



### « ถังหมักไวน์ขนาดใหญ่

**ไรน์เฮสเซน (Rheinhessen) หรือ เรนนิช เฮสเซน (Rhenish Hesse)** เป็นเขตผลิตไวน์ที่ใหญ่ที่สุดของเยอรมนี อยู่ทางภาคใต้ของประเทศ เดียง ๆ ขึ้นไปตะวันตกเล็กน้อย ครอบคลุมพื้นที่ทางตอนใต้แม่น้ำไรน์ (Rhine) มีพื้นที่ปลูกองุ่นประมาณ 26,444 เฮกตาร์ เพิ่งมาพัฒนาคุณภาพไวน์อย่างจริงจังในช่วงทศวรรษ 1990 นี้เอง

จากสถิติปี 2014 Rheinhessen ปลูกองุ่นเขียว-แดง รวมกันประมาณ 23 พันธุ์ เป็นองุ่นเขียว 69 % มากที่สุดคือ Riesling 16.4 % ตามด้วย มึลเลอร์-ธัวร์เกา (Müller-Thurgau) 16 % ส่วนองุ่นแดงมากที่สุดคือ ดอร์นเฟลเดอร์ (Dornfelder) 13.1% ลดลงจากเดิมเล็กน้อยตามด้วยสแปตบวร์กันแดร์ (Spätburgunder) 5.5 % ซึ่งเพิ่มขึ้น

**ไวน์กัท วิทท์มันน์ (Weingut Wittmann)** เป็นหนึ่งในไร่องุ่นเก่าแก่ของเยอรมนี ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี ค.ศ.1663 ณ เมืองเวสต์ฮอฟเฟิน (Westhofen) ทางใต้ของไรน์เฮสเซน (Rheinhessen) แหล่งผลิตไวน์ระดับหัวกะทิของเยอรมนี เน้นผลิตไวน์ตามกรรมวิธีแบบดั้งเดิมตั้งแต่การใช้ยีสต์ธรรมชาติ จนถึงกระบวนการหมักบ่ม ขณะเดียวกันก็ผสมเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้าไปด้วย ก่อนจะเริ่มปลูกองุ่นแบบออร์แกนิก (Organic) มาตั้งแต่ปี 1990 ตามด้วยไบโอไดนามิก (Biodynamic) ตั้งแต่ปี 2004

ปัจจุบัน Weingut Wittmann อยู่ภายใต้การบริหารงานของ **ฟิลิปป์ วิทท์มันน์ (Philipp Wittmann)** ซึ่งได้รับรางวัล **Winemaker of the year 2014** ของเยอรมนี และภรรยาอีวา กลิสเซอร์ท วิทท์มันน์ (Eva Clüsserath Wittmann) พร้อมลูกชาย Gunter และลูกสาว Elisabeth ช่วยกันดูแลกิจการไร่องุ่นขนาด 28 เฮกตาร์ (1 เฮกตาร์ = 6 ไร่ 1 งาน)

เมื่อเร็ว ๆ นี้ บริษัท Fin fabulous is needed ผู้นำเข้าบูติกไวน์จากทั่วโลกเชิญ Philipp Wittmann-Eva Wittmann เดินทางมาเมืองไทยเพื่อแนะนำไวน์หลาย ๆ ตัวที่ภูเก็ต 2 แห่ง ๆ แรกมีออกกลางวันที่ Iniala Resort ชื่อตั้งและดินเนอร์ที่โรงแรม Banyan Tree Phuket โดยไวน์บางรุ่นยังไม่มีขายในเมืองไทย ดังนี้

**วิทท์มันน์, ทริเทินเอปอเทเก, ไรส์ลิง, คาบิเนท, ไรน์เฮสเซน, เยอรมนี 2013 (Wittmann Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Rheinhessen Germany 2013) :** Trittenheimer เป็นชื่อหมู่บ้านอยู่ริมแม่น้ำโมเซล (Mosel) ส่วน Apotheke เป็นชื่อไร่องุ่นที่อยู่ในหมู่บ้านดังกล่าวทางฝั่งขวาของแม่น้ำโมเซล ขณะที่ชื่อไร์ที่ผลิตคือ Ansgar Clüsserath ซึ่งเป็นชื่อพ่อของอีวาภรรยาของ Philipp และอีวาเป็นไวน์เมกเกอร์เอง หลังจากจบวิชาการปลูกองุ่นที่ไวน์จากไกเซนไฮม์ (Geisenheim) ในไรเนา (Rheingau) เมื่อปี 2001 ไร์นี้มีพื้นที่ 5 เฮกตาร์ (1 เฮกตาร์ = 6 ไร่ 1 งาน) ผลิตไวน์ปีละประมาณ 30,000 ขวด

