

VIỆT NAM

Harper's

BAZAAR

Sun Flower Media

www.bazaarvietnam.vn

NHÀ THIẾT KẾ TRE
**LÊ HOÀNG
SƠN**

đoạt giải nhì cuộc thi
Asia New Gen 2019
tại Singapore

**Thanh
Hằng**

Xin cảm ơn
những thị phi

**CĂN NHÀ
SANG TRỌNG**
của Ines De La Fressange
ở Provence

**Vấp
lấn
MÙA LỄ HỘI**



NHÀ XUẤT BẢN THÔNG TẤN

CHAMPAGNE

THỨC UỐNG MÙA LỄ HỘI

Hãy cùng Harper's Bazaar bật nắp một chai Champagne để chào đón năm mới và chia sẻ những câu chuyện kim cổ thú vị của thứ thức uống mang đầy tinh biểu tượng này

Nhiều người có thói quen gọi chung tất cả các loại vang sủi bọt là rượu Champagne. Nhưng cái tên kiêu hãnh này thực ra đã được người Pháp đăng ký độc quyền. Chỉ có những loại vang có ga xuất phát từ vùng Champagne của miền Đông Bắc nước Pháp mới được mang cái tên này. Quyền này được công nhận bởi hiệp ước Madrid ký năm 1891, và tái khẳng định bởi Hiệp ước Versailles sau Thế chiến thứ 1. Vì thế tất cả các loại vang có gas khác chỉ được gọi là prosecco, vang nổ hoặc vang sủi bọt.

Hương vị của loại rượu vùng Champagne

Rượu Champagne được làm từ ba loại nho: Chardonnay, Pinot noir và Pinot meunier. Tùy vào nhà làm vang mà định lượng của mỗi loại nho trong rượu khác nhau. Ba loại nho này có thể được trồng ở hầu hết những vùng đất với khí hậu ôn đới. Tuy nhiên nho từ vùng Champagne được cho là có hương vị thanh nhã thích hợp để làm ra những loại vang ngon nhất. Có lẽ điều này là do vị trí phía Bắc của vùng đất này có khí hậu mát hơn các khu vực trồng nho khác của Pháp. Hơn nữa do dư âm của trận động đất hàng triệu năm trước cũng khiến đất đai tại vùng này trở nên tơi, xốp và khô ráo. Chính vì thế, những loại nho tại đây luôn có tính a-xít hoàn hảo để cho ra đời những chai vang Champagne nức tiếng thế giới.

Sự ra đời của rượu Champagne cũng là một câu chuyện thú vị. Có thời những chai rượu lên gas được xem là bỏ đi, người ta gọi chúng là le vin du diable – chai rượu của quỷ. Đôi khi chúng



Thầy tu Dom Perignon là người đầu tiên tạo ra quy trình tiêu chuẩn để sản xuất rượu Champagne từ năm 1693

còn gây nổ và ảnh hưởng đến cả một hầm rượu. Vào khoảng năm 1693, Dom Perignon, một vị thầy tu đã uống thử một hộp rượu có gas này. Ông đã cảm thán: “Mọi người ơi, tôi đang uống những gì sao đây này!” Và vị thầy tu này đã trở thành người tiêu chuẩn hóa qui trình sản xuất Champagne.

Cũng vì giá trị của loại rượu này mà 75.000 héc-ta đất đai của vùng Champagne gần như là vô giá. Sản lượng nho tại đây chỉ vừa đủ để cung cấp cho khoảng 260 nhà làm vang lâu năm. Điều đó giải thích lý do tại sao hầu hết những nhãn hiệu vang Champagne đều có ít nhất vài trăm tuổi đời. Quy luật bất thành văn này chỉ bị phá vỡ khi nhà rượu của gia tộc Rothschild cho ra đời dòng rượu Champagne Barons de Rothschild vào năm 2005. Tuy còn rất mới nhưng dòng rượu với ba loại Champagne, Champagne Bruts và Champagne hồng này được giới sành rượu đánh giá rất cao. Không chỉ là một nước cờ thông minh để khẳng định vị thế danh giá của gia tộc, ba thành viên nhà Rothschild còn hợp tác với những bậc thầy sản xuất vang để cho ra đời một loại Champagne với hương vị và giá trị vượt trội. Họ đã quyết định nâng hàm lượng nho Chardonnay – loại nho đắt tiền nhất, cao lên hẳn so với những loại Champagne khác.

