

คำคืนแห่งศิลปะไวน์ >>> กับอาหาร



tdrink
ธวัชชัย เทพพิทักษ์
ttappitak@gmail.com

ไวน์กับศิลปะมีความเหมือนกันอยู่ในหลายแง่มุม...ไวน์มีใช้เรื่องของการดื่มเพียงอย่างเดียว แต่เป็นความคิดของผู้ดื่มในไวน์นั้นด้วย...ขณะที่งานศิลปะก็ไม่ใช่เพียงเพียงลายตา แต่หมายถึงความรู้สึกของผู้เสพด้วย...แน่นอนความรู้สึกของทุกคนย่อมไม่เหมือนกัน แต่สุดท้ายก็มาลงตัวที่ “การค้นหา”

Artistic Dinner จึงจัดขึ้นที่ร้านอาหารญี่ปุ่น **รากุซา โตเกียว** (Rakuza Tokyo) ภายในโครงการ **กราสส์ ทองหล่อ** (Grass Thonglor) ซึ่งเป็นหนึ่งในร้านอาหารญี่ปุ่นที่คอกาอาหารญี่ปุ่นแนะนำว่า ต้องไปลองสักครั้งหนึ่ง คราวนี้ก็เช่นกันทางร้านได้ร่วมกับ **บริษัท ฟิน ไวน์ จำกัด** (Fin Fabulous is needed Co.,Ltd) ผู้นำเข้าไวน์จากทั่วโลก นำศาสตร์และศิลป์ของไวน์และอาหารมาผสมผสานกันได้อย่างลงตัว พร้อมแขกพิเศษเพียง 16 คนเท่านั้น

ไวน์ที่ใช้จับคู่คือไวน์ **เอนาเต** (ENATE) จากประเทศสเปน ซึ่งเป็นไวน์ที่เต็มไปด้วยศิลปะตั้งแต่ไวเนอร์ ฉลากข้างขวดไปจนถึงน้ำเนื้อข้างใน โดยมีนายเอริก ปาเร (Eric Pare) ผู้จัดการฝ่ายส่งออกของ ENATE เดินทางมาแนะนำไวน์ ขณะที่นางนาคาโอะ เมอิเซอิ (Takao Meisei)

เจ้าของร้าน Rakuza แนะนำอาหารที่ปรุงพิเศษโดยเชฟโย (Chef Yo) เป็นเมนูที่ผสมผสานระหว่างยุโรปกับเอเชีย

ENATE ก่อตั้งในปี ค.ศ. 1991 ผู้บริหารคนปัจจุบันคือ Luis Nozaleda Arenas มีพื้นที่ปลูกองุ่น 370 เฮกตาร์ อีก 230 เฮกตาร์ เป็นไร่ที่ทำสัญญาซื้อองุ่นและบริษัทเป็นผู้ควบคุมคุณภาพขององุ่นอย่างเคร่งครัด การปลูกไวน์ใช้ไฮโดรฟอสเฟส 75% และไฮโดรเมรกัน 25% อายุเฉลี่ยขององุ่นประมาณ 8 - 10 ปี และเก็บองุ่นด้วยมือ

ENATE อยู่ในเขตควบคุมผลผลิต (Denomination of Origin = DO) โซมอนตาโน (Somontano) ซึ่งการแบ่งเขตผลผลิตไวน์ของสเปนถือว่าอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ ที่มีแคว้นใหญ่ๆ 2 แคว้นคือ คาตาลันเนีย (Catalonia) และอารากอน (Aragon) เป็นถิ่นไวน์เก่าแก่ตั้งแต่สมัยโรมัน และเป็นเขตผลผลิตไวน์ระดับเยี่ยมยอดของสเปน โดย Somontano อยู่ในแคว้น Aragon และเป็น 1 ใน 6 DO ของแคว้นนี้ ที่สำคัญเป็นไวน์เขตที่หาดื่มยากในเมืองไทย

