



ทำไร่่องุ่น ผลิตไวน์



Vineyard Design 001



ทำไร่องุ่นผลิตไวน์

Vineyard Design 001

หนังสือ e-Book เล่ม
นี้ได้รับรวมเรื่อง
เกี่ยวกับการผลิตไวน์
เริ่มต้นการปลูกเชิง
อุตสาหกรรมขนาด
ใหญ่

พันธุ์องุ่น สภาพดิน
และสภาวะอากาศ

และมีการทำไร่องุ่น
(วินยาร์ด)ในประเทศ
ไทยแล้วในบางพื้นที่

Jack PK

คำนำ

หนังสือเล่มนี้เป็นการเรียบเรียงเรื่องราวในหลักสูตรการออกแบบไร่องุ่น และขั้นตอนการผลิตไวน์ จากบทความและงานวิจัยจากต่างประเทศได้แก่มหาวิทยาลัยแห่งรัฐนิวยอร์กในสหรัฐอเมริกาและบทความของงานวิจัยในประเทศออสเตรเลีย เป็นหลักในการเรียบเรียงและแปลโดย Jack PK ผู้หลงใหลในชีวิตของ Vineyard ที่เคยใช้ชีวิตและทำงานในระบบไร่องุ่นมาก่อนจึงอยากรวบรวมความรู้และองค์ประกอบนำเสนอในเชิงอุตสาหกรรมเกษตรผลิตไวน์ เพื่อจะเป็นองค์ความรู้ให้กับคนที่กำลังอยากทำไร่องุ่นที่ถูกต้องและก้าวให้ทันต่างประเทศที่เค้าผลิตไวน์ส่งออกรวมทั้งมุมมองการตลาดและการแข่งขันของตลาดไวน์ในประเทศไทยและมีตัวอย่างของผู้ประกอบการ ทำไวน์และไร่องุ่นในประเทศไทยแล้วบ้าง ตัวอย่างบางรายอาจจะไม่ได้นำมาให้หนังสือเล่มนี้หรืออาจจะยังไม่ครบถ้วนประการใดผู้เขียนขออภัยไว้ ณ ที่นี้ ด้วย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะมีคุณค่าต่อการให้ความรู้และพัฒนาสัมมาอาชีพให้กับทุกท่านที่มาอ่านหนังสือ เล่มนี้ ขอขอบคุณครับ

Jack PK ผู้จัดทำและแปล

สารบัญ

บทนำ	4
Caption 1 การออกแบบโรงงานผลิตไวน์	8
Caption 2 ก่อนลงมือปลูกทำไร่องุ่น	25
Caption 3 เทียบเคียงประเทศไทย ปลูกทำไวน์ได้เช่นกัน	60
Caption 4 ถ้าเราจะสร้างไร่องุ่นเริ่มต้นอย่างไร	70
Caption 5 วิธีทำไวน์แดง	90
Caption 6 วิธีทำไวน์ขาว	101
Caption 7 อาหารและไวน์จับคู่กัน	114
Caption 8 ตลาดไวน์ในประเทศไทย	120

บทนำ

ไวน์คือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากองุ่นหมัก นอกจากนี้ยังมีไวน์ผลไม้หรือคันทรีไวน์ซึ่งเป็นไวน์ที่ทำมาจากผลไม้หมัก อย่างไรก็ตาม ไวน์ในความหมายดั้งเดิมนั้นทำจากองุ่นสายพันธุ์ที่ใช้ทำไวน์ ไวน์มีการผลิตมานับพันปี หลักฐานที่เก่าแก่ที่สุดของไวน์มาจากภูมิภาคคอคเคซัสในจอร์เจียในปัจจุบัน (6,000 ปีก่อนคริสตศักราช) เปอร์เซีย (5,000 ปีก่อนคริสตศักราช) อิตาลีและอาร์เมเนีย (4,000 ปีก่อนคริสตศักราช) ไวน์ New World มีความเกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำโดยชนพื้นเมืองของอเมริกา แต่ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับประเพณีของสเปนในภายหลังในนิวสเปน ต่อมาในขณะที่ไวน์ Old World ได้พัฒนาเทคนิคการปลูกองุ่นมากขึ้น ยุโรปจะครอบครองภูมิภาคที่ผลิตไวน์ที่ใหญ่ที่สุดสามแห่ง ปัจจุบัน 5 ประเทศที่มีพื้นที่ผลิตไวน์มากที่สุดคืออิตาลี สเปน ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา และจีน