Cách kết hợp rượu Champagne

Champagne thường được xem là một loại rượu khai vị. Tuy nhiên, ngoài một số loại Champagne với hương vị quá nồng



Dòng rượu Champagne Barons de Rothschild ra đời vào năm 2005

“
Chỉ có những
loại vang có ga
xuất phát từ vùng
Champagne miền
đông bắc nước
Pháp mới được gọi
là Champagne
”

nàn, hầu hết các loại Champagne còn lại là một loại rượu dễ dàng kết hợp với thức ăn. Đây là loại thức uống chứa hàm lượng a-xít cao và một lượng nhỏ đường giúp kích thích vị ngon khi dùng những món ăn nhiều đạm như hải sản, gan ngỗng, phô-mai. Champagne cũng giúp cân bằng vị giác khi phối cùng những món tráng miệng không quá ngọt. Bạn cần nhớ một quy tắc quan trọng cho việc phối hợp này: cường độ của mùi vị thức ăn và rượu phải hài hòa và phù hợp với nhau.

Những loại Champagne non-vintage trẻ tuổi với hương vị trái cây thanh thoát nên được kết hợp với những món khai vị nhẹ, hải sản hoặc những loại phô-mai miền núi như Comté, Emmental hoặc trứng cá caviar. Chính vì thế mà MGallery, TP.HCM, đã chọn dòng Champagne Barons de Rothschild kể trên để phục vụ trong những buổi brunch ngày Chủ nhật nổi tiếng với sự đa dạng về phô-mai và hải sản tại đây.

Champagne vintage với hương vị nồng nàn hơn lại là lựa chọn lý tưởng để phối hợp với những món ăn mùi vị phức tạp như thịt vịt, thịt bê, sushi hoặc cá hồi hun khói... ①

LY UỐNG CHAMPAGNE



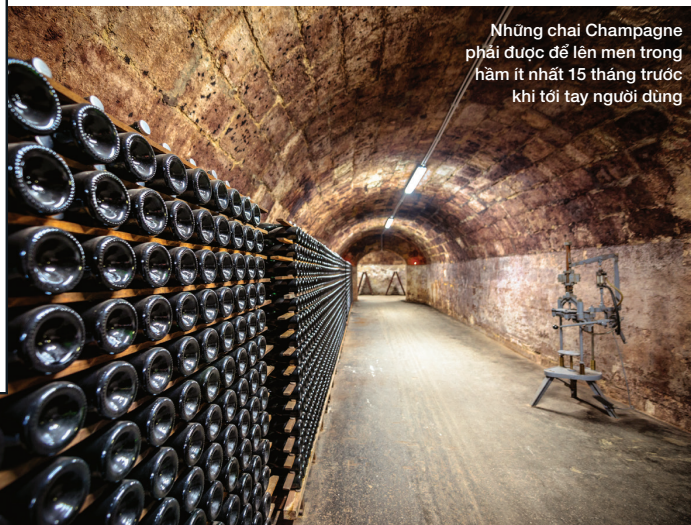
Ly Champagne Superleggero flute của Riedel.



Ly Champagne Veritas của hãng Riedel.

Champagne flute ra đời vào năm 1700. Loại ly hình ống này giúp giữ bọt gas lưu lại lâu hơn trong rượu. Loại ly này được xem là một bước cải tiến so với ly Champagne coupe cổ điển.

Ly Champagne Veritas là một phát minh của người sáng lập ra nhãn hiệu ly Riedel. Loại ly hình hoa tulip lớn này giúp người uống cảm nhận rõ hơn những nốt hương trong rượu. Với diện tích bề mặt lớn hơn, loại ly này cũng khiến bọt Champagne mịn và nhẹ hơn khi uống.



Những chai Champagne phải được để lên men trong hầm ít nhất 15 tháng trước khi tới tay người dùng