ไร่องุ่นอยู่ใน Enate Valley และรอบๆ หมู่บ้าน Salas Bajas (Huesca) ซึ่งห่างจาก Barbastro เมืองหลวงของ Somontano ประมาณ 9 กม. นอกจากนี้ก็มีไร่องุ่นใน Salas Altas และ Cregenzan ไร่ทั้งหมดสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 550 - 600 เมตร ได้รับการปกป้องจากเทือกเขา Pyrenees กลางวันได้รับลมเย็นท่ามกลางอุณหภูมิประมาณ 35 องศาเซลเซียสและกลางคืนจะลดลงเหลือประมาณ 17/18 องศาเซลเซียส อันเป็นปัจจัยต่อการเจริญเติบโต



▲ Eric Pare
ผจก.ฝ่ายส่งออก ENATE



▲ Takao Meisei
เจ้าของร้าน Rakuza

ขององุ่น โดย ENATE ปลูกองุ่นหลักๆ คือ เคมปรานิลโย (Tempranillo) กาแบร์เนต์ โซวีญยอง (Cabernet Sauvignon) เมร์โลต์ (Merlot) ชาร์โดเนย์ (Chardonnay) และ เกอวิร์ชทรามินเนอร์ (Gewurztraminer) เพื่อผลิตไวน์แดง 85% ไวน์ขาว 10% และโรเซ่ 5% รวมแล้วประมาณ 9-10 รุ่น

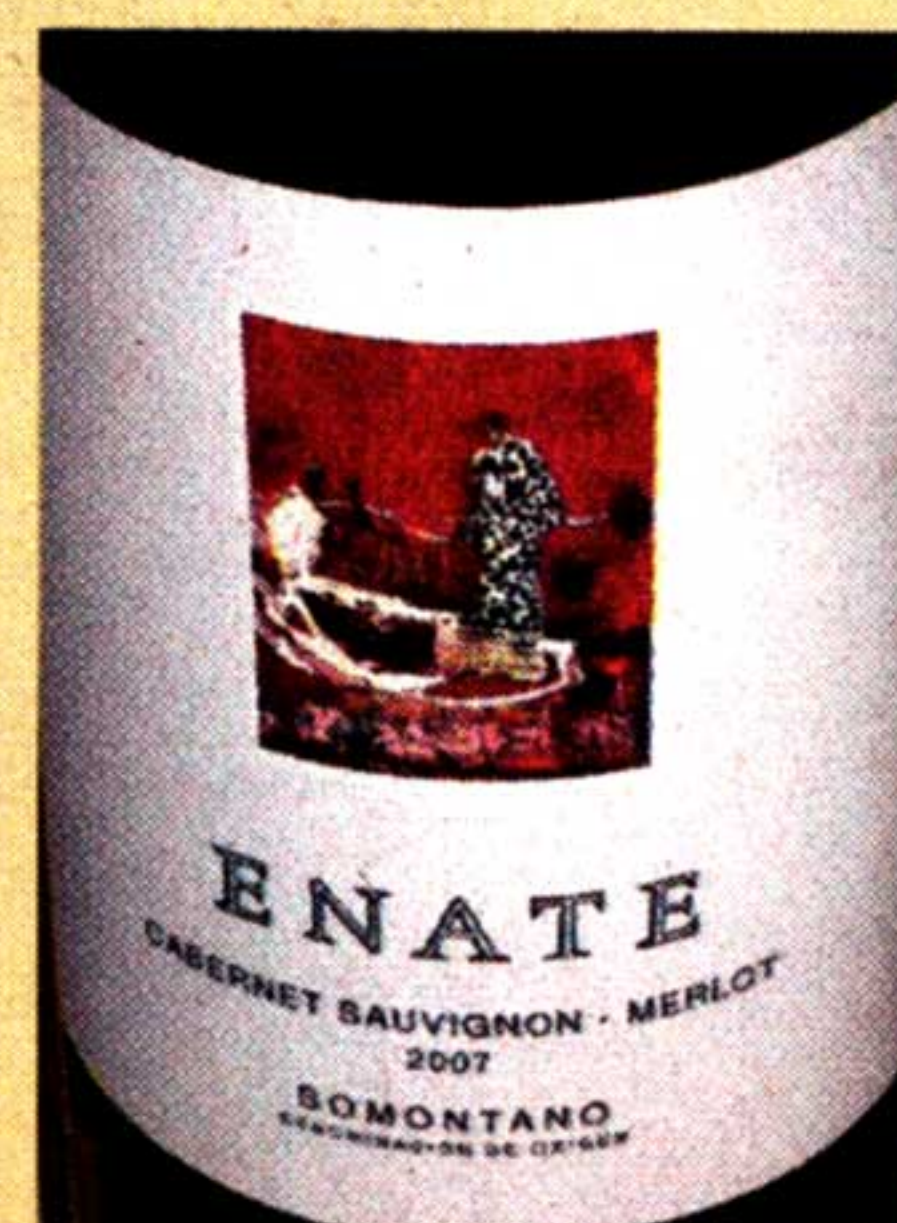
ไวน์ ENATE นอกจากจะเป็นที่รู้จักกันในหมู่นักรักไวน์แล้ว ยังเป็นที่ชื่นชอบของนักนิยมศิลปะ เพราะฉลากออกแบบโดยศิลปินชื่อดังหลากหลายแขนง เช่น Antonio Saura, Eduardo Chillida, Antoni Tàpies, Jose Beulas, Salvador Victoria, Vicente Badenes, Jose Manuel Broto, Víctor Mira, Pepe



