



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๔๙-๕๐๐๐ ภายใน
๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๖๕๘-๐๓๑๑

ข่าวจากหนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ ฉบับประจำวันที ๒๑ เดือนมิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๗ หน้า ๗

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูก็ได้



▲ South East Asia ผู้เข้าแข่งขัน World Class Finals and Bar Show 2014 ที่ประเทศสิงคโปร์

รณพร คณิวิชากรณ ชิงแชมป์โลก ‘เวิลด์ คลาส 2014’

t>drink

ธวัชชัย อินวพิกาน์
ttappitak@gmail.com

ในช่วง 1-2 ปี ที่ผ่านมามีคนเขียนเรื่อง บาร์เทนเดอร์
และค็อกเทล ก่อนข้างบ่อย

โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อได้ไปเห็นการแข่งขัน
ระดับโลก ได้พบปะพูดคุยกับผู้เชี่ยวชาญด้านค็อกเทลและ
บาร์เทนเดอร์ระดับโลก เพราะอยากให้เห็นวงการบาร์เทนเดอร์
เมืองไทย พัฒนาก้าวไกลไปถึงระดับโลก

นัยของการก้าวไปถึงระดับโลกไม่ใช่การได้

“แชมป์โลก” ...

แต่หมายถึงบาร์เทนเดอร์ไทยไปแสดง “ความสามารถ”

ให้เหล่าบาร์เทนเดอร์ทั่วโลกได้รู้ ได้เห็น และชื่นชมฝีมือ

คนมี “ความสามารถ” ไม่จำเป็นต้องเป็นแชมป์โลก

“แชมป์โลก” เป็นองค์ประกอบหนึ่งของคนมี

“ความสามารถ” ตัวจริงเสียงจริงอยากจะทำให้กำลังใจกับ
บาร์เทนเดอร์ไทยทุกคน ผมเชื่อว่าบาร์เทนเดอร์ไทยทำได้เพียง
แต่ว่าโอกาสและจังหวะยังมาไม่ถึงเท่านั้นเอง...

เมืองไทยมีปัจจัยหลาย ๆ อย่างที่ไม่ค่อยเอื้ออำนวย

ต่ออะไรก็ตามที่เป็นเรื่องของแอลกอฮอล์ มองแอลกอฮอล์
ด้านเดียวเป็นเรื่องเลวร้ายไปหมด...

จริง ๆ แล้วผมเคยเป็นกรรมการตัดสินบาร์เทนเดอร์มา
หลายปี ได้รู้ ได้เห็น อะไรหลาย ๆ อย่างในวงการนี้ รู้ว่าทำไม
แวดวงบาร์เทนเดอร์บ้านเราถึงคล้าย ๆ เบียดอยู่ และเชื่อว่า
หลายท่านคงรู้...

เมื่อเร็ว ๆ นี้มีการแข่งขันบาร์เทนเดอร์รายการใหญ่ และ
เพิ่งจบไปหมาด ๆ แชมป์ยังเดินสายรับเลี้ยงไม่จบ นั่นคือ
ดีอาจีโอ รีเสิร์ฟ เวิลด์ คลาส 2014 (Diageo Reserve
World Class 2014) แชมป์เป็นของ คุณรณพร คณิวิชากรณ
หรือคุณหนึ่ง ได้เป็นตัวแทนประเทศไทยไปแข่งขันกับแชมป์
ประเทศต่าง ๆ จากทั่วโลก ที่ประเทศอังกฤษ

พูดถึง Diageo Reserve World Class สักหน่อย
ผมชอบแนวคิดของเขาในเรื่องการเปิดโอกาสให้ผู้เข้าแข่งขัน
สามารถแสดงฝีมือตามที่สมองและจินตนาการอยากจะทำ แต่
ถ้ายังไม่ออก บอกไม่ถูก หรือไม่รู้ว่าทำอะไร เขาจัดสอน
จัดอบรมให้ เหมือนเป็นการกระตุ้นความคิด เพราะบางคนมี
แนวคิดแต่อยู่แบบกึ่ง ๆ กล้า ๆ กลัว ๆ พอมีคนมาจุดประกาย
ให้เท่านั้นโอเคเลยบรรเจิด

การแข่งขัน Diageo Reserve World Class 2014
เริ่มต้นตั้งแต่เดือนเมษายนเรื่อยมาจนถึงเดือนพฤษภาคม





« บรรยายภาพการแข่งขัน ที่สิงคโปร์ »

รณพร คณิชากรณ โชว์ความสามารถที่สิงคโปร์ »

