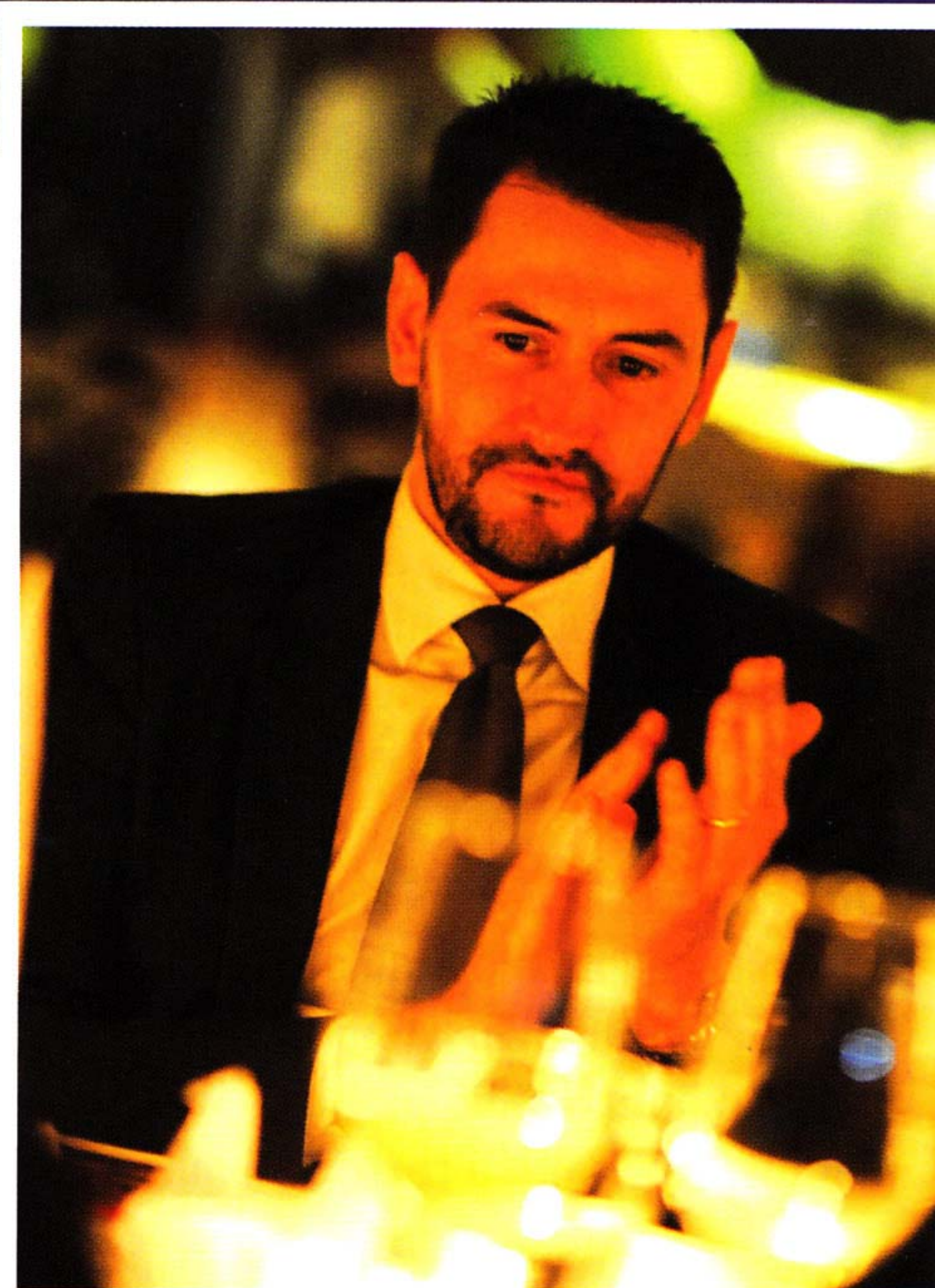




## ENATE Rakuza Artistic Dinner

“Artistic Dinner” ถูกจัดขึ้นที่ร้านอาหารญี่ปุ่นรากุซา โตเกียว (Rakuza Tokyo) ภายในโครงการกราสส์ ทองหล่อ (Grass Thonglor) ร่วมกับบริษัท ฟิน ไลน์ จำกัด (Fin Fabulous is needed Co.,Ltd) ผู้นำเข้าบูติกไวน์จากทั่วโลก นำศาสตร์และศิลป์ของไวน์และอาหารมาผสมผสานกันอย่างลงตัว

ไวน์ที่ใช้จับคู่กันคือยี่ห้อ “เอนาเต” (ENATE) จากสเปน ซึ่งเป็นไวน์ที่เต็มไปด้วยศิลปะตั้งแต่ไวน์เรรี ฉลากข้างขวดไปจนถึงน้ำเนื้อข้างใน โดยมีนายเอริก ปาเร (Eric Pare) ผู้จัดการฝ่ายส่งออกของ ENATE เดินทางมาแนะนำไวน์ ขณะที่นาย ฮิโรกิ ทากาโอะ (Hiroki Takao) เอ็มดีร้าน Rakuza แนะนำอาหารที่ปรุงพิเศษโดยเชฟโย (Chef Yo) ซึ่งเป็นเมนูที่ผสมผสานระหว่างยุโรปกับเอเชีย



ENATE ก่อตั้งในปี 1991 อยู่ในเขตควบคุมการผลิต (Denomination of Origin = DO) โซมอนตาโน (Somontano) ซึ่งการแบ่งเขตผลิตไวน์ของสเปนถือว่าอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ ที่มีแคว้นใหญ่ๆ 2 แคว้นคือคาตาลูเนีย (Catalonia) และอารากอน (Aragon) โดย Somontano อยู่ในแคว้น Aragon และเป็น 1 ใน 6 DO ของแคว้นนี้ เป็นไวน์เขตที่หาดื่มยากในเมืองไทย

ENATE ปลูกองุ่นหลักๆ คือ เตมปรานิลโล (Tempranillo) กาแบร์เนต โซวีญอง (Cabernet Sauvignon) แมร์โลต์ (Merlot) ชาร์โดห์เนย์ (Chardonnay) และเกวี่ร์ซทรามินเนอร์ (Gewurztraminer) ผลิตไวน์แดง 85% ไวน์ขาว 10% และโรเซ 5% รวมแล้วประมาณ 9-10 รุ่น ไวน์ ENATE นอกจากจะเป็นที่รู้จักกันในหมู่นักรักไวน์แล้ว ยังเป็นที่ชื่นชอบของนักนิยมศิลปะ เพราะฉลากถูกออกแบบโดยศิลปินชื่อดังหลากหลายแขนง

ขณะที่ Rakuza Tokyo เป็นร้านที่เดินทางมาจากโตเกียว เปิดในเมืองไทยได้ประมาณ 2 ปี เอกลักษณะจากทุกเมนูที่มีความพิเศษอยู่ในตัว ได้เด่นด้วยรสชาติอาหารดั้งเดิมแบบญี่ปุ่นแท้ พร้อมทั้งเมนูรสชาติที่ปรุงแต่งเพื่อคนไทย วัตถุดิบและปลาคัดสรรพิเศษสดใหม่คุณภาพชั้นเลิศ ทุกเดือนจะมีที่ปรึกษาชาวญี่ปุ่นมาชิมอาหารเพื่อให้ได้มาตรฐานรสชาติอาหารญี่ปุ่น ภายใต้แนวคิดของ Rakuza คือความสบายและเรียบง่าย





สำหรับไวน์ที่จับคู่กับอาหารในคำคืน “Artistic Dinner” มีดังนี้

**เอนาเต โซมอนตาโน ชาร์โดแนย์ – 234 2110: (ENATE, Somontano, Chardonnay- 234, 2010)** : ทำจาก Chardonnay ล้วน เป็นไวน์ เบียงโก โฮเบน (Blanco Joven) หรือ young wine ดื่มง่าย ๆ สบาย ๆ แต่ได้รสชาติ สีเหลืองทองสดใส มีกลิ่นหอม แอปเปิ้ล พีช สับปะรด เสาวรส ฝรั่งสุก มิเนอร์อัลและดอกไม้ เสริมกับ Malt Salmon and Sashimi Salad with Wasabi Dressing ตอนแรกคิดว่าวาซาบิจะมีปัญหากับไวน์ แต่เมื่อผสมผสานกับเนื้อแซลมอนและผักที่ตกแต่ง ปรากฏว่าเข้ากันได้ดีมาก

**เอนาเต โซมอนตาโน (ENATE, Somontano, Gewurztraminer 2009):** ทำจาก Gewurztraminer 100% และเป็น Blanco Joven เช่นกัน สีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมลึนจืด ๆ พร้อมกลิ่นกุหลาบ ถั่ว มิเนอร์อัล ขนมตาร์ท บอดี้และแอซิดปานกลาง จับคู่กับ Foie Gras Sushi, Spicy Maguro Roll and Avocado คู่นี้ Maguro Roll และ Avocado เข้ากับไวน์ได้ดีมาก ขณะที่ Foie Gras Sushi ซึ่งเป็นแบบเย็นค่อนข้างควาเมื่อเจอกับไวน์ และค่อนข้างขมไวน์แม้จะกินพร้อมกับซูชิแล้วก็ตาม

**เอนาเต โซมอนตาโน โรซาโด กาแบร์เน็ต โซวีญอง 2010 (ENATE, Somontano, Rosado Cabernet Sauvignon, 2010):** ทำจาก Cabernet Sauvignon สีลูกเชอร์รี่ ฟูลบอดี้ กลิ่นหอมเชอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ แครนเบอร์รี่ สไปซี่เปปเปอร์ แอซิดดีดัดแล้วสดชื่น จบด้วยกลิ่นกุหลาบ เป็นโรเซจากสเปนที่อร่อยตัวหนึ่งในเมืองไทย เสริมกับ Shrimp tempura คู่นี้ก็ไม่มีปัญหา แป้งเทมปุระทำให้กุ้งไม่ควาเมื่อกินกับโรเซ ขณะที่ความเย็นและแป้งช่วยให้ น้ำจิ้มคลายความเค็มกลายเป็นกลมกล่อม ปกติ น้ำจิ้มประเภทนี้รสชาติออกเค็มๆ เป็นตัวทำลายไวน์ชั้นดี

**เอนาเต โซมอนตาโน กาแบร์เน็ต โซวีญอง – แมร์โลต์ 2007 ENATE, Somontano, Cabernet Sauvignon-Merlot 2007:** ทำจาก Cabernet Sauvignon 50% และ Merlot 50% บ่มในถังโอ๊ค 6 เดือน สีแดงสดใส หอมกลิ่นแบล็คเบอร์รี่ แบล็คเคอร์แรนท์ ไวโอเล็ต เปปเปอร์ วานิลลา และเฮิร์บ แทนนินปานกลาง และนุ่มนวล กำลังสุกพร้อมดื่ม....จับคู่กับเมนคอร์ส 2 อย่างในจานเดียวกัน Wagyu and Lamb Rack with Japanese Sauce คู่นี้สำหรับวาเกอูไม่มีปัญหา เข้ากันแบบเนียน แต่กับชีโครงเกะซึ่งค่อนข้างเหนียวและกลิ่นค่อนข้างแรง ไวน์จึงโดนกลบพอสมควร

**เอนาเต โซมอนตาโน “คริอันซา” เทมปรานิลโย-กาแบร์เน็ต โซวีญอง 2005 (ENATE, Somontano “Crianza” Tempranillo-Cabernet Sauvignon, 2005):** ทำจาก Tempranillo 75% Cabernet Sauvig



non 25% บ่มถังไม้โอ๊ค 9 เดือน สีแดงคล้ายสีเปลือกเชอร์รี่ หอมผลไม้สุก เช่น แบล็คเบอร์รี่ เชอร์รี่ ควินไฟ ยาสูบ มิเนอร์อัล ชีดาร์ แทนนินนุ่มนวล แอซิดยังดีมาก ฟูลบอดี้ จับคู่กับของหวาน The real heaven คู่นี้ไวน์กับอาหารแยกกันเดินคนละทาง...เหมือนเพลงอัลบั้ม...ไม่รู้ไปโกรธใครมา ไม่พูดไม่จาทำหน้าบึ้งตึง....

สนใจไวน์ ENATE สอบถามที่ผู้นำเข้า บริษัท ฟิน ไวน์ จำกัด (Fin Fabulous is needed Co.,Ltd) โทร.0 2653 2009 ■