

Carrot caramelized torrija >>
pumpkin kernels



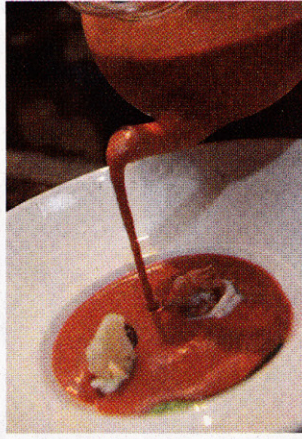
ท่องเที่ยว-อาหารสเปน กับ... Telmo Rodriguez

สเปน เป็นผู้ผลิตไวน์โลกเก่าคุณภาพเยี่ยมมาช้านานของโลก การที่ตั่งอยู่ในคาบสมุทรไอบีเรียน หรือ ไอบีเรีย (Iberian Peninsula or Iberia) ที่มีพื้นที่ส่วนใหญ่ติดกับทะเลและมหาสมุทร ทำให้สภาพอากาศเหมาะสมกับการปลูกองุ่นไวน์ ประกอบกับดินของดินที่แตกต่างกันมากอย่างต่าง ๆ ทำให้ไวน์สเปนมีสีของรสชาติที่แตกต่างกันและชวนให้อัปเป่าไม่แพ้ไวน์โลกาทั่วๆมาทวีปยุโรป อย่างฝรั่งเศส อิตาลี เยอรมนี และชาติอื่นๆ

สเปนเริ่มรู้จักการปลูกองุ่นและทำไวน์กันมาเป็นพัน ๆ ปี ก่อนคริสต์ศักราช นักโบราณคดีเชื่อว่ามีการปลูกองุ่นในดินแดนกระทิงดู เริ่มในช่วง 4,000 - 3,000 ก่อนคริสต์ศักราช เริ่มจากชาวฟินิเซียน ซึ่งอพยพมาจากดินแดนที่เป็นประเทศกรีซในปัจจุบัน พวกนี้เดินทางไปตามสถานที่ต่าง ๆ ทั้งฝรั่งเศส และอิตาลี และได้นำต้นองุ่นและวิธีการทำไวน์ไปเผยแพร่ด้วย หลังจากนั้นก็มีอีกหลายชนเผ่าที่ผลิตไวน์แบบชาวไอบีเรียกันขึ้นจนครอบคลุมครอบคลุมดินแดนแห่งนี้ ซึ่งล้วนแต่ช่วยส่งเสริมให้เกิดไวน์สเปนทั้งสิ้น นับตั้งแต่โรมันได้ออกมาจากความรุ่งโรจน์ในการทำไวน์แล้ว ยังไม่ไว้นะจายไปยังดินแดนอื่นๆ ที่อยู่ใกล้เคียงจักรวรรดิโรมันด้วยกัน รวมทั้งชาวคริสต์ที่ไม่ได้เชื่อศาสนาแต่ก็อยากลองชิมไวน์ก่อนไปให้หนักแน่นก่อนไปเชื่อศาสนา



★ Chef Alex Gares



★ Cherry gazpacho, goat cheese

ของธุรกิจไวน์ของเขา ซึ่งปัจจุบันอยู่ภายใต้การบริหารงานในบริษัท Compania de Vinos de La Granja

แม้จะเริ่มต้นด้วยความสำเร็จ แต่ปัญหาความขององุ่นที่เพิ่มขึ้นในช่วง 1990 ประกอบกับไม่ได้ทำสัญญาใดๆ กับเกษตรกรผู้ปลูกองุ่นในพื้นที่ ทำให้บริษัทต้องเผชิญความท้าทายที่รุนแรงใหม่ และได้หันมาพึ่งพิงสองคือ Rueda ทางเหนือของสเปน พร้อมกับผลิตไวน์รุ่น Basa

นอกจากนี้จากเดิมที่ผลิตไวน์ด้วยองุ่นที่เมืองสเปน 4 ส่วน ๆ ที่ปลูกองุ่นสายพันธุ์คลาสสิกอยู่ไปจนถึงขึ้นโดยไปซื้อไวน์จาก Malaga ผลิตไวน์รุ่น Molino Real และในเขต Cebreros ผลิตไวน์รุ่น Pegaso เป็นต้น

