

tdrink

อภัยสิทธิ์ ทรัพย์ทิพย์
ttappitak@gmail.com

“It's difficult to export wine because we drink a lot”

เป็นคำตอบที่มักจะได้ยินเสมอ เมื่อถามถึงไวน์สวิสเซอร์แลนด์...ซึ่งไม่ค่อยพบเห็นในท้องตลาด **สวิสเซอร์แลนด์ (Switzerland) หรือ สวิส (Swiss)** ตั้งอยู่ในยุโรปกลางตอนใต้ทางตะวันตก เป็นประเทศขนาดเล็ก พื้นที่ 41,500 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 1 ใน 10 ส่วนของรัสเซียและประเทศเยอรมนี

สวิสเป็นผู้ผลิตไวน์โลกเก่า ปลูกองุ่นทำไวน์มากกว่า 2,000 ปี มีหลักฐานว่าองุ่นถูกปลูกแถว Valais ตั้งแต่ก่อนยุคโรมัน โดย Valais ได้รับการยกย่องว่าเป็นพื้นที่ปลูกองุ่นทำไวน์ได้ยอดเยี่ยมที่สุดตั้งแต่สมัยโรมัน เรื่องอำนาจ มีการพบเมล็ดองุ่นเก่าแก่ใกล้ๆ กับแกมเซน (Gamsen) และพบภาชนะบรรจุไวน์ที่ทีซิโน (Ticino) ด้วย แต่ชาวสวิสชาวแรกที่ค้นพบทำจากเซรามิก มีชื่อว่า vases a trottole พบในสุสานฝังศพของสตรียูคตอวาระที่ 2 ก่อนคริสต์ศักราชที่เซมบรันเชอร์ (Sembrancher) ในบาจเนส แวลลีย์ (Bagnes Valley) ใกล้ๆ กับ Valais

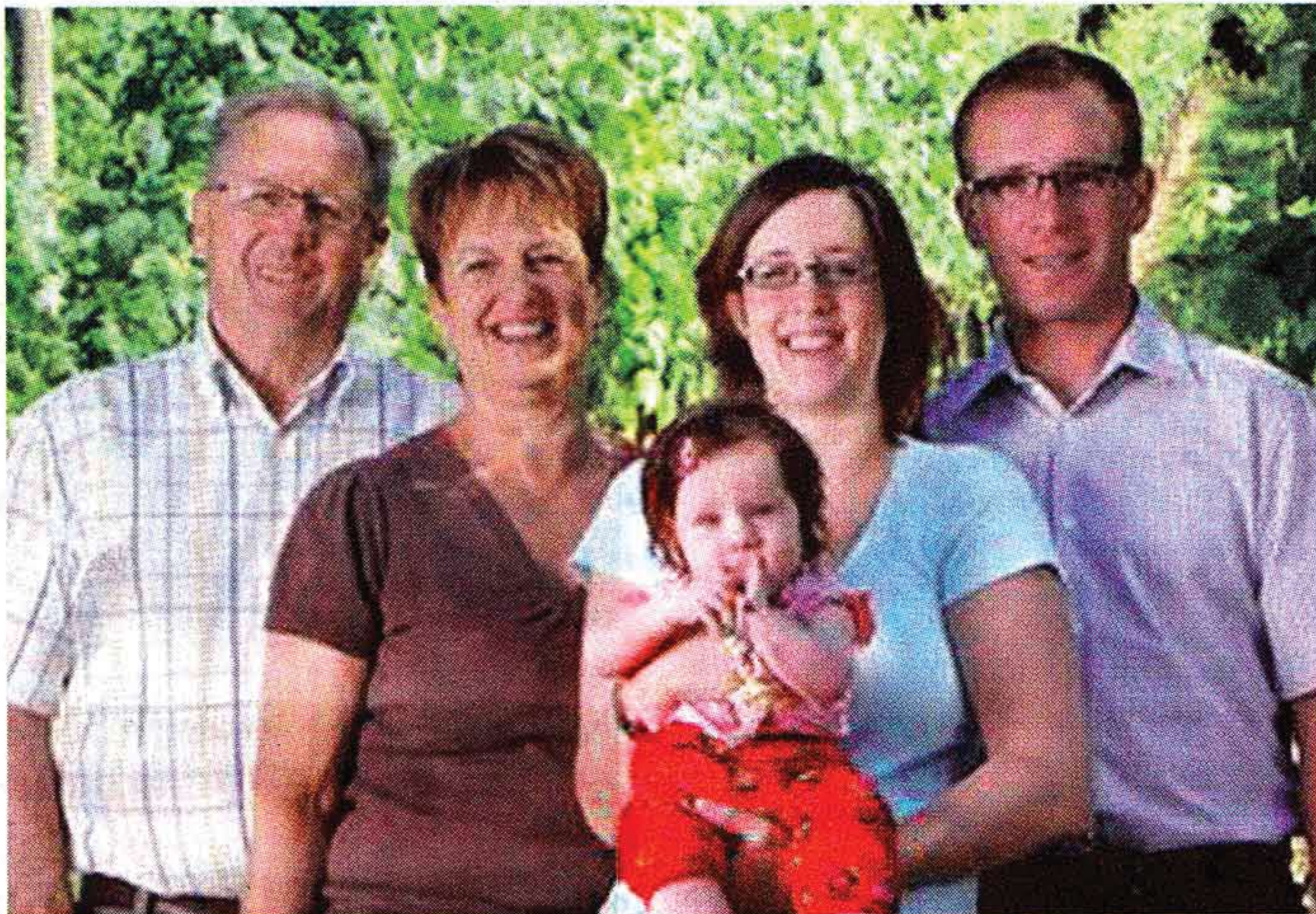
ในช่วงทศวรรษ 1960 โรงงานของเกษตรกรชาวสวิสประสบปัญหาเช่นเดียวกับอีกหลาย ๆ ชาติในยุโรป นั่นคือถูกแมลงฟิลลอกซ์ิร่ากัดกินทำลายแทบหมดสิ้น ก่อนจะตั้งเนื้อตั้งตัวได้อีกครั้งในช่วงหลังศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา โดยแบ่งเขตผลิตไวน์เป็น 3 ภูมิภาคคือ **The South** (ประกอบด้วยเขตย่อยที่สำคัญคือ Ticino และ Valtellina) **The West** (ประกอบด้วยเขตย่อยที่สำคัญคือ Le Valais, Valais, และ Valais) **The North-East** (ประกอบด้วยเขตย่อยที่สำคัญคือ Graubunden และ Zurich)

