

กิจกรรมเล่าสู่กันฟัง ในการเยี่ยมชมไร่องุ่นและการผลิตไวน์

วันที่ 7 สิงหาคม 2563 เวลา 09.00 – 10.30 น.

ณ ห้องอเนกประสงค์ ชั้น 3 อาคาร สทน. (ตึกแดง) ทำเนียบรัฐบาล

กราน-มอนเต้ เป็นภาษาอิตาลี ซึ่งคำว่า กราน แปลว่า ใหญ่ และ มอนเต้ แปลว่า เขา ชื่อได้มาจากภรรยาของ ศาสตราจารย์ศิลป์ พีระศรี ชื่อคุณมาลินี เป็นคนตั้งให้ ไร่แห่งนี้เป็นของ คุณวิสุทธิ์ โลหิตนาวิ มีลูกสาว 2 คน มาช่วยงานในไร่ คุณวิสุธา โลหิตนาวิ หรือคุณนิกกี้ที่เป็นไวน์เมคเกอร์ และคุณสุวิสุทธิ์ โลหิตนาวิ หรือคุณมีมี ฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์ ไร่แห่งนี้เกิดจากคุณวิสุทธิ์เป็นวิเศษจากเยอรมนีใกล้เกษียณเลยมาซื้อที่ประมาณ 50 ไร่เป็นไร่ข้าวโพดและมาซื้อเพิ่มอีก 50 ไร่ ซึ่งคุณวิสุทธิ์ได้ไปเที่ยวเยี่ยมชมไร่องุ่นในเยอรมนีที่ทำไวน์และเกิดติดใจ ทำให้อยากลองปลูกเองบ้าง จึงคุยกับเพื่อนที่เชียงใหม่และเชียงราย ซึ่งอากาศทางเชียงใหม่และเชียงราย มีอากาศเย็นแต่มีความชื้นสูงทำให้อองุ่นมีผลผลิตที่เมื่อดี จึงมาซื้อที่ปากช่องโดยใช้เวลาประมาณ 5 ปี เปลี่ยนจากไร่ข้าวโพดเป็นไร่องุ่น

ไร่องุ่นนี้จะตกแต่ง 2 ครั้งต่อปีและเก็บเกี่ยวเพียง 1 ครั้งต่อปี (ประมาณเดือนมกราคมถึงมีนาคม) โดยคำนึงถึงความหวานขององุ่นที่จะเก็บเกี่ยวซึ่งมีผลต่อการทำไวน์ ซึ่งในไวน์ 1 ขวดใช้อองุ่นประมาณ 1 - 1.5 กิโลกรัม นอกจากนี้ยังมี ห้องพักจำนวน 7 ห้องและมีโครงการที่จะทำเพิ่มอีก 30 ห้อง มีหน้าร้านสำหรับจำหน่ายไวน์และมีแยมที่ผลิตเอง ไวน์ของกราน-มอนเต้จึงได้ขึ้นชื่อว่าเป็นไวน์ไทยแท้

ไวน์สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ คือไวน์โลกเก่า (Old World Wines) และไวน์โลกใหม่ (New World Wines) ไวน์โลกเก่าจะมีแหล่งผลิตอยู่ในทวีปยุโรปมีการผลิตมากกว่า 500 ปี จะใช้การผลิตแบบประเพณีดั้งเดิมและมีวิธีการที่เคร่งครัดในการผลิต เช่น อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน เยอรมัน ออสเตรีย กรีซ โปรตุเกส และฮังการี ไวน์โลกใหม่มีการผลิตต่ำกว่า 500 ปี มาจากแหล่งผลิตไวน์ที่นำเข้าองุ่นแล้วมาผลิตเองในประเทศนั้น ในทวีปต่าง ๆ ทั่วโลกเช่นอเมริกา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ แอฟริกาใต้ ชิลี อาร์เจนตินา แคนาดา อิสราเอล ญี่ปุ่น จีน อินเดีย และไทยก็เป็นหนึ่งในไวน์โลกใหม่ซึ่งเป็นไวน์ที่ละติจูดต่ำกว่า 30 องศา อยู่ในพื้นที่ภูมิภาคเขตร้อนค่อนข้างทำทายมากเนื่องจากองุ่นเป็นพืชเมืองหนาว แต่สามารถผลิตได้โดยการพัฒนาสายพันธุ์และใช้นวัตกรรมเกษตรอัจฉริยะต่าง ๆ มาช่วยในการผลิตทำให้รสชาติขององุ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งสามารถสู้ไวน์กับรสชาติเก่า ๆ ได้เป็นอย่างดี

