

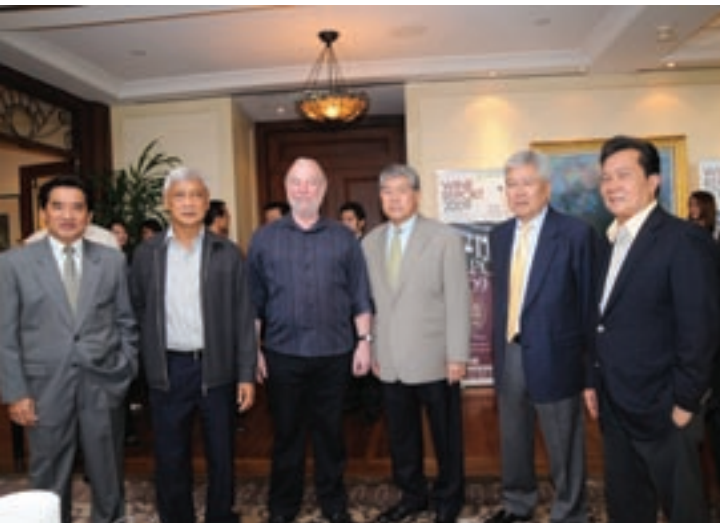


Thailand Asia wine report

text : ไพรัช อินทะพุดม

mailto:thaisommelier@gmail.com

thaisommelier@gmail.com



เดนิส กัสติน กับผู้ใหญ่ในวงการไวน์ไทย และไวน์เอเชียชั้นดีจากญี่ปุ่นและอินเดีย

รอรูป ที่ส่งเมลมาใช้ไม่ได้ค่ะ

Asia Chapter with Denis Gastin

จัดโดย สมาคมไวน์ไทย

หลังจากการกล่าวแนะนำตัวของ Denis Gastin หลายคนในห้องสัมมนาห้อง ไอ้โฮ.. เมื่อบนจอการนำเสนอ บ่งบอกประวัติการทำไวน์อันเก่าแก่ของประเทศจีน ตลอดเส้นทางสายไหมตอนเหนือมีการผลิตไวน์มานานกว่า 2000 ปี ปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกองุ่นราว 70,000 เฮกตาร์ จะมีซักกี่คนที่ทราบเรื่องนี้ ถ้า Denis Gastin ไม่ไปกินนอนรอนแรมเก็บเกี่ยวข้อมูลมาออกกล่าว โดยลำดับความเก่าแก่ และปริมาณการผลิตได้ดังนี้

อันดับ 1 จีน

อันดับ 2 ญี่ปุ่น

อันดับ 3 อินเดีย

อันดับ 4 ไทย

ไวน์จากประเทศจีน

จีนได้มีการพัฒนาการผลิตไวน์อย่างต่อเนื่องและจริงจังทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ ประกอบกับการระดมผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตไวน์จากประเทศตะวันตกมาช่วย

ทำให้จีนกลายเป็นผู้ผลิตไวน์รายที่ใหญ่และเก่าแก่ที่สุด กลายเป็นหนึ่งในแหล่งผลิตไวน์บนแผนที่ไวน์แห่งโลกไปแล้ว ไวน์ที่ขึ้นชื่อ และเก่าแก่ของจีนได้แก่ ยี่ห้อ หัวโด่ง (Huadong) (เรียกอย่างนี้ง่ายยดี) โดยเฉพาะไวน์ Chardonnay หรือ Cabernet Sauvignon จากจางหยู (Changyu) หรือไวน์จากหลากหลายพันธุ์องุ่นจากไร่ Dragon's Seal แถวกรุงปักกิ่ง และ Cabernet Sauvignon จากมณฑลซินเจียง

