

Sưu tầm
Chủ đề: Rượu Cognac
Tác giả: Ái Văn
Bài 1

Thưởng thức rượu đế cà-nhắc (Cognac)

Lời giới thiệu: nói đến “rượu đế”, tiếng Anh gọi là “liquor”, thì không nơi nào trên thế giới cất (nấu) rượu đế ngon cho bằng xứ Phú-lang-sa (nước Pháp). Rượu là loại nước giải khát chứa chất cồn hay alcohol và chỉ được gọi là “rượu đế” khi có nồng độ “cồn” hơn 35%. Đại đa số “lính ta” thích rượu Tây vì mấy cụ “hũ chìm” này cho rằng uống rượu Tây không bị “nhức đầu”... Kính mời Quý vị theo dõi bài phân tích sau đây của tác giả “Ái Văn”, một đấng “hũ chìm” thượng thặng. Trân trọng. --bkt



Tôi có hẹn là sẽ viết một bài nói về Trà, về Rượu mà không dám lạm bàn đến... đến... lãnh vực mình luôn “mù tịt”, cho dù mỗi ngày mình đều phải đương đầu. Nay xin giới hạn rõ ràng là chỉ xin lạm bàn về Trà và Rượu mà thôi, để dành cái phần kia cho quý vị Đàn Anh, quý vị Đàn Em hào hoa hoặc các bậc Trưởng Thượng tha hồ mạn đàm. “Em” xin lắng nghe lời chỉ giáo của quý vị.

Nói về cái gì mà “thiên hạ” ghét trước, hãy bàn về Rượu.

Thuở nhỏ, tôi hay đọc văn thơ lật vặt - sờ dĩ dùng chữ lật vặt vì lúc nhỏ tôi nhất học văn chương lắm, cho dù tên tôi là Văn - nên đọc được câu thơ nào thấy thú vị hay hợp với mình thì cứ nhớ mãi, cho dù đã bao nhiêu năm về sau. Xin trích đây mấy câu chữ Hán cho ra cái điều ta đây cũng “Háng” rộng, với lại để cho đúng với chữ của cổ nhân: “Xấu hay làm tốt, dốt hay nói chữ”. (Xin đừng bày đặt hiệu bậy hiệu bạ để xuyên tạc là tôi nói móc lò mấy ai cứ đem tiền ra cho các Thẩm mỹ viện tiêu giùm).

*“Nam vô tửu như kỳ vô phong” hoặc
“Bồ đào mỹ tửu dạ quang bôi
Dục ẩm tì bà mã thượng thôi”*

(hai câu sau cũng rất hay nhưng không muốn trích vì không thấy dính tới Rượu).

Rồi thơ Việt như:

*“Đất say đất cũng lăn quay
Trời say Trời cũng đổ gay ai cười...”*

Hay tới chuyện viết trong sách Giáo Khoa Thư lớp Đồng Ấu hay lớp Dự Bị. (Ôi chao ơi, nếu tôi học được và hành được những gì Thầy Cô đã dạy cho học trò lớp Đồng Ấu thôi, ví dụ như đừng có nói dối, đừng làm những gì mình không muốn người khác làm cho mình, v.v. thì tôi đã “thành nhơn” rồi chứ không còn bạy bạ như thằng tôi đang viết những dòng này).

Truyện kể rằng có một chàng kia vì một lý do gì đó đã bị một ông thần bắt buộc chàng phải về nhà giết cha, hay giết mẹ: Chàng dĩ nhiên từ chối không làm chuyện đó, rồi ông thần cho chàng một giải pháp khác là nếu như vậy nhà người phải uống rượu. Chàng kia thấy giải quyết như vậy có vẻ OK, vì mình chỉ uống rượu mà thôi. Ai dè khi chàng uống rượu say lướt khướt rồi thì đâu còn biết gì nữa đâu: chàng giết luôn cả cha lẫn mẹ!

Đó thấy không? Rượu là hại lắm lắm, nhất là mấy quý vị Phật tử thì lại càng nên lưu tâm cẩn thận hơn vì trong ngũ giới, giới Tửu là một giới phải giữ. Ủa vậy chớ hại như rứa mà chú mày lại bày đặt viết về rượu có phải là muốn hại nhau không?

