

RƯỢU VANG & ĐỜI SỐNG



NGUYỄN ĐỨC THỤ

Người viết bài này không chuyên về tìm hiểu một cách sâu xa xuất xứ của rượu vang cũng như phương pháp cất rượu và làm rượu. Người viết chỉ muốn gửi đến quý vị độc giả, các quý ái hữu của trường Công Chánh và các bạn trường Hàng Hải Thương thuyền thuộc Trung Tâm Kỹ Thuật Phú Thọ, Sài Gòn . . .

Qua chút ít kinh nghiệm, hy vọng người đọc sẽ biết thêm, và thưởng thức được cái thú vị khi uống rượu vang như những bữa cơm tối, những lúc nhâm nhi vài ly, chén tạc chén thù với bạn bè về chuyện đời, hay đối ẩm tình tứ lãng mạn với người yêu hay ngay với bà xã thân yêu của mình, hoặc có đôi lúc độc ẩm, suy ngẫm về chuyện đời. Từ ngàn xưa các dân tộc, bộ lạc trên khắp thế giới từ man rí mọi rợ cho đến các nước có nền văn minh, tiến bộ hiện đại; mỗi quốc gia hay địa phương đều biết cách chưng cất nấu hay chế tạo những loại rượu khác nhau như nào rượu đế, nếp than, rượu bia, “whisky”, “cognac”, rượu cần, Tecquilla, . . . Rượu là thức uống không thể thiếu trong các bữa tiệc, đám cưới, hỏi, giỗ, Tết. Rượu cũng dùng để tiêu sầu, lúc thanh nhàn, tao nhã của tiên ông khi đánh cờ . . .

Riêng rượu Vang đã du nhập vào nước ta trong thời kỳ Pháp thuộc vào cuối thế kỷ thứ 18; lúc bấy giờ mấy ai có “Cognac” hay rượu vang để uống; chỉ riêng những nhà quý phái Đế Vương, Vua, Chúa, Quan quyền mới có rượu này để uống. Ông, bà, cha mẹ, chú, bác, chúng ta rất ít người được uống rượu “vang” dịch từ chữ “vins” của Pháp),

chỉ được nghe nói thì nhiều? Qua đầu thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20, rượu “chát” đã du nhập vào nước ta từ các nước Pháp, Ý, Đức, Tây Ban Nha, nhưng chỉ có quan lại, hay người giàu có dịp nhăm nháp, uống chút rượu “vang”.

■ Tiến Trình:

Hiện nay ở hải ngoại, nhất là Mỹ và các nước tự do, các bạn tha hồ buôn bán, hay uống rượu vang bao nhiêu cũng được, đủ loại, đủ giá, thượng vàng, hạ cám không kể đếm hết được. Chính tôi đôi khi vào tiệm rượu “vang” còn phải phân vân, chọn lựa không biết mua chai nào, vì rượu “chát” như rừng vậy, thêm nữa còn phải tùy vào túi tiền nữa!

Thủy tổ rượu Vang từ Pháp sau lan qua các nước láng giềng như Đức, Tây Ban Nha, Ý, Maroc, Lỗ-ma-ni . . . sau đó qua Argentina, Chile, Úc, Tân Tây Lan và lan tràn vào Mỹ vùng Somona (CA), Washington, Idaho, Carolina . . .

■ Phân Loại: Trước đây rượu vang được làm bằng nho đỏ, nho xanh hay nho đỏ đậm đen, nên ta có ba màu rượu vang đỏ, hồng và trắng .

Bây giờ người ta còn biến chế làm rượu Vang từ nhiều loại trái cây khác nhau như cherry, dâu rừng . . .