จากข้อมูลของ Swiss Federal Office of Agriculture ระบุว่าในปี 2009 สวิสเซอร์แลนด์ ผลิตไวน์ได้กว่า 1.1 ล้านเฮกโตลิตร เป็นไวน์ขาว 527,000 เฮกโตลิตร ไวน์แดง 587,000 เฮกโตลิตร จากพื้นที่ปลูกองุ่นทั้งหมด 37,200 เฮกเตอร์ (1 เฮกเตอร์ ประมาณ 2.53 ไร่) ส่วนใหญ่บริโภคในประเทศ มีประมาณ 2 % เท่านั้นที่ส่งออกไปและส่วนใหญ่ส่งไปเยอรมนี

องุ่นแดงที่นิยมและปลูกทั่วสวิสคือ **ปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir)** ปลูก 29 % โดยเฉพาะในภาคตะวันออก ที่ติดเยอรมนีและพูดภาษาเยอรมันจะเรียกว่า สปัทเบอร์กันเดอร์ (Sputburgunder) หรือเบลมาเบอร์-กันเดอร์ (Blauburgunder) รองลงมาคือกามาญี (Gamay) 10.2 % เมร์โลต์ (Merlot) 6.9 % องุ่นพื้นเมืองกามาเรต์ (Gamaret) 2.6 % ส่วนกาแบร์เน็ต ไชวีญยอง (Cabernet Sauvignon) และกาแบร์เน็ต ฟร็อง (Cabernet Franc) 4 %

ไวน์ขาวทำจากองุ่นพื้นเมือง **ชาสเซลาส (Chasselas)** 27.1 % ปลูกมากใน Valais (เรียกว่า Fendant หรือ Gutedel) อันดับ 2 คือชาร์โดแนย์ (Chardonnay) 2.2 % ซิลวาเนอร์ (Sylvaner หรือ Rhin) 1.6 % และปีโนต์ กรีส (Pinot Gris หรือ Malvoisie) 1.5 %

