

Lý Lạc Long

Băng Tửu : Rượu Ngon Xứ Tuyệt

Có một loại rượu, kết quả của một sự tình cờ, từ Châu Âu, vùng Franconia thuộc nước Đức. Người Đức gọi loại rượu này là "Eiswein", người Anh gọi là "Ice Wine", người Pháp gọi "Vin de Glaciere". Dịch sang tiếng Việt, sát theo chữ có lẽ là "Rượu Nước Đá", nhưng tôi thì thích gọi loại rượu ngon đặc sản của xứ lạnh này là "Rượu Tuyệt" hoặc nếu xài tiếng Hán - Việt thì "Băng Tửu" nghe cũng "xứng". Cái tên diễn tả được nguồn gốc, phẩm chất và như phảng phất đâu đó hương vị của loại rượu tương đối hiếm và đặc biệt này.

Về nguồn gốc của băng tửu, theo tương truyền, vào năm 1794, có một chủ vườn nho (vineyard) ở Đức vì bận công chuyện phải đi xa, đã không sắp xếp được việc hái nho đúng lúc như thông lệ hàng năm. Khi ông trở về thì nho đã chín mùi và thời tiết lạnh của mùa đông đã làm nho đông đặc lại. Nhưng có lẽ vì "tiếc của", ông vẫn quyết định hái những trái nho đã đông đặc và ép lấy nước nho làm rượu. Kết quả, ông đã vô tình sản xuất được một loại rượu đặc biệt mà người ta lúc đó gọi là "rượu mùa đông" (winter wine). Loại "rượu mùa đông" này là một "bí mật"

của nước Đức mãi cho tới khoảng thế kỷ 18 thế giới mới biết đến, từ các nhà sản xuất rượu ở vùng Rheingau (Đức). Khoảng năm 1962 thì "rượu tuyết" đã sản xuất thành sản phẩm thương mại phổ biến ở Châu Âu. Và bắt đầu từ đó những tên như Eiswein, Ice wine, Vin de Glaciere ... trở thành quen thuộc trong giới sành rượu.

Ở Bắc Mỹ, theo bước chân của di dân Âu Châu, phương cách và nghệ thuật làm rượu tuyết được truyền bá đến những vùng khí hậu lạnh và có đủ điều kiện thiên nhiên thuận lợi cho việc sản xuất rượu tuyết như các tỉnh (provinces) của Canada như British Columbia, Ontario ..., và một số tiểu bang (states) của Mỹ như New York, Michigan, Ohio... Theo tài liệu ghi lại thì Walter Hainle, ở Canada, đã sản xuất được một số lượng nhỏ rượu tuyết vào năm 1973. Nhưng đến năm 1978 thì rượu tuyết do Hainle Vineyards sản xuất mới chính thức trở thành sản phẩm thương mại. Trên thế giới thì ngoài Đức và Bắc Mỹ (Canada, Mỹ) còn có Áo (Austria), Úc (Australia), Tiệp Khắc (Czech Republic), Tân Tây Lan (New Zealand) ... cũng sản xuất băng tuyết. Nhưng các quốc gia này chỉ sản xuất một số lượng nhỏ của băng tuyết, có mặt trên thị trường tiêu thụ. Hiện nay, Gia Nã Đại là một nước sản xuất rượu tuyết dẫn đầu thế giới, vì có điều kiện thiên nhiên thuận lợi nhất để sản xuất loại rượu quý và hiếm này. Ở Canada,

giá của một chai rượu tuyết (350 ml) trung bình khoảng 45 đô (Can) và cao nhất có thể lên đến 300 đô (Can). Điều ngạc nhiên, theo thống kê, thị trường tiêu thụ tăng trưởng mạnh nhất cho loại rượu này lại là Châu Á, nhất là ở Viễn Đông, tiêu biểu là Nhật Bản và giá rượu tuyết ở Nhật có thể mắc hơn gấp đôi so với giá rượu tuyết ở Canada.

