

Sưu tầm
Chủ đề: Rượu Đẻ Tây
Tác giả: Nhật Vy
Bài 2

Rượu Cognac – Brandy



Đầu tiên, vào thế kỷ thứ 13 tại Saintonge, các tàu buôn Hà Lan chạy dọc theo bờ biển để mua muối và mang theo rượu nho tới Bắc Âu. Lúc bấy giờ rượu nho Poitou rất được hâm mộ và ngành thương mại phát triển nhanh chóng. Khoảng thế kỷ XVI người ta nhận thấy rằng rượu nho không giữ được lâu nên các thương gia Hà Lan bắt đầu biến đổi rượu thành “*rượu nho đốt*”. Đây là bước đầu của sự chưng cất.

Vào thế kỷ XVII, rượu được chứa trong các thùng fût bằng gỗ chêne, sau một thời gian, người ta khám phá ra rằng rượu biến ra màu hổ phách. Và rượu Cognac được ra đời. Phải chờ đến thế kỷ thứ XIX Cognac mới được chiết ra chai bán chớ không bán bằng thùng fût như trước nữa (Vietsciences chú thích).

Hàng năm, đến mùa Noël (lễ Giáng sinh, Christmas) là tất cả đồng loạt những gian hàng lũ lượt chung bày những món hàng dành để biếu xén và chưng bày trong tủ kính, khi khách đến viếng thì thường thường gia chủ trịnh trọng khui nó ra mà đãi khách. Đó là rượu. Cho dù đồng tiền thiếu hoài... kinh niên kiếm tiền muốn mờ con mắt, gia chủ cũng phải ráng mua cho được vài chai rượu, trước là biếu sếp, hai là mời khách một chút rượu uống cho ấm bao tử, chẳng lẽ mời khách uống nước đá chanh chua lè?

Rượu không gì quý hơn là rượu ngoại [quốc], còn rượu nội [địa] nghĩa là rượu để cho những ông nhà quê vừa uống vừa khà với con khô mực dai nhách bất chấp hàm răng của mình đếm không còn được bao nhiêu để cười cho ăn ảnh, cười để lấy le với bà con cô bác ta đây còn bảnh lắm.

Đàn bà con gái thì đủ những món áo quần chung diện, giày dép, bóp đầm đủ kiểu, áo dài sẫm hoải cho đến khi treo vào tủ áo chừng vài cái nữa là... sập tủ mà vẫn thấy chưa đủ, ra đường vẫn còn thấy... trống trơn.

Còn đàn ông thì sao? Vẫn một bộ đồ vét mặc đi mặc lại hoải nhưng không được thiếu rượu à ghen. Bất chấp bà xã giảng nghĩa: “Uống chi ba thứ đó vừa tốn tiền vừa nói chuyện... nhừa nhựa nghe thấy mà phát ghét, sao không tập uống sữa... bỏ cho vợ con nhờ vì nó bổ khỏe?”



•VS=Very Superior

•VSOP=Very Superior Old Pale

•VVSOP=Very, Very Superior Old Pale

•Giá khoảng 300 euros trở xuống cho rượu khoảng 22 năm tuổi. Giá sử Hennessy XO giá một chai là 230 euros (750ml, 1.5 kg).

Mỗi năm đồng tiền lên giá (nói theo nghĩa kinh tế ngân hàng là tiền mất giá), nhìn giá dán tiền của những chai rượu ngoại về nhà thấy mà ớn lạnh, nhưng không có nó thì ớn lạnh thiệt tình, nhà gì nhìn thấy mà trống trơn, chai rượu nào giá cũng cao quá, chai nào cũng mắc tiền, cũng thấy nhãn dán toàn là những chữ viết hoa như: V.S.O.P hay V.S.P hay O.P, nào là chữ Martell, Napoleon, Remy-Martin, Hennessy, Bisquit-Dubouche, Camus, Courvoisier... thiệt là đúng, phàm những ai khoái uống rượu ngoại trước sau gì cũng sạch tiền áo quần trống trơn, có người đang ngồi dựa cột đèn quần xà lỏn đang ngó mặt trăng mà cười cười. Còn bà xã thì ghét thiệt tình. Uống chi ba thứ quý đó hôi rình về nhà hành tội người ta nữa chứ? Nhưng cũng chính mấy bà cũng khoái tú kiếng của mình được chung những chai rượu ngoại đắt tiền để bà con lỏi xóm nể chơi, chẳng lẽ chung mấy cái bóp đầm hay dép guốc kiểu trong tủ kính, bộ mở tiệm bán bóp đầm hay sao? Đàn ông

nghĩ tội nghiệp: mua vài chai rượu về chung tú kính cho gia đình thấy oai, chớ mấy bà mua mấy cái bóp đằm cát chi mà kín mít vậy nè? Như giầu đồ quốc cấm vậy?

Chai rượu càng để lâu càng đắt tiền chứ mấy cái bóp đằm của mấy bà để lâu có môn vật vô viện bảo tàng cho nó gọn ghẽ.

Rượu có nhiều sách cho rằng nó xuất hiện trước thời Ai Cập xây kim Tự Tháp, có người cho rằng rượu được làm ra trước thời kỳ xây Tháp Babylon, nhưng mấy bà đâu có tin mấy ông uống rượu rồi viết sách ca tụng về rượu? Nhưng nói thiệt trên vách tường Kim Tự Tháp Ai Cập có vẽ những bức hình người ta tế lễ trời đất bằng rượu, và vị vua Pharaon uống rượu mặt mũi đỏ kè, còn mặt Trời Thần Rhah nhậu rượu mặt mũi cũng đỏ kè luôn.

Có nghĩa là:

***“Ta say, Trời cũng say luôn...
Trời say, Trời cũng lăn quay với mình...”***

Câu thơ nghe đã thiệt.

Bên Pháp người ta vừa khám phá một cái động đá, vẽ những loài thú như nai và gấu, nhưng có hình quan trọng là mấy tay bọm uống cái chi mà đang lăn bò càng, nên nhớ lúc đó văn minh loài người chưa làm được cái ly, nhưng họ làm ra cái gì uống để mà lăn quay đây? Chẳng lẽ họa sĩ vẽ những ông đang... trúng gió? Nhưng trúng gió vì rượu hay trúng gió vì gió cũng đồng nghĩa như nhau.

Nhưng theo sự suy nghĩ từ Thiên định mà ra hay từ lúc suy nghĩ do cơn ngật ngủ vì rượu mà biết được, thì rượu có lẽ được làm từ lúc Tạo Thiên Lập Địa do sư tổ là Adam làm ra. Adam làm ra trong lúc tình cờ. Số là sau khi nghe lời vợ là cô nàng Eva, chọc giận “landlord” mà ăn trái táo. Landlord đi vacation về thấy mất trái táo, nổi giận mà đuổi vợ chồng son ra khỏi thiên đàng. Adam và Eva xuống xã hội trần gian, tứ cố vô thân, tiền bạc không có, nghề nghiệp cũng không thành thử ai dám mượn? Vả lại bị “bad credit” với landlord rồi, thì mọi chuyện bắt đầu cực là cái chắc. Trước đó Adam làm công tử đã quen, cái gì cũng free cũng có người lo kể cả kiếm vợ cho cũng người khác lo dùm. Nay mọi chuyện cực quá xá. Rồi thời gian trôi qua, ngồi buồn một mình trong căn apartment vắng người, vợ thì đi làm xa. Khát quá, mới thấy một ly nước mà mình lú lẫn để chỗ nào tìm hoài không thấy. Nước đó là nước trái cây, để ở một góc tường. Nay uống thử một miếng, chết sớm càng tốt để khỏi gặp bà Eva đâu có hiền gì? Không dè nước trái cây để qua đêm ngày trở thành rượu. Khà một cái sao thấy... đời vui quá. Nước gì uống vô thấy ấm cả tấm lòng. Đồi lên hương từ đây, bà xã rầy thì kệ bà, nhậu xong là mình ngủ rất



ngon. Còn trước đó uống toàn là sữa dê của bà Eve bắt uống hoài ớn muốn chết. Đó rượu bắt đầu từ đó mà xuất phát ra.

