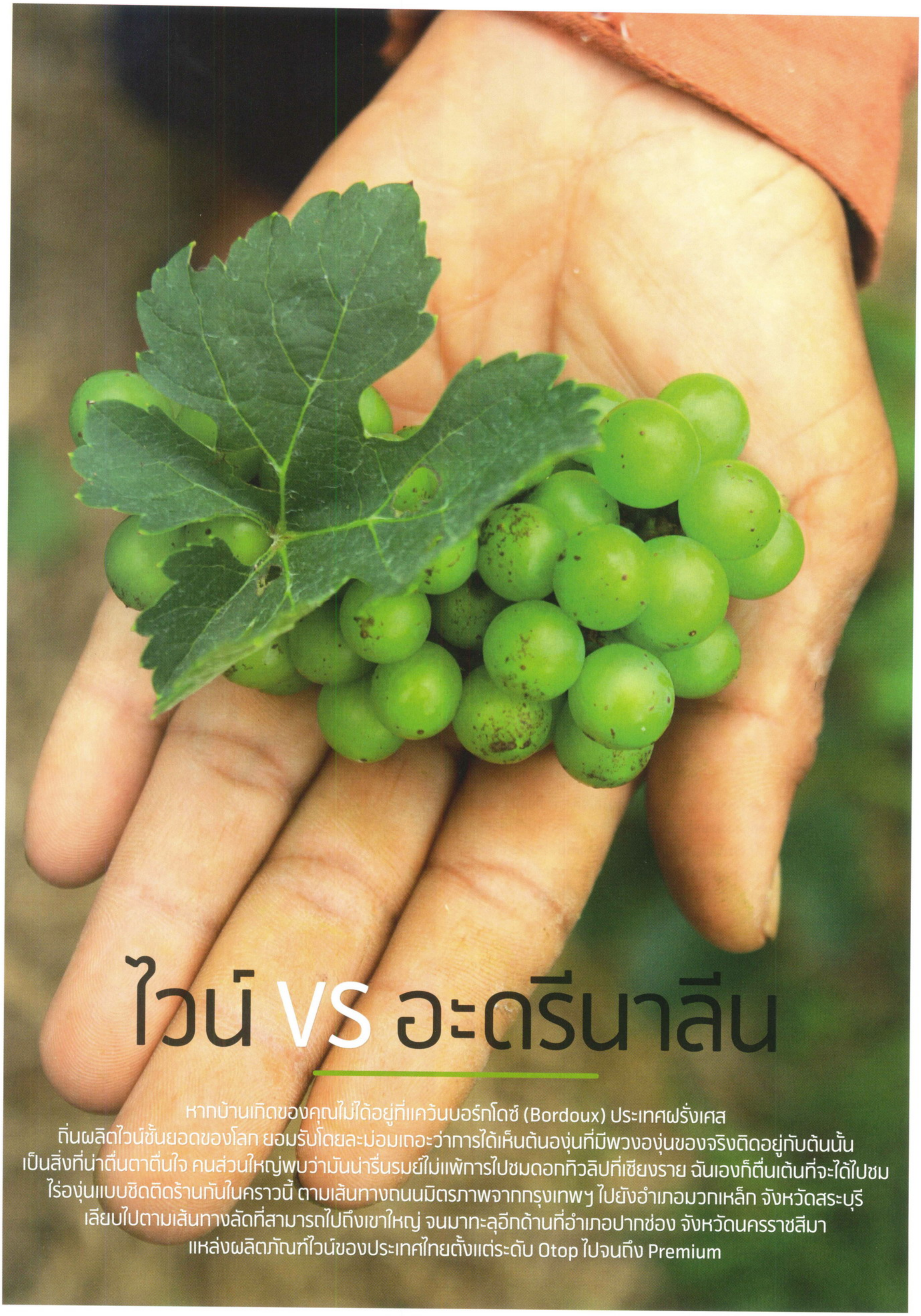


ไวน์ VS อะดรีนาลีน

หากบ้านเกิดของคุณไม่ได้อยู่ที่แคว้นบอร์กโดซ์ (Bordoux) ประเทศฝรั่งเศส ถิ่นผลิตไวน์ชั้นยอดของโลก ยอมรับโดยละม่อมเถอะว่าการได้เห็นต้นองุ่นที่มีพวงองุ่นของจริงติดอยู่กับต้นนั้น เป็นสิ่งที่น่าตื่นตาตื่นใจ คนส่วนใหญ่พบว่ามันน่ารื่นรมย์ไม่แพ้การไปชมดอกทิวลิปที่เชียงราย ฉันเองก็ตื่นเต้นที่จะได้ไปชม ไร่องุ่นแบบชิดติดร้านกันในคราวนี้ ตามเส้นทางถนนมิตรภาพจากกรุงเทพฯ ไปยังอำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เลียบไปตามเส้นทางลัดที่สามารถไปถึงเขาใหญ่ จนมาทะลุอีกด้านที่อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา แหล่งผลิตภัณฑ์ไวน์ของประเทศไทยตั้งแต่ระดับ Otop ไปจนถึง Premium

เราผู้มาเยือนเห็นภาพกราน-มอนเต้เป็นธุรกิจไวน์ระดับพรีเมียม
เป็นธุรกิจของครอบครัว แต่เป็นครอบครัวที่เป็นมืออาชีพ
และมีความรักในอาชีพชาวไร่องุ่นและนักปรุงไวน์อย่างสุดขั้วหัวใจ

Granmonte Asoke Valley

ภูเขาใหญ่ไม่เท่าความฝัน

"องุ่นปลูกได้ทุกที่แหละ" คุณวิสุทธิ์ โลหิตนาวี ประธานฝ่ายปฏิบัติการและกรรมการผู้จัดการ (เรียกสั้นกว่านั้นว่าเจ้าของ) ไร่องุ่นกราน-มอนเต้ตอบ เมื่อเราถามว่าองุ่นปลูกที่ไหนได้บ้าง "แต่ปลูกแล้วจะได้ผลผลิตแค่ไหนเท่านั้นเอง"

