Gởi đến các bạn một số bài viết về RƯỢU VANG.

Lâu nay chúng ta uống rượu vang nhưng chưa biết nhiều về NGHỆ THUẬT UỐNG RƯỢU VANG.

Mong rằng sau khi đọc những bài viết này, các bạn sẽ uống rượu ngon hơn để không phụ công sưu tầm .

Nghệ thuật thưởng thức rượu vang

Đồ uống có cồn được lên men từ nước nho ép tươi được gọi là rượu vang. Đó là định nghĩa cơ bản về một thức uống hầu như không thể thiếu trong những bữa ăn của người phương Tây, đặc biệt vào những ngày lễ Tết hay dịp kỷ niệm. Chúng ta biết đến vang Pháp, vang Ý, vang Úc, vang Chile, nhưng có lẽ ít người biết rằng di chứng khảo cổ đã chứng minh rằng kỹ thuật làm rượu vang đã có từ 5 đến 6 nghìn năm trước Công nguyên ở vùng Damascus gần biển Đen (nay thuộc nước Cộng hòa Hồi giáo Syria).

Dưới thời Ai Cập cổ đại, kỹ thuật làm rượu đã trở thành một khoa học. Những loại nho được trồng và chăm sóc chu đáo bởi các chuyên gia và quả nho sau đó được các nô lệ ép, lên men theo các công thức mà đến hàng ngàn năm sau vẫn còn nguyên giá trị. Rượu vang đã trở thành một mặt hàng béo bở và đi theo thuyền bè, lạc đà đến những trung tâm thương mại của thế giới hồi đó. Nhưng phải đợi đến thời Hy Lạp cổ đại, việc sản xuất và tiêu thụ rượu vang mới chính thức nở rộ. Đảo Chios được coi là nơi sản xuất ra thứ rượu ngon nhất thời đó, nên đôi khi còn được mệnh danh là „Bordeaux của thời cổ đại“. Được cổ súy bởi các nhà vua La Mã, rượu vang được trồng ở khắp nơi thuộc các vùng đất của đế quốc mà nay là Pháp, Đức và Ý và từ đó lan nhanh ra khắp châu Âu và các vùng khác của thế giới cho tới ngày nay.

Thứ hạng chất lượng

Ngoài việc phân biệt về vùng đất trồng, chất lượng rượu vang còn được đánh giá thông thường theo ba thang tăng dần như sau (tạm lấy cách gọi của Pháp làm chuẩn). Vin de table hay Vin de France là thứ rượu vang ở cấp thấp nhất, có thể xuất xứ từ mọi nơi và không được chú trọng đặc biệt về kiểm tra chất lượng trong phương pháp sản xuất. Vin de pays hay IGP có nhiều độ cồn hơn và phải ghi rõ vùng đất xuất xứ của rượu trên nhãn chai và cái tên nhãn hiệu này được pháp luật bảo vệ. AOC hay AOP là thứ rượu vang ở cấp cao nhất với chất lượng đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm định. Nếu bạn uống vang Đức, ba thứ bậc tương ứng được gọi lần lượt là Tafelwein, Landwein và Q.b.A. Tất nhiên trên thực tế, việc đánh giá chất lượng một sản phẩm rượu vang còn phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố khác và còn nhiều thang bậc phức tạp đặc biệt dành cho các loại rượu cao cấp, nhưng các nhãn ghi trên chai theo mô tả sơ bộ ở trên là một cơ sở cơ bản để người tiêu dùng bình thường có thể dựa vào. Thế nhưng bạn đừng tin cậy quá mức vào nhãn hiệu. Bởi vì rượu vang trên thực tế chỉ ngon khi bạn nếm thử và cảm nhận được vị ngon của nó mà thôi.

Thử rượu

Khi thử rượu, bạn cố gắng đừng để các thông tin về chai rượu đánh lừa cảm giác thật sự của mình. Hãy tập trung và khách quan. Thời điểm thử rượu nên vào buổi sáng, vì khi đó các „cơ quan thẩm định“ của bạn „trong lành“ nhất. Ly rượu cần sạch sẽ và không mùi, ly dùng uống rượu đỏ là loại ly to rộng (ly Bordeaux) còn ly dùng uống rượu trắng là ly nhỏ, mảnh (ly Chardonnay). Rượu trắng luôn được ướp lạnh trước và nếu có điều kiện thì cả trong khi uống, khi mở chai cần rót ngay vào ly. Ngược lại, rượu đỏ không cần ướp lạnh, sau khi mở chai cần để hở cổ chai một thời gian ngắn vài phút để rượu „thở“ trước khi rót vào ly. Khi cầm ly rượu, bạn chú ý đối với rượu trắng nắm ở chân ly còn rượu đỏ bạn có thể cầm cả bụng ly. Lý do là rượu trắng rất nhạy cảm với việc thay đổi nhiệt độ của chiếc ly.

