



Embassy of the Kingdom of Belgium
in **Hanoi**

Hanoi Towers – 9th Floor
49 Hai Ba Trung
Hanoi
Tel. : +84 4 3 934 61 77/78/79
Fax : +84 4 3 934 61 83
E-Mail : hanoi@diplobel.fed.be
CD E-mail : coop.hanoi@diplobel.fed.be
www.diplomatie.be/hanoi

THÔNG CÁO BÁO CHÍ Lễ hội bia Bỉ đầu tiên tại Việt Nam

Đại sứ quán Bỉ trân trọng thông báo Lễ hội bia Bỉ sẽ được tổ chức lần đầu tiên tại Việt Nam vào tối Thứ sáu, ngày 3 tháng 10 năm 2014 tại American Club (21 Hai Bà Trưng, Hà Nội).

Lễ hội do Đại sứ quán Bỉ, Beluxcham, AB InBev – tập đoàn sản xuất bia hàng đầu thế giới có trụ sở ở Bỉ, và ba công ty nhập khẩu bia Bỉ trong nước là Beer Plaza, SBB và My Way đồng tổ chức. Đây là một lễ hội phi lợi nhuận.

Bia Bỉ nổi tiếng trên thế giới với chất lượng tuyệt hảo và sự đa dạng. Lễ hội bia Bỉ cũng nổi tiếng không kém và là một phần quan trọng của văn hóa bia Bỉ. Các lễ hội bia diễn ra quanh năm tại nhiều địa phương khác nhau của nước Bỉ. Đây là cơ hội để các nhà sản xuất bia và những người sành bia chia sẻ niềm đam mê và trao đổi về các sản phẩm bia. Ở Bỉ, bia không chỉ đơn giản là một đồ uống mà đó là một phần quan trọng của đời sống xã hội, văn hóa và truyền thống. Rót bia và uống bia là một nghệ thuật với những quy tắc chặt chẽ. Nước Bỉ đã nổi tiếng với các loại bia đặc biệt từ thời Trung cổ, khi các nhà tu nấu bia từ lúa mạch, các loại cỏ đặc biệt và cây hoa bia. Hiện nay, Bỉ có trên 2500 loại bia, từ bia màu vàng nhạt tới màu sẫm, ngọt tới đắng và chua, do hơn 120 nhà sản xuất bia nấu. Bia Bỉ được yêu thích trên toàn thế giới vì sự đa dạng, hương vị và nét đặc trưng. Tháng 4 năm 2014, Bỉ đã nộp hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận bia Bỉ là di sản văn hóa thế giới.

Đại sứ quán Bỉ và các đơn vị đồng tổ chức lễ hội hân hạnh giới thiệu một phần văn hóa Bỉ thông qua Lễ hội Bia Bỉ lần đầu tiên ở Việt Nam. Tại lễ hội, các bạn sẽ có cơ hội hiểu biết hơn về bia Bỉ, sự đa dạng, nét độc đáo và chất lượng tuyệt hảo của bia Bỉ. Các bạn có thể thưởng thức nhiều loại bia khác nhau, bao gồm cả các loại bia hoa quả và bia nồng độ nhẹ dành cho nữ giới, tìm hiểu quy trình làm bia được truyền từ nhiều thế hệ, điều làm nên sự khác biệt của bia Bỉ, và tham gia các trò chơi vui nhộn của Bỉ, thưởng thức nhạc jazz và nhiều hoạt động khác.

Lễ hội sẽ diễn ra từ 6 giờ tối Thứ sáu, ngày 3 tháng 10 năm 2014. Có thể mua vé tại cửa hoặc gọi số 0974677754/ 04 35190808 với giá hợp lý: 250000 VND nếu mua trước 27 tháng 9 và 300000 VND nếu mua sau ngày đó hoặc tại cửa. Vé bao gồm ba chai bia miễn phí.

