

องุ่น Agiorgitiko >>



t'dink
ธีโนเซย์ เทพพิทักษ์
ttappitak@gmail.com

หนึ่งในประเทศที่มีความเป็นมากว่า 6,500 ปี แต่แทบจะไม่ค่อยปรากฏต่อโลกอื่นทั่วโลกมากเท่าไหร่ ทั้งที่ก็จริงแล้วได้เป็นอันดับที่ 12 - 13 ของโลก เนื่องจากสาเหตุ 2-3 ประการ เช่น กรรมวิถีการผลิตด้วยแบบดั้งเดิม พันธุ์องุ่นที่ใช้พันธุ์พื้นเมืองทำให้รสชาติไม่ค่อยประทับใจ และตลาดข้างนอกที่ส่วนใหญ่ใช้ภาษาประจำชาติมากกว่าภาษาสากล เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันการใช้ไฟฟ้าในการผลิตไวน์ โดยเฉพาะการใช้อุ่นพันธุ์หลักของโลกผลิตไวน์ หรือผสมกับพันธุ์พื้นเมืองที่เริ่มในช่วงศตวรรษที่ 20 นี้เอง เช่น กากเบร์แน็ตต์ โซเวญอง (Cabernet Sauvignon) และโรล์ (Merlot) ปีโน่ต์ นาร์ (Pinot Noir) ชาโนเนีย (Chardonnay) มุสเคต (Muscat) และมาลาเวเชีย (Malvasia) เป็นต้น ขณะที่องุ่นพื้นเมืองหลายพันธุ์ยังคงอยู่ ทั้งที่ผลิตแบบพันธุ์เดียว ๆ และผสมกับพันธุ์พื้นเมืองด้วยกันและพันธุ์คลาสิกดังกล่าว

กรีซ มีพื้นที่ปลูกองุ่นประมาณ 720,000 เอเคอร์ แหล่งผลิตสำคัญมี 2 แห่ง ๆ แรก คือ รีสชาโนนิกิ (Thessaloniki) อยู่ทางตอนเหนือเฉียงไปทางตะวันออกเล็กน้อย และペโลปอนเนส (Peloponnese) อยู่ทางใต้ของประเทศ พื้นที่เกือบทั้งหมดจะเป็นภาคโดยมี นีเมีย (Nemea) และ มาณตินี (Mantinia) เป็นแหล่งผลิตไวน์ที่สำคัญ ปัจจุบันการผลิตไวน์ส่วนมากโดยภูมิภาคทางตอนใต้ของกรีซและเป็นที่ตั้งของเอ็นลีดี้ ให้อุ่นชาติเตียน (Savatiano) และโรดิติส (Rhoditis) นำไปหมักกับสมุนไพรที่มียานส์ (Aleppo Pine) เป็นส่วนผสม เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ไวน์ขาวตัวนี้มีรสชาติเด็ดขาด ผสมผสานกับสมุนไพร

ไวน์ที่ถือเป็นไวน์ประจำชาติกรีซมี 2 - 3 ชนิด คือ

ไวน์ขาว เรทซีนา (Retsina) และไวน์แดงหวานชื่อ มาฟโรดาเน ออฟ ปาราธรา (Mavrodaphne of Patras)

