

Những điều nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m

Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

Có khoảng sáu loại rượu whisky khác nhau. Bạn nên lưu ý về cách sử dụng để có thể thưởng thức trọn vẹn hương vị của chúng

1. SCOTCH WHISKY: Là loại rượu nguyên chất tự nhiên với mùi đất và khói đậm đà. Hãy uống nguyên không pha hay chỉ thêm một ít nước nếu không quen uống đậm.

2. IRISH WHISKY: Vượt nhàn nhàn, êm dịu và dễ kết hợp với loại ngũ cốc khác nhau như lúa mạch, yến mạch... Đây là loại rượu pha, vì thế có thể uống với soda hay với đá tùy theo sở thích.

3. JAPANESE WHISKY: Người Nhật có loại whisky đặc biệt làm từ bắp, hạt kê, hay gạo. Loại rượu này có vị mạch nha, khói và ngọt ngào. Khi uống, hãy thưởng thức để pha loãng với rượu nhiệt độ.

4. RYE WHISKY: Chỉ biết từ lúa mạch đen nên có vị đắng, mạnh và cay nồng. Loại này thường được pha trộn để chế biến thành các loại cocktail.

5. BOURBON WHISKY: Có vị ngọt của hương vani, cam, quýt, phù hợp cho phái nữ thích hương thơm nhẹ, hấp dẫn. Có thể uống nguyên chất hay pha cùng coca.

6. TENNESSEE WHISKY: Đơn giản và ngọt ngào caramen, có mùi than gỗ. Uống nguyên chất hay pha cùng thức uống có gas như coca, soda. Có thể thêm đá tùy thích.

Thị trường vang trắng

Cũng như vang đỏ, những cái tên của vang trắng trước hết xuất phát từ những nho làm nên chúng. Nó có thể đến từ những vùng trồng nho khác nhau như Pháp, Đức, Ý, Úc, Chile... những vòng xoay quanh những loại nho nổi tiếng quen thuộc.

Những đồ uống nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho säu täm
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

Chardonnay

Loại vang trắng phổ biến nhất, đến nay gần như không ai uống rượu vang mà không biết đến tên Chardonnay. Đây cũng là loại nho dễ trồng, phù hợp với nhiều loại đất và rất sai trái. Vì thế, trong hầu hết các vùng trồng nho từ Đông sang Tây, từ Nam chí Bắc, đâu đâu cũng có giống nho Chardonnay như một loại "coca-cola" trong thế giới rượu. Chardonnay thường được quýt hái và để trái cây và để biết thích hợp với các loại khí hậu hay thổ nhưỡng.

Chenin Blanc

Loại nho chính sinh trưởng ở thung lũng Loire nước Pháp. Ở Mỹ, loại nho này thường được dùng để làm các loại rượu trái cây như.

Gewurztraminer

Có một chút rượu rêu xung quanh loại rượu này, một phần vì với những người không phải người Đức, hơi khó mà biết hàng loại rượu này trong nhà hàng, vì họ không thể... để tên rượu. Một phần nữa vì cái cách phân tích từ khi dịch ra.

Trong tiếng Đức "wuerz" có nghĩa đen là "gia vị", nhưng "Gewuerz" thì dịch là "hương thơm" là đúng hơn. Rượu làm từ loại nho này có hương hoa thơm phức và thường được uống với các món ăn giàu gia vị. Gewurztraminer cũng được dùng để làm loại rượu ngọt tuyệt vời dành cho món tráng miệng.

Riesling

Đây là loại rượu khai vị hoặc tráng miệng tuyệt vời cho các món ngọt. Có xuất xứ từ vùng sông Rhein của Đức, Riesling có hương thơm thanh nhã của cây cỏ, hoa trái đến ng mùa. Tuy nhiên,

Những đồ uống nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&u t&m
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

h&ng v& c&a Riesling b& nh h&ng r&t nhi&u b&i đ&t tr&ng nho. Ngoài các món ng&t, Riesling cũng r&t thích h&p v&i th&t gia c&m và cá.

Sauvignon Blanc

Còn đ&c g&i là Fume Blanc (nh&t là vùng California). Ở M&, lo&i nho này th&ng đ&c dùng đ& làm ra các lo&i r&u nh& v&i mùi h&ng cây c&, đó cũng là m&t đ&c tr&ng khi&n lo&i r&u này r&t đ&nh&n ra. Sauvignon Blanc đ&c bi&t thích h&p v&i các lo&i th&c ph&m giàu ch&t béo nh& các món có b& hay các món salad có mayonnaise...

