

PHONG CÁCH

Bazaar

Harper's

TRUNG TÂM BÁO CHÍ VÀ HỢP TÁC
TRUYỀN THÔNG QUỐC TẾ

www.bazaarvietnam.vn

96
phụ kiện
mang
XU HƯỚNG
SAFARI

Cách nào
ĐƠN GIẢN
HÓA
ĐIỀU PHỨC TẠP?

HOT SUMMER

ĐẠO BƯỚC VỚI THỜI TRANG NGÀY NẮNG ĐẸP

THANH HẰNG
YÊU
bằng mắt
& CẢM GIÁC
BÌNH YÊN

Sang trọng
& đẳng cấp
THE CHARITY
POLO CUP
VIETNAM 2015

Bí quyết tự tin
cho LÀN DA
NGÀY HÈ



BAZAR

Harper's

WINE&DINE



TIỆC NÀO RƯỢU ẤY

Rượu vang đã trở thành một phần không thể thiếu của các bữa tiệc, dù diễn ra trong nhà hay ngoài trời

dự sự kiện. Ly champagne cũng đảm bảo giữ đẳng cấp cho mọi giao tiếp xã giao của bạn trong suốt bữa tiệc. Còn với phụ nữ, ly champagne thể hiện sự thanh lịch, với độ cồn đủ để tạo một chút long lanh nơi khoe mắt nhưng không khiến gò má các nàng ửng hồng.

Vì khả năng linh hoạt của mình, champagne có thể được phục vụ trong suốt bữa tiệc. Đừng ngại nếu sau ly đầu khai vị, vào tới món chính bạn vẫn muốn tiếp tục một ly champagne. Bởi có thể chỉ cần với thứ đồ uống duyên dáng đó, bạn đã có một người đồng hành hoàn hảo trong bữa tiệc ngoài trời.

Trước, trong và sau bữa tiệc: rượu gì dùng lúc nào?

Nếu như trong các bữa tiệc của châu Á truyền thống thường chỉ sử dụng một loại rượu từ đầu đến cuối thì nguyên tắc phục vụ rượu trong tiệc tùng của phương Tây lại phong phú hơn. Điều này ít nhiều có nguyên nhân từ sự đa dạng và công năng của từng loại rượu Tây. Người ta có thể đón khách trước khi chính thức bước vào bữa tiệc bằng whiskey. Thứ rượu được chưng cất kỹ và có màu vàng, bắt đầu xuất hiện ở nước Anh khoảng từ thế kỷ XVIII, có chức năng như một sự khởi động, một thông điệp nồng nhiệt của người chủ sự kiện gửi tới những vị khách tham dự. Người ta có thể uống một ly không pha nhưng nếu dạ dày của bạn có phần hơi rỗng, hãy yêu cầu người phục vụ thêm một chút soda và cho đá để dùng kèm



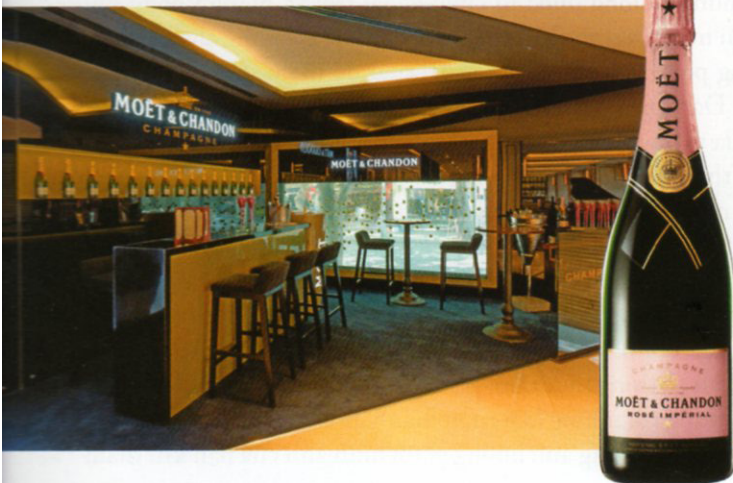
Chi Quỳnh Anh (Giám đốc Phát triển kinh doanh của Sunflower Media) đang thưởng thức rượu vang tại Gala dinner của Cup tứ cường Polo Việt Nam 2015

