

Rượu và di sản Saint Émilion

Rượu Pháp đã nổi tiếng trên thế giới từ lâu. Hai thứ rượu Pháp có danh tiếng là rượu Sâm banh (Champagne) và rượu vang (vin) Bordeaux. Nước Pháp là cái nôi của nền sản xuất rượu vang thế giới, rượu vang Pháp là giá trị chuẩn mực, rất được yêu chuộng trên thế giới.

Hiện nay, Pháp quốc gia sản xuất rượu vang lớn thứ hai trên thế giới, với sản lượng khoảng 6 tỷ chai mỗi năm.

Trong các bữa ăn của người Pháp thì rượu là đồ uống không thể thiếu được. Mỗi món ăn có một thứ rượu uống kèm. Nếu ở Việt Nam ta miếng trầu là đầu câu chuyện thì ở Pháp gặp nhau họ thường mời nhau uống rượu hay uống cà phê. Trung bình mỗi người Pháp tiêu thụ 8,4 lít hằng năm.

Rượu vang Pháp bắt nguồn từ miền Nam nước Pháp vào thế kỷ thứ 6 trước Công Nguyên . Nghề trồng nho bắt đầu phát triển ở thành phố Marseille (thuộc địa La Mã). Đế quốc này đã cho phép những vùng ở phía Nam nước Pháp sản xuất rượu.

Trong suốt thời Trung Cổ loạn lạc, những thầy tu đã ra công giữ gìn các ruộng nho và kỹ thuật làm rượu. Các tu viện có sự bảo hộ cao, nguồn lực lao động dồi dào để sản xuất rượu vang cho những dịp lễ và nhờ nó tăng thêm thu nhập đáng kể. Trong thời kỳ đó, những ruộng nho lớn thường thuộc về các nhà thờ thiên chúa giáo và rượu của họ luôn được coi là rượu cao cấp. Sau này, giới quý tộc mở rộng thêm diện tích trồng nho. Tuy nhiên, cuộc cách mạng Pháp đã tịch thu bớt ruộng đất của nhà thờ, giới quý tộc chia cho nhân dân. Chính vì lý do này, sản lượng nho cũng tăng lên.

Mặc dù thời đó Bordeaux đã xuất khẩu rượu nhưng mãi đến năm 1850 hầu hết rượu của Pháp vẫn chỉ phục vụ cho nhu cầu nội địa. Do sự phát triển của ngành đường sắt và đường bộ, giảm chi phí vận chuyển nhờ đó mà lượng rượu xuất khẩu cũng tăng lên.

Ở Pháp rượu vang ngon, chất lượng, hương vị đặc trưng được thể hiện do các giống nho chính được trồng tại Pháp như: Merlot, Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Cinsault, Sémillon,...và còn thể hiện qua những vùng sản xuất như Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace, Loire, Rhône ,Provence, Languedoc, Corse.

Trong các loại rượu này thì rượu Bordeaux được phổ biến và được thế giới biết tiếng hơn cả. Người Pháp đem kỹ thuật làm rượu này truyền bá khắp nơi như rượu California, Rượu Chili, rượu Red wall Trung quốc... Tuy nhiên hương vị riêng của mỗi thứ rượu còn tùy thuộc vùng đất trồng nho gọi là terroir.

6 giống nho chính dùng làm rượu Bordeaux là Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet-Franc phụ vào có các giống malbec, petit verdot và carménère, làm rượu đỏ ; Semillon ,Sauvignon blanc, làm rượu trắng và các giống phụ như colombard, merlot blanc, ugni blanc và sauvignon gris .

Ngày nay hơn 500 của 542 làng thuộc vùng Gironde sản xuất đủ các loại rượu đỏ, trắng khô sec, trắng ngọt, hồng, sủi bọt và hảo hạng vin fin.

Các vườn nho Bordeaux có diện tích khoảng 118 000 hectares, cây nho trồng trên đất sét hay đá vôi đất sét (argilo calcaire) bởi 9 820 nhà canh nông. Năm 2010 họ sản xuất khoảng 5 983 000 hectolitres.

Rượu Bordeaux gồm có nhiều vùng có tên gọi khác nhau như Médoc-Graves, Sauternes, Pessac-Léognan, Barsac, Loupiac- Entre-deux-Mers, Côte de Bordeaux, Cadillac-Saint Emillion và vùng phụ cận, Castillon-Pommerol-Fronsac-Côtes de Bourg, Blaye, Bordeaux .[1]

Những rượu Médoc có danh tiếng như Saint-Estèphe, Pauillac, Saint Julien, Lustrac-Medoc, Moulis en Médoc, Margaux là những loại rượu hảo hạng được ưu chuộng.

