

ศิลปะแห่งการเลือกแก้วไวน์ ศาสตร์อันลึกซึ้งกว่า เพื่อการดื่มไวน์ ดื่มดำเต็มอรรถรส

การดื่มไวน์นับเป็นศาสตร์และศิลป์อีกแขนงหนึ่ง ที่สร้างความรื่นรมย์ในรสสัมผัสอย่างน่าอัศจรรย์ เพราะนอกจากบรรยากาศ รสชาติอาหาร การพูดคุยอย่างถูกคอบในวงสนทนาพร้อมไวน์รสชาติเยี่ยมจากองุ่นสายพันธุ์ดีแล้ว แก้วไวน์ยังนับเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่ออรรถรสของการดื่มไวน์อย่างมาก เพราะหากจับคู่ไวน์กับแก้วไวน์ไม่ตรงชนิดย่อมทำให้สูญเสียรสชาติและกลิ่นหอมของไวน์ที่เป็นเอกลักษณ์ไปเช่นกัน

ดังนั้นทราบดีว่าจึงมีข้อแนะนำวิธีการเลือกแก้วไวน์ให้เหมาะกับสายพันธุ์ขององุ่น เพื่อส่งเสริมเรื่องรสชาติและกลิ่นสัมผัส เพิ่มจุดเด่นให้ไวน์มีชีวิตมากขึ้น โดย **ดร.ฟรานซ์ ดูเมย์** รองกรรมการผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด แก้วไวน์ระดับโลกแบรนด์ **'Riedel'** ประจำภูมิภาคเอเชีย กล่าวว่า สำหรับแก้วไวน์ **'Riedel'** มีตำนานยาวนานกว่า 250 ปี เพราะได้ศึกษา และรังสรรค์ขึ้นเฉพาะไวน์สำหรับองุ่นแต่ละสายพันธุ์ประเภท หนึ่งในหัวใจของการสัมผัสอรรถรสไวน์ให้ยิ่งลึกซึ้ง ผ่านรูปแบบของแก้วไวน์ที่รองรับไวน์แต่ละประเภทภายใต้การคิดค้นและการพัฒนามาอย่างต่อเนื่องระดับตำนาน จนถูกจัดอันดับให้เป็นหนึ่งในแก้วไวน์ที่ดีที่สุดแบรนด์หนึ่งของโลก



ดร.ฟรานซ์ ดูเมย์ กล่าวแนะนำศาสตร์ และศิลป์ขั้นสูงของการเลือกแก้วดื่มไวน์ว่า แก้วทรงสูงที่มีดีไซน์ของแก้วที่เรียวยาว ปากแคบ เป็นแก้วที่เหมาะสมกับไวน์ขาว ที่ผลิตจากองุ่นสายพันธุ์ 'Sauvignon Blanc' ซึ่งเป็นไวน์ขาวทางตอนใต้ของฝรั่งเศส โดดเด่นด้วยรสชาติที่เปรี้ยวอมหวาน พร้อมกลิ่นหอมอ่อนๆ ของผลไม้ตระกูลซิตรัส อาทิ ส้มหรือมะนาว สร้างความสดชื่น กระปรี้กระเปร่าให้ผู้ดื่ม ด้วยรูปทรงของตัวแก้วไวน์ที่เรียวยาว ค่อนข้างแคบ เป็นตัวช่วยให้ผู้ดื่มรับกลิ่นความหอมของไวน์ได้เต็มที่

แก้วไวน์ดีไซน์สูงประกอบด้วยตัวแก้วทรงใหญ่และขอบปากกว้าง เป็นแก้วไวน์ที่คู่ควรกับไวน์แดงอย่าง "Pinot Noir" องุ่นแดงเปลือกบางที่ผ่านการบ่มในถังไม้โอ๊ค ในเขตเมืองเบอร์กันดีของประเทศฝรั่งเศส จนได้ไวน์แดงคุณภาพเยี่ยม ด้วยความโดดเด่นของความเปรี้ยวเจือรสฝาดจากเปลือกองุ่น เมื่อหมุนวนในตัวแก้วไวน์ ใบใหญ่จะให้กลิ่นคาราเมลอ่อนๆ ผสานกลิ่นจากผลเบอร์รี่ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และด้วยดีไซน์ของขอบแก้วที่แคบนับเป็นตัวช่วยในการบังคับทิศทางไวน์ ให้รสชาติหอมหวานได้ตั้งแต่สัมผัสแรก