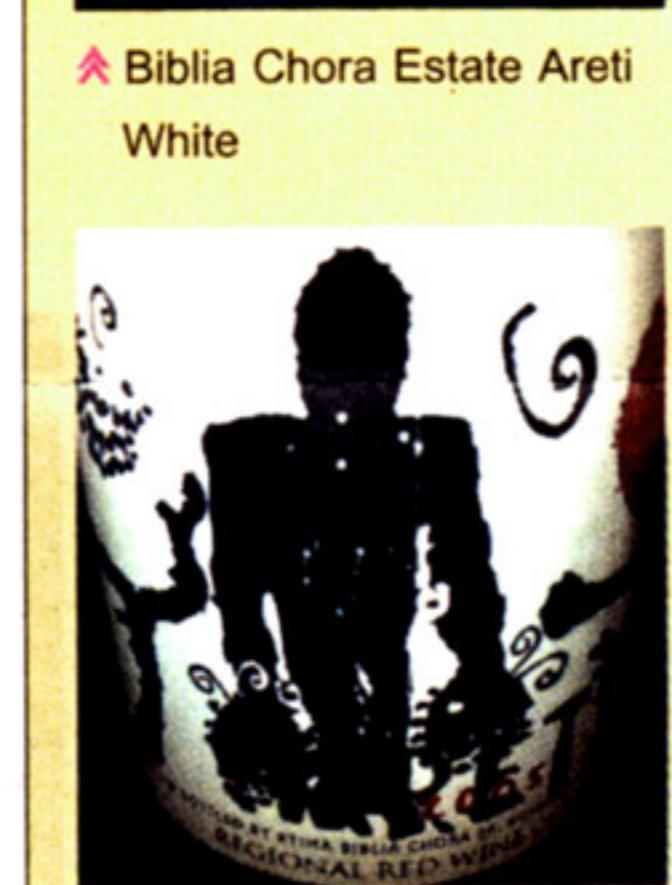
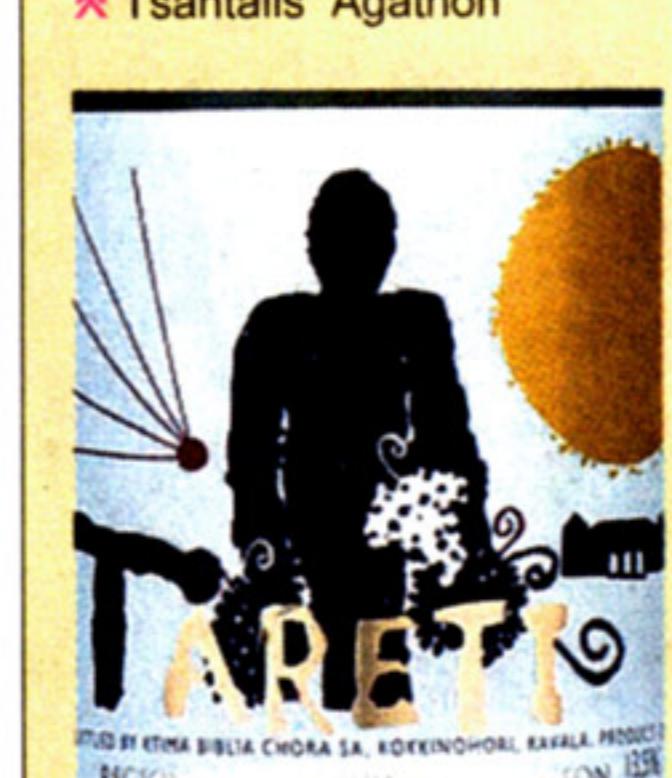
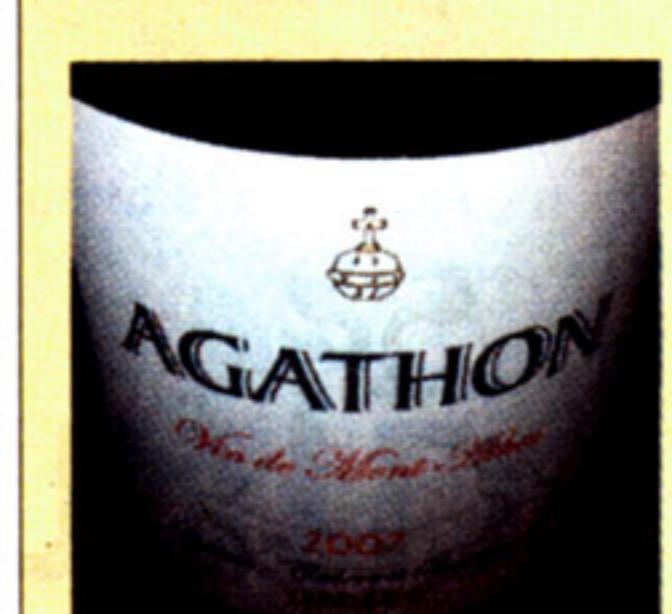
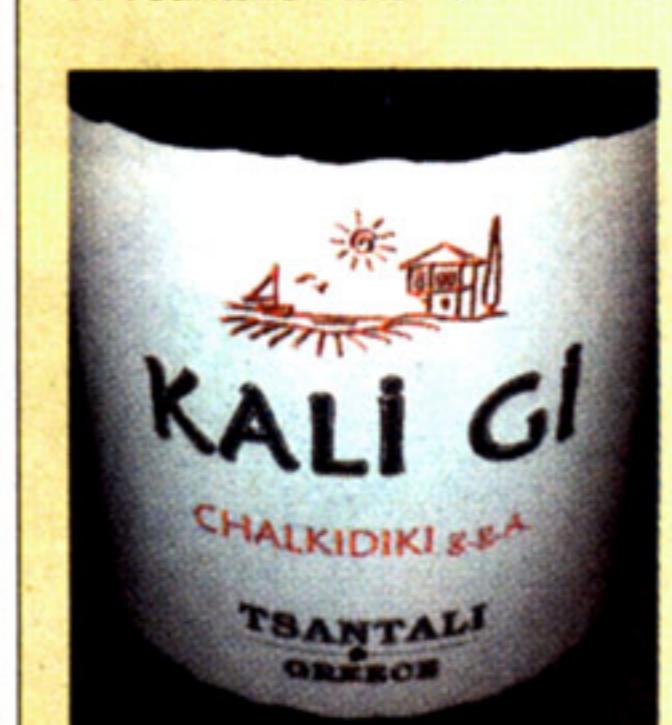
และไวน์ ไลอ้อน ออฟ นีเมีย (Lion of Nemea) เป็นต้น