**Wittmann Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Rheinhessen Germany 2013** ทำจากไรส์ลิง (Riesling) 95% ปีโนต์ บลอง (Pinot Blanc) 5% หมักแบบช้า ๆ พร้อมยีสต์ในถังไม้โอ๊คเก่าแก่ดั้งเดิมขนาด 1,000 ลิตร และหมักพร้อมกากยีสต์จนกระทั่งบรรจุขวด... สีเหลืองทองอ่อน ๆ หอมกลิ่นผลไม้สุก เช่น พีช ส้มโอ ลิ้นจี่ พืชรส ดอกไม้ เฮิร์บสด ๆ ทุกรุ่น ๆ ที่สำคัญมีเนอรัล



▲ Weingut Wittmann

# Wittmann

## บูติกไวน์จากเยอรมัน



▲ Wittmann พร้อมภรรยาและลูกสาว

โดดเด่นมาก แอลกอฮอล์เข้มข้น และจบด้วยมีเนอรัล  
**วิทท์มันน์ กุทส์ไวน์ ซอยเรเบ คูเบอา ทรอกเคิน ไรน์เฮสเซนเยอรมนี 2013 (Wittmann Gutswein Scheurebe QbA Trocken Rheinhessen Germany 2013) :** คำว่า Gutswein เป็นชื่อรุ่นของไวน์ ดราย เกรด



▲ องุ่น Riesling ของ Wittmann

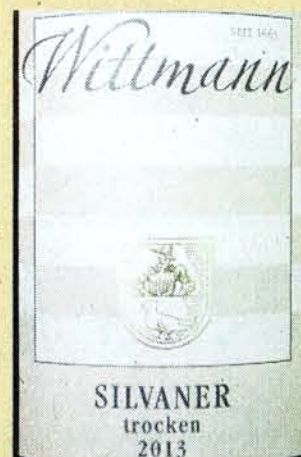
Qualitätswein ของ Wittmann ...สีเหลืองสดใส ตมครั้งแรกคล้ายเชวีญอง บลอง มาก หอมกลิ่นหญ้าและเฮิร์บสด ๆ ดอกไม้ ส่วนผลไม้แอปเปิ้ลโดดเด่น ตามด้วยเกรพฟรุท ซีทรัส และที่แตกต่างจากเชวีญอง บลองคือมีเนอรัล แอลกอฮอล์เข้มข้นและกลิ่นหอมมากกับผลไม้ จบด้วยน้ำผลไม้ หอมหวานนุ่มคอ

**ซอยเรเบ (Scheurebe)** เป็นองุ่นเขียวที่ปลูกมากในเยอรมนีและออสเตรีย ผสมสายพันธุ์มาจากไรส์ลิงและองุ่นพื้นเมือง โดย ดร.จอร์จ ซอย (Dr.Georg Scheu) ในปี 1916 ขณะที่เป็นผู้ดำเนินการสถาบันเพาะพันธุ์องุ่นที่เมืองอัลซาย (Alzey) แคว้นไรน์เฮสเซน (Rheinhessen) คำว่า Rebe ในภาษาเยอรมันหมายถึงต้นองุ่นหรือเถาองุ่น (vine) ในเยอรมนีบางที่เรียกว่า Sämling 88 (Seedling 88 ในภาษาอังกฤษ) ตามหมายเลขแปลงที่ปลูกองุ่นของจอร์จ ซอย นั่นเอง เป็นองุ่นที่มีกลิ่นหอมและนิยมทำไวน์หวาน

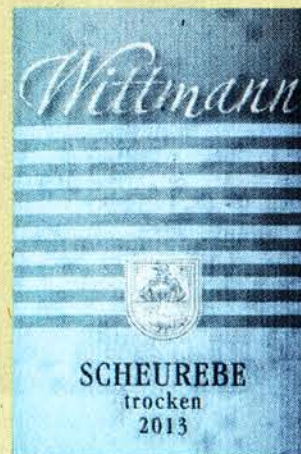
**วิทท์มันน์ ซิลวาเนร์ คูเบอา ทรอกเคิน, ไรน์เฮสเซน, เยอรมนี 2013 (Wittmann Silvaner QbA Trocken Rheinhessen Germany 2013) :** สีเหลืองอ่อน ๆ หอมกลิ่นสด ๆ เขียว ๆ ของผัก หนึ่ และเฮิร์บ ดอกไม้ ตามด้วยผลไม้ เช่น เมล่อน สับปะรด ซีทรัส และพีช สไปซี่ ซิ่ง มีเนอรัล แอลกอฮอล์ดี จบด้วยผลไม้ และมีเนอรัล