ประมาณปี 1980 รัฐบาลกลางได้รณรงค์ให้ประชากรปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์แทนไร่ข้าวที่มุ่งผลิตเหล้าก๊ากัน และให้คนหันมาดื่มไวน์แทนเหล้าดีกรีสูง จึงทำให้สินค้าไวน์ล้นตลาดในปีแรกๆ เพราะนักดื่มยังตามไม่ทัน แต่ในปัจจุบันนี้ จีนได้กลายเป็นประเทศที่ดื่มไวน์มากที่สุดในทวีปเอเชียไปแล้ว คือยอดรวม 390 ล้านลิตรต่อปี

ก่อนหน้านี้ จีนมีไวน์เนอรี่อยู่แล้วกว่า 240 แห่งและใน ช่วง 20 กว่าปีมานี้ มีไวน์ขนาดเล็กและขนาดกลางเกิดขึ้นกว่าร้อยแห่ง มุ่งผลิตไวน์ระดับคุณภาพเพื่อส่งออก

Thailand Asia wine report

มณฑลซินเจียง (Xinjiang) ที่อยู่ทางด้านตะวันตกเฉียงเหนือของจีนติดกับประเทศปากีสถานเคยเป็นทะเลทรายอันกว้างใหญ่ ปัจจุบันนี้เต็มไปด้วยไร่องุ่น ถึงแม้จะต้องรดน้ำโดยใช้ระบบ irrigation เพราะปริมาณน้ำฝนไม่เพียงพอ แต่ในด้านภูมิอากาศนั้นเอื้ออำนวยต่อการผลิตไวน์คุณภาพอย่างยิ่ง เพราะมีอุณหภูมิที่แตกต่างระหว่าง ลบ40 องศาเซลเซียสในฤดูหนาว กับ 30 องศาเซลเซียส ในฤดูร้อน

มณฑลซานตง (Shandong) แห่งเมืองจีหนานด้านติดทะเลเหลือง มีไวน์จากองุ่นพันธุ์ Merlot เป็นเรื่อง ลงทุนในปี 1999 โดยบริษัทคริสตัลยักษ์ใหญ่ของประเทศออสเตรเลีย Gernot Langes-Swarovski

ด้านตะวันออกของกรุงปักกิ่ง ราว 150 ไมล์แถวเมืองจางลี่ (Changli) มีไวน์เนอร์รี่อยู่ประมาณ 30 แห่ง และบรรดาโรงแรม บริการด้านวินโน สปาร์ และผลิตภัณฑ์ต่างๆ เกี่ยวกับไวน์ได้ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ด ธุรกิจไวน์ได้เพิ่มขึ้น 10-15% ในระยะ 4 ปีที่ผ่านมา

ไวน์จากประเทศญี่ปุ่น

แหล่งผลิตไวน์ของญี่ปุ่นเริ่มขึ้นครั้งแรกที่เมือง ยามานาชิ (Yamanashi) และกลายเป็นเขตไวน์ที่สำคัญที่สุดในปัจจุบัน เป็นเขตที่ไม่เหมาะในการปลูกข้าว เพราะมีฝนตกน้อย สภาพดินเป็นดินแลว ไม่อุดมสมบูรณ์ ชาว ยามานาชิ จึงต้องทำไวน์ดื่มแทนการดื่มสาเก ต่างจากที่ชาวเมืองอื่นเขานิยมกัน

ในปี 1875 หมู่บ้าน Katsunuma เมือง Yamanashi โรงงานไวน์ได้เกิดขึ้นเป็นครั้งแรก และกลายมาเป็น เมอร์เกียงไวน์เนอร์รี่ (Mercian Winery) ที่ใหญ่เป็นอันดับสองของญี่ปุ่นในปัจจุบัน

