

Nói về cái gì mà " thiên h" " ghét tr" c, hãy bàn về R" u.



Tôi có h" n là s" viết một bài nói về Trà, về R" u mà không dám l" m bàn đ" n ... đ" n ... lãnh về c mình luôn " mù t" ", cho dù m" i ngày mình đ" u ph" i đ" ng đ" u. Nay xin gi" i h" n rõ ràng là ch" xin l" m bàn về Trà và R" u mà thôi, đ" dành cái ph" n kia cho quý v" Đ"n Anh, quý v" Đ"n Em hào hoa ho" c các b" c Tr" ng Th" ng tha h" m" n đ"m. "Em" xin l" ng nghe l" i ch" giáo c" a quý v" .

Nói về cái gì mà " thiên h" " ghét tr" c, hãy bàn về R" u.

Thu" nh" , tôi hay đ" c văn th" l" t v" t - s" dĩ dùng ch" l" t v" t vì lúc nh" tôi nh" c văn ch" ng l" m, cho dù tên tôi là Văn - nên đ" c đ" c câu th" nào th" y thú v" hay h" p v" i mình thì c" nh" mãi, cho dù đã bao nhiêu năm v" sau. Xin trích đây m" y câu ch" Hán cho ra cái đ" u ta đây cũng " Háng " r" ng, v" i l" i đ" cho đúng v" i ch" c" a c" nh" : " X" u hay làm t" t, đ" t hay nói ch" ". ( Xin đ" ng bày đ" t hi" u b" y hi" u b" đ" xuyên t" c là tôi nói móc lò m" y ai c" đem ti" n ra cho các Th" m m" vi" n tiêu gi"m ).

" Nam vô t" u nh" k" vô phong ", ho" c

" B" đ"o m" t" u đ" quang b"i

Đ" c " m t" bà mã th" ng th"i " ( hai câu sau cũng r" t hay nh" ng không mu" n trích vì không th" y d"nh t" i R" u ).

R" i th" Vi" t nh" :

"Đốt say đốt cũng lẫn quay  
Trời say Trời cũng đỡ gay ai cớ gì" ...

Hãy tìm chuyện viết trong sách Giáo Khoa Thờ Đền ngườ hay Đền Đổ B. ( Ôi chao ơi, nếu tôi học đức và hành đức như ng gì Thầy Cô đã dạy cho học trò Đền ngườ thôi, ví dụ như đức có nói đời, đức làm như ng gì mình không muốn người khác làm cho mình, v.v. ... thì tôi đã "thành nhân" rồi chứ không còn bực bực như thế ng tôi đang viết như ng giọng này ).

Truyện kể rằng có một chàng kia vì một lý do gì đó đã bỏ một ông thôn bít bu c chàng phải về nhà gặp cha , hay gặp mẹ : Chàng dĩ nhiên từ chối không làm chuyện đó, rồi ông thôn cho chàng một giấy pháp khác là nếu như vậy nhà người phải uống rượu. Chàng kia thấy giấy quy định như vậy có vẻ OK, vì mình chưa uống rượu mà thôi. Ai dè khi chàng uống rượu say ló mắt khờ khờ rồi thì đâu còn biết gì nữa đâu: chàng gặp luôn cả cha lẫn mẹ !!

Đó thế không ? Rượu là hại lắm lắm, nhất là mấy quý vị Phật tử thì càng nên lưu tâm cẩn thận hơn vì trong ngũ giới, giới Tục là một giới phải giữ. Mà vậy chứ hại như rượu mà chú mấy lời bày đặt viết về rượu có phải là muốn hại nhau không ?

Ai cha, như đã trình bày ở trên, nếu ai ai cũng đàng hoàng, ai ai cũng ngoan ngoãn theo lời Thầy Cô dạy thì đâu có chuyện, đâu có cõi tùm lum, tà la này, đâu còn thiên hạ s, đâu còn chuyện để nói nữa ! Thái bình thế nh tr.

( Ê, Thầy Cô dạy, nghe đức thì nghe theo, chứ đức bít chớ như ng gì Thầy Cô làm, bực vì nói thì nói vậy thôi chứ Thầy Cô là ai nếu không phải là chúng ta đang mặc áo mô phạm, mà Ta thì đâu đã thánh thiện, đâu đã đức độ !)