New World คือไวน์ที่ผลิตนอกพื้นที่ปลูกองุ่นแบบดั้งเดิมของยุโรปและตะวันออกกลาง โดยเฉพาะจากอาร์เจนตินา ออสเตรเลีย แคนาดา ชิลี เม็กซิโก นิวซีแลนด์ แอฟริกาใต้ และสหรัฐอเมริกา (โดยเฉพาะแคลิฟอร์เนีย) วลีนี้สื่อถึงความแตกต่างระหว่างไวน์ "โลก

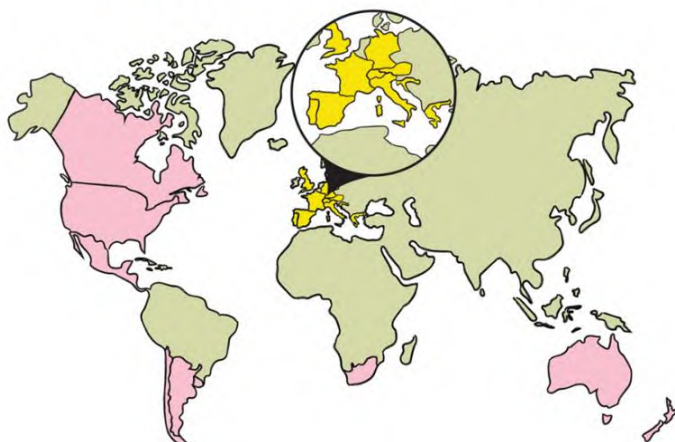
ใหม่" เหล่านี้กับไวน์ที่ผลิตในประเทศ "โลกเก่า" ที่มีประวัติศาสตร์การ
ผลิตไวน์มายาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุโรป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง
ฝรั่งเศส อิตาลี เยอรมนี สเปน และโปรตุเกส



OLD WORLD VS. NEW WORLD

● Old World Regions

● New World Regions



Old world wine region

แอลเบเนีย	มาซิโดเนียเหนือ
อาร์เมเนีย	โปแลนด์
ออสเตรีย	โปรตุเกส
อาเซอร์ไบจาน	โรมาเนีย
บัลแกเรีย	เซอร์เบีย
โครเอเชีย	สโลวาเกีย
สาธารณรัฐเช็ก	สโลวีเนีย
ไซปรัส	สเปน
ฝรั่งเศส	สวีตเซอร์แลนด์
จอร์เจีย	ตุรกี
เยอรมนี	
กรีซ	
ฮังการี	
อิตาลี	
มอลโดวา	

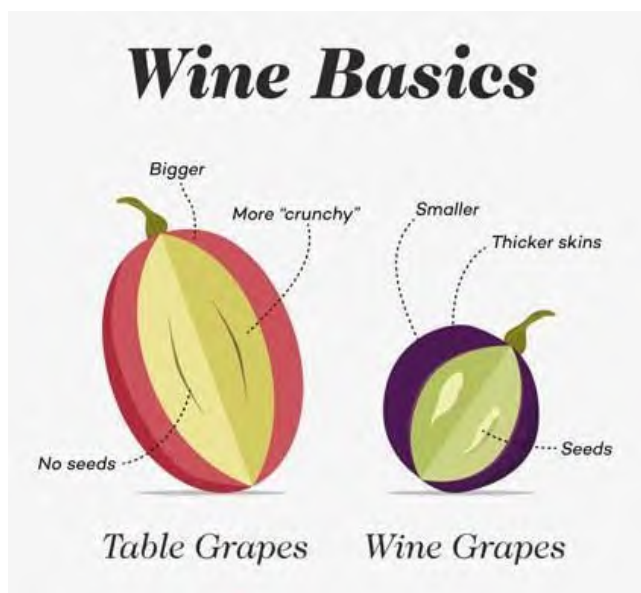
New World Wine region

อาร์เจนตินา
ออสเตรเลีย
แคนาดา
ชิลี
โคลอมเบีย
เม็กซิโก
นิวซีแลนด์
เปรู
แอฟริกาใต้
สหรัฐอเมริกา

