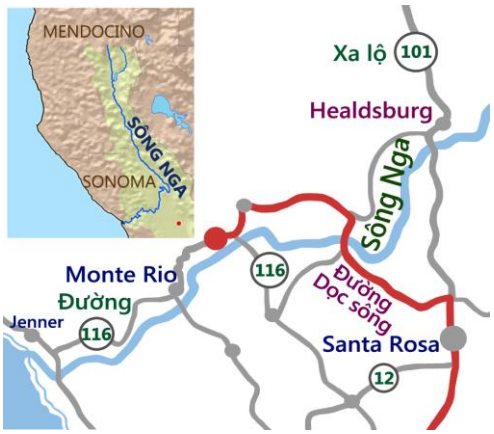
Dòng sông Nga trên đất Mỹ

Bài: Nguyễn Chấn Hùng – Nguyễn Chấn Phương
Hình ảnh: Nguyễn Chấn Huy

Xứ rượu vang ở phía Bắc bang California gồm Thung lũng Napa và Hạt Sonoma. Thấy "Russian River" trên bản đồ, tôi ngẩn ngơ : "Sông Nga trên đất Mỹ". Đầu thế kỷ 19 người Nga đã tạo lập một vùng buôn bán tại đây. Dòng sông Nga có tên từ đó. Rồi người Pháp, người Ý di cư mang theo truyền thống trồng nho châu Âu. Rượu vang được sản xuất tại Sonoma trên 130 năm. Đã thăm Thung lũng Napa thì mới thấy Sonoma rộng mênh mông: có đến sáu thung lũng rượu vang.

Dòng sông Nga



Dòng sông uốn lượn. Sông dài 177 cây số, tưới nhuần hai Hạt Mendocino và Sonoma, vùng Bắc Cali. Từ Mendocino dòng sông Nga chảy xuống hướng Nam, song song với Thung lũng Dry Creek, xuyên qua Thành phố Healdsburg, rồi chuyển hướng về phía Tây ra biển Thái Bình Dương tại cửa Jenner.

Thật là trời cho. Nhiều thung lũng giống như một biển nho. Các thung lũng và các ngọn đồi chạy dài hai bên. Các sườn đồi hứng nắng nhiều hướng khác nhau. Biển thật sát sườn, chỗ gần nhất chỉ khoảng 10 dặm. Có những luồng gió lạnh từ biển thổi vào hằng đêm. Sương mù sớm mai lan tràn rồi tan dần trong ngày. Những "túi nhỏ khí hậu" khác biệt, địa hình nhiều thay đổi, thật là trời cho để trồng nhiều loại nho khác nhau. Có khoảng 40 giống nho. Chardonnay và Pinot Noir nổi trội nhất, hai giống này chịu lạnh nhờ các túi thời tiết lạnh và nhờ vụ mùa kéo dài, trái nho có đủ thời gian để chín muồi. Các túi nhỏ thời tiết ấm lại phù hợp với giống nho Zinfandel. Thung lũng Chalk Hill (Đồi Phấn Vôi) thì hợp với Cabernet Sauvignon và Merlot.

Healdsburg xinh xinh

Ước muốn men theo dòng sông từ nguồn ra tới biển. Sức đâu mà đi. Chúng tôi bắt đầu từ Healdsburg, theo một đoạn xa lộ 101, rồi men theo dòng sông cho đến biển tại cửa Jenner. Cũng đã rồi.

Healdsburg nhỏ nhắn ấm áp. Thành phố dễ thương quá, sinh hoạt êm đềm, nhìn đâu cũng thấy các phòng nếm rượu vang nho nhỏ, các quán ăn ấm cúng, có bàn ghế ngoài trời. Đây là trung tâm thương mại của Hạt Sonoma mà cũng là một điểm hội tụ rượu vang vùng Bắc Cali: từ ba vùng chủ chốt nhất sản xuất vang Thung lũng sông Nga, Thung lũng Dry Creek và Thung lũng Alexander. Có khoảng ba mươi vườn nho, các phòng nếm và quán rượu vang dày đặc trong thành phố khoảng 10.000 dân này.

