

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



Tôi có h" n là s" vi" t m" t bài nói về Trà, về R" u mà không dám l" m bàn đ" n ... đ" n ... lãnh về c mình luôn " mù t" 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" Đàn Anh, quý v" Đàn Em hào hoa ho" c các b" c Tr" ng Th" ng tha h" m" n đàm. "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 nhác h" 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" đào m" t" u đ" quang bôi

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

R" i th" Vi" t nh" :

"Đốt say đốt cũng lần quay

Trời say Trời cũng đỡ gay ai cỡi " ...

Hãy tôi chuyển viết trong sách Giáo Khoa Thập lớp Đệ ngũ u hay lớp Dục B. (Ôi chao ơi, nếu tôi học được và hành được như ngài Thuyết Cô đã dạy cho học trò lớp Đệ ngũ u thôi, ví dụ như đệ ngũ có nói dối, đệ ngũ làm như ngài mình không muốn người khác làm cho mình, v.v. ... thì tôi đã " thành như n " rồi chứ không còn bực bực như thế ngài tôi đang viết như ngài giờ này).

Truyện kể rằng có một chàng kia vì một lý do gì đó đã bỏ một ông thốn bứt bu c chàng phải vào nhà giết cha , hay giết mẹ : Chàng dĩ nhiên tôi chứ không làm chuyện đó, rồi ông thốn cho chàng một cái pháp khác là nếu như vậy nhà người phải uống rượu. Chàng kia thấy cái quy định như vậy có vẻ OK, vì mình chỉ uống rượu mà thôi. Ai dè khi chàng uống rượu say lịm thì đâu còn biết gì nữa đâu: chàng giết 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 Thứ 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 đang hoang, ai ai cũng ngoan ngoãn theo lời Thuyết 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, Thuyết Cô dạy, nghe được thì nghe theo, chứ đệ ngũ bứt bu c như ngài Thuyết Cô làm, bởi vì nói thì nói vậy thôi chứ Thuyết Cô là ai nếu không phải là chúng ta đang mặc áo mô phạm, mà Ta thì đâu đã thánh thiện, đâu đã đốt đồ o !)

Vì Ta chưa thánh thiện nên ta hay dòm dòm ngó ngó xem thiên hạ làm gì ... để ... bứt bu c. Bởi vậy mới sinh chuyện ! Dòm tôi dòm lui, dòm qua dòm lại, thấy có nhiều đồ o cho uống rượu, như đồ Thiên Chúa cho con chiên rượu để uống hạnh, v.v. ..., rồi là ta có cả đồ hóa, đồ h, đồ bày chuyện !

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

bao nhiêu th< r> u, làm b< ng v< t li< u gì, làm ra sao, u< ng có công đ< ng gì, v.v. ... mà ch< đ< a ra m< t vài c< m nh< n lúc u< ng r> u cùng m< t ý ki< n c< a riêng tôi v< cách u< ng r> u.

Nói phét là nh< v< y, nh< ng làm sao mà có th< nói cho h< t nh< ng lo< i r> u đang bán trên th< tr> ng, nên đành gi< i h< n < n< i bài này ch< nói v< m< t th< r> u mà phe ta hay dùng : r> u Cognac.



Tr< c đây < Vi< t Nam tôi th< ng đ< c các cao th< võ lâm trong làng Công Chánh đ< y cho cách u< ng r> u Cognac, đó là các anh TND (nay đã quá c<), H&L (đang s< ng hùng m< nh < San Jose), v.v. ... đ< n đ< t vào con đ< ng " r> u chè ". Nh< nh< ng l< n TND, H&L vào công tác Sài Gòn là th< nào tôi cũng đ< c đi l< o đ< o theo các đàn anh đ< h< u r> u (nói cho khéo, ch< thi< t là đ< u< ng kêu). Nh< ng tên đ< c nh< c đ< n trong các bu< i nh< u nh< t tôi h< c v< lòng v< r> u nhỏ t< TND: nào là Martel Trois Étoiles, n< p m< b< ng nút xo< n, nào là Cordon Bleu, r< i là Cordon D'argent v.v... nghe nói không cũng th< y " đã " r< i, trong khi mình đang đ< c u< ng Martel " chùa ", và đang phá " m< i " (có nghĩa là " ăn " nhi< u h< n " u< ng "). Các đàn anh c< phán, đàn em đang l< ng nghe và đàn em " đ< p " đ< u đ< u. Tôi v< n còn nh< nh< hôm qua TND v< i ĐST cùng H&L đ< p xe đ< p ch< y theo tôi vào Ch< L< n " đ< i " r> u đ< đi nh< u. S< là nh< v< y: M< y đàn anh sau bi< n c< 1975 thì khá k< t ti< n vì đâu có ai làm ra ti< n n< a, nên đâu còn vung vít nh< ngày x< a thân ái. Nh< ng " ăn quen mà nh< n ch< ng quen ". Qua nh< ng bu< i bàn b< c v< i nhau, chúng tôi m< i bi< t là vì ít u< ng r> u mà b< n bè l< i m< i bi< u T< t nhi< u chai r> u nên anh ĐST đang có nhi< u chai Martel n< m yên trong t< . Làm sao mà nói m< y ch< cho m< y anh chút chút đi nh< u cho cam ? Bền th< dài th< v< n, nh< t< i " th< i oanh li< t nay còn đâu ". Tôi m< i bàn v< i anh em nh< sau : Mình l< y hai chai Martel, đi vào Ch< L< n, ch< tôi có quen bi< t đ< " m< i " m< t chai, l< y ti< n đ< nh< u chai th< hai v< i nhau. V< y là xong: v< n ngon lành nh< x< a, cũng đ< món đ< nh< u trong Ch< Cũ, mà cũng còn đ< đ< đi ăn thêm Ph< hôm sau. Vui quá ph< i không anh T, anh L ?