RƯỢU VANG LÀ THỨC UỐNG KHÔNG THỂ THIẾU TRONG CÁC BỮA TIỆC. BẠN CÓ THỂ THƯỞNG THỨC NHIỀU LOẠI VANG TRONG SUỐT BỮA ĂN CỦA MÌNH

với những miếng sandwich nhẹ. Khi màn chào hỏi đã xong, khách khứa đã đông đủ và mọi sự đã sẵn sàng, bạn sẽ bước vào bữa tiệc bằng rượu vang. Nguyên tắc dùng rượu vang cơ bản không còn xa lạ người Việt Nam: vang trắng dùng với cá và các món hải sản còn các loại thịt khác dùng với vang đỏ. Trong những bữa tiệc ngoài trời hoặc tiệc có quy mô nhỏ, người phục vụ thường mang chai rượu vang ra và nhẹ nhàng đưa tới để chủ nhân bữa tiệc xem. Sau khi chủ nhân bữa tiệc gật đầu nhẹ tỏ ý đồng ý được phục vụ loại rượu đó, người phục vụ sẽ rót để chủ tiệc thử trước. Ly vang đầu tiên thường sẽ được nâng lên để bắt đầu bữa tiệc.

Câu hỏi là nếu dùng rượu mạnh thay vì rượu vang trong khi ăn có được không? Những người sành

ăn hẳn sẽ khuyên bạn rằng nồng độ của rượu mạnh đôi khi sẽ làm hỏng mất khẩu vị của món ăn. Và có một điều chắc chắn bạn không nên thử đó là uống ly cognac cùng đồ tráng miệng, thường là đồ ngọt hoặc hoa quả. Thứ nhất, phép cộng ở trên sẽ phá hỏng hoàn toàn hương vị của cả thức ăn lẫn thức uống. Thứ hai, cognac là loại rượu thường được uống riêng, không ăn kèm bất cứ thức nhắm gì. Trong một bữa tiệc tiêu chuẩn, người ta dùng cognac sau khi đã xong bữa ăn chính hoặc dùng các đồ uống không cồn như trà và cà phê. Ly cognac với hương thơm đặc biệt như lời chia tay chân thành trước khi kết thúc bữa tiệc. ❶



GÓC THƯỜNG RƯỢU CHAMPAGNE TẠI KHÁCH SẠN CARAVELLE

Nằm gọn ở lối vào khách sạn tại đường Đồng Khởi, Q.1, TP. HCM, cách Café de l'Opéra không xa là Champagne Corner. Với kiến trúc tối giản nhưng sang trọng, đặc trưng của Caravelle, Champagne Corner sẽ mang đến cho thực khách sành điệu các loại champagne hảo hạng của Pháp. Bạn sẽ có những trải nghiệm tuyệt vời khi nhắm nháp món trứng cá muối với một ly Dom Perignon cổ điển hay Veuve Clicquot, Moët & Chandon nổi tiếng vượt thời gian.

Trên bàn tiệc, dù là tiệc đứng hay tiệc ngồi, người ta thường xếp hơn một chiếc ly cho mỗi thực khách. Ngoài ly để uống nước khoáng, những chiếc ly còn lại dành cho các loại đồ uống có cồn. Có phải mỗi món “thực” thì phải “ẩm” với một thứ đồ uống khác nhau? Không phải luôn là như thế nhưng quá thực lộ trình của một bữa tiệc không thể thiếu những loại đồ uống đi kèm...

Champagne và tiệc ngoài trời

Tại sao người viết lại muốn nói riêng về champagne? Thứ nhất, champagne là loại rượu duy nhất trong các loại rượu làm từ nho có nguồn gốc châu Âu có thể dùng ở bất cứ giai đoạn nào của bữa tiệc. Bạn có thể khai vị bằng một ly champagne, bạn cũng có thể tiếp tục nhâm nhi champagne trong bữa ăn và thậm chí, sau khi ăn, bạn vẫn có thể tiếp tục dùng thêm champagne.

Đến đây, tôi muốn nói rằng bạn đừng mặc định là champagne phải đi kèm trứng cá muối. Tôi hoàn toàn đồng tình nếu bạn ghiền món ăn tuyệt hảo này. Nhưng bạn cũng có thể dùng champagne với thịt bò sống kiểu tartare (steak tartare) hay cá hồi hun khói (smoked salmon), thậm chí là gỏi cá kiểu Nhật và sushi... Tôi xin cam đoan với bạn rằng mọi chuyên gia ẩm thực trên thế gian này đều sẽ đồng tình một điều: champagne là thứ đồ uống có thể kết hợp với bất cứ món ăn gì.