Bên gốc lão nho

Cầu Memorial trên sông Nga

Cầu Healdsburg Memorial vắt ngang sông Nga. Rộn rịp xe hơi, xe đạp người đi bộ qua lại trên cây cầu dạng hiếm thấy ở xứ Mỹ này, gần đầu cầu có Công viên Bãi tắm Healdsburg. Đi tới đi lui trên bãi sông đầy cát sỏi của dòng sông trong mơ. Mùa khô dòng nước nhỏ trong vắt chảy nhẹ nhàng. Cầu sắt rõ dáng cổ xưa (từ năm 1921). Nhớ cầu Trường Tiền trên sông Hương. Cảm khái quá, được ngắm khúc sông Nga chảy ngang thành phố Healdsburg.

Các gốc lão nho Zinfandel. Rời xa lộ 101, rẽ sang đường nhỏ Lytton Springs là đến Pine Ridge Vineyard. Vườn nho đẹp quá, các gốc nho trãi dài trên các sườn đồi đến các nếp núi xa. Mới vào Xuân,vài lá non xanh mướt tỏ rõ sức sống của các gốc nho trơ trụi sù sì to bằng bắp tay bắp chân. Ồ! các lão nho Zinfandel này có đến 125 năm tuổi, càng già càng dẻo càng dai. Rượu vang đỏ Zinfandel từ các gốc lâu đời có hương vị đặc biệt.

Các gốc Zinfandel 125 năm, vườn nho Ridge, Lytton Springs

Nơi nếm rượu là tòa nhà cao, rất thoáng rộng. Khách được tiếp đón thật lịch sự. Tôi toàn tâm thưởng thức Zinfandel. Vang đỏ Lytton Springs 2010 có 71% Zinfandel, 23% Petite Sirah, 6% Carignane, giữ lâu 14 tháng trong thùng gỗ sồi Mỹ (18% mới). Vị tannin đậm đà làm nền cho vị dâu đỏ, với mùi hoa cỏ ngọt ngào. Được chỉ dẫn, mũi tôi cũng ngờ ngợ nhận ra mùi dâu đen blackberry, dâu raspberry. Cuối lưỡi và trong họng cảm nhận như là vị tiêu, thuốc lá.

Trung tâm rượu vang Kendall Jackson

Tiếp tục hướng Nam theo đại lộ 101 rồi rẽ vào đường nhỏ một chút là tới trung tâm rượu vang Kendall Jackson. Một ngôi nhà dáng xưa, kiến trúc không cầu kỳ. Nơi có rượu vang hảo hạng, nổi tiếng với vang trắng Chardonnay và vang đỏ Pinot Noir.

Chardonnay và Pinot Noir. Chuyện kể năm 1974, Jess Jackson thấy các vườn nho của vùng bờ biển lạnh Cali có đủ loại trái nho mùi vị đa dạng. Làm thế nào gom trộn sự phong phú cả chất lẫn lượng vào một mẻ thật tuyệt. Ước mơ thành hiện thực vào năm 1983, Jesse cho ra đời Vintner's Reserve Chardonnay, loại vang giàu hương vị, sản xuất bằng tay, để tồn lại một chút đường.

Phòng nếm rượu vang Kendall - Jackson

Chardonnay 2009 Kendall Jackson Grand Reserve, pha trộn nho vùng Santa Barbara 51% và vùng Monterey 49%. Tôi được học cách nếm vài loại vang. Rót vào ly thủy tinh loại to, có chân, bầu tròn, phình ra, miệng hơi túm lại. Lắc xoay tròn ly, ngắm rượu vang sóng sánh, đưa mũi vào ly, thấy hương vị thơm thật dễ chịu. Người giới thiệu hướng dẫn phân biệt mùi trái cây nhiệt đới đu đủ, xoài, bưởi. Nhưng tôi chịu Chardonnay 2010 100% được để lâu 9 tháng trong thùng gỗ sồi Pháp.