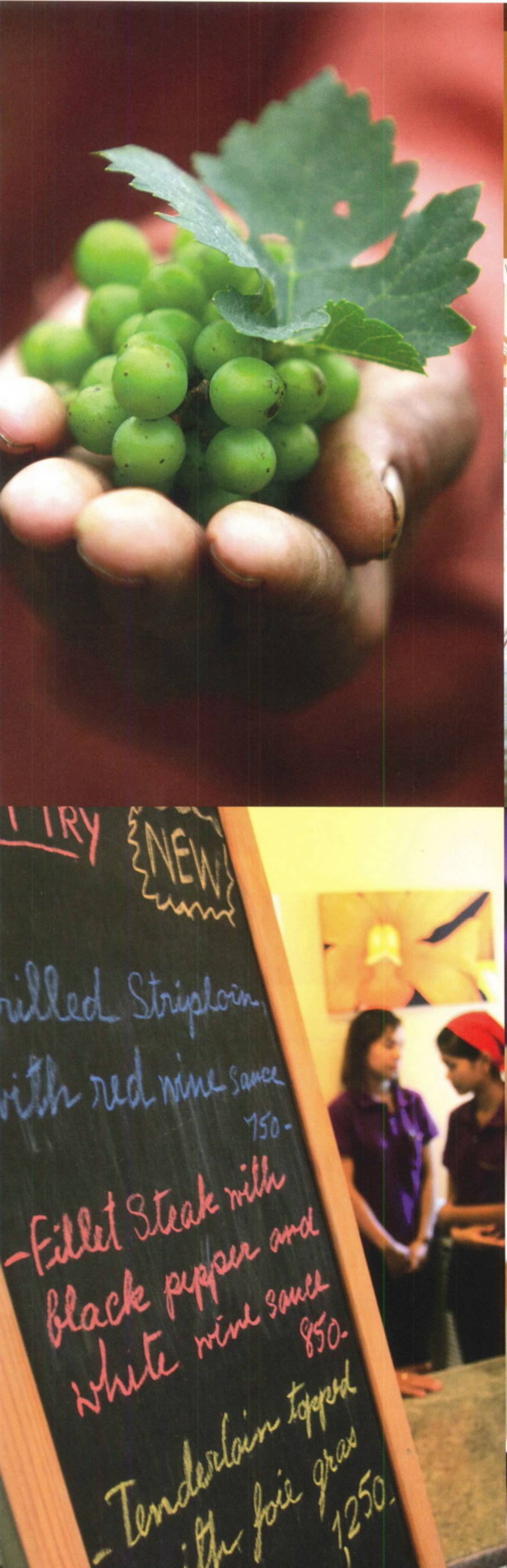
เรามาถึงกราน-มอนเต้ในช่วงบ่ายที่แสงอาทิตย์ไม่เจิดจ้า แต่ไอร้อนนั้นยังคงมาตรฐานอากาศร้อนเมืองไทย ซึ่งไม่ได้เป็นปัญหาอะไรกับไร่องุ่นร้อยกว่าไร่ตรงหน้า เพราะต้นองุ่นนั้นสามารถเจริญเติบโตได้ดีทั้งในเขตหนาว เขตกึ่งร้อนกึ่งหนาว และเขตร้อน การจัดวางแปลงองุ่นอย่างมีระเบียบ เถาองุ่นสีเขียวอ่อนลำต้นสีน้ำตาลเข้มดูแข็งแรงนั้นได้รับการตัดแต่งอย่างดี ทำให้เรารู้ว่าเราเจอตัวจริงเข้าให้แล้ว

กราน-มอนเต้แปลว่าภูเขาใหญ่ในภาษาอิตาเลียน เกิดจากความฝันในการจะเป็นเจ้าของไร่องุ่นตั้งแต่คุณวิสุทธิ์ยังศึกษาอยู่ในประเทศเยอรมนี นักเรียนเก่าเยอรมนีท่านนี้นิยมที่จะจิบไวน์มากกว่าดื่มเบียร์เยอรมัน จึงสานฝันด้วยการเปลี่ยนพื้นที่ที่เคยปลูกข้าวโพดกว่า 100 ไร่ให้กลายเป็นเป็นแปลงองุ่นที่สวยงามมีระเบียบ และเป็นไร่องุ่นที่ยืดอกประกาศได้อย่างเต็มภาคภูมิว่าที่นี่ไม่ใช่ไร่ที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบคิดเอาเองหรือทำตามความรู้สึก แต่จะใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุด ดังจะเห็นได้ว่าที่นี่เป็นไร่องุ่นหนึ่งเดียวในประเทศไทยที่มีการติดตั้งเครื่องสุดไฮเทค (และราคาสูงกว่าเงินเดือนของฉัน 5 ปีรวมกัน) ชื่อ Micro Climate หรือเครื่องวัดความชื้นในอากาศซึ่งเชื่อมโยงกับดาวเทียม เจ้าเครื่องสุดฉลาดนี้จะคอยแจ้งว่าจะมีฝนตกหรือไม่ ความชื้นในอากาศเป็นอย่างไร และจะช่วยคิดให้อีกต่างหากว่าควรจะรดน้ำต้นองุ่นหรือเปล่า ป้องกันการใช้ความรู้สึกตัดสินว่าต้นองุ่นทั้งหมด 40,200 ต้นในไร่ต้องการน้ำ อันจะนำมาซึ่งการรดน้ำเกินจำเป็นและสูญเปล่า (อย่างมหาศาล)

