

เปิดประสบการณ์ในคำค้นหาพิเศษ “บาคาร์ดี บาร์ ฮอปปี้ง” กับ 3 สุดยอดบาร์เทนเดอร์ของเมืองไทย ก่อนร่วมชิงหาผู้ชนะเพียงหนึ่งเดียวที่สิงคโปร์ เพื่อ เข้าสู่แข่งขันรายการ “บาคาร์ดี เลกาซี โกลบอล ค็อกเทล คอมเพทิชัน” ที่แม็กซิโกในเดือนเมษายน



บริษัท บาคาร์ดี (ประเทศไทย) จำกัด ผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เหล้ารัมระดับพรีเมียม จัดกิจกรรมการแข่งขัน “บาคาร์ดี เลกาซี ค็อกเทล คอมเพทิชัน ไทยแลนด์ 2018” ครั้งที่ 5 เพื่อเฟ้นหาสุดยอดบาร์เทนเดอร์สู่การแข่งขันระดับโลกแห่งปี สัมผัสประสบการณ์ที่สุดแสนน่าประทับใจยามคำค้นหาด้วยค็อกเทลสูตรพิเศษที่ถูกรังสรรค์ขึ้นที่บาร์แต่ละแห่งใจกลางมหานคร

มิทเชล ไค ลัม แบรรนด์แอมบาสเดอร์ บาคาร์ดี เผยว่า “การแข่งขันบาคาร์ดี เลกาซี โกลบอล ค็อกเทล คอมเพทิชันของปีนี้มีคุณสมบัติคือ บาร์เทนเดอร์ผู้เข้ารอบ 3 คนสุดท้ายของเมืองไทยจะได้ไปแข่งขันในระดับเอเชียที่สิงคโปร์ ในรายการ ‘บาคาร์ดี เลกาซี ซี ค็อกเทล คอมเพทิชัน’ ร่วมกับบาร์เทนเดอร์จากประเทศสิงคโปร์ มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ ซึ่งถือเป็นประสบการณ์ครั้งสำคัญของบาร์เทนเดอร์ไทย และผู้ที่ชนะจะได้เข้าสู่การแข่งขันระดับโลกอย่าง ‘บาคาร์ดี เลกาซี โกลบอล ค็อกเทล คอมเพทิชัน’ ที่ประเทศแม็กซิโกในเดือนเมษายน”

สำหรับ 3 สุดยอดบาร์เทนเดอร์ของประเทศไทย เริ่มต้นคำค้นหาพิเศษด้วยบาเทนเดอร์หญิงเพียงหนึ่งเดียวอย่าง แอน ปีนสุดา พงษ์พรหม จากแบมบู บาร์ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล ที่มาพร้อมเลกาซีค็อกเทลสูตรพิเศษที่มีชื่อว่า ‘Flourish’ (ฟลอริช)ซึ่งแอนกล่าวว่า “ค็อกเทลที่แอนทำชื่อว่าฟลอริชคะ ส่วนผสมจะมีน้ำมะม่วง แล้วมะม่วงไซรัปซึ่งแอนทำเอง และนำเปลือกของมันมาทำเป็นอีสต์ธรรมชาติคะ โดยแรงบันดาลใจคือ เมื่อก่อนที่บ้านแอนมีสวนมะม่วงเยอะมาก แต่พอฝนตกน้ำท่วมทำให้สวนมะม่วงหายไปหมดเลย ก็เลยย้อนกลับมาว่าอยากทำอะไรที่ใกล้ตัวและช่วยโลกด้วย ค็อกเทลของแอนทุกแก้วจะหักจากราคาที่ขายได้ 10 % เข้า ‘Second Chance’ เป็นกลุ่มการกุศลที่ช่วยเหลือเด็กคะ”

ต่อด้วยบาร์ที่ 2 ยานอโตกับ คิวแอนด์เอ บาร์ โดยบาร์เทนเดอร์ กอล์ฟ วรุฒิ ตริวัฒน์นางค์ พร้อมเลกาซี ค็อกเทลสูตรพิเศษอย่าง ‘Nomad’ (นอแมด) ซึ่งกอล์ฟเล่าว่า “ค็อกเทลของผมชื่อนอแมดครับ นอแมดหมายถึงคนพเนจรคนที่อยู่ไม่เป็นที่ แต่ผมตีความมันใหม่ว่า คนที่เดินทางด้วย Passion แล้วส่งต่อความรู้สึกดี ๆ ที่เราเก็บระหว่างทาง