Vì Ta chưa thánh thiện nên ta hay dòm dòm ngó ngó xem thiên hạ làm gì ... để ... bít chớ. Bực vì mấy mối sinh chuyện ! Dòm từ dòm lui, dòm qua dòm lại, thế có nhieu để cho uống rượu, như để Thiên Chúa cho con chiêm rượu là chớ ng h, v.v. ..., rượu là ta có cả đức hóa, đức, để bày chuyện !

Quý bạn đọc s để sau đây như ng chi tiết về rượu không có tính cách "hàn lâm" như là có

## Một trà, một rượu, một ... một ...

T&#225;c Gi&#7843;: Ái Văn

Th&#7913; S&#225;u, 24 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2010 14:04

---

bao nhiêu thì rượu, làm bằng vật liệu gì, làm ra sao, uống có công dụng gì, v.v. ... mà chỉ đưa ra một vài cảm nhận lúc uống rượu cùng một ý kiến cá nhân về cách uống rượu.

Nói phét là nhẽ vậy, nhưng làm sao mà có thể nói cho hết những lo ngại rượu đang bán trên thị trường, nên đành giới hạn ở nội bài này chỉ nói về một thứ rượu mà phe ta hay dùng : rượu Cognac.



Trước đây ở Việt Nam tôi thường được các cao thủ võ lâm trong làng Công Chánh dạy cho cách uống rượu Cognac, đó là các anh TND (nay đã quá cũ), H&L (đang sống hùng mạnh ở San Jose), v.v. ... dẫn dắt vào con đường "rượu chè". Những người bạn TND, H&L vào công tác Sài Gòn là thế nào tôi cũng được đi theo theo các đàn anh để học rượu (nói cho khéo, chứ thì thật là để uống kéu). Nhưng tên được nhắc trong các buổi nhậu nhót tôi học về lòng và rượu nhỏ thì TND: nào là Martel Trois Étoiles, nắp mở bằng nút xoắn, nào là Cordon Bleu, rồi là Cordon D'argent v.v... nghe nói không cũng thấy "đã" rồi, trong khi mình đang được uống Martel "chùa", và đang phá "mùi" (có nghĩa là "ăn" nhậu hùn "uống"). Các đàn anh cũ phán, đàn em đang lắng nghe và đàn em "đẹp" đẹp đẽ. Tôi vẫn còn nhớ hôm qua TND với Đ&T cùng H&L đẹp xe đẹp chèo theo tôi vào Chợ Lớn "đi" rượu để đi nhậu. Số là những mấy đàn anh sau bị nếm 1975 thì khá kiệt tìn vì đâu có ai làm ra tìn nếm, nên đâu còn vung vít nhậu ngày xưa thân ái. Nhưng "ăn quen mà nhậu chớ quen". Qua những buổi bàn bạc với nhau, chúng tôi mới biết là vì ít uống rượu mà bị nếm bê lòi mồi bị uất thì nhậu chai rượu nên anh Đ&T đang có nhậu chai Martel nếm yên trong t. Làm sao mà nói mấy chớ cho mấy anh chút chút đi nhậu cho cam? Bền thì dài thì vắn, nhậu thì "thời oanh liệt nay còn đâu". Tôi mới bàn với anh em như sau: Mình lấy hai chai Martel, đi vào Chợ Lớn, chớ tôi có quen biết để "mùi" một chai, lấy tìn để nhậu chai thì hai với nhau. Vậy là xong: vẫn ngon lành nhậu xưa, cũng đỡ món để nhậu trong Chợ Cũ, mà cũng còn để đi ăn thêm Phở hôm sau. Vui quá phải không anh T, anh L?

Qua đây có đẹp và có nhậu uống tìn, tôi tiếp tục sẽ nghiên cứu uống Cognac. Nếu nói Cognac mà không đưa ra một vài chi tiết thì thấy không được, nên phải viết ra một ít để quý bạn đọc theo dõi con đường "say sưa".



Trước hết xin nói rõ Cognac là mật rượu i rượu u cật t nhỏ, gọi chung tên là Brandy. Tuy vậy, chỉ Brandy làm từ vùng Cognac ở Pháp mới được gọi là Cognac. Còn rượu Brandy làm từ chỗ khác thì không được dùng tên gọi Cognac, ví dụ làm từ Armagnac hay ở California chẳng hạn.