**ซิลวาเนอ์ (Sylvaner or Silvaner)** องุ่นพันธุ์โบราณกำเนิดในออสเตรีย ชื่อดั้งเดิมคือ Alias Sylvaner มาจากภาษาละตินว่า Silva (หมายถึง woods) หรือ Saevum (หมายถึง wild) จากการตรวจดีเอ็นเอพบว่า เป็นการพัฒนาสายพันธุ์ระหว่างองุ่น Traminer กับองุ่นเขียวของออสเตรีย แล้วข้ามมาในเยอรมนีหลังสงคราม 30 ปี และปลูกครั้งแรกที่ Castell ในปี 1659 ชื่ออย่างเป็นทางการในเยอรมนีคือกรูเนอร์ ซิลวาเนร์ (Grüner Silvaner) ตัว Silvaner สะกดด้วย i ต่างจากในแคว้นอัลซายของฝรั่งเศสที่ไวน์ได้ตีเช่นกัน แต่สะกดด้วย y คือ Sylvaner

**วิทท์มันน์ เวสต์โฮเฟเนร์ ไรส์ลิง ทรอกเคิน ไรน์เฮสเซน เยอรมนี 2013 (Wittmann, Westhofener Riesling Trocken Rheinhessen Germany 2013) :** ใช้อองุ่นไรส์ลิงจาก 3 ไร์ในหมู่บ้าน Westhofen ซึ่งส่วนใหญ่เป็นดินชอล์คและหินปูน มาทำไวน์ตัวนี้...สีเหลืองทองอ่อน ๆ หอมกลิ่นแอปเปิ้ลเขียวและมีเนอรัลโดดเด่นมาก ตามด้วย



▲ Silvaner 2013



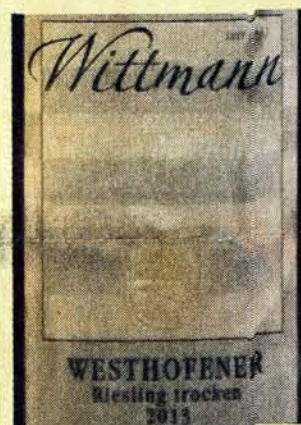
▲ Gutswein Scheurebe QbA 2013



65ปีชัย inwพิกนัฎ  
ttappitak@gmail.com



▲ Trittenheimer Apotheke 2013



▲ Westhofener riesking trocken 2013



▲ Westhofener Morstein Riesling auslese 2013

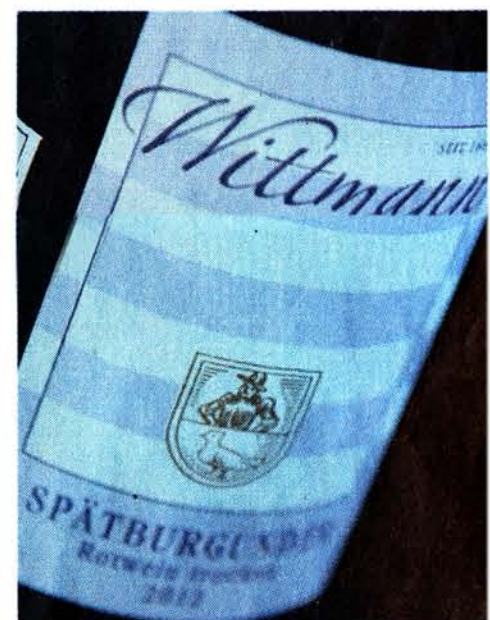


Phillip Wittmann

เมลอน กุสเบอร์รี่ สังกะสี สไปซี่นิด ๆ แอลกอฮอล์เข้มข้นแล้วสดชื่นและส่งเสริมผลไม้ได้ดี จบด้วยผลไม้ไม่มีเนอรัล