สำหรับแก้วไวน์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยรูปทรงค่อนข้างใหญ่ ถูกสร้างสรรค์มาเพื่อให้รสชาติไวน์แดงจากการบ่มองุ่นสายพันธุ์ “Cabernet Sauvignon” มีความเข้มข้นและจัดจ้านของรสชาติไวน์กระจายสู่ต่อมรับรสอย่างทั่วถึงยิ่งขึ้น พร้อมสร้างสมดุลของรสชาติเพื่อไม่ให้รสชาติใดรสชาติหนึ่งโดดเด่นออกมาเป็นพิเศษ ซึ่งรสชาติไวน์แดง “Cabernet Sauvignon” มีความเข้มข้นผสมความฝาดของเปลือกองุ่นสูง รวมทั้งให้กลิ่นหอมของพริกหยวกที่เจือด้วยกลิ่นไม้เผา และกลิ่นซีอิ๊วโกแลต จึงเหมาะสมกับผู้ที่ต้องการกระตุ้นร่างกาย และสร้างความสดชื่น กระปรี้กระเปร่าในยามเย็น

แก้วไวน์ที่มีลักษณะก้านแก้วสั้น ทรงแก้วค่อนข้างใหญ่และปากแก้วไวน์ที่กว้างเหมาะสมอย่างยิ่งกับองุ่นสายพันธุ์ “Chardonnay” ที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติที่หวานกลมกล่อม เมื่อนำมาบ่มเป็นไวน์ขาว จึงให้รสชาติที่หวานพร้อมกลิ่นหอมนุ่มนวลของลูกพีชสุก น้ำผึ้ง หรือวานิลลา เปิดสัมผัสความหอมของกลิ่นไวน์ตั้งแต่ครั้งแรก ซึ่งทรงแก้วที่ค่อนข้างใหญ่ช่วยสร้างความสมดุลให้กับไวน์ระหว่างหมุนวนในแก้ว เพิ่มกลิ่นความหอมนุ่มนวล และยังทำให้ไวน์ไหลสู่ต่อมประสาทรับรสเปรี้ยวที่อยู่ด้านข้างให้เข้ากับรสหวานของไวน์ได้มากขึ้น พร้อมความรู้สึกรื่นเริงในคอหลังจากที่จิบรสไวน์ไว้สักครู่

ทั้งนี้ ศิลปะการดื่มไวน์ ยังมีอีกหนึ่งลูกเล่นที่เรียกว่า ดีแคนเตอร์ (Wine Decanter) หรือที่พับไวน์ เป็นแก้วที่ถูกหล่อด้วยความร้อน แล้วเป่าด้วยลมที่สม่ำเสมอเป็นรูปทรงต่างๆ อาทิ ภาชนะคล้ายชาม เขี้ยว ทรงคล้ายงู หรือทรงกลมยาว เป็นต้น จากนั้นจึงนำไปจุ่มน้ำทำให้เย็น ตกแต่งให้ผิวเรียบตามที่ต้องการ

ประโยชน์ของดีแคนเตอร์ มีไว้เพื่อรองรับไวน์จากขวดก่อนที่จะรินลงแก้ว เพื่อให้ไวน์ได้สัมผัสออกซิเจนในอากาศได้เต็มที่มากกว่าการอยู่ในขวด การนำออกมาสัมผัสออกซิเจนอีกครั้งจะช่วยให้กลิ่นและรสชาติของไวน์ดีขึ้น ทั้งยังช่วย

กรองกากตะกอนซึ่งพบในขวดไวน์ที่ป่มไว้นานหลายปี

มร.ฟรานซ์ ดูเมย์ กล่าวอีกว่า อย่างไรก็ตาม การออกแบบดีแคเนเตอร์ ไม่ว่าจะเป็นรูปทรงใดต้องผสมหลักการ เคลื่อนไหวที่ช่วยให้ไวน์ได้รับออกซิเจนมากที่สุด ถ้าเป็นไวน์เก่าหลายปีต้องค่อยๆ รินไวน์จากขวด ใส่โกชขนาดใหญ่ หากเป็นไวน์ใหม่ ใช้วิธีเทตรงให้ไวน์ไหลลงอย่างรวดเร็วเพื่อเพิ่มอากาศให้กับไวน์ ทำให้รสชาติดีขึ้น ทันทีที่เทใส่ดีแคเนเตอร์เสร็จสามารถรินใส่แก้วดื่มได้ทันที ผิดจากสมัยก่อนใช้เวลานานถึง 2 วัน และถ้าผ่านวิธีการทำดีแคเนแล้ว ดื่มไวน์ไม่หมด สามารถเก็บไว้ได้โดยเทกลับใส่ขวดแล้วปิดจุกคอร์ก ไม่ให้อากาศเข้าไป แต่ไม่ควรเก็บไว้เกิน 1 สัปดาห์ ทั้งหมดนี้คือศาสตร์และศิลป์ที่มร.ฟรานซ์จากกรีเซล แบ่งปันเพื่อรสนิยมแห่งการดื่มไวน์ที่ลึกซึ้งดื่มด่ำ มากกว่าทุกครั้งที่คุณเคย