

## RƯỢU VANG



Hơn 50 quốc gia trên thế giới trồng nho và sản xuất rượu nho (Wein, Wine, Vin), người Việt gọi là rượu vang. Sản xuất rượu phải chọn giống nho thích hợp theo Thổ nhưỡng và thời tiết, trong năm nắng ấm ít nhất 1500 giờ, lượng nước mưa khoảng 500 ml, độ khoáng chất đầy đủ dinh dưỡng và ánh sáng đều cho

cả vườn nho. Chủ vườn chăm sóc từng luống nho rất cẩn thận và theo dõi để biết khi nào có thể thu hoạch một cách tốt nhất để rượu vang sẽ có phẩm chất thơm ngon.

*Các quốc gia trồng nho và sản xuất rượu nhiều nhất thế giới là:*

-Tây Ban Nha (Spanien) vùng La Mancha trồng nho khoảng 450.000 Hektar/hectare (1 ha = 10.000m<sup>2</sup>) vườn nho và các khu vực khác có diện tích tổng cộng 1,4 triệu ha. Sản xuất các loại rượu vang có phẩm chất được công nhận nguồn gốc: Denominación de Origen (DO) và Denominación de Origen Calificada (DOCa)

-Ý (Italy) có lịch sử lâu đời từ 2200 năm thời đế quốc La Mã, (1) hơn 20 vùng rộng lớn trồng nho tổng số diện tích hơn 1 triệu ha. Các loại rượu được công nhận: Denominazione di Origine Controllata (DOC) và Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

-Pháp (Frankreich) vùng Midi với hơn 400.000 ha vườn nho, khu vực này lớn nhất là vùng đồi của Langwedoco-Roussillon là 260.000 ha. Ở vùng trồng nho làm Champagne, cây nho muốn tồn tại được phải sống qua thời kỳ băng giá và tuyết lạnh, nhờ đất có đá vôi là chất lọc tốt, nhiều khoáng chất nên cây nho từng sống qua mùa đông băng giá đều có những trái nho thượng hạng. Pháp nổi tiếng là vùng Bordeaux- St- Émilion, Côtes du Rhône, diện tích tổng cộng 900.000 ha, Merlot là giống nho đỏ hảo hạng nhất được trồng tại Bordeaux bên dòng Marne, kể đến là nho Cabernet, Sauvignon. Các loại rượu có phẩm chất khác nhau được công nhận như: Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS, Appellation Contrôlée (AC); chỉ có loại Die Appellation d'Origine Controlée (AOC) nổi tiếng ngon. Ở Paris có viện nghiên cứu về rượu vang: Institut Natinal des Appellation d' Origine des Vins et Eaux de Vie (INAO),

-Mỹ đất rộng thời tiết nóng từ thế kỷ thứ 16 người ta tìm được nho rừng hoang dã ở phía đông, sau đó họ nhập nho giống từ Âu Châu về trồng nhiều vườn nho ở Cali phần lớn sản xuất tại thung lũng Napa và Sonoma. Vùng Napa gần San Francisco có hơn 300 cơ sở sản xuất rượu vang (wineries/ Welcome to this world famous wine growing region). Theo tài liệu thì năm 1851, Jean-Louis Vignes người vùng Bordeaux mang 40.000 cây nho nhập từ Pháp và sản xuất 120.000 lít rượu/năm. Năm 1852, Charles Lefranc thành lập vườn nho Almaden. Năm 1854, John Patchett trồng vườn nho đầu tiên tại thung lũng Napa và vườn nho ngon nhất của nước Mỹ ra đời. Năm 1857, Agoston Haraszthy trồng vườn nho đầu tiên tại Sonoma (vùng gần Napa). Ông cũng là cha đẻ của nghề trồng nho hiện đại tại California. Các tiểu bang khác cũng trồng nho: Washington, Oregon, New York, Virginia, Texas, Pennsylvania, Ohio River, Ontariosee, Michigan và Missouri.