ไวเนอรีของกราน-มอนเต้เพิ่งเปิดใช้เมื่อต้นปี 2552 ที่ผ่านมานี้เอง เป็นไวเนอรีขนาดกะทัดรัด สะอาดและทันสมัย ดูแลการผลิตไวน์โดย Wine Maker คือคุณนิกกี้ วิสุตา โลหิตนาวี ลูกสาวคนโตที่สานต่อความฝันของพ่อโดยเรียนจบการศึกษาด้านการทำไวน์โดยเฉพาะจากประเทศออสเตรเลีย รวมถึงประสบการณ์ทำงานกับไวเนอรีอีกหลายแห่งของโลก งานยุ่งทั้งวันแต่ก็มีเวลาที่จะต้อนรับและให้ข้อมูลกับเราอย่างสมบูรณ์แบบ ทำให้เราผู้มาเยือนรู้สึกอบอุ่นและเห็นภาพกราน-มอนเต้เป็นธุรกิจไวน์ระดับพรีเมียม เป็นธุรกิจของครอบครัว แต่เป็นครอบครัวที่เป็นมืออาชีพ และมีความรักในอาชีพชาวไร่องุ่นและนักปรุงไวน์อย่างสุดขั้วหัวใจ

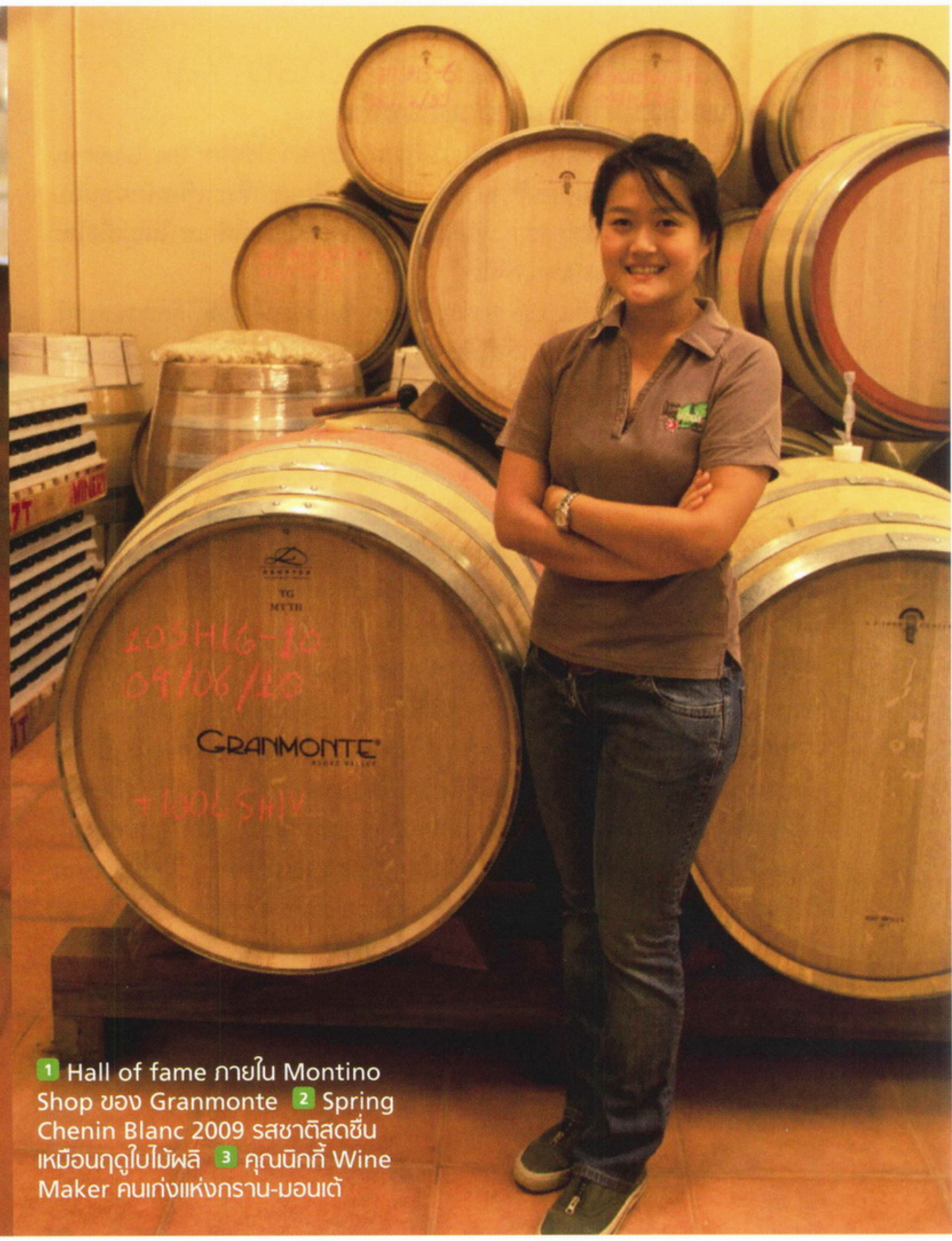
คุณนิกกี้พาเราเดินชมแปลงองุ่น และอธิบายถึงการดูแลต้นองุ่นเหล่านี้ว่าช่วง 3 สัปดาห์ก่อนการเก็บองุ่น เธอจะเริ่มชิมผลองุ่นและรอให้มีความหวานประมาณ 23 บริกซ์ ซึ่งนั่นจะกลายเป็นระดับแอลกอฮอล์ที่ 12.5% สำหรับไวน์แดงได้พอดี