Thử rượu thông thường gồm 4 bước. Ở bước thứ nhất, bạn để cho các cơ quan „nhận diện“ rượu gồm màu sắc, mùi và vị. Nhà thơ Horaz sống ở thế kỷ thứ nhất trước Công nguyên đã gói ghém công thức của bước thứ nhất này trong chữ C.O.S., viết tắt cụm từ tiếng Latinh Color-Odor-Sapor (Màu-Mùi-Vị). Ở bước thứ hai, bạn thử diễn tả một cách cụ thể nhất các cảm nhận của mình bằng từ ngữ. Bước thứ ba, bạn so sánh với những kinh nghiệm sẵn có về rượu vang đã uống trong quá khứ. Bước thứ bốn, bạn đánh giá rượu có ngon hay không. Quả thật đơn giản phải không?

Kết hợp rượu với đồ ăn

Trước bữa ăn hoặc trong khi dùng món khai vị, đồ uống thường là Champagne Brut hoặc Rosé của Pháp, Sekt Trocken của Đức, Crémant (Pháp) hay Spumante (Ý). Ly dùng cho các loại rượu này là loại ly cao, thon. Cầm ly ở chân để tránh ảnh hưởng đến nhiệt độ rượu. Uống rượu theo kiểu nhấm nháp „câu giờ“ trước khi vào món chính. Lúc bắt đầu món chính, bạn cần uống hết rượu khai vị, để chuyển sang rượu vang.

Có thể bạn đã từng nghe đến quy tắc chung cơ bản sau: „Đỏ thịt, trắng cá“: khi bạn ăn thịt thì nên dùng vang đỏ, còn ăn cá thì nên uống vang trắng. Tuy nhiên trên thực tế có nhiều quy tắc vô cùng phức tạp. Tạp chí nổi tiếng về rượu vangGuide Hachette của Pháp hàng năm đều đưa ra một danh sách dài các món ăn và thứ rượu vang phù hợp với đồ uống đó. Nếu bạn không có danh sách này, hãy theo nguyên tắc riêng của bạn, đó là hãy uống thứ rượu mà bạn thấy ngon nhất với món đồ ăn mà bạn thích thưởng thức nhất.

Khi dùng món tráng miệng, thường là đồ ngọt, bạn nên dùng Champagne Extra-Sec của Pháp hoặc Moscato Naturale của Ý. Nếu tráng miệng bằng phó mát (Camembert chẳng hạn), bạn có thể uống Riesling Spätlese Halbtrocken (Đức) hoặc Chablis (Pháp).

Thưởng thức rượu vang đúng cách là cả một nghệ thuật mà loài người đã gìn giữ từ hàng ngàn năm nay. Trong những ngày Xuân, nếu bạn mở một chai rượu vang và chợt quên tất cả các nguyên tắc thì cũng đừng lo ngại gì. Điều quan trọng là bạn đang được hạnh phúc bên bữa ăn quây quần sum họp gia đình đầm ấm và vui tươi của bạn.