Rượu ngon tùy thuộc vào cách cất rượu và thời gian lưu trữ (thí dụ sau khi cất xong bỏ rượu vào thùng gỗ Oak cất xuống hầm từ 6 tháng đến 1 năm rồi mới vào chai) hơn thế nữa nhà làm rượu phải chọn giống nho và nho phải trồng ở vùng ôn đới mát mà phải nhiều nắng, thí dụ “Côte-du-Rhône” ở Pháp, Samona ở California hoặc vùng Victoria miền đông Australia; ngoài ra nho được hái lúc vừa chín tới chứ không xanh mà cũng không quá chín.

Rượu vang cho tới nay cũng chỉ có ba màu chính, nhưng các nhà sản xuất rượu nho đã chế biến bằng nhiều phương pháp và đã bỏ bao nhiêu công sức điều nghiên ra hàng chục loại, vị, để chúng ta có dịp hưởng dụng, thưởng thức bây giờ. Ví dụ: Carbinet de Sauvignon, Merlot, Chardoney, Prignot noir, Chanti, Boujolais và Shiraz . . . Có khi rượu được pha trộn Carbenet (61% hay 70%), Shiraz 15%, Merlot 15%, lý do là để dung hòa độ chua, chát và hương vị của rượu.

Vừa rồi quý vị vừa nhận định qua về rượu Vang một phần, nhưng vấn đề chính là thưởng thức rượu. Để quý vị dễ dàng mừng tượng và cảm thấy thú vị hơn, vào một chiều thứ Sáu đẹp trời, không khí mát mẻ, vui vẻ, bà xã bạn mua vài “pounds” thịt bò ngon như “New York” Steak hay “Rib Eye” hay sang hơn “Filet-de-Mignon” còn gọi là “bò thăn”, xà lách trộn, vài ổ bánh mì con cóc, sữa soạn một bữa cơm Tây buổi tối thật ngon; bà xã bạn cũng không quên mang cho bạn một chai beer “Heineken” chẳng hạn, nhưng thật đáng tiếc, bò nướng thật nóng và thơm ngon trên đĩa với hành tỏi nướng thơm phức mà không có một chai rượu chát đỏ (thí dụ chai chát đỏ “Boujolais” năm 1988) thì thật là tiếc ới là tiếc và phí cuộc đời lắm các bạn ạ! Các bạn cứ thử đi, chàng một ly, nàng nửa ly uống tà tà cho tới khuya, rồi đi ngủ thì thú vị và yêu đời lắm!

Thông thường người Âu châu dùng rượu chát đỏ với các

loại thịt như Bò, Cừu, Heo, Nai, Chim, Gà . . . nhưng khi ăn nhậu đồ biển như cua, cá, lươn, ngêu, so, ốc, hến hay “Lobster” chiên bơ lại uống rượu vang trắng thì số “dzách” và đúng “mode” lắm. Còn vang hồng thì uống chơi chơi với “phố mát”, Spagetti, hay gói cuốn, gói đu đủ thì thật tuyệt.

Nói về tìm tòi để biết thế nào là một chai rượu chất ngon, quả thật là một chuyện khó khăn, vì mỗi người ăn uống cái khẩu vị đều khác nhau. Nhưng chúng ta tạm phân tích các điểm chính như sau:

■ **Màu sắc:** Rượu “Vang” đỏ thì màu đỏ phải tươi sáng, trong, màu đỏ “Bordeaux” pha màu tím, tím tím, lẽ dĩ nhiên muốn biết màu sắc xinh xắn và hấp dẫn của rượu chất đỏ, bạn phải rót từ chai qua một ly thủy tinh trong vắt mới ngắm được màu sắc. Nếu bạn có bộ ly uống Vang hơi bầu thon, có chân cao độ 1 “inch” thì số dzách. Rượu càng lâu, càng ngon nhưng khi trở màu hơi nâu đỏ hay vẫn dơ ở nút chai thì từ màu sắc hương vị nồng thơm sẽ không còn và trở thành rượu dở.