มีบาร์เทนเดอร์กว่า 90 คน จากบาร์ชั้นนำทั่วประเทศเข้าร่วมคัดเลือก จนในที่สุดได้บาร์เทนเดอร์ตัวแทนประเทศไทยจำนวน 4 คน ไปร่วมการแข่งขัน South East Asia World Class Finals and Bar Show 2014 ที่ประเทศสิงคโปร์ ซึ่งถือเป็นครั้งแรกของการรวมตัวและการแข่งขันในระดับภูมิภาคอาเซียน ทั้ง 6 ประเทศ ได้แก่ สิงคโปร์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย เวียดนาม ฟิลิปปินส์ และไทย ซึ่งแชมป์ของประเทศต่างๆ และแชมป์ระดับภูมิภาคตะวันออกเฉียงใต้ ไปตัดสินกันที่นั่น

บาร์เทนเดอร์ตัวแทนจากประเทศไทย 4 คนดังกล่าว ประกอบด้วย **นายรณพร คณิชากรณ** จากร้าน Roof Hideaway **นายพงศ์ภัค สุทธิพงศ์** จากร้าน Why97 Bar and Restaurant **นายศราวุฒ ปิ่นเพชร** จากโรงแรม Four Seasons Hotel และ **นางสาวสุชาดา โสกาจรี** จากร้าน Hyde and Seek Gastro Bar

ผมได้รับเชิญเป็นกรรมการในรอบประมาณ 40 กว่าคน สุดท้าย ก่อนจะคัดเลือกเหลือ 16 คน และ 4 คน ตามลำดับ



ผมมองแล้วว่า 4 คนนี้จะเข้ารอบ 4 คนแน่นอน จริงๆ แล้ว ยังมีน้องผู้หญิงอีกคนหนึ่งน่าจะเบียดเข้ามาได้ แต่ในรอบก่อนหน้านี้เธอไม่มา

การแข่งขัน South East Asia World Class Finals and Bar Show 2014 ที่สิงคโปร์ดังกล่าว มีผู้ร่วมผู้แข่งขันทั้งหมด 26 คน ตัวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพื่อค้นหาตัวแทนแต่ละประเทศเพียงหนึ่งเดียว โดยการแข่งขันมี 2 วัน ผู้แข่งขันต้องเจอกับโจทย์ที่มีความท้าทายความสามารถ ความรู้ ด้านศาสตร์แห่งการผสมเครื่องดื่ม วันแรกต้องเจอกับโจทย์ชื่อ “Ketel One” Chinatown Market Challenge ตัวแทนแต่ละประเทศต้องใช้ความคิด ในการเลือกสรรวัตถุดิบจากตลาดเช้าที่สิงคโปร์ด้วยเงินเพียง 10 ดอลลาร์สิงคโปร์ หรือประมาณ 260 บาท เพื่อสร้างสรรค์ค็อกเทลแก้วพิเศษ

อีกหนึ่งโจทย์นั้นคือ “Johnnie Walker Blue Label”



▲ แชมป์ไทยกับแชมป์อาเซียน



▲ สีสัณห์จากเมืองไทย



▲ ศราวุฒ ปิ่นเพชร



▲ ศราวุฒ ปิ่นเพชร
รับรางวัลที่สิงคโปร์

Flavors King Challenge บาร์เทนเดอร์ต้องสร้างสรรค์ค็อกเทล โดยคำนึงถึงรสชาติที่ซ่อนอยู่ในวิสกี้ Johnnie Walker Blue Label และใช้วัตถุดิบต่างๆ มาสนับสนุนให้รสชาติเหล่านั้นโดดเด่นยิ่งขึ้น ส่วนวันที่ 2 ของการแข่งขัน โจทย์แรกคือ “Cocktail Against The Clock Challenge” กำหนดให้ผู้เข้าแข่งขันทำค็อกเทลอย่างน้อย 4 แก้ว ภายใน 8 นาที และโจทย์ที่สอง “Batch and Signature Serve Challenge” เป็นการทำค็อกเทลจำนวนมากๆ เพื่อเสิร์ฟในงานเลี้ยงฉลองต่างๆ

ผลการแข่งขันถือความสำเร็จของทีมจากประเทศไทยที่สามารถคว้ารางวัลชนะเลิศ 2 ใน 4 โจทย์ โดย คุณศราวุฒ ปิ่นเพชร จาก โรงแรม Four Seasons Hotel Bangkok ทำ