|  |
| --- |
| Gợi ý nhỏ cho việc kết hợp vang và đồ ăn Thịt bò nướng: Cabernet Sauvignon (Pháp), Tempranillo (Tây Ban Nha), Carmenere (Úc)Vịt, ngan, thịt thú rừng: Shiraz (Úc), Côtes du Rhône (Pháp)Mì Ý: Chianti (Ý)Tôm, cua, hải sản: Riesling (Đức), Pinot Grigio (Ý), Sauvignon Blanc (Úc)Cá rán, cá nướng: Chardonnay (Pháp)Món có gừng: Riesling (Đức) Sushi: Sauvignon Blanc (Úc)Nghệ thuật uống rượu Vang**Khi thưởng thức rượu vang, bạn phải nhấm nháp từ từ để cảm nhận sự dịu ngọt của nó. Thưởng thức rượu vang cũng là một nghệ thuật, một niềm đam mê.**Ai cũng có thể uống thức uống này, nhưng để nếm và cảm nhận được những đặc điểm khác nhau của vang, bạn cần có thời gian luyện tập. Cầm ly rượu vang, người sành rượu vang sẽ sử dụng nhiều giác quan để thưởng thức thật chậm rãi, từ màu sắc cho đến hương vị.**Ngắm, ngửi và nếm rượu vang** Người mê rượu vang luôn có cảm giác hứng thú ngay từ khi rót rượu vào ly, ngắm nghía độ trong của rượu cũng như sự thay đổi màu sắc dưới ánh sáng. Bạn có thể đặt ly ruợu trước tấm phông trắng để thấy rõ màu rượu đậm hay nhạt, hoặc cầm ly rượu nghiêng nhẹ, cho một ít rượu tràn lên thành ly.Màu rượu càng đậm có nghĩa rượu càng ngon, càng đậm đà. Đừng ngại ngùng khi đặt mũi vào sát miệng ly để ngửu mùi.Tuy nhiên, hãy chọn không gian trong lành, không khói thuốc, mùi nước hoa quá nồng hay mùi thức ăn ngào ngạt để việc cảm nhận mùi. Rượu vang ngon là mùi trái cây thơm mát. Ngửi mùi rượu vang là bước chuẩn bị cho việc nếm rượu. Khi nếm, bạn hãy nhấp từng ngụm nhỏ, giữ một ngụm nhỏ trong miệng, rồi dùng lưỡi đưa qua đưa lại. Phần ngọt của rượu sẽ được phát hiện nhờ đầu lưỡi, phần chua được phát hiện cạnh lưỡi, phần đắng được phát hiện bởi phần cuống lưỡi. Cảm giác đầu tiên khi uống bao giờ cũng là ngọt, sau đó là chua và sau cùng là đắng.**Rượu vang và món ăn** Chọn rượu cho món ăn rất quan trọng. Mỗi loại rượu vang, trắng hay đỏ, đều đi theo món ăn mà bạn sẽ dùng. Tuy nhiên, việc chọn vang trắng hay đỏ không hoàn toàn mang tính bắt buộc. Nhưng những người sành ăn uống đã đúc kết kinh nghiệm và đưa ra một vài lựa chọn cho bạn.Với các món ăn được chế biến từ cá, tôm hùm, cua... bạn nên dùng vang trắng chát hoặc hơi chát (ví dụ rượu vang trắng vùng sông Loire). Các món ragu, rô- ti hoặc thịt nướng, bạn hãy dùng vang đỏ hơi đậm (vang đỏ vùng sông Loire, vàng Bordeaux nhẹ...).Với món ngan ngỗng của Pháp, rượu vang trắng có vị rất ngọt, nhưng là lựa chọn phụ hợp nhất dành cho bạn. Vang Rose' thường được dùng vào mùa hè, cho những bữa ăn ngoài trời. Khi uống loại rượu vang này, bạn nên ướp cho thật lạnh. Tránh dùng rượu vang chung với nước, trái cây, salad và sô- cô- la. Giấm trong món salad và sô- cô- la được coi là kẻ thù của thức uống này.**Cách chọn rượu vang**Không phải ai cũng biết cách chọn rượu vang. Muốn chọn loại tốt, bạn phải có kinh nghiệm và kiến thức về từng loại rượu. Để tránh gặp khó khăn lúc chọn rượu, trước khi mua, bạn nên biết rõ mình cần loại rượu nào. Có thể dựa vào món ăn mà bạn sẽ dùng, sở thích của vài người trong gia đình. Nếu thích loại rượu vang đã từng dùng, bạn hãy ghi nhớ để sau đó để tìm mua loại tương tự. Ý kiến của những người sành về rượu cũng sẽ giúp ích cho bạn.Thưởng thức rượu vang**Nguồn gốc rượuvang**Rượu vang có nguồn gốc từ châu Âu và ngày nay cũng được nhiều gia đình người Việt dùng dù cho rượu vang có giá không hề rẻ. Rượu vang là loại rượu mang tính chất thưởng thức chứ không phải là rượu gạo , rượu trắng để nhậu như của Việt nam. Khi uống rượu vang bạn cần biết:**1. Cách chọn rượu**Người ta thường dùng**Rượu vang đỏ** cho các món ăn từ thịt và**Rượu vang trắng** cho các món hải sản* Không pha nước đá vào rượu vang
* Món ăn từ thịt đỏ : nướng , quay nên dùng vang đỏ
* Món ăn từ hải sản nên dùng vang trắng
* Nước Pháp, Ý, Chi lê, Mỹ, Úc, Tây Ban Nha là các nước xuất khẩu nhiều rượu vang nhất
* Vang đỏ uống ở nhiệt độ 20°C-28°C, khi uống vang đỏ không nên ướp lạnh hay chung với đá. Bạn có thể xem thêm trên chai rượu

