



LUCARIS, Asia 1st Crystal wineware
The 13th World Gourmet Festival
Venue : Four Seasons Bangkok Hotel

MEDIA COVERAGE REPORT
(From Media who joined at the event)

Publication	Issued Period	Circulation	PR Value (baht)
Pim Thai (Calendar News)	3 rd Sept, 2012	300,000 copies	41,328
Thai Rath Newspaper (morning)	15 th Sept, 2012	1,000,000 copies	174,150
Thai Rath Newspaper (afternoon)	15 th Sept, 2012	1,000,000 copies	174,150
Prachachart Turakij Newspaper	27 th -30 th Sept, 2012	120,000 copies	515,073
The Nation Newspaper	29 th Sept, 2012	68,200 copies	590,625
Post Today Newspaper	12 th Oct, 2012	320,000 copies	641,835
GM Magazine	October, 2012	120,000 copies	112,500
Gourmet & Cuisine	October, 2012	50,000 copies	60,000
Expression Magazine	Oct – Nov, 2012	70,000 copies	736,000

PUBLICATION : PIMTHAI NEWSPAPER

CIRCULATION : 300,000 COPIES

DATE : 3RD SEPTEMBER, 2012

COUNTRY : THAILAND

AD VALUE : 13,776 BAHT

PR VALUE : 41,328 BAHT



Hong Kong Hip

บริษัท โอเชียนกลาส จำกัด (มหาชน)
ผู้ผลิตแก้วลูคาร์ิส The Crystal of Modern Asia แก้วไวน์คริสตัลปลอดสารตะกั่ว (คริสตัลลีน) คุณภาพระดับโลกแบรนด์แรกของเอเชีย เปิดตัวคอลเลกชันใหม่ล่าสุด "Hong Kong Hip" โดยสนับสนุนแก้วไวน์คริสตัลตลอดงาน 13th World Gourmet Festival 2012 ภายใต้คอนเซ็ปต์ "The Perfect Encounter" "Wine Master Class with Luca's" วันที่ 5 กันยายน 2555 เวลา 16.00 น. โดย Jeannie Cho Lee Jeannie Cho Lee มาสเตอร์ ออฟ ไวน์หญิงคนแรกของเอเชีย และผู้แต่งหนังสือ "เอเชีย พาเลท" (Asian Palate) มาแนะนำการจับคู่อาหารเอเชียและไวน์ชั้นนำรวมทั้งการทดลองชิมไวน์แบบปิดตา (Blind Tasting) โดยใช้แก้วลูคาร์ิส คอลเลกชันใหม่ล่าสุด "Hong Kong Hip" แก้วไวน์คริสตัลแบรนด์แรกของเอเชียมาประลองกับแบรนด์ดังจากยุโรปและ Dinners @ Madison เวลา 19.00 น. โดย Jeannie Cho Lee และ Galvin Lim รับประทานอาหารค่ำพิเศษกับ 2 แขกรับเชิญ Jeannie Cho Lee และ Galvin Lim สุดยอดเยี่ยมจาก Les Amis Restaurant ซึ่งได้รับการยกย่องให้เป็นร้านอาหารยอดเยี่ยมอันดับ 53 ของโลก มาเพิ่มอรรถรสด้วยการจับคู่เมนูอาหารและไวน์ระดับโลก โดยมีแก้วไวน์คริสตัลคอลเลกชัน "Hong Kong Hip" เป็นตัวถ่ายทอดและผสมผสานเพื่อเสริมสร้างอรรถรสการดื่มไวน์ระดับโลกและอาหารชั้นเลิศจากเชฟฝีมือระดับสากลได้อย่างลงตัว

PUBLICATION : THAI RATH NEWSPAPER

DATE : 9TH SEPTEMBER, 2012

AD VALUE : 58,050 BAHT

CIRCULATION : 1,000,000 COPIES

COUNTRY : THAILAND

PR VALUE : 174,150 BAHT



มีเกลาส กิรติ อัสสกุล และ จินนี่ โซ ลี จัดงานแนะนำ "Hong Kong Hip" แก้วไวน์คริสตัล
ปลดลอคสาระแก้วคอลเลกชันใหม่ล่าสุดจาก ลูการ์วิส โดยมี งามี่ งามี่ งามี่, งามี่ อัสสกุล,
งามี่ งามี่ งามี่ และ งามี่ งามี่ งามี่ มาร่วมงานด้วย ที่โรงแรมโพธิ์ชัยชั้น 5 วันก่อน.

มีกลาส กิรติ อัสสกุล และ จินนี่ โซ ลี จัดงานแนะนำ “Hong Kong Hip” แก้วไวน์คริสตัล
ปลอดสารตะกั่วคอลเลกชันใหม่ล่าสุดจาก ลูการ์วิส โดยมี รามี่ ซาเยส, ยูริ อัสสกุล,
ซัฟวิน เจริญรัชต์ภาคย์ และ ศันสนีย์ สุกัทรวณิช มาร่วมงานด้วย ที่โรงแรมโฟร์ซีซั่นส์ วันก่อน.



**ปิดตาชิม “ไวน์”
พร้อมจับคู่อาหารเอเชีย
กับกูรูระดับโลก**

อ่านต่อหน้า **38**

ปิดตาชิม ‘ไวน์’ กับกูรูระดับโลก

สอนวิธีเลือกแก้วจับคู่อาหารเอเชีย เทอร์ควอยซ์บลู : เรื่อง

“ไวน์เปลี่ยนปฏิกิริยาการรับรสในการกินของคุณ” คือคำขึ้นต้นบทเรียนของ “จินนี่ โช ลิ” มาสเตอร์ไวน์ชาวเอเชียคนแรก ที่เดินทางมาไทยในเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก ครั้งที่ 13

กูรูสาวเจ้าของหนังสือ Asian Palette ผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์และอาหารเอเชีย กำลังจะสอนเราให้รู้จักการจับคู่ไวน์กับอาหาร พร้อม ๆ กับชิมไวน์ 6 ชนิดคู่อาหารอีก 6 จาน เท่านั้นก็พลิกบรรยากาศการนั่งเรียน (และกิน) เรื่องไวน์จากหน้ามือเป็นหลังมือ เรียกว่ามือนี้เป็น “ดินเนอร์พิเศษ” ทำจะไม่พอ แต่ต้องให้ชื่อว่า “ดินเนอร์มือที่ลืมไม่ได้”

กระต่าย ปากกา จมูก และลิ้น ตอนนี้อย่างไรพร้อม !