Rượu vang ở Mỹ được chia làm 2 loại: giống nho chính (varietal) và với giống nho pha (generic). Rượu vang với giống nho chính như: Chardonnay, Cabernet, Sauvignons, Pinot noir, Zinfandel, Chenin blanc, Gewuerztraminer, Riesling... Loại nho pha thường được đặt tên theo màu sắc như: Rose hay được đặt theo các vùng hoặc địa phương sản xuất ra như Burgundy, Sherry, Rhine... Năm 1978, Mỹ ban hành luật về “xuất xứ rượu vang” AVA (American Viticultural Area).

Luật AVA của Mỹ quy định:

- Rượu vang phải làm từ giống nho in trên nhãn chai.
- Rượu trong chai phải làm từ những cây nho trồng theo tiêu chuẩn AVA
- Rượu vang phải làm từ nho được hái trong năm thu hoạch in trên nhãn chai.



Nước Đức có diện tích trồng nho/Weingarten (Weinbau) của 13 vùng tổng số là 105.340 Hektar/hectare nhiều nhất là vùng Rheinhessen 27.000 ha. Rượu vang ở Đức có hai loại phẩm chất ngon đặc biệt được công nhận

đúng theo qui định luật sản xuất. Luật rượu vang Đức (WeinG 1994) chia các loại rượu vang Đức thành 4 loại chỉ dựa trên hàm lượng đường cần thiết (theo tiêu chuẩn Oechsle) phải qua quá trình của cơ quan kiểm nghiệm (Qualitätsweinprüfung) nguồn gốc của rượu được phân loại, hàm lượng cồn tối thiểu, màu sắc, mùi hương vị và sự hòa hợp đặc biệt của từng giống nho, khu

vực trồng và thu hoạch theo từng vụ mùa. Thì được công nhận theo qui định là rượu có phẩm chất ngon nơi trồng và sản xuất/ Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete viết tắt (QbA) và vang thượng hạng/die Qualitätsweine mit Prädikat (QmP). Cùng các loại: Landwein, Tafelwein bắt buộc phải ghi rõ trên nhãn chai wein.

Các giống nho của Pháp trồng ở Rheinhessen, Pfalz, Baden là: Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet, Sauvignon, Merlot ... Giống nho Merlot được hái sớm hơn giống nho Cabernet Sauvignon vì có vỏ mỏng được hái sớm từ trên cây nên quá trình ủ nho cũng mau hơn các loại nho khác. Khi giống nho Merlot chưa chín thì có hương vị của dâu đen (Black Cherry) và khi chín mọng thì hương vị có mùi mận ngọt (Sweet Plum).

Rượu vang của các quốc gia như: Bồ Đào Nha (Portugal), Áo, Thụy Sĩ, Nam Phi (South Africa), Argentina, Úc, Chile, Tiệp ... cũng nổi tiếng thế giới

### Chế biến rượu vang.

Nước cốt nho phải đạt tối thiểu 125 độ Oechsle, đây là một loại rượu vang thượng hảo hạng, quý hiếm của Đức. Oechsle được đặt tên theo nhà phát minh Ferdinand Oechsle là thước đo trái chín, đo trọng lượng đường của nho thời gian cuối hè sang thu, các chủ nông trại cùng nhân viên cơ quan kiểm định đi kiểm nghiệm các cánh đồng nho, đo hàm lượng đường để thẩm định độ chín của nho để có thể xác định được tỷ trọng của nước cốt qua đơn vị độ Oechsle. Với thông số này các nhà làm rượu có thể tính trước được lượng alcohol. Thí dụ nước cốt có tỷ trọng là 1080 g/l sẽ có 80 độ Oechsle, sau khi lên men hoàn toàn loại rượu này sẽ chứa khoảng 80 g alcohol tinh chất trong 1 lít rượu. Bí mật của các nhà chế rượu để tạo nên những loại vang đa dạng của các loại, nhưng phải theo đúng luật sản xuất. Mỗi quốc gia đều có luật để bảo vệ, an toàn thực phẩm cho thương hiệu rượu vang của họ bán ra thị trường thế giới.

Trocken/ chất: rượu lên men hàm lượng đường tối đa 9 g/l.

Halbtrocken/chát dịu: có lượng đường gấp đôi cho đến 18 g/l.

Lieblich/dịu: hương vị ngọt lượng đường trên 18 g/l đường, tối đa 45 g/l.

