

Stages of Wine Grape Production at GranMonte



1) Prunning



2) Bud Burst, Flower & Fruit Set



3) Ripening



4) Harvesting



5) Annual Harvest 'Grape Picking' Competition



6) To winery for wine making

Stages of Wine Grape Production at GranMonte

เทศกาลเก็บองุ่นไวน์ของกราน-มอนเต้

หลังจากความยากลำบากจากการทุ่มเทอย่างหนักเพื่อหล่อเลี้ยงผลองุ่นให้เติบโตเต็มที่และมีคุณภาพดีที่สุดในมาตลอดปี เมื่อสายลมร้อนแรกแห่งเดือนกุมภาพันธ์ พัดผ่านมาทักทายเวลาแห่งการเก็บเกี่ยวผลผลิตขององุ่นของไร่ไวน์ไทย “กราน-มอนเต้” ก็มาถึง ช่วงเวลาแห่งการเฉลิมฉลองจึงเริ่มต้นขึ้น

บนเส้นทางไวน์ไทย

เมื่อพูดถึงการปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์หลายคนอาจนึกถึงประเทศที่ปลูกมาดั้งเดิมทางแถบเหนือในทวีปยุโรปอย่าง ฝรั่งเศส หรือไม่กี่กลุ่มผู้ผลิตไวน์โลกใหม่ในแถบซีกโลกใต้อย่าง ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ อเมริกาใต้ และสหภาพแอฟริกาใต้ ที่ปลูกกันมายาวนานหลายร้อยปีแล้ว จึงมีความรู้ ความชำนาญและบันทึกเป็นตำราอยู่มากมาย สำหรับการปลูกองุ่นในสภาพภูมิอากาศเช่นนั้น

ทว่าการปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์ของประเทศไทยนั้น เป็นการปลูกองุ่นในเขตร้อนหรือเรียกว่า Tropical Viticulture เป็นการปลูกในเขตใหม่ของโลก New Latitude ทั้งกรรมวิธีและผลผลิต เพิ่งจะได้รับยอมรับนับถือและใช้กันมา เพียงแค่สิบกว่าปีอีกทั้งสภาพภูมิอากาศที่ไม่สามารถแบ่งได้ชัดเจนอย่างแถบซีกโลกเหนือและใต้ เพราะบ้านเราไม่มี ฤดูหนาว มีเพียงแต่ฤดูร้อนมากและร้อนน้อย และฝน แล้วจึงตามมาด้วยอากาศเย็นในช่วงเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์เท่านั้น ซึ่งแน่นอนว่าความยากลำบากในกระบวนการจึงแตกต่างออกไป ความท้าทาย ก็เช่นกัน

ในแถบประเทศที่มีฤดูหนาวจริงๆ นั้น ต้นองุ่นจะมีช่วงเวลาที่ได้พักต้น เป็นช่วงเวลาหลังการเก็บเกี่ยว ผลผลิตในฤดูใบไม้ร่วง (กันยายน-ตุลาคมในซีกโลกเหนือ และกุมภาพันธ์-มีนาคมในซีกโลกใต้) ผู้ปลูกองุ่นจะตัดแต่ง ก่อนจะเข้าฤดูหนาวเพื่อให้ต้นองุ่นได้พักต้นเมื่ออากาศเย็นลงจนหนาวจัด จนเมื่อถึงฤดูใบไม้ผลิ องุ่นจึงจะเริ่มเติบโต ผลิดอก ออกช่อ และติดผลอีกครั้ง

แต่สำหรับของไทยเรานั้น เนื่องจากไม่มีฤดูหนาวจัดเพื่อให้ต้นองุ่นพักต้นหลังการเก็บเกี่ยว ต้นองุ่นซึ่งเป็น พืชจำพวก Vines หรือเถาวัลย์ไม้เลื้อยชนิดหนึ่งจึงเติบโตตลอดเวลาไม่มีโอกาสพักต้นเพื่อเลี้ยงปัญหาดังกล่าว ผู้ปลูกองุ่น จึงต้องเลือกเอาผลผลิตจากต้นองุ่นเพียงแคปีละ 1 ครั้ง โดยจะทำการตัดแต่งในเดือนมีนาคมหรือเมษายน เป็นการตัดแต่ง แบบสั้น (Heavy Pruning) คือเหลือตาที่อยู่บนกิ่งขององุ่นเพียงแค่ 1-2 ตา องุ่นก็จะผลิใบแต่ไม่ออก

ดอกผล บางคน เรียกวิธีนี้ว่า “การหลอกให้องุ่นพักต้น” เหมือนในซีกโลกอื่นนั่นเอง

ต้นองุ่นในช่วงเวลานี้ก็จะผ่านฤดูฝนไป ผู้ปลูกองุ่นก็จะใช้ความพยายามในการดูแลรักษาต้นและใบให้สมบูรณ์ โดยไม่ต้องเป็นห่วงเรื่องของดอกและผลผลิตในช่วงที่อากาศไม่เหมาะสม อันจะเป็นต้นเหตุของปัญหาด้านโรคและแมลง ตลอดจนคุณภาพที่ไม่ได้ระดับขององุ่นสำหรับทำไวน์ เหมาะสมกับการลงทุนมากกว่าการเอาผลผลิตถึงปีละ 2 ครั้ง