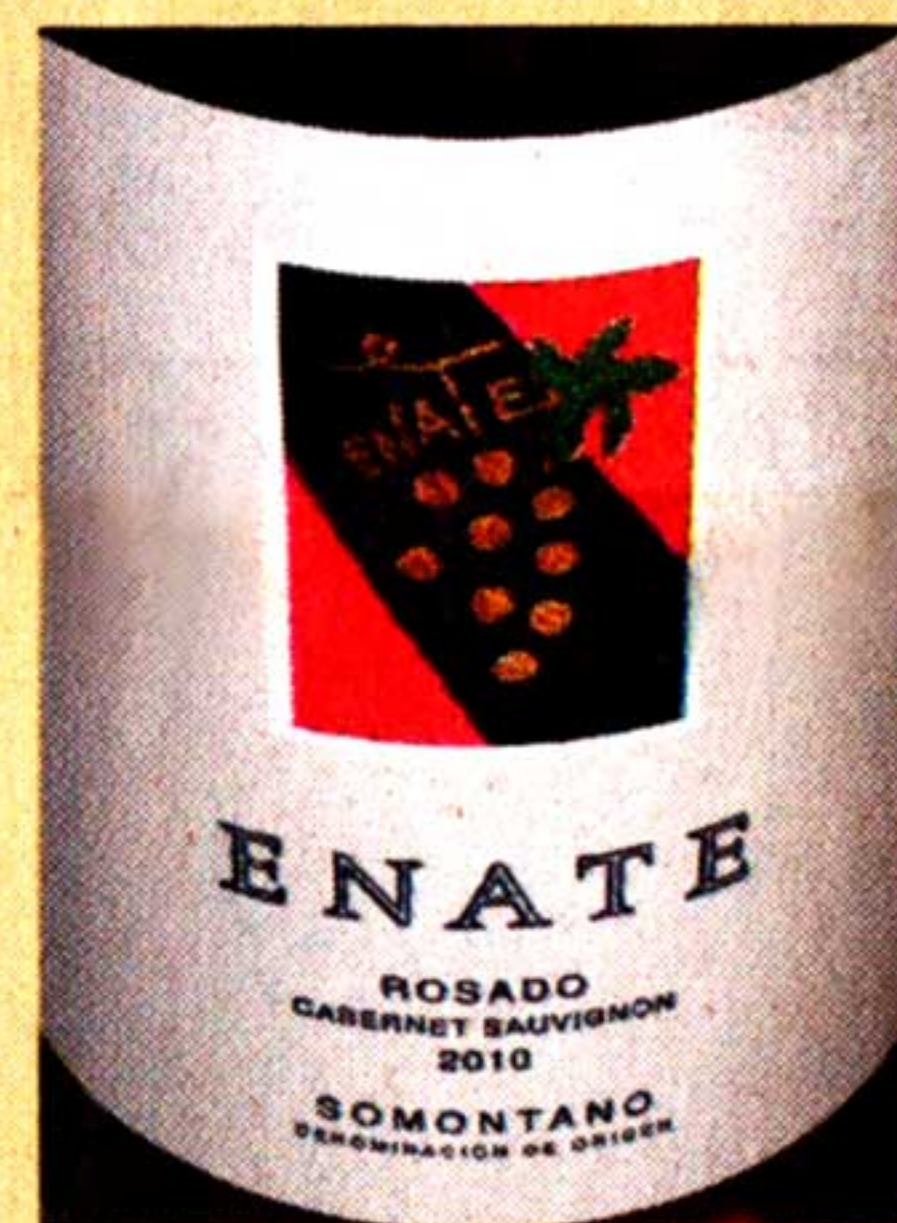
▲ ENATE "Crianza"
Tempranillo-Cabernet



▲ ENATE Gewurztraminer



▲ ENATE Cabernet-Merlot



▲ ENATE Rosado



▲ ENATE Chardonnay-234

Cerda, Alberto Carrera, Frederic Amat, Eduardo Arroyo, Mapi Ribera, Alberto Duce, Camen P. Ramírez, Gustavo Torner, Vicente García Plana และ Jose María Subirachs เป็นต้น

ENATE ประกาศตัวเองว่าเป็น “ไร่องุ่นแห่งศตวรรษที่ 21” (Winery of the 21st Century) เพราะเจ้าของเป็นสถาปนิกรุ่นใหม่ ทุกอย่างล้วนไม่เดินกันสมัย นับตั้งแต่การออกแบบไวเนอร์ นอกจากจะออกแบบไวเนอร์แล้ว ยังออกแบบให้ผสมกลมกลืนกับธรรมชาติ ซึ่งเป็นแก่นแท้ของการผลิตไวน์ ขณะที่สไตล์การผลิตไวน์ที่เน้นไวน์สำหรับคนรุ่นใหม่ ดื่มง่าย ๆ ดื่มได้ในขณะที่เป็นไวน์ใหม่ และดื่มกับอาหารได้หลากหลาย