Các bạn có thể đọc thêm thông tin về lễ hội bia Bỉ và bia Bỉ trong phụ lục đính kèm thông cáo này.

Để biết thêm thông tin cho các bài đăng báo, xin mời liên hệ:

Cô Lê Thị Lan Hương
Đại sứ quán Bỉ
Tầng 9, 49 Hai Bà Trưng, Hà Nội
ĐT: 84-4-3 9 346 177 / 78
E-mail : thilanhuong.le@diplobel.fed.be

Bia Bỉ và niềm vinh quang

“Không quốc gia nào (kể cả những nước có nhiều nhà máy bia hơn) lại có được sự đa dạng, cá tính, phong cách riêng và màu sắc bia như vậy. Cũng không có quốc gia nào lại trình bày bia đẹp như vậy. Các nhà máy bia Bỉ thường sử dụng các chai sâm-panh có nút lie và dây, và mỗi loại bia có một loại ly riêng, từ ly flute (thon và cao) đến ly snifter (thấp và bầu) và ly chalice (to và bầu).” – Michael Jackson (Chuyên gia về bia)

Bia ở Bỉ

Bia là một phần quan trọng của văn hóa Bỉ. Bỉ liên tục có các lễ hội bia, trung bình khoảng một tuần một lễ hội trong suốt năm. Các lễ hội này thường diễn ra vào ngày nghỉ cuối tuần và là nơi để các chuyên gia về bia và những người thích bia đến để thưởng thức nhiều loại bia Bỉ khác nhau. Đôi khi, lễ hội diễn ra trong nền nhạc do các ban nhạc trẻ của Bỉ biểu diễn, tiếng nhạc không quá ồn ào nhưng cũng đủ khiến bạn muốn nhún nhảy theo điệu nhạc. Người ta cũng tổ chức các chuyến tham quan các nhà máy bia ở gần đó. Lễ hội bia là cơ hội để những nhà sản xuất bia trong vùng chia sẻ niềm đam mê và sản phẩm của họ với mọi người.

Một ví dụ về một lễ hội bia được yêu thích là “Kỳ nghỉ cuối tuần dành cho Bia Bỉ”. Lễ hội được Hiệp hội Quốc gia các Nhà máy Bia của Bỉ tổ chức ở Brussels. Ngoài bia, sự kiện chính ở lễ hội là phong tước hiệp sĩ cho những người có nhiều đóng góp cho bia. Những người nhận vinh dự này có thể bao gồm cả những công ty xuất khẩu bia và các nhà báo. Vì thế, Bỉ không chỉ có các chuyên gia về bia, mà còn có các Hiệp sĩ Bia. Một ví dụ khác về lễ hội bia là Lễ hội Bia Zythos, được tổ chức ở Leuven. Lễ hội này tập trung vào kiến thức hơn là giải trí. Những người tham dự lễ hội có thể khám phá 100 gian hàng giới thiệu cả bia Bỉ và bia nhập khẩu. Trong lễ hội này, họ sẽ không chỉ thưởng thức nhiều loại bia, mà họ còn biết được nhiều điều về những loại bia mà họ đang uống.

Người Bỉ thích chia sẻ văn hóa và hiểu biết của họ về bia Bỉ. Nếu được hỏi, bất kỳ một người Bỉ nào cho dù biết rất ít về bia cũng sẽ rủ rỉ vào tai bạn vô khối câu chuyện và thông tin về bia. Không có gì ngạc nhiên khi nhiều người Bỉ đã trở thành các chuyên gia về bia nếu bạn biết rằng Thánh Bia – Thánh Gambrinus, tình cờ được chôn cất ở Brussels ngay cạnh Nhà cho những Người Sản xuất Bia.

Hơn nữa, không có bia Bỉ thì người Bỉ không những không có những đồ uống ngon ở các lễ hội âm nhạc hay các giải đấu bóng đá, mà người Bỉ cũng sẽ có ít cơ hội tổ chức các sự kiện này hơn. Thực tế là tất cả các sự kiện này nhận được nhiều tài trợ của các công ty bia.

