

Bạn muốn biết cách làm rượu nho ngon đúng vị mà chưa rõ cách thực hiện ra sao? Đọc ngay bài viết dưới đây của chúng tôi với cách làm rượu nho ngon ngắt ngây mà công thức lại vô cùng đơn giản cho bạn thử sức ngay tại gian bếp nhà mình.

Cách làm rượu vang nho

Mời bạn tham khảo cách làm rượu vang nho tại nhà cực ngon được chúng tôi chia sẻ bí kíp dưới đây:

- Chuẩn bị làm rượu vang nho kiểu Pháp:

- Nho ngâm rượu
- Rượu ngâm
- Bình ngâm rượu

- Cách làm rượu vang nho kiểu Pháp:

Bước 1: Sơ chế nho tươi

Tốt nhất là bạn nên chọn loại nho được trồng ở Phan Rang, Ninh Thuận. Không nên chọn những loại nho ngoại nhập vì vị chúng khá ngọt.

Nho trước khi ngâm cần được rửa sạch và ngâm với nước muối loãng. Lưu ý trong lúc rửa cần nhẹ tay để tránh nho bị dập. Sau đó ngắt nho ra khỏi cành và để ráo nước.

**Bước 2:** Ép nước cốt nho

Cắt đôi quả nho và trộn với đường theo tỷ lệ 500gr đường/1kg nho là công thức làm rượu nho đúng. Sau đó bạn cho vào máy ép trái cây để ép lấy nước cốt nho.



Bước 3: Cách ngâm rượu nho tươi với đường

Cho đường trắng vào bình thủy tinh đựng nước cốt nho. Sau đó đậy nắp lại và để ở nơi khô ráo, tránh ánh nắng mặt trời.

Đựng hỗn hợp trong bình thủy tinh đã rửa sạch. Trường hợp muốn giảm nồng độ rượu thì bạn cần giảm khối lượng nho và ủ xuống.

Lấy miếng nilon hoặc vải xô mỏng để bao miệng bình. Sau đó, đậy kín nắp và giữ hỗn hợp ở nơi thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp từ mặt trời để quá trình lên men được diễn ra thuận lợi.

Lưu ý trong cách làm rượu vang nho kiểu Pháp: tránh đậy nắp quá kín vì sẽ làm khó xảy ra quá trình oxi hóa của nho, cũng như làm nho dễ bị thối, quá trình lên men có mùi ga khó chịu.

Bước 4: Lọc hết bã nho

Bạn sử dụng rây lọc để lọc hết bã nho nổi trên mặt rượu. Sau đó đậy lại bình và tiếp tục ủ. Thời gian ủ càng lâu thì chất lượng rượu vang càng ngon.



Cách làm rượu nho xanh

- Nguyên liệu:

- 5 kg nho xanh tươi (nếu gia đình bạn thường xuyên dùng rượu nho thì tăng lượng nho cần ngâm lên là được).
- 1,2 – 1,5kg đường cát
- 1 hũ sạch để ngâm nho (hũ phải có kích thước gấp 2 lần nho như vậy khi ngâm rượu sẽ không bị tràn ra ngoài).

- Cách thực hiện

Bước 1: Nho xanh bạn đã mua về hãy loại bỏ hết những quả nho dập, hỏng rồi đem rửa lại cho thật sạch. Vì nho dễ bị nhũn và dập nên hãy rửa nhẹ tay tránh rửa mạnh để nước không ngấm vào nho làm giảm đi chất lượng trái nho. Bạn dùng một rổ sạch vật từng quả nho ra khỏi cuống sau đó để cho nho ráo hết lớp nước bên ngoài.

Bước 2: Hũ dùng để ngâm nho bạn phải đem rửa thật sạch sau đó lau khô.

Bước 3: Phần nho đã ráo nước cùng với phần đường đã chuẩn bị từ trước bạn cho vào một chậu nhỏ hay tô lớn sạch. Đeo gang tay vào sau đó bóp cho những quả nho dập và phần vỏ tróc ra là được. Lúc này khi nho và đường đã hòa quyện vào với nhau thì bạn cho sang hũ để ngâm.

Bây giờ bạn chỉ cần sử dụng một túi nilon sạch và đặt lên trên miệng hũ sau đó đặt nắp hũ vào nhưng chỉ vặn hờ cho quá trình lên men nhanh hơn.

Sau khoảng 2 tuần bạn mở nắp hũ rượu ra, đeo bao tay vào trộn đều hũ rượu nho và đậy nắp lại.

Với rượu nho chỉ cần để khoảng 4 tháng là lên men hoàn toàn, có thể dùng được ngay. Khi đó, trước khi dùng nên lọc bã trước. Dùng miếng vải sạch để lọc bỏ phần bã đi sau đó đổ lại phần rượu vào hũ và uống dần. Loại rượu nho xanh được làm theo cách này là rượu nguyên chất nên khi uống bạn nên cho vài viên đá vào chắc chắn hương vị sẽ ngon và thơm hơn.



