

Media monitoring

Beajolais Nouveau est arrivé 2017
Sofia, November 16th 2017



Media Publications Overview

TOTAL media coverage: 37

TV publications – 3

Radio publications – 1

Press publications – 1

Online publications – 32



TV



Media: Nova TV, Na Kafe, morning show

Date: 16.11.2017

Title: The first bottle of Beaujolais Nouveau to be opened tonight



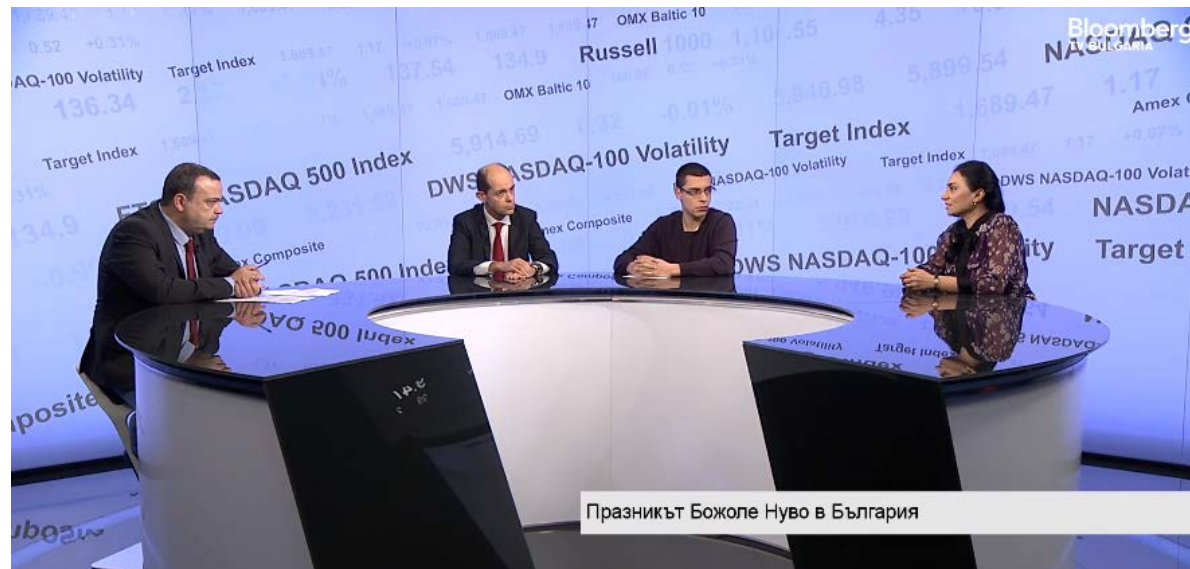


TV

Media: Bloomberg TV

Date: 13.11.2017

Title: Interview with Vessela Todorova-Mosettig and Arnaud Leclair on the occasion of the celebration of the Beaujolais Nouveau 2017





TV

Media: Channel 3, Morning news emission

Date: 16.11.2017

Title: Festival of the Beaujolais Nouveau





Radio



Media: BNR

Date: 16.11.2017

Title: Interview with Vessela
Todorova-Mosettig about Beaujolais
Nouveau

Media: Standart Newspaper

Date: 15.11.2017

Title: Interview with Stephane Delahaye: Operation Beaujolais Nouveau is a very successful one in Bulgaria

В страната ви се изпиват приблизително 6 хил. бутилки всяка година

Операция **Божоле** е много успешна в България

Младото вино е популярно по цял свят, казва председателят на Френско-българската търговска камара Стефан Делайе.

[illegible][illegible]

Франция, където годишно се продават по 13 милиона бутилки

Божоле. Това вино става все по-популярно и в Китай, където през 2015 г. са продадени 300 000 бутилки. Предста-

[illegible]

рыне в Москве в Хай-Тек. Это не просто рынок, это кластер, где работают и живут, где можно найти все, что нужно. Отсюда сейчас вытекают все возможные варианты развития. Мы сейчас стараемся привлечь больше 2000 аудиторию, чтобы организовать выставку, чтобы привлечь внимание к выставке, чтобы привлечь внимание к выставке. Мы сейчас стараемся привлечь больше 2000 аудиторию, чтобы организовать выставку, чтобы привлечь внимание к выставке, чтобы привлечь внимание к выставке.

- Как ще протече съби-
ранията?

- Какво мислите за българското вино?

- Смятам, че има бо-

През последните
ни посрещаме по-

България е истинска "земя" на виното

Що се отнася до рсн

но така, има голяма разлика с френското и ита-

ЛИЗКОТО ВИННО ОТ ТОВА
ВРЕМЕ

• Как оценяват
френско-българските

- Отношенията меж

ду двете страни се раз-
визат. В продължение

на години страната из-
глеждаше малко отдале-
чена от Франсиско, ко-
гато

че две нейни съседки

Румънии и Гърция, има
ха много дълги истории

чески отношения с Францией. През последните 10 години обането

големо развятие на от

ношенията в областта на индустрията, както и в сферата на услугите.

и енергетиката и т.н. Аз съм много оптимистично настроен за бъдеще

Красимира ТЕМЕЛКОВА

теси какво ще стане, ако все още китецът изпие по чаша пивно - това са микротуризъм (смята се).

— Кожо почита тели има това младо пивно в България?

— Мосто "първо" Божие в България беше или през 2001 г., или през 2002 г. Тогата все още нямаше Френско-българска търговска камара, а самобитен клуб и фронтите ми казват: "Ще видиш, празникът на Божие е голяма "операция". На времето на празника присъстваха около 300-350 души,

A woman with long brown hair, wearing a white shirt and a red apron, is pouring red wine from a dark bottle into several glasses on a white tray. In the background, a man in a white shirt and tie is partially visible.

Media: economy.bg – 1

Date: 15.11.2017

Title: [Stephane Delahaye: The wine is representing the way of thinking](#)

Like 165K

Economy.bg

Начало

България

Свят

Бизнес

Икономика

Иновации

Имоти

Маркетинг

Мениджмънт

Science

HumanCapital

България, Свят, Избрано

1090 прочитания

Стефан Делае: Виното е начин на мислене

За „Божоле Нуво“, потенциала на България като винена дестинация и френските инвеститори вижте какво сподели председателят на ФБИТК пред Economy.bg

15 ноември 2017, 14:01

В началото на 50-те години на миналия век богатата реколта от грозде в района Божоле се превърща в повод за разчупване на многогодишната практика по отношение на вината. По желание на местните производители френското правителство, за първи път в историята, позволява по-ранното отваряне на новите бутилки, като така се дава началото на традицията за предлагането на младо вино. Така напитката от сорта грозде „Гаме“, отглеждан в региона Божоле, се добива със собствен празник. Събитието се отбелязва в най-големите градове по света всеки трети четвъртък на месец ноември. В София честването е под патронажа на Френско-Българската търговска и индустриална камара. Вижте какво сподели нейният председател Стефан Делае за виното като начин на живот и основа за изграждане на полезни бизнес контакти и за потенциала на България да превърне гроздовата напитка в основна туристическа атракция:

Как се празнува Божоле Нуво в света и в България? Вижте какво сподели Стефан Делае пред Economy.bg

Г-н Делае, Божоле Нуво се чества в много от най-големите градове по света. На какво се дължи популярността на събитието и има ли разлика в начина, по който се отбелязва в различните държави?

Когато пиете вино в умерени количества, виждате живота в една по-добра светлина. Нещо, от което имаме нужда в България. В моя роден град, Париж, в събитието участват всички. Всички ресторанти, заведения, места за забавление. Има павилиони на

Искан да се абонирам за седмичния бюлетин на Economy.bg:

Въведете email

Абонирай ме

Водещи новини

Избрано

преди 32 минути

Иновации

Visa въвежда безконтактни разплащания в публичния транспорт

Програмата има за цел да подобри пътуването в публичния транспорт по целия свят и да го направи по-удобно за пътниците

преди 1 час

България

БСК: България има напредък само по 6 от 17 препоръки на ЕК

Малцина в сериозен срив на инвестициите като дял от БВП, коментират от работодателската организация

преди 3 часа

Мениджмънт

Топ мениджъри очакват хората да запазят работата си

Искусственият интелект няма да бъде заплаха през следващите 3 години

преди 4 часа

Водещи новини

Четвъртият мандат на Меркел под въпрос

Провалът на преговорите за съставяне на правителство в Германия понижило стойността на еврото

Economy.bg
105 044 харесвания

Харесвам страницата

Споделяне

Харесайте това преди приятелите си



Online

Media: economy.bg – 2

Date: 15.11.2017

Title: [Stephane Delahaye: The wine is representing the way of thinking](#)

всички. Всички ресторанти, заведения, места за забавление. Има павилиони на улицата, които предлагат наденички, сиренца, кисели краставички и може да си поръчате чаша „Божоле Нуво“. Всички парижани, а ние сме огромен град, празнуваме с приятели, колеги и семейството си на улицата. В България е малко по-различно. Организираме голяма парти, което събира над 2 хил. души. По-голямата част от тези хора идват от частния сектор, правителствената администрация, да кажем от международната бизнес общност. По мое мнение това превръща честването на „Божоле Нуво“ в най-голямото събитие за създаване на бизнес контакти в България.

Какво е необходимо за едно събитие с вино, за да бъде успешно?

Да определите правилно своята целева група. Ние, Френската търговска камара, имаме, да кажем, 250 члена. Хора от тези компании ще дойдат със семейството си. Имаме партньори, клиенти, дистрибутори, доставчици, представители на държавната администрация. Виното наистина съдържа алкохол, но не е само това. То е начин на живот, на мислене. Затова е съвсем естествено то да играе централна роля на събитие, на което хората да могат да създадат полезни контакти. За французите е съвсем обичайно всеки ден да пият по поне една чаша червено вино. Полезно е за сърцето. Не е същото като да консумирате джин, водка, ракия. Тези напитки са по-силни. Разумната консумация на вино ви стимулира да бъдете по-отворени към света.

Франция е един от лидерите на пазара на вино. Има ли потенциал България също да се превърне във водещ световен производител?

Мисля, че да. Но това няма да се случи за ден. Качеството на българското вино става по-добро с всеки изминал ден, с всяка година натрупан опит. Цената е достъпна и съм напълно убеден, че в някои държави българското вино вече диктува пазара. Смятам, че България има голямо бъдеще в тази индустрия.



Вижте какво сподели Стефан Делайе пред Economy.bg за потенциала на България да бъде лидер на пазара на вино.

Какво трябва да подобрим, за да бъдем по-привлекателни като винена туристическа дестинация?

За да може виното да се превърне в туристическа атракция, пазарът трябва да бъде по-организиран, а не всеки производител да бъде сам за себе си. Например голяма част от производството на вино във Франция е станало част от туризма. Ако отидете в Бордо или в Прованс и си организирате

обиколка, може да прекарате 1-2 седмици или пък целия си живот, посещавайки различни производители. И това е фантастична дестинация. А в България често тази концепция не е развита. Някои компании, включително и френски, се опитват да направят нещо подобно. Липсата на инфраструктура, на знание, на търговски обединения – това са сферите, в които производителите могат да се организират по-добре.



Online

Бихте ли дали за пример добра практика във Франция, която лесно би могла да бъде приложена и тук?

Имаме строг контрол върху марките и географските означения. Мисля, че да знаете, че даден продукт отговаря на постоянен стандарт по отношение на качеството и вкусовете си характеристики е голямо предимство. Това важи не само за виното, а и за други продукти като сирене, лютеница, чушки и др. Мисля, че България трябва да обърне повече внимание на европейските патенти.

Какви по-големи френски инвеститори очаквате да дойдат в България през следващите няколко години?

