

Sưu tầm Rượu Tây
Chủ đề: Cà-nhắc (Cognac)
Tác giả: Tăng Quốc Kiệt

RƯỢU TÂY CÀ-NHẮC (Cognac)

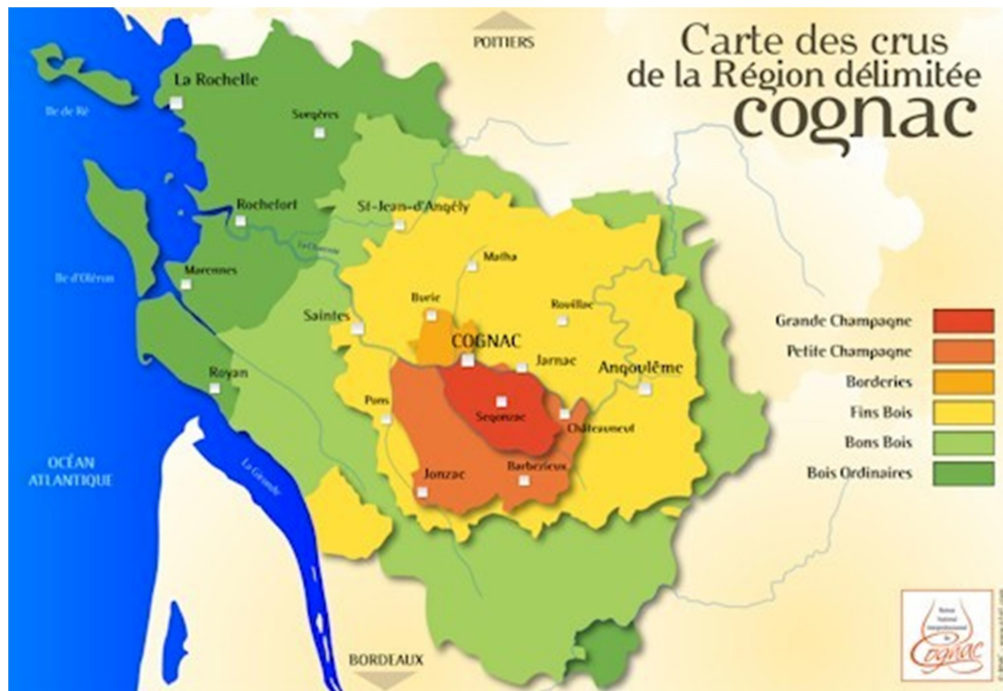


Le Cognac, c'est la liqueur des dieux (Cognac là thức uống của thần thánh). –Victor Hugo



Cognac là gì?

Là brandy, làm ở vùng Cognac, nằm về phía tây nam nước Pháp, phía bắc Bordeaux có sông Charente chảy qua (nên nồi chưng cất rượu có tên Alambic Charentois), vùng địa lý Cognac được qui định rõ ràng bằng đạo luật 1/5/1909.

