



Cuisine & Wine

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



Wittmann Estate Biodynamic Wine

เป็นเวลากว่า 3 ศตวรรษที่ตระกูลวิทแมน
ได้เริ่มผลิตไวน์มาตั้งแต่ปี 1663 โดยมีไร่องุ่นเป็น
ฐานผลิตอยู่ที่เมือง เวสโทเฟิน (Westhofen)
ทางตอนใต้ของ ไรน์เฮสเซน (Rheihessen)

ในปี 1980 วิทแมน เอสเตท ได้มีความคิดที่จะทำไวน์แบบ
ออร์แกนิก เพื่อให้ได้ไวน์ที่มาจากธรรมชาติจริงๆ หลังจากที่ได้อริเริ่ม
และค่อยปรับเปลี่ยนค่อยเป็นค่อยไปเป็นเวลา 10 ปี จนปี 1990 วิทแมน
เอสเตท ก็ได้รับการรับรองจาก Natureland Association For Organic
Agriculture ซึ่งเป็นองค์กรที่รับรองการทำเกษตรแบบออร์แกนิกของ
เยอรมนีให้เป็นออร์แกนิกไวน์เต็มตัว โดยเป็นเจ้าของไร่ที่ได้รับการรับรอง
ในประเทศเยอรมนี

ปี 2004 วิทแมน เอสเตท ได้ยกระดับการผลิตไวน์ขึ้นเป็นระดับ
ไบโอดินามิก (Biodynamic Viticulture) ซึ่งเป็นวิธีที่เข้มข้นและเข้มงวด
มากกว่าออร์แกนิกไวน์มาก ที่สำคัญคือการใช้สารเคมีเลยจะเป็นการ
ถนอมหน้าดินให้ได้อยู่ตลอดไป ถึงแม้ว่าการทำไวน์แบบไบโอดินามิกนี้จะ
สิ้นเปลืองแรงงาน เสียเวลาและต้นทุนจะสูงมากกว่าวิธีปกติธรรมดาทั่วไป
ก็ตาม แต่วิทแมน เอสเตท ก็ยอมที่จะเสียส่วนนี้ไปเพื่อให้ได้องุ่นที่ดีที่สุด
มาผลิตเป็นไวน์คุณภาพดี เหมือนกับคำกล่าวที่ว่า "Wine is born in the
vineyard" ซึ่งหมายความว่า ไวน์ที่ดีที่สุดจะเกิดจากไร่องุ่นที่ดีที่สุดเท่านั้น

ไวน์ของวิทแมน เอสเตท นำเข้ามาจำหน่ายในเมืองไทยโดย
บริษัท ฟิน (fin: fabulous is needed) โดยล่าสุดได้จัด Exclusive
Wine Dinner ขึ้นที่ห้องเอลเมนท์ (Elements) โรงแรมโอกูระ เพรสติจ
ทีถนนวิทย์ ภายใต้ชื่องานว่า "The Elements of Pure Pleasure"
โดยมี มิสเตอร์และมาดามวิทแมน เจ้าของไวน์มาร่วมงานด้วยพร้อม
กับชนไวน์ตัวเด่นๆหลายตัวมาจับคู่กับอาหารที่บรรจงปรุงขึ้นเป็น
พิเศษโดยเชฟ ซีริล (Chef Cyril Cocconi) เชฟ เดอ คูซีน ของห้อง
เอลเมนท์

เริ่มจาก Aperitif ที่เป็น สปราร์คิงไวน์ Wittmann Riesling
Sekt Brut 2008 เป็นวินเทจสปาคกิงไวน์ที่ไม่ค่อยได้เห็นกันบ่อยนัก
ที่สปาคกิงไวน์จะมีวินเทจ ตัวนี้มีสปาร์คกิงไวน์ บอกว่า ไม่ได้มี
การผลิตทุกปี แต่จะผลิตเฉพาะปีที่องุ่นมีคุณภาพดีเท่านั้น เป็น
สปาร์คกิงไวน์ ที่มีความสดมาก แอซิดค่อนข้างเด่น หอมกลิ่นยีสต์
กลิ่นขนมปังปิ้ง คล้ายๆแชมเปญ กลิ่นยีสต์นี้แหละเป็นเสน่ห์ที่ทำให้
แชมเปญแตกต่างจากสปาร์คกิงไวน์ทั่วไป และมิสเตอร์วิทแมน
เปิดเผยอีกว่า สปราร์คกิงไวน์ตัวนี้ ใช้กรรมวิธีการผลิตแบบเดียวกับ
แชมเปญ หรือ Method Champenoise จึงทำให้สปาร์คกิงไวน์ตัวนี้
มีคาเรเตอร์ที่คล้ายแชมเปญมากๆ