ส่วนองุ่นพื้นเมืองอื่น ๆ เช่นเปติต์ อาร์เวง (Petite Arvine) 1 % Savagnin Blanc (Helda) 0.6 % (83 เป็นต้น ตามกฎหมายระบุว่า ถ้าเป็นไวน์เบลนด์



▲ Jurg Saxer พร้อมครอบครัว

Jurg Saxer

คลาสสิกไวน์สวิส



▲ เซฟใหญ่จากสวิส

(Blend) ใช้พันธุ์หนึ่งกว่า 75-85 % ก็ไม่จำเป็นต้องระบุอีกพันธุ์หนึ่งที่ทำมาผสม

ในบ้านเรารู้จักไวน์สวิสมากที่สุดคือ ดัน ๆ ปีที่ผ่านๆ มา ซึ่งเอกรังสรรค์มาผสมไวน์สวิสประจำประเทศไทย ได้เปิดบ้านพักแนะนำไวน์สวิสเซอร์แลนด์หลายสิบยี่ห้อ เท่าที่รู้ยังไม่มีส่วนนำเข้า



▲ เซฟของหวานจากสวิส

แต่เมื่อต้นเดือนที่ผ่านมาบริษัท ฟิน ไวน์ จำกัด (Fin - Wine) เจ้าแห่งบูติกไวน์ในเมืองไทย และผู้นำเข้าไวน์ **ยอร์ก ซาเซอร์ (Jurg Saxer)** ได้จัดดินเนอร์มื้อพิเศษจับคู่ไวน์สวิสกับอาหารสวิส ซึ่งโรงแรมเวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ซึ่งเชิญเซฟจากสวิสมาจัดเทศกาลอาหารสวิสเป็นจังหวะเหมาะเจาะพอดีพอดี



▲ Cheese Raclette



▲ Chocolate Fondue

Veal Zurich Style >>



อาหารสวิสส่วนใหญ่ประกอบด้วย 2 อย่างหลัก ๆ คือ ชีสและซอสมะเขือเทศ อาหารยอดนิยมแบบดั้งเดิมของสวิส เช่น Fandue และ Raclette จะประกอบด้วยสวิสชีส กูรูด้านอาหารบอกว่าเมื่อไปสวิสเมนูที่ต้องลิ้มลองคือ **Fondue** หรือฟองดู ซึ่งมีทั้งชีสฟองดู ฟองดูเนื้อ และซอสมะเขือเทศฟองดู **Zurich Geschnetzeltes** เมนูสำหรับคนรักเนื้อ ส่วนใหญ่ทำจากเนื้อลูกวัวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปรุงกับครีม เห็ด และไวน์ขาว **Rosti** ทำจากมันฝรั่ง ผักด้วยเนยหรือน้ำมัน หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เสิร์ฟเป็นไส้ตักกับขนมปัง เบเกิล แยม หรือเบคอน เป็นต้น และ **Chocolate** คุณภาพซอสมะเขือเทศของสวิสนั้นชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก

Jurg Saxer นับเป็นคลาสสิกไวน์ (Classic Wine) ตัวหนึ่งของสวิส เจ้าของคือ Jurg Saxer ได้ซื้อไร่องุ่นใน Bruppach-Neftenbach ใกล้ๆ กับเมืองซือริช หรือซูริก (Zurich) ทางตะวันออกเฉียงเหนือของสวิสเซอร์แลนด์ ในปี ค.ศ. 1974 จากนั้นจึงเริ่มก่อสร้างไวน์เซลล์าร์และบ้านหลังใหม่ ด้วยความเชื่อในดินและสภาพอากาศ จากนั้นผลิตไวน์จากการผสมผสานกรรมวิธีแบบดั้งเดิมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยมีลูกสาว Nadine - Sazer Geysel และลูกชาย Stefan เป็นผู้ช่วย ปลูกองุ่นพันธุ์หลัก ๆ คือ Pinot Noir (Sputburgunder), Sauvignon Blanc และ RieslingXSilvaner (Muller Thurgau) เป็นต้น

สำหรับไวน์ที่เสิร์ฟในวันดังกล่าวประกอบด้วย **ยอร์ก ซาเซอร์ “ครีเอชัน นาดีน”, ซือริช, ไชวีญยอง บลัง 2007 (Jurg Saxer, “Creation Nadine”, Zurich, Sauvignon Blanc 2007)** ไชวีญยอง บลัง เซตหนาว สีเหลืองทอง หอมดอกไม้ป่า เมล่อน พีช และฝรั่งสุก บอดีปานกลาง จบปานกลางด้วยผลไม้สุกและสมุนไพรเขียว ๆ