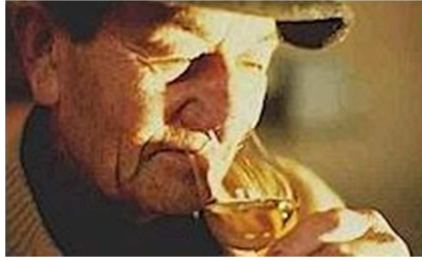
Ai cha, như đã trình bày ở trên, nếu ai ai cũng đàng hoàng, ai ai cũng ngoan ngoãn theo lời Thầy Cô dạy từ nhỏ thì đâu có chuyện, đâu có cỗi tùm lum, tà la này, đâu còn thiên hạ sự, đâu còn chuyện để nói nữa! Thái bình thịnh trị.

(Ê, Thầy Cô dạy, nghe được thì nghe theo, chớ đừng bắt chước những gì Thầy Cô làm, bởi vì nói thì nói vậy thôi chớ Thầy Cô là ai nếu không phải là chúng ta đang mặc áo mô phạm, mà Ta thì đâu đã thánh thiện, đâu đã đạt đạo!)

Vì Ta chưa thánh thiện nên ta hay dòm dòm ngó ngó xem thiên hạ làm gì... để... bắt chước. Bởi vậy mới sinh chuyện! Dòm tới dòm lui, dòm qua dòm lại, thấy có nhiều đạo cho uống rượu, như đạo Thiên Chúa cho con chiên rượu lễ chẳng hạn, v.v. rứa là ta có có để hủ hóa, để hư, để bày chuyện!

Quý bạn đọc sẽ đọc sau đây những chi tiết về rượu không có tính cách “hàn lâm” như là có bao nhiêu thứ rượu, làm bằng vật liệu gì, làm ra sao, uống có công dụng gì, v.v. mà chỉ đưa ra một vài cảm nhận lúc uống rượu cùng một ý kiến của riêng tôi về cách uống rượu.

Nói phét là như vậy, nhưng làm sao mà có thể nói cho hết những loại rượu đang bán trên thị trường, nên đành giới hạn ở nơi bài này chỉ nói về một thứ rượu mà phe ta hay dùng: rượu Cognac.



Hũ chìm

Trước đây ở Việt Nam tôi thường được các cao thủ võ lâm trong làng Công Chánh dạy cho cách uống rượu Cognac, đó là các anh TND (nay đã quá cố), HDL (đang sống hùng mạnh ở San Jose), v.v. dẫn dắt vào con đường “rượu chè”. Nhớ những lần TND, HDL vào công tác Sài Gòn là thế nào tôi cũng được đi lễ đẹo theo các đàn anh để hầu rượu (nói cho khéo, chớ thiệt là để uống keù?). Những tên được nhắc đến trong các buổi nhậu nhẹt tôi học võ lòng về rượu nho từ TND: nào là Martel Trois Étoiles, nắp mở bằng nút xoắn, nào là Cordon Bleu, rồi là Cordon D’argent, v.v. nghe nói không cũng thấy “đã” rồi, trong khi mình đang được uống Martel “chùa”, và đang phá “môi” (có nghĩa là “ăn” nhiều hơn “uống”). Các đàn anh cứ phán, đàn em đang lắng nghe và đàn em “đóp” đều đều. Tôi vẫn còn nhớ như hôm qua TND với ĐST cùng HDL đạp xe đạp chạy theo tôi vào Chợ Lớn “đôi” rượu để đi nhậu. Số là như vậy: Mấy đàn anh sau biến cố 1975 thì khá kẹt tiền vì đâu có ai làm ra tiền nữa, nên đâu còn vung vít như ngày xưa thân ái. Nhưng “ăn quen mà nhịn chẳng quen”. Qua những buổi bàn bạc với nhau, chúng tôi mới biết là vì ít uống rượu mà bạn bè lại mới biếu Tết nhiều chai rượu nên anh ĐST đang có nhiều chai Martel nằm yên trong tủ. Làm sao mà nói mấy chị cho mấy anh chút chút đi nhậu cho cam? Bèn thở dài thở vắn, nhớ tới “thời oanh liệt nay còn đâu”. Tôi mới bàn với anh em như sau: Mình lấy hai chai Martel, đi vào Chợ Lớn, chỗ tôi có quen biết để “mại” một chai, lấy tiền để nhậu chai thứ hai với nhau. Vậy là xong: vẫn ngon lành như xưa, cũng đủ món đồ nhậu trong Chợ Cũ, mà cũng còn dư để đi ăn thêm Phở hôm sau. Vui quá phải không anh T, anh L?

Qua đây có dịp và có nhiều phương tiện, tôi tiếp tục sự nghiệp uống Cognac. Nếu nói Cognac mà không đưa ra một vài chi tiết thì thấy không được, nên phải viết ra một ít để quý bạn dễ theo dõi con đường “say sưa”.