Semillon

Nh& nhi&u lo&i nho khác, Semillon có th& sinh tr&ng ở b&t k& n&i đâu, nh&ng ch& ở Bordeaux, Semillon m&i có th& phát tri&n đ&c h&t tính đa đ&ng c&a nó. Nh& Sauvignon tuy th&ng có mùi c& ho&c th&o m&c nh&ng th&nh tho&ng cũng có mùi qu& chín, Semillon có th& ng&t ho&c không ng&t, tùy vào nhà s&n xu&t. Ng&oi ta cũng có th& làm ra lo&i r&u khai v& ngon tuy&t t& nho Semillon này.

Sành đồ uống ch&n r&u vang

Nhi&u ng&oi c&m th&y vi&c ch&n đ&c lo&i r&u vang có ch&t l&ng t&t và phù h&p không h& đ&n gi&n, n&u không mu&n nói là r&t khó khăn. Tuy nhiên, n&u b&n có đôi chút ki&n th&c v& cách th&c s&n xu&t lo&i r&u này thì m&i vi&c s& đ& dàng h&n r&t nhi&u.

Th&y gì qua tên r&u?

Các lo&i r&u vang do M& s&n xu&t th&ng đ&t tên theo ki&u tr&c h&t là tên gi&ng nho làm ra lo&i r&u đó, ch&ng h&n nh& Chardonnay, Merlot hay Zinfandel, sau đó m&i t&i tên vùng đ&t tr&ng nho nh& Sonoma Valley hay California.

Trong khi đó tình hình lại hoàn toàn ngược lại ở các loại rượu vang châu Âu. Địa danh quen thuộc nhất trong tên các loại rượu vang châu Âu là Champagne, đây là tên vùng đất trồng rượu nho ở Pháp. Những khác biệt này một phần là do sự đa dạng của giống nho ở châu Âu, chỉ riêng Italia đã có tới hơn 2000 giống nho các loại.

Phân biệt các loại rượu

Các loại rượu vang đỏ được làm từ những quả nho vỏ màu sẫm. Vỏ nho được loại bỏ trong quá trình lên men, chính các chất như tannin, pigment (còn gọi là anthocyanin) có trong vỏ đã tạo ra màu sắc tự nhiên cho rượu. Đa số các loại rượu vang đỏ như Zinfandel và Petite Sirah đều được coi là những loại có nồng độ cao và thành phần phức tạp còn các loại khác như Merlot và Pinot Noir thì nhẹ hơn.

Rượu vang trắng được làm từ những loại nho khác nhau song các loại có vỏ màu vàng và màu xanh là phổ biến nhất, ngay cả những loại nho sẫm màu vỏ vẫn có thể sản xuất được rượu vang trắng nếu vỏ nho được loại bỏ sớm hơn. Đa số các loại rượu vang trắng như Chardonnay, Chenin Blanc và Pinot Gris đều uống ngon nhất khi mới làm. Rượu vang trắng có nồng độ như rượu đỏ cũng trắng.

Các loại rượu vang hồng thường bắt nguồn là được pha trộn giữa rượu vang đỏ và rượu vang trắng. Điều này có thể đúng với các loại rượu vang rượu tím và sản xuất hàng loạt như Blush. Tuy nhiên với những loại chất lượng cao như White Zinfandel và Grenache thì lại được làm từ những loại nho màu sẫm đã bỏ vỏ để tạo thêm màu cho rượu vang. Giống với rượu vang trắng, các loại rượu vang hồng cũng làm từ hoa quả và uống ngon nhất khi mới làm.

Các loại rượu vang có gas như Champagne ở giai đoạn chiết xuất ban đầu cũng giống như các loại rượu vang thông thường khác. Những loại rượu này còn có thêm giai đoạn lên men thứ hai để tạo bọt. Các loại rượu vang có gas tiêu biểu là Champagne, Cava, Crémant và Sparkling Brut. Rosé Champagne là loại rượu được chế biến cách thêm một chút rượu vang đỏ vào rượu vang trắng trước khi đưa vào lên men. Với các loại rượu vang có gas rượu tím thì không có giai đoạn lên men thứ hai này mà chỉ được bơm vào khí carbon dioxide tạo bọt, phổ biến nhất là soda.

