

กลับมาอีกครั้ง กับงานที่สร้างสรรค์จากความประณีต
พิถีพิถัน PHRAYA จัดงาน Meet the Craft
Episode3: Craft of Refinement โดยเชิญ 2 สุด
ยอดมิกโซโลจิสต์ดีกรีระดับโลกจาก Jigger & Pony
และ Q&A Bar มาร่วมเผยความลับของค็อกเทลที่
คุณอาจไม่รู้มาก่อน!!



เครื่องดื่ม “Cocktail” นับเป็นเรื่องที่กำลังได้รับความนิยมมากในขณะนี้ เพราะแฝงด้วยสุนทรียะแห่งเรื่องราวที่มีเสน่ห์ และความพิถีพิถันทุกขั้นตอนที่มิกโซโลจิสต์ ได้คิดค้นอย่างสร้างสรรค์ ผ่านรสสัมผัส ที่ล้ำลึก PHRAYA จึงจัดงาน Meet the Craft Episode3: Craft of Refinement ตอกย้ำเรื่องความประณีตและพิถีพิถัน สำหรับกิจกรรมในครั้งนี้ Phraya ได้ร่วมเชิญ Mr.Jerrold Khoo จากบาร์ Jigger & Pony ประเทศสิงคโปร์ #No.29 World’s 50 Best Bars 2019 #No. 9 Asia’s 50 Best Bars 2019 และ Mr.B Attapon De-Silva จาก Q&A Bar ประเทศไทย #No. 34 Asia’s 50 Best Bars 2017 #No. 26 Asia’s 50 Best Bars 2016 เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และยกระดับศาสตร์และศิลป์การดื่มรุ่มชั้นเลิศอย่างลึกซึ้ง รวมทั้งตอบรับไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่ที่ต้องการเครื่องดื่มที่มี

ความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

โดยเริ่มจากกิจกรรม Masterclass ในหัวข้อ Craft of Refinement เริ่มด้วย คุณอรรถพร เดอ ซิลวา หรือชื่อที่คุ้นเคย ว่า Mr. B แห่ง Q&A Bar เปิดด้วยกิมมิกน่าสนใจในการ ทำBlind test เพื่อต้องการให้ผู้เข้าร่วมงาน เข้าใจถึงประเภทของ spirits ใน 6 ประเภท (รัม, จิน, วอดก้า, วิสกี้, บรัันดี และ เตกีล่า) พร้อมทั้งแชร์ความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับการทำค็อกเทล ตั้งแต่ขั้นตอนแรกการเลือกวัตถุดิบ และที่สำคัญบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาและกระบวนการผลิตแบบแฮนด์คราฟอย่างพิถีพิถันของ PHRAYA Gold Rum รัมสีทองอำพัน ที่สีและรสชาติทั้งหมดมาจากการหมักบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างแท้จริง ไม่มีการแต่งสีและกลิ่นแต่อย่างใด จึงขึ้นชื่อว่าเป็น Craft of Refinement ซึ่งได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพจากบาร์ชั้นนำทั่วโลก การันตีโดยรางวัลเหรียญทอง World Rum Awards 2017

