

กรานมอนเต้ ดินเนอร์ ที่แปซิฟิก คลับ

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทยอาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทยและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจนได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งในอาหารคลาสสิกระดับโลก

ขณะที่ไวน์ ก่อกำเนิดมาหลายพันปีและเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติของชาติที่มีวัฒนธรรมไวน์ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาติตะวันตก การจะทำให้สองวัฒนธรรมที่แตกต่างมาผสมผสานกันอย่างลงตัวไม่ใช่เรื่องง่ายแต่ก็ไม่ใช่ว่าเรื่องยากหรือเกินความสามารถ

วันที่ 11 กรกฎาคมนี้ กรานมอนเต้ (Granmonte) ร่วมกับ เดอะ แปซิฟิก ซิตี้คลับ (The Pacific City Club) คลับทรูบนถนนสุขุมวิทร่วมกันส่งเสริมไวน์ไทยและอาหารไทยด้วยการจัด กรานมอนเต้ ไวน์ ดินเนอร์ (GranMonte Wine Dinner) งานนี้นอกจากจะได้ลิ้มลองรสชาติที่ลงตัวของไวน์ไทยกับอาหารไทยแล้วยังจะได้พิชิตรสชาติของไวน์ กรานมอนเต้ ซึ่งเป็นผู้ผลิตไวน์แบบครอบครัววินเทจแรกสุดจนถึงวินเทจล่าสุดด้วย

แปซิฟิก ซิตี้คลับ ปกติจะให้บริการเฉพาะสมาชิกแต่ครั้งนี้เปิดให้ท่านที่ไม่ได้เป็นสมาชิกสามารถไปร่วมจับคู่แต่งงานไวน์ไทยกับอาหารไทยได้เป็นการพิเศษเพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนไวน์ไทยซึ่งนับวันต้องพึ่งตัวเองมากขึ้นหน่วยงานภาครัฐไม่ต้องพูดถึงบ่อยครั้งที่ผมเคยชิมไวน์จากหลายชาติที่หิวมาให้อิมโดยกงสุลพาณิชย์ ตอนแรกคิดว่าเป็นเชลล์แมนพอรู้ว่าป็นกงสุลถึงกับอึ้งบ้านเราไม่ต้องถึงขนาดนั้น แค่ให้ฯพลฯ เลิกนั่งรอช้อพาก็พอ

กรานมอนเต้ "ฟลอริ" อันวู้ด เซอเนง-บลอง 2006 (GranMonte "Fiori" Unwooded Chenin Blanc 2006) : ใช้เซอเนง บลอง ส่วนรุ่นฟลอรินี้เป็นโฉมใหม่ด้วยคือเป็นไวน์ขาวที่ไม่บ่มโอ๊ก (Unwooded) ผลิตประมาณ 3,000 ขวด และข่าวว่ากำลังจะหมดแล้ว ฟูลบอดี้ โคร่ง



■ ฟลอริกับพริมาเวรา ส่วนผสมที่ต่างกัน



■ กรานมอนเต้รุ่นต่างๆ



■ ว่าที่ไวน์เกอร์หญิงคนแรกของเมืองไทยรับรางวัลครั้งล่าสุด

สร้างดี แอลิตตี หอมผลไม้สุกๆ และดอกไม้ คิมแล้วสดชื่น เหมาะกับสลัด หรือเรียกน้ำย่อย Fiori เป็นภาษาอิตาเลียนแปลว่าดอกไม้ ตั้งชื่อโดยวิสุตา โลหิตินาวี หรือนิกกี้ ลูกสาวเจ้าของที่กำลังเรียนการทำไวน์ (Oenology) ที่ University of Adelaide ออสเตรเลีย และว่าไวน์เมกเกอร์หญิงคนแรกของเมืองไทยล่าสุดเพิ่งได้รับรางวัล The Fosters Wine Estates Prize เมื่อเดือนที่แล้ว

กรานมอนเต้ "เซเลเบรชั่น" เซอเนง-บลอง 2002 (GranMonte "Celebration" Chenin Blanc 2002) : เป็นรุ่นฉลอง 60 ปีของเจ้าของคือคุณวิสุตา โลหิตินาวี และหนังสือ Wine Report 2007 ของ ทอม สตีเวนสัน (Tom Stevenson) ให้ตัวนี้ได้อันดับ 5 (จากทั้งหมด 10 อันดับ) ในประเภท Best Bargains ของไวน์เอเชียเป็นไวน์ไทยยี่ห้อเดียวที่ติดอันดับ

กรานมอนเต้ "พริมาเวรา" อันวู้ด เซอเนง-บลอง โคลอมบาร์ด 2006 (GranMonte "Primavera" Unwooded Chenin Blanc Colombard 2006) : ไวน์ขาวที่ใช้เซอเนง-บลอง กับโคลอมบาร์ด ไม่บ่มโอ๊ก กลิ่นและแอลิตตี้น คิมแล้วสดชื่น มีกลิ่นผลไม้เมืองร้อนสุกๆ โดยเฉพาะฝรั่งสุก เสาวรส ผสานกับกลิ่นดอกไม้ Primavera เป็นภาษาอิตาเลียนแปลว่าฤดูใบไม้

