

Ngày mai trời lại sáng

Cách ứng phó với đại dịch của các nhà sản xuất vang ở Ý.

Bài viết: SARA L. SCHNEIDER



Dù đã vào mùa vụ ở các nước sản xuất rượu vang lừng danh, nhưng đường như trên các ruộng nho lại chẳng mấy có động tĩnh gì ngoài sự gián đoạn không hồi kết do Covid-19. Ý là một trong những quốc gia sản xuất rượu vang chịu tổn thất nặng nề nhất của đại dịch, nơi những cảnh tượng đau lòng đang diễn ra hàng ngày với tình trạng quá tải tại các bệnh viện, và người dân đang cố gắng động viên nhau bằng lời ca tiếng hát bên ban công.

Nhưng điều gì thực sự đang diễn ra tại các trang viên trồng nho và hầm rượu trên khắp đất nước này? Để tìm hiểu câu chuyện, *Robb Report* đã liên lạc với ba nhà sản xuất, gồm Giampiero Bertolini, CEO của nhà rượu Biondi Santi vốn nổi tiếng với dòng vang đỏ vùng Montelcino, Tuscany; Axel Heinz, giám đốc trang viên của 2 thương hiệu Masseto và Ornellaia thuộc sở hữu của gia đình Frescobaldi tại vùng Bolgheri, Tuscany; và Alberto Tasca, CEO của thương hiệu gia đình Tasca d'Almerita vốn sở hữu năm vườn trồng nho tại Sicily—để tìm hiểu xem quy trình sản xuất ngành rượu vang bị ảnh hưởng ra sao giữa tâm điểm của dịch bệnh.



Trang viên trù phú và hầm chiết xuất rượu vang của thương hiệu Masseto tại vùng Bolgheri, Tuscany.

Bertolini cho biết, tại Biondi Santi, các nhân viên vẫn phòng “tuân thủ nghiêm ngặt quy định vệ sinh, khoảng cách an toàn và khử trùng nơi làm việc”. “Còn trong hầm rượu, chúng tôi có thể tiếp tục quy trình thường ngày với những quy tắc tuân thủ theo quy định về vệ sinh hiện hành”. Tại các vườn nho, nhà Biondi Santi cũng dồn toàn lực để cố gắng ổn định tình hình. “Thông thường từ tháng 2 đến tháng 11, chúng tôi trải qua 8 đến 9 bước để chăm sóc vườn nho,



Heinz vẫn lạc quan ở tương lai: “Dù đây không phải thời điểm dễ dàng, nhưng chúng tôi vẫn tiếp tục hoạt động, vì các vườn nho vẫn phải phát triển theo quy luật của chúng dù có hay không việc xảy ra đại dịch. Mọi thứ sẽ qua đi và chúng ta sẽ càng mạnh mẽ hơn bao giờ hết. Tình huống khó khăn hiện tại dạy cho ta cách tập trung vào những điều thiết yếu nhất dù ở cương vị một người sản xuất rượu nho hay một công dân trong xã hội”. **R**

từ việc tỉa lá đến thu hoạch. Năm nay chúng tôi cũng sẽ tiến hành các bước tương tự”, Bertolini tiếp lời.

Tại mũi đất miền Nam nước Ý, nơi các trang viên của nhà Tasca d’Almerita vùng Sicily đang ngự trị, Alberto Tasca mô tả quy trình gần như tương tự, với công tác chăm sóc cây, “tỉa lá và xới đất là 2 bước quan trọng, trong đó việc ngắt đi những chiếc lá hay búp dư thừa trên thân cây sẽ giúp cho những cây nho đạt được sự cân bằng và thông gió hoàn chỉnh nhằm tránh các căn bệnh cho cây và đảm bảo những quả nho tươi ngon nhất”. “Ngoài ra, tất cả quy trình canh tác của Tasca d’Almerita cũng đều

Theo chiều kim đồng hồ: Cơ ngơi trồng nho của thương hiệu Ornellaia, vùng Bolgheri, Tuscany; Toàn cảnh những vườn nho bát ngát của nhà Biondi Santi vùng Montelcino, Tuscany; Nho từ vườn của nhà rượu Tasca d’Almerita, vùng Sicily.



phải áp dụng các quy tắc an toàn vệ sinh hiện hành”, Alberto Tasca khẳng định.

Đối với Axel Heinz đến từ hai thương hiệu Masseto và Ornellaia thuộc miền Tây Tuscany thì nhà máy chiết xuất rượu ngầm dưới lòng đất mới ra đời nằm ngoài của Masseto lại trở thành điểm sáng giúp họ vượt qua khủng hoảng giữa mùa dịch, “bởi không gian nhà máy được sắp xếp khoa học, quy củ giúp nhân sự của chúng tôi giữ được khoảng cách vệ sinh an toàn cần thiết”.

Thượng phẩm phong vị

Những chai vang tinh tuyển từ 3 nhà sản xuất trứ danh nước Ý được giới mộ điệu trên thế giới ưa chuộng.



MASSETO 2015 MERLOT TOSCANA
Bolgheri, Tuscany

Vị chất thanh tao với hương quả mọng, đất mùn và gia vị.
Giá bán: 795USD
masseto.com



BIONDI SANTI 2012 RISERVA
Montelcino, Tuscany

Hương vị mạnh mẽ, tinh tế với các nốt hương từ trái cây đỏ.
Giá bán: 566 USD
biondisanti.it



ORNELLAIA 2016 TOSCANA BIANCO
Bolgheri, Tuscany

Chai vang trắng mang hương hoa, thảo mộc và quả hạch.
Giá bán: 260USD.
ornellaia.com



TASCA CONTI D'ALMERITA TENUTA REGALEALI 2014 ROSSO DEL CONTE
Sicily

Xuất phẩm mang vị đất với hương quả mọng và thảo mộc.
Giá bán: 70USD
tascadalmerita.it