ผ่านเครื่องดื่มส่งต่อไปให้คนอื่น ซึ่งผมได้แรงบันดาลใจมาจากการที่ผมนั่งรถไฟไปสก๊อตแลนด์เส้นทรานส์ไซบีเรีย ซึ่งใช้เวลา 3 เดือน เดินทางไปเรื่อย ๆ ผ่านทั้งหมด 22 ประเทศ และวัตถุประสงค์แต่ละตัวจึงสื่อถึงบรรยากาศ อารมณ์ ความรู้สึก และประสบการณ์ ผมใช้รสชาติของความขม ที่เปรียบเหมือนประสบการณ์ความเป็นเราจนวันนี้ เพิ่มรสชาติความเผ็ดเข้าไปหน่อย เปรียบเหมือนความตื่นเต้นระหว่างทางที่เราไม่คิดว่าเราจะเจอมันมาก่อน และมีสีวิทฟลอรอล ซึ่งให้ความรู้สึกถึงเราสัมผัสความสวยงามระหว่างทาง เห็นวิวภูเขา เห็นทะเล และใช้ Bacardi Anos สื่อถึงประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน ซึ่งบาคาร์ดีตัวนี้มีอายุ 108 ปี ซึ่งคล้ายกับประสบการณ์ที่ผมได้นั่งรถไฟจนจบ การรวมกันแก้วด้วยซินนามอน ให้จินตนาการเหมือนรถไฟหัวรถจักรโบราณที่มีควันออกมาตลอดเวลา นอแมด จะมีรสชาติแรงหน่อย ลักษณะคล้าย โอลด์ แฟชัน แมนฮัตตันครับ”

ปิดท้ายยามค่ำคืนนี้ที่บาร์ชื่อดังย่านทองหล่ออย่าง แรบบิต โฮล กับบาร์เทนเดอร์ เดปป์ นพปีเศรษฐ์ หิรัญวาทิต ด้วยเมนูค็อกเทลสูตรพิเศษ ‘Nostalgia’ (นอสตอลเจีย) เดปป์กล่าวว่า “สำหรับการมาลงแข่งบาคาร์ดี เลกาซี ค็อกเทลคอมเพทิชันในครั้งนี้ เป็นการพิสูจน์ว่าเรายังรักษาระดับมาตรฐานของเราได้หรือไม่ อีกอย่างหนึ่งคือ ต้องการแชร์ประสบการณ์ แชร์เรื่องราวลงไปนาค็อกเทลให้กับคนที่ได้มาดื่มค็อกเทลแก้วนี้ ได้รู้สึกเหมือนที่เราารู้สึก ซึ่งนอสตอลเจีย เป็นการย้อนกลับไปคิดถึงเรื่องราวสมัยวัยเด็กที่ผมได้กินน้ำมะพร้าว ตอนที่แม่ป้อนกล้วยเข้าปาก หรือแม้กระทั่งตอนซื้อมันน้ำอ้อยหน้าตลาดมากิน ซึ่งความทรงจำเหล่านั้นเราไม่สามารถนำมาดื่มกลับมาได้แล้วในปัจจุบัน ผมจึงดึงความทรงจำนั้นมาใส่ในค็อกเทลแก้วนี้ครับ วัตถุดิบหลักที่ใช้คือเหล้ารัมของบาคาร์ดี มีน้ำมะพร้าว กล้วย อัลมอนด์ เซอร์รี่และมีกลิ่นสโมค และตกแต่งด้วยกล้วยฉาบ ซึ่งกล้วยฉาบนี้เป็นเหมือนสแน็ค ซึ่งเมื่อทานคู่กับนอสตอลเจียแล้วเข้ากันมากครับ”

ร่วมลิ้มรสชาติค็อกเทลแบบดั้งเดิมของบาร์เทนเดอร์ผู้เปี่ยมไปด้วยพรสวรรค์ได้ด้วยตัวคุณเองที่บาร์ของพวกเขา หรือพบพวกเขาเหล่านี้ได้ในกิจกรรมต่าง ๆ ทั่วประเทศด้วยความหวังอันเปี่ยมไปด้วยการรังสรรค์ค็อกเทลให้กลายเป็นมรดกตกทอดสืบไปอย่างแท้จริง และสามารถติดตามข้อมูลข่าวสารเพิ่มเติมได้ที่เฟซบุ๊ก Bacardi Legacy Cocktail Competition Southeast Asia.