ผล ออกแบบฉลากโดยวิสุตา โลหิตินาวี เช่นเดียวกัน

กรานมอนเต้ "พริมาเวรา" ลิมิเตด อีดิชั่น เซอเนง บลอง 2003 (GranMonte "Primavera" Limited Edition Chenin Blanc 2003) : นี่เป็นเซอเนง บลอง ที่ดื่มมากรุ่นหนึ่งของเมืองไทย บอดี้แน่น โครงสร้างดีมาก สีเหลืองทองค่อนข้างเข้มกลิ่นหอมดอกไม้สีขาวเลมอน รังผึ้ง เสาวรส หนังสือ Wine Report 2007 ของ ทอม สตีเวนสัน (Tom Stevenson) ให้เป็น 1 ใน 10 Greatest quality wines ของ

เอเชีย

กรานมอนเต้ "พรีเมียร์" สเปนเชิล รีเสิร์ฟ ชิราซ 2001 (Granmonte "Premiere" Special Reserve Shiraz 2001) : พรีเมียร์เป็นไวน์รุ่นแรกของกรานมอนเต้ โครงสร้างยังดี สีแดงขอบบราวน์นิดๆ กลิ่นหอมผลไม้แดง ประทับมาเบอร์รี่ เชอร์รี่สุกๆ ยาสูบ ควันไฟ แทนนินปานกลาง ตอนจบบลมีผลไม้สุกหวานๆ ไวน์รุ่นนี้กำลังจะหายไปจากตลาดเมืองไทย เพราะมีบางคนที่ซื้อไปเก็บไว้ เจ้าของต้องเปิดเซลล์บางส่วนตัวนี้ออกมาสำหรับงานนี้โดยเฉพาะอย่างน้อยเพื่อให้คอไวน์ได้พิชิตพัฒนาการของวินเทจ 2001

กรานมอนเต้ "พริมาเวรา" เอสเตท รีเสิร์ฟ ชิราซ 2003 (GranMonte Primavera Estate Reserve Syrah 2003) ตัวนี้กำลังพร้อมดื่มพอดี และวินเทจดีด้วย สีแดงค่อนข้างเข้ม ดูซึ่งซึ่ง โครงสร้างเยี่ยม ฟรุตตี้ดีมีพลังและเบอร์รี่สุก สไปซี่ และมีซ็อกโกแลต และกาแฟกรุณา

กรานมอนเต้ "ฟลอริ" อันฟิลเตอร์ ชิราซ 2005 (GranMonte "Fiori" Unfiltered Syrah 2005) : เป็นชิราซรุ่นที่ไม่กรอง ทำให้ได้รสชาติของน้ำเนื้อเม็ดแยกไปจากกรุ่นอื่นๆ โครงสร้างและบอดี้ดี มีทั้งเครื่องเทศ สมุนไพรสดๆ สไปซี่นิดๆ แอลิตตี้น คิมแล้วสดชื่น ผลิตประมาณ 6,000 ขวด

"...Il n'y a pas de mieux mariage entre le plat thailandais et le vin de son pays natale..." ...ไม่มีเครื่องดื่มใดที่จะเข้ากับอาหารไทยได้ดีไปกว่าไวน์ไทย... ที่สมาคมซอมเมอลิเยร์ฝรั่งเศสระบุไว้ในหนังสือ Revue annuelle de Sommelier francais ถึงเวลาพิชิตกันอีกครั้ง โดยเฉพาะคนไทย

กรานมอนเต้ ไวน์ ดินเนอร์ จัดที่ห้องแปซิฟิก กริลล์ รูม ชั้น 29 แปซิฟิก ซิตี้คลับ (ใกล้สถานีรถไฟฟ้ามหานคร) เวลา 1 ทุ่มวันที่ 11 กรกฎาคม ศกนี้ สอบถามที่โทร02-653-2456 @

RENDEZVOUS

The New Rendezvous Bar

The Best Bar in Bangkok. Probably!

Music with a difference.

Opening 07.07.07 at **The Landmark Bangkok**

พบกับ "รองเคอร์วูล์ บาร์" โฉมใหม่ ที่ชั้นล็อบบี้ โรงแรมแลนด์มาร์ค กรุงเทพฯ

Just Getting Better
THE LANDMARK BANGKOK

July special @ 177 Bahi++
All House Wine, Cocktails and Desserts

138 ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ 10110 โทร. 0-2254-0404 โทรสาร 0-2253-4259
อีเมล: email@landmarkbangkok.com เว็บไซต์: www.landmarkbangkok.com