



# เยี่ยมชม สยามไวเนอรี่

**พ่าย** การตลาด โดยแผนกสมาชิกสัมพันธ์ ได้จัดกิจกรรมทัศนศึกษาเยี่ยมชมโรงงานบริษัท สยามไวเนอรี่ ผู้ผลิตไวน์ชั้นนำของประเทศไทยและเป็นผู้ผลิตที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยผลิตไวน์พรีเมียม รวมทั้งสินค้าที่ทำมาจากองุ่น โดยสินค้าในเครือของสยามไวเนอรี่ประกอบไปด้วย SPY Wine Cooler, ไวน์ Monsoon Valley, รวมถึงไวน์ผลไม้ Fresco ไวน์นำเข้า ได้แก่ Mont Clair, Kookaburra's Head, Chateau Vendome, Peter Vella นอกจากนี้ยังมีไวน์องุ่นหัวหินฮิลล์ อีกด้วย

**คุณทรงเกียรติ อัสสะบารุงรัตน์ ผู้อำนวยการโรงงานบริษัท สยามไวเนอรี่ จำกัด** กล่าวถึงจุดเริ่มต้นของสยามไวเนอรี่ว่า ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2529 โดยคุณเฉลียว อยู่วิทยา ด้วยความมุ่งมั่นที่จะสร้างวัฒนธรรมการดื่มไวน์และตั้งใจที่จะให้สยามไวเนอรี่เป็นที่รู้จักและยอมรับในฐานะผู้นำด้านการผลิตไวน์และผลิตภัณฑ์จากองุ่นที่มีคุณภาพจากเอเชียและก้าวไปสู่อุตสาหกรรมไวน์ระดับโลกด้วยความมุ่งมั่นในการพัฒนาควบคู่กับความมั่นใจในการผลิตไวน์คุณภาพเพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมไวน์ไทยและการดำเนินถึงสังคมและสิ่งแวดล้อม

## ไวน์ดีมาจากรากฐานที่ดี

วัตถุประสงค์ของการผลิตไวน์มาจากผลองุ่น โดยมีองุ่นมาตรฐานสากลหลายสายพันธุ์ เพื่อรองรับการเติบโตของตลาดไวน์ใน

ประเทศไทย นอกจากนี้ ยังมีการผลิตไวน์จากองุ่นสายพันธุ์ในประเทศไทย โดยมีไวน์องุ่นในพื้นที่ต่างๆ ซึ่งระบบระบบการปลูกองุ่นเริ่มแรกของสยามไวเนอรี่นั้นได้นำรูปแบบจากทางยุโรปมาปรับประยุกต์ให้เข้ากับสภาพพร้อมขึ้นในประเทศไทย โดยปลูกเป็นแถวเพื่อให้ใบองุ่นมีพื้นที่รับแสงแดดเต็มที่ มีการตัดแต่งกิ่งถึง 2 ครั้ง แต่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ 1 ครั้งต่อปี เพื่อให้ได้ผลองุ่นที่มีคุณภาพดี มีความเข้มข้น หวานเต็มที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญในทุกขั้นตอนไม่ว่าจะเป็นการให้ระบบน้ำหมุนเวียน การให้ปุ๋ยพร้อมกับการให้ระบบน้ำการจำกัดศัตรูพืชอย่างมีประสิทธิภาพ ทันสมัยและถูกต้องตามหลักวิชาการ รวมทั้งการเลือกเก็บเกี่ยวองุ่นเฉพาะ โดยเลือกเฉพาะองุ่นที่สุกเต็มที่แล้วเท่านั้น

“ผลผลิตที่เราปลูกเองได้ใน 1 ปี ประมาณ 300-400 ตันเท่านั้นเอง ซึ่งสามารถผลิตไวน์ได้ประมาณ 3 แสนขวด ส่วนที่เหลือคือการซื้อองุ่นโดยตรงจากเกษตรกรจริงๆ วัตถุประสงค์มาจากเกษตรกรรอบโรงงาน นั่นคือเหตุผลที่เราเลือกตั้งโรงงานที่นั่นเพราะที่นั่นคือแหล่งปลูกองุ่นที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย” ผู้อำนวยการโรงงาน กล่าว

## คุณภาพหัวใจในการผลิตไวน์

คุณทรงเกียรติ กล่าวต่อว่า การหมักบ่มไวน์นั้น เราใส่ใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนแรก คือ การล้างองุ่น โดยเราจะมีกระบวนการควบคุมในเรื่องของการล้างองุ่นไม่ให้มียาฆ่าแมลงตกค้างในผลองุ่น





