

# Rượu khai vị và rượu mùi

[GS.TS. NGUYỄN THỊ HIỀN]

Nguyên giảng viên ĐHBK Hà Nội

Theo tác giả A.H.RoSe và Trần Phi trong Cẩm nang Rượu Tây (2), trước khi vào bữa ăn chính hoặc tiệc chiêu đãi, người ta dùng một vài loại đồ uống nào đó, thường gọi là món khai vị. Tuy nhiên, mỗi nước lại có cách gọi khác nhau. Một số nước Nam Mỹ gọi là giờ rượu Vecmut (Vermouth hour), người Hà Lan gọi là rượu đắng (Bitter hour), người Mỹ gọi là giờ Cocktail (Cocktain hour), còn người Pháp gọi là giờ khai vị (hour of L/Appertitif). Khai vị (tiếng Pháp aperitif) là một từ bắt nguồn từ chữ La Tinh (aperire) – có nghĩa là mở ra – trong đó ẩn ý là rượu khai vị có thể kích thích sản sinh ra các dịch vị giúp thưởng thức bữa ăn được ngon miệng.

Mỗi quốc gia đều có những đồ uống khai vị ưa thích khác nhau, loại rượu dùng để khai vị ở nơi này đôi khi lại làm người ở nơi khác ngạc nhiên. Rượu Vermouth và rượu đắng được nhiều người sử dụng làm rượu khai vị, vì dư vị nồng đậm của nó làm cho bữa tiệc ngon miệng hơn. Thế nhưng, tại một số nơi ở Pháp, trước khi ăn người ta lại dùng rượu Port hoặc rượu Kir; ở nước Anh thì là rượu Fino sherry ướp lạnh. Người Na Uy thì lại dùng thứ khác. Phần lớn người Mỹ thích uống rượu mạnh trước bữa tối, còn người Tây Ban Nha rất ấn tượng với rượu Brandy pha nước. Một ly Sercial Madeira ướp lạnh rất ngon, thế nhưng rượu khai vị cổ điển được nhiều người sử dụng là sấm panh (Champagne).



Ảnh minh họa.

Sau bữa ăn ngon miệng, để thúc đẩy sự tiêu hóa tốt, người ta quen dùng các loại rượu thơm (trước đây ta quen gọi là rượu mùi). Người châu Âu rất thích uống loại Brandy trái cây. Ở các buổi chiêu đãi, trước khi ra về, người ta thường đưa đến rượu Port và rượu Madeira, dầu biết Cognac là loại rượu rất có lợi cho sự tiêu hóa thì người ta lại từ chối.

## 1. Một số rượu khai vị được ưa chuộng trên thế giới

EAUX DE VIE hay BRANDY trái cây

**1.1. EAUX DE VIE** là loại rượu mạnh, được chưng cất từ các loại trái cây. Thành phần rượu etylic của nó cao hơn rượu mùi. Trên thế giới có rất nhiều nước sản xuất Brandy trái cây, nhưng nổi tiếng nhất là vùng Alsace nước Pháp. Người Pháp gọi nó là Alcool Blancs (cồn trắng) là loại rượu được ủ trong chai nên không có màu rõ rệt. Vì được sản xuất toàn bằng trái cây nên chi phí là rất cao. Khi uống EAUX DE VIE cần ướp lạnh, ngay cả ly thủy tinh dùng để uống rượu cũng cần ướp lạnh; ly rượu phải có đủ khoảng trống để khi “khê lắc” hương thơm đã lan tỏa.

### 1.2. Brandy

Rượu Brandy là loại rượu mạnh được làm từ nước ép quả hoặc thịt quả và vỏ quả lên men. Độ cồn của rượu Brandy luôn trong khoảng từ 40-60% etanol. Rượu Brandy được chia thành ba nhóm chính: Grape Brandy, Pomace Brandy và Fruit Brandy.