Не инвестираме интензивно в страната, което е жалко. Обикновено в Източна Европа сме сред първите трима или петима най-големи инвеститори. Причината за това е, че прекалено дълго България сякаш беше невидима за Франция, тъй като се намира между две държави, които в исторически план са си партнирали с Франция. Говоря за Гърция и Румъния. Мисля, че все повече френски компании започват да разглеждат България като самостоятелен пазар, предлагащ много възможности. Напълно съм убеден, че благодарение на Френската търговска камара и на интереса, проявен от новия ни президент Еманюел Макрон – защото това е може би единственият президент на голяма държава, който е идвал тук – все повече френските инвеститори ще обмислят инвестиции в България. Само преди няколко седмици направих първата копка за завода на „Латекоеер“ в Пловдив, която е една от водещите компании в сектора на въздухоплаването. Има голям интерес към инфраструктурни проекти, енергетиката. Мисля, че ще виждаме все повече френски инвеститори тук.



Вижте какво сподели Стефан Делайе пред Economy.bg за френските инвестиции в страната.

А какви български продукти и услуги се търсят на френския пазар?

Много разнообразни. Мисля, че имате много местни компании и дистрибутори, които биха могли да оперират и във Франция. И не само във Франция. Убеден съм, че повече български компании трябва да се ориентират към износ, но това изисква подготовка. За да внасят във Франция, трябва в компанията ви да има френскоговорящи хора, „френски маркетинг“. Виждам, че българската индустрия все повече и повече се отваря към пазара в чужбина. Но ако искате клиенти във Франция, най-малкото някой в компанията ви трябва да говори френски. Трябва да изпратите ценова листа на френски. И това все повече се прави от българските компании, което е хубаво. Времената се промениха. Вече компаниите в България са тези, които трябва да се интересуват от френския пазар. Не са клиентите във Франция тези, които трябва да се чудят къде да намерят даден продукт и да се сетят, че го има в България. Сега е точно обратното. Който предлага, той трябва да стимулира търсенето.

Media: economy.bg – 3

Date: 15.11.2017

Title: [Stephane Delahaye: The wine is representing the way of thinking](#)



Online

Media: bloombergtv.bg – 1

Date: 13.11.2017

Title: [Interview with Vessela Todorova-Mosettig and Arnaud Leclair on the occasion of the celebration of the Beaujolais Nouveau 2017](#)

The screenshot shows the Bloomberg TV Bulgaria website interface. At the top is a navigation bar with links like 'IMG', 'Investor', 'Dnes', 'Bloombergtv.bg', 'Bulgaria On Air', 'Gol', 'Tlaloto', 'Az-jonata', 'Puls', 'Teenproblem', 'Automedia', 'Imoti.net', 'Rabota', 'Az-deteto', 'Blog', 'Start', and 'Snimka'. Below this is an orange header with the 'Bloomberg TV BULGARIA' logo and a dropdown menu. Navigation tabs include 'Новини', 'Пазари', 'Анализи', 'Видео', and 'Предавания'. A search icon is also present. The main content area features three news snippets: 'Сирия – ключовата въпросителна в отношенията по оста Москва-Анкара' with a photo of a man, 'Европредседателството ни поема удари както отвътре, така и отвън' with a photo of a woman, and 'От аутсайдер в основен приоритет – израстването на Балканите' with a map of the Balkans. A large orange banner for 'Светът е бизнес' (The World is Business) is displayed, indicating a Monday-Friday schedule from 20:30 to 22:00. The main headline reads 'Френските инвестиции у нас продължават ежегодно да растат с по 3-5%' (French investments in us continue to grow annually by 3-5%). The article text mentions Vessela Todorova-Mosettig, director of the French-Bulgarian trade and industrial chamber, and Arnaud Lœckler, CEO of Societe Generale Expressbank, dated 13.11.2017. The author is listed as Иван Гергов. At the bottom, the date '13 ноември 2017 | 21:00' and social media sharing icons for Facebook, Twitter, and a general share button are visible.

IMG Investor Dnes Bloombergtv.bg Bulgaria On Air Gol Tlaloto Az-jonata Puls Teenproblem Automedia Imoti.net Rabota Az-deteto Blog Start Snimka

Bloomberg TV BULGARIA Новини Пазари Анализи Видео Предавания

Сирия – ключовата въпросителна в отношенията по оста Москва-Анкара

Европредседателството ни поема удари както отвътре, така и отвън

От аутсайдер в основен приоритет – израстването на Балканите

Светът е бизнес
Понеделник - петък, 20,30 - 21,00 и 21,30 - 22,00 ч.

Френските инвестиции у нас продължават ежегодно да растат с по 3-5%

Весела Тодорова-Мозетиг, директор Френско-българската търговска и индустриална камара, и Арно Лъоклер, главен изпълнителен директор на Societe Generale Експресбанк, Светът е бизнес, 13.11.2017

Иван Гергов

13 ноември 2017 | 21:00



Online

Media: bloombergtv.bg – 2

Date: 13.11.2017

Title: [Interview with Vessela Todorova-Mosettig and Arnaud Leclair on the occasion of the celebration of the Beaujolais Nouveau 2017](#)



Двустранните бизнес отношения между България и Франция се развиват доста добре. Ежегодно те бележат ръст с около 3% до 5% по отношение на инвестициите.

Това посочи в ефира на „Светът е бизнес“ директорът на Френско-българската търговска и индустриална камара *Весела Тодорова-Мозетиг*. Гост в студиото на воденото от *Ивайло Лаков* предаване бе и главен изпълнителният директор на Societe Generale Експресбанк *Арно Лъоклер*.

„Що се отнася до външнотърговския обмен, салдото на България продължава да е позитивно, т.е. България изнася повече за Франция, отколкото внася. Общият обем на двустранния стокообмен е близо €2 млрд. Това също е добър резултат, който нараства всяка година“, добави Тодорова-Мозетиг, по думите на която обаче има накъде още да се работи за развитието на икономическите отношения по оста София-Париж.



Online

Media: bloombergtv.bg – 3

Date: 13.11.2017

Title: [Interview with Vessela Todorova-Mosettig and Arnaud Leclair on the occasion of the celebration of the Beaujolais Nouveau 2017](#)

От своя страна Льоклер даде пример за това, как една френска компания прави бизнес в България, визирайки опита на представляваната от него банкова институция. По думите му за Societe Generale Експресбанк общовалидният казус, свързан с недостига на кадр,и засега не е проблем, освен в IT сферата.

„Това е един проблем, който всички бизнеси в България имат в момента“, изтъкна той.

Как се управлява банкова институция в български условия?

Кои са най-новите френски инвеститори, решили да акостират на българска почва?



Online

navas



Media: standartnews.com – 1

Date: 14.11.2017

Title: [Operation „Beaujolais Nouveau“ is a very successful one in Bulgaria!](#)

печатна
мобилна

олекотена
приложения

PDF
EN

СТАНДАРТ

5.9° Бургас

facebook
twitter

g+
RSS

България Бизнес Свят Мнения Култура Спорт Любопитно Регионални Всяка неделя Хороскоп

1 Like

0 Tweet

0 Share

22:15 ч.

14.11.17

4 мин.

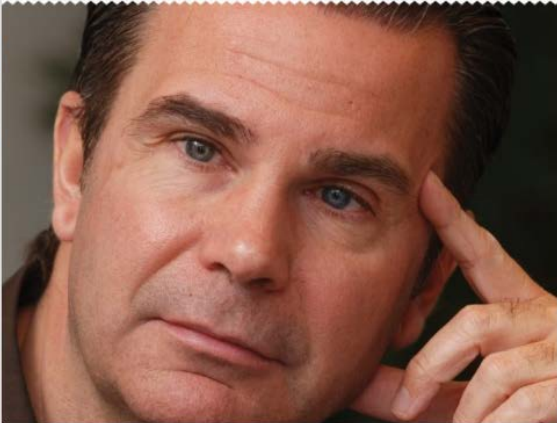
0

0

0

Операция Божоле е много успешна в България

от Красимира Темелкова | Анализи



Всеки трети четвъртък на ноември във Франция и цял свят хората се поздравяват с думите „Новото Божоле пристигна“. Пиенето на младо вино в съчетание с отбрани месни деликатеси и сирена има милиони почитатели по всички точки на земното кълбо. Божоле нуво е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме в едноименния френски регион. То се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на ноември. В България традицията на Божоле вече е утвърдена и на 16 ноември отново ще бъде спазена от хиляди почитатели. Френско-българската търговска и индустриална камара ще събере 2000 души в Историческия музей в Бояна за тържественото посрещане на Божоле нуво. За празника, неговия произход и за качествата и произвежданите количества разговаряме с председателя на Френската търговска камара Стефан Делайе.

„Господин Делайе, защо традицията всеки трети четвъртък на ноември да си казваме „Новото божоле пристигна“ е толкова популярна в цял свят?
-След Втората световна война, през 1951 г., производители на вино от региона на Божоле, който е между Макон и Лион, имали толкова богата реколта, че нямали повече място в бчвите, за да я приберат. Ето защо поискали разрешение да продават младо вино, т.е. вино, което не преминава през целия процес на отлежаване. Държавата им дала дерогация, за да могат да продават „ново“ вино. Тъй като то било от региона на Божоле, го нарекли „Божоле нуво“. След това обаче това вино трябвало да бъде продадено. Как обаче да станело това? Оказва се, че, търговски от нулата, продажбата на Божоле се превръща в събитие от световен мащаб. То се случва винаги в третия четвъртък от ноември. На този ден бутилките с младото вино се отварят.

ПРЕДПОЧИТАНАТА
МОНЕТА ЗА
СЕМЕЙНИ ПРАЗНИЦИ
189 лв. 149 лв.



Tavex

НАЙ-НОВИ

Борисов и Вучич обсъдиха транспортните връзки
15:55

Кралев търви представи приоритетите на
15:35

Отвори се втората тръба на тунел "Витиня"
15:05

ПЕС подкрепи Македония за ЕС
14:45

Метеор превърна нощта в ден над Лалпалянда
14:25

Разпределиха задълженията на зам.-юнксите в...
14:10

Обир в офис на фирма за парични преводи в София
13:50

Въведат постоянни проверки на външните граници
13:25

Все повече млади учители влизат в класните стаи
13:25

Политически шеф от Хасково хванат с 3,39 промита зад
13:00

НАЙ-ЧЕТЕНИ

НАЙ-КОМЕНТИРАНИ

НАЙ-СПОДЕЛЯНИ

Praktiker

винаги има решение



Online

Media: standartnews.com – 2

Date: 14.11.2017

Title: [Operation „Beaujolais Nouveau“ is very successful in Bulgaria!](#)

-Защо обаче е избран точно този ден?

-Защото на този ден през 1951 г. производителите са решили да направят популярно младото вино и да го превърнат в традиция. Тя започва във Франция. Дори аз си спомням от детските си години, че това беше един всенароден празник – във всички квартали по улиците се изнасяха бъчви, поднасяха се меса и сирена, както и хляб. Така това се превръща в повод за французите да празнуват. Днес, навсякъде по света, на този ден отбелязваме пристигането на новото Божоле – в Япония, в САЩ и, разбира се, в България.

-В коя страна извън Франция Божолето е най-популярно?

-Страна номер едно по Божоле нуво е Япония. Там се изпиват по 6,7 милиона бутилки от това вино. След нея се нареждат Съединените щати, където се продават 1,7 милиона бутилки. На трето място е Великобритания с 1 милион бутилки, в Германия се изпиват 360 000 бутилки, а в Канада – 373 000. Виното е популярно и в Белгия и Швейцария, които са съседни на Франция страни, но също така и в Холандия, Италия. И, разбира се, Франция, където годишно се продават по 13 милиона бутилки Божоле. Това вино става все по-популярно и в Китай, където през 2015 г. са продадени 300 000 бутилки. Представете си какво ще стане, ако всеки китаец изпие по чаша вино – това са много бутилки (смее се).

-Колко почитатели има това младо вино в България?

-Моето „първо“ Божоле в България беше или през 2001 г., или през 2002 г. Тогаво все още нямаше Френско-българска търговска камара, а само бизнес клуб и французите ми казаха: „Ще видиш, празникът на Божоле е голяма „операция“. Навремето на празника присъстваха около 300-350 души, той беше в Халите, което беше доста приятно, тъй като те напомнят на пазарите във Франция. Оттогава събитието става все по-голямо и днес на него присъстват близо 2000 души. Налага се да ограничаваме местата, тъй като в противен случай биха се събрали 4 000 души. Ние, като Търговска камара, имаме около 230 членове, които канят на празника свои партньори, доставчици, служители, канят се и представители на други камари, на правителството, на администрацията. Като Търговска камара целта ни е да установяваме контакти между нас и членовете ни.