Thị trấn Cognac ở Pháp nằm ở phía Tây Nam thành phố Paris khoảng 200 miles trên bờ sông Charentes, và bao gồm sáu districts: Grande Champagne, Petite Champagne, Fin Bois, Bois Ordinaire và Borderies. Xin phân biệt Champagne ở đây là một district của thị trấn Cognac, chứ không phải là Champagne ở Đông Bắc Paris gồm có Reims, Epernay v.v... sản xuất rượu u bọt (vin mousseux) nổi tiếng Champagne.

Nho dùng trong Cognac là loại Ugni blanc, Colombard với Folle blanche. Còn nho dùng trong các rượu vang khác thông thường là Cabernet Sauvignon, Merlot Chardonay, Pinot Noir, Syrah, hoặc là Riesling.



Chỉ khi nào dùng 100% nho trồng ở district Grande Champagne thì Cognac mới được ngoài nhãn là "Grande Champagne", còn Fine Champagne thông thường thực ra là một sản phẩm rượu u như Remy Martin chẳng hạn thì chỉ có khoảng 50% nho của Grande Champagne, phần còn lại là nho ở Petite Champagne. Vậy chỉ hai district này có gì đặc biệt mà cứ mãi nói về chúng hoài: Tất cả là do cái bouquet của nho trồng ở hai nơi đó. Mà trong chúng ta ai cũng đều biết là ăn hay uống, có bổn lợi thêm là còn ngon cũng vậy) ta thường đánh giá trên ba điểm chính: Sức, Vị, Hương. Hương là khó nhất. Các hãng nổi tiếng là một thí dụ điển hình: chỉ cần một mùi hương là đã kéo lợi cho chúng ta một "bộ sưu tập" thông thường như cũ". Thôi, không bàn lung tung sự lợi không vì lợi được cho chỉ để chính là Cognac.

Cognac phải được cất hai lần trong các lò cất bằng đồng để trừ đi tạp chất và nước. Sản phẩm do lần cất thứ nhất cho khoảng 30% alcohol. Sau lần thứ nhì, ta được KHOẢNG 70% alcohol. Một lần cất nữa vậy lâu vào khoảng 12 giờ. Phần đầu và phần cuối của các sản phẩm này đều không được dùng, chỉ phần giữa là được cất đi để trong các thùng chôn bằng gỗ sồi (oak) lộ trong rừng thiên nhiên Limosin hay vùng rừng nhân tạo Tronçais. Xin lưu ý ở đây là Cognac ngon hay không ngon cũng là nhờ giai đoạn này, không được dùng đinh hay keo để làm thành thùng tonneau, gồm các mảnh gỗ sồi phải được chôn bằng tay chứ không dùng cưa để xẻ và được bó chặt với nhau bằng các đai kim loại. Cognac được đựng trong các thùng này, tuy rất kín, vẫn bị mất khoảng 3% do bay hơi mà dân Pháp gọi là phần rượu u của Thiên Thần (

## Mặt trà, mặt rượu, mặt ... mặt ...

T&#225;c Gi&#7843;: Ái Văn

Th&#7913; S&#225;u, 24 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2010 14:04

---

part des Anges). Chính trong khi ở trong thùng bằng gỗ sồi này mà Cognac hấp thụ các màu sắc của gỗ và hương thơm.

Các hãng sản xuất rượu Cognac thông dụng được bày bán trên thị trường ta có thể kể : Martel, Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, Delamain, Hine, Camus, Otard, Pierre Ferrand v.v...



