

SMITHSONIAN INSTITUTION
LET. 05-150 031
"America's favorite place to learn"
AGCMIUM ELEVATOR
"AR of the World"

Multimillionaire's HOUSE



เอกลักษณ์เฉพาะ: ฟูเป็นเจ้าของคฤหาสน์หรูระดับ 10 ล้านบาทขึ้นไป



Talk to talk
เรื่อง...นวลทรง / ภาพ...ภัทพพา

LUCARIS...

The perfect compliment
to every dining & wining occasion
ศาสตร์และศิลป์ในวัฒนธรรมเอเชีย

ความงดงามของเอเชียถูกถ่ายทอดออกมาสู่
สายตาชาวโลกในหลากหลายรูปแบบ มนตร์เสน่ห์
ของเมืองต่างๆ ถูกกล่าวขานผ่านความนิยม
ในรสชาติอันเลิศล้ำของมื้ออาหาร

LUCARIS นำคาแรกเตอร์ของเมืองใหญ่ๆ ในเอเชียสะท้อน
ผ่านรูปทรงของแก้วไวน์คุณภาพสูงใน 3 คอลเลกชัน คือ Bangkok
Bliss, Tokyo Temptation, Shanghai Soul โดยมุ่งหวังให้นักดื่มไวน์
ทั่วโลกได้ดื่มด่ำกับมื้ออาหารและความเลิศล้ำของไวน์ด้วยแก้ว
LUCARIS ซึ่งเป็นแก้วไวน์คริสตัลปลอดสารตะกั่ว ที่ผลิตขึ้นใน
ประเทศไทย และเป็นครั้งแรกของเอเชียที่สามารถผลิตแก้วไวน์
คริสตัลปลอดสารตะกั่วที่มีคุณภาพเทียบเท่าระดับโลก ซึ่งถูกใจ
ดร.วัชร พระพนเชษฐ ผู้แทนการค้าไทย ซึ่งเป็นผู้หลงใหลในการ
ดื่มไวน์และเป็นเจ้าของไรไวน์ในประเทศฝรั่งเศสเป็นอย่างมาก

ขอขอบคุณ
ดร.วัชร พระพนเชษฐ
ผู้แทนการค้าไทย

สอบถามรายละเอียด แก้วไวน์คุณภาพ
LUCARIS ได้ที่ Ocean Shop
โทร. 0-2661-6556 ต่อ 371, 449
www.lucaris crystal.com

"การดื่มไวน์ที่ดี คือการ Enjoy Wine หรือการดื่มไวน์ตัวที่ชอบ แต่การดื่มไวน์ไม่ควร
ดื่มคนเดียว ต้องดื่มกับคนรู้ใจ ดื่มกับเพื่อนฝูง ถือเป็น การแชร์ริ่งกันกับคนอื่น ทำให้เกิด
มิตรภาพและความสุข เหมือนกับสร้างสุนทรียภาพในการดื่ม ผมว่าถือเป็นศาสตร์และศิลป์
รวมกัน ที่เป็นศาสตร์ก็เพราะมีหลักในการทำไวน์สูตรต่างๆ กัน ซึ่งเป็นความน่าทึ่งอย่างหนึ่ง
และที่เป็นศิลป์ก็เพราะรสชาติของไวน์กับอาหารนั้นจะต้องสอดคล้องกันตามระดับความเข้มข้น
ของรสชาติ นอกจากนี้ยังสามารถปรับรสชาติของอาหารให้เข้ากันได้กับไวน์ได้อีกด้วย อาทิ
การดื่มไวน์ขาวกับเนื้อปลาที่มีรสชาติอ่อน แต่สำหรับเนื้อวัวนั้นต้องคู่กับไวน์แดงรสเข้มข้น
นอกจากนี้อาหารไทยที่มีรสชาติจัดจ้าน ก็สามารถเลือกดื่มกับไวน์ขาว Riesling หรือแม้แต่
ไวน์แดงอย่าง Cabernet Sauvignon ได้เช่นเดียวกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปรุงรสชาติของอาหาร
ส่วนอาหารญี่ปุ่นที่มีรสชาติอ่อนต้องทานคู่กับ Champagne จึงจะเข้ากันกับความดิบของ
เนื้อปลาและความหวานของข้าวปั้น แต่หากเป็นอาหารจีนอย่างปลาเนื้อก็จะต้องดื่มกับไวน์ขาว
Chardonnay แต่ทั้งนี้การเลือกแก้วไวน์ให้เหมาะสมกับไวน์แต่ละชนิดก็เป็นส่วนสำคัญ
เพราะไวน์แต่ละชนิดแตกต่างกัน แล้วลิ้นก็มีส่วนรับรสที่ต่างกันด้วยเช่นกัน ดังนั้นคุณภาพ
และการดีไซน์แก้วไวน์ที่ถูกต้องจะเสริมให้ไวน์และอาหารมีสุนทรียภาพมากขึ้น เช่น ไวน์แดง
อย่าง Bordeaux ต้องใช้แก้ว Bordeaux ทรงสูง ปลายแคบ เพื่อส่งผ่านน้ำไวน์ไปยังโคนลิ้น
หรือส่วนรับรสลม เพื่อให้ลิ้นรสชาติที่ถูกต้อง หรืออย่างไวน์ Burgundy หรือ Pinot noir
นั้นต้องใช้แก้ว Burgundy ทรงใหญ่ อ้วนกลม ปลายจุ่ม เพื่อให้ผิวหน้าไวน์แผ่สัมผัสอากาศ
เป็นวงกว้าง ขณะเดียวกันก็เก็บกักกลิ่นให้พุ่งอยู่ภายในกระเปาะไม่ให้กระจายออกไปภายนอก
ได้ง่าย

