

# สยาม ไวน์เอร์รี่ จัดดินเนอร์มื้อพิเศษต้อนรับ มร. นีล แมคควิกเกน สุดยอดไวน์เมกเกอร์ระดับตำนาน

## เจ้าของรางวัลไวน์เมกเกอร์ระดับนานาชาติถึง 3 ครั้ง

สยาม ไวน์เอร์รี่ บริษัทผู้ผลิตไวน์ไทยและนำเข้าไวน์คุณภาพเยี่ยมจากต่างประเทศทั่วโลก จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำมื้อพิเศษต้อนรับการมาเยือนเมืองไทยครั้งแรกของสุดยอดตำนานไวน์เมกเกอร์ **มร. นีล แมคควิกเกน** หัวหน้าไวน์เมกเกอร์ของไวน์แมคควิกเกน และซีอีโอของบริษัท ออสเตรเลียน วินเทจ ผู้นำไวน์ **แมคควิกเกน แบรินดีไวน์** สัญชาติออสเตรเลีย คำว่ารางวัลไวน์เมกเกอร์ยอดเยี่ยมนานาชาติแห่งปีถึง 3 ครั้ง ในปี 2009, 2011 และ 2012 จากงานประกวด International Wine and Spirit Competition (IWSC) ซึ่งถือว่าเป็นไวน์แบรินดีเดียวที่ได้รับรางวัลนี้มากที่สุดตั้งแต่มีจัดการแข่งขันมาแล้วกว่า 43 ปี นอกจากนี้ไวน์แมคควิกเกน ยังต่อยอดคุณภาพอันเยี่ยมยอดด้วยการคว้ารางวัล ผู้ผลิตไวน์สัญชาติออสเตรเลียแห่งปี จากเวทีเดียวกัน และรางวัล ไวน์เมคเกอร์ผู้ผลิตไวน์ขาวยอดเยี่ยมระดับโลก จากงานประกวด International Wine Challenge (IWC) อีกด้วย



เพื่อร่วมเฉลิมฉลองความสำเร็จที่ยิ่งใหญ่ของไวน์ในระดับตำนานอย่าง “แมคควิกเกน” (McGuigan) งานเลี้ยงอาหารค่ำมื้อนี้จึงพิเศษที่สุดด้วยการเปิดโอกาสให้แขกผู้มีเกียรติได้ดื่มด่ำกับคอร์สอาหารรสเลิศ 4 เมนูที่จับคู่เข้ากับไวน์แมคควิกเกน 4 ชนิดอย่างลงตัว ท่ามกลางบรรยากาศสุนทรีย์และงดงามของห้องอาหาร เซนส์ กูร์เมต์ เด็ค แอนด์ เลานจ์ พาโนรามา ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ และที่สำคัญที่สุดคือการที่แขกผู้มีเกียรติได้พูดคุยและรับฟังเรื่องราวที่น่าสนใจของไวน์แมคควิกเกนจากพระเอกของงาน มร.นีล แมคควิกเกน อย่างใกล้ชิด

เพื่อสานต่อเจตนารมณ์อันแน่วแน่ร่วมกับสยาม ไวน์เอร์รี่ ที่อยากให้คนไทยได้สัมผัสกับไวน์คุณภาพดี มร.นีล แมคควิกเกน ขอเวลาช่วงบ่ายก่อนงานดินเนอร์จัดช่วงพิเศษ **ไวน์เทสต์** เพื่อนำผู้ที่สนใจร่วมเดินทางไปกับตำนานและรสชาติแห่งไวน์ออสเตรเลียแบรินดีนี้ โดยเปิดโอกาสให้ได้ลิ้มรสไวน์แมคควิกเกนที่ได้รับการคัดสรรมาแล้วอย่างดีทั้งหมด 12 ชนิด เคล้าคลอไปกับการถ่ายทอดประสบการณ์และความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับการผลิตไวน์ รวมทั้งแนวทางและสไตล์การสร้างสรรคไวน์เฉพาะตัวของตระกูลแมคควิกเกน ผ่านการพูดคุยอย่างเป็นกันเอง

ไวน์ทั้ง 12 ชนิดที่ได้รับการคัดสรรมาสำหรับไวน์เทศครั้งนี้ประกอบไปด้วย แมคควิเกน เอ็กชเพรสชั่นส์ โซวิน  
ฌอง บลองค์ 2013, แมคควิเกน ซ็อดลิส วีสลิ่ง 2010, แมคควิเกน บิน 9000 แซมิลลอน 2013, แมคควิเกน บิน  
9000 แซมิลลอน 2005, แมคควิเกน บิน 9000 แซมิลลอน 1999, แมคควิเกน เอส ซีรีส์ แซมิลลอน บลองค์ 2012,  
แมคควิเกน เอ็กชเพรสชั่นส์ ฟิโน กริจิโอ 2013, แมคควิเกน เดอะ ซ็อดลิส ชาร์ดอนเนย์ 2011, แมคควิเกน  
เอ็กชเพรสชั่น ซีราซ 2012, แมคควิเกน เดอะ ซ็อดลิส จีเอสเอ็ม 2011, แมคควิเกน ฟาวเดอร์ส คาแบร์เน็ต ซีราซ  
2011 และ แมคควิเกน แอนด์เมด ซีราซ 2009 โดยผู้สนใจสามารถดาวน์โหลดข้อมูลของไวน์ดังกล่าว ได้ที่  
<http://sdrv.ms/13Q3uF1>

