

Cuisine & Wine

■ ปิยพงษ์ กาญจนธนาภักดิ์
e-mail : kpiyapong@hotmail.com



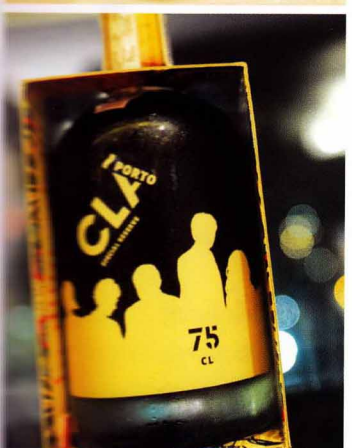
Foradori wine @ Karmakamet



ฉบับนี้คือฉบับ Wine & Cuisine จะพาไปชิมไวน์จากแคว้นเทรนติโน (Trentino) ที่อยู่ทางตอนเหนือของประเทศอิตาลีที่นำเข้ามาจำหน่ายโดย FIN Co., Ltd ที่ร้านคาร์มาคาเมท ที่สุขุมวิทซอย 24 ร้านชื่อแปลกดีอ่านจากภาษาอังกฤษ นึกว่าเป็น กะแหม่กะแหม่ที่แปลว่าการใช้แต่น้อย ออกอม อะไรประมาณนั้น แต่เมื่อสอบถามกับคุณเอ็ดจี้ ผู้เป็นหุ้นส่วนคนหนึ่งจากร้านจึงได้รู้ว่าไม่ใช่ แต่เอาชื่อนี้มาจากคำว่า Karma ที่เป็นภาษาสันสกฤตแปลว่าการกระทำหรือกิจกรรม ส่วนคำว่า Kamet เป็นชื่อของยอดเขาสูงหนึ่งในแถบภูเขาคาเมลลีย ที่เป็นเหมือนจุดปะทะของวัฒนธรรมอินโดจีนนำ ถ้าหากแปลรวมๆก็จะได้ว่าความว่า กิจกรรมการชุมนุมของชาวอินโดจีน แค่อ่านก็น่าค้นหาแล้วครับ

ดินนี้ไวน์มาจากหลายที่หลายประเทศทั้งฝรั่งเศสและนิวซีแลนด์ และมีตัวไฮไลต์เป็นไวน์ของฟอราโดริ (Foradori) จากแคว้นเทรนติโน ประเทศอิตาลี ที่มีมิสเตอร์ เอมีลิโอ ฟอราโดริ ซีร็อค (Emilio Foradori Zierock) ผู้เป็นทายาทเจ้าของไร่องุ่นและเป็นไวน์เมกเกอร์ ที่เป็นชายหนุ่มหล่อจนสาวกรีดกับ คุณเบญจวรรณ วิสุทธิสัตย์ ผู้บริหารบริษัท FIN ที่เป็นตัวแทนจำหน่ายไวน์ฟอราโดริ ในเมืองไทย เป็นผู้นำเอาไวน์มาให้ชิมคู่กับอาหารในดินเนอร์มื้อนี้

ฟอราโดริ เป็นผู้ผลิตไวน์เจ้าเล็กๆ แบบบูติคไวน์ มีพื้นที่ไร่องุ่นอยู่เพียง 150 ไร่เท่านั้น ผลิตไวน์แค่ 6 ฉลาก ปริมาณการผลิตก็ประมาณ 160,000 ขวดต่อปี โดย 80 เปอร์เซ็นต์เป็นไวน์แดง ที่น่าสนใจคือองุ่นที่ใช้ทำไวน์เป็นองุ่นพันธุ์พื้นเมืองของเทรนติโน ที่ไม่ค่อยได้เห็นทั่วไป