ต่อมาถึงคิว Jerrold Khoo จากบาร์ Jigger & Pony ประเทศสิงคโปร์ ที่มาเผยแพร่เทคนิคการครีเอทเครื่องดื่มค็อกเทลกล่าวว่า การสร้างสรรค์เครื่องดื่มนั้นอาศัยความเรียบง่ายและแนวคิดง่ายๆ 3 แนวคิดคือ 1. การ Refinement ใส่ใจและประณีตในทุกขั้นตอน 2. การ Enhancement พยายามทำให้สิ่งที่มันดีอยู่แล้วดียิ่งขึ้นไปอีก และ 3. ความคิดของญี่ปุ่นที่ชื่อว่า Kaizen “ไคเซ็น” นั่นคือการพัฒนาการทำอย่างใดอย่างหนึ่งให้ค่อยๆดีขึ้นไป เป็นการสั่งสมประสบการณ์และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เขาบอกว่าสามารถใช้หลักการนี้ในการพัฒนาการทำค็อกเทลได้ ยังได้แชร์ถึงแนวความคิดที่เค้าใช้เพื่อมาทำ guest shift ในครั้งนี้ คือ การ “Respect and Showcase” โดยคุณ Jerrold เล่าว่าพยายามคิดถึง Ingredients (ส่วนผสม) ตัวเลือกที่เป็นไปได้ทั้งหมด แต่เลือกตัวที่ดีที่สุดออกมาเพื่อใช้ทำค็อกเทล ซึ่งจะใช้ส่วนผสมไม่เกิน 4 ชนิด และจะต้องคำนึงถึงการนำเสนอส่วนผสมต่างๆของเครื่องดื่ม โดยที่ยังเก็บลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มไว้อยู่ด้วย จากนั้นเขาได้พูดถึงเครื่องดื่มค็อกเทล 4 เมนู ซึ่งโจทย์ที่ได้รับในการมาทำ Guest Shift ครั้งนี้ ต้องรังสรรค์เครื่องดื่มที่ใช้ PHRAYA Gold Rum เป็นส่วนผสมหลักและนำเสนอเรื่องราวจากแรงบันดาลใจจากธาตุทั้ง 4 ของเกิดเป็น PHRAYA คือ ดิน น้ำ ไฟ และ ลม นอกจากนี้ Jerrold ได้เผยแพร่เทคนิคในการทำค็อกเทลว่าจะมาเป็นครั้งนี้ผ่านกระบวนการทำอย่างไร เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงานได้สัมผัสรสชาติจาก Craft of Refinement กันแบบเต็มๆ โดยการ Refinement และ Enhancement พัฒนาจาก classic cocktail ให้มีรสชาติโดดเด่นมีเอกลักษณ์ในแบบของตัวเอง เริ่มต้นจากแก้วแรก

Earthy Daiquiri (Earth) หลักความคิดของการทำดริง คือ “Respecting Ingredients” เป็นดริงที่ดีที่โจทย์ออกมาได้ดีมาก เพราะนำส่วนผสมหลัก อย่าง sugarcane nectar เพื่อมาดองย้ำ ว่า รัม (Rum) นั้นมีกระบวนการผลิตมาจากอ้อย จากพื้นแผ่นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ และได้ inspiration มากจาก Tommy’s Margarita ดริงนี้ได้รับรสชาติให้ความสดชื่นรีเฟรชซิ่ง ที่สำคัญ Jerrold ยังลงรายละเอียดความพิถีพิถันในการตกแต่งแก้ว ด้วยมะนาวในมะนาวมะนาวที่สดใส่ด้วยเจลลี่ “ฟิงเกอร์โลม” เพิ่มความน่าสนใจให้แก้วนี้เป็นอย่างมาก

Bright & Sunny (Water) หลักความคิดของการทำดริง คือ “Showcase Ingredients and Technique” โดยการ Expansion และ Extraction” แก้วนี้มีความน่าสนใจอีกเช่นกัน เพราะ Jerrold เล่าว่า Phraya เกิดการใช้หน้าที่

บริษัทในกระบวนการผลิต จึงเลือกใช้ Hokkaido Soft water มาทำเครื่องดื่ม Highball แก้วนี้เพื่อเน้นความเคลิเยอร์ของน้ำที่มีแร่ธาตุไม่มากนัก มาผสมผสานกับ PHRAYA ด้วยอัตราส่วน ที่น้อยกว่าอัตราส่วนปกติของ Highball เนื่องจาก PHRAYA มีรสชาติที่นุ่มละมุนอยู่แล้ว และเค้าใช้น้ำมันมะพร้าว ที่ผ่านกระบวนการที่เรียกว่า fat-washed เพื่อเป็นการ Expansion รสชาติของดริง และ ใช้ ชิงสด เป็นตัว Extraction โดยแก้วนี้มี inspiration มาจาก Dark 'n' Stormy เทคนิคและวิธีการทำค็อกเทลแก้วนี้ มีความประณีตพิถีพิถันในทุกๆรายละเอียด อย่างเช่น ก่อนจะเสิร์ฟจะใช้เทคนิคการอัดแก๊ส ผ่าน เครื่อง carbonation เพื่อให้ได้ความซ่า ที่สามารถเก็บรสชาติของเครื่องดื่มได้ชัดเจนมากกว่าการนำไปเซค พร้อมตกแต่งด้วยส้มซ่า แทนมะนาว เพื่อเพิ่มความหอมให้กับค็อกเทลแก้วนี้ได้มากยิ่งขึ้น