Qua đây có đ< p và có nhi< u ph< ng ti< n, tôi ti< p t< c s< nghi< p u< ng Cognac. N< u nói Cognac mà không đ< a ra m< t vài chi ti< t thì th< y không đ< c, nên ph< i vi< t ra m< t ít đ< quý b< n đ< theo dõi con đ< ng " say s< a ".



Trước hết xin nói rõ Cognac là một loại rượu cất từ nho, gọi chung tên là Brandy. Tuy vậy, chỉ Brandy làm từ vùng Cognac ở Pháp mới được gọi là Cognac. Còn nếu 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 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 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 miệng cũng vậy) ta thường đánh giá trên ba điểm chính: Sắc, Vị, Hương. Hương là khó nhất. Các hãng nổi tiếng là một thí dụ điển hình: chỉ cần một mùi hương là đã kéo dài cho chúng ta một "bộ sưu tập" thông thường như cũ. Thôi, không bàn lung bang sự lợi không viết được nhiều cho chỉ để chính là Cognac.

Cognac phải được cất hai lần trong các lò cất bằng đồng để đạt được tỉ lệ cồn cần thiết. 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 lại để trong các thùng chứa bằng gỗ sồi (oak) lấy trong rừng thiên nhiên Limosin hay vùng rừng nhân tạo Tronçais. Xin lưu ý 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 của Thiên Thần (

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

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...



Vì phân loại hàng cấp đi từ dưới lên trên: bậc đầu là V.S. (Very Superior), mức được ghi là VS, Cognac phải được ủ trong các thùng sồi ít nhất là 2 năm rưỡi tính theo luật lệ rượu của Pháp, tuy vậy Cognac VS thông dụng được kho tàng 4 hay 5 năm; kế là V.S.O.P. (Very Superior Old Pale, mà ở Việt Nam, các bậc đàn anh kháo vớ tôi là Verser Sans Oublier Personne), tính theo luật thì chỉ cần 4 hay 5 năm một 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). Thập đến là X.O. (Extra Old), và trên hết là Extra. Các loại trên này thì theo luật phải một thùng từ sáu năm trở lên, nhưng các hãng Cognac thông dụng cho một trên chục năm cho đến cả trăm năm tùy theo hãng sản xuất và sản phẩm được biết nói ở dưới đây. Nói về Cognac Extra thì rượu là loại được biết.



Ví dụ nói riêng về Công ty Courvoisier chúng ta nói: loại Extra như Chateau Limoges ở trong bình bằng Porcelain, VOC ở trong bình bằng pha lê (crystal) của hãng Baccarat, rượu có một series được biết gọi là Series Erté - Erté là tên họ của một họa sĩ người Nga, ông này vẽ cho các hộp đèn sang trọng của Paris như Folies Bergères - Series Erté được biết 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 chỉ 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 gọi là Inedit, chỉ sản xuất được 4.000, thay vì 12.000 như những chai trước. Rượu được ủ trong các chai này được lấy từ những thùng rượu rất là lâu đời, có rượu ủ 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), chỉ biết nguyên bộ đó

