มิกโซโลจิสต์บาร์ค็อกเทลชั้นนำชื่อดังจากทั่วโลกบินตรงมาเป็นแขกรับเชิญพิเศษให้กับ PHRAYA Rum ในงาน PHRAYA presents Meet the Craft : Thailand Rum Cocktail Week 2019

อีกหนึ่งงาน festival Thailand Rum Cocktail Week 2019 งานที่คนรัก Rum เฝ้ารอคอย เห็นได้ชัดเจนว่าในปีนี้วงการค็อกเทลบาร์ ในเมืองไทยให้ความตื่นตัวและสนใจเปิดรับเทรนด์ใหม่ๆของการทำค็อกเทลมากขึ้นกว่าทุกปี อีกทั้งงานนี้ยังกลายเป็นห้องเรียนรู้ขนาดใหญ่ที่เปิดโอกาสให้ผู้รัก Rum ได้เทสต์รัมจากหลากหลายแบรนด์ PHRAYA Rum หนึ่งในแบรนด์ผู้สนับสนุนหลักในงานนี้ ได้ร่วมเปิดประสบการณ์ให้ผู้ที่ชื่นชอบเกี่ยวกับเรื่อง รัม ได้รับความรู้เพิ่มเติมในกิจกรรมสัมมนา โดยรับเกียรติจากผู้เชียวชาญจาก Guest Mixologists มาร่วมแชร์ประสบการณ์และสร้างสีสันให้ให้กับ ผู้ผลิต ผู้ค้า มิกโซโลจิสต์ เจ้าของกิจการและผู้บริโภค เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันในบรรยากาศสุดชิค และยังได้เพลิดเพลินไปกับ Guest Shift Bar hopping เมื่อวันที่ 8-15 กรกฎาคม 2562 ที่ผ่านมา

ในปีนี้ PHRAYA ได้โฟกัสในร้านค็อกเทลบาร์ชั้นนำ 5 เมืองใหญ่ของไทย ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ สมุย ภูเก็ต และกระบี่ โดยงานนี้ Guest Mixologist จากบาร์ชั้นนำระดับโลกได้เดินสายไปด้วยกันกับ PHRAYA ถึง 12 บาร์ ทั้งในกรุงเทพและต่างจังหวัด Mixologist แต่ละท่านได้รังสรรค์ Cocktail ที่ดึงความโดดเด่นของ PHRAYA RUM มาใช้กันได้อย่างหลากหลายรสชาติ ทำให้ผู้ชื่นชอบการดื่มและเสพเรื่องราวของค็อกเทลได้สนุกสนานกับการ

Hopping เพื่อตามไปลิ้มลอง Cocktail ที่บาร์ต่างๆ ได้แก่

วันแรกของ Guest Shift เริ่มต้นที่ Liberation Bar โดย Guest Mixologist “Lucie Noppe” มิกโซโลจิสต์ทั้งสวยทั้งเก่ง บินไกลมาจาก Combat bar ประเทศฝรั่งเศส ได้รังสรรค์ Cocktail 4 เมนู Terre, Eau, Feu และ Air ที่เป็นชื่อในภาษาฝรั่งเศส ที่สอดคล้องกับ 4 ธาตุ ดิน น้ำ ลม ไฟ ซึ่งเป็นที่มาของแรงบันดาลใจเกิด PHRAYA RUM นั้นเอง โดยแต่ละแก้วให้ความรู้สึกถึงรสชาติได้ดีตามการตั้งชื่อ เช่น แก้วแรก Terre ที่แปลว่า ดิน ให้ความหนักแน่นสมชื่อค็อกเทล เป็นการทวิสต์ของ daiguiri โดยใช้ PHRAYA เป็นหลักและมีส่วนผสมย่างอื่น น้ำสับปะรดสด น้ำเชื่อม แก้วเหมาะกับการให้ความรู้สึกรีเฟรชชิ่ง อีกหนึ่งแก้วที่ชอบ คือ Feu แปลว่า ไฟ แก้วนี้สายสตรองต้องเลิฟแน่นอน ไม่บ่อยหนักที่เราจะเจอค็อกเทลที่ถูกใจ เพราะการดื่มค็อกเทลแต่ละคนย่อมชอบรสชาติที่ไม่เหมือนกัน อย่างแก้วนี้แค่เห็น ingredients อย่าง celery bitter สามารถจะเดาได้ว่าต้องเผ็ดร้อน เมื่อมาผสมกับ PHRAYA และส่วนผสมอย่างอื่น ทำให้แก้วนี้ได้รสชาติที่น่าสนใจมาก ไม่บ่อยนักที่หาดื่มรสชาติแบบนี้ได้