เรทซีนา เป็นไวน์ขาว ที่ผลิตตามกรรมวิธีดั้งเดิม

ผลิตมากว่า 2,000 ปี ถือเป็นมตไวน์ของกรีซ ทุกรั้งที่ดั้งเดิมจะมีการพุดคุยถึงไวน์ตัวนี้สมอจนเรียกว่าไมราเลีย (Moralia = Table Talk) ผลิตจากเขต Euboea อยู่ทางภาคกลางตอนใต้ของกรีซและเป็นที่ตั้งของเอ็นลีดี้ ให้อุ่นชาติเตียน (Savatiano) และโรดิติส (Rhoditis) นำไปหมักกับสมุนไพรที่มียานส์ (Aleppo Pine) เป็นส่วนผสม เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ไวน์ขาวตัวนี้มีรสชาติเด็ดขาด ผสมผสานกับสมุนไพร

ไวน์เรทซีนา (Retsina) มีการผลิตทั่วไปในกรีซ แต่แหล่งผลิตสำคัญอยู่ที่ดีบุลเมโซโยเยีย (Mesoyeia) ในอาณาจักรดีติกา (Attica), อาณาจักรบอเตีย (Boeotia) และยูบอัน (Euboean) ส่วนไวน์แดงเรียกว่า เรด เรทซีนา (Red Retsina) แต่ไม่ได้รับความนิยมเท่าไวน์ขาว โดย European Union (EU) ได้พิทักษ์ไว้ว่า "Retsina" สำหรับแหล่งผลิตของกรีซท่านนั้น ที่อนุเมืองกรีซให้ใช้คำว่า "red wine" แม้จะผลิตด้วยกระบวนการเดียวกันก็ตาม เช่น ในรัฐ เฮอร์โคสเตรเลีย ประเทศอสเตรเลีย มีการผลิตไวน์ชื่อ เรทซีนาเต็ด (Resinated) แต่ไม่สามารถใช้คำว่า Retsina ได้

ปัจจุบันการผลิตไวน์เรทซีนาแบบดั้งเดิมผลิตจากองุ่นเขียวพันธุ์ ชา哇เตียน (Savatiano) ซึ่งปลูกทั่วไปในกรีซ โดยเฉพาะตอนกลางของประเทศคืออาณาจักรดีติกา (Attica) ใกล้กรุงเอเธนส์ และถ้าเป็นที่แอดิสต์ จึงมีการใช้อุ่นเขียวอีก 2 พันธุ์ผสมคือ แอสซิร์ติโก (Assyrtiko)



(ผสมกับ Assyrtiko และ Roditis)

เมื่อเร็ว ๆ บริษัท พิน ไวน์ จำกัด (Fin Fabulous is needed Co.,Ltd) ผู้นำเข้าบุติดไวน์จากทั่วโลก หนึ่งในจำนวนนั้นคือไวน์จากประเทศกรีซ ได้จัดแนะนำไวน์กรีซที่เพิ่งนำเข้ามาใหม่ ที่ร้านอาหารกรีซ โอลิฟ (Olive) ณ ถนนวิภาวดีรังสิต 7 ตัวจาก 2 ไว้เครื่องดื่มน้ำ

อีوانเจลลส์ ชานาบาลิส, เรทสินา "เกรกา เทอร์ร่า" 먀ห์ อารอส, คลากิคิ, กรีซ (Evangelos Tsantalis, Retsina, "Greca Terra" Mount Athos, Chalkidiki, Greece) เป็นเรทสินาที่ดีเมื่อยๆ กว่าหลายตัวที่เคยดื่มมาก่อนหน้านี้ ทำจากองุ่น Roditis และ Savatiano ปลูกแบบอิรริยาบถ เทหะยังสนชัลกิคิ (Halkidiki pine) สีเหลืองทองสดใส กลิ่นหอมอิริบ ยังไง สีเขียว มีน้ำ เมนเอยล์ คล้ายๆ ยาหง่อง ชมนิดๆ จบชั่วครู่

