

รอบรู้ ผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์

โดย Min Sen Concept 7 เมษายน 2564

การจะเข้าใจอะไรสักเรื่อง คงจะต้องหาผู้เชี่ยวชาญ โดยเฉพาะในเรื่องกาแฟ ก็คงต้องหา Q Grader แต่ในวงการไวน์ จะเป็น Sommelier ที่เรียกว่า ซอมเมอลิเยร์ ซึ่งเป็นภาษาฝรั่งเศส สมัยก่อนมักจะเรียกว่า ไวน์บัทเลอร์ หรือ ผู้แนะนำไวน์ตามร้านอาหารตามโรงแรม แต่ซอมเมอลิเยร์ มีความหมายที่ลึกซึ้งกว่า

เพราะซอมเมอลิเยร์ คือ ผู้ที่ทำให้เรามีความสุขในการดื่ม และกิน โดยเขาจะมีบทบาทตั้งแต่ลูกค้าเดินเข้ามาในร้าน โดยทำให้ลูกค้ารู้สึกว่าจะเข้ามาถูกที่แล้ว โดยไม่ทำอะไรให้ลูกค้าตะขิดตะขวงใจ ซึ่งอาจจะพาลไปถึงความไม่อร่อย เพราะความอร่อยนั้นสัมพันธ์กับอารมณ์ ปากของคนเราขาดความเป็นกลาง ไม่มีมาตรฐาน ฉะนั้น Wine จะเป็นตัวที่มีการปรับเพื่อให้เกิดความสมดุล หรือ ความเป็นกลางขึ้นในปาก มันมีความละเอียดอ่อน ไวน์กับอาหารจึงต้องสัมพันธ์กัน เกิดความลิ้นไหวในความอร่อย ด้วยกลิ่น รส ที่ดีขึ้นจากของเดิม

ซอมเมอลิเยร์ มักจะอยู่ในร้านอาหารที่เป็น fine-dining ซึ่งเป็นร้านอาหารที่แบ่งอาหารออกเป็นจานย่อย ๆ หลาย ๆ จาน ที่เรียกว่า course โดยแต่ละจานผ่านการคิด และวางแผนจากเชฟมืออาชีพ เพื่อให้ลูกค้าได้ทานอาหารที่หลากหลาย และมีปริมาณที่พอเหมาะ โดยซอมเมอลิเยร์จะมีบทบาทหลัก ๆ ในการแนะนำไวน์ ด้วยการจับคู่ไวน์กับอาหารที่เหมาะสมให้กับลูกค้าที่เข้ามา

รับประทานอาหาร โดยพวกเขาจะต้องมีความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับไวน์ สายพันธุ์องุ่นที่นำมาผลิตไวน์ชนิดต่าง ๆ รวมทั้งแหล่งปลูกองุ่น ไร่องุ่นต่าง ๆ จนกระทั่ง การให้เรตติ้ง และ วินเทจของไวน์แต่ละขวด การออกแบบเมนูไวน์ให้กับร้านอาหารนั้นเป็นความยากและซับซ้อน เนื่องจากต้องพิจารณาเกณฑ์สำคัญต่าง ๆ เพื่อให้รายการไวน์ที่ออกมา ได้สมดุล สอดคล้องกับจำนวนเมนูอาหาร และประเภทอาหารต่าง ๆ ที่เสิร์ฟภายในร้าน และพิจารณาด้านงบประมาณของลูกค้าส่วนใหญ่ภายในร้านอีกด้วย เป็นการเพิ่มกำไรให้กับร้านอาหาร และไม่ให้สินค้าต่าง ๆ เกิดการค้างคงคลังมากเกินไป

การออกแบบรายการไวน์ที่ดี ต้องมีเทคนิคและทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยบริษัทไวน์ และผู้จำหน่ายไวน์ต่าง ๆ ก็ต้องการที่จะให้ชื่อไวน์ของตนเป็นที่ต้องการ และปรากฏอยู่ในเมนูไวน์ของร้านดัง ๆ เพื่อเป็นการสร้างชื่อเสียง และทำให้ไวน์เหล่านั้นเป็นที่รู้จักมากขึ้นในหมู่ผู้บริโภค โดยบริษัทเหล่านี้จะนำไวน์ตัวอย่างมาให้ ซอมเมอลิเยร์ ได้ลองชิม และคัดเลือก บางครั้งซอมเมอลิเยร์จะต้องทดสอบไวน์มากถึง 70 ฉลากต่อสัปดาห์ ซึ่งคุณสมบัติที่สำคัญ คือ มีประสาทรสสัมผัสทางจมูก และลิ้นอย่างดี บทบาทที่สำคัญอีกประการ คือ การฝึกอบรมพนักงานทุกคนที่ทำงานในส่วนหน้าของร้านอาหาร ในการเสิร์ฟไวน์ การเทไวน์ และขายไวน์ ความรู้เกี่ยวกับแก้วไวน์ชนิดต่าง ๆ รวมถึงทุกครั้งที่ มีไวน์ฉลากใหม่เข้ามาในรายการไวน์ ซอมเมอลิเยร์จะต้องแนะนำ ข้อมูลของไวน์ขวดนั้น ๆ ให้พนักงานเหล่านั้นได้รู้จัก ตลอดจนวิธีจับคู่กับเมนูอาหารต่าง ๆ และการอธิบายฉลากไวน์ให้กับลูกค้า ซึ่งปกติรายการไวน์ในเมนู จะมีการเพิ่ม และลดอยู่เสมอ การจะเป็นซอมเมอลิเยร์จะต้องได้รับประกาศจากสถาบันไวน์ ซึ่ง