Pinot Noir 2009 chứa 60% nho Mendocino vùng đất đầu nguồn sông Nga, 6% nho Sonoma vùng dưới nguồn. Hương vị các loại trái cây như dâu (cherry, strawberry, raspberry) hòa với đất, cola và vị cay nhẹ. Nhiều mùi vị quá, mũi và lưỡi tôi không đủ sức nhận ra có sự pha trộn hài hòa các hương vị nhiệt đới như thơm, xoài và đu đủ với vị chanh. Rồi còn mùi thơm vani và mật ong. Ngày nay Kendall Jackson khai thác 14.000 hecta vườn nho ở các bờ biển lạnh của Cali.

Cặp đôi rượu vang và thức nhắm. Nhà trưng bày và nếm rượu Kendal Jackson rộng mà đầy người ra vào, xem rượu, thử rượu, mua về. Một người Mỹ ngồi một mình trên ghế cao, trước mặt là cái bàn có mấy ly vang. Độ tuổi năm mươi. Nét mặt vui tươi, thỉnh thoảng nâng ly vang, nhăm nhi sành điệu, rồi lại thưởng thức một món gì trong dĩa. Chốc chốc một đầu bếp bưng một dĩa thức ăn phục vụ khách. Họ cười nói thân tình như đôi bạn cũ. Tôi mon men lại gần xin chụp chung một tấm hình, rồi vui như gặp bạn nhậu thân quen. Thì ra ông bạn đang thưởng thức cặp đôi *món ăn và rượu vang*: nếm vang gì thì nhắm món gì. Hai ông bạn Mỹ thay nhau chỉ dẫn, rồi mời tôi nhập cuộc. Trọn bộ bảy cặp *Rượu vang - Món nhắm*. Pinot Noir và thịt vịt, ngon tuyệt. Theo màu thì Sauvignon trắng có màu vàng lợt, cặp với chanh. Chọn cặp dựa theo màu, độ acid, thức ăn vị cay... Zinfandel đỏ độ tannin cao và độ cồn cao hợp với thịt: trừu, bò và vài loại cá (nướng, hấp). Rượu vang và món nhắm thật lắm công phu.

Rượu nào món nấy

0Được trời cho trồng được nho làm vang ngon, xứ sở này còn hưởng đủ mọi thứ để nấu ăn khoái khẩu như các loại rau, thịt, sản phẩm từ sữa, hải sản tươi sống từ biển. Khí hậu tuyệt diệu, các thức ăn khoái khẩu và vang ngon. Khỏi thắc mắc tại sao có nhiều tiệm ăn uy tín. Xứ này thu hút các đầu bếp danh tiếng thế giới. Nghệ thuật ẩm thực thành truyền thống văn hóa sâu thẳm và văn nhã. *Rượu vang và món nhắm,* bắt được ý này mà sướng rân.

Mỹ cũng có sâm banh: vườn nho Korbel

Đường Dọc sông dẫn tới Korbel Champagne Cellars, vườn nho thuộc vùng Guerneville Hạt Sonoma. Đã có dịp thưởng thức sâm banh Korbel, lần này vào nhà nếm rượu tại gốc tôi đã thấy lâng lâng. Trên các kệ, dẫy đầy ***sâm banh thung lũng sông Nga*** hoặc ***sâm banh California***. Korbel chủ yếu làm và bán ra số lượng nhiều nhất rượu vang sủi bọt làm theo phương pháp Champagne truyền thống Pháp. Hai anh em gốc Tiệp tên Korbel gầy dựng vườn nho từ 1882. Chủ hiệu nay mua lại mà vẫn giữ tên xưa. Vang sủi bọt Korbel được dùng chiêu đãi trong tiệc mừng tân tổng thống Mỹ 6 lần trở lại đây. Ngày 20 tháng giêng năm 2009 tiệc nhậm chức của tổng thống

Obama cũng đãi Korbel Natural.