Rượu vang sủi bọt (Sekt, Champagne):

Extra Brut hay Brut de Brut lượng đường từ 0 - 6 g/l đường.

Brut: có lượng đường dưới 15 g/l.

Extra Trocken (Extra sec, Extra Dry): lượng đường từ 12 đến 20 g/l.

Trocken (Sec, Dry): lượng đường từ 17 đến 35 g/l.

Halbtrocken (Demi-sec): lượng đường từ 35 đến 50 g/l.

Lieblich (Doux): lượng đường trên 50 g/l.

Các loại nho được ép làm rượu tùy theo thời gian vụ mùa có độ Oechsle khác nhau



Kabinett: là nho chín mọng từ 73 độ (Oechsle) trở lên

Spätlese: nho chín mọng hái trễ mùa từ 85 độ trở lên

Auslese: nho được chọn lọc từ những lứa hái trễ từ 95 độ trở lên

Beerenauslese: nho chọn lựa hái lúc chín gần khô, từ 125 độ trở lên

Trockenbeerenauslese: từ những chùm nho chín trong trạng thái khô héo, từ 150 độ trở lên. Rượu nho hảo hạng có thể đạt đến 200 độ Oechsle. (*hình vườn nho vào mùa thu lá vàng, đỏ*).

Rượu vang đỏ được làm từ những loại nho đậm màu nho đỏ hoặc đen khác nhau. Vang đỏ thường có màu đậm pha trộn giữa màu đỏ, đen và tím. Quá trình làm rượu vang đỏ thì vỏ nho cũng được nghiền nát ra nước ép rồi lên men (ủ) thành rượu. Rượu đỏ ủ chưa đủ thời gian thường chứa nhiều tannin. Theo thời gian tannin giảm bớt và hòa quyện hài hòa với các thành phần khác của rượu chính vì vậy rượu vang đỏ thường để ủ lâu hơn rượu vang trắng.

### Băng Tuyết/ Eiswein

Loại rượu Eiswein được sản xuất nguồn gốc ở Đức, từ làng Dromersheim,



Bingen am Rhein của tiểu bang Rheinland-Pfalz: mùa đông năm 1830 nhiệt độ  $-22^{\circ}\text{C}$  thời tiết sương mù giữa mùa đông băng đá. Các chủ vườn nho thu hoạch mùa nho trễ, lúc đầu họ nghĩ mùa nho bị hư phải lấy nho làm thức ăn cho gia súc, nhưng họ phát hiện ra nho ngọt tuyệt vời, họ ép nho lúc bị đóng băng đá làm rượu cho mùa Đông "Eiswein", tiếng Việt có thể gọi là "Rượu Nước Đá/ Rượu Tuyết" tiếng Hán - Việt thì "Băng Tửu".

Là là loại rượu hảo hạng đắt giá có phẩm chất hương vị ngọt thơm ngon, từ đó

nhà sản xuất rượu Binger bán ra một loại rượu quý. Cho tới thế kỷ 18 thế giới mới biết đến, từ các nhà sản xuất rượu ở vùng Rheingau (Đức). Đến năm 1962 thì loại rượu tuyệt sản xuất phổ biến ở Châu Âu. Các quốc gia mùa đông có tuyết phủ họ bắt đầu sản xuất loại rượu này từ đó có tên như: Ice wine, Vin de Glaciere...

### Các giống nho trồng tại Đức

Các chủ vườn nho làng Dromersheim ở Đức trồng 75% nho xanh và 25% giống nho đỏ là: Frühburgunder (màu đen), Spätburgunder (vùng Rheingau trồng từ thế kỷ thứ 13). Dornfelder (năm 1955). 30% giống nho trắng Riesling (được trồng từ năm 1463 hơn 644 năm, diện tích cả nước Đức trồng Riesling 49.833 ha nhiều nhất thế giới, Silvaner (năm 1659). Màu xám và trắng là: Burgundy, Chardonnay, Müller-Thurgau (năm 1882) Huxelrebe (năm 1927), Gewürztraminer (năm 1500); Kerner (năm 1929) và Scheurebe (năm 1916) loại nho: Riesling và Gewürztraminer là thích hợp nhất để làm rượu tuyết. Riesling thuộc giống nho trắng, có lớp vỏ dày, nên trái nho bám vững chắc vào cây nho hơn và giữ được trọn vẹn nồng độ đường của nho trong thời tiết lạnh băng giá của mùa đông. Những người yêu thích rượu vang cho rằng nho Riesling làm ra những chai rượu vang trắng ngon bậc nhất thế giới. Gewürztraminer là giống nho đỏ, mặc dù có tên Đức nhưng nguồn gốc giống nho này lại có nguồn gốc từ