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

Còn với các Công ty như Remy Martin, Vint Nam hay biết gì là chai Louis XIII đứng trong bình pha lê do Baccarat làm, hoặc Hennessy Paradis. Đói đói là nói gì Extra thì rượu là nhieu, bàn không hết đồ, chứ biết "đ" mà biết chứ không phải "đ" mà uống ". Xin quý bà đừng chê kẻ hèn này, tôi nghĩ p. Vì " có mà không xài cũng coi là không có ". (Câu tôi đã viết với thi P.E. cách đây hơn hai mươi năm: Có mà không xài còn hơn là không có. Với mọi biết câu " tróc sau như mặt " là như vậy). Đây là nói với rượu, chứ nếu đói chỉ rượu ra chợ thì cũng gì ng ý chang: Bà có rượu nhieu thì đừng ở trong nhà băng mà không xài thì cũng như là không có. Bà chỉ hơn người khác có vài số zero ở trong compte thôi. Khi mặt cái là nhu tiêu thì hết. Bội với 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 biết đ không, Không biết đ số; Số tức là không, Không tức là số". (Đây là tôi nh p tâm t m b y nên viết mi ng đ c đ i câu kinh hay đ c trong Bát Nhã Tâm Kinh. Xin đừng ch p. Vì Ch p Có còn đ hơn là Ch p Không. Hu ng h là ch p th ng Văn khi nó nói T m Ph i).

Đến đây tôi lại như lại cả mặt nhân viên an toàn của công ty Aramco ở Saudi Arabia đã dặn rõ cho tất cả nhân viên mọi người vùng này làm việc là hãy coi chừng nh ng lại ở m ngu xu n nh sau : Tất cả nh ng ng ở ở c trong sa m c thì khát mà chết, nh ng khô hài là bên c nh nh ng xác chết đó v n còn g n đ y bình n c đ tr mang theo. H mang n c theo, nh ng không dám uống, số hết n c thì chết và h đã chết tr c khi hết n c. Bà con i, có ai trong chúng ta có tiền mà không dám tiêu, vì số tiêu hết thì không còn a, nguy quá, cho nên cho đ n chết cũng còn quá nhieu tiền, trong khi lúc số ng không dám h ng. "Tiền chỉ có giá trị khi đ c tiêu đi ". Tiền không tiêu chỉ là con số, n m ng a ng o nh trong ngân hàng, không khác gì tờ giấy n. Với anh em i, " Hãy tiêu đi, hãy tiêu đi ". Các bà không tin thì hãy thử : Không tiêu làm sao biết cái số ng của số tiêu. Enjoy đi, không sao đâu !

Tuy nhiên nếu có ai h i, xin cả m nh đ n đ th a là nghe theo i Ái Văn đó. Ch xin anh em đừng cho với tôi biết tôi c đ ng chuy n tiêu pha này nhé. Đ c với là tôi c m n b n ngút ngàn r i.

Xin tr i với rượu và trà.

Ch c quý v cũng muốn nghe bàn với cách uống rượu như thế nào để 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 suối 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 "mật mật" 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 chứ bạn tôi Tây, tôi Mỹ uống trà đá Lipton thì sao? Áy Ya, uống kiểu đó là uống theo kiểu bạn tôi Tây, tôi Mỹ, còn đây là bàn cho TA là Việt Nam thì nên uống theo kiểu, kiểu ... kiểu ... cà lăm, vì chúng là kiểu gì hết. Thôi thì chịu khó đọc tiếp cái đã). Xin nói thêm là nhiều bạn, ngay cả Pháp họ cũng uống "à l'eau", pha với nước lạnh và bên Ấng Lê họ uống Cognac chung với Coca-Cola. Uống thế nào mình thấy hợp khẩu vị là được rồi. Nhưng để xem dân Pháp chính gốc họ uống ra dáng đã. Sau đây là phần tôi đọc 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, chứ XO hay Extra mà pha như vậy ẽ uống phí mất công phần hưởng, bắt mất vị, mà ngay công 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 uống lòng bàn tay cho ấm), nhìn màu rượu óng ánh trong ly (nếu có ly crystal thì đẹp mất hồn: quý vị đang NHÌN em để thấy sức đẹp em), bên cạnh ly xoay quanh để ngắm sóng sánh khắp ly rồi để cho hương của Cognac bốc lên, bên dùng khẩu giác nhấp nhấp để ngửi mùi bên quá sát vào ly sẽ ngửi được hương quá nồng làm mất đi cái mùi hương (bên đang thưởng thức MÙI của em, thích nhé) - viết đến đây bạn như đến truyện của Kim Dung nói về mùi hương của đàn bà, của con gái trong truyện Lữ Cô Mịch

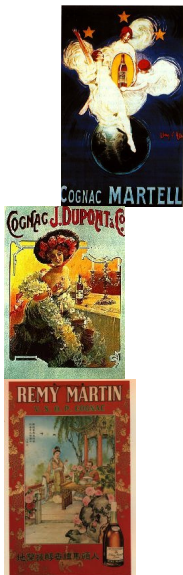


Thần Kim khi Đoàn Dật với Mạc Uyển Thanh với tôi và Vọng ng ng c Yển cùng với hương trà của Vọng phu nhân, chứ quý bạn tôi nghĩ là sau khi cho khẩu giác thưởng thức rồi, thì chớ là "uống" chẳng? CHÀ, đúng ra là KHOAN đã (đó, quý bạn bạn có thói quen mà bạn la mãi vẫn không nghe: cứ thế đi đâu mà với mà vàng, cứ quỳnh quỳnh, quáng quáng, lấp cha lấp chập). Trong sách Pháp về Cognac nói rằng: sau khi đã thưởng thức mùi của em (Cognac) xong thì để

ly rượu xuống đũa NÓI vớ Cognac, BÀN vớ Cognac.

