

ไพลิน สัจจานิตย์คว้าแชมป์สุดยอดบาร์เทน

เดอร์เวิลด์คลาส เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 2016



บาร์เทนเดอร์ชาวไทย ไพลิน สัจจานิตย์ คว้าแชมป์

สุดยอดบาร์เทนเดอร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ดิอาจีโอ เวิลด์คลาส 2016

ดิอาจีโอ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ปิดฉากการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ เวิลด์คลาส ระดับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และบาร์โชว์ที่จัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่สามที่บาห์ลี โดยคำตัดสินสุดท้ายของการแข่งขันได้ผู้ชนะคือ ไพลิน สัจจานิตย์ ที่ได้ครองตำแหน่งสุดยอดบาร์เทนเดอร์เวิลด์คลาส เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ประจำปี 2016 เพื่อแข่งขันต่อไปในระดับโลกที่ไม่เอามี ในเดือนกันยายนที่จะถึงนี้

ตลอดการแข่งขันสามวัน ผู้เข้าแข่งขันทั้ง 29 คนจากหกประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และใต้หวัน ต้องประลองฝีมือกันที่โรงแรม Alila Seminyak ในเมืองบาห์ลีที่ถูกเนรมิตรให้กลายมาเป็นบาร์บิสโปคสุดเอ็กซ์คลูซีฟเพื่อใช้เป็นสถานที่จัดงาน เวิลด์ คลาส และเป็นเจ้าภาพการแข่งขันบาร์เทนเดอร์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มและบาร์เทนเดอร์ระดับโลก

“สัปดาห์นี้เราได้เห็นถึงฝีมือและทักษะบาร์เทนเดอร์ชั้นยอดจากทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นว่าโปรแกรม เวิลด์ คลาส สามารถสร้างเสริมทักษะและเพิ่มความรู้ในระดับสูงให้แก่บาร์เทนเดอร์ที่เข้าร่วมแข่งขันได้จริง เพื่อช่วยยกระดับความสามารถและปูทางการไปสู่การเป็นบาร์เทนเดอร์ระดับโลกต่อไป” คอลิน ชีเย Asia Head of World Class, Diageo Global Reserve กล่าว หลังจากการแข่งขันอย่างเข้มข้นเพื่อเฟ้นสุดยอดฝีมือในศาสตร์แห่งการผสมเครื่องดื่มสามวันเต็มๆ บริษัทเครื่องดื่มพรีเมียมระดับโลกมอบตำแหน่งแชมป์ของปีให้กับ ไพลิน สัจจานิตย์ Group Bar Manager จากร้าน Vesper และ Il Fumo กรุงเทพฯ กลายเป็นผู้ชนะ ดิอาจีโอ รีเสิร์ฟ เวิลด์คลาส เอเชียตะวันออกเฉียงใต้คนล่าสุดประจำปี 2016

ไพลิน เอาชนะใจกรรมการตั้งแต่เริ่มการแข่งขันด้วยความมั่นใจเต็มร้อยบนเวที และความเข้าใจในรสชาติอย่างลึกซึ้งเมื่อสร้างสรรค์ค็อกเทล เธอยังทำให้กรรมการตะลึงและคว่ำรางวัลชนะเลิศจากชาเลนจ์ “Local Flavours” กับสูตรค็อกเทลสุดสร้างสรรค์ “THAI THAI” ที่ทำขึ้นด้วยเคเทลวัน วอดก้า, ดราย เวอร์มูทที่นำไปอินฟิวซ์กับข้าวหมาก, น้ำมันมะพร้าว, ดอกหอมหมื่นลี้, มะกรูด และชิตรัสที่บ่งบอกรสชาติเป็นเอกลักษณ์ที่ขึ้นชื่อของไทย นอกจากนี้จะทำคะแนนจนได้เป็นผู้ชนะในระดับภูมิภาคนี้แล้ว ไพลิน ยังเป็นผู้ชนะการแข่งขัน เวิลด์คลาส ประเทศไทย 2016 ด้วย

“นี่คือฝันที่เป็นจริง และตอนนี้ยังตื่นเต้นไม่หายเลยคะ การได้เป็นผู้สุดยอดบาร์เทนเดอร์เวิลด์คลาสเอเชียตะวันออกเฉียง