อีوانเจลลส์ ชานาบาลิส, "กัล กิ" ไวท์, เมีย อารอส, คลากิคิ, กรีซ 2010 (Evangelos Tsantalis "Kali Gi White" Mount Athos, Chalkidiki, Rose 2010) สีเหลืองค่อนข้างเข้ม รสชาติคล้ายๆ ชาร์โดเน่ มีกลิ่นแบบเป็นสีเขียว มีเนอวัล ใบไม้แห้งๆ จบด้วยอิริบชั่วครู่

อีوانเจลลส์ ชานาบาลิส, "กัล กิ" โรเช่, เมีย อารอส, คลากิคิ, กรีซ 2009 (Evangelos Tsantalis "Kali Gi Rose" Mount Athos, Chalkidiki, Rose 2009) เป็นโรเช่ที่สีอ่อนไปทางทองแดง มีกลิ่นหอมกุหลาบโดยเฉพาะเมื่อแข็งตัว กลิ่นดอกกุหลาบจะโดดเด่นมาก แทนนินบางๆ อิริบหอมๆ รสชาติหนักแน่นแต่เฟรช

อีوانเจลลส์ ชานาบาลิส, "กัล กิ" เรด, เมีย อารอส, คลากิคิ, กรีซ 2009 (Evangelos Tsantalis "Kali Gi Red" Mount Athos, Chalkidiki, Rose 2009) เป็นไวน์แดงที่ดีเมื่อยๆ สายๆ สีแดงสดใส หอมกลิ่นผลไม้สักสูบ เช่น เบอร์รี่ เอิร์บกรุ่นๆ แทนนิน平淡น้ำ จบด้วยอิริบชั่วครู่

อีوانเจลลส์ ชานาบาลิส, "อากาธอน", เมีย อารอส, คลากิคิ, กรีซ 2007 (Evanglos Tsantalis "Agathon", Mount Athos, Chalkidiki, Rose 2007) ด้านนี้ส่วนผสมของกากเบร์แน็ตต์ โซเวญอง (Cabernet Sauvignon) 50% สีแดงเข้ม หอมกลิ่นผลไม้สักสูบ เช่น เบอร์รี่ แบลลีคิวแรนท์ พรุน แทนนินค่อนข้างสูงแต่ไม่เนียน จบ平淡น้ำด้วยผลไม้สักและอิริบชั่วครู่

บิลลี อีสเทท, "อะเรติ" ไวท์, เมีย แพนเจียน, กรีซ 2006 (Biblia Chora Estate, "Areti" White, Mount Pangeon, Greece 2006) ไวน์ขาวที่ทำจากองุ่น Assyrtiko สีเหลืองทองอ่อนเข้ม หอมกลิ่นแอปเปิล พีช มีเนอวัล ดอกไม้ บีสต์ เอิร์บ สีเขียว ครีมมี ฟลูบอดี้ แอลสิดี平淡น้ำ จบด้วยยาวด้วยผลไม้สีเขียว