**2. Cách uống****Ngắm :** rót rượu dưới 1/2 ly, dùng ly chuyên uống rượu vang để uống. Loại rượu vang quý, rất lâu năm thì có màu nâu đỏ. Còn những loại khác thì có màu đỏ ruby**Lắc:** Khi uống rượu vang thì người ta thường xoay xoay rượu trong ly để nó bán lên thành và có thể quan sát được mức độ kết dính của nó**Ngửi :** Sau khi lắc xong thì kê mũi vào để ngửi hương vị của rượu, đối với người sành rượu và đã dùng qua nhiều loại rượu thì mới có thể phân biệt được rượu chất lượng hay không, còn đối với những người mới dùng lần đầu hoặc ít dùng thì bạn cũng có thể tập làm như vậy để có kinh nghiệm. Thường rượu vang được để trong thùng gỗ sồi đã hun khói nên có thể bạn sẽ ngửi được mùi này.**Nếm:** việc hiểu được nguồn gốc của chai rượu giúp bạn có khái niệm tốt hơn về cách thưởng thức rượu, hương vị riêng của mỗi loại rượu. Khi uống rượu bạn không nên uống 1 hơi mà nên nhấm nháp từng tí rượu và nên hở môi trên 1 tí cho không khí đi vào miệng cùng với rượu , sẽ giúp vị của rượu thêm đậm đà. Bạn ngậm rượu một chút rượu để dễ dàng cảm nhận. Để cho từng giọt rượu tràn qua lưỡi trước khi đi vào dạ dày. Một số người có những cách nếm rượu khác nhau nên bạn cũng không nên ngạc nhiên khi một số người lim dim mắc khi uống vang.**Nhấp nháp:** rượu vang có vị hơi chát và khó uống nên bạn phải sử dụng lưỡi và mũi để đánh giá được chất lượng của rượu.Hãy cảm nhận rượu vang theo cách của bạn và bạn sẽ thấy được cái hay, cái quý của rượu vang. Rượu vang có thể dùng trong tiệc với một vài món finger food sẽ càng tuyệt. NHỮNG HIỂU BIẾT CƠ BẢN VỀ RƯỢU VANG**Tác dụng của rượu vang**Rất hiếm người trên thế giới uống vang để được bảo vệ trước chứng nhồi máu cơ tim.Nhưng tại chủ đề: Dinh dưỡng cho sức khỏe, kênh truyền hình Mỹ CBS từ năm 1991 đã trích dẫn những kết quả từ các cuộc nghiên cứu những thực phẩm không tốt cho sức khỏe đối với đàn ông Pháp và so sánh với những nghiên cứu tương tự ở Mỹ.Kết quả nghiên cứu cho thấy, đàn ông Pháp hút thuốc nhiều hơn đàn ông Mỹ, chơi ít thể thao và dùng nhiều chất béo như bơ, pho-mát, thịt hun khói.Tuy nhiên, người Pháp uống vang đỏ vào bữa trưa, lượng vang tiêu thụ nhiều hơn 10 lần. Và những người mắc bệnh nhồi máu cơ tim ít hơn từ 30 đến 50%.Chất ta-nanh (là một loại axit) có tác dụng bảo vệ tim. Nó đẩy mạnh quá trình sản xuất protein HDL và làm giảm một lượng cholesterin nguy hiểm sản sinh từ protein LDL rất phổ biến.Ở những thực phẩm chứa nhiều chất béo chúng bám chặt lấy thành tim và ngăn ô-xy, cản trở dòng lưu thông máu, đến khi các cơ tim bị mệt. Vang đỏ với hàm lượng lớn chất tananh đã ngăn ngừa được quá trình này. Ngày nay các bác sỹ thường khuyên nên sử dụng mỗi ngày 2 li vang (0,1l) đối với phụ nữ và 3 ly đối với đàn ông.