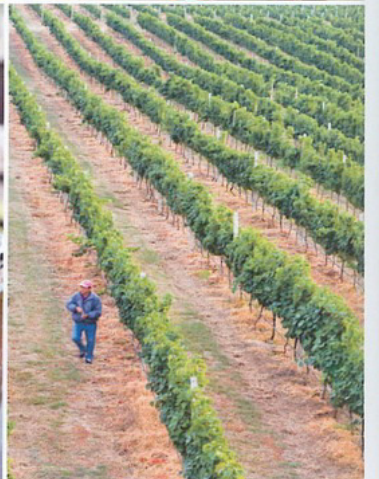
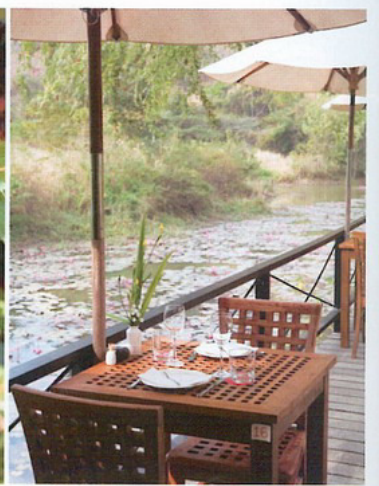


H&C recommend

เมือง : จีวีโน่ อาเยจินคองส์ ภาพ : จีวีลัน มหาพรทรัพย์ถาวร



# มือพิเศษกลางไร่ไวน์ที่ “Vincotto”

หากการท่องเที่ยวพักผ่อนคือการฟื้นฟูพลังให้ชีวิต  
กลับมาสดชื่นอีกครั้ง การท่องเที่ยวที่มีอาหารชั้นยอด  
มาหล่อเลี้ยงคงยิ่งเยียวยาได้เป็นทวี

และสถานที่ตั้งว่าอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ แค่เพียงนั่งรถไม่ทันเมื่อ  
ก็ถึงแล้ว ร้าน Vincotto ผังตัวอยู่ท่ามกลางทิวแถวองุ่นหลากพันธุ์  
ของไร่ไวน์ Granmonte เขาใหญ่ นอกจากบรรยากาศเยี่ยมแล้ว  
ไม่ว่าจะไปช่วงไหนของปีอากาศก็เย็นสบายตลอด ขณะเดียวกัน  
อาหารนานาชาติในสไตล์โฮมคูกิ่งก็อร่อยไม่ยิ่งหย่อนกว่ากัน

คุณสุกญา โลहितนาวิ เจ้าของร้านและผู้คิดสูตรบอกว่า “เรา  
เน้นอาหารฝรั่งเป็นส่วนใหญ่ เพื่อให้สมกับการเดินทางมาพักผ่อน  
ได้กินอาหารที่พิเศษกว่าในชีวิตประจำวัน แต่จะทำงานๆ เหมือนทำ  
ในบ้านให้เพื่อนกิน ปรุงแต่ละครั้งอาจไม่เหมือนเดิม ปรับรสชาติ  
ไปเรื่อยๆ แต่มีข้อแม้ว่าต้องอร่อย เสิร์ฟให้พอดีอิ่ม ในราคาที่  
เหมาะสม” ฟังอย่างนี้แล้วอุ่นใจได้ว่ามือนี้ได้ละเลียดอาหารอร่อย  
ในอ้อมกอดของธรรมชาติแบบสบายๆ 100 เปอร์เซ็นต์

ที่มีเมนูให้เลือกไม่มากนัก เพราะเน้นคุณภาพมากกว่าปริมาณ  
เมนูที่เราคัดมาแล้วว่าไม่ควรพลาดมีดังนี้

จานแรก **สลัดอกเป็ดรมควันองุ่นสด** เมนูภาคบังคับที่ใครมา  
เป็นต้องสั่ง เพราะทุกคนต่างติดใจในรสชาติน้ำสลัดสูตรพิเศษที่ใส  
น้ำส้มสายชู Verjus (น้ำส้มสายชูที่หมักจากองุ่นดิบ ซึ่งที่ร้านหมักเอง  
ด้วย) ทำให้น้ำสลัดหอมอร่อยไม่เหมือนใคร ยิ่งเมื่อกินคล้ากับผักสลัด  
สดๆ อกเป็ดรมควันเนื้อนุ่มและองุ่นสดหวานกรอบ สลัดจานนี้  
ถ้าใครไม่ได้ชิมถือว่ายังมาไม่ถึง Vincotto เลยก็ได้