ยอร์ก ซาเซอร์, “ปีโนต์ นัวร์ คลาสสิก”, ซือริช 2008 (Jurg Saxer, Pinot Noir Classic, Zurich 2008) ทำจากองุ่นปีโนต์ นัวร์ สีแดงค่อนข้างสดใส หอมผลไม้สุก เช่นเชอร์รี่ พลัม เสาวรส และพริกขี้หนู พร้อมด้วยสมุนไพร ดอกไม้ มีเนอรัล ลูกเกด แอลดีปานกลาง จบปานกลางด้วยสมุนไพรและผลไม้สด ๆ

ยอร์ก ซาเซอร์, กาแบร์เน็ต ปีโนต์ นัวร์ บาร์ริค, ซือริช 2004 (Jurg Saxer, Cabernet Pinot Noir Barrique, Zurich 2004) ตัวนี้ทำจากกาแบร์เน็ต ดอร์ซา (Cabernet Dorsa) 70 % และปีโนต์ นัวร์ 30 % บ่มโอ๊ค 6 เดือน ไวน์สีแดงขอบน้ำตาลนิด ๆ หอมเชอร์รี่ เบอร์รี่ สไปซ์เปเปอร์ ควินไฟ มีเนอรัล แทนนินและแอลดีปานกลาง จบด้วยผลไม้สุกและสไปซ์กรุ่น ๆ

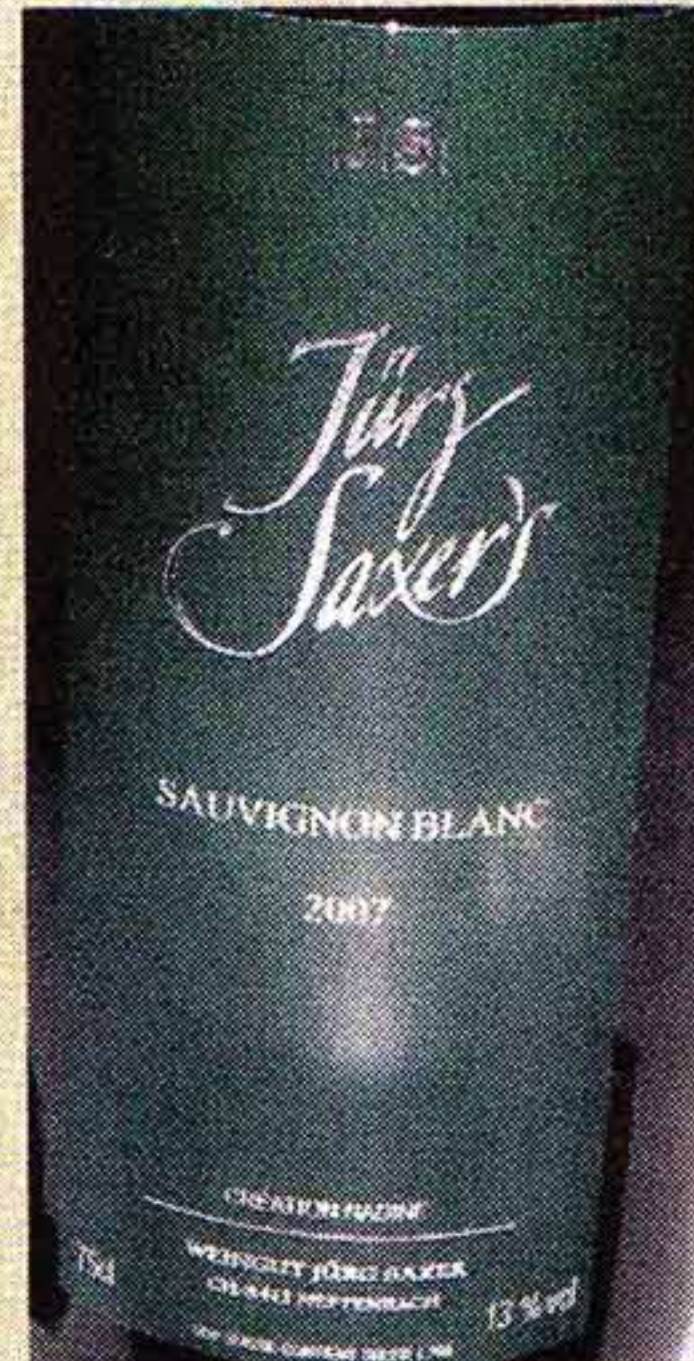
สำหรับ Cabernet Dorsa เป็นองุ่นที่เกิดจากผสมสายพันธุ์ระหว่าง Dornfelder กับ Cabernet Sauvignon โดยสถาบันเมล็ดพันธุ์พืชเมือง Weinberg ในเขต Wurttemberg ซึ่งเป็นหนึ่งในเขตผลิตไวน์สำคัญของเยอรมนีในปี 1971