เจียงใต้ เป็นประสบการณ์ที่มีค่ามาก ๆ โดยเฉพาะเมื่อได้แข่งขันกับบาร์เทนเดอร์ระดับหัวแถวจากแต่ละประเทศ และถูกตัดสินโดยกรรมการซึ่งหลายๆ คนเป็นฮีโร่ที่ชื่นชอบเป็นส่วนตัว ดิฉันได้รับแรงบันดาลใจจากมาตรฐานการแข่งขันทะดับโลกจากผู้เข้าแข่งขันรอบตัว และเฝ้ารอวันที่จะได้เป็นตัวแทนเอเชีย และแสดงศักยภาพในการแข่งขันทะดับโลกที่ไม่อาจมีปลายปีนี้” ไพลิน กล่าว

“ไพลิน คือสุดยอดบาร์เทนเดอร์ตามแบบฉบับ ดิอาจิโอ รีเสิร์ฟ เวิลด์คลาส ด้วยความสามารถ ทักษะและความคิดสร้างสรรค์ เธอทำให้ทุกคนประทับใจด้วยการสร้างสรรค์ที่หลักแหลม การวางตัวบนเวทีและการตีความที่แสดงถึงความรู้และความสามารถที่มีในตัวในทุกๆ รอบการแข่งขันทะดับโลก ซึ่งนั่นเป็นคุณสมบัติที่ ดิอาจิโอ รีเสิร์ฟ เวิลด์คลาส ต้องการนำเสนอ การเป็นบาร์เทนเดอร์ไม่ใช่แค่อาชีพ แต่คือศิลปะและการเรียนรู้ไม่มีวันสิ้นสุดเพื่อที่จะสร้างสรรค์ค็อกเทลระดับมาสเตอร์พีช หัวใจสำคัญของสิ่งที่เราทำคือช่วยให้เพิ่มประสบการณ์การดื่มให้กับโลกนี้” คอลิน เชีย, Asia Head of World Class, Diageo Global Reserve กล่าว

การแข่งขันทะดับโลกชิงชนะเลิศในระดับภูมิภาคมีผู้เข้าร่วมแข่งขันทะดับโลกทั้งหมด 29 คนจากอินโดนีเซีย เวียดนาม มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย และได้หวั่น ที่ต่างต้องงัดทีเด็ดในการสร้างสรรค์เครื่องดื่มตามแบบฉบับเฉพาะตัวออกมาเพื่อทำคะแนนในแต่ละขาคณะของการแข่งขันทะดับโลกโดยแต่ละขาคณะจะได้รับเกียรติจากกรรมการซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นอดีตแชมป์เวิลด์คาสระดับภูมิภาคและระดับโลก รวมไปถึงบาร์เทนเดอร์และนักวิจารณ์เครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

มากไปกว่านี้ ทีมผู้ชนะระดับประเทศจากไทย ที่ประกอบไปด้วย ไพลิน สัจจานิตย์, รณกร คณิศราภรณ์ กับ กิตติบดี ช่อทับทิม จาก Backstage Bar และปิ่นสุดา พงษ์พรหม จาก Bamboo Bar Bangkok ยังสร้างประวัติศาสตร์ใหม่ให้กับประเทศด้วยการคว้ารางวัลชนะเลิศในขาคณะ “Team Challenge” ด้วยการฝึกกำลังสร้างสรรค์สุดยอดค็อกเทลและเอาชนะทีมจากประเทศอื่นๆ ด้วยคะแนนนำลิ่ว นับเป็นความก้าวหน้าและพัฒนาการที่น่าชื่นชมของประเทศไทย

ตั้งแต่เข้าร่วมโปรแกรม เวิลด์คลาส ในปี 2011 ประเทศไทยค่อยพัฒนาและสร้างสรรค์บาร์เทนเดอร์ที่มีความสามารถมากมาย จนทำให้สามารถขึ้นมาเป็นหนึ่งในผู้นำด้านโฟนไวด์หนึ่งที่น่าจับตามองของภูมิภาคอย่างรวดเร็ว และการได้รับตำแหน่งผู้ชนะสองรายการในการแข่งขันทะดับโลก เวิลด์คลาส ปีนี้จะยิ่งทำให้ประเทศไทยเป็นที่รู้จักในด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มมากยิ่งขึ้นไปอีก