**Thức nào rượu nấy** Đối với đồ ăn và rượu vang, thì độ mạnh của vị giác phải bổ sung cho nhau. Bữa ăn càng nặng, thì vang cần mạnh và nặng. Bữa ăn càng nhẹ, thì vang cần nhẹ hơn và yếu hơn (tươi, trái cây và nồng độ cồn thấp).Thịt và nước sốt cũng quyết định loại rượu vang cần dùng. Nếu các món có thịt không dùng nước sốt, thì thịt sẽ quyết định cho việc chọn vang, nếu có nhiều hoặc không nhiều nước sốt lắm, thì nước sốt nhất định sẽ quyết định việc lựa chon rượu, chứ không phải thịt.Nguyên lý là: vang trắng dùng với loại thịt sáng màu, vang đỏ dùng với loại thịt tối màu. Về cơ bản thì nguyên lý này đúng, nhưng nhiều trường hợp cũng không thể áp dụng.Vang dùng đối với các món ngọt như món tráng miệng hoặc kem ngọt tốt nhất là loại vang ngọt cuối mùa (thường là loại vang nho muộn, ngọt, sâm banh nửa chát, rượu mùi ngọt).Những loại vang ngon và có giá trị hơn thường được xếp dùng thứ tự theo chất lượng. Những loại rượu chất lượng thấp hơn dùng trước những loại cao. Một chủ nhà sành ẩm thực không nên dùng sâm banh khi bắt đầu, mà luôn dùng khi kết thúc một bữa ăn vui vẻ. Có thể nói, đó là sự lên ngôi của bữa tối.Tương tự, nhiệt độ của rượu vang cũng ảnh hưởng đến mùi vị. Nếu vang có nhiệt độ quá thấp sẽ làm giảm cảm giác về thính và vị giác, nếu nhiệt độ quá cao sẽ lấy đi hết độ tinh khiết và làm người thưởng thức cảm thấy nhàm chán sau một vài ngụm. Khi ăn nhiều thực vật thì không nên uống vang cùng. Hãy thưởng thức vang vào những giờ phút có ý nghĩa.**Một số mùi hương cần biết**Những loại vang được sản xuất từ một vùng trồng nho sẽ có vị đặc trưng về độ thuần khiết của loại đó. Đặc biệt đối với vang trắng, đặc trưng về chủng loại là tiêu chí đánh giá chất lượng.Người Pháp đã gọi đây là trò chơi tập thể của vị trí, đất và khí hậu vì hương thơm đặc trưng của một loại sẽ thay đổi từ vùng trồng nho này đến vùng khác. Ngay cả khi vang được chiết xuất ở cùng một vùng trồng nho, thì nhiều loại vang cũng chỉ giống nhau chút ít.**Vang trắng có các mùi hương đặc trưng sau:**- Chardonnay: Hương hạnh nhân, dưa bở, chanh, bưởi, chuối.**- Chenin Blanc: Hương táo, hạnh nhân, quít.**- Các hương liệu của gia vị: Hoa trà, nhãn, bồ đề, bánh mì.- Gruener Veltiner: Hương ớt Đà Lạt, hạt tiêu.- Pinot Blanc: Hương lê, trà.- Pinot Gris: Khoai tây, bánh mỳ, hạnh nhân cháy, mỡ lợn muối.- Riesling: Anh đào, mơ, dưa bở, xăng.- Sauvignon Blanc: Ớt Đà Lạt, cà chua xanh, phúc bồn tử đen, dâu.- Welschriesling: Táo, hương keo.Còn đối với vang đỏ thì hương vị đa dạng hơn rất nhiều do được làm từ nhiều vùng trồng nho khác nhau. Vang Cabernet Chile, Sauvignon đặc trưng ở chỗ làm người ta nhớ đến một vị bạc hà hoặc bạch đàn – kẹo ngậm.Những người uống vang kinh nghiệm có thể nhận ra Cabernet ở đặc điểm này. Một Cabernet vùng Bodeaux không bao giờ có vị bạch đàn, thay vào đó là gỗ bá hương.**Các mùi hương đặc trưng của vang đỏ là:**- Blauer Zweigelt: Nước đào, cẩm chướng.**- Blaufraenkisch: Ngũ da bì, Kon-fit-tuya anh đào, xạ hương, sôcôla đắng.**- Cabernet Franc: Dâu xanh, hạt tiêu xanh, nước ớt Đà Lạt, cỏ.- Cabernet Sauvignon: Sơ ri, gỗ bá hương, tiêu Thuỵ Sỹ, cẩm chướng, bạch đàn.- Merlot: Dâu, sơ ri, mận, xạ hương- Pinot Noir: Ngũ da bì, mứt đào nhừ, mận, cẩm chướng.- Pinotage: Anh đào chua, mận, chuối, tiêu, quế.- Syrah (Shraz): Phúc bồn tử Thụy Sĩ, nấm củ, thịt, đồng thảo.- Tempranillo: Dâu (quả mâm xôi), quất, gỗ đàn hương, xạ hương.- Zinfandel: Phúc bồn tử Thụy Sĩ, nước mận, chuối, tiêu.**Bạn biết gì về nút chai vang?