อุปสรรคในการปลูกองุ่นทำไวน์ของญี่ปุ่นนั้นมีมากมาย เพราะเป็นเขตมรสุม ฝนตก

มาก และดินก็อุดมเกินไปโดยเฉพาะที่ Kufo Valley เมือง Yamanashi ที่อยู่ใกล้เทือกเขาฟูจิที่เป็นต้นกำเนิดเมฆฝน องุ่นจึงขาดทั้งน้ำตาลเพราะแดดน้อย และขาดแอซิดิตี้ ภูมิอากาศการทำไวน์ของญี่ปุ่นจึงต้องอนุญาตให้มีการเติมน้ำตาลเพื่อการหมัก (Chaptelized) และเติมแอซิดิตี้ด้วย (Acidified)

องุ่นชาวพันธุ์พื้นเมืองพันธุ์แรกที่ปลูกในญี่ปุ่นคือ Kosyu เป็นองุ่นที่ทำไวน์แดงแบบ light - Medium bodied หอมแบบอาโรมาติก ต่อมาได้มีการพัฒนาตัดแต่งสายพันธุ์มากขึ้น เพื่อให้ทนทานต่อฝนและเชื้อโรคในเขตร้อนชื้นของเขา จึงมักจะใช้สายพันธุ์ของยุโรป และอเมริกามาตัดแต่ง

ดาลาวาเร (Delaware) เป็นองุ่นตัดแต่งจากสายพันธุ์อเมริกัน ที่ให้ความหอมแบบอาโรมาติก และสดชื่น ออกรสค่อนข้างหวาน

มูสกาท์ ไบลี (Muscat Bailey) คือองุ่นแดงตัดแต่งจากสายพันธุ์อเมริกัน ที่ใช้ทำไวน์สด รสนุ่ม แบบ โบโจเลส์

ปัจจุบันญี่ปุ่นมีอยู่ประมาณ 230 ไวน์เนอร์รี่โดยมี 3 ไวน์เนอร์รี่ยักษ์ใหญ่ได้แก่ MERCIAN, SUNTORY และSAPORO.

ในปี 1980 การบริโภคไวน์ได้สูงขึ้นอย่างมาก เพื่อรักษาสถาบันทางการตลาดไว้ขณะที่ผลผลิตภายในไม่เพียงพอ บริษัท ชันโตรี จึงได้เข้าซื้อ ซาโต ลากรองจ์ จากตำบลเซนต์จูเลียส ของบอร์โด ชื่อ Robert Weil ของเยอรมัน และบางไวน์เนอร์รี่ใน แคลิฟอร์เนีย

ปัจจุบันยอดการบริโภคไวน์ของชาวญี่ปุ่นโดยเฉลี่ย 1.4 ลิตร ต่อคนต่อปี ซึ่งนับว่าสูงมาก

ไวน์จากประเทศอินเดีย

ปัจจุบันชาวอินเดียได้หันมาปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์กันมาก มีหลายเขตปลูกองุ่นที่ทางรัฐบาลได้ออกกฎหมายอนุญาตและคุ้มครองได้แก่

Nasik Region ในรัฐ Maharashtra State มีความสูง 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ติดต่อกับเขต Pune และ Ahmed

Nagar เป็นเขตผลิตไวน์ที่ใหญ่ที่สุดของอินเดีย ประกอบด้วยไวน์เนอร์รี่ต่างๆ ได้แก่ Chateau Indage และ Sula Wines

Sangali Region

ในรัฐ Maharashtra State มีความสูง 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลเช่น



เดนิส กัสติน กำลังบรรยายไวน์เอเชีย หลังจากเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมงานได้ชิมไวน์เอเชียที่นำมาร่วมงานนี้



กันประกอบด้วยเขตผลิด้อย ๆ ได้แก่ Solapur, Sangali, Satara และ Latur

Bangalore Region ในรัฐ Karnataka State มีความสูง 800 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล บนเนินเขา Nandi Hills ห่างจากเมือง Bangalore ไปทางทิศเหนือ 45 กิโลเมตร มีไวน์เนอร์รี่ที่เด่นๆ คือ Grover Vineyards