ดินเนอร์มีอันจัดเตรียมไว้อย่างดีทั้งหมด 7 คอร์ส กับไวน์ 7 ตัวโดยอาหารเป็นแบบ French Bistro เริ่มจาก **Cremant du Jura, Chateau de Chavanes Brut NV** ตัวนี้เป็นสปาร์คกลิ้งไวน์จากแคว้นฌือร่า (Jura) ของฝรั่งเศสที่ไม่ค่อยได้เห็นในเมืองไทย (Cremant : เครมองต์ คือสปาร์คกลิ้งไวน์ของฝรั่งเศสที่ผลิตนอกเขตแชมเปญ) สีทองแชมเปญ ฟองพรายสวยละเอียด พรึ่วอยู่นาน มีชีวิตชีวา หอมกลิ่นยีสต์ กลิ่นขนมปังปิ้ง แอปเปิลแดง แอซิดดีสดชื่น รสผลไม้สดในปากอร่อย มีเดียมบอดี้ เป็นสปาร์คกลิ้งไวน์ที่มีคาแร็คเตอร์คล้ายแชมเปญมาก เพราะใช้กรรมวิธีการผลิตแบบเดียวกับแชมเปญ อาหารจานแรกเป็น Basil infused tuna on crisp wonton skin, mustard-lime vinaigrette หนูนาดิบหมักในมัสตาร์ดและไวน์เกรย์ที่มีรสเปรี้ยว เป็นจานเรียกน้ำย่อยได้ดีเหมาะกับ Cremant du Jura ตัวนี้ Pairing rating 5/5

ไวน์ตัวที่สองเป็น **Elisabetta Foradori, Fontanasanta Mansoni Bianco, IGT Trentino 2011** ตัวที่สองเป็นไวน์ขาวของฟอราโดริ เป็นไวน์ที่ใช้ชื่อคุณแม่ของมิสเตอร์ เอมิลิโอคือ Elisabetta Foradori มาตั้งเป็นชื่อไวน์ ตัวนี้สีเหลืองเข้ม ส่งกลิ่นหอมมันๆของถั่วอลันท์ อัลมอนต์ หอมลับปะรด เก๊กฮวยต่างๆ กลมละมุนดี แต่แอซิดต่ำไปนิด ซึ่ง มร. เอมิลิโอ บอกว่าปี 2011 เป็นปีที่มีอากาศร้อนเลยทำองุ่นสุกจัดทำให้ไวน์มีแอซิดต่ำ อาหารจานนี้เป็น Crab Pouches เป็นกรรเชียงปูกับซอสครีมขาวห่อด้วยเกี๊ยวกรอบที่บางมากๆ อร่อยหวานเนื้อปู ซอสมันเข้มข้นเข้ากัน จานนี้แนะนำว่าต้องลอง การจับคู่กับไวน์ได้ดีมาก Pairing rating 5/5

ไวน์ตัวที่สามเป็นไวน์ชื่อ “คิดลิง” เป็นไวน์ขาวที่เป็น “Private label” ของร้าน ที่ทำร้านออกแบบฉลากเองจริงๆ แล้วไวน์เป็น **Solomon & Andrew, Sauvignon Blanc 2011, Marlborough, New Zealand** ไวน์สีเหลืองอ่อนอมเขียวเล็กน้อย กลิ่นพาสชันฟรุตสุกหอม ถึงจะเป็นปี 2011 แต่ไวน์ก็ยังคงความสดไว้ดีมาก แอซิดดีแต่ไม่ถึงกับไม่จัดจ้านมาก เป็นเพราะอายุ 2 ปีกว่าแล้ว จึงทำให้ไวน์นุ่ม กลมละมุนขึ้น เรียบร้อยขึ้น เลิฟกับ Pan seared scallops, wasabi cauli flower puree, papardelle in bisque sauce, orange caramel หอยเชลล์ตัวโตทอดไฟแรงๆ สุกนอก ดิบใน เนื้อหวานกรอบ ได้ซอสวาซาบิที่เลิฟมาด้วยอร่อยมาก จานนี้ไวน์กับอาหารลงตัว Pairing rating 5/5

ตัวที่สี่เป็น **Bott Geyl, Les Elements, Pinot Gris 2009** เป็นขาวไวน์จากอัลซาส ฝรั่งเศส ทำจากองุ่นพิโน กริ ที่มีสีเหลืองค่อนข้างเข้มตามอายุ หอมกลิ่นกล้วยไซสุก หอมเย็นด้วยสมุนไพรหอม แร่ธาตุ หวานเล็กน้อย