ปัจจุบันบริษัทที่มีไวน์อยู่ใน Navarra, Rueda, Alicante, Toro, Aragón, Ribera del Duero, Rioja, Valdeorras และ Cigales ปลูกองุ่นที่เมืองสเปนหลากหลายสายพันธุ์ เพื่อผลิตไวน์ที่สะท้อนความเป็นสเปน เช่น Tempranillo, Tinto fino, Tinta de toro, Garnacha, Monastrell, Mencía, Verdejo, Viura และ Godello

Telmo Rodriguez วัย 50 ปี จบการศึกษาด้านการปรุงอาหารจากมหาวิทยาลัยบอร์โด (University of Bordeaux) ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งถือเป็นแม่แบบหลักของการผลิตไวน์ หลังจากนั้นก็ย้ายมาประกอบธุรกิจในไวน์ในฝรั่งเศสหลายแห่ง ก่อนจะกลับมาก่อตั้งกิจการไวน์ของครอบครัว Remellu ใน Rioja ก่อนจะออกผลิตไวน์ของตัวเองในปัจจุบัน รวมเวลาที่ไวน์อายุอยู่ที่ไวน์กว่า 25 ปี สำหรับไวน์ที่เปิดตัวใหม่และจับคู่กับอาหาร ซึ่งไวน์พื้นที่ที่กิน และเมื่อได้ทดลองดื่มแล้วจะรู้ว่าไวน์และอาหาร



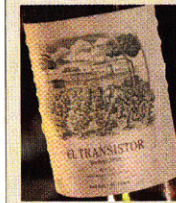
★ Grilled black cod



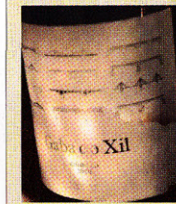
★ Spiny lobster, raw tomato consomme



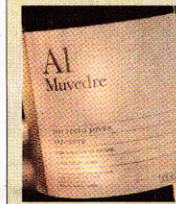
★ G dehesa gago 2010



★ El transistor 2009



★ Gaba do xil godello 2010



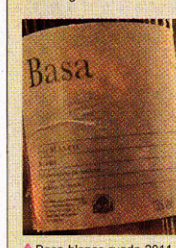
★ Al Muvedre 2011



★ Pegaso 2008



★ Lanzaga 2007



★ Basa blanco rueda 2011

พร้อมกับทาปาส 2-3 อย่าง เช่น Pata Negra Iberico Ham with toast bread and tomato / Deep fried chicken and cheese 'croquetas' / Toasted bread with roasted bell peppers, marinated anchovies in vinegar style, green olives and black olive powder คอรัสกา เป็นไวน์และเมนูจากกาลิเซีย (Galicia) โดยอาหารคือ Spiny lobster on a raw tomato consomme, grilled oyster tartar, lettuce and wine จับคู่กับไวน์ เตลโม โรดริเกซ, บาซา ดิโอ เอ็กซ์โอแอล กอเดโกล รัลดี โอรัสกา, กาลิเซีย, สเปน 2010 (Telmo Rodriguez, GABA DO XIL Godello Valdeorras, Galicia, Spain, 2010) ไวน์แดงตัวนี้ทำจากองุ่นเมเนเซีย (Mencia) 100 % ที่ปลูกแบบเน้นคุณภาพมากกว่าปริมาณ มีแคลอรี่ต่ำ หอมกลิ่นผลไม้สด เช่น แอปเปิ้ล และเบอร์รี่ มีเนื้อดี ธีร์บ และเอพริคอต ดอกมะลิ มีเนื้อดี แทมในไวน์ที่แน่น แอลกอฮอล์สูง สดชื่นกับผลไม้ จับคู่กับผลไม้สด...ไวน์ดี ปาร์กเกอร์ ให้ 89 คะแนน

