

CÁC LOẠI RƯỢU NHO NGỌT VÀ KHAI VỊ THEO TRUYỀN THỐNG PHÁP

LÊ ANH DŨNG

Perpignan thường được biết tới như là trung tâm của các vườn nho ở cực nam nước Pháp, là nơi sản xuất rất nhiều loại rượu nho ngọt hảo hạng có nồng độ mạnh, loại rượu được người Pháp gọi là vin doux naturel.

Theo truyền thuyết, vào thế kỷ 13, một nhân vật nào đó tên là Arnaud de Vilanova đã phát minh ra kỹ thuật sản xuất rượu nho và kỹ thuật đó trở thành truyền thống của xứ sở rượu nho này. Khi các loại rượu nho đỏ và trắng đang lên men, người ta cho thêm nước cốt nho vào đó. Phương pháp này gọi là mutage (đỉnh chỉ sự lên men), vì nó hủy diệt các men rượu đang hoạt động. Phương pháp này giúp cho trong nước hèm (must, moût) rượu nho có được một lượng đường (từ nho) không bị lên men. Theo yêu cầu, mỗi lít nước hèm rượu phải có ít nhất 252 gram đường như vậy. Việc kiểm soát nghề làm rượu rất chặt chẽ. Rượu chỉ được đặt tên khi đã được để lâu trong một thời gian nhất định. Theo cách cổ truyền, rượu được giữ lâu năm trong các thùng ton-nô gỗ và phủ trên mặt là lớp rượu mới, ít tuổi hơn lớp rượu bên dưới. Như thế, người ta tạo ra được một thứ rượu có hương vị rượu mùi lâu năm (rancio) rất giống với rượu nho se-ri (sherry, xérès: một loại rượu nho vàng hay nâu ở miền nam Tây Ban Nha, tương tự vài loại rượu nho ở nam châu Phi, Cyprus...). Theo truyền thống ở Pháp, uống rượu nho là một sở thích lúc khai vị hay sau khi ăn xong, lúc tráng miệng. Các thứ rượu nho ngọt của Pháp dần dần tự tạo được uy tín ở nước ngoài. Sau đây là một số loại rượu nho lừng danh của Pháp.

1. BANYULS VÀ BANYULS GRAND CRU

Loại rượu nho này được sản xuất ở một vùng cánh trí ngoạn mục với những vườn nho nằm trên những sườn đồi dốc chạy bờ xuống vùng biển Địa Trung Hải. Ở vùng đất này, chỉ có giống nho Grenache khỏe mạnh mới phát triển được. Người làm rượu nho phải quần quật lao động để duy trì một lớp đất phủ trên mặt các nền đất đắp cao để tận dụng ánh nắng mặt trời. Rượu nho làm bằng cách ngâm toàn bộ số nho có nhiều đường và hương thơm. Sau khi đỉnh chỉ sự lên men (mutage), rượu được tàng trữ lâu ngày tháng cho ngon hơn bằng cách chứa trong các thùng gỗ hay loại bình to cổ hẹp được bọc liễu gai (demi-john). Những loại rượu nho được mang tên Grand Cru phải để lâu ít nhất 30 tháng. Những rượu này có màu đỏ của hồng ngọc (ruby), có thêm hương trái cây như mùi mận, mùi hạt cà-phê hay hạt ca cao rang chín.

Rượu nho Rimage được trữ thời gian ngắn hơn Grand Cru và không cho tiếp xúc với không khí để giữ được mùi nho. Rượu này có mùi thơm của anh đào, trái be-ri (berries) và mùi của rượu làm bằng trái anh đào dại (kirsch). Sản lượng hàng năm từ 30 đến 40 ngàn héc-tô lít.

2. RIVESALTES

Đây là loại rượu nho ngọt đạt sản lượng lớn nhất nước Pháp, lên tới 400 ngàn héc-tô lít một năm. Các vườn trồng nho hầu hết đều nằm ở Roussillon nhưng

có một bộ phận nhỏ chạy dài tới Corbières. Nói chung các loại rượu nho được làm dựa theo các phương thức làm rượu nho trắng, ngoại trừ những nhãn hiệu Rivesaltes được làm bằng giống nho đen Grenache.

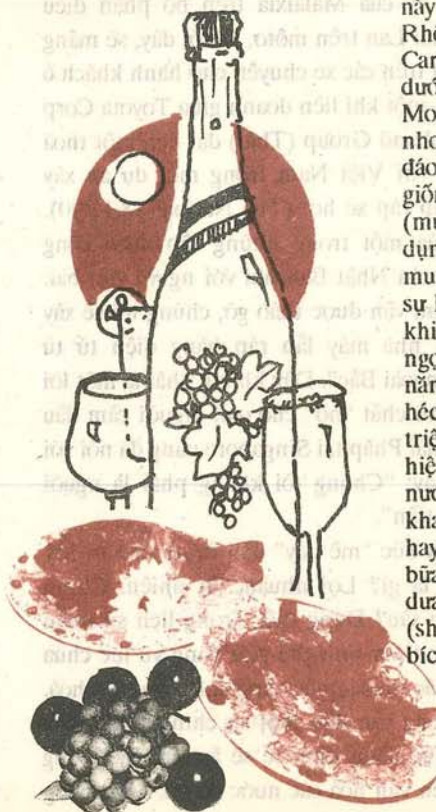
Loại rượu này bắt buộc phải tàng trữ lâu. Tùy theo cách tàng trữ trong thùng ton-nô gỗ theo cổ truyền hay chứa trong loại thùng thép không rỉ mà mùi vị rượu sẽ khác nhau. Màu sắc của rượu Rivesaltes thay đổi từ màu hổ phách nhạt cho tới màu đỏ sậm. Loại để lâu năm có mùi thơm bắt người ta liên tưởng tới mùi thơm củ hạt cà-phê rang và trái cây khô. Tàng trữ ít thời gian hơn thì có mùi trái cây tươi như mùi trái mâm xôi (raspberries), và mùi trái phúc bồn tử đen (blackcurrant).

3. MAURY

Maury là vùng sản xuất rượu nho ngọt nhỏ bé nhất của Pháp, nằm về phía bắc con sông Agly. Cảnh trí rất đẹp: các sườn đồi dốc phủ đầy sỏi đá điệp thạch. Hàng năm sản lượng rượu của Maury chỉ có 40 ngàn lít, để được làm từ giống nho đen Grenache. Khi rượu còn mới, nó có màu thạch lựu (pomegranate), càng để lâu thì xuống màu càng sẫm hơn. Lúc đầu, rượu có mùi thơm trái cây tươi, càng để lâu lại có mùi hạt cà-phê cao rang...

4. MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Vùng nhỏ hẹp này thuộc thung lũng Rhône, ở phía bắc Carpentras, phía dưới Dentelles de Montmirail. Rượu nho ở đây rất đặc biệt, được làm bằng giống nho muscat, và được dùng phương pháp mutage để đỉnh chỉ sự lên men rượu khi làm rượu ngọt. Sản lượng hàng năm chỉ có 8 ngàn héc-tô lít, hoặc triệu chai. Rượu này hiện có danh tiếng nước ngoài, dùng khai vị trước bữa ăn hay tráng miệng sau bữa ăn với một miếng dưa, nước quả (sherbet), hay bánh bích qui.



LÊ ANH DŨNG
(Theo HOWARD SCHISSEL)
MADE IN FRANCE
INTERNATIONAL
28.1.1