

วิทยา กิจชาญไพบูลย์. (2564, กรกฎาคม), ความลับของแก้วไวน์ Riedel : Business+. (389) : 104-105

การดื่มไวน์และศิลปะชั้นสูง เคียงคู่วัฒนธรรมการเข้าสังคมครั้งในอดีต เฉากเช่น แก้วไวน์ นับเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลสุนทรีย์ภาพของการดื่มไวน์ไม่แพ้การเลือกไวน์สายพันธุ์ดีสักขวด

Riedel (รีเดล) คือ แก้วไวน์คุณภาพระดับโลก สัญชาติออสเตรีย จากการศึกษาและรังสรรค์แก้วขึ้นเฉพาะไวน์สำหรับองุ่นแต่ละสายพันธุ์ ประเภทที่มีตำนานยาวนานกว่า 260 ปี

ด้วยหลักการนี้ รีเดล จึงแนะนำให้นักดื่มไวน์รู้จักกับแก้วไวน์สำหรับองุ่นแต่ละสายพันธุ์ ซึ่งว่ากันจริง ๆ แล้ว “เคลาส์ เจ รีเดล” ก็คือคนแรกในประวัติศาสตร์ที่พัฒนาและนำเสนอแก้วไวน์แบบมีก้านจับ

แก้วมีก้านสำหรับไวน์องุ่นแต่ละสายพันธุ์มีตัวแก้วที่ออกแบบมาเฉพาะที่แตกต่างกัน 3 ประการใหญ่ ๆ คือ รูปทรง ขนาด และความกว้างของขอบแก้ว

แก้วที่เหมาะสมกับไวน์แดงส่วนใหญ่คือ VIMUM XL Shiraz ส่วนไวน์ขาวคือ แก้ว Magum และ Riesling Grand Cru/Chianti Classico

รสชาติของไวน์สามารถรับรู้ได้ด้วย 4 ประสาทสัมผัสคือ

1. กลิ่น ทำให้ผู้ดื่มได้กลิ่นเหย้าวนขององุ่น และสัมผัสได้ทั้งคุณภาพและความเข้มของกลิ่น
2. สัมผัส ทำให้ผู้ดื่มสัมผัสได้ว่าไวน์นั้นเจือจาง เข้มข้น นุ่ม หรือ ละมุนลิ้น
3. รสชาติ ช่วยสร้างสมดุลของส่วนผสมต่าง ๆ ในไวน์ ไม่ว่าจะเป็นรสชาติของผลไม้ แร่ธาตุ ความเปรี้ยวหรือขม
4. รสชาติที่ตกค้างในปาก มอบรสชาติละมุนต่อเนื่อง กลมกล่อม และทิ้งรสสัมผัสยาวนานในปากหลังจากดื่มไวน์แล้ว

เคล็ดลับการดื่มไวน์เพื่อความสุนทรีย์สูงสุดของรสชาติ สามารถคำนึงถึงหลักกว้าง ๆ ของแก้วไวน์ ดังนี้

ความสะอาด ควรเสิร์ฟเครื่องดื่มในแก้วที่ใส สะอาด และไม่มีกลิ่น

อุณหภูมิ อย่าแช่ไวน์ขาวและสปาร์กิงไวน์จนเย็นเกินไป และควรเสิร์ฟไวน์แดงที่อุณหภูมิต่ำกว่าอุณหภูมิห้องเล็กน้อย