Ý (Tyrollean Alps, vùng Alto Adige, Italy), rượu làm từ giống nho này có mùi thơm đặc biệt. Rượu vang đỏ cũng có một số mùi vị đặc trưng như mùi anh đào, mùi nho khô, mùi dâu tây, mùi cam thảo ... Mùa Vọng chợ Giáng Sinh bán rượu Glühwein có nguồn từ thời Trung cổ là rượu nho hâm nóng trong mùa đông. Từ năm 1845 người ta nấu rượu vang đỏ với ít vỏ quế được nướng thơm, theo thời gian thì người ta pha chế nấu thêm như: cam, chanh, hồi, táo... (cùng bí mật nhà nghề cách nấu!), tùy theo số lượng nhiều ít để có hương vị thơm ngon hợp với độ chua, chát, ngọt (được phép

ngoại lệ cho thêm ít đường), nhiệt độ tối thiểu 78 °C, độ cồn từ 7 % đến tối đa 14,5 %.

Các loại rượu vang truyền thống chế biến theo phương pháp „cha truyền con nối“ do quá trình điều chỉnh lên men nhanh hay chậm, ....thường pha trộn các loại nho để tạo ra một hương vị đặc trưng, kỹ thuật sử dụng thùng gỗ sồi, hầm để cất rượu..., cũng như băng tử lúc nho chín được hái bằng tay và thường thì ngay sau lần lạnh đầu tiên (the first frost) của thời tiết hàng năm từ tháng 11 đến giữa tháng Giêng, vào buổi sáng (trước 10 giờ sáng) và nhiệt độ lý tưởng để hái nho phải độ âm -10°C đến -13°C, trái nho đóng băng một cách tự nhiên và mất

đi một phần lượng nước sẵn có, đồng thời lượng đường, lượng acit cũng cô đặc hơn. Nho phải được ép lấy nước ngay trước khi tan đá là những trái nho đã chín hết cỡ đóng băng trên cành. Nho đông lạnh xảy ra trước quá trình lên men. Đường và các chất khác chứa trong nho không bị mất đi, nhưng lượng nước bị cô lại khiến chất nho càng ngọt.

Để sản xuất được băng tửu phải giữ nho chín trên cành càng lâu càng tốt, mỗi giống nho trái chín theo từng vụ mùa khác nhau, giống Riesling phải đến cuối tháng Mười hoặc Mười Một. Cái khó cho việc sản xuất băng tửu phải có „Thiên thời địa lợi“ Chủ vườn phải dùng lưới che để chim khỏi ăn và đợi đợt đông giá đến, họ không dùng kỹ thuật nhân tạo làm đông đá trái nho. Mùa hái nho sớm hay muộn để giữ nho chín trên cành càng lâu càng tốt tùy vùng canh tác, để băng tửu có hạng: QbA, Spätlese, Auslese, Trockenbeerenauslese. Trong thời gian trên nếu thay đổi thời tiết mưa, bảo không có băng tuyết xem như mất mùa! Bởi vậy việc sản xuất băng tửu bị giới hạn, nên rượu rất đắt tiền. Phẩm chất rượu vang đỏ/Rotwein, trắng Weißwein, hồng/ Roséwein ở Đức được phân loại theo vị giác độ ngọt của đường tính Gramm/ lit (g/l) ghi rõ trên chai rượu. Là loại rượu quý hiếm trên toàn thế giới và được đánh giá là một trong những loại rượu vang ngọt tự nhiên. Băng tửu thường bán dưới dạng nửa chai 375ml hay 300ml, loại nổi tiếng sản xuất từ giống nho Riesling của Đức (Bless Ferber Riesling Leiwener Klostergarten 300ml giá bình dân 30€), thưởng thức băng tửu phải ướp lạnh từ 10-12°C. dùng với loại ly thanh nhã và nhỏ để uống loại ly tên là "The Vinum Extreme Ice Wine".