Những đồ uống nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&u t& m
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

Các loại rượu vang trắng miền nam như Port, Sherry, Madeira và Eiswein còn có tên gọi khác là rượu vang thối hay rượu vang b. Hàm lượng đường trong các loại rượu này thường khá cao, có lẽ vì thế mà chúng có biệt danh là “rượu vang trắng miền nam”. Mặc dù các loại rượu này thường ngọt song không phải tất cả đều như vậy, do đó, không nhất thiết lúc nào các loại rượu vang trắng miền nam cũng phải uống kèm theo các món tráng miệng cổ xưa.

Các loại rượu vang hoa quả như rượu đào, táo và rượu mâm xôi được làm từ các hoa quả chính theo kiểu uống loại quả riêng biệt hay kết hợp thêm với nhau. Bất cứ loại rượu nào trong thành phần có thêm các loại hoa quả khác ngoài nho thì đều được liệt vào “rượu vang hoa quả”.

Các loại rượu vang đặc biệt

Rượu vang nông nghiệp là những loại rượu được làm từ các nông phẩm ngoài hoa quả và các loại ngũ cốc. Đó có thể là mì t, hoa quả sấy, thảo dược và các loại hoa (hoa bia công nghệ cao nông nghiệp Trung Quốc là một ví dụ).

Các loại rượu kosher đều phải tuân thủ quy trình công nghệ rất nghiêm ngặt của các giáo sĩ Do Thái. Ngoài ra còn những quy định khác như loại rượu này không được chứa các chất thành phần gia vị hoá học như gelatin, lactose, glycerin, các sản phẩm làm từ ngô hay men không rượu. Các loại rượu kosher chuyên dành cho người theo đạo Do Thái trong những ngày Lễ Sabbath.

Các loại rượu hữu cơ được chiết xuất từ những loại nho mà trong quá trình chăm sóc không sử dụng phân bón hoá học, thuốc trừ sâu hay thuốc diệt cỏ. Các quy định nghiêm chỉnh về rượu hữu cơ và các nhãn không giống nhau.

Các loại rượu vang không cồn ban đầu được chiết xuất cũng như các loại rượu vang truyền thống tuy nhiên có thêm một quá trình để loại bỏ hoàn toàn chất cồn trong rượu. Để được xếp vào loại rượu vang không cồn thì nồng độ cồn trong rượu phải thấp hơn 0,5%.

Chọn rượu vang phù hợp với đồ ăn

Những điều nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

Rượu vang đỏ dùng với thịt, rượu vang trắng uống khi ăn đồ hải sản hoặc các loại gia cầm. Quan niệm này là cũ bèn và trong phần lớn trường hợp đều đúng. Tuy nhiên còn có nhiều nhân tố khác như hương quy&#t đ&#nh ch&#n loại rượu nào cho bữa ăn của bạn. Dưới đây là một số mẹo nhỏ giúp bạn.

Đầu tiên và trọng yếu nhất phải là thói quen cá nhân, sự thích của bạn thân có tính quy&#t đ&#nh hơn hết th&#y. Bạn thích hay không thích loại nào cũng không có vấn đề gì hết. Đừng cố uống một loại rượu nào đó bạn không thích chỉ vì lý do r&#t v&#n là bạn đã nghe ai đó nói, chỉ có bạn mới biết mình thích gì và không thích gì mà thôi.

Khi chọn loại rượu nào với món ăn nào bạn đều muốn tạo sự hài hòa giữa ăn và thưởng, không để thức nào lấn át thức nào. Với rượu vang đỏ, đa số rượu loại này đều khá nặng và sang trọng, kiểu như rượu California Syrah, chúng tạo cảm giác phù hợp với những bữa tiệc nh&#so&#n.

Một kết hợp mang tính truyền thống thú vị là thịt hun khói với rượu vang trắng hoa quả ngọt. Các đồ ăn có vị cay như thức phẩm của người Mexico, Thái Lan, Trung Quốc hay Cajun sẽ rất phù hợp với loại rượu vang ngọt như Riesling hoặc Pinot Noir.

Các loại nước sốt kem hoặc những món phomat cần có thêm loại rượu vang có vị kem để cân bằng như Chardonnay, Zinfandel hoặc Merlot.