อาหารจานแรกเป็น Citrus Cured Salmon Served Like
a Sashimi/Radish in Pomegranate Vinaigrette/Rosemary
Yeast ปลาแซลมอนหมักด้วยน้ำส้ม น้ำมะนาว เสริฟมากับวาซาบิ
ซอส ที่มีรสชา จืดชื่นจุมูก และมีขนมปังโรสแมรี่มาให้ทานด้วย
เข้ากันได้ดีมาก จานนี้ได้เสริฟคู่กับไวน์ Wittmann Gutsriesling
QBA Trocken 2011 เป็นริสลิ้งที่ Dry หอมกลิ่นแอปพลคอต เมลอน
แอซิด กำลังดี ไม่สูงมาก รสชาติเนียนละมุน ไวน์ลิ้งลิ้งของเยอรมัน



จะให้กลิ่นและบุคลิกที่เนียนกว่าริสลิงจากที่อื่นอย่างเห็นได้ชัด ไวน์ตัวนี้ผลิตได้ประมาณปีละ 70.000 ขวด และวินเทจ 2011 นี้ ได้จำหน่ายออกไปหมดแล้ว ตั้งแต่ไวน์ Release ออกมาแรกๆ มิสเตอร์วิทแมนเองมีเก็บไว้ใน Private Cellar ของเขาแค่เพียง 6 ขวดสุดท้ายเท่านั้น ไวน์กับอาหารคู่นี้ไปกันได้ดีมากระดับ 5/5

Light Flan with Clams/Girolle in Oil/Bouillabaisse
Air ชูปชิ้นสไลด์ Bouillabaisse ที่มีหอยลายและเห็ดจิวอล(Girolle) ใส่มาให้ได้เคี้ยวด้วย ชูปร่อยรสชาติเข้มข้น ไวน์เป็น Wittmann Gruner Silvaner Trocken 2010 ไวน์ขาวจากองุ่นซิลวาเนอร์ที่มีความสดมากๆ ให้กลิ่นหอมแฉับเป็ลเขียว มีกลิ่นหอมของสมุนไพรบางๆ ต้มแล้วสดชื่น จบสวย คู่นี้ให้ 4/5

Sole in Steam 48 Degrees/Spiced Foie Gras Cube/Textures of Tomamto ปลาโซลนิ่งแบบช้าๆด้วยความร้อนที่ 48 องศา เป็นการปรุงแบบ Slow cooked เสิร์ฟคู่มากับตับห่านบดและซอสที่ออกหวานอมเปรี้ยวที่เข้ากันได้ดีมากๆ Wittmann Gutswien Scheurebe QBA Trockem 2011 สีสวยใสเป็นประกาย หอมกลิ่น แพลซันฟรุต นุ่มเนียน เบา คาร์บเดอรัคคล้ายกับโซวีนญอง บลอง ติดหวานเล็กน้อย ทำให้ทานคู่กับปลาและตับห่านได้เป็นอย่างดี เป็นครั้งแรกที่ดื่มไวน์ขาวแล้วเข้ากันได้ดีกับตับห่านบด คู่นี้ไปกันได้ดี 5/5