Cách làm rượu nho ngâm đường phèn

- Nguyên liệu làm rượu nho với đường phèn:

- Nho tươi: 4kg
- Đường trắng: 1.5kg
- Bình thủy tinh: dung tích khoảng 3 lít

- Cách làm rượu nho ngâm đường:

Bước 1: Đem nho rửa kỹ với nước sạch. Tiếp theo cho nho vào ngâm trong nước muối pha loãng. Thời gian ngâm khoảng 20 – 30 phút. Sau khi ngâm xong, vớt ra rửa lại với nước sạch một lần nữa và để ráo.

Bước 2: Sau khi nho ráo nước, cho nho vào máy ép hoa quả để ép lấy nước. Phần nước nho ép lần 1 này gọi là nước cốt nho. Sau khi ép được nước cốt nho, bạn cho nước cốt nho vào 1 cái thau, để riêng để làm rượu.

Bước 3: Với 4kg nho, bạn sẽ thu được khoảng 2 lít nước cốt nho. Bạn hãy đem toàn bộ phần nước cốt này cho vào hũ thủy tinh đã chuẩn bị sẵn. Cho thêm 1.5kg đường trắng vào cùng. Đậy nắp hũ thủy tinh lại, để hũ ở nơi khô ráo và thoáng mát. Chú ý tránh không để ánh mặt trời chiếu vào trực tiếp.

Sau khoảng 4 giờ, nước cốt nho sẽ bắt đầu lên men. Bạn cứ tiếp tục để cho nước nho lên men hoàn toàn và biến thành rượu (tức là khi thấy nước nho trở nên trong vắt). Khi rượu có màu trong, bạn dùng rây vớt hết các bã nho đã nổi lên trên mặt rượu đi. Sau đó đậy nắp hũ thủy tinh lại, tiếp tục ủ rượu thêm, thời gian ủ càng lâu càng tốt. Vì rượu nho ủ càng lâu thì càng thơm và ngon.



Tham khảo thêm:

- [5 cách ngâm rượu sim ngon nhất mà bạn nên biết](#)
- [Cách ngâm rượu táo mèo thơm ngon cho nhà sành uống](#)

Cách làm rượu nho Ninh Thuận

- Nguyên liệu:

Theo kinh nghiệm từ dân xứ xứ làm rượu nho Ninh Thuận thì cách làm rượu nho ngon tại nhà cực kì dễ làm. Trong đó bí kíp duy nhất là nên chọn nho có vị chua ngọt (Không nên dùng nho Mỹ vì vị nho này ngọt sẽ không ăn đường).

Giống nho Việt Nam cũng là sự lựa chọn tuyệt vời, để rượu nho có màu sắc như mong muốn thì bạn nên chú ý lựa chọn vỏ nho. Nếu muốn rượu nho thêm bắt mắt, lạ mắt thì có thể chọn nho đỏ còn muốn có vị thanh trong rượu thì nên chọn nho xanh.

- Mua 1 kg nho
- Đường cát trắng: 300-500gr đường tùy độ chua của nho

- Thực hiện:

- Sau khi mua nho về, rửa thật sạch, để ráo nước . Sau đó cắt bỏ cuống nho, xếp 1 lớp mỏng vào bình (Bình có thể sử dụng bình thủy tinh, bình sứ hoặc bình nhựa).
- Cho 1 lớp đường lên trên, tiếp tục thực hiện, 1 lớp nho, 1 lớp đường. Phần trên cùng để đường nhiều nhất và phủ hết nho.
- Sau cùng đậy kín bình ủ, để 15-20 ngày. Đường và nho sẽ tự động lên men thành rượu nho



Cách làm rượu nho rừng

Bước 1 Nho rừng đem rửa sạch khoảng 2 đến 3 nước rồi sau đó ngâm với nước muối loãng trong khoảng 5 phút, cuối cùng vớt ra để ráo.

Bước 2 Nho rừng ngắt bỏ cuống, vặt từng trái ra khỏi chùm, cho vào bình ngâm, xếp thành nhiều lớp, cứ 1 lớp thì 1kg nho, rồi đến 500gr đường, lớp trên cùng là lớp đường. (Có thể ngâm khoảng 2-3 lớp tùy ý).

Bước 3 Ngâm hỗn hợp trong khoảng từ 18 đến 20 ngày, cho đến khi đường và nho rừng lên men thành siro nho rừng hay còn gọi là rượu ngâm nho rừng.

Bước 4 Đến thời gian thì lấy rượu nho ra lọc bỏ phần xác nho là có thể thưởng thức rồi đấy.

Có thể uống kèm với đá để pha loãng hoặc bỏ vào tủ lạnh trước khi dùng để tăng thêm độ ngon. Nên bảo quản rượu ở nơi khô ráo, thoáng mát hoặc trong ngăn mát tủ lạnh.



Tham khảo thêm:

- [Cách làm rượu nếp cẩm ngon bổ dưỡng tại nhà](#)
- [21 cách giải rượu nhanh chóng tại nhà không bị đau đầu](#)

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức cách làm rượu nho ngon tuyệt hảo. Chúc các bạn thành công!