-Как ще протече събитието тази година?

-През последните години посрещаме новото Божоле в НДК, но сега в двореца тече ремонт, така че няма да го организираме там. Ще го направим в едно, за мен, легендарно място за българската история в Националния исторически музей в Бояна. То ще бъде този четвъртък, 16 ноември.



Online

Media: standartnews.com – 3

Date: 14.11.2017

Title: [Operation „Beaujolais Nouveau“ is very successful in Bulgaria!](#)

-Кой е най-известният производител на Божоле нуво във Франция и колко литра се произвеждат всяка година?

- Има около 2000 производители на Божоле и Божоле вилаж. Един от най-известните и най-големите е Жорж Дюбоф. Що се отнася до количествата – през 2015 г. са произведени 193 000 хектолитра или над 25 милиона бутилки. Френската търговска камара в България поръчва за третия четвъртък на ноември 1 500 бутилки. Това обаче не е толкова много, тъй като над 6 хиляди бутилки се продават всяка година в страната ви. Това означава, че „операцията“ Божоле нуво върви изключително добре в България, както и в останалия свят. Още в седмицата преди четвъртъка, ако седнете на обяд в някой ресторант, можете да видите реклама на Божоле.

- Какво мислите за българското вино?

- Смятам, че има бели и червени вина с фантастично качество. България е истинска „земя“ на виното. Що се отнася до розето, нещата не стоят точно така, има голяма разлика с френското и италианското вино от този вид.

- Как оценявате френско-българските икономически отношения?

- Отношенията между двете страни се развиват. В продължение на години страната изглеждаше малко отдалечена за френските компании, имайки предвид, че две нейни съседки – Румъния и Гърция, имаха много дълги исторически отношения с Франция. През последните 10 години обаче това се промени. Виждаме голямо развитие на отношенията в областта на индустрията, както и в енергетиката и т.н. Аз съм много оптимистично настроен за бъдещето.



Online

Media: bacchus.bg — 1

Date: 15.11.2017

Title: [The ancienet story of the young wine](#)



ДНЕВНИК

Жилищата в стара и нова България -
открийте разликите



Новини

НАЙ-ЧЕТЕНИ СТАТИИ //

Старата история на младото вино

Джесалина Христова

15 Ноември 2017, 17:46

Share Tweet Pin it Share Препоръчай



Със Стефан Дюле, председател на Управителния съвет на [Френско-българската търговска и индустриална камара](#), разговаряме за Деня на Божолето муво в ролята му на домакин на празника от множество години.

Разкажете ни повече за младото вино и Божолето, Бургундия?

Това е приятна, типична френска история между виното и празника. Истинска приказка. След войната, през 1951 г., производителите на вина от района на Бургундия, по-специално между градовете Лион и Макон имали страшно много вино, защото годината била добра и топла, а реколтата – изобилна. След като се оказват с наистина огромни количества, поночили френската държава да им позволи да продават вино, което да бутлирират на момента. Тогава е било забранено така да се продава вино, било е задължително да се изчака процесът на винификация. Понискали такова разрешение и го получили. Производителите решили, че трябва да изберат под каква форма да го продават и го нарекли Божолето муво, което е и името на региона. Особеността на това вино е, че то се прави от сорта тано. Основната му характеристика е, че трябва да се пие веднага, най-късно до края на съответната година. Производителите през 50-те години се чудели как да накарат клиентите си да купят младото вино, и съответно да го изпият веднага.



Тримата братя и
златната ябълка



Whiskey Fest Sofia
2017 (снимки)



Рецепта: Хрункави
кюфтени
пържени с въздух

Реклама »

**ВСЕКИ НАШ
ЧОВЕК Е
ТВОЯТ ЧОВЕК**





Online

Media: bacchus.bg – 2

Date: 15.11.2017

Title: [The ancient story of the young wine](#)

Често казваме, че маркетингът и комуникациите за нищо не служат, обаче тогава са използвали чисто маркетингова стратегия, казвайки си, че за да го продават, трябва да му направят празник. Реших да определят дата, на която да го продават – третия четвъртък на месец ноември.

Когато аз бях дете в Париж (за нас французите това е фантастичен празник), си спомням, че всички бистра, кафе-барове отваряха своите витрини, слагаха маси пред заведенията си и сервираха хляб, сирена и колбаси. И до днес хората след работа и служебните си ангажменти, излизат по чаша-две в приятелска атмосфера и се забавляват. Тази традиция към днешна дата вече се е разпространила из цял свят. Например, в Япония днес ще се отворят над 6 милиона бутилки божоле нуво и ще празнуват заедно с французите. В САЩ ще се изпият повече от милион и половина бутилки. В България също уважаване тази традиция на божоле нуво. Ние не правим празник на улицата, защото сме Търговска канара, но пренасяме атмосферата в София и ежегодно посрещане представители на държавните институции и местния и международен бизнес – около 2000 гости.

Добър посланик ли е божоле нуво?

Мисля, че да – в традицията на божоле нуво има стойности около виното и празнуването, които са общи за България и Франция.

Това е най-голямата празнична вечер за бизнес общността в България. Когато започнахме да празнуваме деня в България, през 2002 г. бяхме 300 души. Днес ограничаваме бройката до 2000, но бихме могли да посрещнем и 4000.

ако не трябваше се съобразяваме с възможностите на местата за провеждане на вечерта.

Каква е собствената Ви любима комбинация мезета към божоле нуво?

Божоле нуво има лек, плодов вкус и затова е най-добре да се пие като аперитив с предястия, а не с основни и по-силни на вкус ястия. Моето предпочитание е за сирена и сушени колбаси от свежо месо. Друга особеност е, че има местни сирена от същия регион и хората обичат да комбинират божоле с тях – идеята за така наречения терор.

Какво друго ни разказва божоле нуво, освен приказка за празнично настроение?

Важно е да отбележим, че успехът на божоле нуво не се дължи само на един производител – той отразява усилията на всички производители от региона Божоле. Това е прекрасен пример за това, към какво могат да се насочат българските производители – независимо, че сме конкуренти-производители, по темата "божоле нуво на световния пазар", ние сме обединени.

[f Share](#)
[Twitter](#)
[Pin it](#)
[G+ Share](#)
[ПРЕПОРЪЧАЙ](#)

ключови думи: [БОЖОЛЕ НУВО](#)



havas



Online

Media: nova.bg — 1

Date: 15.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)

НА КАФЕ АКЦЕНТИ ПАРТНЬОРСТВА



Младото вино Божоле 2017 пристига в София

15 Ноември 2017 14:59

f 35

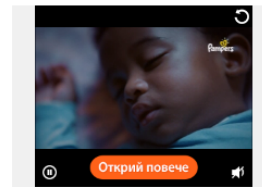


Предаването "На кафе" на живо от мястото на събитието утре сутрин по NOVA

Френско-българската търговска и индустриална камара за 12-та поредна година ще отбележи едно от най-големите събития за франкофоните по света – отварянето на първата бутилка на младото вино "Божоле", което традиционно се отбелязва на третия четвъртък от ноември. Тази година събитието ще се проведе в Националния исторически музей, като мястото подчертава връзката между френските и българските традиции.

Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролата си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на ФБТИК. Церемонията и тази година ще започне, следвайки традициите, с фразата Le Beaujolais Nouveau est arrivé! ("Новото Божоле дойде!"). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

Както всяка година, посланикът на Франция в България ще приветства гостите с "Добре дошли". "Това е една традиционна вечер, очаквана както във Франция, така и по света. Тази година, енология, история и различни култури се обединяват в един хармоничен коктейл", коментира Н.Пр. Ерик Льобедел по повод празника.



ПОСЛЕДНИ

15:30
Германските социалдемократи се отказват окончателно от коалиция с Меркел

15:10
Защо е добре да пръскаме коледната елха с... лак за коса?

15:00
Самолет кацна аварийно на магистрала (ВИДЕО)

14:45
Хванаха полицейски шеф да шофира с 3,39 промила

15:42
Почина бившата шампионка от „Уимбълдън“ Яна Новотна

ОЩЕ ПОСЛЕДНИ

ВОДЕЩИ НОВИНИ



Online

Media: nova.bg – 2

Date: 15.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)

"Утре София ще празнува посрещането на "Божоле Нуво" едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция", каза Стефан Делайе.

Събитието познато като "Beaujolais Nouveau" се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е "Младото вино Божоле по света", тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.

Счита се, че първоначално виното с название за произход "Божоле" е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи края на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион. Традицията за отваряне на новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.

Тази година началото на гроздобера е официално обявено на 28 август, 3 седмици по-рано в сравнение с 2016 г. В резултат на климатичните условия през пролетта се образува по-малко плод на чепките грозде и зърната са по-дребни. Това обаче е много добре за качеството на младото вино, тъй като ароматите, цветът и танините са концентрирани в ципата на гроздето. Накратко, реколта 2017 на младото "Божоле" се очертава като изключителна.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия. Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време.

Очаквайте утре сутрин в предаването "На кафе" на живо от мястото на събитието анонс какво точно предстои вечерта. Ще научите повече подробности за това каква е традицията за посрещане на младото вино "Божоле", как се отбелязва тя във Франция, както и каква е историята на празника в България.



Online

Първата бутилка младо вино Божоле ще бъде отворена тази вечер

16 Ноември 2017 14:23

f 0

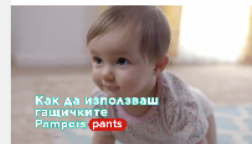


Събитието ще се състои в Историческия музей

По стара френска традиция младото вино Божоле ще бъде отворено тази вечер, малко след неговата винификация. Празникът се провежда за 16-та поредна година в България и този път ще се състои в Историческия музей, където организаторите очакват над 2000 гости.

"България е една от 111-те страни, в които се чества пристигането на новото Божоле. Това е и едно бизнес събитие или една френска среща между бизнеса и българските партньори" - това споделя директорът на Френско-българската търговска и индустриална камара Весела Тодорова - Мозетиг.

Откъде започва историята на младото вино и традицията, може да видите във видеото от "На кафе".



Урните за жребия на световното първенство в Русия

ПОСЛЕДНИ

16:59

Три жертви взе нова тежка катастрофа, ранено е и дете

16:37

Новините на NOVA (20.11.2017 - следобедна)

16:37

СЛЕД ГОЛЯМАТА ПОБЕДА: Григор и Никол празнуват заедно (СНИМКИ)

16:20

Media: nova.bg

Date: 16.11.2017

Title: [The first bottle of „Beaujolais Nouveau“ to be opened tonight](#)



Online

navas



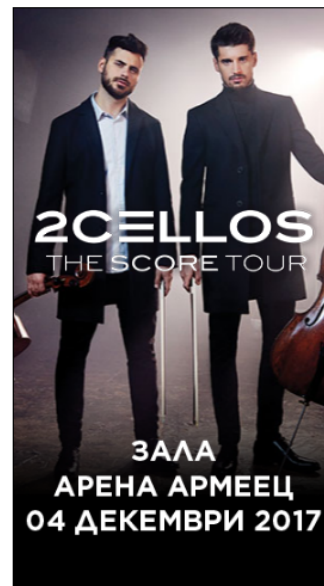
ВИОЛИНА ТОШЕВА В МЕСТА НЕЩА

218 ПРОЧИТАНИЯ ОТ 15 НОЕМВРИ 2017

Франция празнува, иде новото Божоле



Добър ли е вкусът и какво е качеството на вино реколтата тази година? Не е изненада, че отговорът ще дойде от Франция – безспорно един най-големите винопроизводители на земното кълбо. Светът с нетърпение очаква първия предвестник, даващ отговора на тези въпроси: младото Божоле, или Божоле Нуво.