Cái đặc biệt nhất của băng tửu là nho dùng để làm rượu phải để "chín mùi" và đông đặc ngoài trời với thời tiết thiên nhiên của mùa đông. Nho chín được hái bằng tay và thường thì ngay sau trận lạnh đầu tiên (the first frost) của thời tiết hàng năm, vào những giờ rất sớm của buổi sáng (trước 10 giờ sáng) và nhiệt độ lý tưởng để hái nho phải ở trong khoảng trừ (minus) 10 đến trừ 13 độ Celcius. Nho phải được ép lấy nước ngay trước khi tan. Nói cách khác, là người ta không thể đông đặc nho trong tủ lạnh và sau đó ép lấy nước nho để làm rượu và gọi đó là băng tửu được.

Đức và Canada là hai quốc gia có qui định rõ ràng nhất và kiểm soát rất chặt chẽ việc sản xuất băng tửu. Ở Đức, băng tửu phải hội đủ các điều kiện qui định bởi QmP (Qualitätswein mit Prädikat - German wine classification), một cơ quan có trách nhiệm phân loại và theo dõi việc sản xuất các loại rượu có phẩm

chất cao. Ở Canada, thì các hãng rượu sản xuất băng tử phải theo đúng qui định của VQA (Vintners Quality Alliance). Nếu qui trình sản xuất, nguyên liệu và thành phẩm không đạt đủ tiêu chuẩn qui định, hoặc cố ý "gian lận" trong quá trình sản xuất băng tử như dùng các phương tiện khác hơn để "đông đặc" nho với mục đích rút ngắn thời gian sản xuất...v. v thì sẽ không được dùng nhãn hiệu "băng tử" cho rượu đã sản xuất hoặc sẽ bị rút giấy phép làm rượu băng tử. Theo qui định của QmP và VQA thì điều kiện cơ bản và bắt buộc để rượu được dán nhãn hiệu "băng tử", là nho dùng làm rượu phải được đông đặc một cách tự nhiên bởi thời tiết và nho phải được hái ở một độ lạnh tối thiểu, QmP qui định độ lạnh tối thiểu là trừ 7 độ C, còn VQA thì trừ 8 độ C. Ngoài ra, VQA còn qui định rất chi tiết về nguyên liệu, qui trình sản xuất, và phẩm chất của băng tử mà các hãng sản xuất rượu tuyệt ở Canada bắt buộc phải theo đúng như :

- Nước nho lúc vừa ép xong phải có "Brix" tối thiểu là 32%, và thành phẩm băng tử phải có "Brix" tối thiểu là 35%. Brix là cách đo "độ ngọt" của băng tử (Brix is the measure of ice wine sweetness in degree of concentration). Độ ngọt (brix) của băng tử sản xuất trên thế giới thường ở trong khoảng 29% (ít ngọt) đến 56% (ngọt giống như mật ong) và brix được ghi ở chai rượu rõ ràng để cho người tiêu thụ có thể chọn theo ý thích .

- Nồng độ đường đọng lại (residual sugar) tối thiểu 125g/ lít và

rượu (alcohol) phải hình thành từ chất đường thiên nhiên của nho.

- Không được "hái nho" trước ngày 15, tháng 11 mỗi năm. Và trước khi hái phải ghi chép lại đầy đủ các chi tiết trên "giấy tờ" như VQA qui định.

- Tất cả các nhà trồng nho và hãng làm rượu tuyệt phải ghi danh với VQA.

- Các nhà sản xuất rượu phải dự cuộc họp thường niên về tiêu chuẩn của băng tửu (Icewine Standards Seminar) do VQA tổ chức mỗi năm.

...

Vì có những qui định rõ ràng và kiểm soát nghiêm túc như vậy nên băng tửu của Canada và Đức có phẩm chất cao và được ưa chuộng nhất trên thị trường tiêu thụ.

Việc sản xuất băng tửu đòi hỏi sự nhẫn nại, như phải chờ đợi đúng thời điểm để hái nho, giống như chờ đợi một bông hoa nở trọn vẹn. Nho hái sớm quá hay muộn quá sẽ làm giảm phẩm chất của rượu. Trong thực tế thì khó mà biết trước lúc nào là thời điểm "tốt" nhất để hái, việc này tùy thuộc rất lớn thời tiết và may mắn của nhà sản xuất rượu. Ngoài ra chủ vườn nho còn phải coi chừng chim chóc phá hoại. Nên từ khoảng cuối tháng Mười cho đến đầu tháng Ba, vườn nho được chăm sóc rất cẩn thận .

