

10 ĐIỀU CẦN BIẾT VỀ RƯỢU VANG

Nguyễn Minh Hải - GV Khoa Du lịch

Rượu vang ngày càng quen thuộc trong đời sống ẩm thực của người Việt. Thức uống có men quấy rữ này xuất hiện ngày càng nhiều trong bữa ăn gia đình cũng như trên những bàn tiệc sang trọng. Thế nhưng, không phải ai cũng biết rõ về chúng. Dưới đây là 10 câu hỏi mà nhiều người vẫn thường băn khoăn về loại thức uống bổ dưỡng này (bổ dưỡng với điều kiện đừng lạm dụng).

1. Có người hỏi tôi: Anh ấy được mời đến một buổi tiệc mà những người tham dự đều rất sành về rượu. Thế nhưng, anh ấy lại không hiểu lắm về lĩnh vực này. Vậy khi đến đó, anh ta phải làm thế nào để không bị lạc lõng và cũng không bị coi là "múa rìu qua mắt thợ"?

Đáp: Chẳng có gì khủng khiếp hơn khi lạc vào thế giới không phải của mình. Nhưng bạn cũng không cần phải lo lắng quá. Hãy tham gia câu chuyện của họ với một thái độ khiêm tốn, học hỏi, đừng nói những gì mà bạn không chắc chắn. Mỗi loại nho có một hương vị riêng, tùy thuộc vào môi trường trồng trọt. Tuy nhiên, bạn nên nhớ những điểm chính: California Chardonnay có vị bơ với một chút hương trái cây nhiệt đới, New Zealand Sauvignon Blanc mang hương có thoảng chút mùi quả lý gai và trái cây họ cam, chanh. Burgundy Pinot Noir phẳng phất mùi hương cherry đậm đặc cùng hương của nấm. Australian Shiraz thì dậy mùi tiêu và các loại hoa quả có màu đen.

2. Làm thế nào để phân biệt được những quốc gia thuộc nhóm "New World" (Thế giới mới) và "Old World" (thế giới cũ) trong ngành sản xuất rượu vang?

Đáp: Nguyên tắc rất đơn giản. Những nước sản xuất rượu nằm trong nhóm Old World thường là những quốc gia ở châu Âu. Các nước thuộc nhóm New World thường là những nước như Úc, Chi-lê, Nam Phi và Argentina. Hiện nay có một thuật ngữ mới "New Latitude" để gọi các nước bắt đầu tham gia vào lực lượng sản xuất rượu vang của thế giới. Đó là các nước Brazil, Ấn Độ, Trung Quốc, Bali và Thái Lan.

3. Làm thế nào để chọn được loại rượu thích hợp và vừa túi tiền cho buổi tiệc của bạn?

Đáp: Nếu bạn không dư dả tiền bạc thì có thể chọn những loại rượu do Chi-lê, Nam Phi hoặc Úc sản xuất.

4. Các nhãn hiệu rượu của Pháp quá phức tạp...

Đáp: Đó là bởi vì trên nhãn của phần lớn các loại rượu Pháp (ngoại trừ rượu Alsace), cung cấp thông tin chi tiết về nhà sản xuất rượu và loại nho dùng để làm rượu. Ví dụ, bạn sẽ tìm thấy tên loại nho Pomerol hoặc Pessac - Leognan trên nhãn rượu Bordeaux. Tại sao lại như vậy? Lý do là người Pháp tin rằng nho chỉ là một trong những nhân tố có ảnh hưởng đến chất lượng của rượu vang.

5. Có cách nào đơn giản để nhận biết được rượu vang Pháp?

Đáp: Rượu Bordeaux phần lớn được sản xuất từ sự kết hợp của các loại nho trồng ở các vùng Cabernet Sauvignon, Merlot và Cabernet Franc. Còn rượu Burgundy được làm từ nho của một trong hai vùng Pinot Noir hoặc Chardonnay. Nếu muốn biết chất lượng của rượu, bạn hãy tìm thông tin phân loại rượu (thuộc loại Grand Cru hoặc Premier Cru chẳng hạn) trên nhãn chai.

6. Làm thế nào mua được chai rượu vang phù hợp để tặng sếp hoặc bà mẹ chồng khó tính?

Đáp: Hãy tìm hiểu thông tin về nơi sản xuất rượu để tặng thêm ý nghĩa món quà của bạn. Một chai rượu của các hãng sản xuất nổi tiếng dành cho phụ nữ như loại Baroness của Chateau Mouton - Rothschild sẽ là một lựa chọn thông minh khi tặng mẹ chồng.

Trường hợp sếp của bạn thích những loại rượu quý hiếm thì hãy mua tặng ông ta loại Harlan Estate, Screaming Eagle. Các

loại rượu đặc biệt của Bordeaux như Petrus hoặc Cheval Blanc là những lựa chọn tuyệt vời.

7. Làm thế nào để chọn được loại rượu cho buổi hẹn tại một nhà hàng sang trọng?

Đáp: Lướt qua danh mục rượu dài đẳng đặc của nhà hàng quả thật rất đau đầu. Đừng vì ngần ngại mà không tìm sự hỗ trợ của người quản lý rượu tại nhà hàng. Họ sẽ tư vấn loại rượu ngon và phù hợp với túi tiền của bạn.

8. Loại nho (tuỳ năm hoặc nơi trồng) có phải là yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng rượu?

Đáp: Nếu năm nào trời mưa nhiều thì nho sẽ chứa nhiều nước và giảm lượng đường. Mưa tầm tã suốt một thời gian dài có thể gây ra một số căn bệnh cho cây nho và gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng rượu sản xuất. Đặc biệt, những chai rượu Bordeaux của những năm thời tiết đẹp như năm 2000 và 2005 có giá rất cao.

9. Sách hướng dẫn xếp loại rượu có đáng tin cậy?

Đáp: Hệ thống xếp loại rượu phổ biến nhất là của Robert Parker, nhà phê bình rượu nổi tiếng nhất thế giới. Vì thế, nếu được ông cho 100 điểm có nghĩa là hãng rượu đó có quyền đẩy giá bán lên.

Tuy nhiên, bạn hãy nhớ rằng dù loại rượu đó được đánh giá bao nhiêu điểm cũng chưa chắc sẽ hợp khẩu vị của bạn. Bạn chỉ nên dùng những hệ thống xếp loại rượu như một tài liệu tham khảo. Vì thế, bạn không thích loại rượu được đánh giá cao trong bảng xếp hạng không có nghĩa là khẩu vị của bạn có vấn đề.

10. Rượu đỏ được làm từ nho đỏ, rượu trắng làm từ nho trắng. Điều đó có đúng không?

Đáp: Không hoàn toàn như vậy. Rượu trắng có thể được làm từ cả hai loại nho: nho trắng và nho đỏ. Khi nho đỏ dùng cả vỏ nhưng nếu tước bỏ phần vỏ thì rượu có màu trắng. Ví dụ điển hình là Pinot Noir, một loại vang trắng nhưng sản xuất từ nho đỏ.

Trên đây là những hiểu biết cơ bản trên về rượu vang, hi vọng nó có thể sẽ giúp mọi người có thêm sự chọn lựa trong việc tìm kiếm cho mình một chai rượu vang ưng ý, góp phần làm phong phú hơn cho bữa ăn của gia đình Việt./.