Rượu Château Yquem premier cru supérieur nổi tiếng và đắt giá nhất trên thế giới thuộc về vùng Graves, được dùng làm tiêu chuẩn từ 1855 để xếp hạng các loại rượu trong vùng.

Các vườn trồng nho của tư nhân sản xuất rượu Bordeaux thường gọi là Château (Lâu đài). Vùng này có hơn 3000 Châteaux. Các rượu Bordeaux được mang danh hiệu AOC (Appellation Origine Contrôlée-Danh xưng có gốc kiểm chứng). Các vườn nho thường ở hai bên bờ sông Gironde và chạy dài từ cửa biển cho đến hơn thành phố Bordeaux. Các vườn này bao la bát ngát như các đồng ruộng ở miền nam xứ Việt ta , cò bay thẳng cánh.

Trong vùng, rượu Saint Émilion đã nổi tiếng trên thế giới từ lâu và rất được ưa chuộng, rượu ngon và hương vị đậm đà. Vùng này tên cũ là Ascumba , mang tên của vốn tên là Aemilian tu sĩ sau được phong là thánh Émilion , gốc ở Vannes miền Bretagne chọn làm nơi nghỉ hưu từ thế kỷ thứ VIII. Ông truyền đạo trong 17 năm và tạo ra vùng đất hành hương mang tên ông.

Các di sản tôn giáo (Chapître, Collégiale et couvents) bị phá hủy trong thời cách mạng 1789. Vùng này là chỗ nghỉ ngơi và du lịch trên con đường hành hương đến Saint Jacques de Compostelle. Với rượu ngon và những cơ sở tôn giáo, tín đồ hành hương tăng lên .

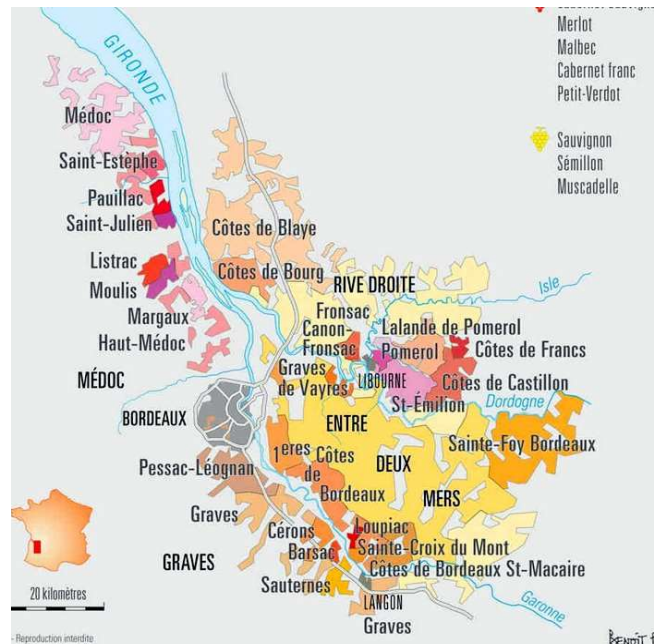
Ngày nay, vùng này sản xuất hằng năm 230 000 hectô lít rượu đỏ trở thành nơi du lịch hàng đầu với hơn 1 triệu du khách hàng năm. Du khách có thể tham quan các vườn nho ngoạn mục của Saint Émilion và các vùng phụ cận như Montagne Saint Émilion ,Puissac Saint Émilion, Castillon, Fronsac. Dọc theo sông Gironde có các vùng rượu của Blaye, Entre deux mers, Médoc... và thành phố Bordeaux.

Các lâu đài sản xuất rượu thường tổ chức các cuộc thăm viếng có hướng dẫn cho du khách tham quan từ vườn nho cho đến cách làm rượu, Sau đó du khách được mời nếm và mua rượu tại nơi sản xuất. Đa số rượu vùng này được xuất cảng ra ngoại quốc cho nên chất lượng rượu được quan tâm đặc biệt.

Năm 1999, địa phận (Jurisdiction) Saint Émilion được công nhận là di sản thế giới bởi UNESCO về văn hóa, đây là lần đầu tiên trên thế giới của một vùng rượu được vinh danh.