"ไม่มีการทำไวน์ดีจากองุ่นที่เลวได้" นั่นคือประโยคทองของคุณนิกกี้ที่เราจำมาจากวิดีโอแนะนำไร่กราน-มอนเต้ ในเมื่อที่นี่เป็น New Latitude ที่เน้นรสชาติองุ่นแท้ๆ ในฤดูเก็บเกี่ยวที่มีผลผลิตได้ถึงวันละ 8 ตัน จึงเร่งเก็บพวงองุ่นด้วยมือในตอนเช้าเพื่อให้เกิดการออกซิไดซ์หรือการเปลี่ยนแปลงทางปฏิกิริยาทางเคมี (ซึ่งมักจะได้ผลที่แย่ลง) น้อยที่สุด จากนั้นนำเข้าเครื่องแยกก้านออกและบีบองุ่นให้แตก หมักสกัดสีสำหรับไวน์แดงที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ใส่ยีสต์เพื่อให้เปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ ทิ้งไว้ 2-4 สัปดาห์ หมักแบคทีเรียเพื่อเปลี่ยนชนิดของกรดให้กลายเป็นกรดแล็กติกเป็นเวลา 4-6 สัปดาห์ แล้วบ่มในถังไม้โอ๊ก 475 ลิตรจากฝรั่งเศส หรือถังสเตนเลสจากเยอรมนีในอุณหภูมิ 17 องศาเซลเซียส (ถังไม้โอ๊กแต่ละถังที่ใช้บ่มไวน์ก็สามารถให้กลิ่นที่ไม่เหมือนกันได้ หากไม้โอ๊กนั้นมาจากคนละป่า!) ซึ่งระยะเวลาในการบ่มก็ขึ้นอยู่กับความเข้มข้นหรือความหวานขององุ่นแต่ละแปลงในแต่ละฤดูกาล โดยจะต้องมีการชิมและปรุงไวน์เพื่อให้ได้รสชาติตามต้องการ ก่อนจะนำมาเบลนด์แล้วบรรจุลงขวด ซึ่งไวเนอรีแห่งนี้สามารถผลิตไวน์ขาวได้ 14,000 ขวด และไวน์แดง 40,000 ขวด รวมทั้งหมดประมาณ 60,000 ขวดต่อปีเลยทีเดียว