Cái câu người xưa nói không sai chút nào: “Nam vô tửu như kỳ vô phong” (nghĩa là đàn ông mà không có chút rượu ấm lòng thì như cây cờ không gặp được gió vậy). Còn nhớ Quan Vân Trường trước khi trảm Văn Xú ngoài trận tiền về được chủ soái Tào Tháo thưởng cho một ly rượu nóng ấm lòng đó sao?

Hát bội ngày xưa thường giắt cờ sau lưng, tướng càng cao lớn thì cờ càng nhiều, trước khi đào kếp ra đóng tuồng thường thường kếp chính xin tổ cho phép uống một chút rượu cúng tại bàn thờ, rượu vào thì múa gươm đao mới linh nghiệm. Bên địch cũng cờ giắt lưng bên ta cũng cờ giắt lưng, đường đường quang minh chính đại, thà là bị địch chém chết tại trận tiền chớ không chịu bỏ chạy trước ba quân tướng sĩ. Ước gì mây tướng tá của mình trước khi ra trận thì lưng nên giắt những lá cờ như vậy, để khỏi bỏ dân chúng mà chạy lên phi cơ tàu chiến ra ngoại quốc, bỏ lại ba quân lính tráng... ở tù hết cả chục năm trời.

Bây giờ trở lại rượu sượng hơn. Nhiều người thường thắc mắc tại sao rượu mạnh có chữ tên là V.S.O.P hay V.S.P. Những chữ này sẽ định giá tuổi rượu, mặc dầu lò rượu tung ra thị trường ghi là già đến vài chục tuổi, nhưng ai tin? Phải có một ban thẩm định viên ném rượu quốc tế có bằng cấp đảng hoàng. Hàng năm lễ hội người ta đến ném và ghi điểm vào những giấy niêm phong. Lò rượu nào mà ăn gian thì kể như thân bại danh liệt trọn đời. Những lò có danh tửu không thêm làm vậy, con nít nó cười. Bỏ qua vụ ném rượu định giá trị đi. Nói chuyện sau này.

Thật sự rượu mạnh có nhiều danh hiệu nghe quái dị vô cùng, càng lên cao càng thấy ớn, chớ không phải chạy ra chợ Tàu mà mua là xong. Tên nghe rùng rợn sau đây: Triomphe, Vieille Reserve, XO, Extra Anniversary, Cordon Bleu... được in màu vàng ngân rõ ràng của những danh tửu sau đây: Courvoisier, Hennessy, Martel, Remy Martin, Bisquit, Hine, Camus, Denie Mounie, Monnet, Otard, Augier, Comandon, Delamain, Exshaw, Gautier Freres, Prunier, Salignac... Còn nếu bạn chỉ biết lèo tèo vài tên giống như anh hàng xóm sát vách thì đích thị anh thuộc loại đi mua rượu của mấy tiệm ba tàu rồi. Cùng chường hết lấy gì làm vui? Còn đỡ hơn anh nông phu miệt lục tỉnh, biết phân biệt loại rượu đế nào tên là Bà Queo, rượu đế Cả Càn, Mỹ Tho hay rượu đế hiệu 2 Cây Cầu ở Vĩnh Bình (riêng loại rượu đế này tôi có hỏi nhà làm rượu đế danh tửu này, hỏi đúng một tay bọm nhậu đứng xớ rớ gần đó. Anh ta nói “*uống thứ rượu này xong thì một cây cầu đi không vững té xuống sông là cái chắc, nên phải có 2 cây cầu, té cây này còn cây kia!*” Chịu phép Thầy rồi).

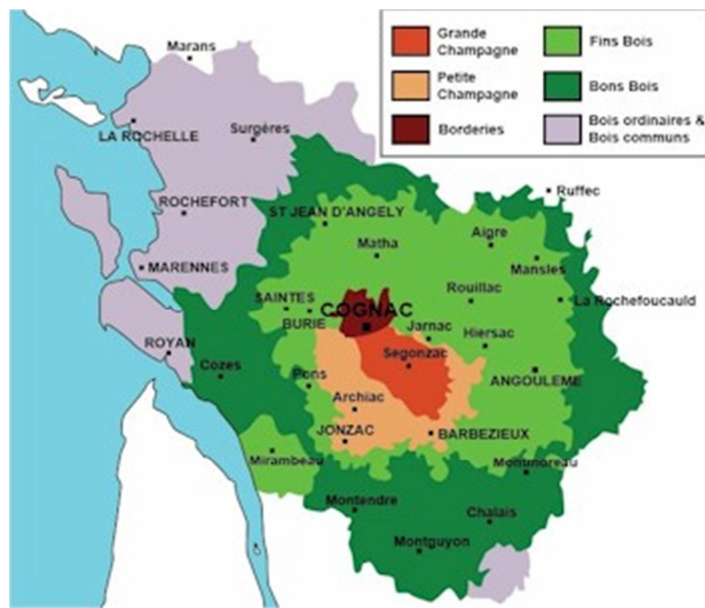
Còn nữa nói chưa hết. Riêng tại Pháp họ kỳ thị người ngoại quốc lắm, miệng họ cười cười vậy đó chứ họ khi dễ mình lúc nào mình không hay cho mà coi, họ kỳ mấy anh

American trọc phú lắm. Họ thường nói “*Tụi Mỹ nó biết gì, miệng nhai hotdog, tay cầm lon bia, mắt nó trờng trờng tụi đá banh cà na football, lâu lâu ra ngoài đường gậy sự với Mỹ đen là tụi nó vui rồi*”. Họ có những loại rượu chỉ bán tại Pháp mà thôi, không có du để mà xuất cảng như: Jean Danflou Grande Champagne, Madame Gaston Grand Fine Champagne, Croizet Age Inconnu và Frapin Château de Fontpinot. Riêng 2 loại sau cùng Croizet Inconnu và Frapin Chateau de Fontpoint đều dành riêng cho chủ lò uống riêng mà thôi, chẳng lẽ chủ lò danh tửu lại phải chạy ra ngoài chợ mà mua rượu của mình về đãi bạn bè? Đôi khi mừng sinh nhật hay đưa cháu ra đời họ mới bày ra bán đấu giá cho thiên hạ ón chơi, mua vé vào cửa để rồi tiếc nuối ra về vì nghe đồn có ông nào điện thoại từ Madrid mua hết cả thùng sáng nay rồi, nghe đồn là chủ hãng xe Ferrari bên Ý ghé qua Madrid mần ăn nghe đệ tử báo cáo, hết hồn mua cấp tốc, kéo mấy thằng “dân ngu khu đen” mua trước thì tức ngàn năm vương hận. Danh từ Age Inconnu: có nghĩa là không biết tuổi, muốn đoán ra sao thì đoán, y như tuổi của mấy cô ca sĩ Sài Gòn vậy, lần nào hỏi em cũng nói đôi mươi cách đây gần 25 năm rồi cũng nói... em đôi mươi. Thiệt là Age Inconnu, đừng hỏi tuổi em là bao nhiêu?

Vậy rượu Cognac là gì?

Tiếng Mỹ gọi là Brandy, tiếng Pháp gọi là Cognac. Cognac là một loại rượu mạnh tại Pháp, vang danh thiên hạ, như bên Tàu có rượu Ngũ gia Bì và Mai Quế Lộ. Chính rượu Mai Quế Lộ này mà tướng Quan Công chém rớt đầu Nhan Lương Văn Xú vào một mùa đông tuyết rơi miền cực Bắc nước Tàu.

Brandy là một loại rượu được cất từ rượu chát mà ra, Cognac cũng vậy, họ dùng champagne cất ra. Xứ nào cũng có Brandy, nhưng Brandy là Brandy còn Cognac là Cognac. Cognac [la] tên một làng của Pháp chuyên môn cất chế ra rượu mạnh, tên làng nổi danh thành ra tên riêng luôn. Như ta có Bát Tràng nghĩa là đồ gốm Bát Tràng (nay tại Hà Nội). Cognac nằm ở miền Nam nước Pháp, rộng khoảng 250 ngàn acres (Acre = mẫu Anh = 0.4 hectare = 4,000m²).