- Grape Brandy là rượu Brandy

được cất từ dịch ép nho hoặc khối nho ép lên men. Rượu sau cất được ủ chín trong các thùng gỗ sồi để tạo hương, màu và vị cho rượu. Thuộc nhóm này có một số thương hiệu nổi tiếng, như: Hennessy, Courvoisier, Martell, Camus, Remy Martin...

- Pomace Brandy là rượu Brandy được làm từ vỏ, thịt quả nho và cuống sau khi đã ép lấy dịch nho để lên men rượu vang. Pomace Brandy thường chỉ được tàng trữ trong thời gian rất ngắn và ít khi sử dụng thùng gỗ, chúng thường có vị rượu non với hương quả tươi của nguyên liệu sử dụng. Thuộc dòng này có rượu Grappa (Ý) và Marc (Pháp) là nổi tiếng nhất.

- Fruit Brandy là loại rượu Brandy được sản xuất từ các loại quả khác nhau (trừ quả nho) lên men. Fruit Brandy luôn được cất từ rượu vang quả, trừ Brandy làm từ quả dâu đất. Quả dâu đất có hàm lượng đường thấp nên khi lên men rượu vang không đủ hàm lượng ethanol để chưng cất, vì vậy, nó thường được ngâm trong rượu có độ cồn cao để trích ly hương và vị. Rượu sau ngâm được chưng cất. Thương hiệu nổi tiếng nhất của cửa dòng này phải kể đến Calvados là rượu Brandy táo được sản xuất ở vùng Normandy (Pháp).

Không giống như các loại rượu mạnh sản xuất từ ngũ cốc, như Whisky, Vodka và Gin, chúng được sản xuất quanh năm từ khi ngũ cốc được thu hoạch và bảo quản. Sản xuất rượu Brandy trái cây bị phụ thuộc vào mùa quả, vào thời điểm quả chín và quá trình lên men rượu vang để cất rượu Brandy.

Brandy trái cây cũng bao gồm nhiều dòng sản phẩm khác nhau, như CALVADOS, APPLEACK, POIES WILLIAMS, STONE FRUIT BRANDY, SOFT FRUIT BRANDY...

CALVADOS: là loại Brandy sản xuất từ nước táo ép. Chỉ có các xưởng sản xuất được chỉ định ở vùng Bretagne, Normandie (Pháp) và bang Meine (Mỹ) mới được quyền dùng tên Calvados. Pays d'Auge là trung tâm được quy định sản xuất loại rượu này

với quy mô lớn; ở đây sản xuất loại Brandy táo mang tên Calvados du Pays d'Auge. Nước táo ép sau khi lên men tốt nhất được chưng cất 2 lần trong thiết bị kiểu vỏ sành, sau đó cho lưu trữ trong thùng gỗ cây cao su, thời gian có khi đến 25 năm, nó sẽ hấp thu hương vị và màu sắc của gỗ. Có một số Brandy táo chưng cất bằng thiết bị liên tục; loại Brandy này có tên là EAU-de-vie de cidre.

**APPLEACK:** là loại Brandy của Anh, cất từ nước táo lên men. Ngon nhất là loại cất bằng thiết bị kiểu vỏ sành và thời gian lưu trữ tối thiểu trong thùng gỗ là 2 năm. Loại này có thể đóng chai ở dạng nguyên chất, cũng có khi hỗn hợp với loại rượu mạnh trung tính để đóng chai và bán ra dưới dạng Brandy pha chế.

**POIES WILLIAMS** hay **EAUD DE VIE DE POIRE:** là loại Brandy cất từ giống lê Williams hoặc Bartlett. Đôi khi bán dưới dạng bình chứa hình quả lê và bên trong có thả một quả lê chín. Loại Brandy này sản xuất ở Thụy Sĩ, cho lên men nước ép quả lê và lưu trữ trong thùng gỗ, còn ở Đức gọi là rượu Birnen Wasser.