Hiển nhiên, champagne cũng có thể uống không cần thức nhắm. Tôi không thể quên hình ảnh các quý cô xinh đẹp quyến rũ với ly champagne flute (loại ly chân cao, bầu ly hình hoa tulip và miệng ly khum nhỏ giúp hạn chế bay hương và gas của rượu khi uống) trên tay. Vì cái vị hơi ngọt, hương thơm nhẹ nhàng mà quyến rũ và theo như mấy cô bạn của tôi chia sẻ nữa thì “cảm giác say nhẹ nhẹ, dễ chịu” đã khiến phụ nữ mấy thế kỷ qua ưa món đồ uống này.

Đó là một lợi thế hoàn hảo khiến champagne hầu như thống trị mọi bữa tiệc dù được tổ chức theo hình thức nào. Hãy nói riêng về tiệc ngoài trời, một phần không thể thiếu của các giải đấu thể thao quý tộc như môn polo. Nếu đã từng có dịp tham dự hoặc chỉ cần thử tìm bằng chức năng hình ảnh trên Google với từ khóa “tiệc polo ngoài trời”, sẽ dễ ý thấy ngay sự không thể thiếu của ly champagne trên bàn tiệc và trên tay những người tham dự.

Ai đó đã từng nói “phi champagne bất thành lễ”, những bữa tiệc trong các giải đấu polo lại thường có cái cơ là mừng chiến thắng hay gắn với các hoạt động từ thiện, vì vậy còn gì hợp hơn champagne. Là môn thể thao quý tộc, tiệc tùng trong



1. Ca sỹ Thu Minh và Ngài Peter Phillips (thành viên Hoàng gia Anh) cùng mở chai champagne để khai mạc Cúp từ thiện Polo Việt Nam 2015

2. Các vị khách tham hào hứng trò chuyện với ly champagne

3. Diễn viên Diễm My

trong các giải polo cũng rất sang trọng. Nhưng điểm đặc biệt là chúng thường được tổ chức ngoài trời và mang không khí thoải mái của tinh thần thể thao. Người ta thường chọn những trang phục lịch sự nhưng thoải mái để tham dự các bữa tiệc này. Đàn ông có thể lựa chọn quần áo, áo thun có cổ. Còn phụ nữ ưa thích các loại đầm và đặc biệt là luôn mang theo các loại mũ thời trang. Nắng đẹp là điều kiện lý tưởng của tiệc ngoài trời nhưng cũng là lý do thuyết phục để các quý cô đội mũ khi tham dự.

Ly champagne không chỉ giải quyết tinh thần “lẽ” của sự kiện mà nó phù hợp với mọi nhu cầu và phong cách trong bữa tiệc. Như đã nói ở trên, người ta có thể dùng champagne với mọi món ăn có trong thực đơn. Nếu bạn là đàn ông nhưng không có cảm hứng với những loại rượu mạnh, ly champagne là lựa chọn vừa sức mà không ảnh hưởng gì tới hình ảnh của bạn khi tham

Champagne thường được dùng trong các bữa tiệc, các dịp quan trọng nên việc lựa chọn và thưởng thức champagne luôn đòi hỏi sự tinh tế và hiểu biết

MIÙA dùng cách UỐNG THÔNG MINH



Barons de Rothschild,
Sunflower Market



Philipponnat Royale
Reserve Brut,
Finewines



Barons de
Rothschild Rosé,
Sunflower Market



Barons de
Rothschild Brut,
Sunflower Market



Philipponnat
Grand Blanc,
Finewines



Prosecco,
Sunflower Market



Bollinger Special Cuvée,
Sunflower Market



Philipponnat
Cuvée 1522
Brut Millésime
Exceptional,
Finewines



J.P.Chenet
Brut,
Sunflower Market



Barons de
Rothschild,
Sunflower Market

ĐỊA CHỈ CHO BẠN

1. Sunflower Market - Kumho
Link: 39 Lê Duẩn, P. Bến Nghé,
Q. 1, TP. HCM.
2. Sunflower Market - UNIONSQUARE:
171 Đồng Khởi, P. Bến Nghé, Q. 1, TP. HCM.
3. Sunflower Market - Xi Riverview Palace: 190
Nguyễn Văn Hưởng, P. Thảo Điền, Q. 2, TP. HCM.
4. Finewines: 50 Hai Bà Trưng, P. Bến Nghé,
Q. 1, TP. HCM.