องค์ประกอบที่จะทำให้เกิดไวน์ได้ 1 ขวดต้องมีรายการดังต่อไปนี้

- “องุ่น” คุณต้องมีองุ่นที่ดีเพื่อให้ได้ไวน์ที่ดี!
- ยีสต์องุ่นและผลไม้มากชนิดนั้นจะมียีสต์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ แต่การเลือกใช้ยีสต์ที่มีจำหน่ายในเชิงทางอุตสาหกรรมคือสิ่งที่ผู้ผลิตไวน์ส่วนใหญ่เลือกใช้
- “กรด” ความเป็นกรดขององุ่นคือสิ่งที่สำคัญที่สุดในด้านความสมดุลของไวน์และช่วยในการบ่ม
- “แทนนิน” สารแทนนินเกิดขึ้นตามธรรมชาติในผิวและเมล็ดขององุ่นไวน์ที่มีสารแทนนินสูงจะทำให้ปากของคุณรู้สึกแห้งและเหนียว ไวน์แดงมีปริมาณสารแทนนินสูงกว่าไวน์ขาว เพราะองุ่นถูกหมักพร้อมกับผิวของมัน
- สารเติมแต่งผู้ผลิตไวน์สมัยใหม่มักใช้สารเอนไซม์ถูกเติมลงในไวน์ระหว่างกระบวนการหมักเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของยีสต์ที่ไม่ดีและเพิ่มยีสต์ที่มีคุณสมบัติที่ก่อให้เกิดประโยชน์ในการใช้ยีสต์แก่ผู้ผลิตไวน์ให้ดีขึ้น
- สารช่วยตกตะกอนให้เกิดการตกตะกอนและเพื่อการกรองไวน์นั้นถือเป็นเรื่องปกติที่ปฏิบัติต่อกันมาหลายศตวรรษ เช่น ไข่

ชาว เกลาติน และดินเบนโทไนท์ยังคงใช้เป็นสารช่วย
ตกตะกอนเพื่อช่วยในการกรองไวน์ของคุณ



Caption 1

การออกแบบไร่ถั่วถั่วลิสงผลิตไวน์

ความสมดุลของเกาเครือถั่วถั่วลิสง การออกแบบไร่ถั่วลิสง

หนังสือเล่มนี้เป็นบทความ ที่เน้นถึงพื้นฐานของการผลิตถั่วลิสง และไวน์ที่มีสภาพอากาศหนาวเย็น และสามารถพัฒนามาใช้ร่วมกับประเทศเขตร้อนอย่างประเทศไทยได้บางส่วนและผู้ที่ให้ความรู้เรื่องนี้เป็น Mr. James Wolpert แปลโดย Jack PK

"ความสมดุลของเกาเครือถั่วถั่วลิสง"

ถือได้ว่ามีความสำคัญเป็นเงื่อนไขที่ 1 ในการปลูกเลยทีเดียว การเติบโตของยอดเกาเครือถั่วถั่วลิสงต้นเราต้องให้พื้นที่ของการผลิตใบเพียงพอต่อการเติบโต และจะส่งผลให้ผลถั่วถั่วลิสงสุกอย่างง่ายและสม่ำเสมอถือว่าเป็นเงื่อนไขที่ 2

การกะระยะในการวางแผนการปลูกของถั่วถั่วลิสง เราจะต้องกะระยะให้เต็มพื้นที่ในการปลูก เราจะต้องคำนวณพื้นที่ในการปลูกต่อไร่ให้ได้จำนวนต้นและผลผลิตออกมาได้เยอะที่สุดและเหมาะสมกับพื้นที่และที่สำคัญเจ้าของไร่ก็จะมีผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ

การเจริญเติบโตของเกาเครือถั่วถั่วลิสงเป็นสิ่งที่ซับซ้อนของการ

เจริญเติบโตในสภาวะของดิน ภูมิอากาศ ขนาดของต้นตอ ขนาดการ
ไว้ของกิ่งเถาเครือต้นอ่อน ความหนาแน่นของเครืออ่อน ระบบ
โครงสร้างของระยะห่างระหว่างช่องแถวปลูก ความหนาแน่นของยอด
ที่ออกมาและทอดยอดระหว่างช่องแถว ความหนาแน่นของยอดที่
เหมาะสม การวิจัย (1) ล่าสุดชี้ให้เห็นว่าความหนาแน่นของยอดมีผล
ต่อการเจริญเติบโตและผลอ่อน

การจัดการของจำนวนยอดต่อเมตร

ที่ควบคุมเมื่อตัดแต่งกิ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ ช่วงความหนาแน่น
ของยอดที่แนะนำมักจะอยู่ที่ประมาณ 12 ถึง 15 ยอด/เมตร ของทรง
พุ่ม หากยอดหนาแน่นเกินไป จำทำให้แสงเข้าไม่ถึงลูกอ่อนและจะ
ส่งผลให้ในบริเวณนั้นๆ ติดลูกน้อยลง ทำให้ปริมาณและหรือคุณภาพ
ของอ่อนลดลง แต่ถ้ายอดเบาบางเกินไป พื้นที่ของการให้ผลอ่อนต่อ
จำนวนไร่ปริมาณก็ออกผลน้อยลงด้วย (จำนวนยอดต่อเฮกตาร์หรือต่อ
ไร่, 1 เฮกตาร์=2.5 ไร่) จะลดลง ดังนั้นจึงสูญเสียผลผลิตที่อาจเกิดขึ้น

ความสัมพันธ์ที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือจำนวนยอดของอ่อน
มันจะผลต่อความยาวของยอดที่จะออกมาและเจริญเติบโต หาก

จำนวนยอดขององุ่นแตกหน่อออกมาจำนวนมากและหนาแน่นเกินไป ยอดที่ออกมาจะสั้นๆ และจะไม่มีเนื้อที่ให้ใบงอกออกมาอย่างเพียงพอ (12 ยอดต่อเมตร) ที่จะทำให้อัตราการสุกของผลมีผลต่อการไว้อยอด ทันทึ อย่างไรก็ตาม หากจำนวนหน่อยอดองุ่นมันน้อยเกินไปสำหรับการไวหรือการเลียงยอดถึงพันธุ์องุ่น ส่งผลให้ยอดยึดตัวสูงมีพื้นที่โต มากๆ ความยาวของยอดก็จะยาวเกินไป โดยมันจะมีพื้นที่ใบต่อยอด มากเกินไป และส่งผลในการพัฒนาใบด้านข้างและส่งผลพื้นที่ติดผล ไม่มีลูกองุ่นเพียงพอต่อ ช่อปลูก

รูปที่ 2 ระยะห่างระหว่างเถาเครือของต้นองุ่นในแถวแต่ละที่ แสดงในรูปนี้ เป็นการควบคุมการเติบโตของยอดแต่ละหน่อที่จะแตก ออกจากตาใหม่ของกิ่งองุ่น เมื่อเถาเครือขององุ่นวันระยะใกล้เกินไป ทรงพุ่มหนามากก็จะเป็นการเกิดเงาบังแสงแดดมากเกินไป หรือ (หาก บาง) ยอดแต่ละยอดจะเติบโตเร็วเกินไป หากระยะห่างของเถาเครือ องุ่นกว้างเกินไป การเติมทรงพุ่มก็จะมีไม่สม่ำเสมอและจะมีการเสีย ผลผลิต ระยะห่างระหว่างเถาเครือองุ่นที่เหมาะสมจะสร้างทรงพุ่มที่ สมดุลโดยจะไม่มี การเติบโตที่ผิดปกติหรือมีช่องว่างมากเกินไป

อ้างอิง

<https://grapesandwine.cals.cornell.edu/newsletters/appellation-cornell/2013-newsletters/issue-16/vine-balance-and-role-vineyard-design/>