คอรัส 2 เป็นเมนูจาก รueda (Rueda) คือ Cherry gazpacho with goat cheese, pickle cherries, prawns and chives จับคู่กับไวน์ เตลโม โรดริเกซ, บาซา ดิโอ เอ็กซ์โอแอล กอเดโกล รัลดี โอรัสกา, กาลิเซีย, สเปน 2009 (Telmo Rodriguez, El Transistor, Rueda Blanco DO, Spain 2009) : ไวน์ขาวตัวนี้ทำจากองุ่น Verdejo 100 % อายุค่อนข้างมาก กลิ่นหอมผลไม้สด ผสมผสานกัน เช่น พีช มะม่วงสุก แอปริคอต และ เมล่อน มีเนื้อดี ครีมี มีแอลกอฮอล์จับคู่กับผลไม้สด

คอรัส 3 เป็นเมนูจาก ริโอฆา (Rioja) ซึ่งอยู่ตอนเหนือของสเปน โดยเมนูเป็นปลา Grilled black cod with sweet potato, artichokes, mushrooms and chicken jus จับคู่กับไวน์ เตลโม โรดริเกซ, บาซา ดิโอ เอ็กซ์โอแอล กอเดโกล รัลดี โอรัสกา, กาลิเซีย, สเปน 2007 (Telmo Rodriguez, Lanzaga Rioja DO, Spain 2007) : ไวน์แดงจากองุ่น เทมปรานิลโล (Tempranillo) ซึ่งถือเป็นองุ่นดั้งเดิมของแคว้นริโอฆา และปลูกแบบประจักษ์สเปน ขณะที่ Lanzaga เป็นไวน์คุณภาพสูงๆ ของ Telmo...



★ Wagyu rib eye



★ Telmo Rodriguez

Rib eye, potato and smoked pancetta terrine with cocoa and pepper corn sauce จับคู่กับไวน์ เตลโม โรดริเกซ, บาซา ดิโอ เอ็กซ์โอแอล กอเดโกล รัลดี โอรัสกา, กาลิเซีย, สเปน 2008 (Telmo Rodriguez, Pegaso Garnacha VDT Castilla y Leon, Spain 2008)...

ไวน์แดงที่ปลูกองุ่นที่บาซา (Garnacha) บรรพบุรุษของเกรนาชา (Grenache) ปั้น 24-30 เดือน ในถังใหญ่จากฝรั่งเศส...สีแดงเข้ม กลิ่นหอมผลไม้สดมีแอลกอฮอล์สูง เช่น แอปริคอต พีช และพีช นอกจากนี้ยังมีกลิ่นและรสที่เข้มข้น เช่น ธีร์บ มีเนื้อดี แอลกอฮอล์สูง แทมในไวน์สูงมาก ใครสร้างสมดุล ขยายด้วยผลไม้สดและ ธีร์บคู่

คอรัส 5 ปีด้วยตัวผู้จาก มาลากา (Malaga) เมนูของหวานคือ Carrot caramelized 'torrija', kernels and pumpkin ice cream จับคู่กับไวน์ เตลโม โรดริเกซ, บาซา ดิโอ เอ็กซ์โอแอล กอเดโกล รัลดี โอรัสกา, กาลิเซีย, สเปน 2008 (Telmo Rodriguez, 'MR Mountain Wine' (Malaga, Spain 2008) : ไวน์ขาวที่ปลูกองุ่นที่บาซา (Moscatel) หรือออกาและเดสกาเดสตัวนี้แต่งไวน์ในถังสเตนเลส รสชาติที่ลึกลับยิ่งกว่าไวน์มาจากสเปน สีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมผลไม้สด เช่น แอปริคอต พีช และพีช นอกจากนี้ยังมีกลิ่นและรสที่เข้มข้น เช่น ธีร์บ มีเนื้อดี แอลกอฮอล์สูง แทมในไวน์สูงมาก ใครสร้างสมดุล ขยายด้วยผลไม้สดและ ธีร์บคู่

"I am not a flying winemaker-I'm a driving winemaker..."Telmo Rodriguez บอกอย่างนี้หน้าปากกา เมื่อถูกถามว่าเขาเป็นใคร ?