Injected Pork Belly in Vacuum, Teriyaki/Scallops Candied Endive งานนี้เป็นหมูกับหอยเชลล์เสิร์ฟมาด้วยกัน ซอสเป็นเทอริยากิซอส ที่ออกหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เข้ากันได้ดี งานนี้มีไวน์ที่จับคู่เป็น WittmannWesthofener Riesling Trocken 2010 เป็นริสลิงที่มาจากไร่ Westhofen ที่เป็นไร่ที่ดีที่สุดของวิทแมน เอสเตท สีออกเหลืองจางๆ อมเขียว หอมกลิ่นลูกแพร์ แอปเปิ้ลเขียว บอดีเบาๆ เนียนๆ นุ่มนวล ไวน์ตัวนี้ Wine Spectator ให้คะแนนไว้ถึง 92/100 เห็นด้วยๆ คู่นี้ให้ 4/5

French Pigeon/Canelloni of Chestnut, Celery and Truffle/Sauted Grape อกนกพิราบจากฝรั่งเศสชิ้นโตๆทอดหนังกรอบเนื้อนุ่ม ซอสทำจากน้ำสต็อกของนกพิราบ รสชาติเข้มข้น ออกหวานเล็กน้อยร่อยมาก ไวน์ที่เสิร์ฟกับจานนี้เป็นไวน์แดงตัวเดียวในคืนนี้ Wittmann Spaburgunder Rotwein Trocken 2010 เป็นองุ่นพิโน นัวร์ ของเยอรมัน สีแดงทับทิมเข้ม กลิ่นเชอร์รี่สุกหอมพุ่งมาเต็มโพรงจมูก กลิ่น Intense มากๆ แทนนินนุ่มเนียน โครงสร้างดีมาก สมดุลย์เยี่ยม เป็นอีกครั้งหนึ่งในไม่กี่ครั้งที่ดื่ม พิโน นัวร์ นอกเบอร์กันดีแล้วประทับใจ คู่นี้ให้ 5/5

Iced Goats Cheese/CO2 of Organic Honeycomb/Berry Elixir เป็นชีสนมแพะ ที่เห็นตอนแรกนึกว่าเป็นไอศกรีม รสชาติหอมมัน ทานคู่กับซอสเบอร์รี่ที่ออกหวานซ่อนเปรี้ยว เข้ากันได้ดีมาก ได้ไวน์ Wittmann Westhofener Morstein Riesling Auslese 2007 มาจับคู่เป็นไวน์หวานที่มีสีทองเข้ม เป็นประกายล่อแสงไฟสวยงาม กลิ่น Botrytis ต้มมาก หอมผลไม้แห้ง น้ำผึ้ง คาราเมล หอมหวาน ความหวานกับแอซิดสมดุลกันได้อย่างเหมาะสมเจาะพอดี ลงตัว จบสวย ยาวนาน ตัวนี้ Wine Spectator ได้ให้คะแนนไว้ 94/100 ต้มกับจานนี้ได้ดีระดับ 5/5

สุดท้ายเป็นจานหวาน **Praline Taste "Imaginary Landscapes"/Harzelnut and Cherry/Pacotised Ice Cream** เป็นปารีเนไอศกรีมกับช็อคโกแลตมูส เสิร์ฟมากับเชอร์รี่ซอส ส่วนไวน์เป็น Riesling Auslese ตัวเดิม ของหวานจานนี้มีความหวานมากไปหน่อย จึงชมไวน์ให้หมองไปนิดนึง ถ้าให้เชอร์รี่ซอสที่มีรสเปรี้ยวมาเยอะกว่านี้หน่อย ก็จะไปกับไวน์ได้ดีกว่านี้ คู่นี้ 4/5

ไวน์ของวิทแมน เอสเตท ทุกตัวที่ดื่มวันนี้ คุณภาพคับแก้วทุกตัว ทั้งสปาร์คกลิ้ง ไวน์ขาว ไวน์แดง และไวน์หวาน ที่มีรสชาติ บุคลิกที่นุ่มเนียนเป็นธรรมชาติมาก ทำให้เชื่อได้ว่าการทำไวน์แบบไบโอออร์แกนิกนั้นให้ผลดีจริงๆ สรุปแล้ว "The Elements of Pure Pleasure" Exclusive Dinner มื้อนี้ ทั้งไวน์และอาหารถูกจับคู่กันได้ดีมากจริงๆ ■