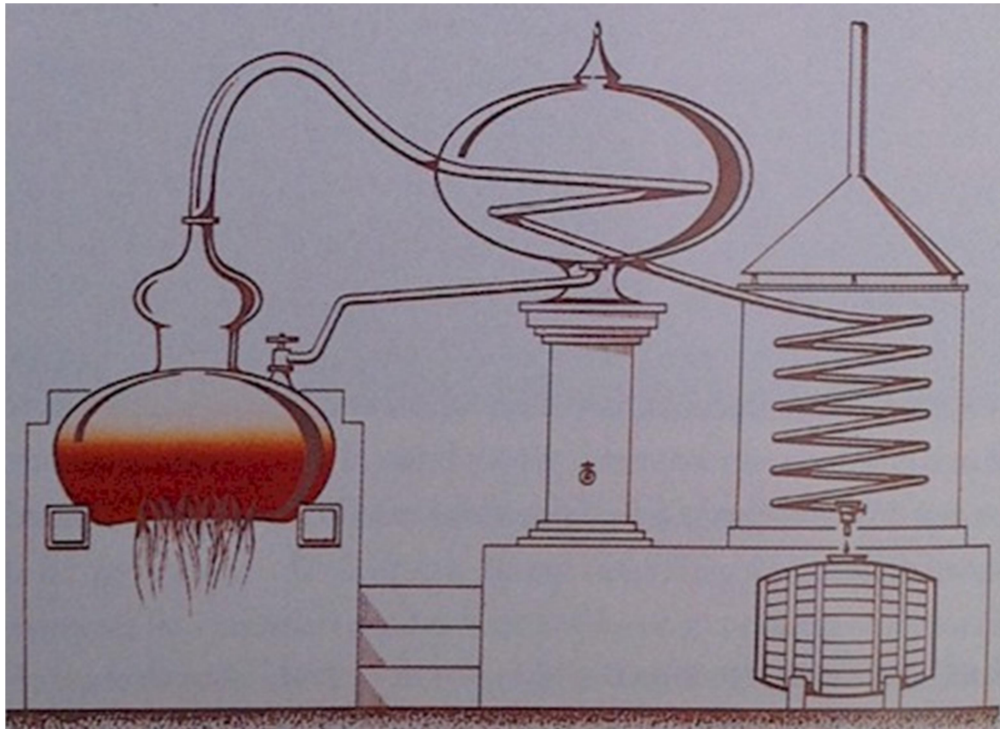


Brandy là gì?

Là rượu nho, sau khi lên men, đem đi chưng cất hai lần, thành eau de vie, trong như nước suối, sau đó sẽ cho vào thùng gỗ sồi để lão hoá (aging, vieillissent), đem pha các năm khác nhau sẽ trở thành brandy, nếu làm ở trong vùng Cognac, sẽ được gọi là Cognac (giống như Scotch là whisky làm ở Scotland)

Cách làm Cognac (brandy)

Rượu nho (vin) đã có mặt từ thời rất xa xưa còn Cognac chỉ khai sinh gần đây khoảng 300 năm. Từ khi các thập tự quân tham dự thánh chiến trở về, học được cách chưng cất rượu. Tiếng Ả Rập gọi Al-Ambic, biến thành tiếng Pháp Alambic, là cái nồi chưng mà người Ả Rập dùng để chế dầu thơm và trích tinh alcohol.



Nên nhắc, rượu sôi và bốc hơi ở 78.3°C còn nước sôi và bốc hơi ở 100°C . Đó là nguyên tắc để tách rượu ra khỏi nước. Alcohol sẽ mang theo mùi thơm của trái nho, phần còn lại do thùng sôi thêm vào trong giai đoạn lão hóa.

Đến thế kỷ 14, Arnold de Villeneuve ở Montpellier của Pháp, thí nghiệm thành công việc chưng cất rượu nho. Người Hòa Lan liền áp dụng để tạo ra eau de vie, mà họ gọi là Brandewjin, sau biến ra tiếng Anh là brandy, rồi thành eau de vie de Cognac, gọi tắt là Cognac, danh tiếng đến nỗi người ta quên luôn tên brandy.

Có 5 giai đoạn để chế tạo Cognac:

1. Ép nho, các loại nho trắng ugni (98%), colombard và blanche folle (2% còn lại)

2. Cho lên men, độ rượu đạt 6–13% alcohol (năm tốt nhất)

3. Chưng cất hai lần:

- Lần đầu sẽ được “brouillis” chứa 24–30% alcohol.
- Lần thứ hai sẽ được “bonne chauffe” chứa 60–70% alcohol.

Sản phẩm chưng cất gọi là “distillat” gồm phần đầu, phần giữa và phần đuôi. Người ta chỉ giữ phần giữa (coeur), bỏ đầu và đuôi đi (tôi không đi vào chi tiết để tránh rườm rà).

4. Lão hóa (aging, vieillissement)

Lúc đầu eau de vie cho vào thùng sồi còn mới, mỗi năm rượu bốc hơi khoảng 2 tới 3%, gọi là phần của thiên thần do đó phải chêm thêm hoài. Cognac sẽ từ từ lấy màu vàng từ thùng sồi cộng với mùi vani, tanin và các mùi thơm khác, v.v. Sau đó sẽ chuyển qua các thùng sồi đã xài rồi để tiếp tục lão hóa, có khi tới 50–100 năm.