Rượu Saint Émilion được xếp hạng riêng biệt của vùng và không giống như cách xếp hạng của rượu Médoc hay Bordeaux khác. Cách xếp hạng này có từ năm 1955, sau cách xếp hạng của vùng Médoc một thế kỷ. Cách này theo kiểu mới để

khuyến khích các nhà sản xuất cải thiện chất phẩm của toàn thể rượu trong vùng và không dành riêng cho các lâu đài đã được xếp hạng. Trong đó có rượu AOC Pomerol trồng nho đa số thuộc loại Merlot trồng trên 813 héc-ta, đã sản xuất ra rượu Pétrus danh tiếng khắp toàn cầu.



Vài loại rượu danh tiếng của Saint Emillion như Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Puisseguin-Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion, Lussac Saint-Emilion, Saint-Georges - Saint-Emilion, Castillon Côtes de Bordeaux, Francs Côtes de Bordeaux, Fronsac et Canon Fronsac, Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Rượu Saint Émilion được xếp hạng trong 10 năm với sự kiểm tra nghiêm túc, cứ mỗi vườn 10 héc ta thì ủy ban độc lập quyết định xếp hạng 8 héc ta để bảo đảm chất lượng sản xuất. Chủ nhân lâu đài phải đăng ký ở viện INAO và rượu của lâu đài được xếp hạng thứ bậc: 64 Grands crus classés (năm 2012), 18 Premiers Grands crus classés và Premiers Grands crus classés classe A (Ưu hạng) [2].

Các đặc sản tiêu biểu sản xuất trong vùng như con “lamproie” giống như con lươn chỉ có trong vùng, nấu với máu của nó và rượu vang đỏ trong món ăn gọi là «lamproie à la bordelaise», đặc trưng cho món ăn vùng Gironde. Ngoài ra du khách còn ưa chuộng bánh macarons tạo ra từ năm 1620 bởi các nữ tu sĩ dòng Ursuline.

Vùng này nổi tiếng với làng thời trung cổ và thu hút rất nhiều du khách. Làng này được lập ra trên ngọn đồi đá vôi bên cạnh vực falaise và làng gồm có làng dưới có hai bãi đỗ xe. Từ đó lên làng trên bằng những con đường chật hẹp của thời trung cổ. Hai bên đường đầy rẫy cửa hàng bán rượu đủ hạng, đủ cỡ. Một con đường dốc cao nối liền hai làng, trong làng không có xe cộ. Làng trên có ngọn tháp Tour du roy cao 14m50 và vuông vức với cạnh 9m50, nhà thờ ngầm một khối gọi là monolithe, đào 15000 m³ trong đá vôi bởi các tu sĩ từ thế kỷ XII. Nhà thờ này rất rộng lớn cao 12 m và dài 38m không có trang hoàng nhiều. Bên trên mặt đất có tháp dựng lên từ thế kỷ XII thành tháp chuông hiện nay.

Du khách có thể tham quan những công trình kiến trúc cổ như cổng Brunet, tu viện Ursuline, căn nhà Cadène...Thật là đáng tiếc nếu du khách không viếng qua chủng viện Cordeliers, nơi đây là một kiến trúc cổ được xếp hạng di sản quốc gia năm 2005 và là chỗ họ có thể nếm rượu bọt hay crémant Bordeaux. Các tu sĩ dòng franciscains còn gọi là Cordeliers đến vùng này từ thế kỷ XIII và đã cất một chủng viện ở ngoài thành phố cổ.Sau chiến tranh 100 năm, họ dời vào trong thành phố và dựng lên chủng viện mới gồm có nhà thờ, nhà tu sĩ, vườn và hầm rượu. Sau thời cách mạng Pháp, nhà tu được bán như vật sở hữu của quốc gia.

Chủng viện Cordeliers tổ chức các cuộc thăm viếng bằng bộ hay bằng tuk-tuk các hầm rượu, hành lang ngầm, chủng viện. Du khách được nếm 3 loại rượu bọt:Blanc de Blanc, hồng, và Blanc de Noir.Thật đáng tiếc nếu không nếm rượu khi đi tham quan Saint Émillion.

Tham khảo

[1]- Les Bordeaux Itinéraires 2021/2022 [2]-My Saint Émillion,2022

Nguyễn Hoạt

www.vietnamvanhien.org

