

วิสุตา โลहितนาวิ

นักทดลองไวน์

(เรื่อง : ศิริวรรณ สิทธิกา ภาพ : ชัยวัฒน์ กังสุมฤทธิ์)

เพราะ 'ไวน์ที่ดี ย่อมมาจากผลองุ่นที่ดี' ทำให้วิสุตา โลहितนาวิ หรือ 'นิกกี้' เอาใจใส่กับองุ่นทุกต้นในไร่ ตั้งแต่พันธุ์องุ่นของเธอหยั่งรากบนผืนดินครั้งแรกที่เข้าไร่ใหญ่เมื่อสิบปีก่อน

ในวันที่ยองุ่นออกงาม หญิงสาววัย 21 ละมือนจากทุกสิ่งในเมืองหลวง ซุกตัวอยู่กลางไร่ เพื่อหมักบ่มไวน์ทุกหยดด้วยตนเอง ผลที่ตามมาหลังจากนั้น คือไวน์รสดีจาก Granmonte Asoke Valley ที่มีรางวัลระดับนานาชาติติดารันหลายต่อหลายรางวัล

"นิกกี้เห็นองุ่นตั้งแต่ต้นแรกๆ โตมากับมัน เพราะเราช่วยกันปลูก" วิสุตาเริ่มต้นเล่าถึงที่มา "ไร่กรานมอนเต้เกิดจากคุณพ่อ (วิสุทธิ์ โลहितนาวิ) กำลังจะรีไทร์ และอยากหางานอดิเรกทำ คุณพ่อเลยไปซื้อที่ใกล้ๆ กับเพื่อนที่ทำไร่พีบี ที่เขาใหญ่"

จากองุ่นแปลงเล็กๆ ขยายอาณาเขตไปสู่องุ่นนับร้อยไร่ ที่รวมองุ่นต่างสายพันธุ์ ทั้ง Shiraz, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc ผลผลิตช่วงแรกเริ่มมาค้ายไวน์เนอริของพีบีเป็นที่หมักบ่ม กระทั่งต้นปีนี้เองที่กรานมอนเต้ ไวน์เนอริ พร้อมสำหรับการผลิตไวน์เป็นครั้งแรก โดยมีวิสุตารับหน้าที่เป็นผู้'ปลูก'ไวน์

"นิกกี้ทำไวน์มาประมาณสิบปีได้แล้ว แต่เพิ่งเรียนจบด้านการทำไวน์เมื่อเดือนพฤศจิกายนปีที่แล้ว"

ครอบครัวของวิสุตาเป็นนักดื่มไวน์ตัวยง ส่วนตัวเองเองลิ้มรสไวน์ครั้งแรกเมื่ออายุ 14 "ได้ลองจิบสองจิบค่ะ (หัวเราะ) ความรู้สึกตอนนั้นเหมือนไวน์เป็นเครื่องดื่มที่ประหลาด ไม่ค่อยทราบว่าเป็นแอลกอฮอล์ แต่ก็สังเกตได้ว่าไวน์ที่มาจากแต่ละประเทศก็มีรสชาติต่างกันไป ไม่ทราบเหมือนกันว่าทำไม จนโตกับมันมาเรื่อยๆ ถึงได้รู้ว่า อ้อ เป็นเพราะองุ่นคนละพันธุ์นี่เอง"

นอกจากจะโปรดปรานในรสชาติไวน์ วิสุตาชอบชีวิตกลางไร่ที่แวดล้อมด้วยต้นไม้และกลิ่นดิน และไม่มีความคิดอื่นในใจ นอกจากความตั้งใจที่ว่า จะสานต่อธุรกิจบนผืนดินแห่งนี้

"ตั้งใจเลยว่าจะไปเรียนทำไวน์ นิกกี้เรียนมัธยมปลายที่เมลเบิร์น และทำคะแนนเพื่อให้ได้เข้าคอร์สเรียนไวน์ที่ Adelaide ซึ่งเป็นโรงเรียนสอนทำไวน์ที่มีชื่อเสียงอันดับต้นๆ เราเป็นนักเรียนไทยคนแรกของที่นี่ มีผู้หญิงไม่กี่คนในคลาส ตอนเริ่มเรียนมีประมาณสามสิบคนได้ แต่จบจริงๆ แปดคน"

ด้วยประวัติศาสตร์ที่ยาวนานนับพันปี การเดินทางของเครื่องดื่มชนิดนี้จึงเต็มไปด้วยร่องรอยของศาสตร์และศิลปะ กว่าที่จะเรียกได้ว่าไวน์เมกเกอร์เต็มตัว ทุกคนต้องเรียนรู้ทั้งหลักการทางวิทยาศาสตร์ การเติบโตของพืชพันธุ์ ดินฟ้าอากาศ กระบวนการหมักบ่ม รวมถึงความสามารถเฉพาะตัวที่สอนกันไม่ได้อย่าง 'เซนส์'

แม้ความซับซ้อนละเอียดอ่อนจะเป็นอุปสรรคของนักเรียนปลูกไวน์ แต่วิสุตาก็ผ่านจุดนั้นมาได้อย่างราบรื่น ไวน์ทดลองขณะยัง

เรียนอยู่ชั้นปีที่สาม ซึ่งนับเป็นผลงานชิ้นแรก ได้รับเสียงตอบกลับมาว่า 'ดีมาก' เธอหัวเราะอย่างขำขันเมื่อเล่ามาถึงตรงนี้