Trước hết xin nói rõ Cognac là một loại rượu cất từ nho, gọi chung tên là Brandy. Tuy vậy, chỉ Brandy làm từ vùng Cognac ở Pháp mới được gọi là Cognac. Còn nếu Brandy làm từ chỗ khác thì không được dùng tên gọi Cognac, ví dụ làm từ Armagnac hay ở California chẳng hạn.

Thị trấn Cognac ở Pháp nằm ở phía Tây Nam thành phố Paris khoảng 200 miles trên bờ sông Charentes, và bao gồm sáu districts [quận/hạt]: Grande Champagne, Petite Champagne, Fin Bois, Bois Ordinaire và Borderies. Xin phân biệt Champagne ở đây là

một district của thị trấn Cognac, chứ không phải là Champagne ở Đông Bắc Paris gồm có Reims, Epernay, v.v. sản xuất rượu bọt (vin mousseux) nổi tiếng Champagne.



Vườn Nho ở quận Cognac - Phú-lang-sa

Nho dùng trong Cognac là loại Ugni blanc, Colombard với Folle blanche. Còn nho dùng trong các rượu vang khác thường là Cabernet Sauvignon, Merlot Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, hoặc là Riesling.

Chỉ khi nào dùng 100% nho trồng ở district Grande Champagne thì Cognac mới đề ngoài nhãn là “Grande Champagne”, còn Fine Champagne thường thấy đề ở một số rượu như Remy Martin chẳng hạn thì chỉ có khoảng 50% nho của Grande Champagne, phần còn lại là nho ở Petite Champagne. Vậy chứ hai district này có gì đặc biệt mà cứ mãi nói về chúng hoài: Tất cả là do cái bouquet [hương thơm] của nho trồng ở hai nơi đó. Mà trong chúng ta ai cũng đều biết là ăn hay uống, có bạn lại thêm là cả con người cũng vậy) ta thường đánh giá trên ba điểm chính: Sắc, Vị, Hương. Hương là khó nhất. Các hãng nước hoa là một thí dụ điển hình: chỉ cần một mùi hương là đã kéo lại cho chúng ta một “bầu trời thương nhớ cũ”. Thôi, không bàn lang bang sợ lại không viết được nhiều cho chủ đề chính là Cognac.

Cognac phải được cất hai lần trong các lò cất bằng đồng đốt trực tiếp bằng lửa ngọn. Sản phẩm do lần cất thứ nhất cho khoảng 30% alcohol [ăng-côn]. Sau lần thứ nhì, ta được KHOẢNG 70% alcohol. Mỗi lần cất như vậy lâu vào khoảng 12 giờ. Phần đầu và phần cuối của các sản phẩm này đều không được dùng, chỉ phần giữa là được giữ lại để ủ trong các thùng chứa bằng gỗ sồi (oak) lấy trong rừng thiên nhiên Limousin hay vùng rừng nhân tạo Tronçais. Xin lưu ý ở đây là Cognac ngon hay không ngon cũng là nhờ giai đoạn ủ trong các thùng này, không được dùng đinh hay keo để làm thành thùng tonneau, gồm các mảnh gỗ sồi phải được chẻ bằng tay chứ không dùng cưa để xẻ và được bó chặt với nhau bằng các đai kim loại. Cognac đựng trong các thùng này, tuy rất kín, vẫn bị mất khoảng 3% do bay hơi mà dân Pháp gọi là phần rượu của Thiên Thần (part des Anges). Chính trong khi ủ trong thùng bằng gỗ sồi này mà Cognac hấp thụ cả màu sắc lẫn hương thơm.



Hầm chứa rượu Cognac

Các hãng sản xuất rượu Cognac thường được bày bán trên thị trường ta có thể kể: Martel, Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Delamain, Hine, Camus, Otard, Pierre Ferrand v.v.

