

# 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 เป็นชื่อของยอดเขาสูงหนึ่งในแถบภูเขาหิมาลัย ที่เป็นเหมือนจุดปะทะของวัฒนธรรมอินโดจีนนำ ถ้าหากแปลรวมๆ ก็จะได้ความว่า กิจกรรมการชุมนุมของชาวอินโดจีน แค่อ่านก็น่าค้นหาแล้วครับ

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

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