สำหรับคนที่คุ้นชินการจับคู่ไวน์กับสเต็ก หรืออาหารรสตะวันตกที่รสไม่ซับซ้อนก็ต้องรู้ด้วยว่า รสที่จัดจ้านทั้งหลายของอาหารเอเชีย มาจากวัตถุดิบที่ต่างจากตะวันตก

สิ่งสำคัญอีกอย่างคือวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเอเชียนั้นมากโข มากกว่าอาหารตะวันตกหลายเท่า texture ส่งผลต่อการรับรสที่หลากหลาย ไวน์ที่เข้าได้กับอาหารไม่จำเป็นต้องเป็นไวน์ที่แพง แต่จำเป็นอย่างยิ่งว่า

“ไวน์ที่ดีจะทำให้อาหารอร่อยขึ้น และไวน์ต้องไม่นำรสอาหาร” จินนี่ย้ำกับเราในข้อนี้ และเธอสอนอีกว่า “แก้วไวน์คืออีกปัจจัย

ที่ทำให้ไวน์ขวดนั้นและอาหารมือนั้นเปลี่ยนไป” จริง-เท็จแค่ไหน ต้องมาพิสูจน์กัน

ก่อน “ปิดตาชิม” ทายไวน์ต่างแก้ว

ลองมาจับคู่อาหารกับไวน์กันก่อน จินนี่คัดสรรบอเบียงสด กุ้งสโตล์เรียตตามพร้อมน้ำจิ้ม (ทำจากน้ำปลา) คู่กับไวน์ขาว 2010 Fritz Haag, Mosel, Riesling เหตุที่จินนี่เลือกคู่นี้ เพราะเธอบอกว่า รสหวานตามสโตล์ของไวน์ Riesling จะตัดกับความเค็มของน้ำปลา รับกับกลิ่นสมุนไพร (ต้นหอมและไธระพา) ในบอเบียง จานนี้เหมาะที่จะเรียกน้ำย่อยเบา ๆ แต่ถ้าได้ไวน์หวานกว่านั้นน่าจะอร่อยกว่า

ถัดมาคือย่านเส้น กับไวน์ 2011

Pazo de Segnorans, Rias Baixas, Galicia, Albarino, Pazo de Senorans ไวน์ขาวขวดนี้มาจากสเปน รสของไวน์ dry มาก แต่ไม่น่าเชื่อว่าขวดนี้จะไม่ถึงรสเปรี้ยว และเปิดจากยารุ่นเส้นไปเลยแม้แต่น้อย กินคู่นี้แล้วอยากยกมือกลางชั้นเรียนตะโกนบอก “ทางนี้ขอลอง” แต่ยังไม่ทัน

คู่ต่อมาคือยำมะม่วง กับ 2010 Domaine Bott-Geyl, Alsace





Gewurztraminer Sonnenglanz Grand Cru AOC
 ซื้อมาเยอะ แต่พอดมกลิ่นไวน์จากฝรั่งเศสขวดนี้แล้ว
 ต้องทิ้ง หอมมาก มีกลิ่นลิ้นจี่ผสมอยู่ด้วย รสหวาน
 ตอนจบ เข้มข้นเป๊ะกับยามะม่วงที่ไม่เผ็ดมาก คู่กันแล้ว
 กลิ่นหอมมาก ๆ ของไวน์เบาลง ทั้งมะม่วง หอมแดง
 และกล้วยปิ้งมัน ๆ ในยำ ส่งให้รสชาติเข้าทำขึ้นจริง ๆ
 เมนูอาหารจานหลักเข้าคิวต่อมาคือแกงเขียวหวานไก่
 คู่กับ 2010 Meyer-Nakel, Ahr, Pinot Noir,

Spatburgunder QbA จีนนี่ให้ทิปว่าที่จริงไวน์แดง Pinot Noir
 เข้ากับอาหารเอเชียได้ดีมาก เพราะรสจืดและเบา แน่่อนว่า
 เบากว่า Merlot และ Cabernet Sauviong แต่คู่นี้ไม่ค่อย
 ประทับใจเท่าไร สู้คู่ต่อไปไม่ได้ ก็เพราะเนื้อคู่กับ 2010 Yawn
 Chave, Northern Rhone, Crozes Hermitage le Rouvre คู่
 นี้อร่อยดี มาพร้อมทิปเล็ก ๆ อีกว่า ถ้าจับคู่ไวน์กับอาหารรสเผ็ด
 ต้องขลิบไวน์ให้เย็นขึ้นอีกสัก 1-2 องศา ก็จะช่วยให้รสละมุนขึ้น
 ไม่หนักเสียเกินไป

สุดท้าย คุณปรต จินนี่จับคู่นี้มาชนกันได้
ต้องขอคารวะ เพราะอร่อยมาก ยกให้เป็น
หนึ่งของคำคืน ข้าวเหนียวมะม่วง คู่กับ
2002 Kracher, Burgenland, Austria,
Grand Cuvee "Nouvelle Vague" TBA
No.7 ขวดนี้หวานมาก เป็นไปตามสูตร
ไวน์ที่ต้องกินคู่กับของหวาน แต่ที่พิเศษคือ
มีกลิ่นครีม ๆ หอม Butter Scott และ
แอปเปิ้ลคอต รสหวานนุ่มแบบครีม ๆ เข้า
กันดีกับข้าวเหนียวมะม่วงราดกะทิใบเตย

ไฮไลต์ของบทเรียนวันนี้ เราต้อง **"ปิดตาชิมไวน์"** คำตอบ
ของแก้วที่มีผลต่อไวน์ น่าจะอยู่ที่ช่วงเวลาแห่งความมืด (แต่ไม่
บอด) พอเริ่มสูดกลิ่นและชิมจะสัมผัสได้ว่าแก้วไหนที่ถูกผลิตมา
พิถีพิถันมากกว่า สังเกตจากน้ำหนักแก้วไม่เบาและหนักจนเกินไป
จับแล้วรู้สึกเย็น เมื่อเคาะแล้วเสียงเพราะกว่าธรรมดา พอยก
ขึ้นชิมก็รู้ได้ทันทีว่าแก้วมีผลต่อรสชาติไวน์มาก