แบบ Off-dry ความหวานกับแอซิดสมดุลกันดีมาก เป็นไวน์กึ่งหวานแบบมีเดียมบอดี้ ขวดนี้มี Foie Gras Truffle Miso Soup มาคู่ เป็นซุปรุ่นดับห่านที่เข้มข้นมาก หอมดับห่านเคล้ากลิ่นทรัฟเฟิลลงตัวมาก ได้มาจับคู่กับไวน์ที่มีความหวานจึงไปกันได้ดีมาก Pairing rating 5/5

ไวน์ตัวที่ทำเป็น **Elisabetta Foradori, Teroldego 2010, DOC Trentino** ใช้องุ่นพื้นเมืองพันธุ์ Teroldego ที่ให้สีเข้มมาก กลิ่นผลไม้ประเภทเบอร์รี่สุกหอมชัดเจน มีกลิ่นควันจากถังไม้โอ๊ค หอมกลิ่นสมุนไพรบางๆ ไวน์มีสไตล์คลาสสิกโลกเก่าคล้ายไวน์จากองุ่นพันธุ์รีราซจากแคว้นโรน มิสเตอร์เอมิลิโอเจ้าของไวน์บอกว่างุ่นพันธุ์นี้เป็นบรรพบุรุษรุ่นปู่ขององุ่นพันธุ์รีราซ แทนเน้นเข้มปานกลาง หวานฟรุตในปากเล็กน้อย ตัวนี้จับคู่มากับ Pan seared Baramundi white bean stew, tiger prawns, Karmakamet ratatouille, tapenade, chili oil, crisp bacon เป็นปลาแกะพงขาวกับกุ้งลายเสืออย่างในกระทะเลิฟกับราตาตูย ปลาและกุ้งสด เนื้อแน่นหวาน คู่กับไวน์แดงน้ำหนักปานกลางได้ดีพอสมควร แต่ซอสยังไม่เข้มข้นพอที่ “คลิก” กับไวน์แดงตัวนี้ Pairing rating 4/5

ตัวที่หก Elisabetta Foradori, Granato 2009 สีเข้มมาก ออกทึบดำ หอมแบล็คฟรุตสุกเต็มที่ มีกลิ่นพริกไทยจางๆ หวานผลไม้ในปาก แทนเน้นปานกลางจึงทำให้แอซิดเด่นเล็กน้อย ไวน์เลิฟคู่มากับ Lamb rack, red wine reduction, gratin dufinoise ซีโรงเกะอย่าง สุกพอดีแบบมีเดียม แรร์ เนื้อนุ่ม ซอสเข้มข้นที่สำคัญมันดูพื้่นัวส์ทำได้อร่อยมาก จานนี้คู่กับไวน์ได้เยี่ยมมาก Pairing rating 5/5

ตัวที่เจ็ดเป็น CLA Porto Special Reserve, Quinta Nova, Douro, Portugal ดบท้ายด้วยพอร์ทไวน์จากตูโร ประเทศโปรตุเกส ที่มีสีแดงเข้ม หอมลูกเกด ผลไม้แห้งแยมผลไม้ สมุนไพรหอมเช่น กานพลู อบเชย หอมเย็นชื่นใจ มากับของหวาน Black clove banana กล้วยหอมทอดกับไอศกรีมที่หวาน หอมอร่อย แต่ความที่หวานมากทำให้พอร์ทไวน์ถูกข่มไป ถ้าได้ซอสผลไม้เช่น ราสเบอร์รี่ซอสเลิฟมาด้วยก็จะดีมาก Pairing rating 4/5

อาหารทำได้ดีมากทั้งรสชาติ หน้าตาและ Presentation ไวน์อยู่ในเกณฑ์ดี โดยเฉพาะไวน์ Foradori จากเทรนตีโน่ ที่นานๆ จะมีโอกาสได้ชิมแบบนี้ การจับคู่กับอาหารโดยรวมดีมาก แต่เนื่องจากอาหารมี 7 คอร์สและแต่ละจานใหญ่ๆ เต็มจาน จนทำให้คอร์สหลังๆ ทานแทบไม่ไหว แต่โดยรวมแล้วเยี่ยมครับ