

สมาคมไวน์ไทยพอใจผลผลิตองุ่นปี 2551

กรุงเทพมหานคร xx พฤษภาคม 2551 – ภายหลังจากเก็บเกี่ยวและเพาะบ่มเบื้องต้น สมาคมไวน์ไทยมีความภาคภูมิใจและมั่นใจเป็นอย่างยิ่งกับการบ่มไวน์ของปีนี้ จากจังหวัดเชียงรายในภาคเหนือ สู่อุทยานป่าไม้ที่เขาใหญ่และไร่องุ่นที่อยู่เรียบชายฝั่งของหัวหิน ทั้งหมดให้ผลผลิตที่ดีมีคุณภาพ โดยองุ่นหลากหลายพันธุ์ให้ผลที่ดีมากจนถึงยอดเยี่ยม ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการทุกท่านมีความพึงพอใจเป็นอย่างสูงกับผลผลิตในปีนี้

มร.ปีเตอร์ โฮเนน ที่ปรึกษาด้านการเก็บเกี่ยวองุ่นของสยามไวเนอร์รี่ ผู้มีส่วนช่วยในการบริหารไร่องุ่นบริเวณพื้นที่ เขาใหญ่ และหัวหิน กล่าวว่า “จากสภาพอากาศที่นี่ ซึ่งคล้ายกับอากาศของแถบประเทศทางฝั่งเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งมีความเย็นในตอนกลางคืน และมีความอบอุ่นในช่วงกลางวัน ส่งผลที่ดีเกี่ยวกับการเจริญเติบโตขององุ่น ตั้งแต่เดือนกันยายนที่ผ่านมาถึงฤดูการเก็บเกี่ยวของเดือนกุมภาพันธ์ และเดือนมีนาคมนั้น อุณหภูมิสบายๆระหว่างช่วงเวลานี้ ส่งผลให้กับการเจริญเติบโตขององุ่นและให้ผลผลิตที่ดีเยี่ยมเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังช่วยให้กลิ่นของผลผลิตหอมอบอวลอีกด้วย นอกจากนี้ ท้องฟ้าที่โปร่งใสตามธรรมชาตินั้นยังทำให้องุ่นสร้างกลีเมี่ยมที่ละมุนละไมพร้อมสร้างเนื้อไวน์ที่มีความโดดเด่นแม้ภายหลังจากการดื่มไปแล้วครู่หนึ่ง”

คุณวิสุทธิ์ โลहितนาวิ ประธานสมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทย และ ประธานไร่องุ่นกราน-มอนเต้ ได้เริ่มเก็บเกี่ยวองุ่นหลากหลายพันธุ์ตั้งแต่ปลายเดือนมกราคมที่ผ่านมา และได้สิ้นสุดการเก็บเกี่ยวภายใน 1 เดือนหลังจากนั้น เขากล่าวว่า “พวกเรารู้สึกพอใจเป็นอย่างมากในการเจริญเติบโตของผลผลิตขององุ่นทั้งหมด ซึ่งปีนี้นับว่าเราเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ดีกว่าปี 2543 ซึ่งก็ถือว่าเป็นปีที่ดีแห่งการเก็บเกี่ยวเช่นกัน”

ผลผลิตรวมของปี 2551 จากสมาชิกของสมาคมไวน์ไทยทั้งห้าแห่งมีปริมาณทั้งสิ้น 1,430 ตัน หรือนับเป็นไวน์คุณภาพถึง 932,000 ขวด ซึ่งจะเริ่มวางตลาดเพื่อให้ผู้ที่รักการดื่มไวน์ได้หาซื้อกันตั้งแต่ปลายปี 2551 จนถึงต้นปี 2552



คำบรรยายภาพ:

นี่คือ วิสุทธิ์ โลहितนาวิ ไวน์เมกเกอร์แห่งกราน-มอนเต้ ขณะเก็บเกี่ยวองุ่น ในงานเก็บองุ่นประจำปีเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2008