ว่ากันว่าแก้วที่ดีจะทำให้รสชาติไวน์กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น
นอกจากรูปทรงแล้ว วัสดุก็ควรเป็นแก้วคริสตัลไร้สารตะกั่ว
เช่น "ลูคาร์ิส" ลักเซอรี่แบรนด์ของ "โอเชียนกลาส" แก้วไวน์
รุ่นที่สองคือ Hong Kong Hip 1 ใน 4 คอลเล็กชั่นที่มีแรงบันดาลใจ
ใจมาจากเมืองใหญ่ในเอเชีย อีก 3 คอลเล็กชั่นคือ Shanghai
Soul, Tokyo Temptation และ Bangkok Bliss

ทีนี้จะลองไวน์ขวดใหม่ ต้องมองหาแก้วก่อนนะ...ตอนนี้
เคลิ้มเล็ก ๆ ลองไวน์ไปแล้ว 7 ชนิด และใช้วิธีชิมแบบเรา ๆ
ไม่ได้ชิมแล้วบ้วนเหมือนหนู ไม่น่าเป็นไร กระดากกับปากกาทำ
หน้าที่ไปหมดแล้ว และเราก็นับนิ้วได้ถูกอยู่

'LISTEN TO YOUR PALATE'

Jeannie Cho Lee demystifies the dilemma over which wines complement Thai food

MANOTE TRIPATHI
THE NATION

Asian food is all the rage all over the world, says Jeannie Cho Lee. From Paris to Piedmont, local chefs are sourcing ingredients from Japan, China and Thailand. But pairing Asian food and wine remains a difficult task for many. If there is an expert on the matter, it's hard to imagine anybody other than Jeannie, the first Asian Master of Wine and author of two seminal books, "Asian Palate" and "Mastering Wine for the Asian Palate".

Educated at Oxford and Harvard and based since 1994 in Hong Kong, the Korean-born wine expert says her soul and stomach are "definitely Asian". Her strength is Asian food and wine pairing.

At her recent "Wine Master Class with Lucaris", which was part of the World Gourmet Festival at the Four Seasons Bangkok, Jeannie paired six Thai dishes with six wines, supplied by FIN, a local boutique wine importer whose bosses Jan Ganer and Benjawan Wisootsat attended the class. Wineglasses were supplied by an up-and-coming new Thai wine-glass maker Lucaris.

In this country, what's true is Thais don't drink something to complement the food. Pairing wine and food is a practice that remains alien to most Thais. Some believe no wine goes with the intensity of flavours of Thai cuisine.

Jeannie thinks otherwise. There's room to enjoy wine with Asian food "before or after an Asian meal" if those "super-hot, tongue-numbing dishes" are not compatible with the wine. She's confident that it's possible to pair a wine with an Asian dish that she dislikes.

"If I hate durian, as part of my job I might find a wine that will absolutely stop and kill the flavour of durian cold, a wine that cleanses the palate," she says. "But those who like it might find a wine that prolongs the flavour of durian on the tongue." That method of stopping and prolonging the flavour of Asian food through wine pairing came in handy in class.

Jeannie listed four major flavours in Thai food: sweet, sour, spicy and umami (in fish sauce and soy sauce). Food flavours influence the flavours of the wine, she says. The salty dish accentuates tannins, the sour can overpower wine's flavours. The sweet dish makes a dry wine become drier, thin, tannic or sour. The umami increases the taste of alcohol, and can bring out earth, bitter or metallic notes.

Acknowledging the aromatics and acidity in wine as key in Thai cuisine, Jeannie introduced six wines to match six Thai dishes.

The first dish was Fresh Spring Rolls with Shrimp, which she paired with 2010 Riesling, Fritz Haag, Mosel, Germany. "Wine needs to have sharp acidity to cut through the fermented/salty flavours. You get the



GREEN MANGO Salad with Gewürztraminer.

