza Força Real niedaleko Perpignan w południowej Francji. Kulturowe rodzinne tradycje hodowli winorośli. Przygodę z winem zaczął jego tata, a teraz kontynuuje jego syn Jean, który jest obecnie głównym zarządcą winnicy Boucabeille. - Nasze wino jest naturalnie słodkie. Powstaje w sposób tradycyjny. Nie lubimy maszyn. Każde winogrono musimy dobrać: powąchać i sprawdzić, czy równo wyrosło się na słońcu - podkreśla Régis Boucabeille.

Powierzchnia winnicy Boucabeille mierzy ponad dwadzieścia hektarów. O smaku wina decyduje nie tylko duża ilość słońca i równomierny klimat, ale również atmosfera podczas uprawy winorośli. - Wszyscy pracownicy traktowani są jak członkowie rodziny. Jemy wspólnie oraz śpiewamy podczas przerwy w pracy. Twórcy wina muszą być zawsze w dobrym nastroju, bo każdy smutek czy zły humor od razu przekłada się na smak wina. Wino musi mieć jakich producent - do-

Na degustacji w salonie Chateau Rouge przedstawiono kilka czołowych win tworzonych przez rodzinę Boucabeille. Serwowanych w najdroższych restauracjach, m.in. w Strasburgu.

- Smak naszych win jest bardzo delikatny, pełen owoców, kojarzy się z ciepłymi południowymi krajozrazami, dlatego tak bardzo przypadł do gustu Francuzom z północy - mówi producent.

Wina Boucabeille doskonale komponują się z wieloma potrawami, bo ich smak nie dominuje. Le Rose Régis Boucabeille ze szczepu syrah ma nietypową różową barwę. W kieliszku rozwija się aromat truskawek i malin, za to w białych winach Régis Boucabeille przeważają cytrusy i fiołki.

-Wiele osób dziwi się, że na jednym terenie mogą powstawać wina o tak różnym smaku. Ja myślę, że to dzięki bogatej historii tego regionu, na którym winorośl uprawiano już w starożytności. Ważnym elementem jest również sąsiedztwo Hiszpanii - dodaje Boucabeille.

Na zakończenie spotkania w Chateau Rouge pojawili się wina z apelacją Graves controlées, które powstają głównie ze szczepu macabeu, nadającym trunkowi specyficzny miodowawy smak. W kieliszku jest też wyczu-



Régis Boucabeille czętuje wyprodukowanym przez siebie trunkiem w Chateau Rouge

wałny aromat migdałów i rodzynek. - Te wina zostawiam zawsze na finał degustacji, bo naturalnie słodki smak pozostaje na długo w ustach. To jest mój sposób uwodzenia klientów. Ja

zawsze wyobrazam sobie wina w towarzystwie cygara i czekoladowych deserów - dodaje producent.

Wina Boucabeille będzie można kupić w salonie winiarskim Chateau

Rouge przy ul. 6 Sierpna 4. Wkrótce są planowane kolejne degustacje win francuskich.

karolina.brzdowska@poczta.gazeta.pl

Un gout de France à Lodz.

-Il faut aimer le vin et parler avec chaque grain de raisin. Si tu ne cultives pas la vigne à cause de la passion il aurait été mieux de changer ton métier, autrement il y aura un goût amer dans le verre - disait Régis Boucabeille pendant la rencontre dans la boutique de vins Château Rouge.

Régis Boucabeille est le propriétaire de ce vignoble situé sur les côtes de la colline de Força Réal près de Perpignan. Il poursuit une tradition familiale de cultiver la vigne. L'aventure avec le vin a été commencée par son père et maintenant est continuée par son fils Jean qui est le gérant du vignoble Boucabeille. -Notre vin est naturellement doux et vinifié traditionnellement. On n'aime pas les machines. On doit toucher, sentir et humer chaque raisin et vérifier qu'il est bien arrivé à la maturité - souligne Régis Boucabeille.

La surface du vignoble Boucabeille est de plus de 20 hectares. Le goût du vin dépend non seulement de la quantité de soleil et de climat qui doit être favorable mais aussi de l'ambiance pendant l'élevage de la vigne. -Tous les employés du vignoble sont traités comme des membres de la famille. On mange, on chante pendant les pauses au travail. L'équipe qui travaille au vignoble doit être toujours de bon humeur parce que chaque saute d'humeur influence le goût du vin. Les vins sont un image du vigneron - ajoute Boucabeille.

Les vins Boucabeille sont servis dans des meilleurs restaurants de Strasbourg. Deux d'entre eux ont 2 étoiles dans le guide Michelin. -Le goût de nos vins est très délicat, fruité et fait penser aux paysages chauds du sud de la France. C'est pourquoi ils plaisent beaucoup aux Français du Nord de la Loire - dit le producteur.

Les vins Boucabeille se marient parfaitement avec la majorité de plats parce que leur goût n'est pas dominant. Le Rosé Régis Boucabeille, vinifié à partir du cépage Syrah, a une robe extraordinaire.

Dans le verre se développent des arômes de fraises et de framboises, par contre dans les vins blancs Régis Boucabeille dominant les agrumes et les violettes.-Beaucoup de personnes trouvent surprenant que sur le même terrain peuvent être créés des vins si différents.-Je pense que c'est grâce à la riche tradition vinicole de cette région dans laquelle la vigne était déjà cultivée dans l'Antiquité. Un autre élément très important c'est le voisinage de l'Espagne - ajoute Boucabeille.

A la fin de la rencontre à Château Rouge sont apparus les vins de l'Appellation Rievsaltes Contrôlée, qui sont faits principalement à base du cépage Macabeu, qui donne au vin un goût de miel spécifique. Dans le verre on trouve des arômes d'amandes et de raisins.-Je garde ces vins toujours pour la fin de chaque dégustation, parce que ces vins naturellement sucrés sont très persistants en bouche. C'est ma méthode pour séduire les clients. J'imagine ces vins accompagnés d'un cigare ou de dessert chocolaté - ajoute le producteur.