

# คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek  
Circulation: 900,000  
Ad Rate: 2,200

Section: บันเทิง/ผู้หญิง

วันที่: พุธ 18 มีนาคม 2558

ปีที่: 14

ฉบับที่: 4897

Col.Inch: 41.38 Ad Value: 91,036

หัวข้อข่าว: เลือกแก้วเสริมอรรถรส

หน้า: 29(บนขวา)

PRValue (x3): 273,108

ศิลปิน: สีสี่

# คม·ชัด·ลึก

●ลักษณะที่เหมาะสมจะช่วยเสริมรูป รส ของอาหารได้เป็นอย่างดี เช่นเดียวกับแก้วไวน์ ที่มีให้เลือกหลากหลายรูปทรงเพื่อความเหมาะสมกับชนิดและรสสัมผัสที่แตกต่างกันของแต่ละแหล่งผลิตและอายุในการบ่มรสไวน์ นับเป็นศาสตร์การจับคู่ที่นักจับไวน์ต่างหลงใหล และเพื่อสร้างสุนทรียที่ลงตัวให้เกิดขึ้นง่ายและมีระดับมากขึ้น ลูคาร์ริส จึงพร้อมเปิดตัว “ดีชายเออร์” กลุ่มผลิตภัณฑ์แก้วไวน์ดีไซน์ทรูตอรวบรวมรสนิมของไวน์เลิฟเวอร์ชาวไทยโดยเฉพาะ โดยภายในงานเปิดตัวได้รับเกียรติจาก เนลสัน-โซว ผู้ได้รับการยกย่องให้เป็นปรมาจารย์แห่งไวน์



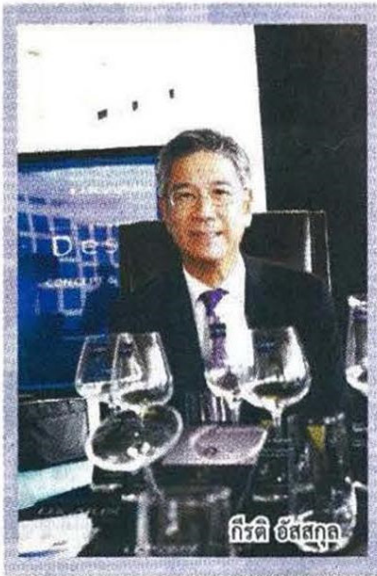
เนลสัน โซว

## เลือกแก้ว เสริมอรรถรส

ฮ่องกง แนะนำว่า แก้วไวน์ที่คล้ายรูปทรงสามเหลี่ยม มีก้นแก้วแบนกว้างส่วนปากแก้ว

คนสำคัญของโลก มาร่วมแนะนำเทคนิคการเลือกแก้วไวน์พร้อมทดสอบรสชาติที่ลงตัว ภายในคิตเซ็น แอนด์บาร์ โรงแรมดุสิตธานี เมื่อวันก่อน

กิริติ อัสสกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท โอเซียนกลาส จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ชนิดของแก้วมีความสำคัญต่อไวน์มาก องค์ประกอบที่ดีคือมีความโปร่งใส มีส่วนผสมบริสุทธิ์ รูปทรงมีความสมดุล เนื้อสัมผัสเรียบหยาบไม่มีรอยต่อ



กิริติ อัสสกุล

และให้สีไวน์ชัดเจนเมื่อตกกระทบแก้ว โดยไวน์แต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างต้องใช้แก้วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้กลิ่นรสที่ดีที่สุด ในแก้วบางใบของคอลเลกชันนี้จะมีแอร์ลูเมย์หรือเส้นสายโค้งที่สลักเสลาปิดเป็นเกลียวบริเวณก้นแก้ว เพื่อกระตุ้นกระบวนการไมโครออกซิเดชันหรือการให้ไวน์ได้สัมผัสกับอากาศมากขึ้นเมื่อทำการหมุนไวน์ในแก้ว 3-4 รอบก่อนลิ้มรส จะช่วยขับรสชาติและกลิ่นเฉพาะของไวน์นั้นๆ ออกมาได้ดี