ยอร์ก ซาเซอร์, แทต เดอ คูเว, ปีโนต์ นัวร์ บาร์ริค, วิดีพี ซูส, ซูริก 2004 (Jurg Saxer, “Tate de Cuvee”, Pinot Noir Barrique, VDP Suisse, Zurich 2004) ไวน์ตัวที่อบอุ่นของ Jurg Saxer ทำจากปีโนต์ นัวร์ 100 % บ่มในถังโอ๊คฝรั่งเศส 12 เดือน เป็นปีโนต์ นัวร์ ที่หนักแน่นมาก ได้เหรียญทองในงานประกวดไวน์ International Wine Competition Zurich 2005 ไวน์สีแดงเข้มหอมกลิ่นผลไม้สุก เช่น เชอร์รี่ เบอร์รี่ และพริกขี้หนู พร้อมด้วยไม้ซัดร์สมุนไพร สไปซ์ มีเนอรัล แทนนินปานกลาง แอลดีดีมาก จบค่อนข้างยาวด้วยผลไม้สุกและสไปซ์กรุ่น ๆ

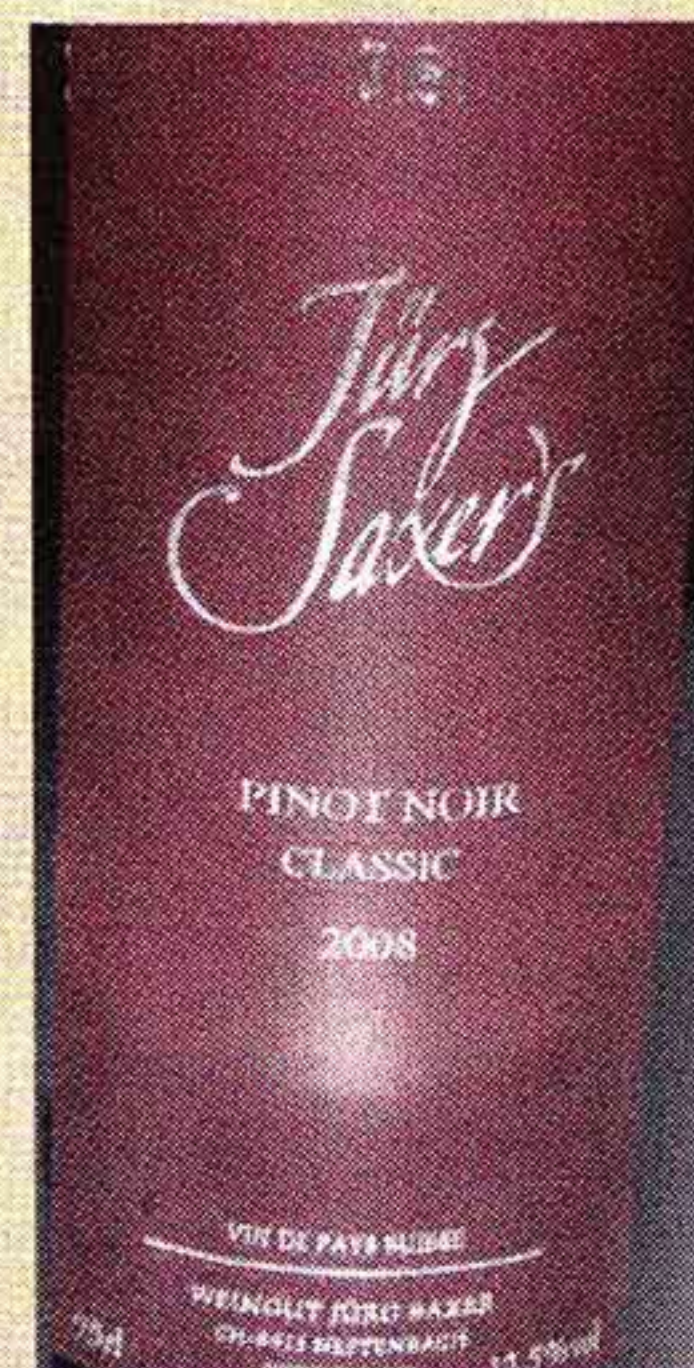
ยอร์ก ซาเซอร์, โอโร ดอลเซ, ทรอกเกนเบียร์-เอนาเลส, ซูริก 2007 (Jurg Saxer, Oro Dolce, Trockenbeerenauslese, Zurich 2007) ไวน์หวานที่อร่อยมาก ทำจาก RieslingXSilvaner ซึ่งก็คือมุลเลอร์ - ทูร์เกา (Muller-Thurgau) ที่บรรจงเก็บด้วยมือ ขณะที่ยังอ่อนสุก และมีปริมาณน้ำตาล 150 Oechsle (150 °Oe) โดย Oro Dolce ได้ชื่อว่าเป็น “Swiss Sauterne” สีเหลืองทองอร่าม มีกลิ่นหอมของผลไม้สุกต่าง ๆ เช่น แอปเปิ้ล พีช บ๊วย และกล้วยหอม พร้อมด้วยน้ำผึ้ง ดอกไม้ แอลดีสมดุลกับความหวาน ทำให้ดื่มแล้วสดชื่นไม่เลี่ยน