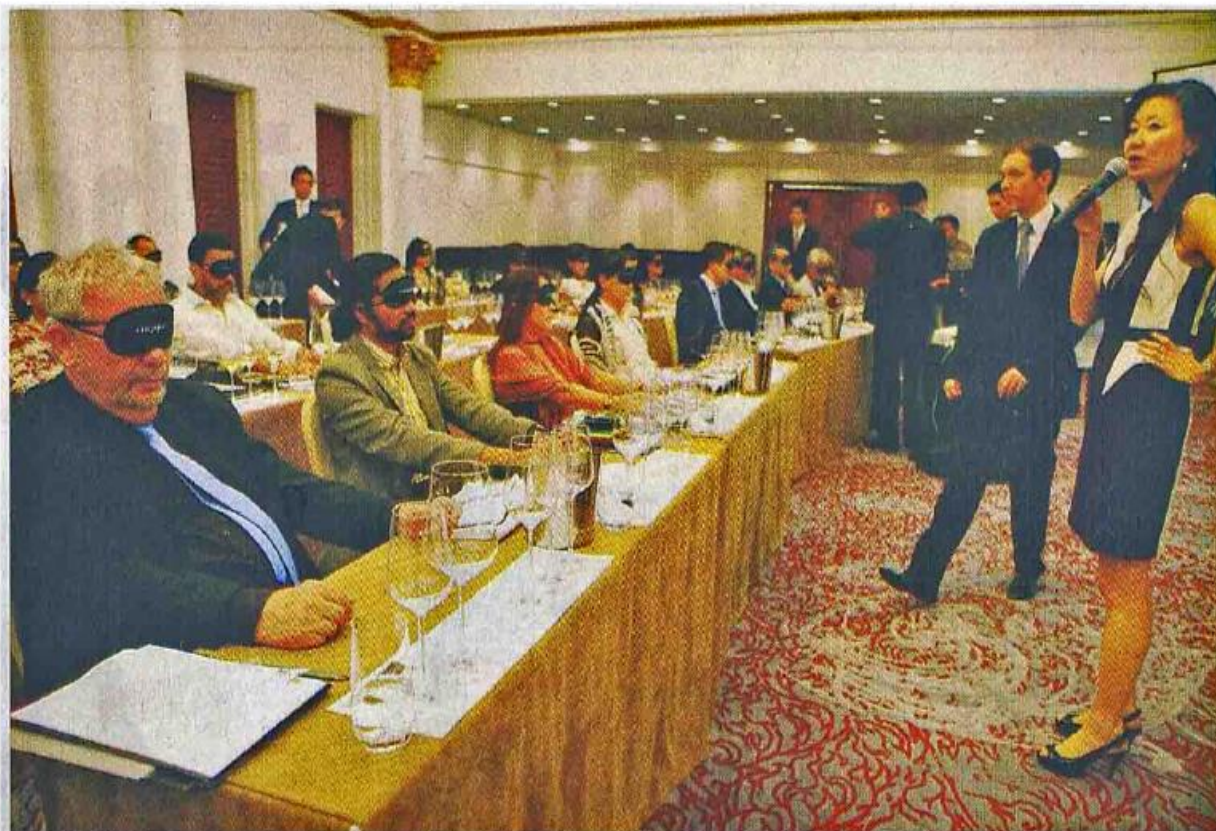


MANGO AND Sticky Rice with a sweet wine.

lime and lemongrass notes in the wine. The acidity of the wine is present but not jarring. You feel that the element of lightness of the dish comes through in the Riesling," she said.

One student said too much basil overpowered the wine. Jeannie responded: "But I prefer the riesling. Leaves with such strong herbal notes in the dish go well with the other wine, which is the sauvignon blanc with its fresh herbal character."

The second dish is Spicy Salad



MASTER OF Wine Jeannie Cho Lee pairs Thai food and wine in her Bangkok master class.



JEANNIE, flanked by FIN's Jan Ganser and Benjawan Wisootsat.

Glass Noodle, partnered with 2011 Albarino, Pazo de Senorans, Rias Baixas, Galicia, Spain. The flavours of this dish were more complex than spring rolls. "A traditional European pairing would be an off-dry wine because the dish is spicy. Since you like the dish, you need a wine that is a little more acidic and stronger, that keeps the expression of the dish and chilli flavour lingering a little longer, not to change it. The first sweet wine will change it," she noted.

The third dish was Green Mango

Salad, married with 2010 Gewürztraminer Les Elements AOC, Domaine Bott Geyl, Alsace, France. To match the textural element from nuts and fresh shallots and herbs, the white wine needs layers of flavours, strong fruity profile, lightly sweet with generous body. "The biodynamic wine is intensely aromatic, with lychee notes. It's slightly sweet but does not have as high acidity as riesling. The wine is definitely not for Szechuan and Cantonese food because it will overpower the dishes."

Next was Green Curry Chicken, which was paired with 2010 Spätburgunder Pinot Noir, Meyer-Näkel, Ahr, Germany. She explained layered spices and flavours and sweet coconut juice makes up curry base. The texture is creamy but not rich and has balanced spices and sweetness.

"Either white or red wine would work but ideally a chilled Pinot Noir from cool climate like Germany or NZ. This pinot noir is very Burgundian style," she noted.

The fifth dish was Stir-fried Beef with Basil, which was partnered with 2010 Crozes Hermitage le Rouvre, Yann Chave, Northern

Rhone, France.

Fresh basil enhances aroma whilst seasonings adds complex umami & spicy flavours, she explained. "A good pairing involves medium bodied red wine with strong fruit character, hint of spices and moderate tannin levels," she said, adding: "The wine with elegant tannins plus spicy and peppery notes doesn't take over the dish; it keeps the integrity of the dish. Fresh herbs go well with the wine which stays in the background."

The dessert was Mango & Sticky Rice matched with 2002 Grande Cuvée "Nouvelle Vague" TBA No 7, Kracher, Austria.

She explained the sticky rice based dishes are about the gooey texture. Dessert wine needs above all to have unctuous texture along with very high acidity. "The wine, a blend of late harvest Chardonnay and Welschriesling, is sweet with a tingling sensation on the tongue."

We all agreed Jeannie managed to bridge the gap between Asian cuisine and wine. We went home with Jeannie's wisdom still ringing in our ears. "Listen to your palate and be open to learning."

PHOTOS COURTESY OF FIN

Happy Diary.
| โจ เกียรติอาจิณ

ไวน์มาสเตอร์ คลาส กับ มาสเตอร์ ออฟ ไวน์

มาสเตอร์ ออฟ ไวน์ หญิงคนแรกแห่งเอเชีย “จินนี่ โซ ลี” บินลัดฟ้าจากเกาะฮ่องกง เพื่อมาเปิดคลาสพิเศษถ่ายทอดเรื่องไวน์แบบไม่มีกั๊ก ณ โรงแรมโฟร์ซีซั่นส์ กรุงเทพฯ อันเป็นส่วนหนึ่งของเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลกครั้งที่ 13 คัดด้วยแขกเชื้อและผู้สนใจ นำโดย “คันสนีย์ สุภัทรวณิช” กรรมการผู้จัดการ โอเชียนกลาส ผู้ผลิตแก้วไวน์ระดับพรีเมียม “ลูคาริส” (Lucaris)

“จินนี่ โซ ลี” ประเดิมคลาสด้วยการให้ความรู้ทั่วๆ ไปเกี่ยวกับไวน์ ไวน์แต่ละที่ ไวน์แต่ละวินยาร์ด ไวน์แต่ละภูมิภาค ไวน์โลกเก่า ไวน์โลกใหม่ ต่างหรือเหมือนกันยังงัย จบแล้วเธอก็บรรยายเรื่องแก้วไวน์ให้ฟังกันอย่างจุใจ เธอบอกสั้นๆ ต่อให้ไวน์ดีสักแค่ไหน ถ้าขาดแก้วที่ดี ก็อาจทำให้รสไวน์เปลี่ยนได้