ขณะที่ เนลสัน โซว ประธานสมาคม ซอมเมอลิเยร์

เหมาะสำหรับไวน์แดงอายุเยอะ เมื่อหมุนไวน์เบาๆ กลิ่นหอมที่เก็บกักเอาไว้เป็นเวลานานจะพุ่งออกมาจากแก้วทรงนี้ชัดเจน ส่วนแก้วไวน์ที่มีก้นแก้วแบนกว้างส่วนปากแก้วแคบและโค้งบานออกเล็กน้อยเหมาะสำหรับไวน์แดงอายุน้อย มีรสเข้มข้นของผลไม้ เมื่อหมุนไวน์ใหม่ในแก้วนี้ไวน์จะรสชาติฝาดจะเบาลง หอมมากขึ้นไวน์สามารถกระจายไปทั่วทั้งปาก รูปทรงสูงกว้างปลายแคบนี้ จะทำให้กลิ่นฉุนจางลงเมื่อมาถึงปลายจมูก

“ในกรณีที่ต้องออกไปทานอาหารนอกบ้านการเลือกแก้วไวน์ทรงโค้งกว้างตามมาตรฐาน มีเส้นแอร์ลูเมย์ที่ก้นแก้ว จะช่วยเสริมรสที่ดีให้ไวน์ทั้งไวน์เก่าเพียงเล็กน้อยให้ไวน์เคลื่อนไปด้านหน้า-หลัง 3 ครั้ง และวนแก้วไวน์หลายๆ ครั้ง

สำหรับไวน์ใหม่ให้แทนนิน หรือกลิ่นและรสฝาดจากการหมักเบาบางลงก็พร้อมดื่มในรสชาติสดชื่นได้ ส่วนไวน์ขาวที่มีกลิ่นผลไม้จัดๆ ช่วยรีเฟรชซิงให้ใช้แก้วรูปทรงผอมสูง จะรักษารสสัมผัสสดชื่น ฟ่อนคลาย และถ้ามีไวน์ขาวที่เข้มข้นกว่านี้ให้เลือกใช้แก้วทรงอ้วนก้นแก้วโค้งกว้างเมื่อหมุนไวน์ในแก้วจะช่วยเปิดรสชาติ และกลิ่นหอมที่ซ่อนเอาไว้ได้ รสกลมกล่อม ปิดท้ายที่สปาร์คคองไวน์ ที่มีความซาบซ่าควรเลือกแก้วทรงสูงมีปลายแคบและปากแก้วบานออกเล็กน้อยเมื่อรินลงไปจะมีพื้นที่ให้ฟองก๊าซระเหยเป็นกลิ่นหอม



# คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek  
Circulation: 900,000  
Ad Rate: 2,200

Section: บันเทิง/ผู้หญิง

วันที่: พุธ 18 มีนาคม 2558

ปีที่: 14

ฉบับที่: 4897

Col.Inch: 41.38 Ad Value: 91,036

หน้า: 29(บนขวา)

PRValue (x3): 273,108

คลิป: สีสี่

## สดชื่นเมื่อยกดื่มน้ำ” เนลสันกล่าว

เทคนิคเล็กน้อยที่ช่วยคือการจับแก้วที่แกนแก้วเท่านั้น ห้ามนำมือสัมผัสกันแก้วเพราะจะทำให้อุณหภูมิไวน์เปลี่ยนรสชาติก็เปลี่ยนตามไปด้วย และรินในปริมาณ 2 ใน 3 ของขนาดแก้วหรือระยะไม่เกินครึ่งแก้ว เพื่อให้มีพื้นที่ในการระเหยของกลิ่นก่อนสัมผัสถึงปลายจมูกอย่างเหมาะสม ทั้งนี้ไวน์มีคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ในเรื่องลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ลดความตึงเครียด รักษาสุขภาพปากและฟัน และอื่นๆ อีกมากมาย แต่ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม วันละ 1-2 แก้วเท่านั้น หรือควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทานเพื่อให้ได้ผลต่อสุขภาพที่ดีของแต่ละคน