เกี่ยวกับสมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทย

บริษัทสมาชิกผู้ก่อตั้งสมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทยประกอบด้วย สยาม ไวน์เนอร์รี่ พีบี วิลเล่ย์(เขาใหญ่) ซาลาวัน กราน-มอนเต้ และซาโต เดส บรูมส์ เมื่อรวมกันแล้วมีการจ้างงานมากกว่า 1,200 คน และมีกำลังการผลิตถึง 860,000 ขวดต่อปี อันเป็นการช่วยยกระดับอุตสาหกรรมการเกษตรของประเทศไทย จากสินค้าเกษตรขั้นพื้นฐาน ไปสู่สินค้าที่มีมูลค่าสูงขึ้น และแน่นอน

ว่าจะช่วยสร้างรายได้แก่เกษตรกรให้เพิ่มมากขึ้นและยังเป็นการช่วยสนับสนุนระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยอีกทางหนึ่ง ด้วยการดำเนินการทั้งหมดนี้ทำให้นานาชาติเห็นอย่างชัดเจนว่าประเทศไทยสามารถเป็นแหล่งผลิตไวน์ที่มีศักยภาพดีเยี่ยมได้เช่นกัน ซึ่งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการขาดดุลทางการค้าของการนำเข้าไวน์จากต่างประเทศ เหตุเพราะเกือบครึ่งหนึ่งของจำนวนไวน์ที่ผลิตในประเทศไทยนั้นได้ส่งออกไปจำหน่ายทั่วโลก

สำหรับท่านสื่อมวลชนที่ต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดติดต่อที่ วิสุทธิ์ โลहितนาวิ ประธานสมาคมผู้ประกอบการไวน์ไทย โทร 0-2653-1522 ต่อ 22

Thai Wine Association very upbeat on 2008 harvest

Bangkok, May 2008

The 2008 crop has just been crushed and fermented and all wineries are very positive about the latest vintage. From Chiang Rai in the north, down to Khao Yai's central mountains and Hua Hin's coastal vineyards, the resonance is of another high quality harvest. While the quality of different grape varieties ranges from very good to excellent, the wineries are in all very pleased about the higher yields this year.

According to Peter Hoehnen, Siam Winery's viticultural consultant who helps manage the company's vineyards near Khao Yai as well as Hua Hin, "the weather pattern has been ideal from pruning in September up to the harvest in February and March. The Mediterranean-like climate with cool nights and dew in the morning, gentle temperatures during the day had tremendous influence on the maturity and flavor development. This combined with proper canopy management has resulted in grapes with graceful and intensive aromas, eventually leading to great texture and a long aftertaste in the wines."

Visooth Lohitnavy, the Association's president, as well as a chairman of the GranMonte winery, has harvested various varieties starting in late January this year and ending one month later. He explained "We are extremely satisfied with a perfect maturity across the board, and the yields are very good, even better than our previous high in 2005".

The total yield by the five Thai Wine Association members is 1,430 tons in 2008, which will result in approximately 932,000 bottles for consumers to enjoy. Look out for these wines entering the market in late 2008 and early 2009.



Photo caption: Nikki (Visootha) Lohitnavy, oenologist daughter of GranMonte, at work during harvest time in February 2008.

Thai Wine Association (TWA)

The members of the TWA are Siam Winery, PB Valley (Khao Yai), GranMonte, Chateau de Brumes and Mae Chan Winery. Together they employ over 1,200 people in the wine industry and have an annual production of close to 1,000,000 bottles. In the international arena, Thailand's wines are known as New Latitude Wines with great potential. Thai wine industry elevates Thailand's farming industry from primary agricultural products to higher

added-value products, generating more income and thus supporting the Thai economy. It also promotes agricultural tourism and attracts both local and foreign tourists.

Further information for media, please contact:

Visooth Lohitnavy

President, Thai Wine Association (TWA)

Tel: 0-2653-1522 ext. 22