**Nhiệm vụ chính của nắp chai là đảm bảo tính nguyên bản của vang – thời cổ đại việc làm giả vang rất phổ biến. Ngoài ra nắp chai cũng làm giảm quá trình trao đổi giữa vang trong chai với môi trường bên ngoài. Cuối cùng nắp chai còn có thể bảo vệ rượu trước một sự phá hoại nguy hiểm: Mọt nút**Nút bấc là gì?**Nút bấc – là những tế bào đã chết của vỏ cây sồi chuyên dùng để làm nút bấc. Thành phần bên trong của tế bào là chất nitơ, còn vỏ tế bào là suberin. Suberin là một chất không thấm nước, chúng ngăn chất lỏng từ trong nút bấc chảy ra. Vì vậy chai được đóng bằng nút bấc rất thích hợp để làm chín muồi rượu vang. Ngoài ra nút bấc cũng có tính đàn hồi.**Nút bấc tự nhiên**Hầu hết các chai vang đều được đóng nút bấc tự nhiên. Vì nó được làm từ vỏ của sồi chuyên dùng làm nút bấc “Quercus suber”, nên nó cũng là loại nút đắt nhất.Nút bấc được ép chặt vào trong cổ chai, rất bền, mùi trung tính và là một sản phẩm của tự nhiên – cũng như vang. Những lỗi nút bấc đa phần bắt nguồn từ quá trình chế biến và bảo quản.Trên 50% nút bấc chai xuất xứ từ Bồ Đào Nha. Một số ít từ Sardinien, Nam Phi, Tây Ban Nha và Pháp. Tuy nhiên do ngành sản xuất rượu vang phát triển không ngừng nên vật liệu làm nút bấc đang ngày càng trở nên khan hiếm./.NHỮNG HIỂU BIẾT VỀ RƯỢU VANG | TIEC BUFFET | WEDDING PLANNER | TỔ CHỨC TẬN NƠICác cuộc giao lưu với các đối tác hay tiếp khách của giới doanh nhân không thể thiếu các buổi tiệcrượu, có thể là rượu vang, rượu cocktail hay đơn giản chỉ là những món ăn và thức ăn nhẹ trong bữa tiệc TeaBreak, tiệc Cocktail – finger food. Chúng ta phải làm quen với phong cách ăn uống của đối tác trong thời kì hội nhập, và trang bị một chút kiến thức về ” ăn nhậu ” để tự tin hơn trên bàn tiệc.**Các loại rượu vang** Rượu vang được chiết xuất từ những quả nho để lên men, hay đôi khi từ một số loại trái cây khác. Nét đặc trưng của rượu nho là trực tiếp lên men từ nho chứ không qua công đoạn chưng cất nào. Và có nồng độ khoảng 8 – 18 độ. Rượu vang được xem như là thức uống sang trọng và bổ dưỡng mà thiên nhiên ban tặng cho con người.Rượu vang đỏ được làm từ những quả nho vỏ màu sẫm. vỏ được loại bỏ trong quá trình lên men, chính các chất như tannin, pigment (anthocyanin) có trong vỏ đã tạo ra màu sắc tự nhiên cho rượu. Tiêu biểu như: Zinfandel, Petite Sirah, Merlot hay Pinot NoirRượu vang trắng được làm từ nhiều loại nho khác nhau, thường là loại có vỏ màu vàng và màu xanh. Các loại vang trắng như: Chardonnay, Chenin Blanc hay Pinot Gris. Loại rượu này có nồng độ nhẹ đặc trưng, uống ngon nhất khi mới làm.Rượu vang hồng được làm từ loại nho có vỏ màu sẫm nhưng đã được bỏ vỏ để tạo màu nhẹ của rượu, hay là sự pha trộn giữa rượu vang đỏ và trắng. Một số loại như: White Zinfandel, Grenache, Blush và cũng uống rất ngon khi mới làm.Các loại rượu vang có ga như Champage ở giai đoạn đầu chiết xuất cũng giống như các loại rượu vang thông thường khác, nhưng loại rượu này còn có thêm giai đoạn lên men thứ hai để tạo bọt tăm. Các loại tiêu biểu như: Champagne, Cava, Cre’mant và Sparkling Brut.Loại rượu vang thường, hay vang nổ là loại vang dùng để tráng miệng như Port, Sherry, Madeira và Eiswein. Hàm lượng đường trong các loại