**วิทท์มันน์ สแปตบวร์กันแดร์ ไรน์เฮสเซน, เยอรมนี 2012 (Wittmann, Spätburgunder, Rheinhessen, Germany 2012) :** ไวน์แดงที่ทำจากองุ่น Spätburgunder ซึ่งก็คือปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) นั่นเอง สีแดงเบอร์กันดี หอมกลิ่นผลไม้เปลือกแดงสุก ๆ เช่น เรด เบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ และเชอร์รี่ ตามด้วยมีเนอรัล สไปซี่ อัลมอนด์ กานพลู ซึ่งไม่ค่อยเจอในปีโนต์ นัวร์ ในชาติอื่น ๆ ไอ้กรุ่น ๆ แทนนั้นปานกลาง แอลกอฮอล์มากตามสไตล์ไวน์อากาศเย็น ทำให้สามารถเสิร์ฟกับซีฟู้ดบางอย่างได้ จบด้วยผลไม้และมีเนอรัล ไวน์ยังไม่เปิดเผยตัวเท่าใดนัก น่าจะอีก 2-3 ปีจะอร่อยกว่านี้

**สแปตบวร์กันแดร์ (Spätburgunder)** ในฝรั่งเศสและอีกบางประเทศเรียกว่าปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) ในอิตาลีคือปีโนต์ เนโร (Pinot nero) ในเยอรมนีบางพื้นที่และในอีกบางประเทศในยุโรปเรียกว่า "บลาลเออบวร์กันแดร์" (Blauburgunder).



▲ Spatburgender 2012

เคลฟเนอร์ (Klevner) หรือชาร์วาร์บวร์กันแดร์ (Schwarzburgunder) เป็นองุ่นแดงที่ใช้ทำไวน์แดงคุณภาพของเยอรมนี ชื่อมาจาก 2 คำรวมกันคือ Spät หมายถึงสุกช้า (Ripens late) ส่วน Burgunder หมายถึง Burgundy เพราะองุ่นพันธุ์นี้ถูกนำเข้ามาจากแคว้นเบอร์กันดีในฝรั่งเศส และเมื่อนำมาปลูกในเยอรมนีแล้วจะสุกช้ากว่าองุ่นแดงพันธุ์อื่น สันนิษฐานว่าปลูกตั้งแต่ศตวรรษที่ 4 ขณะที่เอกสารอย่างเป็นทางการระบุว่าปลูกในศตวรรษที่ 14 ปัจจุบันเยอรมนีปลูกองุ่นพันธุ์นี้เป็นอันดับ 3 รองจากฝรั่งเศส และอเมริกา คิดเป็นพื้นที่ 11,300 เฮกตาร์ (1 เฮกตาร์ = 6 ไร่ 1 งาน) หรือคิดเป็น 11 % ของพื้นที่ปลูกองุ่นทั้งหมดในเยอรมนี ปลูกมากในแคว้นบาเดน (Baden) ซึ่งคุณภาพดีเยี่ยมในเขต Kaiserstuhl) และแคว้นพาลซ์ (Pfalz)

**วิทท์มันน์ มอร์สไตน์ ไรส์ลิง เออส์เลเซ ไรน์เฮสเซน, เยอรมนี 2013 (Wittmann, Morstein Riesling Auslese, Rheinhessen, Germany 2013) :** เป็นไรส์ลิงคุณภาพดีเยี่ยมจากไร์ Morstein ขนาดประมาณ 30 ไร่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 280 เมตร เก็บองุ่นด้วยมือทั้งหมด...สีเหลืองทองอร่าม หอมกลิ่นผลไม้ เช่น สับปะรด พีช และเกรพฟรุท พร้อมด้วยดอกไม้ น้ำผึ้ง และมีเนอรัล แอลกอฮอล์เข้มข้นแล้วสดชื่นและไม่หวานลิ้น จบด้วยผลไม้และมีเนอรัล

Auslese หมายถึง "selected harvest" เลือกเก็บองุ่นที่สุก ๆ ซึ่งจะหวานกว่าสแปตเลเซ (Spätlese) ตามการจัดเกรดคุณภาพไวน์เยอรมันตามความหวานของไวน์ประเภท Prädikatsweinซึ่งมีอยู่ 6 ชั้นความหวาน และ Auslese อยู่ชั้น 3

นั่นคือส่วนหนึ่งของไวน์ Wittmann บูติกไวน์เยอรมันระดับคุณภาพ ซึ่งหาในบ้านเราค่อนข้างยาก