Về phân loại hạng cấp đi từ dưới lên trên: bắt đầu là V.S. (Very Superior), muốn được ghi là VS, Cognac phải được ủ trong các thùng sồi ít nhất là 2 năm rưỡi tính theo luật lệ rượu của Pháp, tuy vậy Cognac VS thường được ủ khoảng 4 hay 5 năm; kế là V.S.O.P. (Very Superior Old Pale, mà ở Việt Nam, các bậc đàn anh khéo với tôi là Verser Sans Oublier Personne), tính theo luật thì chỉ cần 4 hay 5 năm nằm thùng, nhưng thường thì họ cho ngâm lâu hơn, có khi 5 năm hay cho đến cả chục năm. Tiếp đến là Napoleon (xin nhớ đây là hạng cấp Napoleon chứ không phải rượu tên là Napoleon thường bày bán để dân không rành uống rượu mua nhầm. Ta có Courvoisier Napoleon, Remy Martin Napoleon, còn Martel thì không đề Napoleon mà dùng chữ Cordon Bleu). Thứ đến là X.O. (Extra Old), và trên hết là Extra. Các loại trên này thì theo luật phải nằm thùng từ sáu năm trở lên, nhưng các hãng Cognac thường cho nằm trên chục năm cho đến cả trăm năm tùy theo hãng sản xuất và sản phẩm đặc biệt nói ở dưới đây. Nói về Cognac Extra thì rất là nhiều loại đặc biệt.



Ví dụ nói riêng về Công ty Courvoisier chẳng hạn: nhiều loại Extra như Chateau Limoges ở trong bình bằng Porcelain, VOC ở trong bình bằng pha lê (crystal) của hãng Baccarat, rồi có một series đặc biệt gọi là Series Erté - Erté là tên hiệu của một họa sĩ người Nga, ông này vẽ cho các hộp đèn sang trọng của Paris như Folies Bergères - Series Erté đặc biệt ở chỗ là chỉ sản xuất bảy (7) chai, mỗi năm một chai đánh số 1 tới số

7. Mỗi chai có một tên riêng: Vignes, Vendange, Distillation, Vieillessement, Degustation, Part des Anges, l'Esprit du Cognac, và chỉ sản xuất 12,000 chai, có đánh số từng chai. Chai số 1 vào năm 1989 và chai số 7 vào năm 1995. Sau đó vì còn một ít rượu nên Courvoisier sản xuất thêm một chai cuối gọi là Inedit, chỉ sản xuất được 4,000, thay vì 12,000 như những chai trước. Rượu đựng ở trong các chai này được lấy từ những thùng rượu rất là lâu đời, có rượu ủ trong thùng từ năm 1897 (là năm sinh của Erté nên mới có tên cho series này). Tại Little Sài Gòn, có chợ Việt Nam Đồng Hương bày bán một bộ từ chai số 1 đến chai số 7 (không có chai thêm sau cùng Inedit), chỉ biết nguyên bộ đó bị đánh cắp. Quý bạn ở Nam Cali cũng có thể xem các chai này đang bày bán ở chợ Hawaii trên vùng Alhambra/Monterey Park hoặc chợ Asahi tại Little Saigon.



Còn về các Công ty như Remy Martin, Việt Nam hay biết tới là chai Louis XIII đựng trong bình pha lê do Baccarat làm, hoặc Hennessy Paradis. Đại để là nói tới Extra thì rất là nhiều, bán không hết được, chỉ biết “để mà biết chứ không phải để mà uống”. Xin quý bạn đừng chê kẻ hèn này, tội nghiệp. Vì “có mà không xài cũng coi là không có”. (Câu tôi đã viết về thi P.E. cách đây hơn hai mươi năm: Có mà không xài còn hơn là không có. Vậy mới biết câu “trước sau như một” là như vậy). Đây là nói về rượu, chứ nếu đổi chữ rượu ra chữ tiền thì cũng giống y chang: Bạn có rất nhiều tiền để ở trong nhà băng mà không xài thì cũng như là không có. Bạn chỉ hơn người khác có vài số zero ở trong compte thôi. Khổ một cái là nếu tiêu thì hết. Bởi vậy cho nên không tiêu, và giống như Catch 22, vì sợ tiêu hết nên không dám tiêu cho nên coi như có cũng như không. Đúng là “Sắc bất dị không, Không bất dị sắc; Sắc tức là không, Không tức là sắc”. (Đây là tôi nhập tâm tâm bậy nên vụt miệng đọc đại câu kinh hay đọc trong Bát Nhã Tâm Kinh. Xin đừng chấp. Vì Chấp Có còn đỡ hơn là Chấp Không. Huống hồ là chấp thằng Văn khi nó nói Tầm Phải).