Media: jenatadnes.com – 1

Date: 16.11.2017

Title: [France is celebrating, The Beaujolais Nouveau is coming](#)



Online

Media: jenatadnes.com – 2

Date: 16.11.2017

Title: [France is celebrating, The Beaujolais Nouveau is coming](#)

Френският ритуал по посрещане на „лудото вино“ отдавна е преминал отвъд границите на негоялемия иначе френски винен регион Божоле и милиони бутилки от тазгодишната реколта ще бъдат отворени в третия четвъртък от ноември. В цял свят ценителите на виното празнуват тази дата. Според статистиките производството на Божоле надвишава 27 милиона бутилки годишно, а на международния пазар на страните-потребители на Божоле цифрите отрежват първото място на Япония с над 6 милиона бутилки.

“Там прочитът на традицията включва дори изкупване с Божоле“, коментира г-жа Весела Тодорова-Мозетиг – директор на Френско-българската търговска и индустриална камара. В разговора ни по темата тя разкри интересни подробности за френската традиция и за отбелязването на предстоящия празник в София и сподели добрата новина, че

тази година гроздовата реколта е качествена

и младото Божоле ще е с концентриран вкус и аромат.

Проследявайки историята на ритуала, стигаме до 1951 година, когато една малка революция поставя бутилираното в региона Божоле вино от сорта „гаме“ във фокус. Божоле, гало по-късно името и на виното, е наименованието на френския регион, обособен между градовете Макон и Лион с топъл климат, в който се усеща близостта на Алпите. Вината, произведени в този регион, са защитени с названието за географски произход „Божоле“ и носят специфични качества, повлияни от уникалните за местността условия: комбинация от води, почви, растителни и животински видове.



Online

Media: jenatadnes.com – 3

Date: 16.11.2017

Title: [France is celebrating, The Beaujolais Nouveau is coming](#)



По това време във Франция е имало определена дата, на която е било прието да се отворят вината със сертификат за произход. Това обичайно е ставало през декември. През 1951 – а, тъй като годината е била благоприятна, лозята са дали много грозде и производителите от региона на Божоле, който е топъл като климатични условия, в един момент се оказват с голямо количество вино. Те предявили молба към държавата да им разреши да го отворят по-рано – още през ноември. Изключението станало правило и традицията по посрещането на младото Божоле се превърнала в празник, в който съвсем естествено се добавили и хранителните продукти, произведени в региона.

Какво се комбинира добре с младото Божоле ?

Регионът на Божоле е известен със своите кулинарни традиции. Подходящите комбинации са многобройни и варират според вкуса, а французите обикновено го съчетават с местните сирена и колбаси. Тези от телешко месо, сушени в естествени условия, без допълнителна преработка и всички сирена, които са от региона на Божоле и от съседните региони на Савоя например, имат изявен вкусов характер и добре се съчетават с пивкото младо вино. Някои от тях са познати и в България. Например ястието, наречено „престилката на ловеца“ представлява всъщност деликатес от вътрешности, които се консумират и в нашата страна, но се приготвят по различен начин.



Online

Media: jenatadnes.com – 4

Date: 16.11.2017

Title: [France is celebrating, The Beaujolais Nouveau is coming](#)



„За по-фините вкусове младото Божоле се съчетава много добре и с шоколад“, отбелязва г-жа Мозеттиг. Виното има плодови нюанси, които тази година ще са още по-наситени. Годината беше топла, поради което гроздето е узряло по-рано от обикновено, събрано е по-рано и е много силно концентрирано и ароматно.

Посрещането на Божоле Нуво във Франция е всенароден празник

Макар че тази дата не е включена във френския календар с официални празници, посрещането на Божолето във Франция е всенароден празник, отдавна излязъл извън границите на региона Божоле. Първата бутилка от новата реколта се отваря привечер на третия четвъртък от ноември. Ресторантите изваждат пред вратите си масички за дежурстация. Отварят виното, сервират на всички, заедно със сирена и сушени колбаси. Създава се истински празнична атмосфера, особено ако навън е студено, както обикновено по това време на годината. На туристическите места могат да ти предложат чаша Божоле дори в такси.

Младото Божоле е непретенциозна напитка, особено в сравнение с други френски вина, които отлежават и създават вкусовете си с години. Но ето че именно то става известно и славата му се носи по цял свят. Това се дължи на нотката на нетърпение и очакване и празничната атмосфера. Още през 50-е тази традиция се е превърнала в успешна маркетингова стратегия.



Online

Media: jenatadnes.com – 5

Date: 16.11.2017

Title: [France is celebrating, The Beaujolais Nouveau is coming](#)



Младото Божоле е с по-ниско съдържание на танини, в сравнение с българските вина. Това, като цяло е характерно за повечето френски вина. „По отношение на виното България има предимства, казва г-жа Мозеттиг. И ние имаме силни традиции, датиращи още от епохата на траките. Имаме уникални сортове като мавруд и димят, които винаги предлагам на нашите чуждестранни гости като сортове за дегустация. Някои френски компании произвеждат вина, спазвайки българските технологии и традиции, като ги съчетават и с френските технологии. От своя страна много български винарни ползват френски бъчви заради високото им качество. Произвеждат се купажни вина, съчетание от френски и местни сортове. Що се отнася до успеха на нашите продукти на френския пазар трябва да се има предвид, че във Франция много се цени, когато продуктът е естествен и качествен. А може би и на нас ни е необходима една добре разказана история, като тази на Божоле Нуво, в която да обличем нашата традиция и да я превърнем в успешна стратегия.“



havas



Online

Media: actualno.com – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The young Beaujolais Nouveau arrived in Sofia!](#)

actualno.com
ДОБИТЕ В НОВИНИТЕ

15:53 ПОНЕДЕЛНИК
30 НОЕМВРИ 2017

3° СОФИЯ
ВЪН -1 МАС.3

НОВИНИ БЪЛГАРИЯ СВЯТ НАУКА КУЛТУРА ЛАЙФСТАЙЛ СПОРТ АВТО

ЗДРАВΟΣЛОВНО ВКУСНО ПЪТЕШЕСТВИЯ ЛЮБОПИТНО ШОУБИЗНЕС МУЗИКА ИГРАЙ И СПЕЧЕЛИ

Начало / Лайфстайл / Любопитно / Младото вино Божоле 2017 пристига в София ...

Младото вино Божоле 2017 пристига в София

16.11.2017 09:40 2560 0



Снимка: PEXOS

Днес, 16 ноември 2017 г. Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК) за 12-та поредна година ще отбележи едно от най-големите събития за франкофоните по света - отварянето на първата бутилка на младото вино "Божоле", което традиционно се отбелязва на третия четвъртък от ноември. Тази година събитието ще се проведе в Националния исторически музей, като мястото подчертава връзката между френските и българските традиции.

Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н. Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на ФБТИК. Церемонията и тази година ще започне, следвайки традициите, с фразата Le Beaujolais Nouveau est arrivé! ("Новото Божоле дойде!"). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

Откриха кога се е родило виното

Рожденото време на виното е около десет века по-рано, отколкото се смяташе досега. Това разкриват останки, намерени сред неолитни съдове...

Прочети повече

Реклама



13.11 - 10.12

НОВИ НАЙ-ЧЕТИНИ НАЙ-КОМЕНТИРАНИ

Социалдемократите в Германия искат нови избори ... 59 0

БАКБ предлага първия революиращ потребителски кредит в страната ... \$1 0

И Сърбия с големи очаквания от българското председателство ... \$1 0

Мечетата от тази коледна реклама ще ви разпопят (ВИДЕО) ... 131 0

Започва Детският базар на професиите ... 110 0

Реклама



havas



Online

Media: actualno.com – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The young Beaujolais Nouveau arrived in Sofia!](#)

София ще празнува посрещането на "Божоле Нуво" едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрочва границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция.



Събитието познато като "Beaujolais Nouveau" се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е "Младото вино Божоле по света", тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.



Online

Media: actualno.com – 3

Date: 16.11.2017

Title: [The young Beaujolais Nouveau arrived in Sofia!](#)

Счита се, че първоначално виното с название за произход "Божоле" е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи края на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион. Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.



[Реколтата от френското вино страда заради лошата пролет](#)

Заради неблагоприятните климатични условия през пролетта във Франция производството на вино ще се съкрати до рекордно ниско равнище, со...

[Прочети повече](#)

Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време.

РЕДАКТОР: [МИЛЕНА СЛАВКОВА](#)



Online

Media: glamour.bg

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived!](#)

GLAMOUR

ЗВЕЗДИ МОДА КРАСОТА ЖИВОТ, ЛЮБОВ, СЕКС FUN DOS & DONT'S СПИСАНИЕТО

Търсене

17 ноември 2017 от Glamour в Fun

33 0

Новото Божоле е тук!

Споделете в [f](#) [t](#) [g](#)

Късно снощи, Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК) отпразнува отварянето на първата бутилка „Божоле Нуво“. В присъствието на над 2000 гости, сред които представители на бизнеса, политическия и културния елит, френската традиция беше отпразнувана за поредна година.

Церемонията бе открита от Стефан Делае, председател на ФБТИК. Официални гости на събитието бяха посланика на Франция в България Н.Пр. Ерик Льобедел и д-р Соломон Паси, президент на Атлантическия клуб в България.

Всички гости се насладиха на тазгодишното „Божоле Нуво“, което се отличава с наситен плодов вкус на малини и канела. Причината е, че 2017 г. беше по-топла във френската област Божоле, поради което гроздето от сорта „гаме“, от което се прави „Божоле Нуво“, е узряло по-рано и беше много сладко.



Beaujolais Nouveau 2017

Списанието



ПОКОРИ ВЪРХОВЕТЕ
С БЪЛГАРИЯ ЕР



ВЪЗЕМЕТЕ БЕЗПЛАТНО СЪБИТА
СЪОБЩЕНИЕТО БЪЛГАРИЯ ЕР
ОТЪДЪ ВСИЧКИ ДЕСТИНАЦИИ С
ДИРЕКТНИ РЕДОВНИ РЕЗУЛТАТИ
НА БЪЛГАРИЯ ЕР ЗА ПЕРИОДА
29.10.2017 - 24.03.2018

България Ер

България Ер

www.air.bg



navas



Online

Media: hello.bg – 1

Date: 17.11.2017

Title: [Stephane Delahaye: „The tradition of celebrating the young Beaujolais“](#)



НОЕМВРИЙСКИЯТ НН
БРОЙ Е ВЕЧЕ НА
ПАЗАРА! 7 ГОДИНИ
СЕМЕНИ ИСТОРИИ

HELLO.bg

HOME NEWS FASHION BEAUTY TRAVEL FOOD TREND TO-DO LIST SUBSCRIBE

17
Ноември



Стефан Делайе: „В българската традиция за посрещане на младото Божоле, бизнесът и виното вървят ръка за ръка“



Късно снощи, Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК) отпразнува отварянето на първата бутилка „Божоле Нуво“. В присъствието на над 2000 гости, сред които представители на бизнеса, политическия и културния елит, френската традиция беше отпразнувана за поредна година.

Церемонията бе открита от Стефан Делайе, председател на ФБТИК. Официални гости на събитието бяха посланика на Франция в България Н.Пр. Ерик Льобедел и д-р Соломон Паси, президент на Атлантическия клуб в България.

Всички гости се насладиха на тазгодишното „Божоле Нуво“, което се отличава с наситен плодов вкус на малини и канела. Причината е, че 2017 г. беше по-топла във френската област Божоле, поради което гроздето от сорта „гаме“, от което се прави „Божоле Нуво“, е узряло по-рано и беше много сладко.

С този празник Френско-българската търговска и индустриална камара организира най-голямото френско-българско бизнес събитие в България, целящо да предостави една приятна и динамична среда за създаване на нови делови връзки и партньорства

Online

Date: 17.11.2017

Title: Stephane Delahaye: „The tradition of celebrating the young Beaujolais“



Младото Божоле или Божоле нуво (Beaùjolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България.

Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.



navas

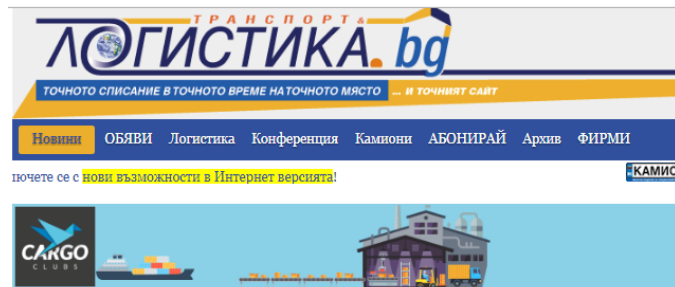


Online

Media: logistika.bg – 1

Date: 17.11.2017

Title: [Le Beaujolais Nouveau est arrivé! \(Video\)](#)



Новото Beaujolais пристигна и у нас (видео)

17.11.2017



Поздравът Le Beaujolais Nouveau est arrivé! ("Новото Божоле дойде!") отново отекна традиционно в София на пишно тържество в Националния исторически музей.



Както във Франция и в други страни по света, това стана на третия четвъртък от ноември. Първата бутилката бе отворена от Н. Пр. Ерик Льебедел - посланик на Франция в България, в ролата си на патрон на церемонията, и от Стефан Делайе, председател на Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК).

В приятната обстановка на музея, гостите имаха възможността да се насладят на историческите предмети с чаша вино в ръка и отбрани френски специалитети и лакомства.

Сред спонсорите на събитиято бяха Societe Generale Експресбанк, Акт Лоджистик, София Франс Ауто, Автомотор Корпорация и др.



Online

Media: logistika.bg – 2

Date: 17.11.2017

Title: [Le Beaujolais Nouveau est arrivé! \(Video\)](#)





Online

Media: webcafe.bg – 1

Date: 19.11.2017

Title: [New 5: 5 things that are worth the money](#)



“След дъжд - качулка, след смърт - мерки”
 Да го web@...



“След нощта на триумфа: Дори капацитетът Волгин призна успеха на Григор”
 Жълт картон

Начало / LifeCafé / Ново 5 / Ново 5: 5 неща, които си струват парите

Ново 5: 5 неща, които си струват парите

Ангелия Георгиева
 19.11.2017, 12:30 (обновено 20.11.2017, 12:38)



Щон плащате за тки, плащате за качество

[Харесвам 59](#) [Споделение 59](#) [Изпращане](#) [Твит](#)

Вероятно немалко пъти сте си задавали въпроса „Заслужава ли си да дам толкова пари за това?“. Даването на повече пари за неща, които на пръв поглед нямат голяма стойност, често е резултат от желанието просто да притежаваме нещо.

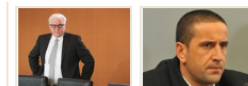
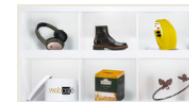
Например, допаднал ни е дизайнът на дреха, стои ни добре или просто това сега е на мода, нищо че след година вероятно ще събира прах в някой шкаф. А най-често става въпрос за „робуване на марка“.

Когато се колебаем дали да дадем повече пари за даден продукт или услуга, най-добре е да обърнем внимание на следните неща: какво е качеството на този продукт, прави ли ежедневното ви по-лесно и приятно и притежава ли някаква добавена стойност спрямо останалите конкурентни продукти (не само по-високо позиционирания бранд, чието име продава на по-висока цена).

За да илюстрираме какво точно имаме предвид, предлагаме ви нашите 5 неща, които си струват парите (казваме го от личен опит).

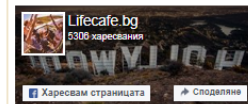
Коментари (4) [Вашите коментари](#)

НОВО 5: 5 НЕЩА, КОИТО СЕ НАПРАВЯТ ЕЖЕДНЕВНОТО ВИ ПО-ПРИЯТНО



Президентът на Германия не бърза за нови избори

Георги Харизанов става директор на ТВ Европа



[Харесвам страницата](#) [Споделение](#)

НОВИНИТЕ [Най-новото](#) [Най-ценното](#)

- 16:07** Заради сексуалното насилие в Швеция организират фестивал само за жени
- 15:43** Президентът на Германия не бърза за нови избори
- 14:12** Георги Харизанов е новият директор на ТВ Европа
- 12:58** Северна Корея подготвя нов опит с баллистична ракета
- 11:49** Борисов: Балканите в ЕС могат да заместят Лондон
- 09:38** Елизабет II и принц Филип празнуват платинена годишнина от сватбата си
- 09:17** Майката на Йоан Матев: Синът ми е велик
- 08:49** Пожар унищожил покрива на училище в Търговище
- 07:48** Серийният убиец Чарлс Менсън почина на 83 г.
- 07:25** Провал на преговорите за нов кабинет на Меркел

НАЙ-КОМЕНТИРАНИ [24 часа](#) [7 дни](#)

БАН: Проектът "Белене" е неизпълним под условие [Коментари \(4\)](#)

Българските поговорни без които бихме минали по-добре [Коментари \(2\)](#)

Имаме копче, търси се батон: Кой и защо иска спешно решение за АЕЦ Белене? [Коментари \(2\)](#)

Борисов: Балканите в ЕС могат да заместят Лондон [Коментари \(2\)](#)



Online

Media: webcafe.bg – 2

Date: 19.11.2017

Title: [New 5: 5 things that are worth the money](#)

Изисканият вкус е качественият вкус



Няма човек, който да не обича вино. Особено жените. Спомнете си онази шега, че чантата на една жена трябва да е толкова голяма, че да може да събере бутилка вино. Но преди количеството, що се отнася до вино, стои качеството. Ако едно вино не е качествено, то и вкусът му няма да е добър.

Има едно вино, чието качество и вкус хора по цял свят празнуват по едно и също време всяка година и за което определено си струват парите - новото божоле.

За тези, които сега опознават богатия винен свят - в неговия рай неминуемо е отредено място за божолето. Божоле нуво е младо червено вино, наименувано на областта, в която се произвежда - френския регион Божоле. Характерното за това вино е, че то започва да се консумира само шест седмици след края на гроздобера. За разлика от повечето вина, божолето не се подобрява с времето. С други думи - колкото по-рано след производството му се консумира, толкова по-хубав ще е вкусът му.

Традицията повелява негово величество новото божоле да бъде представено и отпито за първи път всяка година в третия четвъртък от месец ноември. По цял свят този ден се е превърнал в празник на божолето, като събитието се отбелязва в 110 страни.

„Le Beaujolais Nouveau est arrivé!“ - така посрещната новото божоле и в България. Тази година темата на празника е „Младото вино Божоле по света“. Всяка година в света се произвеждат над 27 милиона бутилки, като извън Франция, най-голямо е количеството в Япония - над 7 млн. бутилки.

Наситен и изтънчен вкус, пътен цвят и незабавна консумация - новото Божоле нуво е перфектното вино, за което не трябва да пестите пари.



navas



Online

Media: viewsofia.com – 1

Date: 20.11.2017

Title: [Beaujolais Nouveau est arrivé!](#)

view
Sofia

ТЪРСЕНЕ

ВХОД

Fashion

Beauty

Art

Life

Interviews

Video



Коригира и заб.
на стареене



STARS & CELEBRITIES

DRINK

LOVE

LOVE TO QUOTE

SPORT

SEX

ASTRO

HEALTH

A HEALTHY CHILD

TRAVEL

FOOD

HOME

ALL ABOUT CITY

GADGETS



Текст
Press

Фотография
.PRESS

20.11.2017

Споделете

Харесаме



0

Beaujolais Nouveau est arrivé или Божоле Нуво пристигна!

Стефан Делайе: „В българската традиция за посрещане на младото Божоле, бизнеса и виното вървят ръка за ръка“

В навечерието на 16 ноември, френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК) отпразнува отварянето на първата бутилка „Божоле Нуво“. В присъствието на над 2000 гости, сред които представители на бизнеса, политическия и културния елит, френската традиция беше отпразнувана за поредна година.

Свързани
теми



Да или Не? Русата Селена Гомес
Експерт





Online

Media: viewsofia.com – 2

Date: 20.11.2017

Title: [Beaujolais Nouveau est arrivé!](#)

Церемонията бе открита от Стефан Делайе, председател на ФБИК. Официални гости на събитието бяха посланика на Франция в България Н.Пр. Ерик Льобедел и д-р Соломон Паси, президент на Атлантическия клуб в България.



Всички гости се насладиха на тазгодишното „Божоле Нуво“, което се отличава с наситен плодов вкус на малини и канела. Причината е, че 2017 г. беше по-топла във френската област Божоле, поради което гроздето от сорта „гаме“, от което се прави „Божоле Нуво“, е узряло по-рано и беше много сладко.

С този празник Френско-българската търговска и индустриална камара организира най-голямото **френско-българско бизнес събитие в България**, целящо да предостави една приятна и динамична среда за създаване на нови делови връзки и партньорства.



Церемонията по отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“ в България се осъществява благодарение на Сосиете Женерал Експресбанк.



Online

Media: viewsofia.com – 3

Date: 20.11.2017

Title: [Beaujolais Nouveau est arrivé!](#)



Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.



Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.



navas



Online

Media: nationalgeographic.bg – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia](#)



Начало >> Новини

Младото вино Божоле 2017 пристига в София

16.11.2017 г.

НОВИНИ



Божолето е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света.
Снимка: БГНЕС

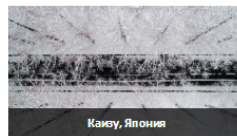
Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.

Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБИК) за 12-та поредна година ще отбележи едно от най-големите събития за франкофоните по света – отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“, което традиционно се отбелязва на третия четвъртък от ноември.

Тази година събитието ще се проведе на 16 ноември в Националния исторически музей. А заедно с посланик Любедел новото Божоле прав ще опита и Стефан Делайе, председател на ФБИК.



Снимка на деня



Каку, Япония

Най-ново



Открих а най-ранните изобречения на кучета в света



Голяма книга ЗА ЖИВОТНИТЕ по света



Online

Media: nationalgeographic.bg – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia](#)

Според традицията първата бутилка от новата реколта Божоле се отваря с фразата Le Beaujolais Nouveau est arrivé! („Новото Божоле дойде!“). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

София ще празнува посрещането на „Божоле Нуво“ едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки. Събитието познато като „Beaujolais Nouveau“ се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е „Младото вино Божоле по света“, тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио.

Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките. Счита се, че първоначално виното с название за произход „Божоле“ е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи краят на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион.

Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.



Online

Media: nationalgeographic.bg – 3

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia](#)

Тази година началото на гроздобера е официално обявено на 28 август, 3 седмици порано в сравнение с 2016 г. В резултат на климатичните условия през пролетта се образува по-малко плод на чепките грозде и зърната са по-дребни. Това обаче е много добре за качеството на младото вино, тъй като ароматите, цветът и танините са концентрирани в ципата на гроздето. Накратко, реколта 2017 на младото „Божоле“ се очертава като изключителна.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия. Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време. /БГНЕС





Online

Media: bgnes.com – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The young Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia](#)

Понеделник, 20 Ноември, 14:32 || USD=1.65819 BGN GBP=2.18810 BGN C

НАЧАЛО • БЪЛГАРИЯ • ВИДЕО • СВЯТ • СПОРТ • БИЗНЕС • ЛАЙФСТАЙЛ • ТЕХНОЛОГИИ • СП

Китаровски: Много вода ще изтече по Дунав преди Хърватия и Сърбия да станат приятели

Ахилесовата пета на НАТО – транспортът
Димитров надви Сок за исторически финал в Лондон

ЛУКС • МУЗИКА • ЛЮБОПИТНО • МОДА • КИНО • СЕКСУАЛНОСТ • КУЛТУРА • ПЪТЕШЕСТ

Обновена на 16.11.2017 14:13

Харесвам

Младото вино Божоле 2017 пристига в София

Божолето е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света. / БГНЕС

Френският посланик у нас Ерик Любедел ще отвори първата бутилка от новата реколта Божоле.

Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБИК) за 12-та поредна година ще отбележи едно от най-големите събития за франкофоните по света – отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“, което традиционно се отбелязва на третия четвъртък от ноември.

Тази година събитието ще се проведе на 16 ноември в Националния исторически музей. А заедно с посланик Любедел новото Божоле първ ще опита и Стефан Делайе, председател на ФБИК.