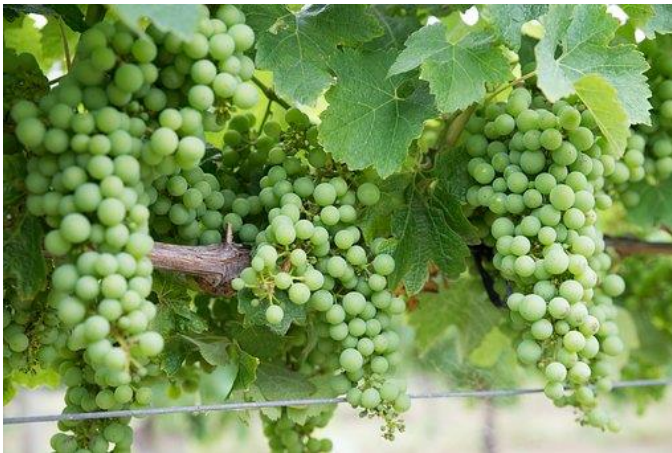


Nước Đức sản xuất băng tửu đầu tiên rồi đến các Quốc gia: Áo (Austria), Luxembourg, Úc (Australia), Tiệp (Czech Republic), New Zealand... cũng sản xuất một số lượng ít băng tửu. Từ năm 1975 Canada là quốc gia sản xuất băng tửu nhất thế giới, vùng gần Niagarafälle trồng giống nho: Vidal Blanc, Chenin Blanc và

Riesling, sản xuất loại rượu thượng hạng, các hãng rượu sản xuất băng tửu phải theo đúng qui định của VQA (Vintners Quality Alliance). Tất cả các nhà trồng nho và hãng làm rượu tuyệt phải ghi danh với VQA. Các nhà sản xuất rượu phải dự cuộc họp về tiêu chuẩn của băng tửu (Icewine Standards Seminar) do VQA tổ chức mỗi năm.

Ở Đức hàng năm ở Bayern/ Bavaria có lễ hội Bier Tháng Mười Oktoberfest thời gian cuối tháng 9 đầu tháng Mười khoảng 15 đến 17 ngày. Họ tuyển chọn một thiếu nữ còn độc thân là con của các hãng Bier làm Münchener kindl mặc áo dòng đen có viền vàng đi diễn hành. Những vùng trồng nho làm rượu cũng có những tuần lễ rượu vang (Weinfest) theo truyền thống, họ chọn một „Weinprinzessin“ Công chúa rượu Vang phải là người còn độc thân, ít nhất là 16 tuổi, không nhất thiết phải là con nhà sản xuất rượu vang. Mỗi 3 năm được tuyển lựa một lần, các cô phải ghi danh và sẽ được một Hội đồng tuyển chọn, nếu được đăng quan làm „Công Chúa Rượu Vang“ sẽ được đào tạo để am hiểu về lịch sử về trồng nho và sản xuất rượu. Trang phục truyền thống lễ hội đều được Hiệp hội rượu vang cung cấp, „Công chúa“ này thường tiếp xúc với giới truyền thông.

### Nghệ thuật uống rượu vang



Nghệ thuật uống rượu vang khác với uống bier hay rượu mạnh, uống rượu vang cũng là nghệ thuật như uống trà. Màu sắc của rượu, giống nho, độ tuổi của rượu. Khi thưởng thức vang người ta thường lắc nhẹ ly rượu để quan sát màu sắc. Các loại ly uống, có chân cao, lớn nhỏ khác nhau tùy theo loại rượu vang, đỏ,

trắng, hồng và băng tửu, nhiệt độ C (Celcius) từ 7°C đến 18°C, dù chúng ta không phải là giới sành uống rượu, nhưng cũng cảm thấy khó chịu khi uống rượu vang bỏ nước đá hay uống ly loại khác! thông thường thưởng thức rượu vang ngon phải đúng độ lạnh và đôi lúc có loại phải mở nút chai trước. Theo thói quen người ta uống rượu vang trắng (Wießwein) nhưng có màu vàng ăn với hải sản, rượu vang đỏ (Rotwein) ăn với thịt...

