

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