กราน-มอนเต้ ได้นำเอานวัตกรรมทางการเกษตรอัจฉริยะด้วยเครื่องตรวจสอบสภาพอากาศ Micro-Climate Station โดยนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหิดลและศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (NECTEC) มาใช้ในไร่เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลสภาพแวดล้อมหรือการควบคุมระบบอื่น ๆ ในไร่ เช่น อุณหภูมิในดินในอากาศความชื้นในดิน และในอากาศความเข้มแสง ความเร็วลม ความดันอากาศโดยสามารถพยากรณ์ความสัมพันธ์ของข้อมูลกับสภาพผลผลิตในไร่ทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพได้ สภาพภูมิประเทศจะอยู่ในหุบเขาที่ชื่อว่าหุบเขาโอศกอยู่รอยต่อของอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ อุปสรรคสำคัญของการปลูกองุ่น คือน้ำหากมีน้ำแล้วจะทำให้องุ่นเน่า การอยู่กลางหุบเขาจะช่วยคอยบังลมได้ดี น้ำใต้ดินเป็นน้ำจืดทำให้มีผลต่อองุ่นและรสชาติไวน์ดินเป็นดินดานมีความเป็นกรดน้อย และแร่ธาตุดินส่งผลต่อรสชาติองุ่น และนอกจากกราน-มอนเต้ยังมีที่อื่นที่สามารถปลูกไร่องุ่นเองและผลิตไวน์ได้เอง ทำให้รู้ว่าประเทศไทยสามารถปลูกไร่องุ่นเองและผลิตไวน์ได้ นอกจากเอาอุปกรณ์เทคโนโลยีมาลงเองยังมีไวน์เมคเกอร์ที่คอยเป็นส่วนสำคัญในการชิมไวน์ สายพันธุ์องุ่นที่นำมาใช้

ไวน์แดงที่ปลูกคือ ซีราห์(Syrah หรือ Shiraz) , คาแบร์เนท์ โซวิญอง(Cabernet Sauvignon) , เกรนาช(Grenache) และดูรีฟ(Durif) ส่วนพันธุ์องุ่นสำหรับไวน์ขาวคือ เซเนงบลอง (Chenin Blanc) , วิโอเนียร์(Viognier) , เซมิญอง (Semillon) โดยจะใช้เฉพาะองุ่นที่ปลูกในไร่เท่านั้นในการทำไวน์

กราน-มอนเต้ ได้รับมาตรฐาน สินค้า GI กรานมอนเต้ค่อนข้างภูมิใจในสินค้า GI ที่มีการผลิตอย่างมีคุณภาพ การขึ้นทะเบียน“ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” (Geographical Indication, GI) สามารถบ่งบอกได้ว่าสินค้าที่เกิดจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้น ๆ มีคุณภาพชื่อเสียงหรือคุณลักษณะเฉพาะของแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าวโดยเกิดจากปัจจัยธรรมชาติผสมผสานกับปัจจัยมนุษย์โดยไม่ จำกัด พื้นที่ตามเขตปกครอง (ต่างจาก OTOP) คำว่า“ แหล่งภูมิศาสตร์” ในที่นี้หมายถึงพื้นที่ของประเทศเขตภูมิภาคและท้องถิ่นและให้ความหมายรวมถึงทะเล ทะเลสาบแม่น้ำลำน้ำเกาะภูเขาหรือพื้นที่อื่นทำนองเดียวกัน เป็นระบบการันตีคุณภาพที่ได้รับการยอมรับจากหลากหลายพื้นที่ทั่วโลกที่มีจุดเริ่มต้นมาจากทวีปยุโรปซึ่งทางกราน-มอนเต้ ตีใจมากเพราะส่งผลต่อการทำตลาดในยุโรปด้านการยอมรับในคุณภาพจากแหล่งที่มา

กฎหมายที่ควรรู้ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เป็นข้อพึงระวังของทั้งผู้ผลิต ผู้จำหน่ายและผู้บริโภค ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 มาตราที่ 32 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณา เครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือแสดงชื่อหรือเครื่องหมายของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อันเป็นการอวดอ้างสรรพคุณหรือชักจูงใจให้ผู้อื่นดื่มโดยตรงหรือโดยอ้อม การโฆษณาหรือประชาสัมพันธ์ใด ๆ โดยผู้ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกประเภทให้กระทำได้เฉพาะการให้ข้อมูลข่าวสาร และความรู้เชิงสร้างสรรค์สังคม โดยไม่มีการปรากฏภาพของสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้น เว้นแต่เป็นการปรากฏของภาพสัญลักษณ์ของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือสัญลักษณ์ของบริษัทผู้ ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้นเท่านั้น ทั้งนี้ตามที่กำหนด ในกฎกระทรวง