วันที่สองได้เดินทางมา ที่ Havana Social โดย Guest Mixologist “Kazuhisa Arai” จาก Sober Company, เซี่ยงไฮ้ เป็นอีกหนึ่งมิกโซโลจิสต์ที่มีความเก่งในการตีโจทย์การทำค็อกเทลโดยใช้ PHRAYAเป็นหลัก ได้ออกมามีรสชาติที่น่าค้นหาในทุกๆแก้ว เช่น Uncoffee Tonic, Garden Seeds, Jasmine Pina Colada, Chaiyo! #2 ยกตัวอย่าง Garden Seeds เป็นแก้วที่น่าค้นมากที่สุด แก้วนี้มีการตกแต่งให้ชวนดื่มเหมือนกำลังเดินเข้าสวนธรรมชาติ แต่มอบความซับซ้อนชวนให้น่าค้นเป็นอย่างมาก เพราะให้รสสัมผัสตั้งแต่ ดม อยู่ในกระพุ้งแก้ม และกลืน ได้ 3 รสชาติ ที่แตกต่างจนต้องตะลึง ส่วนแก้วอื่น ยังได้นำ ชา ที่เป็นสัญลักษณ์ของญี่ปุ่น มาเป็นส่วนผสมในค็อกเทลมิกซ์คู่กับ PHRAYA Rum ได้ออกมาดีทีเดียวกับแก้วที่ชื่อ ว่า Chaiyo! #2 ให้ฟินปิดท้ายก่อนกลับ

วันที่สาม เป็นการ hopping ที่สนุกสานมาก ได้เดินทาง ไปถึง 3 บาร์ด้วยกัน ไฮไลท์ที่แรก มาอยู่กันที่ Bamboo Bar ในช่วงตอนบ่ายกับกิจกรรมสำคัญ คือ การสัมมนาให้ความรู้เกี่ยวกับรัม เปิดโอกาสให้คนที่รักรัม ได้เทสต์รัมจาก PHRAYA พร้อมได้รับประสบการณ์ดี ๆ จากมิกโซโลจิสต์ชื่อดัง Tony Pescatori จาก Nightjar ประเทศอังกฤษ ได้มาบอกเล่าเทคนิค Art and Fashion cocktail การคิดที่นอกกรอบในการตกแต่งแก้วค็อกเทล เพราะนอกจากลูกค้าที่มาที่ร้านได้ดื่มด่ำกับรสชาติค็อกเทลที่อร่อยแล้วนั้น แก้วที่ใช้เสริฟ์ให้ลูกค้าก็สำคัญ เพราะสามารถสร้างสีสันให้ค็อกเทลแก้วนั้นๆดูน่าดื่มมากกว่าเดิม ตอนเย็น Tony Pescatori ได้โชว์ฝีมือการรังสรรค์ค็อกเทลถึง 4 เมนู Fedora, Black Gold, Antesala Del Infierno และ Royal Blood ในค็อกเทลทุกแก้วของ Tony สามารถสะกดให้ทุกคนที่นั่งอยู่หน้าบาร์ไม่กล้าระสายตาเพื่อดูขั้นตอนการทำค็อกเทล เพราะได้บรรจงรังสรรค์อย่างพิถีพิถันอย่างแก้ว Black Gold ที่ใช้เครื่องมือทำสโมคกี้ ให้เป็นควันในแก้วแล้วปิดไว้ด้วยทาร์ตที่เป็นขนม และรสชาติของแก้วนี้อธิบายออกมาได้ยากจริง เป็นความแปลกใหม่ที่ทำให้ลูกค้าได้สัมผัสแบบไม่ต้องบินไปไกลถึงประเทศอังกฤษเลยที่เดียว
หลังจากนั้นมาถึง Vesper Bar เป็นร้านที่สาวๆ ได้ hopping ที่ฟินมาก Guest Mixologists หนุ่มหล่อทั้ง2 คน Shingo Gokan และ Steve Schneider ซึ่งเป็น Cofounder The Odd Couple Shanghai มารังสรรค์ค็อกเทลถึง