### Nhiệt độ thích hợp uống rượu vang

Rượu vang trắng, nhiệt độ từ 7-14°C; Spätlese, Auslese 10-12°C; Rockenbe  
ereauslese; Eiswein 12-14° C

Rượu vang đỏ; Rosé 6-8°C loại thường 10-14 °C

Rượu vang đỏ có độ chất đậm 14-16°C

Rượu vang sủi tăm mở nút chai nổ cái bốp như Champagne, Sekt: nhiệt độ 5-8 °C

Theo các nhà khoa học nghiên cứu rượu vang có hợp chất chống oxy hóa polyphenol có ảnh hưởng đến sự cân bằng các loại vi khuẩn đường ruột. Được biết, một số tác dụng có lợi khác của hợp chất polyphenol được chứng minh như giảm huyết áp, giảm triglyceride, tăng cholesterol HDL. Sau bữa ăn uống một ly nhỏ rượu vang tốt cho sức khỏe. Rượu vang đỏ chứa nhiều hợp chất chống oxy hóa giãn mạch, chống huyết khối, phòng ngừa bệnh tim mạch nhờ một loại protein gây co mạch máu... Người không uống rượu vang thì ăn nho cũng bổ dưỡng.

Những chai vang các loại: Barbera, Sangiovese, Zinfandel, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz... đắt tiền phải để lâu năm dưới hầm với nhiệt độ thích hợp, loại rượu ngon cần phải hiểu nó sản xuất năm nào? năm ấy khí hậu ra làm sao, có tuyết, sương mù không? độ dày của vỏ nho độ oxy hóa của nó. Chai vang Château Mouton Rothschild năm 2016 đắt giá 3.641,40 €. Dù chúng ta ở hải ngoại có đủ điều kiện tài chánh cũng không dám chơi các loại rượu đắt tiền trên 100€, nhưng sẵn sàng mở hầu bao giúp cho trẻ em nghèo, người tàn tật TPB.VNCH ở quê nhà. Rượu cũng như xe Autos ở Việt Nam giá đắt gấp 3 lần ở Đức, nhưng một số tư bản đồ xài các loại rượu đắt giá hảo hạng, xe bậc nhất thế giới. Người nghèo cả đời không có tài sản bằng một chai rượu trong bữa tiệc của thiên hạ thật là bất công.

Nguyễn Quý Đại

### Tài liệu tham khảo

-Wein & Speisen (mit Profi-Tipps vom Sommelier) nhà xuất bản Lingen

-Hình trên Internet.

Các loại rượu vang đắt nhất thế giới tiếng Đức

<https://glossar.wein-plus.eu/teuerste-weine-der-welt>

<http://bit.ly/2kLqWE8>

<sup>1/</sup> Lịch sử rượu vang hơn hai ngàn năm trước nghề trồng nho và làm rượu đã có ở vùng Cận Đông trước khi sang Châu Âu. Chúa Jesus trong bữa Tiệc Ly là bữa ăn sau cùng, là sự kiện Chúa Jesus thiết lập hai bí tích: Thánh Thể và Truyền chức thánh. Chúa Jesus dùng bánh không nem và rượu vang chia xẻ với các môn đồ trước khi ngài bị đóng đinh... Theo truyền thuyết, Tiệc Ly được tổ chức tại một nơi ngày nay gọi là Căn phòng Tiệc Ly trên núi Zion, ngay bên ngoài bức



tường của Cô thành Jerusalem. Ngài phán "Hãy lấy ăn đi, (bánh) này là Thân thể Ta, vỡ ra vì các ngươi. Hãy lấy chén và uống; (rượu nho) này là Huyết Ta, đổ ra cho nhiều người để được tha tội". "Hãy làm điều này để nhớ đến ta", (1 Cor 11.23-25). Hòa rượu với nước trong thánh lễ <http://bit.ly/2kxUYep>

Video Clip vùng Die Rheinhessenstraße in Dromersheim

<http://bit.ly/2kydC5K>