

Next Gen

“ช่วง แรกกังวลมากเลยคะ ถึงขั้นเก็บเอาไปฝัน เพราะเราก็เพิ่งเรียนจบมา แต่ต้องมาดูแลไวน์เนอร์โรงแรมของครอบครัว ต้องดูแลเรื่อง คุณพ่อคุณแม่ท่านก็ตั้งความหวังไว้ และนิกก็ก็ต้องทำให้ได้”

คำบอกเล่าเพียงไม่กี่ประโยค คงจะเผยให้เห็นถึงความแท้จริงใจจริงของเธอคนนี้ “นิกก็-วิสุตา โลหิตนารี” สาวน้อยวัย 22 ปี ลูกสาวหัวแก้วหัวแหวนของ “วิสุทธิ์-สุกญา โลหิตนารี” เจ้าของบูติกไวน์ชื่อดัง “กรานตมอนด์” ที่เพิ่งกลับมาถึงเมืองไทยช่วงปลายเดือน ธ.ค.ปีที่แล้ว หลังเรียนจบจาก มหาวิทยาลัยอะเดเลด ประเทศออสเตรเลีย มหาวิทยาลัยติดอันดับ 1 ใน 10 ของโลกที่มีชื่อเสียงด้านการผลิตไวน์ กับดีกรี “ไวน์เมกเกอร์หญิงคนแรกของเมืองไทย”



เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการทำไวน์อย่างเดียวแต่นิกก็เรียนมาทางด้านการปลูกองุ่นและการทำไวน์ด้วย แต่เรียกว่าไวน์เมกเกอร์ก็ได้คนเข้าใจง่ายดี”

เด็กหญิงตัวเล็ก ๆ ที่ชอบต้นไม้และต้นองุ่น เพราะคุณพ่อไปซื้อที่ดินติดเขาใหญ่และปลูกองุ่นในเวลาถัดมา จนกระทั่งเรียนจบชั้น ม.3 และต้องไปเรียนต่อที่ออสเตรเลียจนจบไฮสคูล ทำให้นิกก็ต้องตัดสินใจระหว่างการเรียนกราฟิกดีไซน์ที่เธอชอบ กับการเรียนปลูกองุ่นที่เธอผูกพันมาตั้งแต่



เอาไปให้คนชิม และมีคนชมก็ยิ่งดีใจ รู้สึกดี ปลื้มคะ”

นิกก็บอกเล่นๆของการทำไวน์อยู่ที่เธอได้คลุกคลีกับมันทุกขั้นตอน ตั้งแต่เริ่มปลูกองุ่น ต้องดูแลเรื่องดินฟ้า อากาศ ต้องดูว่าองุ่นพร้อมจะเก็บเกี่ยวหรือไม่ ไปจนถึงขั้นตอนการผลิตไวน์ การหมัก การหมัก จนถึงบรรจุขวด ทุกขั้นตอนมีความสำคัญเพราะมันหมายถึงคุณภาพไวน์ที่จะออกมา และแน่นอนทุกขั้นตอนจะต้องมีปัญหา มีอุปสรรคครั้งจะไม่เหมือนกัน และเธอก็สนุกที่ได้ตัดสินใจ

‘นิกก็ – วิสุตา’

สาวน้อยนักปลูกองุ่น

เด็ก ในที่สุดนิกก็ตัดสินใจเลือกเรียนในสิ่งที่เธอผูกพัน “ช่วงจบไฮสคูลมีอาจารย์มาแนะแนวการเรียนต่อ อาจารย์ก็ไม่แนะนำให้เรียนไวน์เมกก็เพราะคนเรียนน้อย โดยเฉพาะผู้หญิงไม่ค่อยมีใครเขาเรียนกัน ยิ่งคนเอเชียก็มีน้อยมากที่เลือกเรียนด้านนี้ แต่นิกก็เลือกเรียนปริญญาตรีทางไวน์ (Oenology) เพราะเป็นสิ่งที่ชอบเหมือนกัน ผูกพันด้วย และครอบครัวเราก็มีธุรกิจด้านนี้ หลักสูตรนี้จะสอนตั้งแต่การปลูกองุ่น การชิม ไปจนถึงการปรุงไวน์ เรียกได้ว่าทุกขั้นตอนเลยคะ”

ประสบการณ์การปลูกองุ่นของนิกก็ไม่ธรรมดา เพราะในขณะที่เรียนอาจารย์จะให้ให้นักเรียนทุกคนทำไวน์ด้วยตัวเองโดยไม่บอกขั้นตอน ทุกคนต้องลองผิดลองถูกโดยมีอาจารย์เป็นเพียงที่ปรึกษา และนิกก็ทำได้ดีโดยไวน์ของเธอได้รับรางวัล ในขณะที่ตัวนิกก็เองก็ได้รับการคัดเลือกเพียงคนเดียวในคลาสจาก 16 คน ให้ได้รับทุนไปฝึกงานที่โรงผลิตไวน์ขนาดใหญ่และมีชื่อเสียงที่สุดในออสเตรเลีย

จากนักเรียนทำไวน์สู่การเป็นไวน์เมกเกอร์ นิกก็ได้ลงมือปรุงไวน์ “ไรเซ” ซึ่งถือเป็นไวน์หลอดแรกที่ทำในฐานะมืออาชีพ ซึ่งเธอบอกว่าภาคภูมิใจมาก

“ไวน์จะมีทั้งไวน์ขาวและไวน์แดง คนบ้านเราชอบไวน์แดงมากกว่า แต่ไวน์ไรเซจะเป็นไวน์สีแดงอมชมพูไม่เข้มขึ้นเท่าไวน์แดง จะดื่มได้ง่ายกว่าขวดแรกก็ออกมาดีใจมากเลยคะ เพราะเราทำ เราอยู่กับมันทุกขั้นตอน พอ

ใจแก้ปัญหาด้วยตัวเองตั้งแต่ต้นจนจบ

นิกก็ได้ให้ทุกคนเรื่องไวน์ว่า ตลาดไวน์ของไทยยังโตได้อีกมาก รสชาติของไวน์สัญชาติไทยก็ไม่แพ้ไวน์ต่างชาติ จะได้เห็นจากการที่ไวน์ไทยไปคว้ารางวัลระดับนานาชาติมาอย่างสม่ำเสมอ

ส่วนแผนการในอนาคต สาวน้อยคนนั้นบอกว่า อยากปลูกองุ่นพันธุ์อื่น ๆ ที่บ้านเธอยังไม่มี เพื่อนำมาผลิตไวน์ที่มีคุณภาพ รวมถึงอยากทำไวน์แบบอื่น ๆ ให้คนไทยได้ลองชิมบ้าง เช่น ไวน์หวาน เพราะคนไทยชอบรสหวาน

และนี่คือ...ไวน์เมกเกอร์หญิงคนแรก และคนเดียวของเมืองไทยในขณะนี้...!?



napapornp@dailynews.co.th