

“หัวหินฮิลล์ ฮาร์เวส ฟูลมูน ดินเนอร์” งานเลี้ยง อาหารค่ำสุดประทับใจ ณ ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์



เมื่อเร็วๆ นี้ ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ ไร่่องุ่นแห่งแรกและแห่งเดียวในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ต้นกำเนิดไวน์ไทยคุณภาพดี “มอนซูน แวลลีย์” เปิดประตูต้อนรับนักท่องเที่ยวและคนรักไวน์จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำสุดเอ็กซ์คลูซีฟ “หัวหินฮิลล์ ฮาร์เวส ฟูลมูน ดินเนอร์” ท่ามกลางไร่่องุ่นเขียวขจี โดยกิจกรรมนี้เป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักของ “หัวหินฮิลล์ ฮาร์เวส เฟสติวัล 2014” หรือ เทศกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตประจำปี 2557



“หัวหินฮิลล์ ฮาร์เวส ฟูลมูน ดินเนอร์” เริ่มต้นกิจกรรมความสนุกด้วยการนำนักท่องเที่ยวชมไร่่องุ่น แบบใกล้ชิด พร้อมลิ้มรสชาติของผลองุ่นที่สุกงอมเต็มที่ซึ่งทางไร่ จะนำไปผลิตเป็นไวน์ไทย “มอนซูน แวลลีย์” จากนั้นนำนักท่องเที่ยวปลูกต้นองุ่นพร้อมกิมมิคน่ารักๆ คือการห้อยป้ายชื่อของผู้ปลูกที่เปรียบเสมือนกับผู้ให้กำเนิดต้นองุ่นต้นนั้นๆ นั่นเอง เมื่อเสร็จกิจกรรมแล้วก็เข้าสู่ช่วงค่ำที่เผยให้เห็นพระจันทร์เต็มดวง ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ได้เนรมิตงานเลี้ยงอาหารค่ำอย่างงดงาม โต๊ะดินเนอร์ทอดตัวยาวคั่นกลางระหว่างแปลงองุ่น จึงสัมผัสได้ถึงความรู้สึกว่านั่งดินเนอร์ท่ามกลางไร่่องุ่นจริงๆ แขกผู้มีเกียรติได้รับประทานอาหารอันเลิศรสที่เชฟใหญ่ของทางไร่่องุ่นฯ จัดเตรียมขึ้นเฉพาะสำหรับฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตนี้เท่านั้น บรรยากาศของงานดินเนอร์เป็นไปด้วยความเรียบง่ายและอบอุ่น โดยมีบทเพลงแจ๊สอันไพเราะบรรเลงขับกล่อมแขกผู้มีเกียรติตลอดทั้งค่ำคืน เคล้ากับการสนทนาอย่างออกรสจาก มรส.แคททริน พัพฟ์ ไวน์เมกเกอร์แห่งสยาม ไวน์เอร์รี่ ที่ได้พูดคุยและแชร์เรื่องราวที่น่าสนใจของไวน์มอนซูน แวลลีย์กับแขกผู้มีเกียรติในงาน

สำหรับไฮไลท์ของค่ำคืนนี้ได้แก่การแข่งขัน “ไวน์ ไฟท์” ที่ดำเนินการแข่งขันระหว่างการแข่งขันรับประทานอาหารตั้งแต่เมนูแรกจนถึงเมนูที่สาม เพื่อให้แขกผู้มีเกียรติได้ประจักษ์ด้วยตนเองว่าคุณภาพและรสชาติของไวน์ไทย มอนซูน แวลลีย์ นั้นสามารถเทียบเคียงได้กับกว่าไวน์ชั้นดีจากทั่วโลก โดยวิธีการคือให้แขกผู้มีเกียรติได้ชิมด่ำไวน์แต่ละชนิดที่จับคู่เข้ากับอาหารแต่ละเมนู โดยที่เสิร์ฟจะยังไม่เปิดเผยว่าชื่อไวน์คืออะไร จากนั้นจึงให้แขกผู้มีเกียรติตอบชื่อไวน์ที่ตนคิดว่าใช่จากรายชื่อที่มีให้เลือก ซึ่งรายชื่อของไวน์ได้แก่ คู่ที่หนึ่ง ประกอบด้วยตัวเลือกระหว่าง ไวน์มอนซูน แวลลีย์ สปาร์คกลิ่ง บรุต บลอง เดอ บลองส์ หรือ ไวน์คาซิญเยโร เดล ดิโอโบล จากประเทศชิลี คู่ที่สอง ตัวเลือกระหว่าง ไวน์มอนซูน แวลลีย์ โคลอมบาร์ด หรือ ไวน์วิน่า ไมโป วิทรัล โซวินญอง บลอง จากประเทศชิลี และคู่ปิดท้ายคือตัวเลือกระหว่าง ไวน์มอนซูน แวลลีย์ คูเว่ เดอ สยาม หรือ ไวน์ แมคกวิเคน ซ็อดลิส ซีราซ จากประเทศออสเตรเลีย ซึ่งผลปรากฏว่าไวน์รสชาติกลมกล่อมที่ดื่มเข้ากับอาหารแต่ละเมนูได้อย่างลงตัวล้วนเป็นไวน์ไทย

มอนซูน แวลลีย์ ทั้งสิ้น จากนั้นจึงมีการมอบของรางวัลพิเศษให้แก่ผู้ชนะการแข่งขันไวน์ ไฟท์ ก่อนอำลาคำคืน ด้วยการบรรเลงบทเพลงไพเราะและครึกครื้นเพื่อให้แขกผู้มีเกียรติได้เพลิดเพลินกันอย่างเต็มที่ จึงกล่าวได้ว่าเป็นอีกรายงานหนึ่งที่ได้สร้างความประทับใจและสนุกสนานให้แก่แขกผู้มีเกียรติทุกท่าน

เมนูอาหารไทยสุดพิเศษเฉพาะฤดูกาลฮาร์เวส ที่เข้าคู่กันอย่างดีเยี่ยมกับไวน์ไทยชั้นเลิศ

สำหรับอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นที่แสนอร่อยในคำคืนนี้ เกิดจากฝีมือการนำทีมของเชฟกิตติ ชันติวงษ์ เชฟใหญ่จากห้องอาหารเดอะศาลา ไวน์บาร์ แอนด์ บิสโทร ซึ่งผสมผสานรสชาติอาหารไทยกับความเป็นสากลได้อย่างลงตัว เริ่มต้นด้วย**เมนูแรก** ขนมปังหน้าแฮมและองุ่น เหมาะที่จะทานคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์

สปาร์คกลิ้ง บรุต บลอง เดอ บลองส์ ตามมาด้วย**เมนูลำดับที่สอง** สลัดทูน่า ซึ่งเข้าคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์ โคลอมบาร์ด และ**เมนูที่สาม** เนื้อสันในวัวย่างราดซอสมะขามและดับห่านคลุกงา เหมาะที่จะทานคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์ คูเว่ เดอ สยาม ปิดท้ายความอร่อยกับ**เมนูของหวาน** เลเยอร์ เกรฟ แพนนาคอตต้า ซึ่งเข้าคู่กันอย่างดีกับไวน์รสหวาน มอนซูน แวลลีย์ เซนิน บลอง เลท ฮาร์เวส