สำหรับ LUCARIS นั้น เป็นแก้วไวน์ที่มีดีไซน์ที่ทันสมัยเหมาะสมกับคำว่า Modern Asia มาก
เพราะเป็นการนำเทคโนโลยีที่นำสมัยของชาติตะวันตกมาต่อยอดให้เป็น Modern Asia ที่เน้น
ในด้านสุนทรียภาพของเอเชียที่ไม่เป็นรองใคร จะเห็นว่าในคอลเลกชันของ LUCARIS นั้นมีแก้ว
หลายไลน์ ซึ่งค่อนข้างครบทุกรูปแบบและมีคุณภาพเทียบเท่าแบรนด์ดังระดับโลก ทั้งแก้ว
Bordeaux, Burgundy, Chardonnay, Sauvignon Blanc หรือแม้แต่ Riesling หรือ Beaujolais
นอกจากนี้ยังมีดีไซน์ที่แตกต่างเป็นเอกลักษณ์ในแต่ละคอลเลกชัน เช่น Bangkok Bliss จะมี
ดีไซน์ที่คลาสสิก Tokyo Temptation มีดีไซน์ที่ทันสมัย และ Shanghai Soul มีดีไซน์ที่หรูหรา
ก้านยาว และ Bowl ใหญ่

ดังนั้น นอกจากอาหารรสชาติเยี่ยมและไวน์ที่ดีแล้ว แก้วไวน์ที่มีระดับถือเป็นองค์ประกอบ
สำคัญของสุนทรียรสในการกินดื่มด้วย และการที่เราสามารถผลิตแก้วไวน์คุณภาพเยี่ยม
ไปแข่งขันในตลาดโลกได้ ถือเป็นความน่าภาคภูมิใจ และถือเป็นการผลักดันภาพลักษณ์
ของความเป็นเอเชียและความเป็นไทยให้เผยแพร่สู่สายตาชาวโลกด้วย อย่างการที่ผมมีโอกาส
ได้ทำไรไวน์ที่ประเทศฝรั่งเศส ผลิตไวน์ชื่อ Domaine de l'Elephant โดยใช้สัญลักษณ์ตราช้าง
ซึ่งมีความสง่างาม และสื่อถึงการลงทุนที่มาจากเอเชีย ซึ่งถือเป็นการนำเสนอภาพลักษณ์
ของเราอีกทางหนึ่งด้วย"

การชูภาพลักษณ์ความเป็นไทย ภูมิปัญญาไทย และองค์ความรู้มาใช้กับสินค้านั้นๆ
บวกกับเลือกใช้เทคโนโลยีอันทันสมัยของต่างประเทศจึงมีส่วนสำคัญ คนไทยนั้นมีศักยภาพ
ที่จะแข่งขันกับชาติอื่น ทั้งงานฝีมือต่างๆ ตลอดจนงานบริการซึ่งคนไทยสามารถสร้างชื่อเสียง
ไปทั่วโลกได้ไม่ยากเลย M