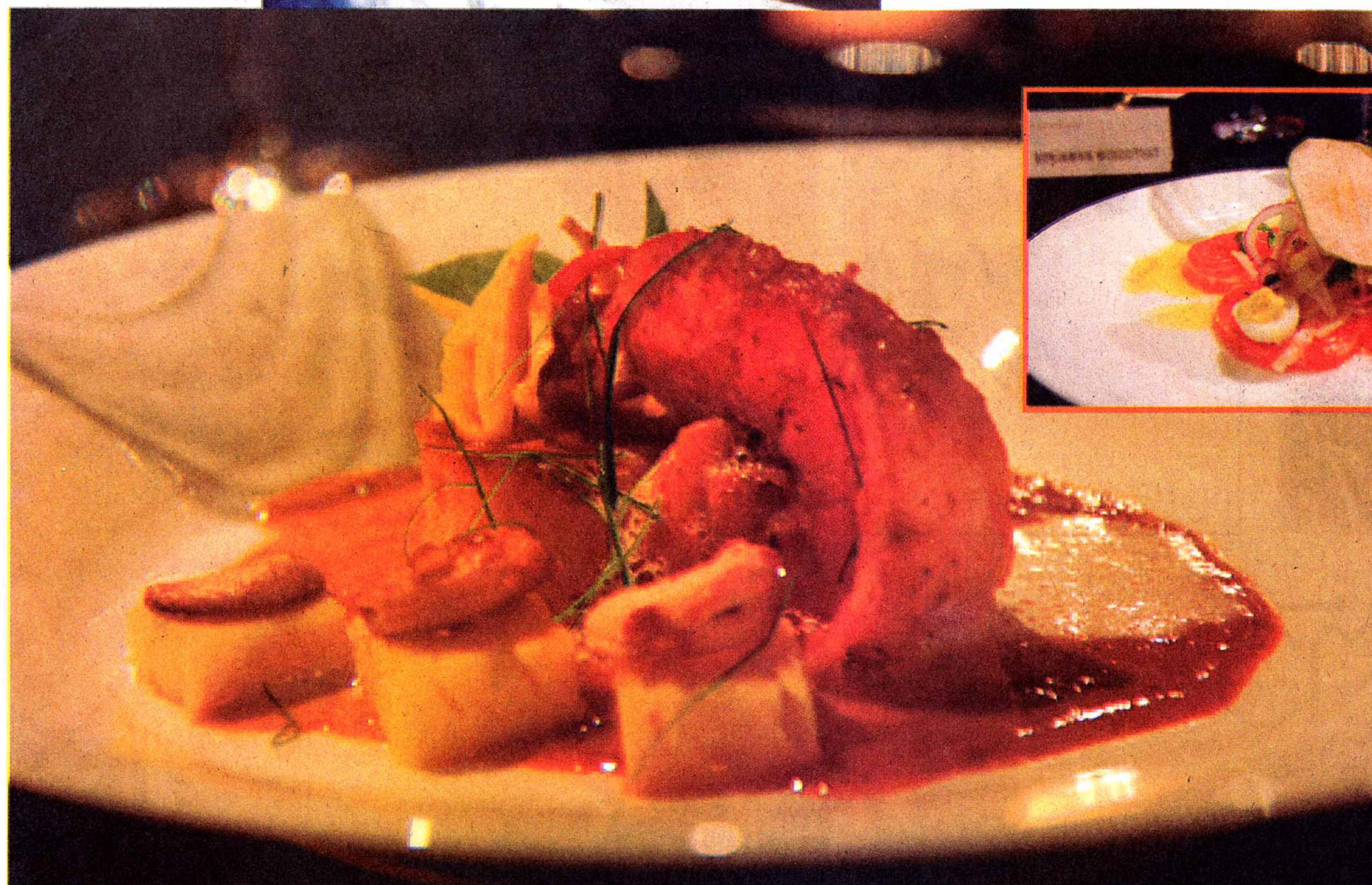


▶ Happy Diary.

ค่าครอง



วันหัวบาน อาหารไทย เข้ากัน...เข้ากัน



ตอบรับนาทีสุดท้าย แต่ถ้าไม่ไปเสียดายแล้ว เพราะงานไวน์ดินเนอร์สุดเอกสารชั้นชูชีฟ Wine Dinner with Gerhard Kracher ที่จัดโดย พิน แฟมูลัล โดย เมญูจารูณ วิสุทธิ์สุตย์ และโรมแรมคونราด สมุย คราวน์ มีไวน์ เมกเกอร์อย่างเกรทอาร์ด คราเชอร์ บินมาแนะนำไวน์ของ เข้าจากประเทศออสเตรียด้วยตัวเอง ณ ร้านอาหารจันทร์ (Jahn) โรงแรมคุนหมิง เกาะสมุย เมืองปะลัยเดือน ก.พ. ที่ผ่านมา นอกจากนี้ยังเป็นการจับคู่ไวน์ที่ส่วนใหญ่เป็นไวน์หวาน คุ้งกับอาหารไทยรสชาติไทยแท้ๆ แต่นำเสนอนอกไลท์ ค่อนmeno้พราร์ได้อย่างน่าสนใจ

เริ่มต้นด้วยเมนูแรกคือ Lobster and Pork Amuse, Tuna Larb, Prawn Betel Leaves (ล้อบสเตอร์+หมูมะนาว, ลาบหมูน้ำ, เมียงกุ้ง) รสชาติเผ็ดแบบไม่นับนัยบันยัง เลิร์ฟร้อนลงบาร์กิลิงไวน์ โรเชนนิดตราภัย ของชาلومอน อุนเดอร์อฟ จากเครมลัลล์ ประเทศออสเตรีย ปี 2010 (Ultra Brut Rose Sekt, Salomon Undhof)

ต่อมาคือเมนูที่สอง Larb Gai จากร้าน Happy Diary ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารไทยที่ดีที่สุดในโลก ตามคำกล่าวของเชฟ Kracher 他自己 ที่เชฟ Kracher ให้ความสำคัญกับการทำอาหารไทยอย่างมาก ใช้วัสดุท้องถิ่นและส่วนผสมที่ดีที่สุด ทำให้ Larb Gai ได้รับการยอมรับในระดับสากล



อยู่ด้านล่างของไฟ แต่รสชาติเป็นลายไปกันแน่เหละ เลิร์ฟ คู่ไวน์ขาวจากองุ่นพันธุ์ห้องถินรสชาติลดชีนๆ อย่าง กรูเนอร์ เฟล์ทลีเนอร์ “ชิง เกิลวินยาร์ด” ของโซ้มุน อุนเดอร์ คราเชอร์ จากแคว้นไวน์วีเยเทล ออสเตรีย ปี 2009 (Gruner Veltliner “Single Vineyard”, Sohm & Kracher)

จานต่อมาขอบมาก เป็นแซลมอน มะนาว (Citrus Cured Atlantic Salmon) เลิร์ฟมากับพุทรา มะนาว หอมแดง พริกแดง ไข่ไก่กระดาษ เชื่อมโยงกับแซลมอนที่

รัสเซียต้ม รสชาติของแซลมอนเจือน้ำมันมะกอก และมะนาวเป็นตัวเอก จับคู่กับไวน์บีโน่ต์ กรีล์ ของ เกรทอาร์ด คราเชอร์ ผลิตในไวน์เกนแลนด์ ออสเตรีย ปี 2011 (Pinot Gris, Gerhard Kracher) ซึ่งเป็นไวน์ประเภท Trockenbeerenauslese หรือที่คัดสรรองุ่นแห้งแบบที่จะ ผลิตไวน์หวานซึ่อตั้งของเกรทอาร์ด รสชาติของลับบีร์ แดลล์ ไชร์ลันไวน์ที่เข้มโถงได้ดีกับอาหารงานนี้

สำหรับผู้คนที่ชอบเผ็ด (Panang Curry with Prawn) จับคู่กับไวน์ขาวเบลนด์พิเศษ สปาทเลเชช คูเว ของคราเชอร์ ผลิตที่นอยซ์เอดเลอร์ชี ออสเตรีย ปี 2011 (Spatlese Cuvee, Kracher) ที่มีส่วนผสมขององุ่นพันธุ์บีโน่ต์ กรีล์ เวสต์ลิง และมุลกัต สีซีดๆ แต่รสชาติเข้มข้น

เข้ากันกับเครื่องพื้นของหมูสามชั้นเป็นอย่างดี

ของหวานเลิร์ฟพาร์เฟต์ชิ้นกับโกโก้แลดชาวและ แพลชั่นฟรุต มาสู่กับ ไอส์ไวน์ คูเว ของคราเชอร์ ผลิตที่ นอยซ์เอดเลอร์ชี ออสเตรีย ปี 2010 (Eiswein Cuvee, Kracher) ไอส์ไวน์ที่เป็นเบลนด์ระหว่างกรูเนอร์ เฟล์ลี เนอร์ ชาร์ดอนเน่ และเวลล์ชรีสลิง รสชาติหวานเบาๆ ลดชีนๆ เข้ากับแพลชั่นฟรุตและชิ้น

ในงานหวานยังมีชีสเค้กมะม่วง (Mango Cheese Cake) ซึ่งเลิร์ฟคู่กับ ชีวเกลท์ ที่บีโอด นัมเบอร์วัน ของ คราเชอร์ ผลิตที่เดียวกัน ปี 1998 (Zweigelt TBA No. 1, Kracher) โดยกรรมวิธี Trockenbeerenauslese เลือก องุ่นดำชิวเกลท์ที่แห้งเป็นลูกเกดแบบโนเบลร์อต อกมา เป็นไวน์รสชาติเข้มข้น

อีกจานหนึ่งที่น่าสนใจคือชีสเค้กมะม่วง ให้คืนนั้นจบลิ้น ○