-  
**คำบรรยายภาพ :** จากซ้ายไปขวา คุณพีระ เอี่ยมระหง ตัวแทนจากบริษัท สยาม ไวน์เออรี่, มร.นิโคลาส เยป ผู้  
อำนวยความสะดวกออกทวีปเอเชียแปซิฟิก บริษัท ออสเตรเลียน วินเทจ, มร.แดเนียล ซวาล์บ ผู้อำนวยการฝ่ายการ  
ค้า บริษัท สยาม ไวน์เออรี่, มร.นีล แมคควิเกน หัวหน้าไวน์เมกเกอร์ของไวน์แมคควิเกน และซีอีโอบริษัท  
ออสเตรเลียน วินเทจ, มร.วาเลน ลูคัส ผู้จัดการฝ่ายการขายทั่วไปและการตลาด ร้านอาหาร เซ็นส์, มร.ส.ทามาร่า  
เดมีโอ และ คุณอภิชาติ เพ็ญรัชตพันธ์ ตัวแทนจากบริษัท สยาม ไวน์เออรี่

-  
ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับไวน์แมคควิเกน [www.mcguiganwines.com.au](http://www.mcguiganwines.com.au) หรือ [www.siamwinery.com](http://www.siamwinery.com)

## ไวน์และอาหารในงานเลี้ยงอาหารค่ำ กับ มร. นีล แมคควิเกน

### คอร์ส 1

#### แมคควิเกน ไพรเวท บิน ชาร์ดอนเนย์ 2011 ดื่มคู่กับ กุ้งและอโวคาโด

สี: สีฟางจางๆ

กลิ่น: แอปริคอตและกลิ่นอันเข้มข้นของผลไม้ประเภทสโตนฟรุต ได้กลิ่นลูกพีชขาว และกลิ่นจางๆ ของน้ำผึ้ง

รส: มีรสชาติหลักอยู่ที่ความเข้มข้น รสหวานจากผลไม้เมืองร้อนและรสชาติของเมล่อน ลงตัวด้วยคาราเมลและ

กลิ่นไม้โอ๊ค รสชาติจบแบบสดชื่นด้วยรสที่ละเมียดละไมและทิ้งรสให้อ้อยอิงอยู่นาน

ดื่มเข้าคู่กับ: พาสต้าซอสข้นและอาหารประเภทเนื้อไก่

## คอร์ส 2

### แมคควิเกิน ไพรวาท บิน แมร์โลต์ 2011 ตีมคู่กับ แบล็ก ราวีโอลิ

**สี:** สีแดงสว่างสดใส

**กลิ่น:** ชับซ้อนด้วยกลิ่นลูกเบอร์รี่สีแดงและกลิ่นราสเบอร์รี่เจือด้วยกลิ่นวานิลลา

**รส:** มีรสชาติหลักจากผลไม้สดที่หอมหวานอย่างราสเบอร์รี่ เชอร์รี่และลูกพลัมสุก อีกทั้งยังรวมเอารสชาติ

ที่หอมหวานจากคาราเมล วานิลลาและไอศ เป็นไวน์แดงรสนุ่มละมุนที่ดื่มเพลิน

**ดื่มเข้าคู่กับ:** พาสต้าซอสมะเขือเทศและไส้กรอก

## คอร์ส 3 อาหารจานหลัก

### แมคควิเกิน ซีอติลิส ซีราช 2010 ตีมคู่กับ คอสต้า เดอ บูเย่

**สี:** สีแดงเข้ม

**กลิ่น:** กลิ่นหอมเข้มข้นของลูกหม่อน ลูกพลัมและเชอร์รี่ เจือด้วยกลิ่นเครื่องเทศอย่างอบเชย

**รส:** เป็นไวน์รสชาติเยี่ยมด้วยรสชาติของลูกพลัม ชะเอมและพริกไทย แซมด้วยรสหอมหวานของวานิลลา และไอศเพื่อรสสัมผัสที่ชุ่มฉ่ำและเนิ่นนานหลังการดื่ม

**ดื่มเข้าคู่กับ:** เข้ากันได้ดีกับอาหารประเภทเนื้อแดง เช่น สเต็กเนื้อวัวพริกไทย เนื้อกวางย่างหรือซูปหางวัวเคียว

-

## คอร์ส 4

### แมคควิเกิน ซีอติลิส คาแบร์เนต โซวินญอง 2010 ตีมคู่กับ ออสเตรเลียนชีส

**กลิ่น:** มีความซับซ้อนอย่างลงตัวด้วยกลิ่นของแบล็คเบอร์รี่ ลูกพลัมและสาร์เรน

**รส:** แบล็กเคอร์แรนท์และมะเขือเทศป่า ซ้อนด้วยรสชาติของผลไม้ตระกูลเชอร์รี่ดำ และกลิ่นของไอศที่ทำให้ไวน์เข้มข้น และมีรสที่ซับซ้อน

**ดื่มเข้าคู่กับ:** เนื้อวัวย่างสุกดิบ เห็ดปอร์ชินี่และผักโขมผัดน้ำมัน