Với phân loại hàng cấp đi từ dưới lên trên: bắt đầu là V.S. (Very Superior), mức độ ghi là VS, Cognac phải được chưng trong các thùng sồi ít nhất là 2 năm rượu tính theo luật lệ rượu của Pháp, tuy vậy Cognac VS thông dụng khoảng 4 hay 5 năm; kế là V.S.O.P. ( Very Superior Old Pale, mà ở Việt Nam, các bác đàn anh khéo vẽ tôi là Verser Sans Oublier Personne), tính theo luật thì chỉ cần 4 hay 5 năm nằm thùng, nhưng thông dụng thì họ cho ngâm lâu hơn, có khi 5 năm hay cho đến cả chục năm. Tiếp đến là Napoleon ( xin nhé đây là hàng cấp Napoleon chứ không phải rượu tên là Napoleon thông dụng bày bán để dân không rành uống rượu mua nhầm. Ta có Courvoisier Napoleon, Remy Martin Napoleon, còn Martel thì không để Napoleon mà dùng chữ Cordon Bleu). Tiếp đến là X.O. (Extra Old), và trên hết là Extra. Các loại trên này thì theo luật phải nằm thùng từ sáu năm trở lên, nhưng các hãng Cognac thông dụng cho nằm trên chục năm cho đến cả trăm năm tùy theo hãng sản xuất và sản phẩm được biết tới nói chung đây. Nói về Cognac Extra thì rượu là rượu u loại được biết.



Ví dụ nói riêng về Công ty Courvoisier chúng ta nói: rượu u loại Extra như Chateau Limoges ở trong bình bằng Porcelain, VOC ở trong bình bằng pha lê (crystal) của hãng Baccarat, rượu có mặt series được biết tới là Series Erté - Erté là tên họ của một họa sĩ người Nga, ông này vẽ cho các họa phẩm sang trọng của Paris như Folies Bergères - Series Erté được biết tới chỉ là chủ sản xuất bảy ( 7 ) chai, mỗi năm một chai đánh số 1 tới số 7. Mỗi chai có một tên riêng: Vignes, Vendange, Distillation, Vieillessement, Degustation, Part des Anges, l'Esprit du Cognac, và chủ sản xuất 12.000 chai, có đánh số từng chai. Chai số 1 vào năm 1989 và chai số 7 vào năm 1995. Sau đó vì còn một ít rượu nên Courvoisier sản xuất thêm một chai cuối cùng là Inedit, chủ sản xuất được 4.000, thay vì 12.000 như những chai trước. Rượu được chưng trong các chai này được lấy từ những thùng rượu rất là lâu đời, có rượu ở trong thùng từ năm 1897 ( là năm sinh của Erté nên mỗi có tên cho series này). Tại Little Sài Gòn, có chủ Việt Nam đang hàng bày bán một bộ bảy chai số 1 đến chai số 7 ( không có chai thêm sau cùng Inedit), chủ biết nguyên bộ đó

bà đánh cò p. Quý bà n Nam Cali cũng có thể xem các chai này đang bày bán ở chợ Hawaii trên vùng Alhambra/Monterey Park hoặc chợ Asahi tại Little Saigon.

Còn với các Công ty như Remy Martin, Việt Nam hay biệt tại là chai Louis XIII đứng trong bình pha lê do Baccarat làm, hoặc Hennessy Paradis. Đợi đi là nói tại Extra thì rượu là nhieu, bàn không hết đũa, chứ biệt "đũa mà biệt chứ không phải đũa mà uống". Xin quý bà đừng chê kẻ hèn này, tại nghĩ p. Vì "có mà không xài cũng coi là không có". (Câu tôi đã viết về thi P.E. cách đây hơn hai mươi năm: Có mà không xài còn hơn là không có. Với mặt biệt câu "trên c sau như mặt" là như vậy). Đây là nói về rượu, chứ nếu đi chợ rượu ra chợ tiêu thì cũng gì ng ý chàng: Bà có rượu tiêu đi trong nhà băng mà không xài thì cũng như là không có. Bà chỉ hơn người khác có vài số zero trong compte thôi. Khi mặt cái là nếu tiêu thì hết. Bị vậy cho nên không tiêu, và gì ng như Catch 22, vì số tiêu hết nên không dám tiêu cho nên coi như có cũng như không. Đúng là "Số c bít đũa không, Không bít đũa số c; Số c tiêu là không, Không tiêu là số c". (Đây là tôi nháp tâm tằm bươm nên viết miêng đũa đi câu kinh hay đũa trong Bát Nhã Tâm Kinh. Xin đừng chớ p. Vì Chớ p Có còn đũa hơn là Chớ p Không. Uống như là chớ p thừng Văn khi nó nói Tâm Phái).