Bản đồ Thành phố Cognac, Pháp

Bên ngoài là biển Atlantic, còn trong thì có dòng sông Charente. Cognac chỉ là một tỉnh lỵ nhỏ nằm trong 3 tỉnh lớn: Angoumois, Saintonge và Aunis. Trong thời gian bị trị bởi La Mã, thì những tỉnh lỵ này ngoài sự làm rượu nho họ còn làm muối biển rất ngon, cung cấp cho toàn vùng Châu Âu. La Mã có tiền nhiều nhờ những công nghệ này. Riêng con sông lớn Charente là nơi ghe xuồng tấp nập mua bán, xuôi ngược Bắc Nam. Nếu không nhờ một lái buôn, người Hòa Lan gốc Đức, tên là Den Helkenwijk thì chúng ta sẽ không có loại Cognac ngon mà uống đâu. Ông lái rượu này chuyên mua rượu Pháp chở bằng ghe xuồng sang Hòa Lan, ngày kia ông tính toán thấy càng chở càng lỗ vốn, thùng tô-nô rượu chất quá cồng kềnh, khiêng vác tốn nhiều tiền công sức. Chẳng lẽ đẹp nghề của ông cha mình để lại? Mà rượu chất đỏ hay trắng toàn là nước là nước rất nhiều, tại sao mình không làm cách nào ít nước để dễ chuyên chở, rồi về đến bến thì pha thêm nước vào tiện lợi đôi bề. Nghĩ là làm, ông nhờ một lò rượu tìm cách chưng rượu chất dùm ông. Dĩ nhiên chủ lò nghĩ trong bụng: bộ cha này khùng sao đây? Nhưng cũng nghe lời, đem thùng rượu chất đỏ mà chưng cách thủy.

Tiếng Hòa Lan gọi là Brandewijin (nghĩa là burned-wine = đốt rượu) Thành thử ngày nay thế giới xài danh từ Brandy thì không lấy gì làm lạ.

Đun nóng đến một nhiệt độ vừa đến 173° F (tương đương 78.3 độ C) thì rượu chất bốc thành ethyl-alcohol. Hơi nóng được đông lạnh lại thành một chất rượu mạnh, chính ông lái rượu và chủ lò cất rượu ông ly rượu đầu tiên thì té chổng gọng, ngủ khò nguyên đêm. Thức dậy cả hai lấy làm hoan hỉ vô cùng. Nhưng muốn trở thành Brandy thì phải chưng cất thêm một lần nữa, uống vài ly rồi thì khà vào lò, lò phụt lửa thì thành công.

Còn Brandy tại California thì độ mạnh của rượu lấy ra được 85% alcohol. Tại Pháp người ta dùng loại cân rượu tên là Gay-Lussac, độ ghi là 40° G.L nghĩa là chứa 40% alcohol.

Còn những xứ thuộc ảnh hưởng của Anh Quốc (Great Britain) thì người ta dùng danh từ Proof, nhưng qua đến Mỹ thì Proof được hiểu theo nghĩa khác rồi. Nói thì hơi kỳ cục, bên Anh Quốc họ dùng chữ Proof nghĩa là rượu mạnh đến độ nào đó, được pha thêm chút thuốc diêm sinh (loại dùng trong thuốc súng, gốc là Sulfur.) Dĩ nhiên khi pha loại thuốc súng đó vào rượu thì xin đừng uống nhen, uống vào chết ráng chịu. Mà họ tính đúng cân lượng của họ rồi bật diêm lên, hỗn hợp đó nổ cái ùm... Đó là proof của Anh Quốc đấy. Và 100 British Proof có nghĩa là chứa đến 57.1% alcohol. Còn qua Mỹ thì Proof họ nhồi lên gấp 2 lần. Ví dụ như độ rượu bên Pháp người ta ghi là 40° G.L thì tại Anh Quốc người ta ghi là 70 proof British, còn qua bên Mỹ thì người ta ghi là 80 proof U.S.A. Proof hay không proof dân nhậu không cần, mà chỉ cần uống vào một cái là thấy lửa cháy rần rần trong người, thêm một miếng mồi nhậu, rồi thêm một ly nữa... thì cho dù ngày mai sa địa ngục ta cũng không sợ, phải không?

Brandy khi cất xong thì chỉ có một chất lỏng trắng trong, có vị cay vị say. Nhưng nhờ dân Cognac cất loại này trong một thùng tôn-nô (tonneau) thì ra màu vàng nâu sẫm. Thùng tôn-nô này chứa được khoảng 350 lít (157 gallons). Bên Pháp nhờ một loại cây đặc biệt là cây sồi mọc ở rừng Limousin Forest (hướng Bắc trên núi của vùng Cognac). Loại cây này rất cao lớn, thớ gỗ rất mịn không rỉ nước, nhiều chất tannin (chất đắng đắng của cây). Chính chất này tạo hương vị của Cognac mà không nơi nào trên thế giới làm được. Muốn dùng cây này phải lựa cây thọ đến 100 tuổi sắp lên [thì] cây mới sử dụng được, trước đó cây còn non, thì hương rượu vị cognac cũng còn non tay luôn. Khi cây Limousine Oak này hạ xuống thì phải có thợ chuyên đóng thùng tôn-nô bắt tay vào việc mới được. Họ cưa ra từng miếng dọc dài hình chữ nhật, chất ra ngoài sân có chút bóng mát, vì quá nắng cây sẽ nứt rạn ra. Để chừng khoảng 3 năm mưa nắng thì xài được rồi, từ đó họ mới đóng thùng tôn-nô để bán cho lò rượu. Hãng đóng thùng fût nổi tiếng tại làng Taransaud thường mở lớp dạy học trò chuyên môn đóng thùng rượu mà làm sinh kế. Học khoảng trên 4 năm thì hạ sơn được rồi. Khi bạn ghé đến lò rượu Cognac thì đừng quên ghé đến làng Taransaud này.



Nhiều lò rượu danh tửu như Camus hay Delamain thường thích chứa rượu trong thùng tôn-nô cũ mua lại, vì sẽ làm mùi rượu thơm hơn thùng mới toanh.

Mỗi loại Cognac làm ra cho một mùa nho, thường thường người ta chứa trong một hầm sâu, gọi là Chais. Lý do hầm dưới đất thì không khí không bị thay đổi nhiều như trên mặt

đất, càng sâu càng tốt, dưới sâu thì không khí oxygen không nhiều, không làm cho rượu chua, như vậy mới tốt cho rượu. Rồi người ta đóng sỏ, và nằm cất dưới hầm. Rồi chờ vài chục năm thì khai hầm ra bán, mỗi hầm rượu bán ra thì con cháu 3 đời ăn không hết số tiền lời đó. Cho dù thùng kín đến mấy, không một giọt nào chảy ra được, nhưng khi khai ra thì rượu đã mất từ 3 đến 4% trong lượng thể tích, mà chủ lò thường nhún vai gọi là phần của Thiên Thần giữ cửa “à la part des anges”. Như vậy toàn tỉnh Cognac hàng năm Thiên Thần đã nhậu mất lên đến khoảng 15 triệu chai lít. Xuống những hầm rượu sâu thấy vách tường đá có những lớp rêu đen nghịt bởi nấm fungus (*khoa học gọi là: Torulacompiacencis fungus*). Đó là bằng chứng rượu được thiên nhiên thời gian nhúng tay vào. Khoảng 5 năm đầu tiên trong thùng tô-nô chất tannin của cây sồi tác dụng với chất acid của Cognac rượu, rồi giảm dần dần theo thời gian. Sau 5 năm nữa thì màu vàng nhạt sẽ biến thành màu vàng hổ phách, thì vị chi rượu đã 10 tuổi rồi. Nhưng không phải để quá lâu, nếu để quá lâu thì coi chừng Thiên Thần nhậu sạch bách chỉ còn thùng không mà thôi. Nhưng tại sao chai rượu Cognac lại ghi 50 năm tuổi thọ? Là vì họ chờ đến năm thứ 10 thì họ khai thùng tô-nô rồi rót ra chai cất vào chỗ khác.