จานต่อมาเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย **เนื้อห่อใบองุ่น** ที่ดัดแปลงมาจากไก่ห่อใบเตย ใช้เนื้อสันนอกห่อใบองุ่นแล้วทอดจนเนื้อสุก ใบองุ่นกรอบ เสิร์ฟกับซอสสีม่วงสวยรสหวานอมเปรี้ยว ที่มีตัวเอก น้ำส้มสายชู Verjus เป็นตัวชูโรง (อีกแล้ว)

อาหารจานหลักมีสองจานเด็ดมาให้เลือก จานแรก **หมูอบเอพริคอตและลูกพรุน** จานนี้พลิกแพลงสูตรมาจากอาหารเป็นที่นิยมใช้ผลไม้แห้งมาปรุงอาหาร เลือกใช้ส่วนผสมคอกหมูที่มีเอ็นติดนิดๆ มาเคี่ยวจนนุ่มลิ้น ซอสมีกลิ่นหอมของเอพริคอตและลูกพรุนรสชาติเข้มข้นถูกใจคนไทยแน่ๆ

ถ้าชอบเนื้อต้องสั่งจานนี้เป็นเหมือนไฮไลท์ของอาหารจานหลัก **แองกัสเทนเดอร์ลอยน์ฟิวราส** แค่เห็นชื่อก็อู้แล้วว่าต้องสุดยอด เพราะทั้งเนื้อวัวพันธุ์แองกัสที่ขึ้นชื่อเรื่องความนุ่มหอม อีกทั้งตั๋บนานอาหารที่หลายคนยกขึ้นให้เป็นผู้ยอดเยี่ยมความอร่อย แล้วจัดการปรุงในสโตนไฟร์เสกซึ่งใช้เหล็กค้อนยักษ์ทำซอสเพิ่มความหอมหวาน

จบท้ายด้วย **พานาคอตต้า** ถ้าใครเคยกินพานาคอตต้ามาก่อน จะรู้ว่าความอร่อยอยู่ที่ความนุ่มของเนื้อพานาคอตต้า ซึ่งคุณสุกญาบอกว่า กว่าจะได้เนื้อที่นุ่มนุ่อย่างนี้ ปรับสูตรกันไม่รู้กี่รอบต่อที่รอบถึงจะลงตัว เพราะถ้าใส่เจลาตินมากไปจะแข็งเหมือนวัน แต่ถ้าน้อยไปก็เหลว ไม่อยู่ตัวอีก แต่รับรองจานนี้นุ่มสมบูรณ์แบบจริงๆ แถมนยังใช้แต่ครีมล้วนๆ ยิ่งทำให้หอมมันยิ่งขึ้น แล้วตัดรสด้วยซอสองุ่นรสชาติสดชื่น

จะเห็นว่าแต่ละจานทั้งคาวและหวานนั้นล้วนเลือกใช้ผลผลิตจากต้นองุ่นได้อย่างครบถ้วน ทั้งผล ใบ และน้ำ เรียกว่าใช้ข้อได้เปรียบที่มีให้เป็นประโยชน์อย่างเต็มที่จริงๆ

และเมื่อนั่งกินอาหารรสเลิศในไรไวน์ชั้นดีอย่างนี้ ถ้าไม่สั่งไวน์มาดื่มดำรงหว่างมือก็กระไรอยู่ แต่แนะนำว่าควรสั่งทีละแก้วเพราะจะได้ชิมหลายชนิดหน่อย ไวน์ที่นี้ดีๆทั้งนั้น วิธีเลือกให้ยึดหลัก "รสอาหารกับรสไวน์ต้องไปคู่กัน เช่น อาหารรสเข้มข้นกับไวน์รสหนัก" ส่วนไวน์ขวดไหนรสเป็นอย่างไร กระซิบบอกทางร้านจะง่ายกว่าครับ เพราะของแบบนี้อธิบายยาก "ต้องลองเองแล้วจะดีใจในความลึกซึ้ง"

**ร้าน Vincotto** อยู่ในไรไวน์ Granmonte ถ้าเดินทางมาจากกรุงเทพฯ ให้มุ่งหน้าไปทางนครราชสีมา เมื่อถึงมวกเหล็ก สังเกตทางด้านซ้ายจะมีร้านอาหารครูด้อย เลี้ยวเล็กน้อยด้านขวาจะเป็นร้านแคว้นโฮม กลับรถแล้วเลี้ยวซ้ายเข้าถนนด้านข้างร้าน ขับตามป้ายบอกทางไปอีกนิดใจเดียวก็ถึงร้าน "Vincotto" แล้ว สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร. 0-3622-7334-5, 0-2653-1522, 08-4142-8888



สลัดอกเป็ดรมควันองุ่นสด



เนื้อห่อใบองุ่น



หมูอบเอพริคอตและลูกพรุน



แองกัสเทนเดอร์ลอยน์ฟิวราส



พานาคอตต้า