ขณะที่ Rakuza Tokyo เป็นร้านที่เดินทางมาจากโตเกียว เปิดในเมืองไทยได้ประมาณ 2 ปี เอกสิทธิ์จากทุกเมนูที่มีความพิเศษอยู่ในตัวที่โดดเด่นด้วยรสชาติอาหารดั้งเดิมแบบญี่ปุ่นแท้ พร้อมทั้งเมนูรสชาติที่ปรุงแต่งเพื่อคนไทย วัตถุดิบและปลาคัดสรรพิเศษสดใหม่คุณภาพเน้นชั้นเลิศ ในทุก ๆ เดือนจะมีที่ปรึกษาชาวญี่ปุ่นมาชิมอาหารเพื่อให้ได้มาตรฐานรสชาติอาหารญี่ปุ่น ภายใต้แนวคิดของ Rakuza คือความสบายและเรียบง่าย

สำหรับไวน์ที่จับคู่กับอาหารในคำคืน “Artistic Dinner” มีดังนี้

เอนาเต โซมอนตาโน ชาร์โดเนย์ - 234 2110 (ENATE, Somontano, Chardonnay- 234, 2010) ทำจาก Chardonnay ล้วน ๆ เป็นไวน์เบียงโก โฮเบน (Blanco Joven) หรือยังก็ไวน์ (young wine) คือดื่มง่าย ๆ สบาย ๆ แต่ได้รสชาติขององุ่นอย่างครบถ้วน สีเหลืองทองสดใส มีกลิ่นหอมผลไม้หลากหลาย เช่น แอปเปิ้ล พีช สับปะรด เสาวรส ฝรั่งสุก พร้อมด้วยมินเนอรัลและดอกไม้ เสริฟกับ Malt salmon and sashimi salad with wasabi dressing