■ **Hương vị:** Khi khui ,mở chai rượu nếu bạn tinh ý thì sẽ thấy mùi thơm thoang thoảng bốc vào khứu giác đó là loại rượu ngon. Đôi khi hương nồng thơm của rượu (những chai rượu hơi mắc từ \$20 đến \$40) mùi nồng thơm sẽ bốc lên lọt vào mũi bạn ngay. Nếu không cứ rót ra khoảng 2/3 ly chậm rãi đợi một vài phút cho rượu man mát lạnh và bắt theo nhiệt độ bên ngoài thì bạn hãy nâng ly ngửi và chậm rãi uống sẽ cảm thấy cùng phán đoán rượu thơm ngon hay không!!!

Rượu ngon: hương phải thơm nồng, vị chất nhưng chất nhiều hay ít, nói đến rượu chất thì phải chất rồi, nhưng chất ở cường độ nào là nhất? Chất nhiều, khá chất, hơi chất. Theo người viết rượu chất kha khá là ngon và đừng quá khô làm sạch miệng ngay (sẽ tổn mỗi) và khi uống qua

“Rượu ngon không có bạn hiền,

Không mua, không phải không tiền không mua”

Lâu lâu có bỗng lộc ngon lành như tiền thuế về thì cũng nên thưởng thức mua vài chai rượu ngon để đãi bạn bè.



Cuối cùng dựa theo thống kê của tờ báo “Wine Spectator” cho năm 2000; đánh giá và xếp hạng những chai rượu Vang ngon, so phẩm lượng và giá trị như sau:

Đứng đầu chai “Chateau neuf-du-Page” năm 1999 vùng “Côte-du-Rhône” của Pháp được coi là “tuyệt” mà giá chỉ 30 đô.

Thứ hai, chai “Chateaux de St. Jean” năm 1999 (Cabernet Sauvignon) ở Somona (bắc Cali) nhưng giá 70 đô (giá gấp đôi chai trước).

Thứ ba, chai Castello Banfi năm 1997 của Ý Đại Lợi, giá 50 đô.

Chai thứ tư, Pine Ridge, năm 1999 (bắc Cali) giá 60...

Chai thứ năm, . . . chai thứ sáu. . .v.v

Chai thứ chín lại từ “Chateau neuf-du-Page”. Chai La Nerth năm 2000 giá 38.

Cuối cùng thứ 10, chai Saint Julien sản xuất tại tỉnh Bordeaux mắc tiền nhất 82 đô.

Thưa các bạn, đánh giá rượu Vang ngon hay không cũng tùy thuộc vào “taste” của mỗi người. môi trường, và túi tiền của các bạn.

thơ



NHỚ EM

*Có phải hôm nay trời thu lành lạnh
Ngồi nhớ em, nghe thoảng nỗi cô đơn
Anh đã biết, gặp em, đời sẽ khác
Nên sáng nay thơ thần chẳng làm gì
Có ai hiểu được, yêu là thương nhớ
Mà từng giây, từng phút ngóng đợi chờ
Để được nhìn gương mặt đầy thương mến
Và gọi tên yêu dấu hỏi em ơi
Em có biết khi đêm về thao thức
Nhớ làm sao buổi trưa mình hẹn hò
Ngày thật vui bao nỗi niềm vui sướng
Sao chóng qua rồi ta lại chia tay
Anh nhớ mới đêm nào nơi tiệc cưới
Ngồi kể em anh mơ mộng ngày mai
Hai chúng mình sẽ có ngày như thế
Chẳng biết em có nghĩ vậy hay không?
Anh ngồi đây nhung nhớ nên nghĩ quẩn
Quá vội vàng anh sợ em giận anh
Nhưng thật sự là con tim nghĩ vậy
Nói làm sao hết được nỗi lòng này
Đối với anh em như vì sao sáng
Chiếu trong tim ngợi sáng một tình yêu
Thật cảm ơn em, đời là hạnh phúc
Cho anh xin gửi tặng một đoá hồng.*

Nguyễn Văn Thái