Đến đây tôi lại nhớ lời của một nhân viên an toàn của công ty Aramco ở Saudi Arabia đã dặn rõ cho tất cả nhân viên mới tới vùng này làm việc là hãy coi chừng những lỗi lầm ngu xuẩn như sau: Tất cả những người lạc trong sa mạc thì khát mà chết, nhưng khôì hài

là bên cạnh những xác chết đó vẫn còn gần đây bình nước dự trữ mang theo. Họ mang nước theo, nhưng không dám uống, sợ hết nước thì chết và họ đã chết trước khi hết nước. Bà con ơi, có ai trong chúng ta có tiền mà không dám tiêu, vì sợ lỗ tiêu hết thì không còn nữa, nguy quá, cho nên cho đến chết cũng còn quá nhiều tiền, trong khi lúc sống không dám hưởng. “Tiền chỉ có giá trị khi được tiêu đi.” Tiền không tiêu chỉ là con số, nằm ở ngoài kia trong ngân hàng, không khác gì tờ giấy lộn. Vậy anh em ơi, “Hãy tiêu đi, hãy tiêu đi.” Các bạn không tin thì hãy thử: Không tiêu làm sao biết cái sướng của sự tiêu. Enjoy đi, không sao đâu!

Tuy nhiên nếu có ai hỏi, xin cứ mạnh dạn đồ thừa là nghe theo lời Ái Văn đó. Chỉ xin anh em đừng cho vợ tôi biết tôi cố động chuyện tiêu pha này nhé. Được vậy là tôi cảm ơn bạn ngút ngàn rồi.

Xin trở lại với rượu và trà.

Chắc quý vị cũng muốn nghe bàn về cách uống rượu như thế nào để xem thử thằng Văn này nói ra răng?

Như đã thưa trước, xin viết ra đây một vài cách uống Cognac.



Theo kiểu Việt Nam hay Tàu thì thường uống Cognac pha với nước Soda hay nước suối có sủi bọt như Perrier hòa chung với nước đá cục, và uống như rượu vang trắng. Đây là cách tôi học được lúc mới “mở mắt” bài học Cognac. Có lẽ tại Việt Nam nóng nên thường uống pha với nước đá, cũng giống như mình uống cà phê sữa đá vậy. (Ê, chú mày nói vậy chớ bộ tụi Tây, tụi Mỹ uống trà đá Lipton thì sao? Áy-Ya, uống kiểu đó là uống theo kiểu tụi Tây, tụi Mỹ, còn đây là bàn cho TA là Việt Nam thì nên uống theo kiểu, kiểu... kiểu... cà lăm, vì chẳng là kiểu gì hết. Thôi thì chịu khó đọc tiếp cái đã). Xin nói thêm là nhiều nơi, ngay cả ở Pháp họ cũng uống “à l’eau”, pha với nước lạnh và bên Ăng-Lê họ uống Cognac chung với Coca-Cola. Uống thế nào mình thấy hợp khẩu vị là được rồi. Nhưng để xem dân Pháp chính gốc họ uống ra răng đã. Sau đây là phần tôi đọc trong mấy cuốn sách nói về Cognac và trên Website, xin tóm lại đây hầu quý vị.

Thú uống Cognac nguyên chất (không pha thêm nước chi hết, cũng không có nước đá) - uống Cognac rót lên nước đá cục gọi là “on the rock” cũng được, nếu dùng loại VS, VSOP hay Napoléon thôi, chứ XO hay Extra mà pha như vậy e uống phí mất cả phần

hương, bớt mất vị, mà ngay cả phần sắc nữa, nhưng như đã viết ở trên “uống thế nào mà ta thấy ngon” là được rồi - là rót rượu vào ly, xin chớ rót quá 1/3 ly nhé (nên dùng ly vừa tầm tay của mình, để humaniser rượu bằng lòng bàn tay cho ấm), nhìn màu rượu óng ánh trong ly (nếu có ly crystal thì đẹp mắt hơn: quý vị đang NHÌN em để thấy sắc diện em), bạn cầm ly xoay quanh để nước lỏng lạnh khắp ly cốt là để cho hương của Cognac bốc lên, bạn dùng khứu giác nhưng đừng để mũi bạn quá sát vào ly sợ e mùi hương quá nồng làm mất đi cái mùi hương (bạn đang thưởng thức MÙI của em, thích nhé) - viết đến đây bỗng nhớ đến truyện của Kim Dung nói về mùi hương của đàn bà, của con gái trong truyện Lục Mạch Thần Kiếm khi Đoàn Dự tả về Mộc Uyển Thanh với lại Vương ngọc Yến cùng với hương trà của Vương phu nhân, chắc quý bạn lại nghĩ là sau khi cho khứu giác thưởng thức rồi, thì chắc là sẽ “uống” chẳng? CHƯA, đúng ra là KHOAN đã (đó, quý bạn vẫn có thói quen mà bị la mãi vẫn không nhớ: cứ từ từ, đi đâu mà vội mà vàng, cứ quýnh quýnh, quáng quáng, lụp cha lụp chạp.) Trong sách Pháp về Cognac nói rằng: sau khi đã thưởng thức mùi của em (Cognac) xong thì để ly rượu xuống để NÓI về Cognac, BÀN về Cognac.