สถาบันที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ The Court of Master Sommeliers, International Sommelier Guild, Institute of Masters of Wine และ Wine and Spirit Education Trust และหลักสูตรที่เหมาะสม คือ Introductory Course & Examination รวมไปถึง Certified Sommelier Examination เพื่อที่จะได้ประกาศเพื่อการเป็นซอมเมอลิเยร์ได้อย่างสมบูรณ์ โดยแต่ละสถาบันจะมีการสอบที่อาจจะแตกต่างกันออกไป แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีรูปแบบคล้าย ๆ กัน คือ มี 3 ขั้นตอน คือ

1. Blind Testing เป็นการจำแนกและเปรียบเทียบไวน์ ผ่านการดม และชิมรสเท่านั้น ผู้เข้าสอบจะไม่เห็นสี หรือขวดของไวน์ ผู้ที่มีประสบการณ์ลิ้มรสไวน์มามากยิ่งได้เปรียบ โดยเฉพาะดื่มไวน์คลาสสิก และไวน์แปลก ๆ ของแต่ละประเทศ
2. Theory Test เป็นการสอบการรู้จักเรื่องการผลิตไวน์ รู้แม้กระทั่งแม่น้ำที่ไหลผ่านแหล่งผลิตไวน์ในแต่ละถิ่น ภูเขา ทะเลสาบในพื้นที่ที่ปลูกองุ่น ชื่อไร่องุ่น อากาศในแต่ละปี และปีใดที่ดีเป็นพิเศษ รวมถึงคำอธิบายไวน์ในภาษาต่างประเทศ
3. Service Test ผู้เข้าสอบจะต้องรินไวน์ ให้เหมือนตอนบริการลูกค้าจริง ๆ และทักษะในการสื่อสารกับลูกค้า การแนะนำไวน์ที่ควรคู่กับอาหารประเภทใด และคะแนนสำคัญอีกส่วนหนึ่งมาจากการชิม

นอกจากนี้ยังมีการประกวดในระดับสากล ซึ่งปกติจะมีการจัดแข่งขันในประเทศฝรั่งเศสทุก 3 ปี ประเทศที่เข้าแข่งขันมักจะจัดแข่งขันกันภายในก่อน 1 ปี เพื่อคัดเลือกผู้ชนะของแต่ละประเทศก่อนมาประกวดที่ฝรั่งเศส

สำหรับประเทศไทย ที่เป็นแหล่งผลิตอาหาร ที่สำคัญ ที่เราควร จะพัฒนาให้มีการแปรรูปอาหาร เพื่อที่ว่าอาหารเหล่านั้น จะถูก เปลี่ยนเป็นเครื่องดื่ม ที่เก็บได้นาน และนำมาสัมพันธ์กับอาหาร เพื่อที่จะทำให้เป็น fine-dining รวมถึงการสนับสนุนให้ประเทศ ต่าง ๆ ลิ้มรสอาหารแปรรูปเหล่านั้นมากขึ้น เป็นการขยายตลาด ผู้บริโภค รวมถึงร่วมกันผลิตและพัฒนาวัตถุดิบเหล่านั้นให้ดีขึ้น และต่อมาก็เข้าสู่การพัฒนาการสร้างระบบมาตรฐาน ต่อไป เมื่อสามารถทำได้ตามขั้นตอนเหล่านี้แล้ว ภาคเกษตรของ ไทยจะได้อย่างยืนได้ด้วยตนเอง เทียบเคียงกับประเทศอื่น ๆ ที่เจริญแล้ว เช่น ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น ฯ

ติดตามเรื่องราวอื่นเพิ่มเติมได้จาก www.minsenconcept.com