rượu này khá cao.Các loại rượu vang hoa quả được chiết xuất từ các loại quả như: đào, táo và mâm xôi kết hợp thêm với nho.Kết hợp rượu vang phù hợp với món ănĐể tạo ra sự hài hòa cho món ăn và đồ uống phải biết lựa chọn món ăn và loại rượu tương ứng. Để tổ chức một buổi tiệc rượu dùng rượu vang đỏ nên chon các món thịt đỏ như bò, dê, cừu,.. Còn vang trắng thì dùng với các món hải sản hoặc gia cầm. Nhiều khi bạn cũng phải quan tâm đến thị hiếu cá nhân, sở thích của mỗi người.Với món tanh thì nên chọn rượu hơi chua, còn vị nồng chát của vang đỏ lại thích hợp với những món thịt đỏ quay hoặc nướng.Còn nếu khi ăn tráng miệng nên chọn loại rượu vang có độ ngọt vừa phải nếu không muốn dạ dày biểu tình**Cách mở và rót rượu : đây cũng là phần thưởng thức rượu vang****Cách mở chai vang**1. Dùng dao sắc cắt vỏ bao nút chai khoảng 2cm dưới miệng chai rồi lau sạch với một khăn khô.2. Giữ thẳng dụng cụ khui, vặn vào cho tới gần vòng chót. Kéo lên hơn 1 cm rồi vặn tiếp cho cái khui xuống hết, kéo từ từ lên một cách nhẹ nhàng để tránh không khí vào nhanh sẽ làm xáo trộn rượu.3. Ngửi nút chai để biết được rượu trong chai ra sao. Rượu non, nút mới thì mùi của nút mạnh hơn. Rượu già thì nút đã được thấm rượu nhiều hơn và có thể biết được rượu đã hỏng do quá tuổi.Rót một chút ra ly để thử, nếu rượu có mùi nút chai( giống như mùi tất bẩn bị ướt), thì có nghĩa là rượu đã hỏng.*Qui trình khui rượu vang***Cách rót rượu:**Nguyên tắc rót từ phải sang trái, rót phải thật nhẹ nhàng, không được rớt ra bàn.Rót chỉ khoảng 2/3 ly đối với loại rượu vang đỏ nói chung, uống ở nhiệt độ bình thường; khoảng nữa ly hay 1/3 ly đối với các loại vang uống lạnh.Thưởng thức rượu vang là cả một nghệ thuật nếu mà muốn tận hưởng hết hương vị của nó!Nghệ Thuật Uống Rượu VangNghệ thuật ẩm vangTrong giao tiếp hiện đại để có một buổi thù tiếp thành công thì vai trò của chủ nhà khá quan trong, bởi không chỉ gói gọn trong việc bày biện nhà cửa mà còn phải chứng tỏ được “đẳng cấp” của mình trong việc chọn thức ăn thức uống cho phù hợp.**1. Nguyên tắc kết hợp rượu và thức ăn:**  Nếu bạn mời khách đến nhà ăn một bữa tối có kèm rượu vang thì nguyên tắc dễ nhớ, dễ áp dụng nhất là rượu đỏ đi cùng thịt đỏ, rượu trắng đi cùng thịt trắng. Đối với thịt gà thì lại là ngoại lệ, vì thịt gà là thịt trắng nên dùng với các loại rượu đỏ hương trái cây thì phù hợp hơn cả. Một chút”lệch pha” thú vị như cá hồi hoặc cá thu thì dùng rượu đỏ vẫn hơn là dùng rượu vang trắng. Có một số điều bạn phải nhớ và tránh mắc phải như không được rót rượu quá sớm nếu khai vị bằng salad có dấm, vị của dấm sẽ ảnh hưởng rất lớn đến vị của rượu, nhưng nếu món khai vị là những thức có pho-mát hoặc các món chiên thì rượu sẽ được rót ngay từ đầu bữa. Nếu món chính trong bữa ăn là thịt bò, cừu thì lựa chọn đầu tiên và đúng nhất là vang đỏ, nên chọn các dòng có vị chat nhiều như Cabernet Sauvignon hoặc Pinot Noir hoặc các dòng vang đỏ của Ý thường có vị chat nhiều. Nếu món chính là hải sản hoặc cá thì chọn rượu vang trắng có độ chat cao. Đối với các loại thịt bê, gia cầm, heo thì nên dùng rượu trắng, nếu bạn muốn dùng rượu đỏ thì phải chắc rằng đó là dòng vang đỏ ngọt như Merlot chẳng hạn. nếu bạn có ý mời khách các thứ cay, nóng như thức ăn Ấn Độ, Thái Lan thì nên sử dụng các loại rượu trái cây có gas và được ướp lạnh kỹ.  