Quầy nếm rượu vui nhộn, khách lũ lượt đến và đi. Hai người đàn ông sồn sồn vui vẻ, một thiếu nữ xinh đẹp liên tục rót rượu theo yêu cầu của khách. Mỗi người được nếm miễn phí bốn loại. Nhiều thứ quá, mỗi thứ nếm một chút mà cũng thấy phê. Có nước sạch ly sạch để súc miệng trước mỗi lần nếm.

Phòng nếm rượu Korbel Bros

Được biết rượu vang sủi bọt này làm từ nho Pinot Noir và Chardonnay trong vùng thời tiết lạnh của Thung lũng sông Nga. Có nhiều loại: Korbel Brut Rosé. Sweet Rosé. Korbel Extra Dry. Korbel Rouge. Ham quá, tôi thử qua Korbel Sweet Rosé, Korbel Rouge rồi dừng lại nhâm nhi Korbel Natural, sâm banh Tổng thống. Mùi thơm nhẹ thật dễ chịu. Anh rót rượu đã có thời gian ở Việt Nam nheo nheo mắt: "ở Việt Nam ăn cá hoặc tôm nướng uống sâm banh này thì tuyệt". Từ biệt anh bạn Mỹ, tôi cặp theo một chai Muscato nhỏ, một chai Korbel Natural 750cc. Nói ra mắc cỡ, không phải sành điệu, tôi tay ngang thích Muscato, sủi bọt nhiều và có vị ngọt dễ uống.

Tới đây mới biết người Mỹ học hỏi từ lục địa châu Âu rồi xây dựng được truyền thống rượu vang lâu đời trên trăm năm.

Theo mút dòng sông ra biển

Ra khỏi cổng vườn nho Korbel, chúng tôi tản bộ đến bờ sông Nga cách đó khoảng 100m. Dòng sông không lớn, dòng chảy mạnh. Hai bên bờ đầy cây Gỗ đỏ (Red wood), thẳng tấp, cao đẹp. Xe rời Korbel tiếp tục Đường Dọc sông, phong cảnh thật ngoạn mục. Bạt ngàn rừng cổ thụ Gỗ đỏ. Tôi ngắm dòng nước chảy mà cảm khái: từ Việt Nam đến đất Mỹ men theo sông Nga.

Các bãi cát, các rừng Gỗ đỏ và các vườn nho đủ loại tiếp nối nhau ở hai bên bờ sông. Thỉnh thoảng bên đường có bản chỉ dẫn danh mục dài các vườn nho, các nhà hàng, các quán cà phê, các tiệm bánh và các quán ăn. Ghé vài vườn nho khách nghe thoang thoảng hương thơm. Nhiều du khách đi canô trên sông, chạy xe đạp trên đường, leo dốc trong những khu rừng. Như ở chốn Bồng lai của nàng Alice.

Cầu Monte Rio trên đường 116 bắt ngang sông Nga. Xe ngừng ở bên bờ sông chúng tôi tản bộ trên bãi sông. Tôi đi qua đi lại trên cầu ngắm sông. Nước cạn, sông lòi bờ, dòng chảy khá mạnh. Thành phố Monte Rio nhỏ xíu nằm bên bờ sông chắc là mang tên gốc Tây Ban Nha nghe dễ thương. Tôi thích phố nhỏ con cầu và dòng sông.

Thành phố Jenner và Hòn Đá Dê. Con đường 116 cập mãi dòng sông. Đường nhỏ sương mù lẫn quẫn, hai bên hoang sơ rất dễ thương. Có lúc dòng sông lấy dáng của dòng suối, nước leo lên những tảng đá văng tung tóe. Đường số 1 dẫn cửa sông ra biển Thái Bình Dương. Thành phố Jenner nhỏ, bình dị chạy dài đến cửa biển. Nghỉ dưỡng đôi ngày ở đây chắc là rất thú vị. Xa xa là Hòn Đá Dê. Dòng sông chảy ra biển, sóng nhấp nhô xô vào bải cát chạy dài xa tít.

Lần sau sẽ thăm sông Nga từ thượng nguồn Mendocino cho đến Healdsburg, lại thăm các gốc lão nho Zinfandel.