รณพร คณิชาภรณ์ กับรางวัลแชมป์



ความมุ่งมั่นของแชมป์



พงศ์ภัค สุทธิพงศ์



ค็อกเทลที่ผสมผสานงานศิลป์ของไทย

คะแนนเป็นอันดับหนึ่งในโจทย์ “Ketel One” Chinatown Market Challenge ขณะที่คุณพงศ์ภัค สุทธิพงศ์” จาก Why97 Bar and Restaurant ทำคะแนนเป็นอันดับหนึ่งในโจทย์ “Johnnie Walker Blue Label” Flavors King Challenge ผู้ชนะที่จะเป็นตัวแทนประเทศไทย ได้แก่ คุณรณพร คณิชาภรณ์ หรือคุณหนึ่ง จากร้าน Roof Hideaway จะได้เดินทางไปแข่งขันใน Global Final World Class 2014 ที่สหราชอาณาจักร ในช่วงปลายเดือนกรกฎาคม เป็นโอกาสที่จะสร้างชื่อเสียงให้กับตัวเองและประเทศไทย

นอกจากการแข่งขันบาร์เทนเดอร์ในรายการ World Class แล้ว ยังมีการจัดสัมมนา จากแบรนด์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของ Diageo Reserve รวมทั้งแลกเปลี่ยนความรู้จากผู้ที่เป็นกูรู หรือผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ของวงการค็อกเทล เช่น Mr.Hidetsugu Ueno จากบาร์ High Five ประเทศญี่ปุ่น, Mr.Marian Beke จากบาร์ Nightjar ประเทศอังกฤษ, Ms.Trish Mannion จาก Bulleit Whiskey รวมทั้ง Mr. Bol Nolet ทายาทรุ่นที่ 11 ของ Ketel One Vodka ได้ให้เกียรติมาร่วมงานและบอกเล่าประวัติและเรื่องราวของแบรนด์ Ketel One ด้วยตัวเองเป็นต้น

ดิอาจีโอ เวิลด์คลาส 2014 เป็นแคมเปญระดับโลกที่สานต่อเป็นปีที่ 6 หลังจากเริ่มครั้งแรกในปี 2009 เพื่อค้นหาสุดยอดบาร์เทนเดอร์ผู้เปี่ยมด้วยความคิดสร้างสรรค์ในการรังสรรค์เครื่องดื่มชั้นเลิศ สำหรับในประเทศไทยได้เข้าร่วมแคมเปญนี้อย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับวงการบาร์เทนเดอร์ไทยให้ก้าวเข้าสู่ความเป็นสากลอย่างเต็มตัว พร้อมทั้งยังมอบความรู้ และสร้างเสริมทักษะประสบการณ์ให้กับผู้เข้าแข่งขัน

นายรณพร คณิชาภรณ์ แชมป์ประเทศไทย ที่จะได้เดินทางไปแข่งขันใน Global Final World Class 2014 ที่สหราชอาณาจักร ในช่วงปลายเดือนกรกฎาคมนี้ อายุ 33 ปี จบปริญญาตรี สาขาการแสดงและกำกับการแสดง คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ปัจจุบันทำงานในสายวงการบันเทิง โดยเริ่มต้นมาจากการเป็นนักแสดงภาพยนตร์โฆษณาตอนอายุ 16 ปี ผ่านงานภาพยนตร์/ละครทีวี/เวที เป็นนักร้อง นายแบบ ปัจจุบันเป็นพิธีกรรายการทีวีและอีเวนต์ นักแสดง และนักพากย์นอกจากนั้นยังเป็นหนึ่งในหุ้นส่วนและ Bar Consultant ของร้าน Muse ทองหล่อ และร้าน Roof Hideaway และร่วมกับเพื่อนเปิดบริษัท Catering and Consulting ชื่อ Maven โดยมีหน้าที่เป็น Business Development Director และ Mixologist

จุดเริ่มต้นของการมาเป็นบาร์เทนเดอร์ เขาบอกว่า... เกิดจากพอเริ่มบาร์ดีแล้วไม่ชอบดื่มวิสกี้เหมือนที่คนทั่วไปดื่มกัน จึงพยายามหาอะไรอย่างอื่นดื่ม จนมารู้จักกับค็อกเทล ซึ่งในสมัยก่อนค็อกเทลในเมืองไทยจะมีรสชาติ