CÁCH MUA RƯỢU VÀ ĐÁNH GIÁ RƯỢU BIỂU:

Danh hạng rượu:

1. 3 Stars (*) (đôi khi ghi là V.S.)** là loại rượu trẻ non tay nhất. Nhưng được tiêu thụ nhiều nhất, đem lợi nhuận nhiều nhất, vì giá phổ thông cho dân ghiền, bạn bè nhiều đêm không hết thì nên mua loại này mà mời tụi nó lại nhậu. Tụi nó cũng vui rồi. Tuổi rượu từ 3 đến 5 tuổi.

2. V.S.O.P (Very Special Old Pale): Có người cho là Very Special Old Product, gọi như vậy không đúng sách vở. Mà cũng không phải chữ Pale là mặt xanh lè của những tay ghiền rượu khi đựng thứ quá mắc tiền, mua thì hết tiền mà không mua thì lại tiếc. Pale đây là màu lợt của màu rượu thứ hảo hạng. Uống vào thấy khoái cả cần cổ. Nó ngọt như mía lùi vậy. Dân có treo cờ sau lưng “Nam hảo tửu như kỳ hữu... phong” rất khoái bợ chai này về nhà mà... ngó ngày lẫn đêm. Tuổi già của nó từ 7 tuổi đến 10 tuổi đời.

3. Napoleon: là loại Hoàng đế, Ngài Ngự của những lò làm rượu. Chủ lò nâng niu loại này nhất. Đây là con gà quý dùng để cấp độ với chư hầu ngoại bang đây. Được khen thua cũng là loại này. Danh từ Napoleon thật sự không ăn nhậu gì đến tên của Hoàng Đế Pháp đâu. Hoàng Đế Pháp Napoleon là dân đầu bao tử mà, không thấy ông lúc nào cũng thọt tay vào rờ bao tử hay sao? Dân đầu bao tử làm sao nhậu được? Chữ Napoleon được in long trọng kế cần cổ chai rượu. Còn những loại rượu nào mà in nguyên cái hình Hoàng Đế Napoleon đầu đội nón vành như nón cối vậy thì là thứ giả, họ in hình Napoleon để cho “dân ngu khu đen” đem về hù vợ con mà thôi. Chớ gập tay nhậu 6, 7 sao cần cổ rồi

sau ót nó cười chạy không kịp. In hình là trật sách vỡ rồi. Thật sự có nhiều lò rượu không thèm dùng chữ Napoleon làm chi mà họ xài danh từ Cordon Blue cũng đủ bảnh rồi.

4.Cordon Blue: tương tự như chữ Napoleon vậy. Lò Martell hay Bras d'Or của lò Hennessy hay lò Monnet chọn chữ Anniversary nghe lạ tai hơn. Đặc biệt lò Poli Gnac xài danh từ nghe ứ gan cho “dân ngu khu đen” là “Reserve Prince Hubert”. Dân nhậu thường hỏi nhau là: “Hubert” là ông nào vậy? Vua xứ nào vậy cà? Bộ nó biết uống rượu. Còn mình chỉ biết uống sữa bò hay sao? Mua hết đem về cho nó biết tay mình.

5. Extra, hay Extra Vieille hay Grande Reserve: Đây mới là thứ quý của trần gian hoa lệ. Nhiều người nghe nói đến chứ chưa thấy bao giờ, huống chi được rờ nó. Kẻ viết bài này nghe đâu đây có vài người trên trần gian này có được mà thôi, hình như họ chết chôn theo nó rồi không chùng. Tuổi già của nó sơ sơ là 45 tuổi sắp lên. Nghe đồn tín đồ hảo tửu phải đến thánh địa mỗi năm vài lần để chủ lò quen mặt rồi mới chui xuống hầm đem lên bán cho tín đồ làm phước. Dĩ nhiên tín đồ thỉnh nó đem về thì nghèo gần chết luôn. Rồi mua về loại rượu cực quý trần gian này để đem vào tủ kính chung nó một cách trịnh trọng. Mỗi lần ăn cơm xong, chạy lên ngó nó rồi mới chịu đi ngủ ngon. Để rồi vào một đêm tối trời nào đó thằng con cưng độc nhất trong nhà chạy dờn như ma đuổi, chạy đến tủ kính... đổ một cái ầm chai rượu thò bẻ theo thì tín đồ ghiền rượu đó kể như từ rày về sau gặp rượu nào ngon cách mấy uống vào cũng như nước ốc luộc vậy. Đúng là Thần Kinh thương nhớ mà mang bệnh tâm thần luôn.

Nhằm bảo vệ thanh danh nước Pháp về rượu Cognac không bị những con buôn lưu manh làm mất mặt danh tửu, nên nước Pháp năm 1921 ra một luật lệ rất nghiêm khắc trừng phạt nặng những chủ lò mất lương tâm pha chế rượu tầm bậy tầm bạ. Không được phép pha thêm chất caramen (nước đường trắng màu vàng nâu) vào rượu để nhìn tưởng rượu lâu [nhiều] tuổi, khi khai hầm rượu không được quyền sửa đổi năm sanh tháng đẻ của rượu, nghĩa là không được tráo giấy khai sanh.

Khi vào chai dán nhãn thì phải đúng tuổi tác của rượu, nếu gian lận thì bị mất môn bài vĩnh viễn. Nhưng từ trước tới nay những danh tửu của những lò vang danh thiên hạ chưa bao giờ làm chuyện này, vì họ quá giàu rồi, nhiều khi họ không muốn bán rượu ngon của họ nữa mà nhượng lại cho bạn bè hay những đại danh nhân nước Pháp mà thôi.

Tại Anh Quốc người ta thường uống rượu trung bình (như 3 sao chẳng hạn, 3 stars) họ pha thêm soda cho bớt tốn rượu, đó là loại V.S khoảng 3 tuổi thâm niên. Còn loại V.S.O.P chỉ cần một ly rất nhỏ là đủ hương vị thơm ngon của đất trời tụ vào, chất ấm của lửa, chất lạnh của hầm sâu, thâm niên công vụ vài chục năm làm cho rượu không còn vẻ loắt choắt con nít như V.S nữa. Chất này không thể dùng ly cối hay tô đá được. Loại ly cối hay tô đá là dành cho tụi “lông nách một nạm, trà tàu một hơi”, loại phó thường dân uống trà kiểu ngu ầm (ngu ầm là uống ồng ọc như trâu rừng vậy). Loại rượu này chỉ

được rót trong cái ly chân dài có bụng nhỏ như trứng ngỗng vậy. Nhờ sức ấm của lòng bàn tay sờ sờ rượu vài lần trong ly, rồi vừa chiêu một ngụm nhỏ và hít một hơi nhẹ của mùi rượu vào phổi để thấm vào tứ chi. Còn rượu chảy vào trong ruột ấm thấm vào đầu mình tay chân.

Dân Mỹ mặc dầu mua rượu nhiều nhất của Pháp, nhưng vẫn không được Pháp trọng vọng, thử nhìn hình quảng cáo từ bên Mỹ về rượu ngon của Pháp thì biết. Một tay chủ ngân hàng bụng bự sỏi đầu, tay cầm ly rượu to bự Cognac V.S.O.P còn tay kia cầm điều xì gà bằng bắp vế gà lôi, như vậy giống như anh chàng Al Capone rồi còn gì? Rượu ta làm cực khổ hết sức, dành để cho Công, Hầu, Bá, Tử, Nam chứ đâu để cho dân ăn cướp mà dòng họ tên Don Corleon, Maraconi uống xong rồi đi ăn cướp? Mất uy hết rồi còn gì?