Според традицията първата бутилка от новата реколта Божоле се отваря с фразата Le Beaujolais Nouveau est arrivé! („Новото Божоле дойде!“). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

София ще празнува посрещането на „Божоле Нуво“ едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция.



Online

Media: bgnes.com – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The young Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia](#)



Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. Бутилки. / БГНЕС

Събитието познато като „Beaujolais Nouveau“ се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е „Младото вино Божоле по света“, тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.

Счита се, че първоначално виното с название за произход „Божоле“ е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи края на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион.

Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.

Тази година началото на гроздобера е официално обявено на 28 август, 3 седмици по-рано в сравнение с 2016 г. В резултат на климатичните условия през пролетта се образува по-малко плод на чепките грозде и зърната са по-дребни. Това обаче е много добре за качеството на младото вино, тъй като ароматите, цветът и танините са концентрирани в ципата на гроздето. Накратко, реколта 2017 на младото „Божоле“ се очертава като изключителна.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. Бутилки, като почти половината (12,3 млн. Бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. Бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.

Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време. /БГНЕС



Online

Media: goodfood.bg – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here!](#)

goodfood

Рецепти ▾ Здравословно ▾ Умения ▾ Начин на живот ▾ Видео Конкурси В рецепти

„Божоле Нуво“ е вече тук!

Харесам 43 Споделени 43 Pin it Tweet

Публикувано на: 17.11.2017 в 12:42 часа



1 от 3

Стефан Делайе: „В българската традиция за посрещане на младото Божоле, бизнесът и виното вървят ръка за ръка“

Късно снощи, Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБИК) отпразнува отварянето на първата бутилка „Божоле Нуво“. В присъствието на над 2000 гости, сред които представители на бизнеса, политическия и културния елит, френската традиция беше отпразнувана за поредна година.

Церемонията бе открита от Стефан Делайе, председател на ФБИК. Официални гости на събитието бяха посланика на Франция в България Н.Пр. Ерик Льобедел и д-р Соломон Паси, президент на Атлантическия клуб в България.

Винични гости се насладиха на тазгодишното „Божоле Нуво“, което се отличава с наситен плодов вкус на малини и канела. Причината е, че 2017 г. беше по-топла във френската област Божоле, поради което гроздето от сорта „гаме“, от което се прави „Божоле Нуво“, е узряло по-рано и беше много сладко.



Online

Media: goodfood.bg – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here!](#)

С този празник Френско-българската търговска и индустриална камара организира **най-голямото френско-българско бизнес събитие в България**, целящо да предостави една приятна и динамична среда за създаване на нови делови връзки и партньорства

Церемонията по отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“ в България се осъществява благодарение на Сосиете Женерал Експресбанк.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

*Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са **Япония с над 6 млн. бутилки**, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.*

👍 Харесвам 43

👤 Споделяне 43

📌 Pin it

🐦 Tweet



Online

Media: bta.bg

Date: 15.11.2017

Title: [Press Review: Le Beaujolais Nouveau est arrivé](#) – Summary of the interview with Stephane Delahaye for Standart Newspaper

The screenshot shows the BTA website interface. At the top, there are logos for BTA (Българска Телеграфна Агенция), iBank, and CCI France Bulgarie. Below the logos is a navigation bar with links: NEWS, PHOTOS, ABOUT BTA, PRODUCTS, ADVERTISEMENT, Contacts, and NEWS +. A search bar is located on the right side of the navigation bar. The main content area displays a 'Press Review' article dated 15 November 2017 at 12:00. The article title is 'Press Review' and it includes social media sharing buttons for Like, Share, Tweet, and G+ Share. The article text begins with 'Sofia, November 15 (BTA)' and discusses an interview with Stephen Delaye, President of the French-Bulgarian Chamber of Commerce, regarding Beaujolais Nouveau wine. The article mentions that Beaujolais Nouveau is a red wine made from Gamay grapes produced in the Beaujolais region of France, and it is fermented for just a few weeks before being released for sale on the third Thursday of November. The article also mentions that Beaujolais Nouveau is very popular in various countries, including Japan, USA, Great Britain, Germany, Canada, Belgium, and the Netherlands, and that it has been gaining popularity in Bulgaria as well. The article concludes by stating that the Bulgarian-French economic relations have been developing and that the future is optimistic.



Online

Media: inlife.bg – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)

In LIFE
Позитивната Телевизия
на България

За In Life
Предавания
Новини
Събития
Програма

Младото вино Божоле 2017 пристига в София!

16 ноември 2017

На 16 ноември Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК) за 12-та поредна година ще отбележи едно от най-големите събития за франкофоните по света – отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“, което традиционно се отбелязва на третия четвъртък от ноември. Тази година събитието ще се проведе в Националния исторически музей, като мястото подчертава връзката между френските и българските традиции.

Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролата си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на ФБТИК. Церемонията и тази година ще започне, следвайки традициите, с фразата *Le Beaujolais Nouveau est arrivé* („Новото Божоле дойде!“). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

Като всяка година, посланикът на Франция в България ще приветства гостите с „Добре дошли“. „Това е една традиционна вечер, очаквана както във Франция, така и по света. Тази година, енология, история и различни култури се обединяват в един хармоничен коктейл“, коментира Н.Пр. Ерик Льобедел по повод празника.



Online

Media: inlife.bg – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)



„София ще празнува посрещането на „Божоле Нуво“ едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрочва границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция“, каза Стефан Делайе.

Събитието познато като „Beaujolais Nouveau“ се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е „Младото вино Божоле по света“, тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.

Счита се, че първоначално виното с название за произход „Божоле“ е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи краят на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион. Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.



Online

Media: inlife.bg – 3

Date: 16.11.2017

Title: [The young wine Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)



Тази година началото на гроздобера е официално обявено на 28 август, 3 седмици по-рано в сравнение с 2016 г. В резултат на климатичните условия през пролетта се образува по-малко плод на чепките грозде и зърната са по-дребни. Това обаче е много добре за качеството на младото вино, тъй като ароматите, цветът и танините са концентрирани в ципата на гроздето. Накратко, реколта 2017 на младото „Божоле“ се очертава като изключителна.

Церемонията по отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“ в България се осъществява благодарение на Сосиете Женерал Експресбанк. Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя.

Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември. Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България.

Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия. Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време.



Online

Media: inlife.bg – 1

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived! Cheers!](#)





Online

Media: inlife.bg – 2

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived! Cheers!](#)

Първата бутилка от новата реколта – отворика Н.Пр. Ерик Любедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на Церемонията, и Стефан Делалак, председател на ФБТИК. Церемонията и тази година започна, следвайки традициите, с фразата *Le Beaujolais Nouveau est arrivé!* ("Новото Божоле дойде!") Едва след официалното отворяне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.



Новото Божоле дойде! На здраве!



Новото Божоле дойде! На здраве!

Като всяка година, посланикът на Франция в България приветства гостите с "Добре дошли". Това е една традиционна вечер, очаквана както във Франция, така и по света. Тази година, енология, история и различни култури се обединяват в един хармоничен коктейл; коментира Н.Пр. Ерик Любедел по повод празника.



Online

Media: inlife.bg – 3

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived! Cheers!](#)

Както всяка година, посланикът на Франция в България приветства гостите с "Добре дошли". Това е една традиционна вечер, очаквана както във Франция, така и по света. Тази година, енология, история и различни култури се обединяват в един хармоничен коктейл, коментира Н.Пр. Ерик Любедел по повод празника.



Воински гости се наследиха на тазгодишното „Божоле Нуво“, което се отличава с наситен плодов вкус на малини и канела. Причината е, че 2017 г. беше по-топла във френската област Божоле, поради което гроздето от сорта „гаме“, от което се прави „Божоле Нуво“, е узряло по-рано и беше много сладко.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутлки, като почти половината (12,3 млн. бутлки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутлки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия.





Online

Media: inlife.bg – 4

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived! Cheers!](#)

Събитието познато като "Beaujolais Nouveau" се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е "Младото вино Божоле по света", тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.



Счита се, че първоначално виното с название за произход "Божоле" е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи края на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и остива в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион. Традицията за отпразнене на новото Божоле всички третия четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.





Online

Media: inlife.bg – 5

Date: 17.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived! Cheers!](#)

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначена за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия. Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време.



In LIFE TV бе специален гост на представянето и дегустацията, състояла се в Националния исторически музей снощи. Очаквайте и нашия филм!
 На здраве с новото Божоле!

СНИМКИ: АНТОН ХАРИЕВ



havas



Online

Media: mypr.bg – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)





Online

Media: mypr.bg – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau 2017 arrived in Sofia!](#)

Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на ФБТИК. Церемонията и тази година ще започне, следвайки традициите, с фразата Le Beaujolais Nouveau est arrivé! („Новото Божоле дойде!“). Едва след официалното отваряне на първата бутилка и нейната дегустация, може да стартира продажбата му на световния пазар, според Закона за виното във Франция.

Както всяка година, посланикът на Франция в България ще приветства гостите с „Добре дошли“. „Това е една традиционна вечер, очаквана както във Франция, така и по света. Тази година, енология, история и различни култури се обединяват в един хармоничен коктейл“, коментира Н.Пр. Ерик Льобедел по повод празника.

„Утре София ще празнува посрещането на „Божоле Нуво“ едновременно с Париж, Токио и Ню Йорк, както и с други големи градове в над 100 държави в целия свят. В този смисъл, това е единственото вино, което прекрива границите и обединява милиони хора по света в една страхотна традиция“, каза Стефан Делайе.

Събитието познато като „Beaujolais Nouveau“ се отбелязва в 111 страни, а темата му тази година е „Младото вино Божоле по света“, тъй като с организацията на посрещането му в София, Френско-българската търговска и индустриална камара поставя София сред световните столици и градове, които посрещат Божоле Нуво, като Париж, Ню Йорк и Токио. Прието е младото вино да бъде консумирано сравнително бързо след затварянето на бутилките.

Счита се, че първоначално виното с название за произход „Божоле“ е консумирано от работниците по френските лозя в едноименния регион, за да отбележи края на гроздобера. Постепенно то започва да се продава в кафета и бистра в Лион, както и други градове в областта, между градовете Макон и Лион. Традицията за отваряне на Новото Божоле всеки трети четвъртък на месец ноември започва през 1951 г., когато след много богата реколта на производителите от региона Божоле е разрешено да продават вино си един месец по-рано от началната дата на сезона за продажби на вина с название за произход. Тази година началото на гроздобера е официално обявено на 28 август, 3 седмици по-рано в сравнение с 2016 г. В резултат на климатичните условия през пролетта се образува по-малко плод на чепките грозде и зърната са по-дребни. Това обаче е много добре за качеството на младото вино, тъй като ароматите, цветът и танините са концентрирани в ципата на гроздето. Накратко, реколта 2017 на младото „Божоле“ се очертава като изключителна.

Церемонията по отварянето на първата бутилка на младото вино „Божоле“ в България се осъществява благодарение на Сосиете Женерал Експресбанк.

Младото Божоле или Божоле нуво (Beaujolais nouveau) е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия, който включва 72 селища, 2000 производителя и общо 13 000 хектара лозя. Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на месец ноември.

Годишното производство на младо Божоле възлиза на около 200 000 хектолитра или 27 млн. бутилки, като почти половината (12,3 млн. бутилки) е предназначено за износ. Младото Божоле се посреща тържествено в 111 страни, сред които и България. Основните пазари са Япония с над 6 млн. бутилки, следвана от САЩ, Обединеното кралство, Канада, Германия, Китай, Белгия, Швейцария и Италия. Нито един друг винарски регион в света не може да се похвали с толкова бърза продажба на толкова голямо количество вино за толкова кратък период от време.



havas



Online

Media: kanal3.bg

Date: 16.11.2017

Title: [The celebration of the Beaujolais Nouveau](#)

ГЛЕДАЙ НА ЖИВОТЕЛЕФОН ЗА ЗРИТЕЛЯ: 0889 888 801ftg+inrss

НАЧАЛО БЪЛГАРИЯ СВЯТ СПОРТ ЛАЙФСТАЙЛ ВИДЕО ИНТЕРВЮТА И КОМЕНТАРИ КАНАЛ 3 TV

Начало ▶ Видео ▶ Празник на младото божолеftg+in

Празник на младото божоле

10:24 | 16 Ноември 2017 г.