Khi chọn rượu vang trắng miễn bạn nên cần thận trọng khi bị quá tải vì đồ ngọt. Quá nhiều đường sẽ khiến cho rượu và thức ăn đánh nhau. Không phải tất cả các loại rượu vang trắng miễn đều được uống với đồ trắng miễn. Một số loại, Eiswein chẳng hạn, chỉ mình nó đã là một đồ trắng miễn hoàn chỉnh rồi.

Thông tin online về rượu vang

Đ&# có thêm thông tin về các loại rượu vang bạn có thể truy cập vào các website sau đây:

Wine.com: Trang web có những thông tin chi tiết về quá trình sản xuất rượu vang, cách chọn rượu phù hợp và những thông tin khác nữa.

WineSpectator.com là một tạp chí về thông tin về rượu. Bên cạnh những kiến thức cơ bản về rượu vang thì trang web còn là kho lưu trữ rất nhiều bài báo liên quan tới rượu vang.

Tìm hiểu về rượu vang

Thức uống có men quyên rũ này ngày càng trở nên quen thuộc trong bữa ăn gia đình cũng như trên những bàn tiệc sang trọng. Thế nhưng, không phải ai cũng biết rõ về chúng. Hãy cùng chúng tôi tìm hiểu nhé!

Đây đây là 10 câu hỏi mà những người và những bạn hỏi về những vấn đề này (bạn đừng ngại đi đâu kiếm được làm được).

1. Tôi đã có một đêm mất ngủ vì thức mà những người tham dự đều rất sành về rượu. Thế nhưng, tôi lại không hiểu làm sao lĩnh vực này. Vậy khi đến đó, tôi phải làm thế nào để không bị lạc lõng và cũng không bị coi là "múa rìu qua mắt thợ"?

Đáp: Chúng có gì khác khi bạn hỏi khi đi vào thế giới không phải của mình. Những bạn cũng không cần phải lo lắng quá.

Hãy tham gia câu chuyện của họ về một thái độ khiêm tốn, học hỏi, đừng nói những gì mà bạn không chắc chắn.

Mọi loại nho có một hương vị riêng, tùy thuộc vào môi trường trồng trọt. Tuy nhiên, bạn nên nhớ những điều chính: California Chardonnay có vị béo với một chút hương trái cây nhiệt đới.

Những điều nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

New Zealand Sauvignon Blanc mang hương có tho&#ng chút mùi qu&# lý gai và trái cây h&# cam, chanh. Burgundy Pinot Noir ph&#ng ph&#t mùi h&#ng cherry đ&#m đ&#c cùng h&#ng c&#a n&#m. Australian Shiraz thì đ&#y mùi tiêu và các lo&#i hoa qu&# có màu đen.

2. Làm thế nào để phân biệt đ&#c những qu&#c gia thu&#c nhóm "New World" (Th&# gi&#i m&#i) và "Old World" (th&# gi&#i cũ) trong ngành s&#n xu&#t r&#u vang?

Đáp: Nguyên t&#c r&#t đ&#n gi&#n. Những n&#c s&#n xu&#t r&#u n&#m trong nhóm Old World th&#ng là những qu&#c gia ở châu Âu. Các n&#c thu&#c nhóm New World th&#ng là những n&#c như Úc, Chi-lê, Nam phi và Á Căn Đình.

Hiện nay có một danh t&# m&#i "New Latitude" đ&# g&#i các n&#c b&#t đ&#u tham gia vào l&#c l&#ng s&#n xu&#t r&#u vang c&#a th&# gi&#i. Đó là các n&#c Ba Tây, n&# Đ&#, Trung Hoa, Bali và Thái Lan.

3. Làm thế nào để chọn đ&#c lo&#i r&#u thích hợp và v&#a túi tiền cho ti&#c c&#i c&#a tôi?

Đáp: Nếu bạn không đ&# đ&# ti&#n b&#c thì có thể chọn những lo&#i r&#u do Chi-lê, Nam Phi hoặc Úc s&#n xu&#t.