8 เมนูให้ได้เลือกดื่มด่ำ เมื่อมาถึงในร้านลูกค้าแน่นมาก นอกจากจะได้ฟินในความหล่อในคาร์เรคเตอร์ที่ต่างกันแล้ว ในเรื่องของดริ้งของแต่ละท่าน ยังทำให้ต้องตะลึงในรสสัมผัสค็อกเทลที่ใช้ PHRAYA เป็นเบสได้ออกมาน่าทึ่งมาก เริ่มต้น Cocktail รังสรรค์ โดย Shingo Gokan ทุกแก้วมีความน่าสนใจแตกกต่างกัน ซึ่งแก้วที่ทึ่งมาก ชื่อ Sauvignon Rhum ที่สามารถทำให้ค็อกเทลแก้วนี้ออกมาเป็นรสชาติไวน์ขาวทั้งที่ใช้ PHRAYA Rum ความน่าสนใจ คือทำได้อย่างไร และที่รู้มาว่าเค้าใช้ถึง 4 วัน ในเตรียมprep ค็อกเทลแต่ละตัว เรียกได้ว่า craft of refinement จริงๆ ต่อมาเป็น Steve Schneider รังสรรค์ Cocktail เน้นไปทางสายคลาสิกค็อกเทลซึ่งแฝงไปด้วยรสชาติที่ซับซ้อน ที่ดึงเอกลักษณ์ของรสชาติ PHRAYA ออกมาได้ดีทุกแก้ว ไม่ว่าเป็น การใช้ ชาไทย น้ำมันมะพร้าว เป็นต้น ใครไม่มาพูดเลยว่าพลาดที่สุด
เมื่อเดินทางมาถึงร้าน Eat Me Restaurant ต้องตกใจกับเหล่าแฟนคลับมารอเจอ Mixologist Idol Shelley Tai ที่เธอทั้งน่ารักทั้งเก่ง ซึ่งก่อนบินมาไทยเธอเพิ่งได้รับรางวัลใหญ่มามาดๆงานนี้เธอไม่ได้มาคนเดียวพา Head Bartender Samuel Kwok จาก Quinary ที่ Hong Kong ในปีนี้ติดอันดับ 10 จากรายการ Asia 50 Best Bar 2019 อีกด้วย ค็อกเทลที่นำได้นำเสนอ ใน 4 เมนู เป็นเมนูที่ดื่มง่ายให้ความอร่อย แถมยังใช้เบคอนเพื่อผสมผสานความเป็น Eat me ในแก้วที่ชื่อว่า Happiness Can Buy เป็นแก้วที่มาถึงร้าน ไม่สั่งไม่ได้แล้ว

ปิดท้ายงาน PHRAYA presents Meet the Craft: Thailand Rum Cocktail Week 2019 ที่ Q&A Bar พบกับ Mixologist Ryuichi Saitoh จาก Trunk (Hotel) ประเทศ ญี่ปุ่น มามอบประสบการณ์พิเศษในการทำค็อกเทลที่คล่องแคล่วว่องไว ถึง 4 เมนู แต่ละตัวมีความน่าค้นหาต่างกัน แต่เอกลักษณ์ของบาร์ญี่ปุ่นยังคงเลือกใช้ชา มาทำค็อกเทล อย่างเมนู Lemongrass Houjicha Daiquiri ที่ใช้ชา โฮจิชา บวกกับการใช้รัม คุณภาพที่ดี อย่าง PHRAYA ทำให้ได้รสชาติประทับใจมิรู้ลืม

ร่วมติดตามกิจกรรม PHRAYA presents Meet the Craft : Thailand Rum Cocktail Week งานที่คนรักรัมไม่ควรพลาด ได้ที่ https://www.facebook.com/phrayaagedrum/ ที่จะให้ทุกท่านได้สัมผัสถึงรสชาติถึงความยูนีคของ PHRAYA Gold Rum ที่ขึ้นชื่อว่าเป็น Craft of Refinement เกิดมาจากแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์มาจากธาตุทั้ง 4 ธาตุดิน: การใช้วัตถุดิบจากอ้อยที่มีแหล่งกำเนิดในจังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นพื้นที่ที่นับว่ามีดินที่อุดมสมบูรณ์มากที่สุดแห่งหนึ่ง ธาตุน้ำ: การใช้น้ำที่บริสุทธิ์ในกระบวนการผลิตจากแม่น้ำท่าจีน ธาตุไฟ: การบ่มจากถังไม้โอ๊กที่ผ่านการลนไฟอ่อนๆ เพื่อกระตุ้นเนื้อไม้ มอบกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และ ธาตุลม: ที่ตั้งของโรงเก็บบ่มใกล้ทะเลสาบที่มีลมเย็นพัดผ่านตลอดปี โดยใช้เวลาบ่มยาวนานถึงระหว่าง 7-12 ปีอย่างละเมียดละไม เป็นที่ทราบกันดีรู้อยู่แล้วว่าความท้าทายของการบ่มรัมในประเทศไทย คือสภาพภูมิอากาศเขตร้อนที่จะทำให้รัมระเหยไปส่วนหนึ่ง แต่ข้อดีคือทำให้ได้มาซึ่งรสชาติที่ลุ่มลึก มีความซับซ้อน เป็นเอกลักษณ์ ด้วยกลิ่นหอมนำจาก วานิลลา และรสหวานที่แฝงด้วยเครื่องเทศและซิตรัส จนขึ้นแท่นรัมระดับชั้นนำของโลก การันตีด้วยรางวัลระดับโลก อาทิ รางวัลเหรียญเงินจาก International Wine & Spirit Competition 2018 และรางวัลที่นำความภาคภูมิใจสู่คนไทย คือ “World Rum Awards 2017” และยังได้รับยอมรับเรื่องคุณภาพจากบาร์ชั้นนำทั่วโลกอีกด้วย
#MeetTheCraft #PHRAYARUM #GoldRum #AgedRum #ThailandRumCocktailWeek