1 ยามเช้าในไร่อันเป็นระเบียบของกราน-มอนเต้ 2 พวงองุ่นเล็กๆ แสนสวย ผลจากน้ำพักน้ำแรงจากมือที่หยาบกร้าน 3 VinCotto อร่อยและอบอุ่น 4 วันนี้จะมีอะไรให้กินบ้างนะ 5 สลัดกุ้งองุ่นสด (ที่จริงก็สดทั้งกุ้งและองุ่นแหละ)

คนมักมีคำถามว่าไวน์
ของกราน-มอนเต้นั้น
เทียบกับไวน์ของฝรั่งได้หรือไม่
ความจริงที่ว่าไวน์
ของกราน-มอนเต้ชนะรางวัล
จากหลายสถาบันทั่วโลกก็น่าจะ
เป็นคำตอบชัดเจนอยู่แล้ว



1 Hall of fame ภายใน Montino Shop ของ Granmonte 2 Spring Chenin Blanc 2009 รสชาติสดชื่นเหมือนฤดูใบไม้ผลิ 3 คุณนิกกี้ Wine Maker คนเก่งแห่งกราน-มอนเต้

จากนั้นคุณนิกกี้ก็พาเรามาชิมไวน์ ซึ่งคุณสามารถเลือกซื้อได้ที่ Montino Shop ร้านจำหน่ายสินค้าของไร่แห่งนี้เอง ส่วนไวน์ที่เรามาชิมในวันนี้คือ Spring Chenin Blanc 2004, Sole Chenin Blanc 2009, Sakuna Rose 2009 (Shyrah), Primavera Syrah 2006, Sole Viognier+Chenin Blanc 2010 Sample, Sole Viognier+Chenin Blanc 2010 Sample และ Herritage Syrah (young) แต่ละตัวมีรสชาติและกลิ่นที่แตกต่างไม่เหมือนกันเลย

คุณวิสุทธิ์บอกว่าคนมักจะมีคำถามว่าไวน์ของกราน-มอนเต้นั้นเทียบกับไวน์ของฝรั่งได้หรือไม่ ฉันเข้าใจทั้งใจคนถามและเห็นใจคนที่ต้องตอบเรื่องนี้ซ้ำเดิมหลายครั้ง ไวน์นั้นไม่ใช่เครื่องดื่มในวัฒนธรรมของเรา จึงไม่ใช่สิ่งที่เกิดมาก็ได้เห็น หรือค้นชินว่าพ่อแม่ของเราดื่มเครื่องดื่มชนิดนี้ระหว่างมื้ออาหาร ประเทศไทยนั้นไม่ได้อยู่ในลิสต์โลกเก่า (Old World) หรือแหล่งที่ริเริ่มปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์เป็นเจ้าแรกๆ ของโลกแบบแถบยุโรป และในขณะเดียวกันก็ไม่ได้อยู่ในโลกใหม่ (New World) หรือไวน์จากแหล่งต่างๆ ที่ผลิตนอกทวีปยุโรป เช่น อเมริกา ออสเตรเลีย ชิลี อาร์เจนตินา แอฟริกาใต้ นิวซีแลนด์ เพราะฉะนั้นคำถามนี้จึงฟังดูเป็นการถามเอาความรู้มากกว่าหยั่งเชิง และน่าจะเป็นโอกาสอันดีที่ผู้สร้างสรรค์จะได้ใช้โอกาสในการถ่ายทอดความรู้แบบตรงไปตรงมาอีกด้วย ความจริงการที่ไวน์ของกราน-มอนเต้ชนะรางวัลจากหลายสถาบันทั่วโลก เช่น การคว้ารางวัล Silver ถึง 3 รุ่นในงาน AWC Vienna International Wine Challenge 2009 ที่ประเทศออสเตรีย รางวัล Winner Blended Super Premium, Winner Blended Premium, รางวัลเหรียญ Silver และ Bronze จากงาน Food & Hotel Thailand 2009 หรือ FBAT 2009 เมื่อเดือนกันยายน 2552 ที่สยามพารากอน (ถ้าเป็นนางงามก็เป็นแบบเดินสายประกวดแล้วได้รางวัลไปทุกเวที) ก็น่าจะเป็นคำตอบชัดเจนมากอยู่แล้ว ส่วนไวน์รุ่นขายดีมากของที่นี่ (และแน่นอนไปกวาดรางวัลที่พูดไปแล้วข้างต้นมาเพียบ) คือ Primavera Syrah 2007 ราคา 740 บาท ซึ่งก็ได้รับคัดเลือกให้เสิร์ฟในการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 14 ที่จัดขึ้นในประเทศไทยอีกด้วย

