

Làng nghề rượu vang ở Đà Lạt

Đà Lạt không chỉ nổi tiếng là thành phố hoa và rau quả, mà còn cả rượu vang. Không lừng danh như rượu vang của Pháp, nhưng rượu vang Đà Lạt là niềm tự hào của người dân xứ sở sương lạnh này và đủ sức làm say lòng du khách.

Vang Đà Lạt chiết suất từ trái dâu tằm

Cẩn thận chiết từng giọt mật dâu vào chai, cụ bà Mai Thị Hương lộ rõ nét mặt tươi tỉnh sau bao nhiêu ngày chăm ủ cho những bồn mật. Mật dâu do cụ ủ khó có ai sánh bằng, đồ u và sánh quện, hứa hẹn những giọt rượu vang chat lịm mà nhiều bạn hàng lâu năm đều thích. Ở phường 8, thành phố Đà Lạt có vùng làm rượu vang nổi tiếng Đa Thiện. Nói đến Đa Thiện, ai cũng biết cụ Hương, 73 tuổi, với 30-40 năm làm nghề chiết mật dâu, bởi hầu hết các lò rượu quanh vùng đều tin nhiệm lấy hàng của cụ. Thấy nghề làm mật không vất vả như nghề nông, nên cụ gắn bó và đeo đuổi đến tận bây giờ. Ban đầu, mật làm ra phải đưa xuống Sài Gòn bỏ mối, nhưng sau, nhiều lò rượu mọc lên ngay ở Đa Thiện, mật làm ra còn không đủ để cung cấp tại chỗ.



Vang là một loại rượu nhẹ được chiết suất từ trái cây tươi, mà phổ biến là nho, mận..., nhưng vang Đà Lạt lại được chế biến từ trái dâu tằm. Cây dâu tằm làm rượu vang không giống với dâu mà người ta thường trồng để nuôi tằm. Thay vì ít lá, loại dâu này cho nhiều trái, những trái dâu đen sì, cuộn xoắn như từng chùm nho nhỏ xíu. Dâu làm rượu vang chỉ thích hợp trồng ở vùng khí hậu lạnh, mà người biết rõ xuất xứ của nó, có lẽ không ai hơn cụ ông Nguyễn Chí Mẫn.

Đã gần 80 tuổi, nhưng cụ Mẫn vẫn còn nhớ rất rõ cái ngày cụ làm nhà phân phối cho một hãng rượu Lafaro của một người Việt Nam ở đất Đà Lạt mơ mộng. "Trước giải phóng một năm, hãng rượu này đã được ông Nguyễn Hữu Đức thành lập. Ông dùng loại dâu tằm rất lạ được mang về từ bên Pháp để làm ra rượu vang. Đến khi giải phóng năm 1975, hãng rượu ngưng hoạt động, tôi có xin ông chủ hãng một ít giống dâu tằm đem về trồng, chưng cất rượu", cụ kể lại. Cụ Mẫn là một người rất thích thưởng thức rượu vang và cũng biết một chút ít kỹ thuật chưng cất vang, vì vậy cụ không mất nhiều thời gian để chế tạo ra loại vang mang hương vị của dâu tằm. Thoạt tiên, cụ Mẫn làm vang để uống, rồi bán cho bạn bè cùng thưởng thức, và cuối cùng là hình thành một cơ sở chế biến rượu vang nho nhỏ ở đất Đà Lạt. Theo gương cụ Mẫn, nhiều người trong vùng cũng học nghề trồng dâu và làm rượu vang. Cho đến nay, Đà Lạt đã hình thành một vùng trồng dâu tằm, với cái tên gọi rất gọi cảm là Bồng Lai.

Người Đà Lạt rất thích uống rượu vang, có lẽ là để giữ ấm cho cơ thể khi sống trong vùng đất sương lạnh gần như quanh năm. Dần dần, rượu vang được xem như một trong những đặc sản truyền thống không thể thiếu trong các gia đình Đà Lạt mỗi dịp Tết đến xuân sang.

Theo một số người dân Đà Lạt, nghề làm rượu vang không còn là nghề độc quyền của một ai, thay vào đó rất nhiều người Đà Lạt đều biết và làm được rượu vang. Chỉ có khác là kỹ thuật chưng cất, người có kinh nghiệm, tay nghề giỏi làm ra rượu thơm ngon, giữ được lâu mà không cần bảo quản; còn người "non tay" thì làm ra rượu kém khẩu vị, ngọt quá hay chát quá, thậm chí còn bị tourner (bị đổi màu, màu có ý nghĩa quan trọng trong việc tạo ra rượu ngon)...

Sẽ có lễ hội tôn vinh Vang Đà Lạt



Mỗi địa danh thường gắn bên mình một thương hiệu sản phẩm. Nếu ai đó chỉ biết đến Đà Lạt qua hoa và rau quả thì thật là khiếm khuyết. Đà Lạt làm say lòng du khách còn bởi có rượu vang, và có lẽ sẽ còn nhiều sản phẩm khác nữa. Duy trì và phát triển làng nghề hay sản phẩm truyền thống là nhiệm vụ của chính quyền địa phương, cũng giống như giữ gìn bản sắc văn hóa, danh lam thắng cảnh nổi tiếng của quê hương Đà Lạt vậy. Rượu vang Đà Lạt có tính đặc trưng là bởi nguyên liệu dâu tằm, một loại nguyên liệu chỉ có thể trồng ở Đà Lạt. Bởi thế, trước hết, chính quyền tỉnh Lâm Đồng cũng như thành phố Đà Lạt cần có qui hoạch cụ thể cho việc trồng cây dâu tằm, coi đó là một biện pháp nhằm gìn giữ yếu tố cốt lõi tạo nên một đặc sản vùng, miền.

Nói đến làng nghề, không thể không nghĩ tới các nghệ nhân, mà kinh nghiệm của họ không tìm thấy trong sách vở hay trường lớp. Những nghệ nhân làm rượu vang như cụ Hương hay cụ Mẫn chính là tài sản của Đà Lạt để phát triển làng nghề rượu vang. Đối với cụ Hương, nghề làm rượu vang là cuộc sống của cụ. chỉ khi nào không còn

sức lực, minh mẫn cụ mới thôi. Để chuẩn bị cho ngày ấy, cụ cũng đang truyền nghề lại con cháu.

Cùng với hoa và rau quả, rượu vang Đà Lạt được chính quyền thành phố xem như đặc sản, một sản phẩm mang "thị hồn thị túy" của Đà Lạt. Theo ông Đông, Phó Bí thư Đà Lạt, từ giờ trở đi, sản phẩm rượu vang sẽ được chính quyền chú ý nhiều hơn và đưa vào trong các chương trình xúc tiến thương mại của thành phố. Đà Lạt đã từng tổ chức các lễ hội rau quả, hoa thì sắp tới Đà Lạt sẽ tổ chức lễ hội rượu vang để quảng bá loại sản phẩm đặc trưng này của thành phố cũng như của tỉnh Lâm Đồng.