

# 222<sup>nd</sup>

# SALOMON

Anniversary

โซโลมอนไวน์ฉลองครบรอบ 222 ปี







# 222<sup>nd</sup> Anniversary Salomon Undhof

เป็นเวลา 222 ปีเต็มที่ **Salomon Undhof** ผู้ผลิตไวน์เก่าแก่ของออสเตรียได้เริ่มผลิตไวน์มาตั้งแต่เริ่มก่อตั้งไวเนอร์มาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งต้องถือว่าเป็นไวเนอร์ที่เก่าแก่ไวเนอร์หนึ่งของโลก โดยผ่านการดูแลจากคนของตระกูล Salomon มาถึง 7 รุ่น จนมาถึงปัจจุบันที่รับหน้าที่ดูแลไวเนอร์โดย Mr. Bertold Salomon

ออสเตรียเป็นประเทศผลิตไวน์ในกลุ่มประเทศโลกเก่าที่ผลิตไวน์คุณภาพดีโดยเฉพาะไวน์ขาว โดยมีองุ่นกรุนเนอร์ เวลท์ลิเนอร์ (Gruner Veltliner) เป็นตัวชูโรง องุ่นพันธุ์นี้ปลูกมากที่สุดในออสเตรียคิดเป็น 36 เปอร์เซ็นต์ขององุ่นทั้งหมดที่ปลูกในประเทศ จึงทำให้ออสเตรียผลิตไวน์ขาวมากกว่าไวน์แดงคิดเป็นสัดส่วน 70:30

แหล่งปลูกองุ่นที่สำคัญของออสเตรียจะอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำดานูบ (Danube) ที่เป็นแม่น้ำสายหลักของประเทศ ไวน์ดีๆ คุณภาพระดับเทพของออสเตรียจะผลิตขึ้นที่นี่ ภูมิอากาศของออสเตรียจะเป็นแบบ Continental Climate ที่อากาศจะอบอุ่นถึงร้อนในหน้าร้อนและจะหนาวเย็นในหน้าหนาวและด้วยจากอากาศที่ถือว่าค่อนข้างเย็นจึงเหมาะที่จะปลูกองุ่นสำหรับผลิตไวน์ขาวมากกว่าไวน์แดง

จากที่ได้นั่งพูดคุยพร้อมจิบไวน์ขาว Gruner Veltliner เย็นๆ ในช่วงตะวันเริ่มคล้อยกับ **Mr. Bertold Solomon** และท่านทูต **Enno Drofenik** เอกอัครราชทูตออสเตรียประจำประเทศไทย ท่ามกลางบรรยากาศของสวนที่ร่มรื่นที่บ้านของท่านทูตเอง ซึ่ง Mr. Bertold เล่าให้ฟังว่าออสเตรียมีการผลิตไวน์มานานกว่า 2,000 ปีแล้ว โดยชาวโรมัน แต่หลังจากที่โรมันล่มสลายไป การทำไวน์ก็หยุดไปกับการจากไปของอาณาจักรโรมัน จนกระทั่งประมาณปีคริสต์ศักราช 1500 ชาวออสเตรียได้เริ่มผลิตไวน์กันอีกครั้ง แต่จะเป็นกลุ่มของชนชั้นสูงราชวงศ์และพระชั้นสูงหรือศาสนจักร ต่อมาเมื่อเวลาผ่านไปก็มีการขายไร่องุ่น ขายกิจการให้เอกชนบุคคลทั่วไปและต้นตระกูล Salomon ก็ได้เข้าไปซื้อไร่องุ่นบางส่วนไว้แล้วผลิตไวน์ออกขายเมื่อ 222 ปีที่แล้ว





ส่วนรุ่นของ Mr. Bertold ได้เข้ามาบริหาร Salomon Undhof Winery ในปี 1932 โดยพ่อของ Mr. Bertold และพ่อของเขาก็เป็นเจ้าแรกที่ทำการบรรจุไวน์เองในโรงผลิตไวน์ของ Salomon Undhof หรือที่เรียกว่า Estate Bottling ซึ่งสมัยก่อนผู้ผลิตไวน์ไม่มีใครที่จะมีเครื่องบรรจุขวดเป็นของตัวเอง หลังจากทีพ่อเสียชีวิตไปธุรกิจไวน์ Salomon ถูกส่งต่อไปให้พี่ชายของเขาและต่อมาเขาก็รับช่วงต่อจากพี่ชายในปี 2002

Mr. Bertold มั่นใจว่าไวน์จากออสเตรียของเขาจะทำตลาดได้ดีในเมืองไทย เพราะปัจจุบันคนไทยดื่มไวน์ขาวมากขึ้น และด้วยที่เมืองไทยเป็นเมืองร้อน อาหารก็มีรสจัด ดังนั้นไวน์ขาวจากองุ่นกรูเนอร์ เวลท์ลิเนอร์ และริสลิ้ง จะเป็นไวน์ที่เหมาะสมที่จะดื่มคู่กับอาหารไทย และจะมีการทำตลาดของไวน์ออสเตรียมากขึ้น จัดกิจกรรมมากขึ้นเพื่อให้ผู้ดื่มได้รับรู้และจดจำไวน์ออสเตรียได้ โดยจะมีสถานทูตคอยสนับสนุน

นอกจากจะมีไรไวน์ที่เป็นของตระกูลอยู่ที่ออสเตรียแล้ว Bertold Salomon ยังมีไรไวน์เป็นของตัวเองอยู่ที่ Adelaide Hills, South Australia ด้วย โดยไปซื้อไว้ตั้งแต่ปี 1995 ใช้ชื่อว่า Salomon Estate และเขายังได้ร่วมลงทุนกับผู้ผลิตไวน์ในนิวซีแลนด์ ทำไวน์ชื่อ Salomon & Andrew ที่มาร์ลโบโรและเซ็นทรัล โอตาโก้ ประเทศนิวซีแลนด์ สรุปแล้ว Salomon Bertold มีไวน์อยู่ทั้งหมด 3 ประเทศ

## 222<sup>nd</sup> Salomon Undhof Anniversary

เนื่องจากปีนี้เป็นปีที่ Salomon Undhof ที่ออสเตรียได้ครบรอบการก่อตั้งมาครบ 222 ปี ที่ Mr. Bertold เรียกว่าเป็นปี Triple Two เขาจึงได้จัดงานเพื่อเฉลิมฉลองปีครบรอบนี้ที่เมืองไทย โดยร่วมมือกับ FIN (Fabulous Is Needed) ผู้แทนจำหน่ายไวน์ของ Salomon ในประเทศไทยอย่างเป็นทางการและ สถานทูตออสเตรียจัดงานขึ้นที่บ้านทานทูต Enno Drogenik ที่ถนนสาทร โดย Mr. Bertold ได้นำไวน์ของเขาจาก 3 ไวน์เนอร์จาก 3 ประเทศมาจัดแสดงและเปิดให้ชิมในงาน พร้อมทั้งเชิญเชฟฝีมือดี 3 คนมาทำอาหารสำหรับ Pairing กับไวน์ที่มาจาก 3 ประเทศ โดยมีเชฟโบ ดวงพร ทรงวิตะ เจ้าของร้านอาหารไทย Boran ที่มีดีกรีเป็น The Best Female Chef in Asia 2013 มารับหน้าที่รังสรรค์อาหารไทยแบบ Modern Thai Cuisine เพื่อให้เข้ากับไวน์ Salomon Undhof จากออสเตรียที่ Mr. Bertold บอกว่ามีไวน์มาให้เซอร์ไพรส์หลายตัว ส่วนไวน์ Salomon & Andrew จากนิวซีแลนด์ ได้เซฟลัม จุฑามาศ เทียนแท้ ผู้เป็นเชฟและหุ้นส่วนของร้าน Karmakamet ที่เป็นอาหารสไตล์ French Bistro มาครีเอทอาหารจานเด็ดเพื่อทานคู่กับไวน์ และสุดท้ายคุณเบญจวรรณ วิสุทธิ์สัตย์ จาก FIN เจ้าของผู้นำเข้าไวน์อาซาเป็นผู้เซฟอาหารเพื่อจับคู่กับ Salomon Estate ไวน์จากออสเตรียที่มีไวน์ขนาด 6 ลิตร (Mathusalem) มาเปิดให้ชิมด้วย ซึ่งไวน์ไซส์ขนาดนี้หาดื่มไม่ได้ง่าย ๆ ถ้าไม่ใช่โอกาสที่พิเศษจริง ๆ เจ้าของเขาคงไม่เอาออกมาแน่



## Solomon Undhof, Krems, Austria

กลุ่มของไวน์จากออสเตรียจะมีทั้งหมด 12 ตัว เป็นไวน์ขาวล้วน และสปาร์คคอลลิงโรเซ่ 1 ตัวโดยไวน์จะมาจากองุ่นพันธุ์หลักของออสเตรีย คือ กรุนเนอร์ เวลลินเนอร์ (Gruner Veltliner) ริสลิง (Riesling) และ มุสกาท (Muskat)



- **Brut Nature Rose 2011** เป็นสปาร์คคอลลิงสีชมพูที่ใช้กรรมวิธีการผลิตแบบแชมเปญ Methode Traditionelle เป็นสปาร์คคอลลิงไวน์ที่ดรามามาก มีความหอมของยีสต์ดี คล้ายๆ แชมเปญ

- **Gruner Veltliner Wieden & Berg Kremstal 2012** เป็นไวน์ที่มาจากไร่องุ่นที่มีดินเป็นหินกรวดก้อนใหญ่ๆที่จะทำให้ไร่องุ่นอบอุ่นได้ดี ไวน์สด สะอาด หอมกลิ่นดอกไม้ มีกลิ่นมันๆ ของอัลมอนต์ น้ำหนักเบา มี Mineral และพีช

- **Riesling Undhof Kogl DAC 2012** ไวน์หอมผิวมะนาว ส้ม มีกลิ่นหอมสมุนไพรจางๆ แอซิดดี จบดี

- **Riesling Matternich & Salomon Pfaffenberg 2011, Magnum** ไวน์ขาวขนาดลิตรครึ่งจะไม่ค่อยได้เห็นสักเท่าไร เพราะส่วนมากไวน์ที่ไซส์ใหญ่กว่าขวดปกติธรรมดาส่วนมากจะเป็นไวน์แดง นี่ถือเป็นเซอร์ไพรส์ตัวแรก ไวน์ตัวนี้ไม่ได้ผลิตทุกปี แต่จะผลิตก็เฉพาะปีที่ดีๆ เท่านั้น ไวน์หอม มีกลิ่นผลไม้รสเปรี้ยว น้ำผึ้ง Mineral

- **Gruner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC 2012** ไวน์สด หอมกลิ่นพีช Green Asparagus สมุนไพร แอซิดดีแต่จะต่ำกว่าริสลิงเล็กน้อย

- **Gruner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC 2011** หอมดอกไม้ ผลไม้รสเปรี้ยว มีกลิ่นควันไฟบางอย่าง หอมมันๆ อัลมอนต์

- **Gruner Veltliner Von Stein Kremstal DAC Reserve 2011** กลิ่นสดใหม่ เมล่อน น้ำผึ้ง สมุนไพร Mineral

- **Riesling Pfaffenberg Libraty 1996** เซอร์ไพรส์กับไวน์ขาวอายุ 18 ปี ที่ยังคงความสดของไวน์ได้ดี มีน้ำผึ้งหอมกรุ่นๆ เนียนๆ แอซิดสวย

- **Muscat Liberty 1977** เซอร์ไพรส์อีกครั้งกับไวน์ขาวดรามายาว 37 ปี ที่ยังมีความสด และแอซิดที่ดีมาก ไวน์ไม่ได้ร่วงโรยลงไปเลย แม้แต่นิดเดียว ถ้าเป็น Blind Tasting รับรองว่าบอกอายุกันไม่ใกล้เคียงเลยละ

- **Gruner Veltliner Wieden & Berg Kremstal 1971** ตัวนี้เป็นไวน์ที่เซอร์ไพรส์มากๆ ที่อายุขนาดนี้ 43 ปีแล้วไวน์ยังมีสีเหลืองที่ไม่เข้มมาก ปกติไวน์อายุขนาดนี้ต้องประมาณน้ำแกกฮวยเลย แต่นี่ขอย้ำว่าไม่เข้มมากและโดยเฉพาะไวน์ยังมีความสดที่ดีอยู่มากๆ ไม่น่าเชื่อ Big Surprise จริงๆ

- **Riesling Auslese Kremser Kogl 1995** ไวน์หวานอายุ 19 ปี ที่หอมด้วยน้ำผึ้ง เปลือกส้ม ใบเตย หวานแต่ไม่มาก พอกับ Late Harvest ความหวานสมดุลกับแอซิดดี

- **Traminer Noble Reserve 2011** หอมกลิ่นจ๊ว๊ว ผิวส้ม มะนาว แอปเปิ้ลคอต หวานแอซิดสมดุลย์

## Salomon & Andrew, New Zealand

กลุ่มนี้มีไวน์ 2 ตัว 1 แดง 1 ขาว

- **Sauvignon Blanc 2012, Marlborough** สด สะอาด แอซิดจัดๆ แบบมาริลโบโรล์สไตล์ ฟรุตตี้ Light bodied

- **Pinot Noir 2011, Central Otago** เซอร์ไพรส์ สตรอเบอร์รี่ Medium bodied, earthy, spicy





## Salomon Estate, South Australia

กลุ่มนี้มีไวน์ 8 ตัว เป็นไวน์แดงทั้งหมด

- Syrah Viognier, Fleurieu Peninsula 2010 จากองุ่นชिरาซ 95 เปอร์เซ็นต์ วิโยนแยร์ 5 เปอร์เซ็นต์ ทำสไตล์ Cote Rotie ที่ใช้อุ่นขาวผสมลงไปด้วย แบล็คฟรุตดี สมุนไพร Full bodied
- Shiraz Cabernet, Norwood 2010 แบล็คเบอร์รี่ พลัม สมุนไพรหอม Full bodied
- Cabernet Merlot, Finnis River 2001 เข้ม แน่น แบล็คเคอร์แรนท์ ช็อคโกแลต วานิลลา
- Cabernet Sauvignon, Finnis River 2010 เข้ม คาซชิส แทนนินดี ฟรุ๊ตหวานในปาก
- Shiraz, Finnis River 2009 พลัม แบล็คเบอร์รี่ พริกไทย เข้มหนักแน่น
- Shiraz, Finnis River 2008 Mathusalem (6 liters) สีเข้ม พลัม แบล็คเบอร์รี่ สมุนไพรหอมเย็น Full bodied

• Shiraz, Finnis River 1998 ตัวนี้พร้อมดื่มมาก ไวน์กำลังพีคเต็มที่เบอร์รี่สูง ริกอร์ริชหอมเย็น กานพลู ยาสูบ แทนนินเนียนละมุนจบสวย

• Alttus Shiraz 2003 Magnum ไวน์ตัวท็อปของ Salomon Estate ที่เลือกเบลนด์จากองุ่นที่ดีที่สุด บ่มโอ๊คฝรั่งเศส 18 เดือนเต็ม หอม แบล็คเคอร์แรนท์สูง พลัมสูง สมุนไพรหอมหลากหลายชนิด กับโอ๊คเนียนสวย เข้ม ปีกบินแต่นุ่มนวลไม่เกรี้ยวกราด จบสวย ยาว

งานนี้ไวน์ที่นำมาให้ชิมทั้ง 22 ตัว แต่ละตัวล้วนเป็นไวน์คุณภาพคับขวด โดยเฉพาะ Gruner Veltliner จากออสเตรเลียที่สร้างเซอร์ไพรส์ด้วยไวน์ขาวอายุกว่า 40 ปี ที่ยังมีคาแร็คเตอร์เหมือนไวน์ที่ยังอายุไม่มาก ส่วน Shiraz จากออสเตรเลียก็เข้มข้น ล้าลึก สมดุลยดีเยี่ยม ยิ่งได้ชิมคู่กับอาหารหลากหลายสไตล์จากเซฟทั้ง 3 คน งานนี้เป็นที่น่าประทับใจไปอีกนาน