จากนั้นก็เข้าสู่การทดลองจิบนไวน์แบบบิตตา (Blind Tasting) จินนี่ โซ ลี แนะนำอย่างอารมณ์ดี อย่างซีเรียส ให้สนุกไปกับการจิบ โดยใช้ประสาทสัมผัสส่วนอื่นเป็นตัวช่วย มือเอื้อม แก้วไวน์ที่วางตรงหน้า จมูกดมกลิ่นอโรมา ลิ้นกำซาบชอกชอนรสชาติ พร้อมลิ้มลองอาหารไทยหลากหลายเมนู อาทิ ยำวุ้นเส้น เปาะเปี๊ยะสด ยำมะม่วง แกงเขียวหวาน ข้าวเหนียวมะม่วง ที่เธอดังใจจับคู่มากับไวน์ปริศนา

ถือเป็นไวน์มาสเตอร์คลาสที่ได้ทั้งความรู้ ความอร่อย และความสุขจริงๆ ■



PUBLICATION : GM MAGAZINE

DATE : OCTOBER , 2012

AD VALUE : 37,500 BAHT

CIRCULATION : 120,000 COPIES

COUNTRY : THAILAND

PR VALUE : 112,500 BAHT



BY JEANNIE CHO LEE

ถ้าคุณชอบจับไวน์คู่อาหารเอเชีย จีนนี่ โช ลี (Jeannie Cho Lee) เป็นหนึ่งสาวสวยที่คุณจะต้องทำความรู้จัก เธอคือมาสเตอร์ออฟไวน์ชาวเอเชียคนแรก เป็นนักวิจารณ์ผู้ตัดสิน และวิทยากรไวน์ ชนะรางวัล Vanitaly Award 2552 ซึ่งปัจจุบันอยู่ในลำดับที่ 26 ของ Decanter Power List ทำเนียบผู้ทรงอิทธิพลที่สุดในวงการระดับโลก รวมถึงยังเป็นผู้ก่อตั้งเว็บไซต์ asianpalate.com ซึ่งแนะนำการจับคู่ระหว่างไวน์กับเมนูอาหารของเอเชียสมัยใหม่ ล่าสุด เธอมาเมืองไทยเพื่อร่วมงานกับ ลูคาร์ส แก้วไวน์คริสตัล ระดับเวิลด์คลาส แถมยังเปิดบรรยายให้ห้องไวน์มาสเตอร์คลาส ในงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก ครั้งที่ 13 ที่โรงแรมโฟร์ ซีซั่นส์ กรุงเทพฯ ที่เราได้มีโอกาสทดลองชิมไวน์แบบปิดตาผ่านแก้วไวน์ Hong Kong Hip คอลเลกชันใหม่ แต่นั่นไม่สำคัญเท่ากับการได้ฟังเคล็ดลับในการจับคู่อาหารและไวน์ ซึ่งหนึ่งในนั้นคือ The 5 S's ที่คุณควรรู้

รสชาติอาหารที่คุณกิน	ไวน์ที่คุณดื่ม
จานอร่อยเผ็ดน้ำ	ไวน์ที่ให้ความรู้สึกรสสดชื่น หอมผลไม้ (Fruity)
จานอร่อยหวานน้ำ	ไวน์ที่ให้ความหวานกลมกลืน หรือหวานตัด
จานอร่อยเปรี้ยวน้ำ	ไวน์ที่เน้นความเป็นกรดสูง หรือตัดด้วยไวน์หวาน
จานอร่อยเค็มน้ำ	ไวน์ขาวหรือไวน์แดงที่มีแทนนินน้อย
จานอร่อยประเภทรสควิน	ไวน์ที่ให้ความหอมขมผลไม้ สดชื่น

SPECIAL REPORT : เรื่อง : กิตติมา อัครอนกุล ภาพ : ธนาภูมิ ทรัพย์รุ่งเรือง, โรงแสบไฟร์ฮิลล์ กรุงเทพฯ

World Gourmet Festival 13th

เทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก ครั้งที่ 13



ผ่านไปอีกครั้งกับงานเทศกาลอาหารที่รวบรวมเชฟระดับโลก เอาไว้มากที่สุดของบ้านเรา ในปีนี้มีเชฟจากห้องอาหาร ที่ได้รับดาวมิชลินและเชฟที่นำเสนอเมนูที่น่าสนใจไม่แพ้ปีก่อนๆ อีกทั้งยังมีกูรูไวน์สาวสวยจากฮ่องกง บาร์เทนเดอร์หนุ่ม มือรางวัลผู้ปรุงคือเกลสุดเก๋จากซา และผู้เชี่ยวชาญด้านชีส มาร่วมเปิดประสบการณ์ระดับโลกด้วย

ถลอมทั้งสิบดาวของงาน World Gourmet Festival (WGF) เหล่าเชฟรับเชิญ

จะเวียนมาแบ่งปันเคล็ดลับจานเด็ด ในการเสิร์ฟอาหารที่บริเวณล็อบบี้ของ โรงแรมฯ ผู้ที่มานั่งกินอาหารบริเวณล็อบบี้ ก็จะได้ชมการทำอาหารของเชฟไปด้วย ช่วยเพิ่มบรรยากาศได้เป็นอย่างดี ถ้าชื่นชอบฝีมือของเชฟคนใดก็สามารถตามไปกินมื้อค่ำ ลอดพิเศษ ทั้งยังได้ชิมเมนูอีกด้วย เพราะรายได้ ส่วนหนึ่งจากการขายบัตรจะนำไปสมทบทุน โครงการ "ช่วยเหลือการติดเอดส์จากแม่สู่ลูก" สภากาชาดไทยในพระอุปถัมภ์พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ

ปีนี้ G & C ก็ไม่พลาดที่จะเก็บบรรยากาศ มาฝากคุณผู้อ่าน โดยเริ่มจากการสังสรรค์ลิ้ม การทำอาหารจาก Shiqin Chen เชฟจาก ห้องอาหาร La Rei ประเทศอิตาลี เชฟชีชิน ผู้นี้ดูจากใบหน้าแล้วไม่ใช่นักบิดาเลียน แน่นนอน แต่เป็นชาวฮ่องกงโดยกำเนิด แล้วแต่ไปเรียนรู้การทำอาหารและทำงาน ในร้านอาหารอิตาลีชื่อดังมากมาย จนก้าวขึ้นมาเป็นหัวหน้าเชฟห้องอาหาร อิตาลีเชน และยังทำให้ห้องอาหารนี้ ได้รับรางวัลดาวมิชลินในที่สุด