Đây mới là điểm chính: cốt tủy của uống rượu không phải là “uống” mà là “nói”, nói về chuyện tầm lum, tà la, ba hoa thiên địa vì TA gặp được nhau là chính, chẳng lẽ không ăn, không uống, nên phải có cho chứ, chứ chính là “gặp nhau”. Chắc quý bạn cũng đồng ý với Lâm Ngữ Đường viết trong cuốn The Importance of Living xuất bản năm 1937 (Ái hữu lão thành Nguyễn Hiến Lê đã dịch ra từ bản dịch tiếng Pháp là Một Nếp Sống Đẹp thì phải) là người xưa đã trèo non, lặn suối, để đi đến nhà bạn, thăm nhau và uống với nhau một tách trà, hay một ly rượu để đàm đạo, rồi lại lợi suối hay đội mưa trở về. Đây là một cái thú của cuộc đời.

Sau khi nói đã rồi mới uống. Xin bàn một tí về cách uống ở đây. Bạn chỉ nên uống một cụm nhỏ vừa đủ để đầy một phần miệng, ngậm trong miệng một chút, lấy lưỡi quay quanh để rượu có thể đến đầy áp tất cả các vành trong và nướu răng, rồi uống ực một cái thật mạnh: hương rượu sẽ hùng hực bốc lên trên mũi để cho khứu giác một lần nữa được hưởng EM. Phần sau còn sót lại trong vị giác gọi là dư vị (after taste), tùy theo rượu ngon hay không là ở điểm hương và dư vị này, vì loại nào đi nữa thì nồng độ rượu vẫn chỉ là 40% cả. Rượu ngon thì cho ta cảm giác là nó nhẹ, dịu ngọt (cũng như đàn bà vậy: bà nào bà nấy cũng dịu dàng, cũng dễ thương, cũng ngọt ngào cho đến..., cho đến..., cho đến lúc mấy bà DỮ: Eo ôi, mèo nằm êm trên tay ta nũng nịu với ta hôm qua, nay biến thành hình

Sư Tử đang gào thét và đang nhe răng sắp ăn sống nuốt chết ta đây. Ôi trước sau gì cũng chết, thôi đành chết trong miệng mấy bà Sư Tử cho nó oai chứ không lẽ chết trong miệng mấy mèo con!).



Nói về loại rượu nào nên uống nếu quý vị chưa có thói quen uống: Xin đề nghị quý bạn bắt đầu từ loại rẻ nhất (VS), hãy uống pha với Perrier chứ đừng dùng Club Soda hơi đắng, hay pha với nước cũng được, rồi leo lên bằng cách uống các loại đắt hơn một chút: (VSOP), cũng pha với Perrier, sau đó hãy thử uống không pha chỉ hết với nước đá on the rock mà thôi. Rồi thử uống nguyên chất với loại Napoleon hay XO. Sau đó quý bạn biết sẽ uống như thế nào là hợp với khẩu vị của mình. Xin nhắc là MÌNH uống cho MÌNH chứ không phải mình uống cho ai cả nên loại nào cũng NGON cả. Quên nói là mua rượu ở đâu rẻ: Nếu là vùng Nam Cali thì cứ vào mấy siêu thị Việt Nam hay Tàu thì mua các hiệu như Martel, Hennessy, Courvoisier, Remy Martin rất rẻ so với Liquor Store khác, nhất là vào các dịp Tết Tây, Tết Ta. Nhưng các bạn muốn mua các loại đặc biệt NGON mà RẺ, nhưng phe TA ít biết tới vì cũng lại là thói quen chỉ hay uống bốn hãng trên mà thôi, như Delamain XO chẳng hạn, thì xin giới thiệu quý bạn mấy chỗ như Hi-Times Cellars ở Costa Mesa, hay Wine Exchange ở Anaheim.