Cả hai loại nho trắng (white grapes) và đỏ (red grapes) đều có thể dùng để làm băng tửu. Qua kinh nghiệm thu thập của những nhà sản xuất băng tửu thì hai loại nho: Riesling và Gewurztraminer là thích hợp nhất để làm rượu tuyệt . Riesling, thuộc giống nho trắng, có lớp vỏ dày, nên trái nho bám vững chắc vào cây nho hơn và giữ được toàn vẹn nồng độ đường của nho trong thời tiết khắc nghiệt của mùa đông. Gewurztraminer là giống nho đỏ, mặc dù có tên Đức nhưng nguồn gốc giống nho này lại xuất phát từ Ý (Tyrollean Alps, vùng Alto Adige, Italy), rượu làm từ giống nho này có mùi thơm rất nồng, rất đặc biệt và dù chưa có kinh nghiệm thưởng thức rượu, một người vẫn có thể nhận ra hương vị của nó.

Vì phương cách làm băng tửu tùy thuộc rất lớn vào thời tiết thiên nhiên, lại phải dùng lao động tay chân khá nhiều nên rượu tuyệt là loại rượu tương đối khó sản xuất, hiếm và giá cả khá cao so với nhiều loại rượu khác. Có lẽ vì vậy mà rượu tuyệt thường được bán dưới dạng "nửa chai" (half bottle, 375 ml) thay vì "một chai" (one bottle, 750ml) như thường thấy ở các loại rượu khác.

Theo một số lớn các chuyên gia ẩm thực thì nên thưởng thức băng tửu ướp lạnh khoảng 10-12 độ C. Băng tửu tự nó đã được

mệnh danh là "món tráng miệng trong cái ly" (dessert in a glass). Vì vậy không cần thiết phải có đồ nhấm đi theo, nhưng nếu thích thì có thể dùng trái cây tươi hoặc phó mát (cheese) đi kèm. Lúc đầu người ta thường dùng loại ly thanh nhã và nhỏ để uống rượu tuyệt, nhưng những nghiên cứu về băng tửu gần đây thì loại ly lớn (9oz) sẽ làm khuếch đại và làm tăng thêm hương vị của băng tửu với người thưởng thức. Riedel Crystal, một hãng sản xuất ly dùng để uống rượu, đã thiết kế một loại ly để dùng uống băng tửu, loại ly tên là "The Vinum Extreme Ice Wine".

Băng tửu, không những đã thỏa mãn những đòi hỏi của người sành điệu và thưởng thức rượu ngon. Nhiều đầu bếp nổi tiếng cũng đã khám phá ra là chỉ với vài giọt băng tửu, họ có thể nâng cấp một món ăn bình thường như món gà nấu rượu đến nỗi thực khách sành ăn phải tò mò "hỏi" vì chợt nhận ra những mùi vị thơm ngon khác biệt với mùi vị của "gà nấu rượu" bình thường .

Băng tửu có màu vàng như mật ong, vị ngọt tương tự như vị ngọt hòa trộn giữa các loại cam, quýt và tùy theo loại, băng tửu có mùi thơm giống như trái đào (peach), vải (lychee), xoài (mango)... Nhấp một hớp băng tửu, cái cảm giác mát lạnh, êm dịu, mềm mại, ngọt ngào ... của rượu thấm vào từng tế bào lưỡi có thể diễn tả tương tự như "Nắng Sài Gòn ... chợt mát ... vì em mặc áo lụa

Hà đông". Băng tửu "hấp dẫn" như "em và áo lụa Hà đông" vậy.

Một đêm yên bình nào đó, bên cạnh người bạn đời, một chút nhạc nhè nhẹ, hương vị của băng tửu sẽ làm buổi tối thêm đậm đà. Nếu có dịp, hãy thử thưởng thức, tôi tin là bạn sẽ thích loại rượu ngon, đặc sản của xứ tuyết này.

Lý Lạc Long (TTL/TCT/MAI/ 18/01/06)