

ก๊วยโจว เหมาโต เขียววงการค็อกเทลไทย

กรุงเทพฯ , 2 สิงหาคม 2562 – ก๊วยโจว เหมาโต (Kweichow Moutai) เครื่องดื่มสัญชาติจีนที่เป็นที่ยอมรับและหนึ่งในแบรนด์เครื่องดื่มชั้นนำของโลก ร่วมกับสมาคมนักบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มแห่งประเทศไทย จัดงาน Moutai Bangkok Bartender Contest 2019 ขึ้นที่ไบเทค บางนา ในวันที่ 13 กรกฎาคมที่ผ่านมา โดยได้คัดเลือกบาร์เทนเดอร์ฝีมือเยี่ยมจำนวน 14 คน จากโรงแรมชั้นนำระดับ 5 ดาวทั่วประเทศ อาทิ แชนกรีล่า แมนดาริน โอเรียนเต็ล โรสวูด และอนันตรา มาร่วมแข่งขันในครั้งนี้

เหล่าบาร์เทนเดอร์ที่ผ่านการคัดเลือกนั้นต้องรังสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลโดยใช้เหล้าจีน ก๊วยโจว เหมาโต ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีความเข้มข้นด้วยรสชาติพร้อมกลิ่นหอมของผลไม้เขตร้อนและอบอวลไปด้วยกลิ่นของดอกไม้มานานานาพันปีที่สามารถนำมาเพิ่มความละมุนให้กับค็อกเทลทุกชนิด การแข่งขันใช้เวลา 3 ชั่วโมง โดยมีคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิร่วมตัดสิน ได้แก่ คุณปิยพงษ์ กาญจนธานนท์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท สยาม ดรากอน (เอเซีย-แปซิฟิก) จำกัด คุณชาติ ตั้งพลพิสุทธิ์ ประธานสมาคมนักบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มแห่งประเทศไทย และกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิอีก 5 ท่าน ร่วมกันคัดเลือกสุดยอดบาร์เทนเดอร์แห่งปี โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนในการตัดสิน ดังนี้ รสชาติ กลิ่น สี สีสันและความสวยงาม 60 คะแนน การใช้อุปกรณ์ สีลา ท่าทาง 35 คะแนน และการแต่งกายของบาร์เทนเดอร์ 5 คะแนน

“เรามีความประทับใจในการแข่งขันของปีนี้มาก บรรดาบาร์เทนเดอร์ที่เข้าร่วมการแข่งขันล้วนมาจากบาร์และโรงแรมชั้นนำทั่วประเทศ ซึ่งทำให้ตัดสินยากมาก เพราะด้วยกลิ่นและรสชาติอันซับซ้อนของก๊วยโจว เหมาโต ที่ผู้แข่งขันแต่ละคนรังสรรค์ออกมาเป็นค็อกเทลได้อย่างยอดเยี่ยมทุกคน” ปิยพงษ์ กาญจนธานนท์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท สยาม ดรากอน (เอเซีย-แปซิฟิก) จำกัด กล่าว

โดยรางวัลชนะเลิศตกเป็นของ คุณอนันต์ ผิวคำ จากโรงแรมอัมแดง ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ด้วยค็อกเทลที่มีชื่อว่า Affection ซึ่งกรรมการมีความเห็นตรงกันว่า เขาใช้ความคิดสร้างสรรค์ได้ยอดเยี่ยมมากในการรังสรรค์ค็อกเทลออกมา โดยดึงความซับซ้อนของก๊วยโจว เหมาโต ออกมาใช้ได้อย่างชัดเจนและลงตัวที่สุด รางวัลรองชนะเลิศอันดับหนึ่ง และรางวัลค็อกเทลยอดเยี่ยมได้แก่ คุณจากรุวรรณ บุญวิเศษ จากโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ด้วยค็อกเทลที่ชื่อว่า Border Crossing และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ คุณสุทธิภัทร กัลดภิบาล จากโรงแรมแชนกรีล่า กรุงเทพฯ ด้วยค็อกเทลที่ชื่อว่า Kweichow Garden

ชื่อของแบรนด์ ก๊วยโจว เหมาโต มาจากเมืองที่เป็นต้นกำเนิดคือ เมืองเหมาโต ในจังหวัด ก๊วยโจว ซึ่งเครื่องดื่มนี้ได้ถูกคิดค้นขึ้นมาตั้งแต่ 135 ปีก่อนคริสตกาลในช่วงราชวงศ์ฮั่นและราชวงศ์ฉิน และมีความสมบูรณ์แบบมากที่สุด ในราชวงศ์ถังและราชวงศ์ซ่ง จนกระทั่งเป็นที่ยอมรับจากทั่วโลกในปี ค.ศ.1951 จากการที่ได้รับรางวัลเหรียญทองใน Panama-Pacific International Exposition ปัจจุบัน Kweichow Moutai เป็นเครื่องดื่ม Baijiu (เหล้ากลั่นของจีน) ประเภทเดียวที่ใช้บริการในสถานทูตสาธารณประชาชนจีน และงานจัดเลี้ยงของรัฐบาลจีนทั่วโลก โดยเหมาโตเป็น

เหล่าที่ทำมาจากข้าวฟ่าง ข้าวสาลีและน้ำ นามากลั่นถึง 7 ครั้ง และใช้เวลาอย่างน้อย 5 ปีในการผลิต

เกี่ยวกับ บริษัท สยาม ดรากอน (เอเชีย-แปซิฟิก) จำกัด

บริษัท สยาม ดรากอน (เอเชีย-แปซิฟิก) จำกัด เป็นผู้จัดจำหน่าย กุ้ยโจว เหมาไท และไวน์คุณภาพจากทั่วโลก โดยมีโชว์รูม 5 สาขา ในกรุงเทพฯ พัทยา ภูเก็ตและเชียงใหม่ นอกจากนี้ยังมีช่องทางการจัดจำหน่ายกับกลุ่มผู้ค้าปลีกชั้นนำในประเทศไทย ได้แก่ ดิง พาวเวอร์ เซ็นทรัล ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต ฟู้ดแลนด์และกลุ่มพารากอน รวมไปถึงช่องทางการจัดจำหน่ายในช่องทางโรงแรมและร้านอาหารชั้นนำ อาทิ โรงแรมแชงกรีล่า กรุงเทพฯ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ กลุ่มโรงแรมอนันตรา และโรงแรมอื่น ๆ อีกมากมาย