Charred Old Fashioned (Fire) หลักความคิดของการทำดริงแก้วนี้ คือ “Respecting Technique” เสมือนกับกระบวนการบ่ม Phraya ที่ผ่านการลนไฟอ่อนๆในถังไม้โอ๊กเพื่อกระตุ้นเนื้อไม้ มอบกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของ Phraya แก้วนี้ Jerrold จึงใช้เครื่องอัดควัน เข้าไปในตัวค็อกเทล โดยผ่านความร้อนจากไฟ เพื่อดึงเอาคาแรกเตอร์ ให้แก้วนี้รู้สึกได้ว่าการเบียร์ มาจากทั้งตอนที่บ่ม Phraya และ การทำค็อกเทลโดยใช้ charred grape syrup มอบรสสัมผัสของความหอมสมอคก็ เบาๆ ระหว่างที่จิบ

ปิดท้าย ด้วยความน่าทึ่งถึงขั้นตอนการทำ ในดริง Fermented Mango PX (Air) ที่มีความหลักคิด คือ “Fermentation Showcase Natural Reaction” เป็นการหมักไวน์โดยใช้มะม่วงแทน ที่ผ่านการหมักบ่มกับยีสต์ ซึ่งเป็นกระบวนการที่มีอากาศเข้ามาช่วย เพื่อดึงคาแรกเตอร์ Air ให้โดดเด่นยิ่งขึ้น เมื่อผสมกับ PHRAYA ทำให้รสชาติอร่อยหวานกลมกล่อม ค็อกเทลที่ให้รสสัมผัสหวาน คล้ายได้ดื่มน้ำผลไม้ เสิร์ฟด้วยการทอปปิ้งแผ่นซ็อกโกแลต ให้กัดเบาๆพร้อมจิบสลับไปกับค็อกเทล ปิดท้ายอย่างฟินก่อนแยกย้ายกลับบ้าน

ร่วมสัมผัสค็อกเทลจาก PHRAYA GOLD RUM ได้ที่ร้าน Q&A Bar พร้อมติดตามเรื่องราวและกิจกรรมที่น่าสนใจของ PHRAYA ได้ที่ <https://www.facebook.com/phrayaagedrum/>

#MeetTheCraft #PHRAYARUM #GoldRum #AgedRum #Jigger&Pony #Q&A Bar

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ PHRAYA Gold Rum

PHRAYA ได้รับแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์จากธาตุทั้ง 4 ได้แก่ ธาตุดิน: การใช้วัตถุดิบจากอ้อยที่มีแหล่งกำเนิดในจังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นพื้นที่ที่นับว่ามีดินที่อุดมสมบูรณ์มากที่สุดแห่งหนึ่ง ธาตุน้ำ: การใช้น้ำที่บริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตจากแม่น้ำท่าจีน ธาตุไฟ: การบ่มจากถังไม้โอ๊กที่ผ่านการลนไฟอ่อนๆ เพื่อกระตุ้นเนื้อไม้ มอบกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และ ธาตุลม: ที่ตั้งของโรงเก็บบ่มใกล้ทะเลสาบที่มีลมเย็นพัดผ่านตลอดปี โดยใช้เวลานานถึงระหว่าง 7-12 ปีอย่างละเมียดละไม โดยความท้าทายของการบ่มรัมในประเทศไทย คือสภาพภูมิอากาศเขตร้อนที่จะทำให้รัมระเหยไปส่วนหนึ่ง แต่ข้อดีคือทำให้ได้มาซึ่งรสชาติที่เข้มข้น ลุ่มลึก มีความซับซ้อน เป็นเอกลักษณ์ ด้วยกลิ่นหอมมาจากวานิลลา และรสหวานที่แฝงด้วยเครื่องเทศและซิตรัส จนขึ้นแท่นรัมระดับชั้นนำของ

โลก การันตีด้วยรางวัลระดับโลก อาทิ รางวัลเหรียญเงินจาก International Wine & Spirit Competition 2018 และรางวัลที่นำความภาคภูมิใจสู่คนไทย คือ “World Rum Awards 2017”