แล้วร้านเล็กๆ แต่แอบหรู ก็เชื้อเชิญให้เราชิมอาหารยุโรปแบบโมเดิร์นของที่นี่

VinCotto เริ่มมาจากเมื่อ 4 ปีก่อน ภรรยาของคุณวิสูตรคือคุณสกุณา ทำอาหารในครัวของที่บ้านเพื่อแขกที่มาเยือนแล้วเกิดท้องร้อง จากนั้นจึงพัฒนาเป็นครัวที่จริงจังมากขึ้นเรื่อยๆ โดยที่คุณสกุณาก็ยังคงดูแลในส่วนของอาหารตลอดมา พร้อมทั้งคิดเมนูต่างๆ ปรับปรุงจนเป็นครัวยุโรปที่เราคิดว่าครบเครื่องทั้งบรรยากาศและรสชาติ เมนูที่ได้ชิมวันนี้คือหมูอบแอปริคอตลูกพรุนไวน์ขาว สลัดกุ้งองุ่นสด ไก่ห่อใบองุ่น (เก๋มาก) และปูอบชีส ถึงแม้ว่าในท้องฉันจะเต็มไปด้วยไวน์ แต่ก็ยังมีที่ว่างเพื่ออาหารเสมอ อิอิ

ฉันกลับมาถึงห้องพักอย่างเหนื่อยอ่อนแต่ผ่อนคลายสุดๆ (อิ่มแล้วนี่) กราน-มอนเต้มีห้องพักทั้งหมดเพียง 7 ห้อง แต่คุณภาพของเครื่องนอนและสิ่งอำนวยความสะดวกในแต่ละห้องเป็นของคุณภาพไม่แพ้โรงแรมระดับ Luxury เลย ฉันคลานขึ้นเตียงได้ก็ไม่นานก็หลับเหมือนปลั๊กหลุด เพราะวันนี้ชิมไวน์ไปหลายขนาน เค้าให้ชิมแล้วบ้วน แต่ฉันดันกลืนทุกหยดหมดทุกกรึ๊บ ก็แหม มันน่าเสียดายออก ของดีๆ ท้างน้านนน อึ๊กส์!

แสงอาทิตย์ยามเช้ามาเคาะกระจกก๊อกๆ ฉันยันตัวขึ้นมาจากฟูกหนานุ่มแล้วมองออกนอกหน้าต่างที่เป็นกระจกใสยาวจากเพดานลงมาเกือบถึงหัวเข่า มองเห็นไร่องุ่นสีเขียวอ่อนเป็นทิวแถวที่ฉาบด้วยสีทองอ่อน สวยงาม สดชื่น และใกล้ชิดจนรู้สึกว่ามีหน้าที่ที่จะต้องเดินลงไปทักทายพวงองุ่นอ่อนๆ ตามเถาของมัน ที่ยังเป็นผลเบบี้แบบนี้เพราะจริงๆ แล้วช่วงเวลาที่เหมาะสมในการมาเที่ยวชมไร่องุ่นคือระหว่างเดือนตุลาคม-พฤษภาคมต่างหาก และที่นี่จะมีเทศกาลเก็บเกี่ยวปีละครั้ง (Annual Harvest Festival) ในเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี หากคุณสนใจจะร่วมมีประสบการณ์ หมั่นติดตามเว็บไซต์ของกราน-มอนเต้ดูได้