Chef Shiqin Chen

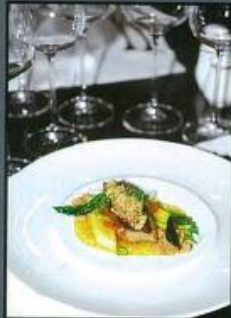


เชฟบอกเราว่าไม่ต้องสนใจหน้าตาดี ของเขา แต่ให้สนใจในรสชาติและคุณภาพ อาหารดีกว่า โดยเชฟเสิร์ฟเมนู Pumpkin Risotto, Goat Cheese, Amaretti, Aged Balsamic วิซอตโตผัดกับฟักทอง ใส่ชีสเนยและน้ำส้มบัลซามิก แม้เมนูนี้ จะดูธรรมดา แต่ต้องใช้เทคนิคในการผัดข้าว และใส่น้ำซุปลิโชนิดเพื่อให้ข้าวเป็นครีม และไม่แฉะจนเป็นข้าวต้ม

SPECIAL REPORT



Chef Michael Mina



ต่อมาคือเชฟเชฟชื่อดังจากอเมริกา Michael Mina เชฟผู้ประสบความสำเร็จมากเพราะเป็นเจ้าของร้านอาหารในอเมริกาถึง 18 ร้าน และร้านที่มีชื่อเดียวกับเขานั้นได้รางวัลดาวมิชลินอีกด้วย

เชฟไมเคิลเกิดที่อียิปต์ แต่มาเติบโตที่เมืองเอเลนเบิร์ก รัฐเวอร์จิเนีย เรียนทำอาหารในสถาบันชื่อดังอย่าง CIA ทั้งเคยทำอาหารเสิร์ฟประธานาธิบดีของสหรัฐฯ หลายคนด้วยกัน มาครั้งนี้เชฟไมเคิลก็ไม่ได้ทำให้เราผิดหวัง เขาโชว์เมนู Roasted Foie Gras with Pineapple Confit, Macadamia Crunch เชฟใช้ฟัวกราส์แช่เย็นจัดทอดในกระทะร้อนๆ โดยไม่ใส่น้ำมันจนกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟกับซอสสอว์เยสเปรี้ยวหวานที่ทำจากสับปะรดแล้วปรุงด้วยสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ฟ้า พริกชี้ฟ้าแดง ไข่มะกูด และฝักวานิลลา ทำให้ได้กลิ่นออกมาเป็นเอเชียในแบบที่เชฟชอบ และมีความสมดุลเข้ากับฟัวกราส์ได้อย่างที่เชฟตั้งใจ

มาถึงเชฟอีกคนที่เพิ่งได้รางวัลดาวมิชลินเมื่อต้นปี Fr d ric Vardon จาก LE 39V ประเทศฝรั่งเศส สาธิตการทำเมนู Wild Sea Bass, Flat Cooking with Asparagus in Two Ways เนื้อปลากระพงหันแบบฟิเลต์แล้วนำมารองด้วยกระดาษรองอบ (Baking Paper) ลงทอดในเนยเป็นเทคนิคที่ทำให้เนื้อและหนังปลาสวยโดยไม่ติดกระทะ เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่งในหลายแบบ ทั้งยอดหน่อไม้ฝรั่งลวก



Chef Frédéric Vardon



ส่วนก้านนำมาทำ "Asparagus Marmalade" เป็นซอสหน่อไม้ฝรั่งเนื้อเนียนหยาบ ทอหมกไข่ฟองเมื่อชิมแล้วหอมกลิ่นหน่อไม้ฝรั่งและเข้ากันได้ดีกับปลากระพง

เชฟคนสุดท้ายที่เราได้ชมการสาธิตคือ Diego Irrera เชฟชาวอิตาลีเลียน หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหาร Francis Mallman ประเทศอาร์เจนตินา เชฟถนัดทำอาหารโดยใช้เตาถ่าน และเลือกทำเมนู Rib Eye with Chimichurri and Rissol Potatoes นำเนื้อหมักกับไข่ม้วนแล้วย่างบนเตา เสิร์ฟกับมันฝรั่งต้มทั้งเปลือกจนนุ่ม

เชฟสร้างเสียงหวั่นไหวด้วยการเรียกให้นักข่าวที่มาร่วมการสาธิตออกมาช่วยใช้อุ้งมือกดมันฝรั่งเพื่อให้ปริแตกและแบน จากนั้นนำไปทอดฟองด้วยเนยเป็นเวลานานจนผิวนอกกรอบแต่เนื้อในยังนุ่มอยู่ ราดด้วยซอสซาลาจากพริกหวานสามสี มะเขือเทศ และต้นหอม ปรุงด้วยน้ำมันมะกอก ไวน์แดง เกลือ และพริกไทยเท่านั้น เป็นเมนูที่ทำง่าย ๆ แต่เรียกความสนใจได้ดี เพราะกลิ่นเนื้อย่างหอมฟุ้งไปทั่วห้อง



Chef Diego Irrera



SPECIAL REPORT



Master of Wine, Jeannie Cho Lee



ยังมีเชฟอีก 4 คนที่น่าสนใจไม่แพ้กัน คือ Igor Macchia จากร้าน La Credenza ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นร้านที่ได้รับรางวัล ดาวมิชลิน เชฟชาวญี่ปุ่น Masa Shimakawa จากห้องอาหาร ONXY โรงแรมไฟว์เซ็นส์ เวสเลค วิลเลจ ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งขึ้นชื่อว่า เป็นร้านที่เสิร์ฟอาหารทะเลที่ดีที่สุดในโลก เชฟจากเมืองมาเซโฌนา Victor Quintilla เจ้าของร้าน Lluerna เสิร์ฟอาหารวอลโดส์ เมดิเตอร์เรเนียน และ Galvin Lim จาก ห้องอาหาร Les Amis ประเทศสิงคโปร์ เชฟชาวเอเชียที่ถนัดอาหารสไตล์ฝรั่งเศส