Himachal Region อยู่ทางภาคเหนือของอินเดีย เป็นรัฐน้องใหม่ที่มีดินฟ้าอากาศที่เหมาะสมแก่การทำไวน์มาก อุณหภูมิโดยเฉลี่ยประมาณ 20 ถึง 40 องศา และรัฐอื่นๆ ก็เร่งผลิดเป็นการใหญ่ รอแต่ทางรัฐบาลเข้ามาส่งเสริมเท่านั้น

มาถึงรายงานสุดท้ายคือไวน์ไทย มร. เดนนิส กัสติน ได้ชื่นชมในพัฒนาการของไวน์บ้านเรา ไม่ว่าจะเป็นกราน-มอนดีพีบี วิลลี่ เขาใหญ่ ซาโตเดส บรูมส์ ของ วิลเลจฟาร์ม แม่จันทร์ไวน์เนอร์รี่ที่เชียงใหม่ หรือ ซิลเวอร์ เลค แห่งพิททาล้วนมีคุณภาพที่โดดเด่น คาแรกเตอร์ที่แตกต่าง แม้กระทั่งไวน์จากอุ้งน้ไทย ปีกดำ และ มะละกา บลัง จากไร่น้ำทองร่องจังหวัดสมุทรสาคร ของสยามไวน์เนอร์รี่ ก็มีรสชาติที่เป็นเฉพาะแบบไทยๆ ให้ได้ลิ้มลองคู่กับอาหารไทยได้อย่างหลากหลาย

หลังจากที่การบรรยายได้เสร็จสิ้นลง เราได้ชิมไวน์ขาวแดง โรเซ่ และ สปาร์คลิงไวน์จากทั้ง จีน ญี่ปุ่น และอินเดีย พบว่ามีไวน์จากจีนและญี่ปุ่นหลายตัวรสชาติดีมาก ไวน์อินเดียก็ไม่เลวทีเดียว แต่ก็มีอยู่หลายตัวที่ยังมีรสชาติแบบไวน์ระกำ และถูกหมอนทำนองเดียวกับไวน์โอท็อปบ้านเรา สมัยที่กรมสรรพสามิตยังฟุ้งเฟื่องเรื่องสุราหมักเมื่อห้าปีก่อน ยังไงยังงั้นเลย สรุปว่าการผลิตไวน์ของสามประเทศในเอเชียดังกล่าวนี้ เขาเกิดมาก่อนเรา แต่คุณภาพของเราโดยรวมก็ไม่ค่อยหน้า หรืออาจจะแซงขึ้นหน้าไปแล้วก็ได้ ☺



Denis Gastin

เป็นผู้เชี่ยวชาญที่โด่งดังทั่วโลกเกี่ยวกับไวน์ในเอเชีย และเป็นนักเขียนชาวออสเตรเลียที่โดดเด่นในการเขียนคอลัมน์ลงในหนังสือพิมพ์ที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมแอลกอฮอล์ของญี่ปุ่น "The Shuhan News" และยังเขียนคอลัมน์ "Wine Review" ลงในนิตยสารไวน์ของเกาหลี นอกจากนี้เขาได้เขียนคอลัมน์ลงในเว็บไซต์ภาษาญี่ปุ่นเกี่ยวกับไวน์ออสเตรเลีย : [HYPERLINK "http://www.australiawin.jp"](http://www.australiawin.jp) www.australiawin.jp อีกทั้งตลอดช่วง 10 ปีที่ผ่านมา เขาได้เขียนลงในนิตยสารไวน์อีกมากมาย อาทิ

- The Oxford Companion to Wine (edited by Jancis Robinson)
- The World Atlas of Wine (edited by Jancis Robinson & Hugh Johnson)
- Wine Companion (Hugh Johnson)
- Pocket Wine Guide (Hugh Johnson)
- Wine Report (Tom Stevenson)
- The Sotheby's Encyclopedia of Wine (Tom Stevenson)