

ฉลองการประกาศพันธมิตรทางธุรกิจ กราน-มอนเต้ และ เซ็นทรัล ไวน์ เซลล่า

... ในยุโรปแถบประเทศที่เป็นแหล่งผลิตไวน์นั้น หลังจากที่ชาวไร่องุ่นตัดแต่งกิ่งองุ่นเสร็จสิ้นลง เมื่อต้นองุ่นได้น้ำและแร่ธาตุจากดินก็จะเริ่มแตกดอกออกช่อขึ้นใหม่ ช่วงที่องุ่นแต่ละต้นกำลังติดช่อองุ่นเป็นตุ่มๆ พร้อมทั้งจะเจริญเติบโตเป็นองุ่นพวงใหญ่เพื่อบอนไวน์ที่เลิศรส นั้น ถือเป็นช่วงที่ไร่องุ่นสวยงามที่สุด ที่ชาวไร่เรียกว่า Bud Burst ... บรรดาชาวไร่ถือว่าเป็นชีวิตใหม่ที่ได้เริ่มต้นอีกครั้ง



เช่นเดียวกับ 6 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา ก็ถือเป็น Bud Burst เสมือนการเริ่มต้นของ 2 ธุรกิจที่จับมือพร้อมจะก้าวไปสู่จุดหมายแห่งความสำเร็จ คือ กราน-มอนเต้ ผู้ผลิตไวน์ไทยคุณภาพเซ็นทรัล ไวน์ เซลล่า ศูนย์รวมเครื่องดื่มไวน์หลากหลายจากทั่วโลก เพื่อเป็นตัวแทนจำหน่ายและการตลาดของไวน์กราน-มอนเต้

งานฉลองประกาศตัวเป็นพันธมิตรของทั้ง 2 ค่ายจัดขึ้นที่ชั้น 28 แปซิฟิก คลับ ก่อนงานพิธีฉลองชัยอย่างเป็นทางการจะเริ่มขึ้น คุณวิสุทธิ์ โลหิตนาวี ผู้สวมหมวก 2 ใบคือในฐานะเจ้าของกราน-มอนเต้ และประธานสมาคมผู้ผลิตไวน์ไทย ได้มีการเปิดตัวไวน์ไทยทุกค่ายเพื่อแนะนำไวน์วินเทจใหม่ล่าสุดให้แขกรับเชิญได้ชิมรสชาติกันอย่างเพลิดเพลินอารมณ์ ไม่ว่าจะ เป็น PB Valley, Village Farm Winery, สยามไวน์เนอร์รี่, กราน-มอนเต้, แม่จันทร์ วิลลีย์ และซิลเวอร์ เลค รวมไปถึงการเชิญไวน์จากเอเชียทั้ง จีน ญี่ปุ่น อินเดีย เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในเรื่องไวน์ในภูมิภาคเดียวกัน

นอกจากนี้ยังได้เชิญ มร. เดนิส กัสติน นักเขียนและผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์ที่มีชื่อเสียงในออสเตรเลีย มาบรรยายให้ความรู้แก่คนในแวดวงไวน์ไทยในหัวเรื่อง...ไวน์เอเชีย ถือเป็นกาเปิดประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับคนในแวดวงไวน์ไทยโดยทั่วกัน



หลังงานเทศกาลไวน์จบก็ต่อด้วยดินเนอร์ “2008 Bud Burst Wine Dinner by GranMonte and Central Wine Cellar” โดยเชฟเชกวีไอพีในวงการไวน์และวงการธุรกิจมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก ที่พิเศษคือภายในงานจัดเมนูที่กินคู่กับไวน์จากค่ายกราน-มอนเต้โดยเฉพาะ

เมนูแรกเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย คือปลาแซลมอนจากสก๊อตแลนด์ ร่มควัน วางมาบนกลีบฝักกรอบ endrive กับกุ้งลอบสเตอร์หั่นเป็นชิ้นวางทับมาอีกทีดูเป็นสีชมพูขาวตัดกัน ราวด้วยโยเกิร์ตมัสตาดซอสคลุกกับถั่วพีแคน แกลั่มคู่กับไวน์ขาว 2008 Fiori Unwooded Chenin Blanc ที่ให้รสชาติผลไม้ไทยๆ ที่สุกปนห่ามเปรี้ยว หวาน กรอบ เย็น อโรมา หอมทั้งผลไม้ และดอกไม้สีขาวเย็นจมูก กลบกลิ่นร่มควันของปลาและควากุ้งได้อย่างลงตัว เคี้ยวเคล้าให้รสหวานเปรี้ยว นุ่มชุ่มคอ เป็นความฮาร์โมนีระหว่างความเค็มจากซอส กับฟรุ๊ตแอสิดของไวน์

ส่วนเมนูต่อไปเป็นปลาหิมะ ราวด้วยไวน์ขาวเคียงกับแครอทและมะเขือเทศย่าง เสิร์ฟคู่กับไวน์ขาว Primavera Unwooded Chenin Blanc Colombard ที่มีแอสิดดีลิคคม โดยมีความหวานของผลไม้มาเสริมให้นุ่ม และหนักขึ้น อโรมาเด่นชัดแบบผลไม้ไทยที่สุกกว่าไวน์ตัวแรก หอมดอกไม้กำจายกว่าเพราะมีส่วนผสมขององุ่น Colombard เป็นทุน เหมาะสำหรับอาหารไทยได้หลายอย่าง





ไวน์ขาว 2 ตัวนี้เป็นผลผลิตของวินเทจล่าสุดและได้รับการยอมรับจากบรรดาгурไวน์ที่มาชิมในวันนั้นว่าอยู่ในระดับดี ซึ่งถือเป็นผลงานชิ้นเยี่ยมที่ไม่มีธรรมดาของไวน์เมกเกอร์หน้าใหม่ไฟแรงที่เพิ่งจบจากออสเตรเลียอย่างนิกกี - วิสุตา โลहितนาวี ที่สร้างปรากฏการณ์ใหม่ให้กับวงการไวน์ไทย

ซึ่งคุณวิสุทธีกล่าวเสริมว่าไวน์ขาว 2 ตัวนี้เป็นรุ่นที่มีสไตล์แตกต่างจากเดิม มีแอซิดิตี้มากขึ้นใกล้เคียงไวน์ขาวจากเยอรมัน เป็นการพัฒนาจากนิกกี ไวน์เมกเกอร์ที่เข้ามาดูแล และนำเทคนิคใหม่ๆ มาใช้พัฒนาไวน์จนกรานมองเต้มานานกว่า 2 ปีแล้ว

นอกจากนี้แล้ว คุณวิสุทธียังกล่าวขอบคุณ คุณปิยะ ภิรมย์ภักดี และคุณประยูร เป็ยงบุณฑา แห่งเขาใหญ่ ไวน์เนอร์รี่ ที่ให้การสนับสนุนการผลิตไวน์กรานมองเต้ ตลอดมาจนถึงวันนี้

ผลผลิตของปีนี้เป็นสำหรับไวน์ขาวทั้ง 2 ตัวดังกล่าวผลิตได้ประมาณ 12,000 ขวด ตั้งราคาขายไว้ที่ 600 - 700 บาท ซึ่งจะวางจำหน่ายช่วงเดือนธันวาคมนี้ ส่วนไวน์แดงปี 2007/2008 จะมี 2 รุ่น ซึ่งบรรจุพร้อมไวน์ขาวแต่ละเก็บอยู่ในขวดประมาณ 3 - 4 เดือนก่อนที่จะปล่อยให้คอไวน์ได้ลิ้มลองในช่วงต้นปี 2552 ซึ่งเชื่อแน่ว่ารสชาติและกลิ่นผลไม้ที่สุกฉ่ำ กับความเข้มข้นของแทนนิน และแอลกอฮอล์ไม่มากเกินไปจะเป็นที่ถูกปากของคอไวน์ไทยอย่างแน่นอน