Празник на младото божоле



ОЩЕ ВИДЕОКЛИПОВЕ

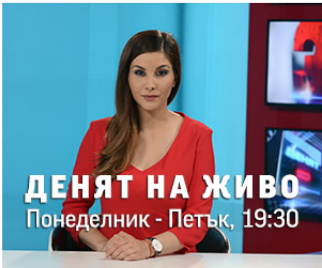
0:10 / 0:35

YouTube

Днес е специален ден за франкофоните от цял свят. Те отбелязват празника на младото божоле. Денят се чества всяка година на третия четвъртък от ноември.

Етикети: [празник](#)

Like 5G+



ДЕНЯТ НА ЖИВО
Понеделник - Петък, 19:30

СЛЕДВАЙТЕ НИftg+inrss

ПОСЛЕДНИ | НАЙ-ЧЕТЕНИ | НАЙ-КОМЕНТИРАНИ

Емил Христов от ГЕРБ става зам.-шеф на парламента 

След оставката на Мугабе, Елизабет II стана най-възрастния държавен 

Депутати гледат на живо Канал 3 в Народното събрание 

Борисов нареди спешни мерки за язовир "Бели Искър" 

Задържаха убиеца на 



Online

Media: news.bnt.bg

Date: 16.11.2017

Title: [Le Beaujolais Nouveau est arrivé!](#)

Новото "Божоле" дойде!

16.11.2017

Животът / Любопитно • 0 коментара

Новото Божоле дойде! Както изисква традицията във Франция, първите бутилки с ароматното вино бяха отворени в третия четвъртък на ноември. Първи бяха в градчето Божо, от чийто район започва производството на виното. Туристи от цял свят се събраха, за да участват в празненството. Новото "Божоле" е плодово и цветно, но вече не се говори за вкус на касис, ягода или банан. 25 милиона бутилки са били продадени миналата година в цял свят. Най-големите купувачи са Япония, Съединените щати и Китай.



© GSA



Online

Media: standartnews.bg

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here](#)

печатна олекотена PDF
мобилна приложения EN

СТАНДАРТ

facebook g+
twitter RSS

България Бизнес Свят Мнения Култура Спорт Любопитно Регионални Всяка неделя Хороскоп

ИНТЕРИОРНО осветление

1
Like
0
Twitter
0
in Share

10:10 ч.
16.11.17
1 мин.

Новото „Божоле“ е вече тук.
от редактор | България



А А А
Отново настъпи времето на новото „Божоле“.

Както повелява традицията, а и законът, новата реколта от младото вино, направено от сорта „гаме“, се пуска в 00.00 часа на третия четвъртък от ноември.

Правилата са строги и важат за всички пазари по света, където се изнася „Божоле нуво“. Празникът се отбелязва в над 100 страни, сред които и България.

Най-големия е търсенето на „Божоле“ в Япония, следвана от Съединените щати.

А само ден след пристигането на „Божоле нуво“, в София започва най-големият форум на българското вино. От петък до неделя, в Националния дворец на културата ще събере повече от 70 производители, които ще представят новото лице на българското вино.

ИНТЕРНЕТ И ТЕЛЕВИЗИЯ ОТ

NET 1

БЕЗ СКРИТИ УСЛОВИЯ

ИЗБЕРИ СВОЯ ПАКЕТ СЕГА

НАЙ-НОВИ

Григор си погледна титла от Големия щеле
17:40

Перник: почерие! Градът изпрати жертвите от Микре
17:25

Президентът: Генерал съм, но не израсвам
17:05

Три трупa след поредната катастрофа
17:00



Online

Media: novavest.bg – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived – the wine which you should taste up to 6 weeks after the vine harvest](#)

Здравословно топло

Когато метърът е на твоя страна [tonik.info](#)

реклама



ЛЮБОПИТНО 16.11.2017 Никола Стефанов 0

Новото „Божоле“ пристигна – виното, което може да опитате само шест седмици след края на гроздобера

35 0 0

ПОВЕЧЕ

На този ден отново настъпи времето на новото вино „Божоле“.



Online

Media: novavest.bg – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived – the wine which you should taste up to 6 weeks after the vine harvest](#)

Божоле нуво е червено вино, произвеждано от сорта грозде гаме във френския регион Божоле, Бургундия.

Това е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на ноември. По цял свят този ден се е превърнал в очакван празник на божолето, с фразата, която го означава „Le Beaujolais Nouveau est arrivé!“ (на френски: „Новото божоле пристигна!“)

Виното се характеризира с розово-виолетов оттенък и силно изразен плодов вкус. Поднася се леко охладено (около 13°C). Това е леко младо вино, произведено за незабавна консумация без отлежаване, тъй като с годините качеството му не се подобрява.

[Прочетете още](#) Мъжките реплики, които влудяват всяка жена



Ежегодно се произвеждат около 45 милиона литра от него, което е близо половината от всичкото произведено бургундско вино. Над 50% от виното се изнася, като най-големите пазари са Германия и Япония, следвани от САЩ.

Както повелява традицията, а и законът, новата реколта от младото вино, направено от сорта „гаме“, се пуска в 00.00 часа на третия четвъртък от ноември. Правилата са строги и важат за всички пазари по света, където се изнася „Божоле нуво“.

[Прочетете още](#) Всяка чужденка, която се омъжи за ерген от ОАЕ ще получава по 3 хил. евро на месец



Празникът се отбелязва в над 100 страни, сред които и България.

Най-голямо е търсенето на „Божоле“ в Япония, следвана от Съединените щати.

А само ден след пристигането на „Божоле нуво“, в София започва най-големият форум на българското вино. От петък до неделя, в Националния дворец на културата ще събере повече от 70 производители, които ще представят новото лице на българското вино.



havas



Online

Media: bgonair.bg

Date: 16.11.2017

Title: [The first bottle of Beaujolais Nouveau to be opened at midnight](#)



В полунощ отваряме бутилките на младото френско вино Божоле

То се слави не само с вкусовите си качества, но и успешната си маркетингова стратегия

Харесвам 3

Публикувана: 16 ное 2017 | 14:13 От: Василена Василева



Още по темата

Атмосферата в едно софийско бистро в Деня на божолето

По традиция днес в полунощ се отварят бутилките на новото Божоле. Младото френско вино се слави не само с вкусовите си качества, но и успешната си маркетингова стратегия.

През 2016 година от него са продадени 25 милиона бутилки по целия свят. Въпреки това, след огромния интерес към божолето през 80-те години, през новия век продажбите му

спадат.



havas



Online

Media: highviewart.com – 1

Date: 22.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here!](#)



ГУРМЕ

Божоле нуво вече е тук!



Стоян Караджов | 22 ноември 2017



Снимка: pixabay.com/daves19387

Стана традиция да очакваме божоле нуво и в България, където това младо вино печели все повече почитатели.

Ето десет интересни факта за божоле нуво, които е добре да знаем:



Online

Media: highviewart.com – 2

Date: 22.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here!](#)

1. Божоле нуво е червено вино, произвеждано от сорта гаме, произхождащ от френския регион Божоле, Бургундия.
2. Гаме ноар е винен сорт грозде, който е разпространен най-вече във Франция, Италия, Румъния... В България е райониран, но все още заема малки площи. От гаме ноар се получават висококачествени червени трапезни вина с интензивен червен цвят, плътност, хармоничен вкус и специфичен букет.
3. Божоле нуво е младо вино, което се пуска за продажба само шест седмици след края на гроздобера, винаги в третия четвъртък на ноември.
4. Първоначално това е местен празник в Бургундия, на който виното пристига с фанфари и се разлива направо от бъчвите. Постепенно по цял свят третият четвъртък на ноември става очакван празник, който се ознаменува с фразата "Новото божоле пристигна!" (Le Beaujolais Nouveau est arrivé!).
5. В миналото е било въпрос на чест и престиж да си първия, който предлага от новата реколта божоле. Днес божолето е толкова модерно, че е навсякъде.
6. Ежегодно от божоле нуво се произвеждат над 45 милиона литра, което е близо половината от всичкото произведено бургундско вино. Над 50% от божолето се изнася, като най-големите пазари са Германия, Япония, САЩ...
7. Божоле нуво е леко младо вино, произведено за незабавна консумация без отлежаване, тъй като с годините качеството му не се подобрява. Традицията повелява божоле нуво да се изпие до Коледа.
8. Божоле нуво се характеризира с розово-виолетов оттенък и силно изразен плодов вкус - виолетки, ябълки, боровинки...
9. Божоле нуво се поднася леко охладено - около 13°C.
10. Няма да сбъркаме, ако кажем, че божоле нуво е едно от най-универсалните вина, съчетаващо се перфектно с всякаква храна.



Online

Media: vsichkinovini.com — 1

Date: 19.11.2017

Title: [New 5: 5 things that are worth the money](#)

Vsichkinovini.com
България Бизнес Кримя Политика Здраве Свет Спорт Технологии Всички
 Вход / Регистрация

Търсене по ключова дума
 Търсене
 Новините днес 292
 Новините вчера 740

Подреди новините по:
 Най-нови
 Най-прегледани
 Най-коментирани

По сайтове:
 Новини от blitz.bg 249
 Новини от dariknews.bg 97
 Новини от fakti.bg 86
 Новини от novini.bg 72
 Новини от segabg.com 61
 Новини от news.ibox.bg 57
 Новини от gong.bg 54
 Новини от cross.bg 48
 Новини от dnes.bg 45
 Новини от novanews.bg 40
 Новини от sportal.bg 39
 Новини от bnews.bg 34
 Новини от frognews.bg 33
 Новини от livenews.bg 30
 Новини от inews.bg 24
 Новини от dir.bg 23
 Новини от lifestyle.ibox.bg 23
 Новини от pogled.info 21
 Новини от vseiden.bg 20
 Новини от vesti.bg 19
 Новини от novinite.bg 19
 Новини от webcafe.bg 18
 Новини от mediapool.bg 16
 Новини от hotarena.net 12
 Новини от 24chasa.bg 11
 Новини от alarmanews.com 11
 Новини от dnevnik.bg 10
 Новини от pik.bg 10

Ново 5: 5 неща, които си струват парите

Споделете:



Информация:
 Още новини:


 • Това не е кризата на Германия - това е кризата на Меркел
 • Смешно е Златан да казва на Лукаку къде да играе и той да го слуша
 • 10,5 млрд. евро: Червената линия за Белене

Новина от **webcafe.bg**
 Прегледана: 1882
 Добавена на: 19 Nov 2017 15:19



/* (c)AdOcean 2003-2017, WebCafe.Webcafe.Middle Fasha */
 ado.placement([id: 'ado-2zJBKyBmH9ENJxMleyp8FABvVCv24cQkw0YJlznz8f.D7', server: 'bg.adocean.pl'])

Вероятно немало пъти сте си задавали въпроса „Заслужава ли си да дам толкова пари за това?“. Даването на повече пари за неща, които на пръв поглед нямат голяма стойност, често е резултат от желанието просто да притежаваме нещо.

Например, допаднал ни е дизайнът на дреха, стои ни добре или просто това сега е на мода, нищо че след година вероятно ще събира прах в някой шкаф. А най-често става въпрос за „робуване на марка“.

Когато се колебаете дали да дадете повече пари за даден продукт или услуга, най-добре е да обърнете внимание на следните неща: какво е качеството на този продукт, прави ли ежедневието ви по-лесно и приятно и притежава ли някаква добавена стойност спрямо останалите конкурентни продукти (не само по-високо позиционирания бранд, чието име продава на по-висока цена).

За да илюстрираме какво точно имаме предвид, предлагаме ви нашите 5 неща, които си струват парите (казваме го от личен опит).

Повече пари за здравето на вашите очи



Online

Media: vsichkinovini.com – 2

Date: 19.11.2017

Title: [New 5: 5 things that are worth the money](#)

Повечето хора днес възприемат слънчевите очила като аксесоар, а не като средство за предпазване на очите от слънцето. Затова и се обръща по-голямо внимание на дизайна им - да са последния писък на модата, да са цветни, да са големи, да изглеждат като модел с тях. Няма значение дали сте си ги купили от някой пазар и имат точно никаква защита от слънцето.