"เป็นไวน์ขาวพันธุ์ Viogneir ซึ่งพอใจกับมันมาก การทำไวน์ไม่ได้มีสูตรตายตัว ขึ้นอยู่กับว่ารสชาติองุ่นเป็นยังไง และเราต้องจินตนาการต่อว่าตัวเองอยากได้ไวน์แบบไหน"

วิสุตารับหน้าที่เป็นไวน์เมกเกอร์ของกรานมอนเต้ตั้งแต่ยังเรียนไม่จบ เมื่อมหาวิทยาลัยปิดเทอม เธอจะกลับมาซุกตัวอยู่ไร่เพื่อเก็บองุ่นและดูแลการผลิตในขั้นต้น และกลับมาอีกครั้งเมื่อองุ่นที่หมักไว้กำลัง 'ได้ที่' เพื่อมาชิมว่าไวน์ของเธอรสชาติเป็นอย่างไร และต้องทำอะไรต่อไปเพื่อให้ได้รสชาติอย่างที่ต้องการ

กระทั่งเรียนจบ เธอยังคงทำตัวเป็นสาวชาวไร่เต็มตัว

"นิกกี้ไม่ได้เป็นไวน์เมกเกอร์อย่างเดียว เป็นเทคนิคัล ไนเร็กเตอร์ด้วย ต้องดูแลต้นองุ่น ให้อายุแบบไหน ตัดแต่งองุ่นเมื่อไร การตัดแต่งมีผลกับองุ่นนะค่ะ อย่างประเทศแถบเอเชียหรือเขตร้อนจะมีฝนเยอะ เราต้องตัดให้ถูกเวลา ไม่อย่างนั้นจะมีผลต่อผลผลิต ในการเก็บองุ่นก็ต้องแยกเก็บแต่ละแปลงเพื่อจะได้หมักคนละถัง เพราะถึงจะมาจากไร่เดียวกัน แปลงเดียวกัน เรายังต้องแยกองุ่นด้านที่โดนแดดถึงหนึ่ง ด้านที่ไม่โดนแดดอีกถังหนึ่ง เพราะรสชาติจะไม่เหมือนกัน"

"องุ่นเป็นพืชที่เซ็นสิทีฟมากต่อสภาพอากาศและสภาพดิน สิ่งเหล่านี้เราต้องสังเกตเอง ต้องใกล้ชิดกับมันเจ็ดวันต่ออาทิตย์ วันละมากกว่าสิบสองชั่วโมง บางวันทำงานตั้งแต่หกโมงครึ่งเช้า จนถึงหกโมงครึ่งเช้าอีกวันหนึ่ง สองเดือนกว่าจะจบกระบวนการ ไม่ต้องออกไปไหนเลย"

นอกจากจะช่างสังเกต วิสุตายังเป็นนักทดลอง และ 'Granmonte "Fiori" Unfiltered Syrah 2005' คือความภาคภูมิใจที่สุดของเธอ

"เป็นไวน์ที่นิกกี้ทดลองดูว่า ถ้าเราไม่เอาไวน์ใสถึงโอ๊ก และไม่กรอง จะมีรสชาติยังไง คือในการทำไวน์ปกติช่วงแรกเราต้องใช้อุปกรณ์ที่เป็นสเตนเลสหมด ยกเว้นตอนที่เราจะให้มัน age จึงจะเปลี่ยนไปใสในโอ๊ก แต่ก่อนหน้าที่จะเอาไปใส นิกกี้ลองชิมไวน์ในถังนั้นก็พบว่ารสชาติดีมากอยู่แล้ว คิดว่าถ้าลองขายแบบนี้จะเป็นยังไง ก็เลยเอามาบรรจุขวด แล้วออกขายเลย พอส่งไปประกวดที่งาน Wine Style Asia ที่สิงคโปร์ ปรากฏว่าเราได้รางวัล Platinum Gold เป็นรางวัลเกือบสูงสุด รองลงมาจาก Trophy ซึ่งนิกกี้ภูมิใจมาก"

"ตอนนี้นิกกี้กำลังทดลองใช้ยีสต์ต่างชนิดในการหมัก ซึ่งก็ทำให้ได้รสชาติที่ต่างออกไป พอทดลองออกมาแล้วคนชอบ นิกกี้ก็ยิ่งสนุก ทำให้อยากลองทำอะไรเพิ่มขึ้นอีก หลักของนิกกี้คือ การทำไวน์ไม่ใช่ทำไวน์ที่ไวน์เมกเกอร์ชอบ"

"แต่ต้องเป็นไวน์ที่ผู้ดื่มชอบด้วย"

หลังจบมัธยมฯจากโรงเรียนสตรี
Tintern Girls' Grammar School
เมลเบิร์น ออสเตรเลีย วิชาเรียน
ต่อด้านการทำไวน์ ที่ University of
Adelaide และเริ่มต้นหมักไวน์ของ
ไร่กรานมอนต์ตั้งแต่ยังเรียนไม่จบ
(‘Granmonte’ มีที่มาจากภาษา
อิตาเลียน ซึ่งมีความหมายว่า
‘Big Mountain’) ไวน์ทดลอง
‘Granmonte “Primavera” Syrah
2003’ ของเธอได้รับรางวัล Bronze
พร้อมกับที่ ‘Granmonte “Fiori”
Unfiltered Syrah 2005’ ก็ได้รางวัล
Gold Platinum จากการประกวด
Wine Style Asia ในปี 2007 เป็น
การประกาศให้ต่างประเทศรู้ว่า
ไวน์จากเมืองไทยมีดีไม่แพ้ชาติอื่น
อย่างที่เธอตั้งใจ