Bạn còn nhớ vào năm 1960 Pháp và Mỹ có một trận giặc mà sử sách gọi là “Chicken War” (gọi là gà mái chiến tranh). Chiến tranh xong rồi thì biết bao nhiêu dân nhậu bỏ mạng vì nó? Gà Mỹ rất rẻ và to con được nhập ào ào vào Pháp tuy thịt không ngon nhưng dân nghèo rất no bụng. Nhìn thử con gà Pháp thì biết nhỏ con, gọn ghẽ (poule deluxe). Còn nhìn con gà Mỹ thấy mắt húng liên, to con sò xè mà du côn nữa. Nhưng nhờ rẻ quá, gà Mỹ đánh bại gà Pháp.

Chợ nào cũng thấy gà Mỹ bày bán rần rần, quá rẻ. Nông dân nuôi gà Pháp biểu tình phản đối gà Mỹ làm cho trại họ thua lỗ sặc gạch. Chính phủ Pháp liền nhúng tay vào, đánh thuế gấp đôi gà nhập cảng. Mỹ thua lầy làm nóng mũi liền đánh vào rượu Pháp nên Trâu Bò húc nhau... dân nhậu chết ngắc, không rượu, không gà, không bia, chết sướng hơn...

Lò Rượu Cognac:

Không có chữ A đầu tiên, chữ A là để cho dân nhậu xin gản quất cần câu rồi, nên lò rượu Pháp ký chữ A xếp đầu.

BISQUIT DUBOUCHE:

Tại Janac vào thời kỳ vua Napoleon thua trận. Lập năm 1819, nó là một trong Tứ Đại Thiên Vương làng rượu. Số lượng sản xuất khá nhiều và ngon. Có 3 hầm rượu chứa đến 20 triệu gallons rượu này. Năm 1966 chủ lò đành phải chịu thua với số tiền chất đầy sân của nhà Ricard (nhà chuyên rượu ngọt danh tiếng), nên giao lò cho đại công ty này. Có 3 hạng trong kho được ghi như sau: 3 Stars, V.S, rồi V.S.O.P kế đó là Napoleon, rồi Fine Champagne, sau đó là Extra Vieille. Nhưng trần thế ít khi gặp loại Extra Vieille, chỉ thường thấy loại Napoleon mà thôi. Nhưng mua loại Napoleon thì uống hết chai mình cũng buồn y như Đại Đế Napoleon, người buồn vì mất nước, người



buồn vì hết tiền mua chai nữa!

CAMUS:

Trước đó là do nhóm hùn hạp với nhau tên là “LaGrande Marque” lập từ năm 1863 cho đến 1930 thì đổi tên là Camus. Bán mạnh qua những xứ Đông Âu như Anh quốc và Nga. Cầm đầu tổ hợp này là dòng họ Jean Batiste Camus. Họ có nhiều lâu đài đẹp như chuyện thần tiên vậy, có rừng thông xanh mát, và nhiều hồ rộng lớn để hàng năm ngông trời về đây nghỉ mát chơi nghe thử tên là biết: Château du Plessis, Château d’Uffaut. Lịch treo tường phong cảnh thường chụp lâu đài này hoài.



Lò này mỗi năm tung ra trần gian trên 8 triệu chai Cognac mang tên Camus. Cũng đánh hạng rượu như trên là: 3 Stars, V.S., V.S.O.P rồi Napoleon. Nhưng vào năm 1963 họ tung ra một loại rượu quý đánh giá 100 năm lập quốc của triều đình Camus tên là Celebration. Đắt tiền nhất hạng tên là Hors d’Age hay Reserve Extra Vieille, chỉ xuất hiện quanh vùng Cognac, Paris chưa thấy bóng dáng nó hướng chi Los Angeles hay New York. Đây xứng đáng danh hiệu là Liệt Lão Anh Hùng còn tụi Nhóc Con đừng rờ tới nghen? Còn một loại mà ta gọi là: Đại Lão Cái Thế Anh Hùng mang phù hiệu cái thế quần hùng là: Chateau DUffaut Grande Fine Cognac. Hàng năm chủ lò Camus chỉ tung ra trần gian hạ giới độ 2,000 chai mà thôi, mà trong khi đó đã có trên 10 ngàn người xếp hàng rồi, thì làm sao tới bạn. Đặc biệt chủ lò không nhận bán qua điện thoại và không bán nguyên thùng, chỉ bán lẻ từng chai mà thôi, như vậy trợ phú ngân hàng Mỹ Quốc hay chúa trùm Mafia cũng chịu thua luôn, còn muốn thì cho đệ tử đứng xếp hàng cả ngày như bên Xã Hội Chủ Nghĩa bên Nga đạo nào thì cứ việc.

Nhưng chủ lò vẫn dẫu tuyệt chiêu trần sơn ngự thủy mang tên là: Chateau Plessis Extra Fine cân cổ màu vàng chói. Chủ lò dùng để biếu tặng những vị nguyên thủ quốc gia lên núi thăm lò Camus. Chai này được đánh số thứ tự khi ra khỏi trần sơn ngự thủy lâu đài Camus. Họ đã cho 1 chai cho Hitler vì nếu không cho bị ăn bom là cái chắc, họ cho Tổng thống Charles de Gaulle khi Paris được giải phóng, còn anh hùng Thế Chiến Tướng 4 sao Eisenhower được họ tặng chai Chateaud’Uffaut Extra Fine mà thôi, Tây già mũi lỗ khôn thiệt.



COURVOISIER:

Đặc biệt hãng này không có rượu nho và cũng không có hầm riêng chứa rượu nho của mình, nhưng công ty này hàng năm lại bán đến 25 triệu chai courvoisier. Lập ra năm 1899 họ nổi tiếng nhờ mua trữ những hầm rượu mới khai hầm ra, rồi mua thêm những hầm rượu ngon khác mà đem về pha chế theo cách riêng của họ. Đúng ra là năm 1790, Mr. Courvoisier là lái buôn rượu, ông mua từ những hầm rượu rồi bán lẻ ra thị trường từng chai một. Nhưng đến lúc nào đó thị trường quá nhiều rượu nên hãng ông bị chậm lại, rượu ngon thì quá đắt bình dân mua không nổi, còn rượu dở thì quá nhiều bán không lời, cho nên Mr. Courvoisier nghĩ ra cách riêng của mình. Ông mua những hầm rượu đắt tiền, rồi pha trộn với những rượu rẻ tiền thành ra một loại rượu của ông đứng vào hạng B gần hạng A, nhưng bán rất nhiều, ngon hơn rượu dở, lời quá mong ước. Làm giàu rồi thì khoái quen lớn, lúc đó Mr. Courvoisier cứ nâng nặc mình là bạn thân của Vua Napoleon lúc còn trẻ khi Napoleon làm Trung úy Pháo Binh. Không hiểu lúc đó Napoleon có biết uống rượu hay không đây? Chẳng lẽ ra đảo St Helene mà hỏi đại đế Napoleon? Dân Pháp rất thích quen những tay to mặt lớn cho oai, đình đám rượu chè liên miên mới khoái.



Công ty Courvoisier đến năm 1900 bán cho gia đình cự phú Simon bên Anh (chuyên môn rượu nặng), rồi đến năm 1960 thì lọt vào dòng họ Canada chuyên về rượu mạnh là họ Hiram Walker, trứ danh Johnny Walker nhãn đỏ hay nhãn đen (mà dân Sài Gòn thường gọi là thằng Johnny đi bộ. Đi xe hơi mà uống rượu thì tù là cái chắc, đi bộ chắc ăn hơn). Courvoisier đánh thứ hạng là: 3 Stars, V.S.O.P, rồi đến Napoleon, cao cấp nhất là Extra Vieille.

