vinetur

Le Beaujolais Nouveau est arrivé! Le Cirque est arrivé!

El Beaujolais Nouveau sube un 140%

martes 18 de noviembre de 2025

ESCRITO POR JONATHAN RAMOS



Le Beaujolais Nouveau est arrivé ! Le Beaujolais Nouveau est arrivé ! Como cada año, se aproxima el tercer jueves de noviembre y con ello el lanzamiento del primer vino del año, el Beaujolais Nouveau. Un acontecimiento que desde hace ya mucho tiempo dejó de tener relevancia vinícola para ser un homenaje en toda regla a la mercadotecnia. Pero eso es algo de lo que hablaremos más adelante.

El Beaujolais Nouveau es un vino francés elaborado en Borgoña, para ser exactos el Beaujolais. Podemos situar esta región entre Lyon y Mâcon. La zona posee un clima continental templado y sus suelos están formados por piedra caliza, granito y esquistos. Se produce con la variedad Gamay mediante maceración carbónica. La

Gamay noir es una cepa cuyo uso está documentado desde hace ya mucho tiempo, para ser exactos desde el siglo XIV. Pero no nos desviemos del tema; volvamos al siglo XXI y el Beaujolais Nouveau.

El origen de esta conmemoración o tributo a la mercadotecnia tiene su génesis en el siglo XIX, cuando los viticultores de la región elaboraban un vino ligero para celebrar el fin de la cosecha. Puede ser que en un inicio estuviera ligado a la festividad de San Martín, el 11 de noviembre, ya que existía una antigua tradición europea de probar el vino nuevo en esa fecha. Aunque para el caso de este vino, se establecería el tercer jueves de Noviembre como fecha para su puesta en el mercado.

Aquí es donde realmente nace la mercadotecnia y muere el vino. En un inicio, el vino solo podía salir de Francia a las 00:01 del tercer jueves de noviembre. Sin embargo, en la década de los 60 se comienzan a organizar 'carreras' para ver quién puede llevar el vino a París más rápido, lo que genera un fuerte impacto mediático. Yo me pregunto: ¿qué era más interesante, degustar el vino o presenciar el suceso? Ya en la década de los 70, gracias a esta publicidad, este lanzamiento adquiere notoriedad a nivel nacional, y en el 72 Nueva York deja de ser la única ciudad de Estados Unidos a la que llega, llegando también a Minneapolis. En los 80 se extiende por Europa y en los 90 se globaliza por toda Norteamérica y Asia. Con la llegada del siglo XXI se rompen las reglas y se permite enviar el vino con antelación para que pueda ser vendido de manera global a las 00:01, hora local, en todos los mercados del planeta.

Bajo mi punto de vista, como pasó con muchas otras cosas, lo que solía ser tradición se convirtió en mercadotecnia. Lo que debería ser el foco principal dejó de tener importancia hace ya décadas y poco a poco se ha ido transformando en un circo de colores y sombreros estúpidos, algo así como lo que ocurre con la fiesta de San Patricio y la cerveza Guinness. No quisiera que se me malentienda; comprendo precisamente que nadie, o casi nadie, trabaja solo por amor al arte y que todo debe de ser productivo y lucrativo, pero yo creo que hay un abismo de diferencia entre hacer que algo sea rentable y hacer un circo de ello.

A esto debemos añadir el incremento del precio de este vino en los últimos años. El Beaujolais Nouveau ha pasado de costar unos $250.00 en 2015 a los más de $600.00 que costará este año (precios de México), lo que implica una subida del 140%, subida que se notó especialmente a partir del 2020. Todos recordamos ese año por razones obvias, y el circo se tuvo que adaptar a esa nueva normalidad e invertir en marketing digital, adaptarse a las ventas online. Todo sea por seguir ingresando y mantener "el circo", aunque sea el consumidor final el que lo pague.Porque seamos sinceros: ¿quién en su sano juicio pagaría o pagará los más de $600.00 MX que costará este año este vino porque piense que el vino lo vale? Únicamente se hará por tradición anual, ser parte de la celebración o curiosidad por analizar su resultado este año, pero definitivamente no porque se tenga la convicción de que es un gran vino.

Seguramente habrá quien no comparta mi visión y defienda a capa y espada tanto el vino como el circo que lo rodea, alabará su aromaticidad, sus notas frutales y florales y hasta justificará su fugacidad remontándose al papel que cumplía en sus inicios. Sin embargo, debo reconocer que yo, al igual que los últimos años, no lo compraré este año, dado que mi paciencia es limitada, como el potencial de guarda de este vino.

¡Salud y buen vino!