

Rượu Đé Ché ở Mỹ

Ian Bùi

Lần đầu tiên nước Mỹ có một lò nấu rượu đế của người Việt, ngay trong vùng Dallas-Fort Worth. Nghe tiếng, chúng tôi lặn lội đến tận nơi để hỏi thăm, thám thính và ... uống thử. Thành thật mà nói: Ngon!!



Nét Đông Phương toả khắp không gian trong mùi gạo thơm thoang thoảng. Ảnh: ianbui/Tr

Lò rượu độc đáo này mang tên 'SuTi Craft Distillery'. SuTi là chữ viết tắt lấy từ tên của hai nhà tiên phong Đinh Trọng Suý và Ngô Thời Tiến. Suý sang Mỹ năm 75 khi còn nhỏ. Gia đình ngày xưa là dân Nam Định, di cư vào Nam năm 54. Anh kể hồi ngoài Bắc Mẹ anh cũng biết nấu rượu như nhiều người trong làng. Nhưng anh thì dĩ nhiên không biết gì về việc đó. Qua Mỹ, anh đi học và ra trường kỹ sư, làm việc trong ngành viễn thông (telecom). Năm 2011 Suý quen một anh bạn gốc Cái Răng, nhà ở Cần Thơ có nghề nấu rượu. Anh tò mò học hỏi và bắt đầu thử nghiệm cất rượu lấy. Anh nói vì khi đi dự tiệc anh hay nghe mấy ông già thắc mắc sao cứ phải uống rượu Tây hoài, không tìm đâu ra rượu đế.

Trong quá trình thử nghiệm, Suý tự lên Internet tìm hiểu thêm về các loại men, các loại gạo, những phương pháp nấu rượu khác nhau của nhiều dân tộc. Anh đặt mua đủ thứ men từ Việt Nam, Âu Châu cũng như Mỹ về để thí nghiệm. Anh bỏ nhiều năm trời tìm xem gạo nào làm rượu thơm ngon nhất. Vài năm sau tay nghề của Suý đã kha khá, anh bắt đầu tự tin đủ để mang rượu của mình đến các buổi tiệc để giới thiệu với bạn bè và nhận được nhiều phản hồi khích lệ. Một trong những người khuyến khích anh nên theo đuổi đam mê của mình là Tiến, người anh em cột chèo đồng thời là kiến trúc sư làm việc ở Dallas. Bắt đầu từ năm 2016, Suý và Tiến hùn vốn để xây lò rượu.

Sau khi tìm mua được miếng đất gần Fort Worth, họ mất nhiều tháng trời chỉ để được phép động thổ và khởi công. Khác với những hình thức kinh doanh thông thường như mở nhà hàng hay mở tiệm nails, lò rượu đòi

hỏi vô số điều kiện liên quan đến luật liên bang, tiểu bang và thành phố rất khắt khe. Nhưng cuối cùng SuTi cũng thành hình và chính thức đi vào hoạt động cách đây vài tháng.



Chiếc máy TEAC cũ kỹ nhưng âm thanh vẫn còn rất tốt. Ảnh: ianbui/Trẻ
Toàn cảnh phòng nấu rượu. Ảnh: ianbui/Trẻ

Hiện thời SuTi có hai sản phẩm chính là 'Rượu Đế Ông Già' (40%) và rượu mạnh 'Lion 45' (45%). Vì là một nhà nấu rượu bán lẻ, SuTi chỉ có thể bán tại chỗ chứ không thể gửi rượu qua đường bưu điện. Suýt kể có người lái xe từ tận Houston lên chỉ để mua chục chai mang về. Nghe vậy chúng tôi cảm thấy mình còn quá may mắn vì ở cách lò để độc nhất vô nhị này có ... 60 dặm! Ấn tượng đầu tiên khi bước vào phòng khách là một cảm giác nhẹ nhàng, dễ chịu, và rất ... Việt Nam. Cách trình bày nơi đây đơn sơ nhưng mỹ thuật, nhờ bàn tay khéo léo và con mắt nhà nghề của kiến trúc sư Tiên Ngô. Trong một góc là chiếc máy hát đĩa thuộc loại đồ cổ gần cả trăm năm nhưng vẫn còn chạy. Chẳng may hôm chúng tôi đến cây kim đã bị hư, chưa được thay.