4. Tôi thấy các nhãn hi&#u r&#u c&#a Pháp quá phức tạp...

Đáp: Đó là bởi vì trên nhãn c&#a ph&#n l&#n các lo&#i r&#u Pháp (ngo&#i tr&# r&#u Alsace), cung c&#p thông tin chi ti&#t về nhà s&#n xu&#t r&#u và lo&#i nho dùng để làm r&#u. Ví dụ, bạn sẽ tìm thấy tên lo&#i nho Pomerol hoặc Pessac - Leognan trên nhãn r&#u Bordeaux. Tại sao lại như vậy? Lý do là ng&#i Pháp tin rằng nho ch&# là một trong những nhân t&# có ảnh hưởng đ&#n chất l&#ng c&#a r&#u vang.

5. Có cách nào để nhận đ&# những bi&#t đ&#c r&#u vang Pháp?

Đáp: Rượu Bordeaux phân loại thành các sản phẩm theo các loại nho trồng ở các vùng Cabernet Sauvignon, Merlot và Cabernet Franc. Còn rượu Burgundy được làm từ nho của một trong hai vùng Pinot Noir hoặc Chardonnay.

Nếu muốn biết chi tiết về rượu của rượu, bạn hãy tìm thông tin phân loại rượu (thuộc loại Grand Cru hoặc Premier Cru chi tiết) trên nhãn chai.

6. Làm thế nào mua được chai rượu vang phù hợp để tặng sếp khó tính?

Đáp: Hãy tìm hiểu thông tin về sản phẩm rượu để tăng thêm ý nghĩa món quà của bạn. Một chai rượu của các hãng sản xuất nổi tiếng dành cho phái nữ như loại Baroness của Chateau Mouton - Rothschild sẽ là một lựa chọn thông minh khi tặng cho nữ giới.

Trên những dịp sếp của bạn thích những loại rượu quý hiếm thì hãy mua tặng ông ta loại Harlan Estate, Screaming Eagle. Các loại rượu được biết đến của Bordeaux như Petrus hoặc Cheval Blanc là những lựa chọn tuyệt vời.

7. Rượu được được làm từ nho đỏ, rượu trắng làm từ nho trắng. Điều đó có đúng không?

Đáp: Không hoàn toàn nhé. Rượu trắng có thể được làm từ cả hai loại nho trắng và nho đỏ.

Khi nho đỏ dùng để chế biến thành rượu thì rượu có màu trắng. Ví dụ điển hình là Pinot Noir, một loại vang trắng nổi tiếng sản xuất từ nho đỏ.

8. Loại nho (tùy năm hoặc nơi trồng) có phải là yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng rượu?

Những người nên biết về whisky

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m
Chúa Nhật, 18 Tháng 1 Năm 2009 07:48

Đáp: Nếu bạn nào trẻ mà nghiện thì nhớ số ch&#a nghiện u n&#&#c và giảm l&#&#ng đ&#&#ng. Mà a t&#m t&#s&#t m&#t th&#i gian dài có thể gây ra m&#t s&# căn b&#nh cho cây nho và gây &#nh h&#&#ng x&#u đ&#n ch&#t l&#&#ng r&#&#u s&#n xu&#t.

Đ&#c bi&#t, những chai r&#&#u Bordeaux c&#a những năm th&#i ti&#t đ&#p nh&# năm 2000 và 2005 có giá r&#t cao.

9. Sách những cuốn xếp loại r&#&#u có đáng tin cậy?

Đáp: Họ những xếp loại r&#&#u phổ biến nhất là của Robert Parker, nhà phê bình r&#&#u nổi tiếng nhất thế giới. Vì thế, nếu được ông cho 100 điểm có nghĩa là hãng r&#&#u đó có quy&#n đ&#y giá bán lên.

Tuy nhiên, bạn hãy nhớ rằng dù loại r&#&#u đó được đánh giá bao nhiêu điểm cũng chỉ là chỉ số giúp bạn và c&#a bạn. Bạn chỉ nên dùng những hàng họ những xếp loại r&#&#u như một tài liệu tham khảo.

Vì thế, bạn không thích loại r&#&#u được đánh giá cao trong bảng xếp hạng không có nghĩa là bạn và c&#a bạn có vấn đề.

10. Làm thế nào để chọn được loại r&#&#u cho buổi hẹn tối mát nhà hàng sang trọng?

Đáp: L&#&#t qua danh mục r&#&#u dài dòng để c&#a nhà hàng qu&# th&#t r&#t đau đầu. Đừng vì ngần ngại mà không tìm số họ trẻ của người quản lý r&#&#u tại nhà hàng. Họ sẽ tư vấn loại r&#&#u ngon và phù hợp với túi tiền của bạn.