ครั้นมาถึงปลายเดือนกันยายน หรือตุลาคมของปี ซึ่งกิ่งและใบขององุ่นเริ่มแก่เต็มที่ ก็จะทำการตัดแต่ง เพื่อเอาผลผลิตอีกครั้ง โดยในครั้งนี้จะเว้นเก็บตาบนกิ่งเอาไว้ตั้งแต่ 4-8 ตา ตามแต่พันธุ์ขององุ่น ต้นองุ่นก็จะเริ่มผลิใบ ออกดอก และติดผลภายใน 1 เดือนหลังจากนั้น และผลก็จะเริ่มแก่จนสุกในช่วงประมาณ 4-5 เดือน ฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตจึงเวียนมาถึงอีกครั้ง

เทศกาลเก็บเกี่ยว

ไร่องุ่นกราน-มอนเต้ ซึ่งเป็นผู้ปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์รายหนึ่งของประเทศไทย จะดำเนินการเอาผลผลิตจากองุ่น เพียงแค่ปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดีที่สุดภายใต้การทำงานของผู้เชี่ยวชาญฝ่ายไร่ที่จบ

การศึกษาทางด้านเกษตร และมีประสบการณ์ในการทำงานกับไร่องุ่นมาเป็นเวลากว่า 10 ปี อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของคุณวิสุทธิ โลहितนาวิ ซึ่งเป็นเจ้าของ และจากการมาตรวจตราควบคุม และให้ข้อมูลในด้านการพัฒนาไร่องุ่นเป็นระยะจากคุณวิสุตา (นิคกี้) โลहितนาวิ ผู้เป็นลูกสาว ซึ่งกำลังศึกษาทางด้านปลูกองุ่นและทำไวน์จากมหาวิทยาลัยชั้นนำของประเทศออสเตรเลีย

องุ่นไวน์ที่ปลูก ณ ไร่กราน-มอนเต้ได้แก่พันธุ์ กาแบร์เนต โซวีเนียอง (Cabernet Sauvignon) , เซอแนง บลอง (Chenin Blanc) , ซีราห์ (Syrah), เทมปรานิลโย (Tempranillo) และ วิโอเนียร์ (Viognier) ซึ่งเป็นองุ่นที่นิยมปลูกเพื่อใช้ในการทำไวน์ชั้นนำในประเทศฝรั่งเศส สเปน ออสเตรเลีย สหภาพแอฟริกาใต้ และ อเมริกา

ในแต่ละปี กราน-มอนเต้ ก็จะจัดให้มีงานเฉลิมฉลอง วันองุ่นผลิใบ (Bud Burst Wine Festival) ประมาณปลายตุลาคมหรือต้นพฤศจิกายน พร้อมฉลองการเปิดตัวไวน์รุ่นใหม่ และงาน Annual Harvest หรือการเก็บเกี่ยวองุ่นไวน์ประจำปีซึ่งเรียกว่า Vintage ในช่วงเก็บเกี่ยวผลผลิต คือเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี

เป็นการเฉลิมฉลองกับความสำเร็จ (หรือไม่กี่ตาม) กับการลงทุนลงแรงความเหน็ดเหนื่อยที่ต้องรอคอยกันมา เป็นเวลานานทั้งปี ซึ่งก็

Stages of Wine Grape Production at GranMonte

เหมือนกับชาวไร่องุ่นหรือผู้ปลูกองุ่นทั่วไปในโลกที่จะมีความสุขและ
โล่งใจเป็นอย่างยิ่งเมื่อได้เก็บ ผลผลิตที่อุตสาหะเลี้ยงดู ทะนุถนอม
พุ่มพิกมาตลอด เพื่อขาย หรือส่งเข้าโรงผลิตทำไวน์ต่อไป

ส่วนเรื่องช่วงเวลาของวันในการเก็บเกี่ยวองุ่นนั้นจะแตกต่างกันไปใน
ความเชื่อ ความพร้อม ความเป็นไปได้ ของแต่ละไร่ แต่ละภูมิภาค
หลายท่านอาจจะเคยได้อ่านหรือผ่านตาการเก็บเกี่ยวผลผลิต ในตอน
เที่ยงคืน โดยเชื่อว่าเป็นช่วงเวลาของความเย็นที่สุดและให้รสชาติ
 ฯลฯ ขององุ่นดีที่สุด แต่ที่จริงแล้วอาจเป็นแค่เพียงเหตุผลทางด้าน
Gimmick หรือ Marketing ก็ได้

สำหรับกราน-มอนเต้ การเก็บจะเริ่มในตอนเช้าตรู่เท่านั้น เพราะจะ
เป็นช่วงการปฏิบัติงาน ที่สะดวกที่สุดและ สามารถเลือกเก็บเกี่ยว
องุ่นที่ดีโดยเห็นได้อย่างชัดเจน และในความเป็นจริงนั้น ช่วงเวลาที่
อากาศเย็นที่สุดของวันในช่วง ฤดูการเก็บเกี่ยวนั้นจะอยู่ที่ 04.00 -
07.00 น. หากใครที่สงสัยแต่อย่างใด ท่านที่สนใจดูข้อมูลอากาศของ
GranMonte Micro Climate Weather Station ได้ที่
http://nanatech.sc.mahidol.ac.th/weather/granmonte/Micro_Climat_station.htm

หวังว่าทุกท่านจะมีความสุขสนุกสนานและความสุขกับเทศกาลเก็บ

องุ่นไวน์ Vintage 2008 ของกราน-มอนเต้

วิสุทธิ โลกิตินาวี

ประธานฝ่ายปฏิบัติการ

และกรรมการผู้จัดการ