(Oechsle เป็นมาตราวัดปริมาณน้ำตาลในน้ำองุ่นที่ยังไม่ผ่านการหมัก นิยมใช้ในเยอรมนีและสวิสเซอร์แลนด์ โดย Trockenbeerenauslese ซึ่งเป็นเกรดหวานสุด ปริมาณน้ำตาลอยู่ระหว่าง 150-154 °Oe นั้นหมายความว่าองุ่นถูกกินโดยเชื้อรา botrytis)

ท่านที่สนใจไวน์ **Jurg Saxer** หนึ่งในไวน์คุณภาพของสวิสเซอร์แลนด์ สอบถามข้อมูลได้ที่ผู้นำเข้า บริษัท ฟิน ไวน์ จำกัด (Fin - Wine) โทร. 02-653-0154



▲ Creation Nadine 2007



▲ Pinot Noir Classic 2008



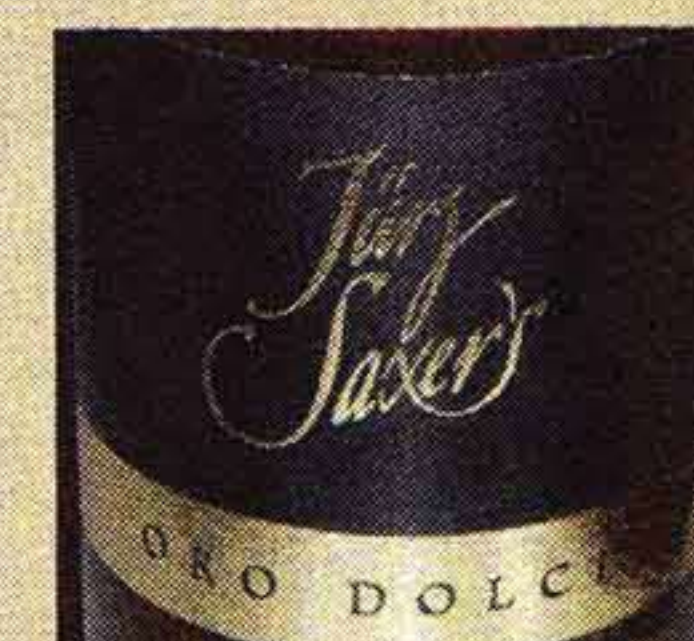
▲ ลิเคียร์จากสวิส



▲ Tate de Cuvee 2004



▲ Cabernet Pinot Barrique 2004



▲ Oro Dolce 2007



▲ Cheese Fondue