Đến đây tôi lại như lại của mặt nhân viên an toàn của công ty Aramco ở Saudi Arabia đã dặn rõ cho tất cả nhân viên mặt tại vùng này làm việc là hãy coi chừng như ng lại làm ngu xuẩn như sau : Tất cả như ng ng lại c trong sa mạc thì khát mà chết, như ng khô hài là bên của như ng xác chết đó vẫn còn gần đây bình nước đi mang theo. Họ mang nước theo, như ng không dám uống, số hết nước thì chết và họ đã chết trước khi hết nước. Bà con ơi, có ai trong chúng ta có tiêu mà không dám tiêu, vì số tiêu hết thì không còn nữa, nguy quá, cho nên cho đi chớ t cũng còn quá nhieu tiêu, trong khi lúc số ng không dám uống. "Tiêu chớ có giá trị khi đi tiêu đi". Tiêu không tiêu chớ là con số, nếu uống a ng o nh trong ngân hàng, không khác gì tiêu gi y lại. Với anh em ơi, "Hãy tiêu đi, hãy tiêu đi". Các bà không tin thì hãy thử : Không tiêu làm sao biệt cái số ng của số tiêu. Enjoy đi, không sao đâu !

Tuy nhiên nếu có ai hỏi, xin của mặt nh dặn đi thà là nghe theo lại Ái Văn đó. Chớ xin anh em đừng cho với tôi biệt tôi của đừng chuyển tiêu pha này nhé. Đũa c với là tôi của m n b n ngút ngàn rồi.

Xin trêu lại với rượu và trà.

Chớ quý với cũng muốn nghe bàn với cách uống rượu như thế nào đi xem thế thế ng Văn này nói ra rằng ?

Như đã thấy ở trên, xin viết ra đây một vài cách uống Cognac.



Theo kiểu Việt Nam hay Tàu thì thường uống Cognac pha với nước Soda hay nước sủi có sủi bọt như Perrier hòa chung với nước đá cục, và uống như rượu vang trắng. Đây là cách tôi học được lúc mới "mở mắt" bài học Cognac. Có lẽ tôi Việt Nam nóng nên thường uống pha với nước đá, cũng giống như mình uống cà phê sữa đá vậy. (Ê, chú mày nói vậy chớ bạn tôi Tây, tôi Mỹ uống trà đá Lipton thì sao? Áy Ya, uống kiểu đó là uống theo kiểu tôi Tây, tôi Mỹ, còn đây là bàn cho TA là Việt Nam thì nên uống theo kiểu, kiểu ... kiểu ... cà lăm, vì chớ ng là kiểu gì hết. Thôi thì chớ u khó đợc tí p cái đã). Xin nói thêm là nhiều người, ngay cả Pháp họ cũng uống "à l'eau", pha với nước lọc và bên Áng Lê họ uống Cognac chung với Coca-Cola. Uống thế nào mình thấy hợp khẩu vị là được rồi. Như ng để xem dân Pháp chính gốc họ uống ra rằng đã. Sau đây là phần tôi đợc trong mấy cuốn sách nói về Cognac và trên Website, xin tóm lại đây cho quý vị.

Thú uống Cognac nguyên chất (không pha thêm nước chi hết, cũng không có nước đá) - uống Cognac rót lên nước đá cục gọi là "on the rock" cũng được, nếu dùng loại VS, VSOP hay Napoléon thôi, chớ XO hay Extra mà pha như vậy ư uống phí mất công phần hưởng, bạn mới vậy, mà ngay cả phần sức nữa, nhưng như đã viết ở trên "uống thế nào mà ta thấy ngon" là được rồi - là rót rượu vào ly, xin chớ rót quá 1/3 ly nhé (nên dùng ly vừa tầm tay của mình, để humaniser rượu bạn lòng bàn tay cho ấm), nhìn màu rượu óng ánh trong ly (nếu có ly crystal thì đẹp mắt hơn: quý vị đang NHÌN em để thấy sức đời em), bạn cầm ly xoay quanh để nước sóng sánh khắp ly rồi để cho hương của Cognac bốc lên, bạn dùng khẩu giác như ng để ng để mũi bạn quá sát vào ly sẽ dễ ngửi quá nên làm mất đi cái mùi hương (bạn đang thưởng thức MÙI của em, thích nhé) - viết đến đây bạn như đến truy cập của Kim Dung nói về mùi hương của đàn bà, của con gái trong truyện Lữ c Mã ch