Quên nói là uống Cognac lúc nào thì thích hợp nhất: Nếu uống với Perrier thì uống thay cho rượu vang trắng từ đầu tới tận tận cuộc vui cũng quá đủ. Nhưng nếu uống nguyên chất thì sau bữa ăn, sau khi uống Port (fortified wine, rất độc đáo vì nó vừa ngọt lại vừa ngon), sau khi uống TRÀ hay CÀ-PHÊ xong, sau khi đã uống liqueurs như Cointreau hay Grand Marnier, ta mới uống Cognac ngon để đi ra về (quên, uống là phải nói phét rồi mới về). Còn lại chủ nhà phải lo dọn dẹp thì tôi đề nghị: Xin khoan rửa các ly dùng để uống Cognac, hãy để các ly đó đến ngày hôm sau, lúc đó mùi hương Cognac vẫn còn đó. Mùi HƯƠNG vẫn còn, và đó là một mùi rất dịu và làm ta lại nhớ đến em (Cognac). “Để tưởng nhớ mùi hương - Truyện dài của Mai Thảo.”

Bài này đã quá dài sợ viết thêm nữa e có bạn sẽ chán đọc nên xin hẹn sẽ viết bài về Trà cho nhẹ nhàng hơn để hầu quý bạn.

Ái Văn



Tái bút:

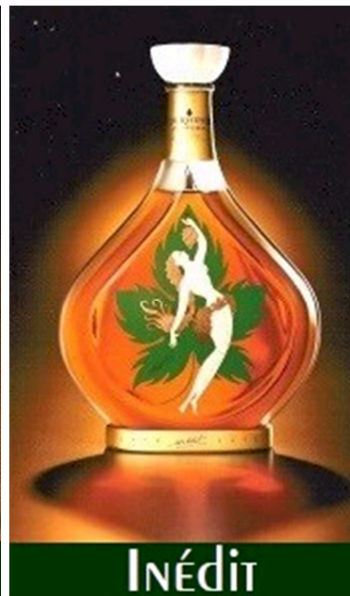
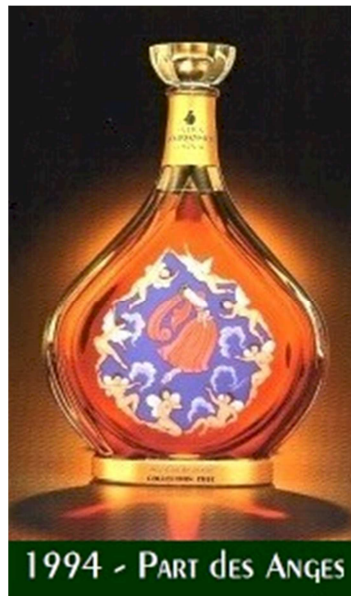
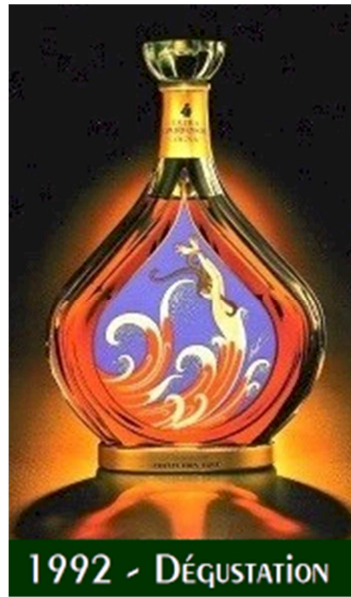
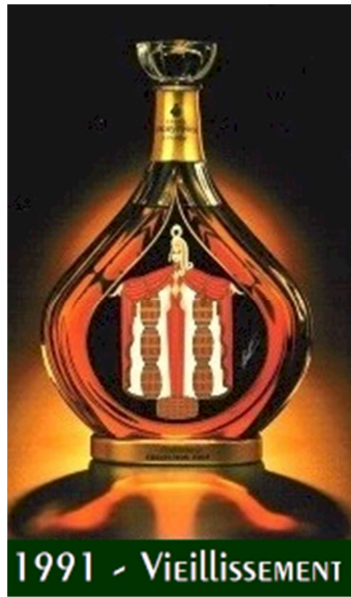
Này, Chú mày đang uống gì đó? Dạ em đang uống Perrier sec (nghĩa là nước suối nguyên chất. Còn tiền của chú mày thì sao? Dạ em nào có account ngân hàng đâu, chỉ có nhà em có account mà thôi. And that is "HER" business.

(Đừng nghe những gì... hãy nhìn kỹ...) vẫn còn đúng ở Thiên Niên Kỷ này!