Ngoài ra, kiến thức cụ thể về quy trình làm bia được truyền miệng từ thế hệ này qua thế hệ khác hoặc trong các trường học về sản xuất bia. Nước Bỉ là nước đầu tiên mở một trường học về sản xuất bia. Hơn nữa, uống bia là một phần của cuộc sống hàng ngày không chỉ đối với người lớn mà đối với cả sinh viên và bia có mặt ở mọi lễ hội chẳng hạn các sự kiện thể thao và những ngày lễ đặc biệt. Bia Bỉ dần có mặt ở khắp mọi nơi ở nước Bỉ: trong các quán cà-phê, viện bảo tàng, và các nhà hàng cao cấp. Trong thực tế, ẩm thực cũng xoay quanh bia Bỉ và kết hợp một loại bia cụ thể với đồ ăn của bạn đã trở nên quan trọng như là lựa chọn đúng loại rượu vang. Cuối cùng, các sáng tạo nghệ thuật đã được sáng tác về bia và uống bia: các bài hát, đồ họa, trang trí, v.v. và uống bia đúng cách được coi là một nghệ thuật.

Sự đa dạng

Có hơn 2500 loại bia Bỉ khác nhau. Cả một nền văn hóa về bia đã được phát triển từ một đất nước chỉ với diện tích 30,528 km². Vì thế, hiểu biết về các loại bia Bỉ khác nhau là rất quan trọng để hiểu về bia Bỉ.

- Golden Lagers:

Loại bia lager vàng được ưa chuộng nhất có lẽ là Stella Artois and Jupiler, xuất xứ từ vùng Bohemia.

- Dòng bia Lambic:

Jackson miêu tả bia Lambic như là bia thành công nhất của tất cả các loại bia trên thế giới. Đặc biệt là đối với vùng Brussels, dòng bia này đạt được độ chất nhờ thành phần có ít nhất 30% lúa mì nguyên chất ngoài mạch nha (Ví dụ: Faro, Geuze)

- **Bia nâu:**
Loại bia này, với sự pha trộn của vị ngọt giống caramen và vị chua, được làm qua một quy trình ủ bia trong vài tháng. Mùi vị và độ chua khiến bia nâu rất phù hợp với món bò hầm của vùng Flanders. (Ví dụ Gouden band).
- **Bia đỏ:**
Bia đỏ giàu tính acid hơn, màu đỏ, có nhiều điểm giống bia nâu, khác một chút là bia đỏ thường được lọc và khử trùng. Độ chua khiến bia đỏ rất dễ hợp với đồ ăn (ví dụ: Rodenbach).
- **Bia trắng:**
Loại bia này thường được làm với lượng lúa mì nguyên chất và mạch nha như nhau, cộng thêm vị hạt rau mùi đất và vỏ cam khô. Tên gọi này là vì màu nhợt hình thành trong quá trình ủ men hoặc vì các loại bia này thường không được lọc, và vì thế hơi đục. Khó lọc bia làm từ lúa mì hơn bia làm từ lúa mạch. (Ví dụ: Hoegaarden).
- **Bia Trappists:**
Thuật ngữ “bia Trappist” chỉ được dùng để nói đến bia được sản xuất trong một tu viện dòng Trappists, một trong những dòng tu nghiêm ngặt nhất. Họ tuyệt đối tuân theo quy tắc dòng Xi-tô. Còn lại chưa tới mười loại bia Trappist ở Châu Âu, trong đó sáu loại ở Bỉ. (Ví dụ: Orval, Chimay, Rochefort, Westmalle, Achel, Westvleteren).
- **Bia Abbey:**
Thuật ngữ này dùng để chỉ các loại bia mạnh, giống một số loại bia Trappist nổi tiếng, nhưng không được làm trong các tu viện. Bia Abbey gồm các loại bia như Duvel vàng hay Maredsous.
- **Bia Deus** được làm ở **Buggenhout**, được ủ bằng men sâm-panh, và sủi tăm khi rót vào ly flute.¹