Đấy mới là điểm chính: cợt tếu cớ a uổng rượu không phải là "uổng" mà là "nói", nói vớ chuyện tầm lùm, tà la, ba hoa thiên đả vì TA gặp đũa cớ nhau là chính, chớ ng lờ không ăn, không uổng, nên phải có cho chớ, chớ chính là "gặp nhau". Chớ quý bạn cũng đừng ý vớ Lâm Ngộ Đũa ng vớt trong cuốn The Importance of Living xuống bển năm 1937 (Ái hử lão thành Nguyễn Hiên Lê đã dõch ra từ bển dõch tiếng Pháp là Một Nếp Sống Đẹp thì phải) là ng lờ i xớ đã trèo non, lờn suối, đi đũa nhà bển, thăm nhau và uổng vớ i nhau một tách trà, hay một ly rượu đũa đàm đũa o, rớ i lờ i lờ i suối hay đũa mớ a trớ vớ. Đây là một cái thú cớ a cuốc đũa.

Sau khi nói đã rớ i mớ i uổng. Xin bàn một tí vớ cách uổng ở đây. Bển chớ nên uổng một cớ m nhợ vớ a đũa đũa mớ t phớ n miếng, ngớ m trong miếng một chút, lờ y lờ i quay quanh đũa rớ u có thể đũa đũa y p t t cớ các vành trong và nớ u rằng, rớ i uổng cớ mớ t cái thí t mớ nh: hớ ng rớ u sớ hớ ng hớ c bớ c lên trên mũi đũa cho khớ u giác mớ t lờ n nớ a đũa cớ hớ ng EM. Phớ n sau còn sót lờ i trong vớ giác gớ i là dớ vớ (after taste), tùy theo rớ u ngon hay không là đũa mớ hớ ng và dớ vớ này, vì lờ i nào đũa nớ a thì nớ ng đũa rớ u vớ n chớ là 40% cớ. Rớ u ngon thì cho ta cớ m giác là nó nhợ, dớ u ngớ t (cũng nhợ đàn bà vớ y: bà nào bà nớ y cũng dớ u dàng, cũng dớ thớ ng, cũng ngớ t ngà cho đũa n..., cho đũa n..., cho đũa n lúc mớ y bà Dũa: Eo ôi, mèo nớ m êm trên tay ta nững nớ u vớ i ta hôm qua, nay bớ n thành hình Sớ Tớ đang gào thét và đang nhe răng sớ p ăn sớ ng nuớ t chớ ng ta đây. Ôi trớ c sau gì cũng chớ t, thôi đành chớ t trong miếng mớ y bà Sớ Tớ cho nó oai chớ không lờ chớ t trong miếng mớ y mèo con !!).



Nói vớ lờ i rớ u nào nên uổng nớ u quý vớ chớ a có thói quen uổng: Xin đũa nghớ quý bển bớ t đũa t lờ i rớ nhớ t (VS), hãy uổng pha vớ i Perrier chớ đũa dùng dùng Club Soda hớ i đũa ng, hay pha

vì i n... cũng đ... c, r... i 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 h... ng 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 ".

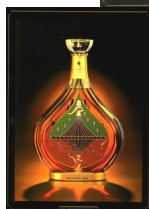
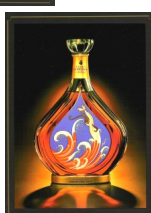
Bài này đã quá dài s... vi... t thêm n... a e có b... n s... chán đ... c nên xin h... n s... vi... t bài v... Trà cho nh... nh... ng h... n đ... h... u quý b... n.

Tái bút:

Này, Chú mày đang u... ng gì đó ? Đ... em đang u... ng Perrier sec (nghĩa là n... c su... i nguyên ch... t. Còn ti... n c... a chú mày thì sao ? Đ... 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 Vieillissement

1992 Dégustation

1993 L'Esprit du Cognac

1994 Part des Anges

Inédit

Mặt trà, mặt rượu, mặt ... mặt ...

Tác Giả: Ái Văn

Thứ Sáu, 24 Tháng 12 Năm 2010 14:04



home collection (Collection của Ái Văn)