เอนาเต โซมอนตาโน (ENATE, Somontano, Gewurztraminer 2009) ทำจาก Gewurztraminer 100 % และเป็น Blanco Joven เช่นเดียวกัน สีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมกลิ่นจืดจาง ๆ กำลังพอดี ไม่จัดจ้านเหมือนเกอวิร์ชทรามินเนอร์โลกใหม่ พร้อมกลิ่นกุหลาบ ตัว มินเนอรัล ชนมหาตรี บอดี้และแอลกอฮอล์ปานกลาง เสริฟกับ Foie Gras Sushi, Spicy Maguro Roll and Avocado

เอนาเต โซมอนตาโน โรซาโด กาแบร์เนต์ (ENATE, Somontano, Rosado Cabernet Sauvignon, 2010) เป็นโรเซ่จากสเปนที่อร่อยตัวหนึ่งในเมืองไทย ทำจาก Cabernet Sauvignon สีค่อนข้างแดงออกไปทางลูกเชอร์รี่ เป็นโรเซ่ที่ฟูล บอดี้ กลิ่นหอมเชอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ แครนเบอร์รี่ ลูกกวาดผลไม้รวม สไปซี่เปปเปอร์ แอลกอฮอล์ดีดื่มแล้วสดชื่น จบด้วยกลิ่นกุหลาบหอมกรุ่น เป็นโรเซ่ที่ควรหามาชิมสักครั้ง เสริฟกับ Shrimp tempura

เอนาเต โซมอนตาโน กาแบร์เนต์ โซวีญยอง - เมร์โลต์ 2007 (ENATE, Somontano, Cabernet Sauvignon-Merlot 2007) ทำจาก Cabernet Sauvignon 50% และ Merlot 50% บ่มในถังโอ๊ค 6 เดือน สีแดงสดใส หอมกลิ่นแบล็คเบอร์รี่ แบล็คเคอร์แรนท์ ไวโอเลต เปปเปอร์ วานิลลา และเอิร์ธ แพนนิปานกลาง และนุ่มนวล แอลกอฮอล์และลงตัวกับผลไม้ จบปานกลางด้วยผลไม้และเอิร์ธซุ่ม ๆ คอ กำลังสูงพร้อมดื่ม จับคู่กับ Wagyu and lamb rack with Japanese sauce

เอนาเต โซมอนตาโน “คริอันซา” เคมปรานิลโย - กาแบร์เนต์ โซวีญยอง 2005 (ENATE, Somontano “Crianza” Tempranillo-Cabernet Sauvignon, 2005) ทำจาก Tempranillo 75 % Cabernet Sauvignon 25 % บ่มถังไม้โอ๊ค 9 เดือน สีแดงปานกลางคล้าย ๆ สีเปลือกเชอร์รี่ หอมผลไม้สุก เช่น แบล็คเบอร์รี่ เชอร์รี่ ควินไฟ ยาสูบ มินเนอรัล ชีตาร์ แพนนินนุ่มนวล แอลกอฮอล์ดีดื่มแล้วไม่เบื่อ ฟูลบอดี้ จบยาวด้วยกลิ่นคล้าย ๆ ชนบั้งบั้ง ตัวนี้จับคู่กับของหวาน

“Wines not only for you to drink but also to make you think” เจ้าของไวน์ ENATE ว่าไว้อย่างนั้น ส่วนจะเป็นอย่างไรหรือไม่ สอบถามที่ผู้นำเข้า บริษัท ฟิน ไวน์ จำกัด (Fin Fabulous is needed Co.,Ltd) โทร.0 2653 2009



▲ Malt salmon...



▲ Wagyu and lamb rack...



▲ Foie Gras Sushi...



▲ Shrimp tempura