ซึ่งกฎหมายดังกล่าวถูกมองว่าสามารถตีความได้หลากหลาย ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบันซึ่งมีการแข่งขันทางการตลาด และเกินสมควรกว่าเหตุ ตีความเจตนาโดยใช้หลักดุลยพินิจของพนักงาน รวมถึงมีการมอบสินบนแจ้งจับด้วย

ไวน์แบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือ

1. Table Wine → Red / White / Rose
2. Sparkling Wine → Table Wine + CO₂
3. Fortified → Table Wine + Spirit

พันธุ์องุ่นที่นิยม

1. กาแบร์เน โซวิญอง (Cabernet Sauvignon) เป็นองุ่นเกิดที่ฝรั่งเศสรสชาติจะมีความเข้มข้นมีความ full body
2. ซีราส (Shiraz) จะมีความเข้มข้นออกสีม่วงหรือสังเกตได้จากข้างขวดแอลกอฮอล์จะอยู่ที่ประมาณ 13 - 15 เปอร์เซ็นต์
3. แมร์โล (Merlot) เป็นองุ่นที่รสชาติขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ เปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์จะอยู่ที่ประมาณ 12.5 เปอร์เซ็นต์
4. ปีโน นัวร์ (Pinot Noir)(Merlot) เป็นองุ่นที่ให้รสชาติไวน์ รสเบา สดชื่น สีสว่าง

5. โซวีญง บล็อง (Sauvignon Blanc) เป็นองุ่นที่ให้รสชาติไวน์เป็นแบบ dry นิยมดื่มในอุณหภูมิประมาณ 13 ถึง 16 องศา
 6. ชาร์ดอนเน (Chardonnay) ได้ชื่อว่าเป็นราชินีขององุ่นขาว สีน้ำตาลอำพัน รสชาติเข้มข้น กินหอม Vanilla
 7. รีสลิง (Riesling) เป็นองุ่นที่ให้รสชาติไวน์ รส Dry สดชื่น กลิ่นแอปเปิ้ลเขียว สามารถกินกับอาหารไทยได้
- ขั้นตอนการดื่ม

1. ดู สีของไวน์

- ไวน์ขาว ชีต / เหลืองขาวฟาง / สีเหลือง / เหลืองทอง
- ไวน์แดง สีม่วง / สีทับทิม / สีแดง / สีแดงอิฐ

1.1 ความเข้มข้น

- Medium สามารถมองเห็นทะลุได้
- Deep มองผ่านไม่ได้

2. ดม

- ก่อนที่จะดมจะต้องแกว่งแก้ว(ทวงเข็มนาฬิกา)
- กลิ่นของไวน์เบื้องต้น ได้แก่ Fruit , Mineral , Spices , Flower , Vegetable , Earth , Etc.
- กลิ่นขึ้นอยู่กับประสบการณ์

3. ดื่ม (อม / กลืน)

- เพื่อให้ได้รสชาติ ตัดสิน After Test ใช้แยกประเภทไวน์

การดื่มสามารถทำให้แยกประเภทของไวน์ ได้ดังนี้

3.1 Dryness ความหวานของไวน์

- Dry ไม่หวาน
- Offdry หวานน้อย
- Sweet หวาน

3.2 Acidity กรดธรรมชาติที่ช่วยทำให้ไวน์มีรสชาติที่สดชื่น และมีชีวิตชีวา แต่หากมีกรดชนิดนี้มากเกินไปจะส่งผลทำให้ไวน์มีรสเปรี้ยว

- Low
- Medium
- High

3.3 Tannin ความรู้สึกขมฝื่อน ๆ หรือรสฝาด

การเปิดไวน์

- 1 Champagne / Sparking Wine ไม่ต้องใช้อุปกรณ์ แกะพอย แกะขวด ดึงจุกอย่างระวัง
- 2 ไวน์ แบบมีจุกค็อก ต้องใช้อุปกรณ์ในการเปิด
- 3 ไวน์ ฝาเกลียว

การถนอมไวน์

- เก็บไม่ให้ถูกแดด ไม่โดนความร้อน และอย่าเก็บไว้นานเกินไป