5. Pha trộn rượu (assemblage)

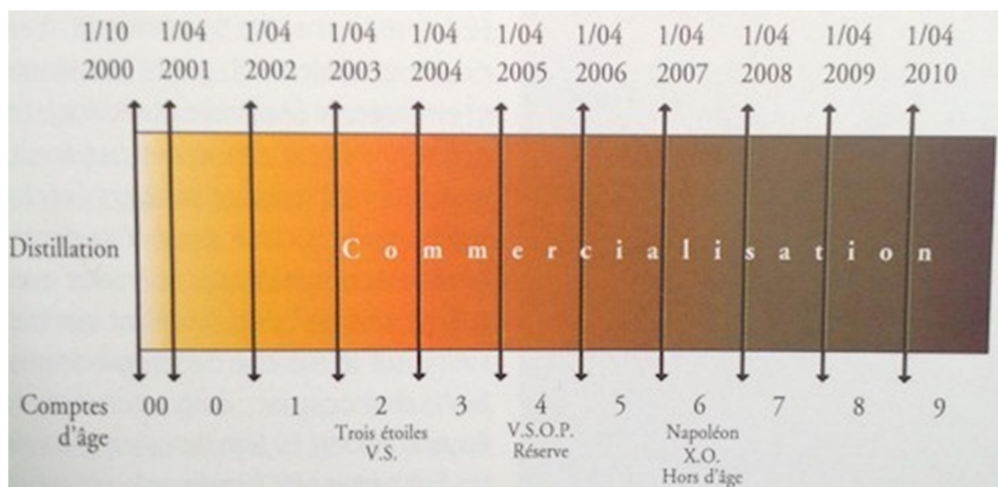
Ít hãng làm rượu một năm gọi là millésime, mà họ thường pha trộn nhiều năm khác nhau (vài chục hay trăm thứ rượu các năm khác nhau) để có mùi thơm khác lạ, để độ rượu hạ từ 70% xuống còn 40% trước khi đóng chai, người ta sẽ pha thêm nước vào.

Các loại Cognac:

Tùy theo rượu non nhất trong lúc pha trộn rượu Cognac, các chai sẽ mang các tên sau đây:

1. **VS** (very special): rượu non nhất, phải trên hai năm rưỡi (có thể pha các rượu vài chục năm vô thêm).
2. **VSOP** (very superior old pôle) gọi điếu là verser sans oublier personne (rót đừng quên ai), rượu trẻ nhất phải trên 4 năm rưỡi.
3. **XO** (extra old, impérial, Napoléon): rượu trẻ nhất, phải trên sáu năm rưỡi.

Theo luật mới, để được mang nhãn XO, bắt đầu từ năm 2016, rượu trẻ nhất phải trên 10 năm rưỡi (trộn với các rượu 20, 30, 40, 50 năm). Đúng ra, tính từ lúc chưng cất phải cộng thêm một năm (xem hình) vì Bureau de Cognac qui định bỏ năm đầu coi như compte 0 thay vì tính một năm, lẽ ra VS, phải được tính ít nhất ba năm rưỡi thay vì hai năm rưỡi.



Cách đọc nhãn hiệu:

Chai Cognac ghi: grande champagne, petite champagne, borderies, v.v. nghĩa là gì? Tại sao lại lẫn với champagne (tức rượu nho sủi bọt lên men 2 lần vô đây?)

Xin thưa, Chẳng có ăn nhập gì với rượu champagne, số là như vậy: Ngày xưa ở vùng Cognac, Người ta phân biệt ra hai vùng: cánh đồng(champs) và vùng rừng(bois), từ champs biến ra champagne là từ xưa của campagne (đồng quê).

Ngày nay Cognac chia ra sáu tiểu vùng:

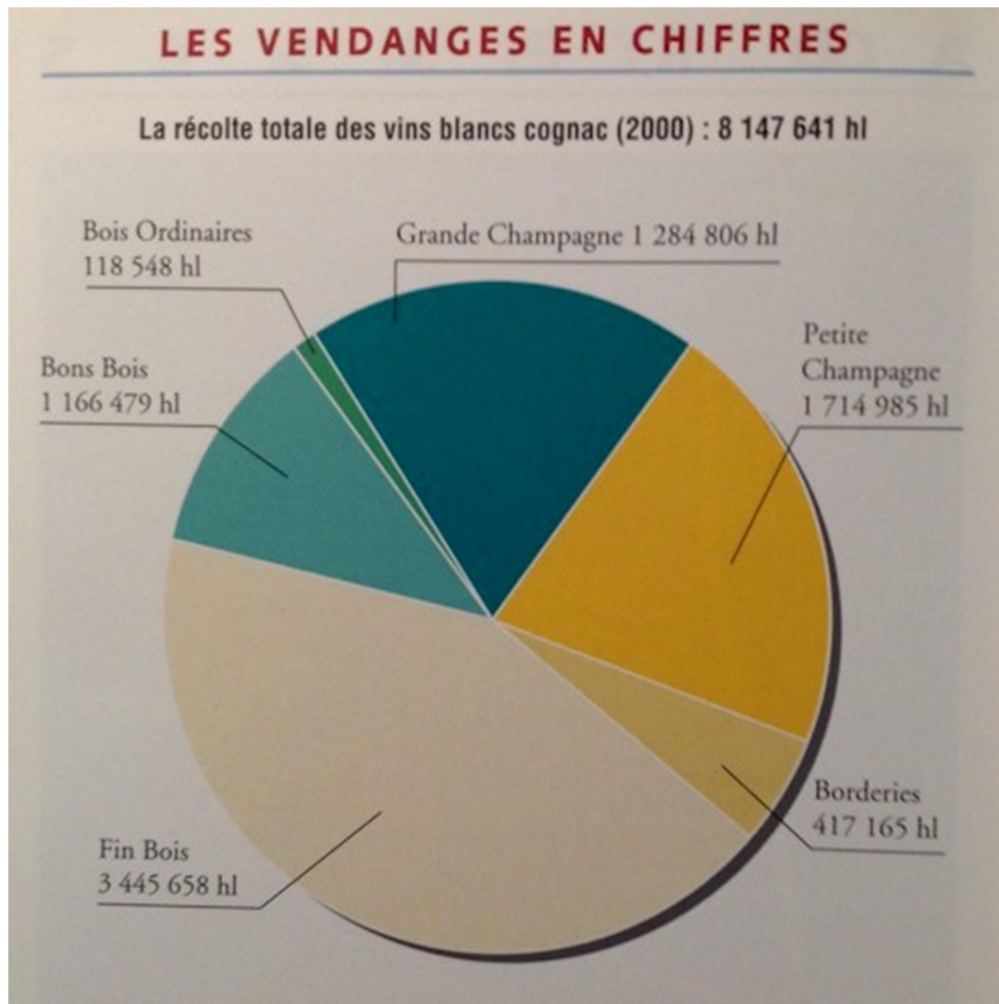
- **Grande champagne** hay thêm từ fine vào giữa thành grande fine champagne.
- **Petite champagne** hay petite fine champagne.
- **Borderies** hay fine borderies.
- **Fin bois.**
- **Bon bois.**
- **Bois ordinaire.**

Để thêm rắc rối, lại có nhãn ghi: Remy Martin XO fine champagne có nghĩa rượu pha từ eau de vie làm bằng 50% nho vùng grande champagne với 50% nho từ petite champagne.

Chớ lộn với grande fine champagne là eau de vie làm bằng 100% nho vùng grande champagne.

Eau de vie làm từ nho ở vùng grande champagne ngon hơn petite champagne nhưng rượu ở vùng ven biên(borderies) không thua nho grande champagne, petite champagne.

Cognac ở các vùng grande, petite champagne, borderies cần thời gian lâu hơn để lão hóa và thơm ngon hơn so với Cognac các vùng bois (fin bois, bon bois, bois ordinaires).



Cách uống:

Năm 1816, trong bữa tiệc linh đình ở Vienne, để bàn về “chiến tranh và hòa bình”, sau bữa tiệc, viên tướng Phở được rót một ly Cognac tuyệt vời, còn sót lại sau các cuộc phá phách vùng Cognac của cách mạng Pháp 1789. Ông ta cầm ly lên ực một phát. Quận công Talleyrand, đại diện vua Pháp Louis XVIII, thấy chướng mắt, ngài bước tới gần tướng Phở, để nhắc rằng, đó không phải là cách uống Cognac.

– Thừa tướng quân, ngài cầm ly rượu Cognac trong lòng bàn tay, để sưởi ấm rượu lên một tí, rồi lắc một tí, để rượu tỏa ra mùi thơm, rồi đưa lên mũi ngửi một chút, rồi hít thở với rượu một cách nhẹ nhàng, trước khi uống vào. Sau đó, thừa tướng quân, chúng ta sẽ bàn về ly rượu ngài vừa thưởng thức.

Lời khuyên từ 1816 đến nay không thay đổi.

Uống với ly gì?

Nhiều thế kỷ qua, người ta dùng ly Cognac với bụng phình, chân ngắn. Gần đây người ta thấy rằng do cái bầu quá to, miệng ly quá nhỏ, so với bề mặt rượu nên ly Cognac ngấm hương thơm bốc lên mũi.

Ngày nay, người ta dùng ly *tulipe* để tránh khuyết điểm trên (xem ảnh).



Người Việt Nam chúng ta, rất quen thuộc với các tên Remy Martin, Martell, Hennessy, Courvoisier do thực dân Pháp đem qua. Nhưng nên nhớ, đây không phải là các cao thủ võ lâm trong rừng Cognac (ngay cả XO).

Nghe tới Otard, Louis Roger thì người Việt đã thấy lạ nói chi đến Meukow, Gautier, ABK6, v.v. lại càng mù tịt kể cả tác giả bài viết này trước kia.