- **STONE FRUIT BRANDY:** là loại Brandy cũng cất từ trái cây nhưng có cả hạt (hạch quả). Sau khi lên men, rượu được cất 2 lần, vị đắng và mùi hương là do tinh dầu trong hạt khi ép tiết ra. Rượu cất xong phải cho ngay vào chai hoặc chứa trong bình thủy tinh kín để giữ mùi hương.

- **SOFT FRUIT BRANDY:** là loại Brandy hỗn hợp cất từ rượu etylic có ngâm các loại quả. Nước ép của các loại quả hoang dại có thể sản xuất ra loại Brandy cực ngon nhưng rất tốn kém, vì phải dùng đến 30 kg quả mới sản xuất được 1 chai Brandy.

## 2. Rượu mùi.

Tất cả các loại rượu thơm (rượu mùi) có tên chung là Liqueur, được pha chế từ rượu mạnh với các hương liệu và đường. Hương liệu truyền thống là từ các loại cây có vị thơm (hương thảo). Rượu mùi có thể bắt nguồn từ các vị thuốc; đem các hương thảo ngâm trong rượu etylic để lấy các thành phần dùng làm dược liệu.



Ngày xưa, rượu mùi dùng để chữa vết thương, nhưng dùng để uống lại nhiều hơn, vì nó có thể chống lại một số bệnh truyền nhiễm, làm hưng phấn. Đến thế kỷ XIX, nhiều người vẫn tự pha lấy rượu mùi bằng các loại hương thảo có sẵn trong vườn, và để dễ uống hơn, người ta pha thêm chút đường.

Để có rượu mùi thơm ngon, thì rượu nền (rượu gốc) phải thật tinh khiết. Các thành phần trong rượu nền như acetandeyt etan có thể mang lại hương thơm cho rượu nho, nhưng không thích hợp làm rượu nền. Một số rượu mạnh, như Whisky, Rum, Brandy nho, Cognac, rượu gạo và rượu trái cây đều có thể dùng làm rượu nền.

Hương liệu sử dụng để pha chế rượu mùi cũng rất đa dạng và phong phú. Một số loại rượu mùi chỉ dùng 1 loại hương liệu có mùi nổi bật, nhưng cũng có loại dùng đến 70 loại hương liệu khác nhau.

Thành phần hương liệu chính có thể được lấy trong các cây hương liệu tự nhiên. Ngoài ra, trong quá trình pha chế rượu mùi, cũng có thể dùng các loại tinh dầu làm hương liệu.

● **Hương thảo:** Có nồng độ hương dầu rất cao, chỉ cần lượng ít như bạc hà giúp tiêu hóa, mè điệp hương làm tỉnh táo đầu óc, bách lý hương chống tụ máu...

● **Hoa:** Xuân hoàng khúc, bách hợp, hoa hồng...

● **Trái cây:** Vỏ cam quýt, các loại quả ăn, nho khô, long nhãn...

● **Vỏ cây:** Vỏ quế, vỏ cây kim kê nội, vỏ cây long não, vỏ cây hương, vỏ cây khác...

● **Rễ thực vật:** Đương quy, ba

kích, cam thảo, gừng...

● **Hạt:** Hạt hồi hương, hạt mơ, hạnh nhân, đinh hương...

Bên cạnh đó, trong quá trình pha chế rượu mùi, phải dùng đường hoặc mật ong để tạo thêm độ ngọt. Ở Pháp, rượu mùi truyền thống vẫn được phân loại theo tỷ lệ đường và rượu tinh chế.

## KẾT LUẬN:

Qua bài này, dù là khái niệm, nhưng hy vọng cung cấp cho người tiêu dùng và người sản xuất có thể áp dụng đúng mức khi uống hay sản xuất ở quy mô gia đình, cũng như quy mô sản xuất các loại rượu công nghiệp ngày càng hoàn chỉnh và phong phú hơn, trên cơ sở nguyên liệu sẵn có của Việt Nam và cung cấp đa dạng hoá các loại rượu khai vị và rượu mùi tốt hơn, hợp khẩu vị người Việt Nam và tiến tới xuất khẩu. ❖