Не, не правете това. Вярно е, че слънчевите очила са страшно важен аксесоар, но тяхната основна функция е преди всичко да предпазват очите ви от вредните ултравиолетови лъчи на слънцето. А такива има и през есента и зимата. Затова си заслужава да инвестирате в добро качество очила. Ще ви зарадваме, като кажем, че за прилична сума можете да имате две в едно - стилни очила с високо качество. Говорим за марката Polaroid.

Тази година Polaroid навърши 80 години - тя е основана през 1937-а, като бизнесът ѝ с фотографски продукти процъфтява благодарение на използването на поляризиращ полимер. След банкрут и придобиване наново в началото на 21 век, компанията продължава своето съществуване, но като собственост на италианския производител Safilo. Днес в Европа с марката Polaroid свързваме основно производство на слънчеви очила и диоптрични рамки - и то онези, които "гледат хубаво".

За разлика от много дизайнерски марки, които се концентрират във външния вид на продуктите, защото в по-голямата част от времето си произвеждат дрехи, то за Polaroid е ясно, че акцентът е в качеството на образа. Но това далеч не означава, че очилата на Polaroid не са стилни. Просто освен стил, Polaroid дават нещо повече - качество. А комбинацията от двете създава перфектния аксесоар.

Всички модели на марката са с 100% UV защита и поляризиращ ефект. Моделът PLD 4056/S е добър избор, ако желаем по-цветен поглед през мрачните сезони от годината.

На Facebook страницата на MEGA Optic в момента тече игра и ако искате да пробвате късмета си, може да се опитате да спечелите чифт Polaroid.

Изисканият вкус е качественият вкус



Online

Media: vsichkinovini.com — 3

Date: 19.11.2017

Title: [New 5: 5 things that are worth the money](#)

Няма човек, който да не обича вино. Особено жените. Спомнете си онази шега, че чантата на една жена трябва да е толкова голяма, че да може да събере бутилка вино. Но преди количеството, що се отнася до вино, стои качеството. Ако едно вино не е качествено, то и вкусът му няма да е добър.

Има едно вино, чието качество и вкус хора по цял свят празнуват по едно и също време всяка година и за което определено си струват парите - новото божоле.

За тези, които сега опознават богатия винен свят - в неговия рай неминуемо е отредено място за божолето. Божоле нуво е младо червено вино, наименувано на областта, в която се произвежда - френския регион Божоле. Характерното за това вино е, че то започва да се консумира само шест седмици след края на гроздобера. За разлика от повечето вина, божолето не се подобрява с времето. С други думи - колкото по-рано след производството му се консумира, толкова по-хубав ще е вкусът му.

Традицията повелява негово величество новото божоле да бъде представено и отпито за първи път всяка година в третия четвъртък от месец ноември. По цял свят този ден се е превърнал в празник на божолето, като събитието се отбелязва в 110 страни.

„Le Beaujolais Nouveau est arrivé!“ - така посрещната новото божоле и в България. Тази година темата на празника е „Младото вино Божоле по света“. Всяка година в света се произвеждат над 27 милиона бутилки, като извън Франция, най-голямо е количеството в Япония - над 7 млн. бутилки.

Наситен и изтънчен вкус, пътен цвят и незабавна консумация - новото Божоле нуво е перфектното вино, за което не трябва да пестите пари.



Online

Media: bacchus.bg – 1

Date: 13.11.2017

Title: [What, where, when
\(November\)](#)

БАКХУС

Последният брой
Разпространение
Архив



НОВИНИ

ХРАНА

ВИНО

МЕСТА

ХОРА

ГАЛЕРИИ

СЪБИТИЯ

StrEAT Fest

РЕСТОРАНТИ

ТОП 50

ЗА РЕСТОРАНТБОРИ

КОНТАКТИ



Новини

Какво, къде, кога (ноември)

Бакхус

13 Ноември 2017, 17:36

f Share

Twitter Tweet

p Pin it

g+ Share

ПРЕПОРЪЧАЙ



НАЙ-ЧЕТЕНИ СТАТИИ //



Тримата братя и
златната ябълка

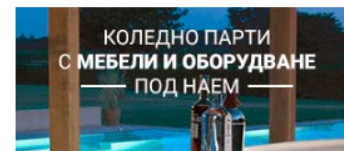


Whiskey Fest Sofia
2017 (снимки)



Рецепта: Хрупки
кюфтенца
пържени с въздух

Реклама »





Online

Le beaujolais nouveau est arrivé

16 ноември

цял свят

Годината се превърта и ето, че пак е третият четвъртък на ноември, когато ще поздравим младото божоле. Това ще направят хората в една значителна част от земното кълбо. Вече няма никакво значение, че събитието всъщност е гениално френско маркетингово прозрение - посрещането на няколкоседмичното младо божоле отдавна е обичан винен празник, който на някои места във Франция продължава три дни, а в Божо - даже пет.

<https://www.visitfrenchwine.com/en/event/celebrate-famous-beaujolais-nouveau-five-day-festival>

Media: bacchus.bg – 2

Date: 13.11.2017

Title: [What, where, when
\(November\)](#)



Online

Media: cross.bg

Date: 16.11.2017

Title: [Upcoming events on November 16th](#)

България

Свят

Русия

Политика

Икономика

Култура

Новини от днес 58

Новина на деня

Председателят на Еуропарламента в София

НАЧАЛО / Предстоящи събития

 Харесвам 0

 Tweet

 G+

Предстоящи събития на 16 ноември

16 Ноември 2017 | 07:04



София.

От 19.30 часа в Националния исторически музей ще бъде отворена първата бутилка на младото вино „Божоле“. Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК).



Online

ОБЩЕСТВО

+ A -

Предстоящи събития в страната за 16 ноември (Агенция „Фокус“)

16 Ноември 2017 | 00:00 | Агенция "Фокус"



Снимка: Информационна агенция "Фокус"

б>София.

В киносалона на Военната академия „Г.С. Раковски“ президентът Румен Радев, министърът на отбраната Красимир Каракачанов и началникът на отбраната генерал-лейтенант Андрей Боцев ще присъстват на тържественото събрание-концерт за празника на Сухопътните войски. На него военнослужещи и цивилни служители от Сухопътните войски ще бъдат отличени с награди за проявен професионализъм при изпълнение на служебните задължения.

София.

Държавният глава Румен Радев ще удостои Фондация „Александър фон Хумболт“ с Почетен знак на Президента на Републиката. Събитието ще се състои в Националния археологически институт с музей при Българската академия на науките.

София.

От 12.00 часа министърът на регионалното развитие и благоустройството Николай Нанков, заедно с председателя на Управителния съвет на Агенция „Пътна инфраструктура“ инж. Дончо Атанасов, ще направи инспекция на ремонтните дейности на източната тангента на Софийския околовръстен път. Проверката ще започне в дясното локално платно, на 500 м след надлез „Казичене“, идвайки от автомагистрала „Тракия“ в посока автомагистрала „Хемус“.

София.

От 19.30 часа в Националния исторически музей ще бъде отворена първата бутилка на младото вино „Божоле“. Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК).

Media: focus-news.net

Date: 16.11.2017

Title: [Upcoming events on November 16th](#)



havas



Online

Media: ynews.bg

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau is already here](#)

Ynews.bg Начало България Свет Бизнес Култура Здраве Техно Спорт Интересно

Новото „Божоле“ е вече тук

печатна версия | електронно приложение | PDF | EN

СТАНДАРТ

България Бизнес Свет Мнения Култура Спорт Любопитно Регионални Всяка не

ИНТЕРНЕТ И ТЕЛЕВИЗИЯ ОТ NET1 БЕЗ КРИТИЧЕСКИ УСЛОВИЯ

Новото „Божоле“ е вече тук

от редактор | България



10:10 ч.
16.11.17
1 мин.

А А А

Отново настъпи времето на новото „Божоле“.

Както повелява традицията, а и законът, новата реколта от младото вино, направено от сорта „гаме“, се пуска в 00.00 часа на третия четвъртък от ноември.

Правилата са строги и важат за всички пазари по света, където се изнася „Божоле нуво“. Празникът се отбелязва в над 100 страни, сред които и България.

Най-голямо е търсенето на „Божоле“ в Япония, следвана от Съединените щати.

А само ден след пристигането на „Божоле нуво“, в София започва най-големият форум на българското вино. От петък до неделя, в Националния дворец на културата ще събере повече от 70 производители, които ще представят новото лице на българското вино.



navas



Online

Media: danybon.com – 1

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived!](#)



ПРЕДСТАВИ СЕ ▾ ОБРАЗОВАНИЕ ▾ ЧАСТНО ОБРАЗОВАНИЕ ▾ ХЛАПЕТА

Начало » Интересно » Младото божоле пристигна!

Младото божоле пристигна!

Автор: ДаниБон в Интересно, Празници, Празници 16/11/2017 172 прочитания



“

Le Beaujolais nouveau est arrivé!

Това са почти сакрални думи, които можете да чуете тази вечер, т.е. в **третия четвъртък на ноември**, на много места по света. Младото божоле е червеното злато на Франция.

С „Младото божоле“ се отбелязва краят на прибирането на реколтата. До Втората световна война е било само за местна консумация. През 1937 г. излиза директива, в която се казва, че това вино може да се продава официално след 15-ти декември в годината на реколтата. Тези правила обаче са облекчени през 1951 г. и датата става 13 ноември. По-късно се променя на 15 ноември. През 1985 г. датата отново е променена и вече е третият четвъртък през ноември. Всичко е от гледна точка на маркетинга.



Online



Media: danybon.com – 2

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived!](#)

„Младото божоле“ се прави от сорта „Гаме“, произведен в региона Божоле във Франция. Бере се на ръка. Този сорт е въведен от Филип Льо Арди през 1395 г. Виното от него е леко, има лилаво-розов цвят и свежи плодови аромати с нюанси на банани, смокиня и круша. Пие се охладено до около 13 до 16 градуса. Най-подходящи към него са леките ястия и френските сирена бри, фурм д'Амбер, рокфор.

Жорж Дюбоф вижда голям маркетингов потенциал и през 70-те години продажбата на младото божоле става национално събитие. През 80-те години манията завладява Европа и Северна Америка, а през 90-те години – Азия.



Online

Media: danybon.com – 3

Date: 16.11.2017

Title: [The Beaujolais Nouveau arrived!](#)



Денят на младото божоле е винаги съпроводен от много публични събития, тържества и най-вече реклама. В Съединените щати се рекламира като питие за Деня на благодарността, тъй като той се пада седмица, след като виното може да се продава.

Годишното производство на „Божоле Нуво“ е около 49 милиона литра. Това е почти половината от винената продукция на региона Божоле. Половината от количеството се изнася към най-големите световни пазари – Германия, Япония и САЩ.



Online

Новини от българския web

У НАС | **ПО СВЕТА** | ИКОНОМИКА | ТЕХНОЛОГИИ | СПОРТ | РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Балкани | Близкия изток | ЕС | Политика | Общество |



Предстоящи събития на 16 ноември

Агенция КРОСС - 16 Ноември 07:04

/КРОСС/ ***София. В кинозалона на Военната академия «Г.С. Раковски» президентът Румен Радев, министърът на отбраната Красимир Каракачанов и началникът на отбраната генерал-лейтенант Андрей Боцев ще присъстват на тържественото събрание-концерт за празника на Сухопътните войски. На него военнослужещи и цивилни служители от Сухопътните войски ще бъдат отличени с награди за проявен професионализъм при изпълнение на служебните задължения.

***София. От 19.30 часа в Националния исторически музей ще бъде отворена първата бутилка на младото вино «Божоле». Първата бутилка от новата реколта ще отворят Н.Пр. Ерик Льобедел, посланик на Франция в България, в ролята си на патрон на церемонията, и Стефан Делайе, председател на Френско-българската търговска и индустриална камара (ФБТИК).

Media: novini.dir.bg

Date: 16.11.2017

Title: [Upcoming events on November 16th](#)