Lịch sử

Sự đa dạng của bia Bỉ đã bắt đầu như thế nào? Bia Bỉ xuất hiện lần đầu tiên vào thời kỳ Trung Cổ và chịu ảnh hưởng bởi văn hóa Pháp và Đức. Người Pháp đã mang tới phong cách sáng tạo bằng việc trộn mọi thành phần với nhau và người Đức đã chắt lọc để xác định được những thành phần quan trọng để làm ra bia chất lượng cao. Sau đó, người Bỉ thừa kế lại trí tưởng tượng của người Pháp và Bỉ có hơn 2500 loại bia khác nhau và vượt các chuẩn mực làm bia chất lượng cao của Đức. Vì thế, không có gì khó hiểu khi cả thế giới đều yêu thích bia Bỉ bởi sự đa dạng và chất lượng cao.

Một số người nói rằng bia Bỉ thành công là nhờ ba yếu tố: địa lý, ảnh hưởng của Thiên chúa giáo và thuế.

Địa lý được coi là yếu tố quan trọng vì Bỉ nằm trên vành đai bia trải dài suốt phía Bắc Châu Âu. Vành đai bia có nghĩa là thời tiết quá lạnh để trồng nho. Vì thế, người Bỉ phải trồng những thành phần chính để làm bia: lúa mạch và hoa bia. Tuy nhiên, cách đây rất lâu, khi khí hậu ấm áp hơn, rượu vang đã từng được sản xuất trên đất Bỉ và có thể nhận thấy ảnh hưởng của việc sản xuất rượu vang trong ủ men tự nhiên của dòng bia lambic (anh đào, v.v), làm già bia trong các thùng rượu (Petrus Old Brown, ...), ủ men lần hai trong chai (Piraat, Sara, Hommel Ale, ...) và cách làm bia của các tu viện Thiên Chúa giáo (Augustijn, Bornem, ...). Ngoài ra, nước chất lượng cao đã tạo cho bia Bỉ sự khác biệt với bia của các nước khác trên vành đai bia, vì nó làm ra bia có vị ngon hơn.

Đối với ảnh hưởng của Thiên Chúa giáo, Giáo hội đã cho phép các tu viện vùng Flanders làm và bán bia cho du khách vì bia nồng độ cồn thấp thường vệ sinh hơn nước uống lúc đó.

Cuối cùng, thuế đã có vai trò quan trọng vì người Bỉ đã tuyên bố độc lập tách khỏi Hà Lan vào năm 1830 để tránh thuế cao đánh vào bia và họ đã không thể mua rượu vang Pháp vì thuế nhập khẩu cao.

Tuy nhiên, điều đã thực sự quyết định đến tương lai của bia là công trình nghiên cứu của nhà bác học người Pháp Louis Pasteur vào năm 1880. Vị bia do quá trình lên men quyết định, hay

¹ Michael Jackson, Những loại bia tuyệt vời của Bỉ, Hiểu biết về phong cách bia, <http://www.beerhunter.com/documents/19133-000214.html>.

nói một cách khác, trong quá trình các tế bào men chuyển hóa đường thành cồn. Trước công trình nghiên cứu này của Louis Pasteur, vì không biết điều này nên người ta không chủ động quyết định được vị bia. Louis Pasteur đã khám phá ra sự tồn tại của các loại nấm men khác nhau và rằng không phải loại men nào cũng làm ra được bia ngon. Thế là người ta đã tiến hành chọn lọc và các nhà sản xuất bia bắt đầu tự làm men. Vào đầu những năm 1890s, Louis Pasteur cũng đã phát hiện ra khả năng bảo quản đồ uống bằng cách đun nóng chúng ở nhiệt độ 70 độ C. Quá trình này gọi là khử trùng và làm mất khả năng hoạt động của vi sinh vật, cho phép bảo quản bia trong thời gian dài hơn. Quá trình này đã cho phép người Bỉ sản xuất những chai bia đầu tiên, trong khi trước đó thì bia chỉ có thể đựng trong các keg bia.