Trên thị trường Việt Nam hiện chỉ phổ biến một số dòng chính và bạn có thể đọc được nhãn các dòng này dễ dàng như dòng rượu trắng Sauvignon Blanc có vị hơi chua thích hợp với các món hải sản. Dòng rượu trắng Chardonay rất phổ biến với vị ngọt nhẹ, hợp với các loại thịt trắng và cá. Dòng vang đỏ Cabernet Sauvignon hợp với cá hồi và các loại thịt đỏ nấu hoặc nướng không dùng kèm sốt. Dòng vang đỏ Merlot có vị ngọt và thường có độ cồn cao thì nên dùng để uống cùng với các loại thức ăn như patê gan, thịt rừng hoặc các món đút lò có nhiều pho-mát. Dòng vang đỏ Pinot Noir cũng khá phổ biến nhưng đắt tiền, độ cồn cao, vị chát và hơi chua thích hợp với các món như thịt thỏ, gà, các món nếu từ thịt nguội…  **2. Nguyên tắc mời rượu:**  Để những người khách có ấn tượng hoàn hảo khi được bạn mời một ly rượu, đó là cả một quá trình từ lúc bạn đi mua rượu cho đến lúc cái chất nước sóng sánh quyến rũ ấy được rót ra ly. Bạn phải luôn nhớ là những chai rượu thích được yên tĩnh và được ủ lạnh ở những nhiệt độ thích hợp. thông thường, rượu giữ được chất lượng và mùi vị khi được cất giữ ở nơi mát mẻ. Để chuẩn bị cho bữa ăn, các loại rượu nên được ủ lạnh ở nhiệt độ thích hợp với từng loại: như rượu trái cây có gas hoặc sâm-panh là 7 độ, vang trắng từ 7 – 10 độ. Vang đỏ từ 13 – 16 độ.  Bước quan trọng tiếp theo là khui rượu. Nên đầu tư một món đồ khui tốt, có thể là nhãn Victorinox. Đầu tiên là gỡ bỏ lớp giấy bạc quanh cổ chai. Có thể dùng phần lưỡi dao khứa quanh phần mép cổ chai để tách lớp giấy bạc dễ dàng hơn. Sau đó phấn chóp lưỡi đồ khui ngay tâm điểm của nút bấc và xoay chậm cho đến khi lút được phân nửa lưỡi khui, tựa phần còn lại vào mép cổ chai và rút nhẹ ra. Với những chai rượu “lớn tuổi” bạn có thể làm gãy nút bấc, bẻ hẳn phần gãy ra khỏi đồ khui và bắt đầu lại với phần còn mắc lại trong cổ chai.  Điều quan trọng để có một ly rượu hoàn hảo chính là chiếc ly. Thủy tinh trong vắt hoặc pha lê là sự lựa chọn tối ưu, đừng bao giờ dùng ly thủy tinh màu. Dạng ly phổ thông mà bạn cần có là ly bầu có chân đế đơn giản, ly dùng rượu trắng có cở 100z, nhỏ hơn ly rượu đỏ một chút (120z).  **3. Uống rượu sành điệu:** Uống rượu là cả một nghệ thuật. Khi rượu được rót vào ly thủy tinh trong, bạn có thể xét màu sắc của rượu để biết được tuổi và vị của nó. Vang trắng theo tuổi sẽ chuyển từ sắc xanh nhạt sang sắc nâu nhạt. vang đỏ theo tuổi màu sẽ nhạt dần đi. Thường thì vang đỏ càng có tuổi càng ngon nhưng vang trắng thì ngược lại. Xoay nhẹ chân ly để đảo rượu lên và hít nhẹ để cảm nhận được hương của rượu. Ngụm đầu tiên bạn sẽ đảo nhẹ trong vòm miệng để cảm nhận được hương vị một cách rõ nhất, nuốt nhẹ và thấy vị rượu lan tỏa trong mình.  Vậy đấy, chuyện ăn uống bẩm sinh ai cũng biết, nhưng nói đến nghệ thuật ẩm thực, thưởng thức cho đúng cách thì lại rất công phu. Tuy nhiên với việc giao tiếp ngày càng tinh tế thì biết để áp dụng và thành công trong quan hệ xã hội cũng là điều nên làm.   |