นอกจากการแข่งขันทะดับโลกแล้ว โปรแกรมยังประกอบไปด้วยบาร์ผนวชที่เพิ่มสีสันและความครึกครื้นให้กับการแข่งขันในปี นี้ บาร์เทนเดอร์ผู้ชนะระดับโลกในปีก่อนๆ อย่าง อีริค ลอรินซ์ (2010), ทิม ฟิลิปป์ (2012), เดวิด รืออส (2013), ชาร์ลส์ จอย (2014) และ มิชิโตะ คาเนโกะ (2015) ยังร่วมแสดงฝีมือใน เวิลด์คลาส แชมเปียน ป็อบอัพบาร์ ทั้งสิบอีเวนต์ทั่วจาการ์ต้าและบาฮาลี แยกร่วมงานกว่าพันคนที่ผลิตเพลินไปกับค็อกเทลที่สร้างสรรค์ขึ้นมาพิเศษ โดยเหล่าแชมป์ระดับโลกตลอดทั้งสัปดาห์

“โครงการ เวิลด์คลาส คือการรับรู้และเฉลิมฉลองให้กับฝีมือและความสามารถของบาร์เทนเดอร์ทั่วโลก” คุณเจน ญ์ณรงค์ ภูมิจิตร ซีเนียร์ แบรินด์ แอมบาสเดอร์ ของ ดิอาจิโอ รีเสิร์ฟ กล่าว “ผู้ที่ได้รับใบรับรองจากโครงการ เวิลด์

คลาส นั้นเปรียบได้ว่าเป็นผู้ที่มิระดับ มีความเชี่ยวชาญ มีการบริการที่สมบูรณ์แบบและสร้างสรรค์ และเป็น ตัวจริง ในการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล”

นอกเหนือจากนี้ โรงแรม บาร์ หรือร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ เวิลด์คลาส รวมไปถึงมิกโซโลจิสต์และบาร์เทนเดอร์ที่เข้าร่วมการแข่งขัน เวิลด์คลาส จะได้รับตำแหน่ง เวิลด์คลาส (World Class title) ซึ่งเป็นเครื่องหมายการค้า สำหรับประสบการณ์การดื่มเครื่องดื่มชั้นเลิศ และการบริการอันสมบูรณ์แบบ ค็อกเทลที่ได้รับการสร้างสรรค์โดยผู้เข้าแข่งขันในการแข่งขันจะได้รับโลโก้ เวิลด์ คลาส รับรองคุณภาพ”

“เทรนด์การดื่มในประเทศไทยมีการเปลี่ยนแปลงมากขึ้นในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา” คุณพรเสก ภาคสุวรรณ ผู้อำนวยการฝ่ายผลิตภัณฑ์กลุ่มรีเสิร์ฟ บริษัท ดิอาจีโอ โมเอ็ท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) จำกัด กล่าว “ปัจจุบัน ผู้บริโภคจำนวนมากนิยมการดื่มเครื่องดื่มชั้นเลิศ และให้ความสำคัญกับการดื่มอย่างรับผิดชอบ ซึ่งถือเป็นปัจจัยหลักที่ เวิลด์ คลาส ให้ความสำคัญมาโดยตลอด เราเชื่อมั่นว่า โครงการนี้จะสร้างผลลัพธ์ในแง่บวกให้แก่วงการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และช่วยผลักดันเส้นทางอาชีพของนักผสมเครื่องดื่มให้กว้างขวางยิ่งขึ้น รวมถึงช่วยเพิ่มพูนความรู้ และทักษะของวัฒนธรรมการรังสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลสู่ประชาชนทั่วไป

“หากคุณเห็นบาร์ หรือร้านอาหารที่มีโลโก้ เวิลด์คลาส ติดโชว์อยู่ ขอให้มั่นใจได้เลยว่าการบริการที่นั่นจะเยี่ยมยอด เครื่องดื่มที่เสิร์ฟจะล้วนเป็นเครื่องดื่มชั้นเลิศ และบาร์เทนเดอร์เหล่านั้นคือตัวจริงในการผสมเครื่องดื่ม” คุณพรเสก กล่าว