▲ แนวคิดสร้างสรรค์
ไม่เป็นรองใครในโลก



▲ ค็อกเทลฝีมือแชมป์

ที่เปรี้ยวหวานเป็นผลไม้ ต้มง่าย จึงเลือกที่จะดื่มค็อกเทลแทนวิสกี้แบบผสมที่คนไทยชอบดื่มกัน แล้วพอเริ่มดื่มก็อยากรู้ว่าแต่ละตัวมีวิธีการทำอย่างไร บวกกับการที่เป็นคนที่มีนิสัยชอบกินอะไรผสมอยู่แล้ว สมัยเด็กเวลาไปร้านน้ำบ้านก็จะบอกให้คนขายผสมโน่นนี่นั่นลงไปแก้วเดียวจนคนขายบอกว่าไม่คุ้มเลย จึงเริ่มศึกษาเรียนรู้เอง โดยการซื้อหนังสือวิธีทำมาอ่าน และคอยถามบาร์เทนเดอร์เวลาไปสั่งค็อกเทล

วันหนึ่งมีโอกาสเปิดผับกับรุ่นพี่ เวลาที่มีลูกค้าเยอะๆ เขาก็เข้าไปช่วยในบาร์ จึงมีโอกาสได้ใช้แอลกอฮอล์ต่างๆ ทดลองผสมด้วยตัวเอง ได้ลองทำให้เพื่อนชิมบ้าง ให้ลูกค้าชิมเล่นๆ บ้าง แต่เป็นการทำเป็นรสชาติที่ตัวเองชอบ ไม่ได้รู้เรื่องเกี่ยวกับคลาสสิก ค็อกเทล ต่อมาเมื่อเพื่อนคนหนึ่งที่เคยลองทำค็อกเทลให้ชิม ชวนมาเปิดบริษัท Maven ซึ่งในตอนแรกเน้นเรื่อง Cocktail Catering ทำให้มีโอกาสเรียนรู้จากเพื่อนร่วมงานซึ่งมีประสบการณ์จากต่างประเทศ พัฒนาตัวเองขึ้นเรื่อย ๆ จนเริ่มผสมได้จริงจังมากขึ้น ก่อนจะคิดสูตรค็อกเทลเสร็จไปได้จริง

เมื่อบริษัท ดิอาจีโอ โนเอท เฮนเนสซี่ (ประเทศไทย) จำกัด มีโครงการสร้าง "Worldclass Bartender" หรือวัฒนธรรมการดื่มค็อกเทลขึ้นมา จึงมาร่วมกับโครงการทั้งเทรนนิ่ง ชุมการแข่งขัน และเป็นพิธีกร ตรงนี้เองที่ทำให้ได้เรียนรู้ทักษะและความรู้ต่างๆ มากขึ้น หลายๆ ครั้ง

ที่เห็นผู้เข้าแข่งขันได้รับโจทย์ก็จะแอบเอาไปลองคิดตีโจทย์เองเล่นๆ ปีนี้จึงตัดสินใจเข้าร่วมการแข่งขันจริงๆ โดยมีความคิดว่าอยากวัดความสามารถของตัวเอง ซึ่งก็ต้องขอขอบคุณทุกคนรอบตัว ที่ให้ความช่วยเหลือ กำลังใจจนทำให้มาถึงจุดนี้ได้ ทั้งทักษะในการทำงานจริงอาจจะยังอ่อนประสบการณ์มาก

สำหรับแนวคิดในการทำค็อกเทล แชมป์ประเทศไทยคนล่าสุดบอกว่า "ผมเป็นคนขี้เล่น เป็นคนง่าย ๆ ออกจะขี้เกียจด้วยซ้ำ ผมเลยพยายามจะเลือกใช้วิธีง่าย ๆ ไม่ซับซ้อนมาก อีกอย่างคือการใช้ของใกล้ตัว หรือวัตถุดิบที่คนนึกไม่ถึงมาค็อกเทล แต่แน่นอนรสชาติที่ออกมาต้องเป็นรสชาติที่ผมชอบ คือผมรู้สึกว่าการค็อกเทลที่รู้สึกสนุกและสบายที่จะทำลูกค้ายินดีและสบายที่จะดื่ม จะทำให้ลูกค้าดื่มมีความสุข มาดื่มได้บ่อย ๆ ผมก็มีความสุข ร้านหลักก็มีความสุข บริษัทขายแอลกอฮอล์ก็มีความสุข"

นั่นคือแนวคิดที่น่าสนใจของแชมป์ประเทศไทยที่สามารถนำไปเป็นแนวทางปฏิบัติได้ อย่างไรก็ตามงานหนักของเขาหลังจากนี้ก็คือการแสดงความสามารถ ซึ่งจะนำชื่อเสียงมาสู่ประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งวงการบาร์เทนเดอร์เมืองไทย

...คนที่มีความสามารถไม่จำเป็นต้องเป็นแชมป์โลก

...แต่ผมก็อยากจะเห็น...คนไทยเป็น

แชมป์โลก...!!! 🍸