DELAMAIN:

Do gia đình De la Main, người Anh gốc Pháp. Sir William Delamain được phong tước là Marshall of Dublin (bên Anh), đất đai rộng vô cùng. Ngày kia đời cháu giàu có về Pháp vinh quy bái tổ, năm 1759 lập ra hãng rượu để hưởng nhân và phong lưu tột bực. Năm 1824 đổi tên thành Rouillet & Dalamain. Năm 1935 cháu chắt là Robert Delamain lập ra một từ điển nói về Cognac, cách phân loại... mà những bợm nhậu biết đọc biết viết nên có đề khỏi mua lầm rượu Chợ Lớn. Delamain xếp hạng rượu của mình: 3 Stars, Liquid Gold, V.S.O.P, Long Drink Filano (dân nhậu nghe chữ Long Drink là khoái rồi vì nhậu tới sáng bỏ càng về nhà mới sướng), cao cấp nữa là Pale and Dry Grande Delamain (30 tuổi), cao nữa là Vesper Tres Vieille, rồi tột cùng là Tres Vieux Cognac de Grande Delamain (không hiểu bao nhiêu tuổi đời đây?).



DENIS-MOUNIE:

Dân Anh thích uống nhiều hơn dân Mỹ, vì Anh mua gần hết rồi làm sao đến New York hay Los Angeles được? Năm 1838 dòng họ lập ra công ty xuất nhập rượu rồi lập lò rượu luôn. Hàng năm họ bán trên 2 triệu chai. Danh hạng gồm: 3 Stars, Gold Leaf, VSOP, Vieille Cognac, cao cấp là Grande Reserve Edouard VII để tưởng niệm vua Anh King Edward VII lên ngôi từ năm 1901 - 1910, đẳng cấp cao nhất là: Grande Champagne Extra, chưa thấy tung ra ngoài trần gian từ hơn 25 năm nay (1972).

HENNESSY:

Cánh tay sắt cầm búa rìu tung hoành thiên hạ, chưa gặp đối thủ vừa ý. Một trong Tứ Đại Thiên Vương trong thiên triều hảo tửu. Gốc người Anh, Sir Corkman Richard Hennessy, năm 1865, rồi Anh đem một gia sản kếch sù lập lò rượu cho bạn bè mình uống cho phí chí bình sanh. Ngày nay hãng rượu hạng trung MOET và CHANDON xin gia nhập đại bang Hennessy. Tích sản công ty tự phụ là có đến 200 ngàn thùng tô-nô (toneaux) (tương đương 60 triệu chai). Dân Mỹ lại khoái hiệu này, nên hơn 4/5 được xuất cảng sang Hoa Kỳ. Nhưng đặc biệt hãng này lại có nơi chuyên làm thùng tô-nô bằng gỗ limousine oak cho những lò cognac nổi danh tại Cognac xứ Pháp.



Danh hạng như sau: Bras Arme (Cánh tay Bạc = tương đương 3 Stars), loại VSOP, loại Brasd'Or (cánh tay Vàng = tương đương VS.) Mỹ rất thích loại này. Loại XO có mùi thơm nhẹ như bông trái plum (đào tím) (tương đương VSOP). Còn loại Extra ít khi thấy tại thị trường lưu linh bên Mỹ, bên Pháp còn ít nói chi Mỹ. Hennessy thu lợi nhiều nhờ bán sang Hoa Kỳ, nhưng họ không xem trọng Hoa Kỳ, họ cho là dân thuộc loại ngu ảm.

HINE:

Do Thomas Hine làm chủ gốc người Anh, trước đó anh làm nhân công cho lò rượu Ranson & Delamain (năm 1792). Nhờ cần cù và đẹp trai như Ăng-lê nên con gái độc nhất chủ lò rượu Delamain phải lòng. Cha vợ chia một phần lò rượu cho con rể, năm 1817 lò này mang tên Thomas Hine. Anh phò mã này thêm một mớ công thức riêng nên chất rượu khác lò chính và ngon hơn. Năm 1971 thì công ty Anh mua mất



theo stock thị trường. Lò Hine này không có vườn nho riêng, nhưng họ mua về trữ những lò khác bán tổng bán tháo, rồi pha trộn và thêm công thức riêng. Hàng năm lò này bán đến trên 2 triệu chai. Mỹ bỏ về nhà hết 90%.

Danh hạng gồm: 3 Stars (bán tại Pháp và Anh, nhưng sang Hoa Kỳ thì đổi tên ra Sceptre, không có VS, còn VSOP không bán tại Hoa Kỳ bao giờ. Tại sao? Bù lại họ bán riêng cho Mỹ loại VSOP Fine Champagne không bán tại Âu Châu, loại Antique Vieille Fine Cognac bán tại Pháp không tại Anh Quốc, còn qua bên Mỹ họ cho thêm Triomphe Grande Cognac. Loại cực hiếm bán tại tỉnh Cognac là loại Tres Vieille Grande Cognac không bán trên Paris. Dân ghiền muốn có phải thường xuyên đọc báo tỉnh Cognac, rồi sớm hôm sớm mai âm thầm khăn gói về quê Cognac đừng nói cho bạn bè biết, nhưng cũng lỡ chuyến đò vì dân quê Cognac xếp hàng từ hôm trước rồi, trễ thì đợi năm sau vậy.

MARTELL:

Đây là [thứ mà] dân Việt nam khoái nhất, vì Pháp đô hộ đem qua, tàu bè chuyên chở cả tháng nên phải mua rượu rẻ bán cho An-Nam mới có lời, trước đó thì uống rượu đế hay rượu Tàu Mai Quê Lộ là mừng rồi. Lập năm 1715 vẫn cha truyền con nối, không được bán hăng cho tụi Anh và tụi Mỹ ghen. Di chúc vẫn còn ghi rõ ràng vậy. Đến nay là đời thứ 9 rồi, phẩm chất ngon hơn Hennessy. Dòng họ này chăm sóc cẩn thận từng gốc cây nho của đôi nho tròng điệp miền Nam nước Pháp, làm chủ một phần rừng núi cây sồi limousine oak để đóng thùng, họ rất kỹ thuốc sát trùng phun lên cây nho. Vài năm trước nghe lời xúi dục của Hoa Kỳ mà phun loại thuốc trừ sâu mới chế thay thế DDT, làm họ đổ xuống sông gần 2 triệu lít. Lúc đó... Hà Bá say gần chết. Nho có mùi thuốc sát trùng, dân nhậu đâu có ngu, họ có lỗ mũi thính nhất trần gian.



Lúc đồng minh Hoa Kỳ còn ở VN, nhiều PX của Mỹ mua loại này bán cho GI Mỹ rất nhiều, GI mua ra và bán lại cho dân nhậu Sài Gòn. Mấy anh Ba Tàu Chợ Lớn cũng sản xuất được rượu Martell, nhưng chất nước thì nghe câu chuyện sau đây: Anh lính Mỹ được vợ Việt giới thiệu có 5 thùng Martell mới thả xuống từ kho 5 bển tàu, trời ơi, giá sao mà rẻ quá. Đồ ăn cấp mà. Xỉa đô-la đỏ ra không cần thổi lại. Đãi khách thì đông phải biết. Khách khứa tới rần rần, cười nói như bấp rang, uống vào một hớp rượu Martell, khách phun ra phèo phèo. Móc súng đòi bắn chủ nhà, rượu gì mà khai quá, hình như tụi nó lấy nước đá ngựa đổ vào cho cùng màu, cho đỡ pha thuốc màu. Vỏ trái cây măng cụt cũng màu vàng tương tự như vậy nhưng rất khai, khách không giận sao được?

Danh hạng rượu: Dry Pale (bán tại Anh), VS tương đương 3 Stars, cao hơn là Medaillon VSOP bán cho nhà hàng loại cao cấp Paris, loại Cordon Blue, loại này nếu mua về thì cất riêng trong tủ hay che lại, vì mấy thằng bạn quen nó thường uống rượu như uống nước lạnh vậy, rất uống, cho nó uống thứ VS đủ rồi, còn mình uống Cordon Blue một mình khi trăng lên thì sướng biết mấy. Còn Cordon d'Argent chỉ xuất hiện quanh thủ đô Paris mà thôi (tuổi trên 35). Còn Extra Vieille Martell thì chỉ có thượng lưu quý tộc được phép mua từ lò Martell mà thôi (tuổi không dưới 45). Còn muốn có loại trên 50 năm thì vô làm rở lò Martell đi.