หลังจากนั้นจะนำองุ่นที่ล้างแล้วเข้าสู่เครื่องบีบองุ่น จากนั้นจะนำน้ำองุ่นที่ได้เข้าสู่ขั้นตอนการเตรียมหมัก ตามกำหนดระยะเวลาที่ตั้งไว้ การควบคุมคุณภาพ แยกเป็น 2 ส่วน คือ Physical และ Chemical ในเรื่องของสี ถูกต้องหรือไม่ ระดับความหวาน แอลกอฮอล์ ถูกต้องหรือไม่ เหล่านี้เราใช้เครื่องเป็นหลักในการตรวจสอบคุณภาพ แต่ว่าสินค้าของเราเป็นสินค้าเข้าปาก สุดท้ายก็ต้องชิมกันที่รสชาติที่คน เครื่องหนึ่งเป็นศิลปะ เครื่องหนึ่งเป็นวิทยาศาสตร์

“ถามว่าไวน์แดงหน้าดำ สี เหมือนกันหมด แต่เหตุใดรสชาติ กลิ่น จึงไม่เหมือนกัน อยากรู้ก็ต้องใช้คนควบคุมคุณภาพเป็นจุดสุดท้ายที่จะต้องตัดสินใจว่าอันไหน OK ไม่ OK ที่นี้เรามีการทดสอบลิน Calibrate ลิน เพื่อทดสอบว่าเมื่อสัมผัสแล้วยังรู้รสชาติหวานเปรี้ยว ขม เค็ม อยู่หรือไม่ ซึ่ง QC จะมีหน้าที่ทดสอบไวน์ทุกวัน ถ้าลินเริ่มเพี้ยนแล้วจะทดสอบไวน์ได้อย่างไรจึงต้องมี การ Calibrate ลินตลอด ซึ่งเราก็จะมีสารทดสอบบางครั้งคนถูกทดสอบก็สับสนต้องลองใหม่ แต่มันมีเทคนิคอาจจะดมกลิ่นก็จะช่วยได้เช่นกัน”

ในเรื่องของกลิ่น ยกตัวอย่างไวน์คูลเลอร์จะมีการแต่งกลิ่น ซึ่งแต่ละกลิ่นจะมีเอกลักษณ์ของตัวเอง กลิ่นขององุ่นแต่ละพันธุ์ก็จะมีเอกลักษณ์ต่างกัน ฉะนั้นในส่วนของกลิ่นจะถูกสั่งซื้อเข้ามาว่าต้องใส่จำนวนเท่านั้น เท่านั้น หลังจากนั้น QC ก็จะไปเช็คคุณภาพอีกครั้งหนึ่งว่าถูกหรือไม่

นอกจากนี้ ถ้าเป็นไวน์ไม่มีการแต่งกลิ่นจะใช้เป็นองุ่น 100% เลย คือ ไวน์องุ่น อย่างที่กล่าวไว้ข้างต้น องุ่นมีหลายสายพันธ์ ซึ่งแต่ละสายพันธ์จะให้เอกลักษณ์ไม่เหมือนกัน อย่างบ้านเราสายพันธ์ Syrah (ไวน์แดง) คุณภาพค่อนข้างดี เพราะการปลูกในสภาพภูมิอากาศบ้านเราค่อนข้างจะดีกว่า Cabernet sauvignon หรือ

Merlot โดยวิธีการจะควบคุมดูแลตั้งแต่การโคลนนิ่ง ดูแลระยะออกดอก ออกผล ก่อนเก็บเกี่ยวต้องมีการวัดทางด้านวิทยาศาสตร์ วัดเรื่องเคมีทางด้านความหวาน วัดค่าของกรด ดูผลว่าดำหรือไม่ (เข้าสี) ซึ่งจุดนี้ไวน์เมกเกอร์จะไปดูด้วยตนเองและจะเป็นผู้สั่งให้ตัดองุ่นเพื่อนำมาเข้าสู่กระบวนการหมักบ่ม การทำไวน์ตรงนี้ ถ้าองุ่นเราดี มีชัยไปกว่าครึ่งแล้ว

เมื่อถามถึงไวน์ไทยสามารถแข่งขันกับไวน์ระดับโลกได้หรือไม่ ผู้อำนวยการโรงงาน กล่าวว่า ไวน์ของเราก็มีเอกลักษณ์ของเรา ไม่ได้คิดว่าเราต้องทำไวน์ให้เหมือนไวน์ฝรั่งเศส แต่ถามว่าจะทำให้เหมือนกับเขาได้หรือไม่ คำตอบคือ คงไม่เหมือนและก็คงไม่มีเหตุผลที่จะต้องทำให้เหมือนกับเขา ซึ่งไวน์ฝรั่งเศส หรือไวน์ต่างชาติดีๆ สามารถหาซื้อได้หลากหลาย ฉะนั้น **ไวน์ไทยต้องมีเอกลักษณ์ของไวน์ไทยและมีคุณภาพในตัวเอง** ซึ่งไวน์คุณภาพไม่ได้ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่หมักบ่ม แต่ขึ้นอยู่กับความต้องการ ไวน์ของสยามไวเนอรี่เป็นไวน์พร้อมดื่ม เป็นไวน์โลกใหม่ เป็นไวน์ที่ผู้บริโภคควรจะได้สัมผัสที่ 