Không có Louis Pasteur, sản xuất bia vẫn chỉ là công việc trông chờ vào may rủi và ngành sản xuất bia Bỉ có thể đã không phát triển thịnh vượng như vậy vào những năm 1900 với 3200 nhà máy bia.

Ngày nay

Ngày nay, mặc dù bia Bỉ không còn được phát triển như trước, loại đồ uống ngon này vẫn thành công. Lý do của thành công đó là gì? Đó chính là mùi vị và sự độc đáo.

Bia Bỉ sẽ làm cho vị giác của bạn thăng hoa. Bia Bỉ có nhiều loại mùi vị khác nhau bao gồm cả bia hoa quả, bia chua đến bia ngọt, và với hơn 2500 loại bia được sản xuất trong 120 nhà máy, gần như với mỗi loại mùi vị lại có một loại bia.

Tiếp theo là sự độc đáo của bia Bỉ. Có thể hiểu được điều này vì Bỉ là một đất nước với ba ngôn ngữ, vùng miền và văn hóa khác nhau. Và giống như trang phục phù hợp với tính cách mỗi người, mỗi loại bia Bỉ có một loại ly riêng. Không có hai loại bia Bỉ nào giống nhau.

Để khuyến khích cho bia Bỉ, các quán cà-phê truyền thống của Bỉ cũng bán bia Bỉ và mang lại không gian uống bia độc đáo ở khắp nước Bỉ.

Một dự án đã bắt đầu vào năm 1992 để tạo ra những quán cà-phê Bỉ ở nước ngoài và được coi như Đại sứ cho nền văn hóa và bia Bỉ. Người phụ trách dự án này, Luc Bastiaensen, đã từng nói *“Bỉ có nhiều sản phẩm bia khác nhau và mỗi loại lại có ly riêng. Bia được phục vụ theo cách riêng, ở nhiệt độ thích hợp và với độ bọt đẹp mắt. Đó là nền văn hóa mà chúng tôi mong muốn giới thiệu với các nước trên thế giới...”* Dự án đã mở quán cà-phê đầu tiên vào năm 1997 ở Hà Lan và ngày nay có khoảng 50 quán như vậy ở các nơi trên thế giới. Mỗi quán cà-phê đã giữ tinh thần văn hóa Bỉ và mỗi quán có những cái tên độc đáo: Belle Vue ở Ukraine, Epoque và Oostende ở Australia...

Bỉ xuất khẩu 60% lượng bia sản xuất ra, trong khi đó vào những năm 1990, chỉ 20% bia Bỉ được xuất khẩu. Năm 2012, có tới 9 triệu héc-tô lít bia được xuất khẩu sang các nước khác của Liên minh Châu Âu (chủ yếu sang Pháp, Đức và Hà Lan) và 2.6 triệu héc-tô lít được xuất khẩu sang các nước khác, chủ yếu là Mỹ, Nhật Bản và Canada.

Ngày nay, bia Bỉ vẫn còn là một phần quan trọng của văn hóa và kinh tế Bỉ. Ý nghĩa biểu tượng của bia Bỉ được thể hiện trong việc bia Bỉ có thể trở thành di sản văn hóa và hồ sơ xin công nhận bia Bỉ là di sản văn hóa đã được gửi tới UNESCO vào tháng 4 năm 2014.

Vậy điều gì tạo nên sự khác biệt cho bia Bỉ? Đơn giản là: mọi thứ.

“Tôi hay đi dạo và ai đó đi đến bắt tay tôi và nói: chào ông, ông đã giới thiệu cho tôi bia Bỉ thật khác lạ và kể từ đó thì cuộc sống của tôi luôn có những điều mới lạ”- Michael Jackson