MONNET:

Do công ty hỗn hợp bởi nhóm ruộng nho và 3 lò rượu hạng trung, vì năm đó nho trúng mùa nhưng không ai chịu mua nho làm rượu, vì quá nhiều, nên 3 chủ lò rượu thấy thế hợp nhau mà ký hợp đồng tương trợ với nhau, nếu lúc nho hiếm thì 3 lò này phải được ưu tiên có nho trước thiên hạ. Năm đó là năm 1838. Bán rất mạnh tại Thụy Điển, đôi khi thấy rải rác một vài tiệm rượu ở New York. Nhưng thùng đựng rượu thay vì dùng cây sồi tại rừng limousine, họ dùng cây sồi tại rừng Tronçais.

Xếp hạng: 3 Stars (qua Mỹ đổi tên là Regal). Kế đó là VSOP (khá ngon). Loại Anniversaire Fine Cognac thì kể như quý kiếm sầu, quý uống vô cũng sầu bi lập tức. Còn loại này mà nếu Hoàng đế Napoleon còn sống cũng mặt rùng hoan hỉ vô cùng tận, tên là Josephine Tres Vieille Fine Cognac, tên nào cũng thấy ngon hết, nào là Josephine, nào là Tres Vieille, nào là Fine, uống một ngụm nhỏ rồi mai lên pháp trường vĩnh biệt cũng OK.

OTARD:

Không hãng làm rượu nào lâu đời bằng công ty này. Lập năm 1494 trước đó chỉ dành cho nhà thờ và giáo sĩ cao cấp trong Giáo Hội Thiên Chúa. Mấy vị Giáo Hoàng rất thích loại rượu nho của hãng này, vì những ruộng nho năm nào cũng được mấy giám mục thành Ba-lê đến ban phép lành, uống vào lên thiên đàng là cái chắc. Năm 1795 thì bá tước Baron Otard hậu duệ với vua Stuart King James II bên Anh quốc, nên nhớ lúc đó ảnh hưởng quyền lực triều đình Anh quốc rất mạnh lên nước Pháp. Họ có nhiều hạm đội hùng mạnh nhất thế giới, còn Pháp có nhiều ruộng nho nhất thế giới. Vua King James II bị truất phế bởi vua William of Orange vào năm 1690. Đại gia đình quý tộc Ramford có cổ phần trong lò rượu này. Thật sự Otard bán rất mạnh tại Ấn Độ rồi lan qua Viễn Đông (Anh chiếm Ấn Độ trước rồi Pháp sau). Xếp hạng: Stars, VS bán mạnh tại Mỹ, loại Baron Otard VSOP Fine Cognac dành cho đơn đặt hàng 5 năm trước đó, trả tiền trước tính sau. Loại Prince de Cognac tuổi trên 25 năm, dân mua thường lái xe Roll-Royce xếp hàng chờ đầy núi đồi của lâu đài này. Loại Charles X chỉ thấy trình bày tại hội chợ triển lãm rượu quốc tế, không ghi giá bán thì đừng thắc mắc ai biết trả lời. Lính canh gác chai này rất kỹ trong lúc chợ phiên, sợ tay ma men nào làm ầu thì sao?

POLIGNAC-UNIOOP:

Nội nghe tên cũng thấy nực cười hai chữ oop oop y chang như mấy tay bợm nhậu ợ ợ vì hơi rượu quá nhiều trong bụng. Đọc âm thanh đúng dân nhậu là: Poli ợ ợ nhắc ợ ợ uni ợ ợ ợ... oop... oop mới đúng. Lúc đó xin quá, trời sầu đất thảm rồi, nhướng mắt hết lên rồi, đọc cà lăm là cái chắc. Thật sự tên nó oai lắm: The Union Cooperative de Viticulteurs Charentais (UNIOOP) lập năm 1929. Nó rất mạnh, không ngon lắm nhưng rất rẻ ngang rượu để Bà Queo vậy, nên dân nhậu nghèo tiền nghèo bạc cũng ủng hộ lắm, tương tự như tôm hùm rất ngon nhưng không có tiền ăn tép cũng được rồi. Năm 1949 hoàng tử không ngại Prince Hubert de Polignac, thuộc họ gia đình vương giả Le Puy (bên Pháp). Còn nhớ giặc cờ đen giết ai không? Một trong những hoàng tử họ Le Puy đó, ai biểu không ở Pháp mà uống rượu mà lặn lội qua Hà Nội làm gì? Lúc đó Hà Nội đâu có 36 phố phường? Giặc cờ đen xoi tái là phải rồi, tại Ô Cầu Giấy đấy. Nhờ “dân ngu khu đen” nghèo mà ham uống rượu nên hãng này chiếm gần 10% thị trường Pháp. Năm 1969 bán lên đến 2 triệu chai hơn. Danh hạng: 3 Stars bán khắp hang cùng ngõ hẻm, loại VS tầm thường nhưng mang tên là Courone, loại VSOP Fine Cognac uống cũng tạm tạm, loại cao cấp nhất là Dynaste Grande Fine Cognac bán rất hạn chế tại Pháp, bùa hộ mạng của họ mà.

REMY MARTIN:

Đây là thứ dữ trong làng rượu, thuộc một trong Tứ Đại Thiên Vương không thua gì Martell quốc hồn quốc túy rất giống dòng Gaulois Pháp. Lập năm 1724, hiện nay do 2 đại gia kiểm soát: Max Cointreau (hãng làm rượu mùi có tiếng nhất của Pháp) và Martin Remy G. Remy Martin không có nhãn 3 Stars, nhưng ra liền VSOP (đúng trên 5 năm). Hàng năm bán trên 8 triệu chai, dân Giao Chỉ và mấy công chức đời Pháp tại Sài Gòn rất thích nhậu với tôm càng xanh nhảy lới xối nướng trên than hồng rồi chét luôn cũng không ân hận gì trần thế đầy giá dôi ô trọc. Hạng Lancet d'Or (Mỹ mua nhiều), loại Grande Reserve bán tại siêu thị phi trường quốc tế miễn thuế nhập cảng, mỗi người được 1 chai thôi, loại Vieille Reserve bán tại bar rượu hạng sang, loại Âge Inconnu (đừng hỏi tuổi mà chi, không biết đâu) không bán mà tặng cho những chiến sĩ có công cho đất Pháp? Chắc công uống rượu quá? Napoleon và Fine Cognac nếu được uống một ly là bệnh gì cũng khỏi chỉ trừ bệnh “ghiền” không trị được mà thôi. Loại Lancet d'Or Grande Cognac nghe như huyền thoại của dân Gaulois? Loại chót Louis XII Grande Cognac (tuổi không dưới 25) được đãi trong những yến tiệc quốc khách. Vua Á Rập, tuy kinh Koran cấm uống rượu, nhưng thích mua tặng cho đại sứ quen của Á Rập, còn dư cất trong tủ sắt chung với hột xoàn lớn nhất nhì thế giới.



Còn lại những lò nhỏ sau đây: A.E d'Or, M.Rangeau, Augier, Brillet, Comandon, Exshaw, Gaston de Lagrande, Marnier Lapostelle, P.Frapin. Những lò này nếu bạn thiếu một vài chai rượu cũng không đáng lo lắng.

Là một vùng núi cao, cách Charete độ 80 miles (trên 100 cây số). Nơi đây cũng làm Brandy nhưng gọi là Armagnac (rượu mạnh ngang Cognac). Vì những đàn anh giàu có, văn minh dành hết những lò rượu ngon rồi, nên xứ Phù Tang Nhật Bản đành chạy qua tỉnh kế bên Cognac là Armagnac vậy. Dân Nhật uống rượu để sake hoài đam chán nên phải bắt chước văn minh thiên hạ chớ, mua rất nhiều những chất lỏng màu vàng, uống vào là hồn du địa phủ còn hơn nước trắng trắng hôi mùi gạo rượu sake.