Phụ lục - Cognac Courvoisier Serie Erte



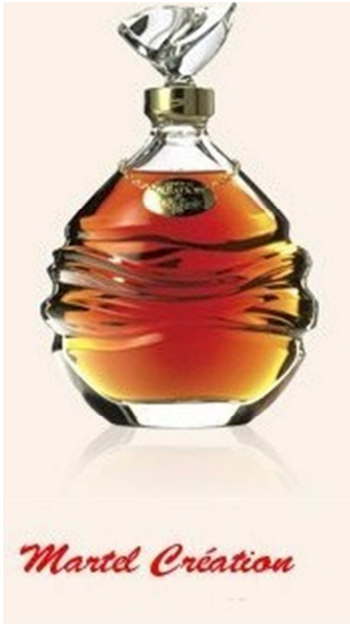


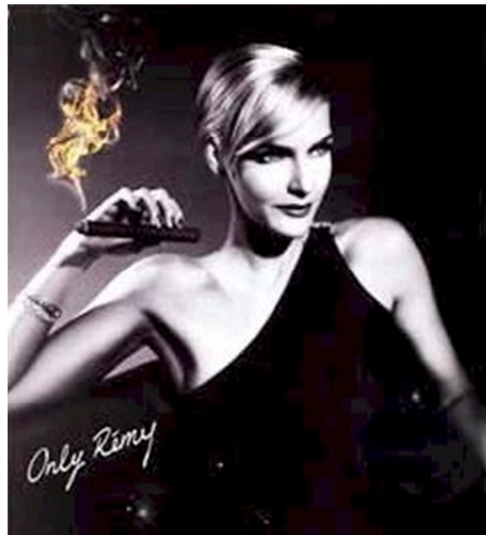


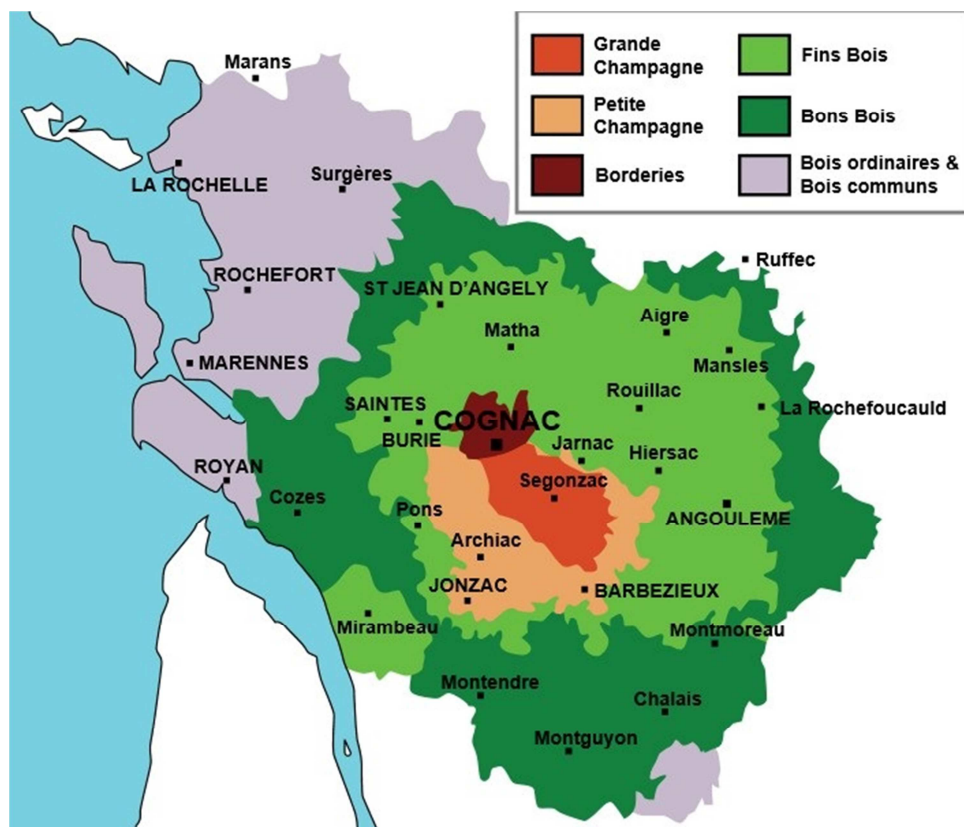
Tủ rượu *Cognac* của Ái Văn

Phụ lục - Martel









Bản đồ Thành phố Cognac, Pháp



Bài 2: Rượu Cognac - Brandy

Nguồn: Internet E-mail by ddcb chuyển

*Đăng ngày Thứ Bảy, February 25, 2017
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐT1/TĐT1ND, QLVNCH*