Thần Kim khi Đoàn Dật với Mã Uyển Thanh với tôi và Văn uống rượu cùng với hương trà của Văn uống phụ nhân, chớ quý bạn tôi nghĩ là sau khi cho khẩu giác thưởng thức rồi, thì chớ là sự "uống" chăng? CHÀ, đúng ra là KHOAN đã (đó, quý bạn tôi có thói quen mà bạn la mãi với không như: cứ thế thế, đi đâu mà với mà vàng, cứ quỳnh quỳnh, quáng quáng, lập cha lập chớ p). Trong sách Pháp về Cognac nói rằng: sau khi đã thưởng thức mùi của em (Cognac) xong thì để

## Mặt trà, mặt rượu, mặt ... mặt ...

T&#225;c Gi&#7843;: Ái Văn

Th&#7913; S&#225;u, 24 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2010 14:04

ly rượu xuống đ̣ NÓI ṿ Cognac, BÀN ṿ Cognac.

Đ̣y m̄i là đ̄m chính: c̄t t̄y c̄a ūng r̄u không ph̄i là "ūng" mà là "nói", nói v̄ chuȳn t̄m lum, tà la, ba hoa thiên đ̄a vì TA ḡp đ̄c nhau là chính, ch̄ng l̄ không ă̄n, không ūng, nên ph̄i có cho ch̄, ch̄ chính là "ḡp nhau". Ch̄c quý b̄n cũng đ̄ng ý v̄i Lâm Nḡ Đ̄ng vīt trong cūn The Importance of Living xūt b̄n năm 1937 (Ái h̄u lão thành Nguȳn Hīn Lê đã đ̄ch ra t̄ b̄n đ̄ch tīng Pháp là Mặt N̄p S̄ng Đ̄p thì ph̄i) là nḡi x̄a đã tr̄o non, l̄n sūi, đ̄ đi đ̄n nhà b̄n, thăm nhau và ūng v̄i nhau m̄t tách trà, hay m̄t ly r̄u đ̄ đ̄m đ̄o, r̄i l̄i l̄i sūi hay đ̄i m̄a tr̄ v̄. Đây là m̄t cái thú c̄a cūc đ̄i.

Sau khi nói đã r̄i m̄i ūng. Xin bàn m̄t tí v̄ cách ūng đ̄ đây. B̄n ch̄ nên ūng m̄t c̄m nh̄ v̄a đ̄ đ̄ đ̄y m̄t ph̄n mīng, nḡm trong mīng m̄t chút, l̄y l̄i quay quanh đ̄ r̄u có th̄ đ̄n đ̄y p̄t c̄ các vành trong và n̄u r̄ng, r̄i ūng c̄ m̄t cái thīt m̄nh: h̄ng r̄u s̄ h̄ng h̄c b̄c lên trên mũi đ̄ cho kh̄u giác m̄t l̄n n̄a đ̄c h̄ng EM. Ph̄n sau còn sót l̄i trong v̄ giác ḡi là đ̄ v̄ (after taste), tùy theo r̄u ngon hay không là đ̄ đ̄m h̄ng và đ̄ v̄ này, vì l̄i nào đi n̄a thì n̄ng đ̄ r̄u v̄n ch̄ là 40% c̄. R̄u ngon thì cho ta c̄m giác là nó nh̄, đ̄u nḡt (cũng nh̄ đàn bà v̄y: bà nào bà n̄y cũng đ̄u dàng, cũng đ̄ th̄ng, cũng nḡt ngào cho đ̄n..., cho đ̄n..., cho đ̄n lúc m̄y bà Đ̄: Eo ôi, mèo n̄m êm trên tay ta n̄ng n̄u v̄i ta hôm qua, nay bīn thành hình S̄ T̄ đang gào thét và đang nhe răng s̄p ă̄n s̄ng nūt ch̄ng ta đây. Ôi tr̄c sau gì cũng ch̄t, thôi đành ch̄t trong mīng m̄y bà S̄ T̄ cho nó oai ch̄ không l̄ ch̄t trong mīng m̄y mèo con !!).