Vì tỉnh này chuyên dùng loại cây sồi chất gỗ màu đen black oak, nên chất rượu chứa trong thùng chuyển màu vàng sẫm hơn Cognac, mùi cay nồng hơn cognac vì chất tannin của gỗ cây sồi đen chừng 8 năm thì màu đậm như 25 năm của Martell rồi. Khó phân biệt lắm, muốn phân biệt thì phải tu luyện trong làng lưu linh khoảng trên 20 năm, và có lẽ tại Mỹ thì bằng lái xe của bạn bị treo ít nhất chục lần, có khi bị cúp luôn cho đi xe buýt thì mới phân biệt được.

Hảo tửu của Armagnac: Marquic de Montesquiuo, Lafontan, Malliac, J. Gauvin, Iles des Ducs, Larressingle, Kressmann, Domains Boingneres, SanGil, Condom, Pacherene.

Nấu rượu:



Phòng chưng cất rượu

Thường thường đến tháng 11 là những lò nấu rượu rất bận rộn vì mùa nho chín rộ. Lò nấu liên tiếp không được tắt củi lửa rông rãi đến 8 tháng, ngày đêm lửa củi phải đúng lửa vì nếu yếu lửa thì rượu sẽ không ngon y như người ta làm đồ gốm vậy, lò cứ phải đun ngày đêm lửa huyền diệu mới biến hóa chất được. Những người nấu lò ăn và ngủ kế lò nấu rượu luôn. Mùi rượu nồng nặc hầm nấu nóng hừng hực không uống cũng xin từ lâu, lúc này chủ lò đừng chọc thợ nấu rượu, ông Trời họ cũng không sợ huồng chi chủ mập

mà giàu. Canh không kỹ lưỡng, nồi xúp de quá ép mạnh lò rượu nô là thường, chủ và thợ lên gặp thần ma men ở thượng giới dễ dàng.

Chính phủ thường cử nhân viên đến kiểm soát lò rượu thường xuyên, và những đợt rượu vào thùng tô-nô thường có chữ ký của kiểm soát viên. Chữ ký này rất quan trọng khi trình làng cho công chúng xem. Đâu phải dân nhậu nào cũng biết chất rượu? Có dân chỉ biết nhậu rồi lủi dưới gầm giường cho tới ngày mai có biết gì ngon dở đâu?

Rượu nấu xong, để nguội 3 tuần, rồi vào thùng rồi lăn xuống hầm đá của những lâu đài cổ xưa đợi ít nhất 3 năm mới lăn lên mặt đất, rồi vô chai, rồi lên xe ngựa hay xe bò hay xe lửa. Có loại rượu mà chủ lò biết là mùa nho năm nay quá ngon họ đóng dấu để trên 10 năm rồi vào chai, rồi cất dưới hầm sâu thêm 20 năm nữa như vậy là trên dưới 30 năm rồi.

Có lần họ nhớ một chuyện một nhà thờ vùng Chateaubernard có nhiều hầm rượu ngon, ngày kia bị bom sập thời đệ nhị thế chiến người ta quên lãng vì quá lâu đời, khi thợ khai hầm rượu ra thì thấy quá nhiều chai rượu ngon nhưng không có giấy tờ chứng minh tuổi tác. Họ mời những chuyên gia nếm rượu danh tiếng trên thế giới đến nếm được ghi là tuyệt diệu. Và nhãn hiệu được dán ghi chữ là Âge Inconnu (không biết tuổi). Lúc đó mỗi chai bán đấu giá cả chục ngàn dollars là thường. Dân nghèo đừng hỏi kéo đau khổ thêm. Có lần vào năm nào đó, hàng trăm ngàn gốc nho của Pháp bị bệnh dịch chết rụi lá hết, đó là vi khuẩn tên là Phylloxera Vastatrix, không có thuốc trị, chỉ còn cách đào gốc lên rồi đốt. Nhiều chủ ruộng nho thấy cây nho mình chết héo lá rồi đốt lửa phùng phùng, ông buồn rơi lệ. Tuy ghét Mỹ thậm tệ, cái gì nó cũng không biết nhưng nó có quá nhiều dollars nên ghét nó chơi cho hả tức. Vụ này Pháp đành phải xuống nước mua hàng trăm ngàn gốc nho giống từ California mà đem về Pháp trồng, chứ nếu không có gốc giống của Mỹ thì bây giờ “nhà nho” (xin lỗi làm chữ làm ruộng thì gọi là nhà nông làm nho thì gọi là nhà gì bây giờ?) trồng khoai mì hay sao?

Vì rượu Cognac đặc biệt như vậy nên mỗi mùa Giáng Sinh, Tết Lễ đến là thiên hạ sốt vó đi tìm rượu về gói lại trình trọng dâng sếp như vậy sếp mới vui lòng. Chẳng lẽ biểu sếp bằng một chai sữa bò và cười khề khề và nói thêm sữa bổ dưỡng hơn rượu? Chỉ có nước cho Sếp nguyên 3 lon sữa bò hiệu hai Trái Núi thấy ngon mắt hơn sữa ông Già. Nhìn hai trái Núi thì con giận của Sếp hạ hỏa liền. Trái núi này khó nói lắm. Ngó hoài coi chừng bà xã cho ăn bạt tai rồi la lớn đồ cha già dê không nên nét, ngó gì dữ vậy?

Hơn 380 triệu đồng cho 1 chai whisky thượng hạng! (Tương đương \$24,000 USD)

Vừa rồi chai rượu whiskey được bán với giá 24 nghìn USD một chai. Dân Hongkong thật sự có tiền, biết xài sang. Hình như đây là nhóm Shaw Brothers, đại công ty chuyên đóng phim mà Châu Nhuận Phát, Lưu đức Hoà... từng là nhân viên dưới quyền của họ. Chủ tịch công ty này là một ông lão già gân... có đến 4 xe Rolls-Royce loại Special Edition.

Đại gia sản xuất và phân phối rượu nổi tiếng của Anh là Diageo đang mở chiến dịch bán những chai rượu whisky thượng hạng Johnnie Walker với giá 24,000 USD/chai nhân kỷ niệm 200 năm ngày sinh người đã sáng lập ra nhãn hiệu này.

Trong số những người đầu tiên mua được sản phẩm sành điệu này, thật bất ngờ lại là một người Tàu cộng nhân dịp tổ chức lễ hội Johnnie Walker tại Thượng Hải. Một chai khác cũng đã được mua với giá tương tự do chính một chuyên gia pha chế rượu của Diageo và bật nắp trong buổi giới thiệu hôm 17/11 tại Luân-đôn.

Tất cả các chai Johnnie Walker Scotland được chọn lần này đều có tuổi đời từ 30 tới 70 năm. Dự định có khoảng 200 chai như vậy được mua trong dịp kỷ niệm này, kéo dài cho tới lễ Giáng Sinh. Diageo cũng chính là chủ nhân của những thương hiệu nổi tiếng như rượu Vodka Smirnoff hay Bia Guinness.

Đây là lần đầu tiên rượu Johnnie Walker được bán với giá cao tới như vậy (tương đương 381,780,000 đồng Việt Nam). Đó là chưa kể để uống nó, rất có thể người thưởng thức còn phải trả thêm chút tiền bo cho người phục vụ mình. Trước đây, một chai vang thượng hạng của Italia đã được bán với giá \$16,000 USD vào năm 2000.

Từ tối 14/11 vừa qua, lễ hội whisky thượng hạng Johnnie Walker cũng đã được tổ chức tại Thủ đô Hà Nội của Việt Nam.

Nhật Vy (Theo AFP)



Bài 1: [Thưởng thức rượu đế cà-nhắc \(Cognac\)](#)

Nguồn: Internet E-mail by MD Trịnh Trường Vân chuyển
<http://vietsciences.free.fr/timhieu/tramhoa/cognac-brandly.htm>

Đăng ngày Chúa Nhật, September 2, 2018
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH