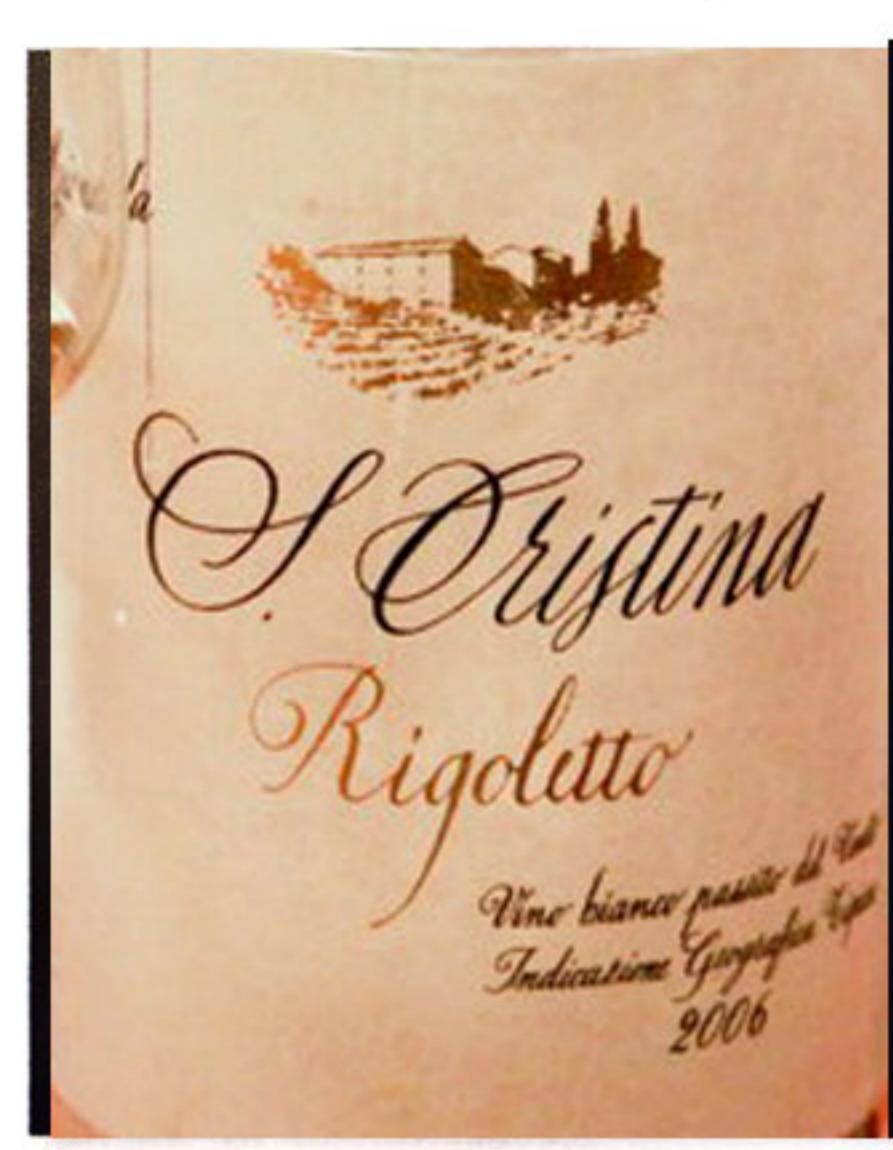


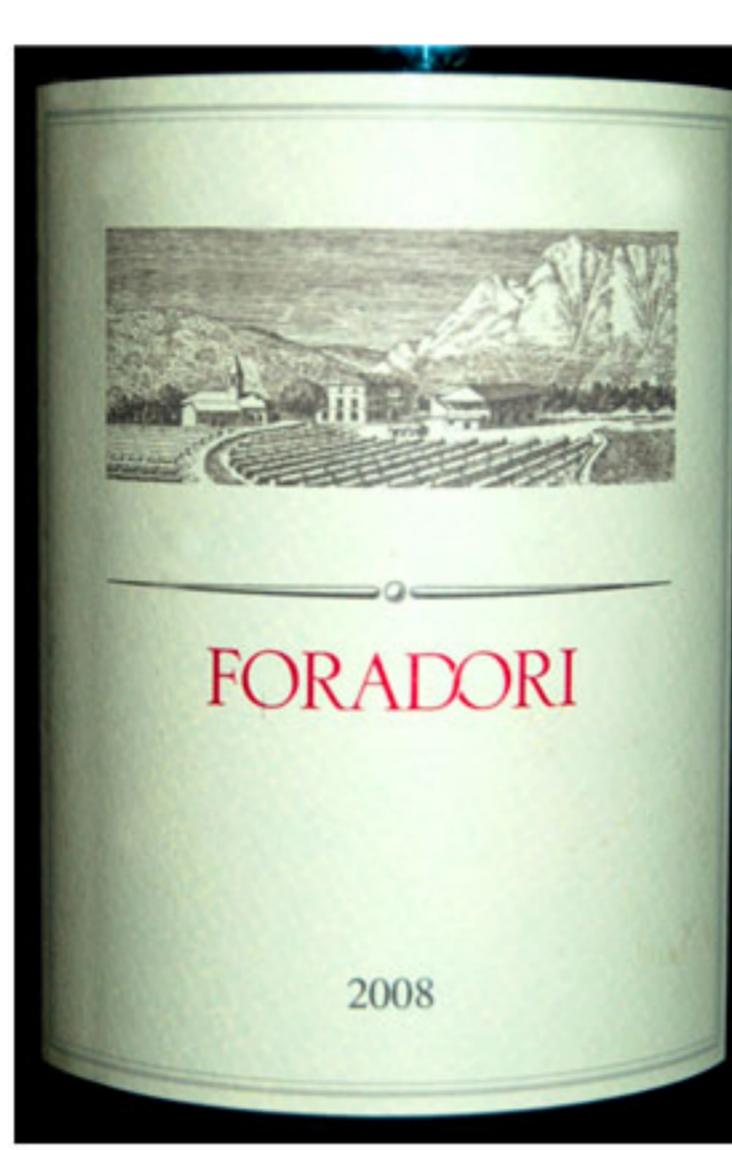
Beef carpaccio >
cannellone



Zenato, Rigoletto 2006



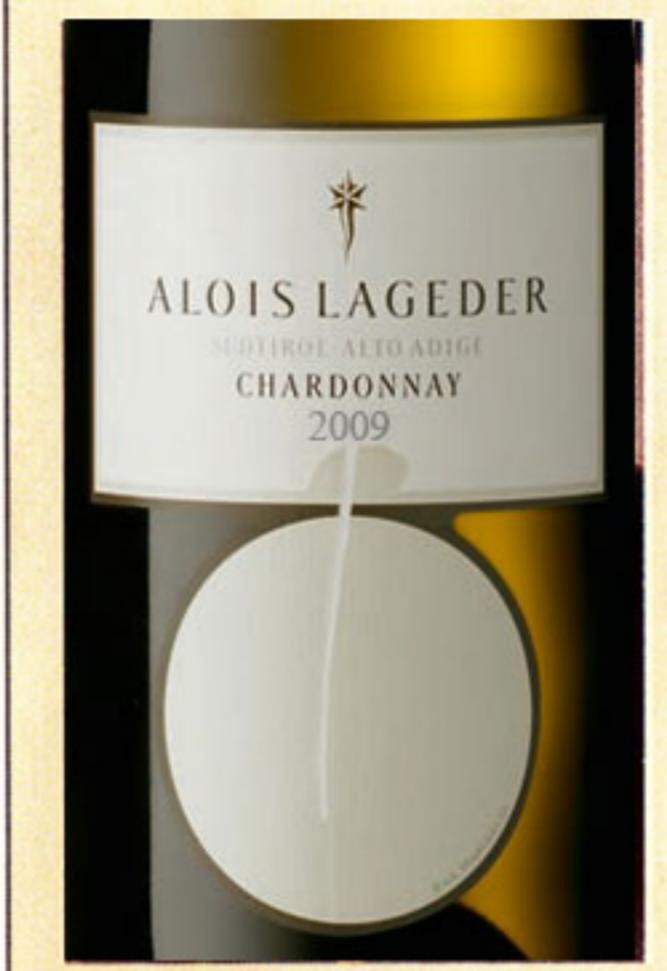
VOLPAIA 2008



FORADORI 2008



Castelletto di SUCANO 2010

Capannelle Chardonnay
2009Alois Lageder Chardonnay
2009

Vietti Roero Arneis 2011

OSTERIA Pinot Grigio
2010Spadafora NERO
D'AVOLA 2009

ชาติเดียวกันอาหารดับเบิล ลูกสีเหลืองทองเข้ม หอมกลิ่น
แอปเปิล สับปะรด พืช ดอกไม้ คานโนมาบล์ บัตเตอร์รี่
วนิลล่า และชามป์บีน แต่ที่โดดเด่นมากคือ มิเนอรัล เมมฟิส
อย่างเช่น กับริชอตโต้ลูกปลาหมึก Lemon cappers
"Vialone Nano" risotto, slow cooked calamari
& Toasted "Avola" almond

จากหนึ่งในประเทศที่ 2 อีกครั้ง แต่เปลี่ยนบรรยากาศเป็นไวน์แดง
เคลื่อนที่ วาล็อก้า ฟอร์ดาเร, เตรโลเดโก โรตาริอาโน ต์โอลี,
เทรนติโน 2008 (Elisabella Foradori, Teroldego
Rotariano DOC, Trentino, 2008) ทำจากองุ่นโรเตลโล
(Teroldego) อยู่ที่นี่เมื่อของคำว่า "ชีส์" ในเมืองไทย
คงจะพึงเจ้าเดียวที่สั่งช้าๆ บ่มไว้คิดเด็ก 12 เดือน
หอมกลิ่นดอกไม้ และผลไม้ เช่น แบล็คเบอร์รี่ แบล็คเคอร์-
แรนน์ และพุ่น เมร์บี สปีซี แทนนินั่นนุ่มนวล โรเบิร์ต
ปาร์กเกอร์ (Robert Parker) ให้ไว้ 89 คะแนน จับคู่กับ
Fettuccine "Rustichella" in spring ragout,
green beans, violet artichoke & crispy
"Guancale"

จากหนึ่งในประเทศที่ 5 คือ วาล์เดน ไวน์แดง วาล์เดน
Toscana เมื่อต้นที่ 2 แม่ครัวที่เป็นไวน์แดง วาล์เดน
เคลื่อนที่ กลาสสิก ต์โอลี, เคลบี้ 2008 (VOLPAIA,
Chianti Classico DOCG, Chianti, 2008) ทำจาก
ชานโนเวช 90 % ที่เหลือเป็นแอล์ฟาร์ชีราท์ หมักในถัง
สเตนเลส แล้วบ่ม 12 เดือน ในอีกด้วยและอีกเล็ก
ผู้ร่วงศรีส์ ลีดเดนเด็ม เช่น หอมกลิ่นผลไม้ เช่น เฮอร์ร์ เบอร์รี่
และราสเบอร์รี่ ยาสูบ ดอกไม้ สปีซี พริกไทย เกรว์ท์
แกงๆ แทนนินั่นนุ่มนวลหวาน Robert Parker ให้ไว้
90 คะแนน จับคู่กับ Oven baked mackerel fillet,
vegetarian caponata in spicy orange sauce
& Granny Smith salad

จากหนึ่งในประเทศที่ 6 คือ อาเรียนา แดลล์ตี,
กาสเตรเลตโต ดิ สกานา, อูมเบรีย 2010 (Azienda
Madonna Del Latte, Castelletto di SUCANO,
Umbria, 2010) ไวน์แดงที่ทำจากองุ่นที่เมืองคือ สกานา
(Sucano) ผสมกับเบอร์น์ต์ ฟรอ ลีกันนอย และไม่มีการ
บ่มโดยใช้ จึงเหมาะสำหรับเด็มชั่วโมงที่เป็นไวน์ใหม่ (young
wine) ลีดเดนเด็ม เช่น หอมกลิ่นผลไม้ เช่น ลีกันนอย
ตัวอย่างเช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

Culinary Journey Through Italy from 10 to 8 คืน

tdrink

ดีไซน์ เทพพิตักษ์
ttappitak@gmail.com▶ วันอีตาลีกำเนิดมายาวนานกว่า 4,000 ปี เป็นการ
สืบทอดมาจากราชวงศ์ชั้นนำที่ได้รับอิทธิพล
ปลูกอุ่นเพื่อทำไวน์จากกรีก ชาวโรมันปลูกอุ่น
ครั้งแรกที่ภาษาชีซิส จานนิชย์บายชีนส์แผลน้ำใหญ่ จำกัด
ภาคใต้ต่อต้านกลางและภาคเหนือของประเทศ ชาวกรีกยุค
โบราณเรียกเดินทางที่เป็นอิตาลีในปัจจุบันว่า "Oenotria"
แปลว่า "The Domain of Wine" เนื่องจากเป็นเดินทาง
ที่เพียบพร้อมทั้งดินฟ้าอากาศ ที่เอื้ออำนวยต่อการปลูกอุ่น
ทำไวน์คุณภาพดี

ชาวโรมันเป็นผู้สืบทอดและพัฒนากระบวนการผลิตไวน์
รวมทั้งกระเจรษผลิตไปทั่วจักรวรรดิ และเมืองท่า
มากที่สุดในการผลิตไวน์ของอิตาลี ขณะที่เพกาฟินิเชียนส์
(Phoenicians) เป็นผู้นำผู้จัดงานที่มีชื่อเสียง เช่น
Oenotria ข้างหลังเลือกอุ่น (Ionian) กระจายไปทั่วญี่ปุ่น
ปัจจุบันอิตาลีเปลี่ยนจากการผลิตไวน์ไปทั้งหมด 20 แห่งใน
ที่คุณภาพดีที่สุดคือ เบอร์รี ปีโนต์ โอร์วินด์ หรือ ปีโนต์ โนร์ต
(Piedmont / Piedmonte) และ หัสกานี หรือ หอสคานา
(Tuscany/Toscana)

ในเมืองไทยสัมภัยก่อนแพนไวน์อิตาลีทำกากายาก
ส่วนใหญ่ยังฟังหัวอยู่ปัจจุบันแพนไวน์ บีจูบันน์แม้จะมีมากขึ้น
แต่ก็ยังคงเป็นไวน์ผลิตจากกลุ่ม ด้วยสาหร่ายทะเลประการ
 เช่น ไวน์อิตาลีก่อนหัว เช่น ไวน์อิตาลีกีกาญา ยังเป็นต้น
 จริงๆ แล้วไวน์อิตาลีเป็นไวน์ที่นิ่มคีกษาและคันกานไม่เป็น
 ไวน์ไม่เลอก่าด้วยกัน อาจจะมากกว่าบางชาติตัวอย่างเช่น
 ผู้ครั้งที่เปลี่ยนไปทำงานอยู่ในเรือในอิตาลีไม่ใช่แค่เรือ
 ที่ผลอย่างไปทางน้ำเท่านั้น แต่เป็นเรือที่ต้องเดินทางไป
 ที่เมืองท่าต่างๆ ที่มีชื่อเสียง เช่น บรูโน หรือ ลิสซิสซิอา
 หรือ ลิสซิสซิอา หรือ ลิสซิสซิอา หรือ ลิสซิสซิอา หรือ ลิสซิสซิอา

เมื่อเร็วๆ นี้บริษัท Fins fabulous wines ผู้นำเข้า
น้ำดื่มคุณภาพจากทั่วโลก ร่วมกับโรงแรม St.Regis จัดงาน
The Culinary Journey Through Italy ณ ห้องอาหาร
อิตาลี JJJ โดยเชฟ Leonardo เชฟใหญ่ของโรงแรม
เชฟ Carlo หัวหน้าเชฟห้องอาหาร JoJo ประสบการณ์กว่า
มากในเชฟเดินทางท่องโลกไปไวน์และอาหารอิตาลี โดยมีผู้ดูแลไวน์
ที่ฝ่ายอาหารไปประจำที่สุดคือ อิตาลีในเรือในอิตาลีไม่ใช่แค่เรือ

อัลโล อาดิจิ 2009 (Alois Lageder Chardonnay DOC
Alto Adige, 2009) ชาติเดียวกันที่เดินทางท่องโลกไปอิตาลี
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
คุณค่าต่อต้านกลางของอิตาลี ชื่อ Merlot, Cabernet Sauvignon และ Pinot Noir
ไวน์จากเขตที่คือ ออลลิส์ ลากาเดอร์ ชาติเดียวกัน ดีโอร์ชี

อัลโล อาดิจิ 2009 (Alois Lageder Chardonnay DOC
Alto Adige, 2009) ชาติเดียวกันที่เดินทางท่องโลกไปอิตาลี
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
คุณค่าต่อต้านกลางของอิตาลี ชื่อ Merlot, Cabernet Sauvignon และ Pinot Noir
ไวน์จากเขตที่คือ ออลลิส์ ลากาเดอร์ ชาติเดียวกัน ดีโอร์ชี



▶ Chef Carlo



▶ ขับกล่อมด้วยไวน์

ไวน์ที่เริ่มต้นจากต้นไม้ เช่น ลีกันนอย โอสเตรเรีย โอลีเรีย วินิโคลา อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights

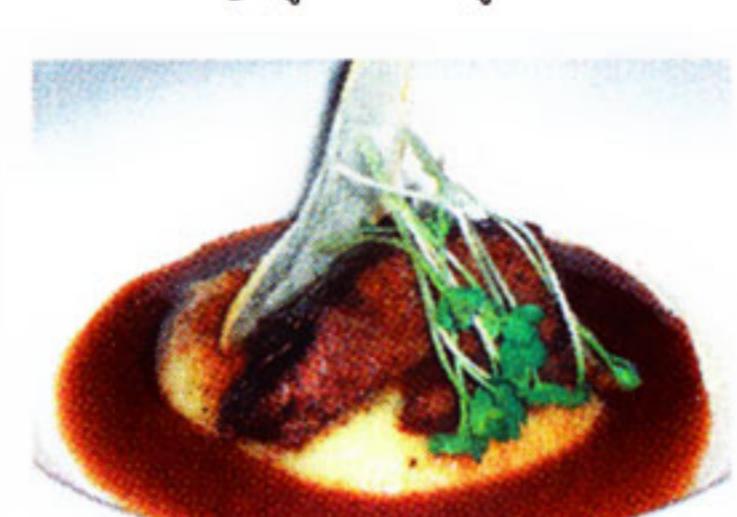
ข้อดีที่สุดคือ ไวน์ที่ใช้ต้นไม้ เช่น ลีกันนอย
ปีโนต์ กรีจิ ออกต์ โอสเตรเรีย, โอลีเรีย วินิโคลา, อาบูรุชิโซ,
ปีโนต์ กรีจิ 2010 (OSTERIA, Olearia Vinicola,
Abruzzo, Pinot Grigio 2010) ปีโนต์ กรีจิ โลกกว่าแต่ส์เต็ล
ไม่ได้รับ ดีม่างฯ ฯ สายฯ ฯ สีเหลืองอ่อนสดใส อบอุ่น
ด้วยกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด กับลักษณะ หอมมะลิ
อัล莫ันด์ สาหร่ายทะเล สปีซีชีนิดๆ จับคู่กับ Scallops
"a la Planche" in spicy beetroot dressing, beetroot
caviar & citrus oil powder while the coast offers
seafood delights



▶ Lemon cappers "Vialone Nano" risotto



▶ Scallops "a la Planche"



▶ Slow cook beef cheek

จุดเด่นของอาหารดับเบิล ลูกสีเหลืองทองเข้ม หอมกลิ่น
แอปเปิล สับปะรด พืช ดอกไม้ คานโนมาบล์ บัตเตอร์รี่
วนิลล่า และชามป์บีน แต่ที่โดดเด่นมากคือ มิเนอรัล เมมฟิส
อย่างเช่น กับริชอตโต้ลูกปลาหมึก Lemon cappers
"Vialone Nano" risotto, slow cooked calamari
& Toasted "Avola" almond

จากหนึ่งในประเทศที่ 2 อีกครั้ง แต่เปลี่ยนบรรยากาศเป็นไวน์แดง
เคลื่อนที่ วาล็อก้า ฟอร์ดาเร, เตรโลเดโก โรตาริอาโน ต์โอลี,
เทรนติโน 2008 (Elisabella Foradori, Teroldego
Rotariano DOC, Trentino, 2008) ทำจากองุ่นโรเตลโล
(Teroldego) อยู่ที่นี่เมื่อของคำว่า "ชีส์" ในเมืองไทย
คงจะพึงเจ้าเดียวที่สั่งช้าๆ บ่มไว้คิดเด็ก 12 เดือน
หอมกลิ่นดอกไม้ และผลไม้ เช่น แบล็คเบอร์รี่ แบล็คเคอร์-
แรนน์ และพุ่น เมร์บี สปีซี แทนนินั่นนุ่มนวล โรเบิร์ต
ปาร์กเกอร์ (Robert Parker) ให้ไว้ 89 คะแนน จับคู่กับ
Fettuccine "Rustichella" in spring ragout,
green beans, violet artichoke & crispy
"Guancale"