Nhưng bù lại chúng tôi được nghe một thứ nhạc rất lạ mà quen, phát ra từ chiếc máy TEAC tuổi đời chắc cũng gần bằng của chủ nhân. Giọng hát Khánh Ly và Thanh Thúy thời trước 75 lằng lằng đưa ta vào một thế giới nửa của quá khứ nửa tương lai. Chưa kịp thử rượu đã muốn phê.

Toàn bộ diện tích phòng nấu rượu chiếm một không gian khiêm tốn không đầy 2000 sf nhưng đầy đủ mọi dụng cụ được sắp xếp gọn gàng. Cuối phòng là một cái nồi khổng lồ có thể nấu cả ngàn ký gạo một lúc. 'Ông Già' được làm từ một loại gạo thơm đặc biệt đến từ miền Nam Louisiana tên Jazzmen (ghép từ gạo jasmine Á châu và gạo vùng New Orleans, quê hương của jazz). Suýt kể mất lâu lắm anh mới tìm được loại gạo này; nhờ nó mà 'Ông Già' có một cái hậu rất thơm.

Suýt không dùng men từ Việt Nam vì theo anh nó có nhiều mùi thuốc Bắc, đã vậy anh không biết được thành phần gồm có những gì. Vì muốn chế biến một loại để người Mỹ cũng uống được, anh dùng một loại men của Mỹ cho 'Ông Già', và một thứ men mới từ Âu Châu cho 'Lion 45'. Những ai thích rượu mạnh như whiskey hay vodka bảo đảm sẽ ưng 'Lion 45', nhất là khi được ướp lạnh. Ai thích mùi gạo thơm sẽ khoái 'Ông Già'. Sắp tới đây anh sẽ thí nghiệm làm rượu nếp than.

Rượu cất xong được nếm thử và đo nồng độ. Mỗi vụ rượu (batch) được đánh số và ghi ngày tháng cẩn thận. Chỉ những vụ nào đạt đúng tiêu chuẩn về hương vị cũng như nồng độ mới được giữ lại để bán. Luật liên bang quy định rượu được giữ để bán phải có phòng chứa riêng và phải nộp thuế trước, do đó SuTi phải kiểm tra chất lượng mỗi vụ thật kỹ trước khi quyết định dùng hay không.

Suý Đình và Tiến Ngò là hai nhà khởi nghiệp ngành rượu đế trên nước Mỹ. Khách hàng của họ đa số thuộc thành phần trẻ, phụ nữ, dân sành rượu và thích rượu ngon. Với giá một chai chỉ khoảng \$35-\$45 (tùy theo vị) rượu SuTi dễ dàng cạnh tranh với các nhãn hiệu nổi tiếng trên thị trường.



Hèm đang được ủ để lên men. Ảnh: ianbui/Trẻ
Suý Đình giảng giải về kỹ thuật và nghệ thuật làm rượu đế, bên cạnh cái máy cất rượu bằng đồng thiết kế theo kiểu nấu whiskey của dân Scotch. Ảnh: ianbui/Trẻ



Chiếc bàn nơi rượu cất xong được ném thử và đo nồng độ. Ảnh: ianbui/Trẻ

Tết Ta cho đến Tết Tây
Tiệc tùng cưới hỏi lấy chi làm quà?
SuTi nức tiếng 'Ông Già'
Uống ly rượu đế chạy ba quãng đồng!

Địa chỉ liên lạc và Facebook:
Suti Craft Distillery
528 W. Kennedale Pkwy
Kennedale, TX 76060