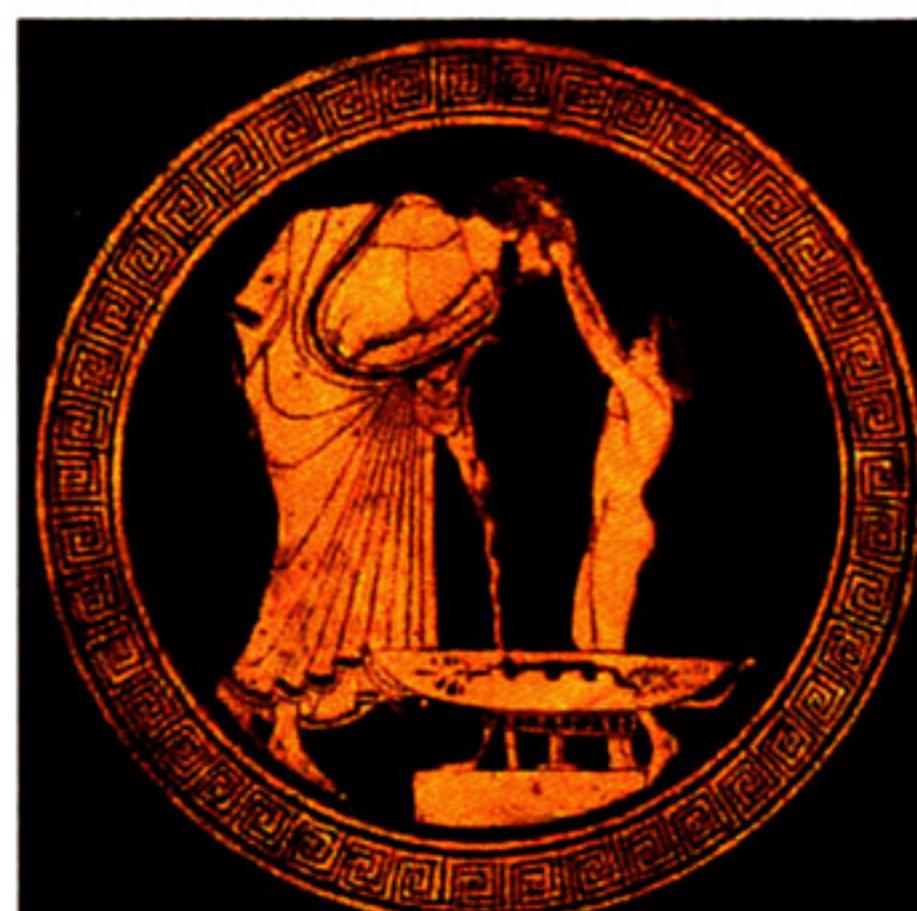
บิลลี อีสเทท, "อะเรติ" เรด, เมีย แพนเจียน, กรีซ 2005 (Biblia Chora Estate, "Areti" Red, Mount Pangeon, Greece 2005) ไวน์แดงที่ทำจากองุ่น Agiorgitiko สีแดงค่อนข้างเข้ม รสชาติคล้ายๆ บาร์โรโล หอมกลิ่นผลไม้สักสูบ เช่น เบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ เอิร์บแห้งๆ กาแฟ ยาสูบ แทนนินนุ่มนิ่มนีเนียน โครงสร้างดีและสมดุล จบยาวด้วยผลไม้สักและอิริบ หอมชั่วๆ คือ

ไวน์กรีซเป็นไวน์สีเหลืองเบรนท์ที่สักขอน้ำเส้นที่เวลาไว อย่างมากมาย ผลิตจากองุ่นพื้นเมืองเป็นส่วนใหญ่ แม้ปัจจุบันจะเริ่มผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้าไปมากขึ้น แต่ก็ยังนับเป็นไวน์ที่สมควรต่อการค้นหานาทอย่างยิ่ง

ท่านที่สนใจไวน์กรีซดังกล่าวสอบถามได้ที่ผู้นำเข้าบริษัท พินา โทร. 0 2635 0154

กรีซ

ตำนานไวน์โลกสู่เมืองไทย



▲ Lion of Nemea

▲ ตำนานไวน์กรีซโบราณ

และโรดิติส (Rhoditis)

ส่วนไวน์ มาฟโรดาเน ออฟ เพทรา (Mavrodaphne of Patras) เป็นไวน์แดงหวาน ผลิตจากเขตดีติกา (Achaia) ทางเหนือของเพลoporone Ness (Peloponnese) ที่สักสูด ๆ จนเกือบแห้ง (Super-ripe) และดองบ่มในถังไม้คัลลิง 6 ปี แลลอกอหอรัตน์ สองในกรีซ ชื่อมาฟโร (Xinomavro) หมายถึง "acid black" เป็นองุ่นประจำเขตหนึ่งของกรีซ ทำไวน์คุณภาพดี แทนนินสูง และออกอหอรัตน์สูง คุณภาพเทียบชั้นกับเนบบิโอล (Nebbiolo) และ มาฟโรดาฟเน (Mavrodaphne) หรือ "black laurel" ปลูกในเขต Peloponnes และแกาะไอโโวเนียน

ส่วนอุ่นเขียว เช่น แอสซิร์ติโก (Assyrtiko) เป็นอุ่นเขียวที่สำคัญที่สุดของกรีซ ลักษณะคล้ายกับรีสลิง (Riesling) เป็นองุ่นโปรดน้ำ แห้งตันองุ่นมากกว่า 70-80 ปี โรดิติส (Roditis) องุ่นแปลงอิสระเด่นออกมามาก ลักษณะลีดของเออร์คิวส์ลีส์กระเด็นออกมามีสีเข้ม ผู้ผลิตไวน์ก็เลยดึงชื่อตานั้น ผลิตมากกว่า 2,500 ปี จากองุ่นพื้นเมืองอะกอร์จิติโก (Agiorgitiko) นำไวน์สีเข้ม