Nói v̄ l̄i r̄u nào nên ūng n̄u quý v̄ ch̄a có thói quen ūng: Xin đ̄ng quý b̄n b̄t đ̄u t̄ l̄i r̄ nh̄t (VS), hãy ūng pha v̄i Perrier ch̄ đ̄ng dùng Club Soda h̄i đ̄ng, hay pha



vì i n... cũng đ... c, r... leo l... n lên b... ng cách u... ng các lo... i m... c h... n m... t chút : (VSOP), cũng pha v... i Perrier, sau đó hãy th... u... ng không pha chi h... t v... i n... c đá on the rock mà thôi. R... i th... u... ng nguyên ch... t v... i lo... i Napoleon hay XO. Sau đó quý b... n bi... t s... u... ng nh... th... nào là h... p v... i kh... u v... c... a mình. Xin nh... c là MÌNH u... ng cho MÌNH ch... không ph... i mình u... ng cho ai c... nên lo... i nào cũng NGON c... . Quên nói là mua r... u ... đâu r... : N... u là vùng Nam Cali thì c... vào m... y siêu th... Vi... t Nam hay Tàu thì mua các hi... u nh... Martel, Hennessy, Courvoisier, Remy Martin r... t r... so v... i Liquor Store khác, nh... t là vào các đ... p T... t Tây, T... t Ta. Nh... ng các b... n mu... n mua các lo... i đ... c bi... t NGON mà R... , nh... ng phe TA ít bi... t t... i vì cũng l... i là thói quen ch... hay u... ng b... n hãng trên mà thôi, nh... Delamain XO ch... ng h... n, thì xin gi... i thi... u quý b... n m... y ch... nh... Hi-Times Cellars ... Costa Mesa, hay Wine Exchange ... Anaheim.

Quên nói là u... ng Cognac lúc nào thì thích h... p nh... t: N... u u... ng v... i Perrier thì u... ng thay cho r... u vang tr... ng t... đ... u t... i m... n táng cu... c vui cũng quá đ... . Nh... ng n... u u... ng nguyên ch... t thì sau b... a ăn, sau khi u... ng Port ( fortified wine, r... t đ... c đáo vì nó v... a ng... t l... i v... a ngon), sau khi u... ng TRÀ hay CÀ PHÊ xong, sau khi đã u... ng liqueurs nh... Cointreau hay Grand Marnier, ta m... i u... ng Cognac ngon đ... đi ra v... ( quên, u... ng là ph... i nói phét r... i m... i v... ). Còn l... i ch... nhà ph... i lo đ... n đ... p thì tôi đ... ngh... : Xin khoan r... a các ly dùng đ... u... ng Cognac, hãy đ... các ly đó đ... n ngày hôm sau, lúc đó mùi h... ng Cognac v... n còn đó. Mùi H... NG v... n còn, và đó là m... t mùi r... t đ... u và làm ta l... i nh... đ... n em (Cognac). " Đ... t... ng nh... mùi h... ng - Truy... n dài c... a Mai Th... o ".

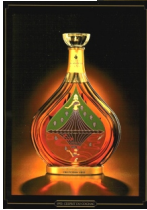
Bài này đã quá dài s... vi... t thêm n... a e có b... n s... chán đ... c nên xin h... n s... vi... t bài v... Trà cho nh... hàng h... n đ... h... u quý b... n.

*Tái bút:*

Này, Chú mày đang u... ng gì đó ? D... em đang u... ng Perrier sec ( nghĩa là n... c su... i nguyên ch... t. Còn ti... n c... a chú mày thì sao ? D... em nào có account ngân hàng đâu, ch... có nhà em có account mà thôi. And that is " HER " business.

( Đ... ng nghe nh... ng gì ... hãy nhìn k... ... ) v... n còn đúng ... Thiên Niên K... này !

**Cognac Courvoisier Serie Erte**



1988 Vignes

1989 Vendange

1990 Distillation

1991 Vieillessement

1992 Dégustation

1993 L'Esprit du Cognac

1994 Part des Anges Inédit

Một trà, một rượu, một ... một ...

Tên: Gi#7843;: Ái Văn

Th#7913; S#225;u, 24 Th#225;ng 12 N#259;m 2010 14:04

---



home collection (Collection của Ái Văn)