มีอาหารเลิศรสแล้วจะขาดเครื่องดื่มได้อย่างไร WOF ปีนี้ได้เชิญ Master of Wine ชาวเอเชียคนแรก Jeannie Cho Lee มาจับคู่ไวน์ในดินเนอร์ไมตรีอันเชิญของ เชฟ Galvin Lim และยังจัด Wine Master Class with Lucaris ซึ่งเธอเป็นวิทยากร จับคู่ไวน์ให้เหมาะสมกับอาหารเอเชีย ซึ่งมีลจัดจานกว่าอาหารยุโรป ผู้ร่วมคลาส

จะได้ทดลองชิมไวน์แบบปิดตาเพื่อสัมผัส อะโรมา รสชาติ และความสมดุลของไวน์ ผ่านแก้วคริสตัลได้อย่างลงตัว สมกับ เป็นผู้ทรงอิทธิพลที่สุดในวงการไวน์ระดับโลก

ในงานนี้มีคลาส Tea Mixology by Dilmah โดยบาร์เทนเดอร์หนุ่มสุดเท Robert Schinkel มาแนะนำเทคนิค และเคล็ดลับในการชงชาให้ถูกวิธี พร้อมกับ นำชาหลากหลายมาเป็นเครื่องดื่มแนวใหม่ ทั้งแบบค็อกเทลและม็อกเทลได้อย่างลงตัว ผู้ร่วมคลาสได้ผลัดกันชงและชิมอย่าง สนุกสนาน รวมไปถึงวันที่เสิร์ฟ Afternoon Tea ที่ล็อบบี้ โรเบิร์ตก็ได้มาทำ ชาค็อกเทลตามสั่ง เพียงแค่ยกถ้วยชงยามดื่ม รสชาติแบบไทย โรเบิร์ตจัดให้ได้ทั้งหมด หรือน้ำจะให้ตื่นตันทันทีนั้นก็เพียงสั่งว่า "Bartender's Choice" ก็ได้

จบครบถ้วนอย่างสวยงาม และในครั้ง ต่อๆ ไปแน่นอนว่าคุณผู้อ่านจะไม่พลาด เทศกาลอาหารระดับโลก เพียงแค่ติดตาม อ่านคอลัมน์ใน G & C ■



Tea Mixologist, Robert Schinkel



ขอขอบคุณ
> โรงแรมไฟว์เซ็นส์ กรุงเทพมหานคร
โทร. 0-2126-8803

PUBLICATION : EXPRESSION MAGAZINE

CIRCULATION : 70,000 COPIES

DATE : OCTOBER – NOVEMBER, 2012

COUNTRY : THAILAND /WORLDWIDE

AD VALUE : 184,000 BAHT

PR VALUE : 736,000 BAHT

Page 1

8

CONTENT



38



48



54



14



58

CONTENTS

12 MESSAGE FROM AMERICAN EXPRESS

14 CALENDAR

What's happening in October/November

PEOPLE

18 THE SCENE

American Express Facebook page launched, Redeem Rewards Points for 25% Discount on all THAI Air fares launched, World of Bentley, Lucaris Wine Master Class, an exclusive dinner by Glenmorangie, Jacob's Creek Heritage wine dinner, H Sukhumvit 43 celebrates in style, Glenfaclas dinner, Vacheron Constantin celebrates its 100th anniversary.

30 THE TRAVELLER

Tanasom Swasdipaniich shares his travel experiences.

32 SPOTLIGHT

The 25th Race of Champions (ROC) is coming to Bangkok, December 15-16, bringing with it champions like Sebastian Vettel and Michael Schumacher. The event is sponsored by Red Bull and Singha. Neetinder Dhillon speaks to Fredrik Johnsson, the race organiser and CEO of ROC.

36 INTERVIEW

Jean-Marc Pontroué, CEO of Roger Dubuis, returns to Thailand after a decade and talks to Amruta Sabnis about the changes he sees since his last visit.

38 COVER STORY

Nophol Techaphangam and his company, Somphol Bedding and Mattress Industry Co., Ltd. (SPB) – of which he is the Vice-Managing Director – have the country's bedding industry under control, writes Michael Moore.

LIVING

48 FOOD & WINE

L'Appart, way up on the 32nd floor of the Sofitel Bangkok Sukhumvit, as Michael Moore discovers, takes Bangkok dining to new heights of excellence.

50 Pairing wine to Thai food can be a bit of a minefield, but Master of Wine Jeannie Cho Lee assures it needn't be so nerve wracking. Neetinder Dhillon attended her wine master class.

52 Sunday brunches get a Japanese makeover with Zuma's izakaya-style baikingu brunch, writes Neetinder Dhillon.

54 ART

William Marazzi on the art of Nge Lay whose oeuvre 'Futuristic Women In Those Days' takes a look at today's Myanmar society and the role of women. She argues that though sexual discrimination is not as strong as before, but, still due to the deeply-rooted beliefs, the role of women hasn't yet become significant.



36



WINE MASTER CLASS WITH JEANNIE CHO LEE

LUCARIS, Asia's first world-class luxury crystal wineware, a premium product by Ocean Glass PCL, joined with Jeannie Cho Lee, first Asian Master of Wine to present 'Wine Master Class' and 'Wine Dinners' under the concept "The Perfect Encounter" at the 13th World Gourmet Festival 2012 at Four Seasons Bangkok Hotel recently. As the highlight, LUCARIS invited Jeannie Cho Lee (MW), the award winning author of 'Asian Palate', to conduct a Wine Master Class with LUCARIS, the first Asian lead-free and barium-free crystal wineware by pairing wines of the world (from fin) with modern Asian cuisine. Guests

also participated in a blind tasting to experience the aroma, taste, and balance using wineglasses from the latest LUCARIS 'Hong Kong Hip' collection.

Jeannie also collaborated with Executive Chef Galvin Lim from Les Amis Singapore, to create wine dinners with pairings for the Asian palate during the World Gourmet Festival. ■



THE PAIRING GAME

Pairing wine to Thai food can be a bit of a minefield, but Master of Wine Jeannie Cho Lee assures it needn't be so nerve wracking. Neetinder Dhillon attended her wine master class.

Perhaps one of the most interesting elements of the recently concluded World Gourmet Festival at the Four Seasons Hotel Bangkok, was the Wine Master Class by the Hong Kong-based, Master of Wine, Jeannie Cho Lee, Asia's first female wine master. The master class presented by Lucaris (crystal wineware from Ocean Glass PCL), also underlined the fact that quality stemware only adds to the pleasure of drinking good wine. During the two hours allotted to her, the Wine Master paired Thai food with wines from around the world, imported by Fin, boutique wine importers.