Tôi xin giới thiệu vài chai lạ, ngon của Cognac:

1. **Camus Borderies** (Hãng Cognac Camus, làm từ nho trồng ở vùng Borderies) 250\$ cad: Rất thơm, có mùi violette, iris, ngọt ngào rần thử một lần cho biết.



2. **Drouet et fils**, Ulysse XO grande champagne Cognac: Màu đồng, mùi nougat, trái khô, da thú, mật ong, chocolate, cam, kem brûlé, trái cây nhiệt đới, hương liệu, người tay mơ mới vô nghề, hay tay sành điệu, đều ưa chai này (97/100 theo tastings.com), giá rất phải chăng, \$120.00 đô la Mỹ.

3. **Chai Louis 13** (Remy Martin) \$3,100 cad.



Chai này làm bằng nho vùng grande champagne, nhiều năm khác nhau pha lại, trẻ nhất phải trên 50 năm, già trên một trăm năm.

Đây là một tuyệt tác của “maître de chai” Georges Clot, rất thanh nhã, có một không hai của Cognac.

Rượu có màu vàng hổ phách, đầy hương vị, có chiều sâu, mùi trái cây lạ (exotique), mùi các hạt, trái chín mùi, hương thơm cực kỳ phức tạp. Mùi hoa tươi, mùi hương liệu kéo dài như vô tận trong miệng, thật là một chai Cognac tuyệt vời, un très, très grand Cognac (dịch sao đây? rất rất vĩ đại?)

Rán thử một lần trong đời cho biết, nên nhớ mỗi năm Cognac bốc hơi 1 đến 2% từ thùng sồi, sau một trăm năm còn gì ở trong, đắt tiền là phải.

Ai có mở chai này nhớ mời tác giả, xin đa tạ!

Xin nhắc thêm vài điều:

1. Cũng như whisky, rum, Cognac phải uống sec, để tận hưởng hết hương thơm từ rượu bốc lên, tránh đá cục, soda, cà phê Cognac. Nên giữ ở nhiệt độ 18°C. Ở Việt Nam và các vùng nhiệt đới nên bỏ vô tủ lạnh trước khi uống, nếu không, theo kinh nghiệm riêng, ta chỉ nghĩ toàn alcool.

2. Eau de vie khi còn trong thùng sồi thì còn tiến bộ với thời gian sẽ ngon thêm lên. Một khi đã vô chai rồi thì trở nên bất động, chai Cognac XO đóng chai năm 2016 để 1000 năm, tới 3016, thì cũng vậy thôi. Khác với rượu nho vin de garde cần thời gian lão hóa trong chai, sẽ ngon thêm hoặc quá ngày sẽ dở đi thành giấm.

3. Một khi đã mở nút không nên để quá sáu tháng, vì Cognac sẽ mất ngon, hết thơm (lại có lý do để mời bạn để cho chai cạn trước sáu tháng).

4. Nên tìm site-tastings.com để coi cách sắp hạng theo điểm mà mua cho dễ, để có rượu ngon, rẻ tiền mà hiệu nghiệm, đó chỉ là bước đầu, về sau, ta sẽ tìm chai hợp với khẩu vị của riêng mình.

5. Nên có một nhóm, năm ba bạn để mỗi người mở một chai trao đổi kinh nghiệm, có dịp nếm nhiều chai khác nhau, để chai sớm cạn trước sáu tháng.

Nói thêm cho vui:

Chai Cognac đắt nhất trần gian:



1



2-

1. **Henri IV**, Dudognon Heritage Cognac 2 triệu đô la.

Chai làm bằng platine vàng chạm 6000 viên kim cương, Chứa 100ml Cognac Héritage. Như vậy 1cc giá \$20,000.00 đô la, đắt gấp ngàn vàng. Mua để làm Collection cái chai hay để thưởng thức rượu trong chai?

2. Hennessy Beauté du Siècle: \$200,000.00USD.

Trong hộp trang trí loè loẹt, thích rượu ngon hay để ngắm hộp và chai? Thôi kiếm chai Louis XIII là đủ rồi!

(Nếu có thì giờ và được khích lệ, tôi sẽ tiếp tục với Rhum, Ice wine, v.v.)

Tài liệu tham khảo:

- Le Cognac (Saveur du terroir) Parvulesco Constantin.
- Guide de l'amateur de Cognac (petit futé).
- L'ABCdaire du Cognac, Christian Pessey, Flammarion.
- Tastings.com.
- SAQ (Société des alcools du Québec).

Tặng Quốc Kiệt



*Nguồn: Internet eMail by **MĐ Trịnh Tường Vân** chuyển*

*Đăng ngày Thứ Ba, December 26, 2023
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*