Jeannie's approach to wine is completely from the Asian perspective, her wine lexicon sprinkled with descriptors any Asian would be comfortable with: mangosteen, lychee, pineapples, lemongrass, Thai basil, seaweed (fried or toasted or dry), char shiu and more.

As she says, "What does gamey or meaty mean to an Asian? How does an Asian understand gooseberry? When I communicate about wine I put myself in the context of somebody who has grown up, for example in Thailand. How would a Thai know about a particular taste? So I try to relate what's in the glass with both traditional descriptions as well as something that Asians can

think about and consider. When a wine professional tells you that this red from Rhone is very gamey and meaty, most Asians have no idea what that is. But if I said bacon fat you would get it. In Hong Kong, I'd say roast goose (char siu). I am trying to bridge this disconnect." Jeannie also tries to find a reference point to different grape varieties, in a way that is more relevant to someone living in Asia or say Thailand. She adds, "If you like jelly fish or sea cucumber, you want a wine that will enhance that taste and not cleanse you palate of that taste." The idea being to preserve and maintain the flavours of Asian dishes.

At the master class Jeannie matched some very traditional Thai dishes with boutique wines from 'fin', one of Thailand's most well-known boutique wine importers. "In Thai cuisine," says Jeannie, "all major flavour components – spice, sour, sugar, sweet, salty – play a major role coming together in a perfect balance. Plus there are the aromatics, which play a crucial role, so go for wines that echo those in the nose and the palate, and you will have synergy. Texture is also an important part of Thai cuisine: crunchy, soft, etc. So the finer the texture, the finer the quality of the wine's acidity and tannins that are needed. You need to look at the level of the





acidity – how refreshing it is and how the wine can cut through the spice or the sour flavours inherent in Thai cuisine. It is important that the acidity is high.” Below is Jeannie’s pairing with some traditional Thai dishes.

Fresh spring rolls with shrimp (2010 Riesling, Fritz Haag, Mosel, Germany). The spring roll itself is clean and fresh, an uncomplicated bite with texture, that is a regular on the Thai dinner table. Here the sauce complicates the pairing, but the Riesling, a dry style that is food friendly, is a good match for the acidity of the dipping sauce; its citrusy notes coming through along with a hint of dragon fruit. The acidity of the wine is perfect. The only odd note is the fresh basil tucked in at the end of the roll. Too much basil changed the wine but in moderation it worked, a good match for the slate finish of the wine.

Spicy seafood salad glass noodle (2011 Albarino, Pazo de Senorans, Rias Baixas, Galicia, Spain). This is a perfect one-plate meal, light, low on calories with enough protein to keep you going through the afternoon. Though cooked it is quite like a ceviche in its dressing and approach, except there’s fish sauce and the texture from the noodles itself, the sweetness from the seafood, fresh herbs and chilli too. You need a wine with more body and presence. Jeannie paired it with this Albarino that has aromatics, is citrusy and floral but soft. Its assertive zest and body, perfectly balances out the dressing, the floral notes working with the fresh aromatics. It is a complex wine but very easy drinking that lengthens the flavour of the dish and enhances the chilli. I’d even try it with Thai-style steamed fish with lime, garlic and fresh herbs. Your other option would be the earlier Riesling with its delicate sweetness, if you don’t want the chilli to linger.

Green Mango Salad (2010 Gewürztraminer Les Elements AOC, Domaine Bott Geyl, Alsace, France). The basil, shrimp, lime and crushed peanuts, all add complexity to a simple salad that cries out for a Gewürztraminer and this one is floral with tropical fruits: lychee, longan, peaches and mangosteen notes – intensely aromatic. Adding to the floral notes is this hint of cinnamon. This wine would work with any salad that incorporates a lot of fruit. It is not too sweet and its perfectly balanced acidity cuts through the excessive tartness that is intrinsic to this salad. It also enhances the spice in the salad. Certified

organic and biodynamic, this wine is versatile. As I enjoy my Pad Thai with lots of vinegar, fresh coriander and peanuts, I’m inclined to pair it with this rather exciting wine.

Green Curry Chicken (2010 Spätburgunder Pinot Noir, Meyer-Näkel, Ahr, Germany). Conventional wisdom would say stick to a white, but anyone who understands Thai food would agree that while the curry is spicy, it is also delicate with more than a hint of sweetness from the coconut milk. Plus, its aromatics are fairly strong too. Jeannie chose to match it with a Burgundy-style, earthy Pinot Noir – with lots of red fruit, the light oak letting the fruit come through. The fine tannins and acidity make for a silky feel ending with freshness that cuts through the richness of the coconut curry. I would also try this Pinot Noir with kai yang or any other Thai-style grilled meat or fish. Just go easy on the dipping sauce!

Stir-fried Beef with Basil (2010 Crozes Hermitage le Rouvre, Yann Chave, Northern Rhone, France). A traditional Kha Praow Neua, it is strong on chilli and soya sauce with the aromatics coming from fresh basil. This syrah, a fairly young wine with firm but light tannins, has a gamey end, with hints of pepper with a core of plum – a rich concentrated flavour, with a soft feel and amazing freshness thanks to the acidity. Perfect for the spicy beef as the pepper in the wine and the gamey notes works well with it. The aromatics of this varietal work well with the basil too. The dish is firmly in the foreground with the wine bringing up the back completing the experience but not taking over.

Mango & Sticky Rice (2002 Grande Cuvée “Nouvelle Vague” TBA No.7, Kracher, Austria). The dessert is very aromatic focusing on the fragrant mango paired with rice that is sticky, sweet and slightly salty, drenched in a rich coconut milk. Each spoonful offers all the various flavours and elements at one go. It would usually be paired with a Gewürztraminer, but here it is matched to this blend of Chardonnay and Welchriesling. The wine is high on acidity with strong apricot, lychee, mango and almond notes, even a hint of vanilla – and of course, intensely sweet but ending in a refreshing acidity. Robert Parker gave it all of 96 points. For more on fin wines contact 0 2 653 0154. www.fin-wine.com ■