

ท 4444

ไวน์ผลไม้- **Rich&Risk** สมุนไพรรไทย แรง' ในกระแส รักสุขภาพ

Rich&Risk

ณวธรรณ บั๊กการุณ

ผลไม้และสมุนไพรไทยถือเป็น "จุดแข็ง" ที่คนไทยสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้สารพัดอย่าง และในขณะนี้ผู้เชี่ยวชาญหลายสาขาได้ผนึกกำลังกันบุกเบิกธุรกิจ "ไวน์สมุนไพรร" ด้วยแนวคิดที่ว่า ไวน์องุ่นนั้นคนจะดื่มด้วยความพอใจ แต่ไวน์สมุนไพรรให้ทั้งความพอใจและได้สุขภาพที่ดีด้วย

จุดเริ่มต้นของกิจการไวน์สมุนไพรรเจ้านี้มาจากกลุ่มผู้ที่ชื่นชอบไวน์เป็นชีวิตจิตใจ ซึ่งประกอบไปด้วยกลุ่มอาจารย์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แพทย์จากศิริราช ซึ่งเป็นกลุ่มนักวิชาการที่มาร่วมกันทดลองผลิตไวน์จากผลไม้สมุนไพรรกันมาเป็นเวลานานนับสิบปี

เมื่อผลิตรายแรกได้รสชาติที่ลงตัว จึงคิดว่าน่าจะลองส่งเข้าประกวดดูบ้าง

พวกเขาประเดิมด้วยการส่งไวน์กระเทียม ซึ่งเป็นไวน์ตัวแรกเข้าประกวด 3 สูตร ในการประกวดไวน์ระดับประเทศครั้งแรกเมื่อปี 2542 และได้รางวัลทั้ง 3 รางวัล คือรางวัลที่ 1, 2 และ 3 นับว่าเป็นผลงานที่ "ไม่ธรรมดา"

"ผลการประกวดเป็นแรงผลักดันให้เรา มาร่วมกันก่อตั้งบริษัทที่ผลิตไวน์อย่างเป็นทางการ ชื่อว่า เชียงรายไวน์เนอรี่ เป็นโรงงานผลิตไวน์อยู่ที่อำเภอแม่สรวยจังหวัดเชียงราย

เบเวอเรจ เป็นผู้แทนจำหน่าย ซึ่งจะคอยทำการตลาดทั้งหมด" "พลอยกมล ทุ่งมีผล" ผู้จัดการฝ่ายขาย บริษัทไมโอ-เนซเซอร์ล เบเวอเรจ จำกัด เล่าถึงความเป็นมาของการเริ่มธุรกิจ

ระหว่างที่ก่อตั้งบริษัทกลุ่มผู้ผลิตก็ได้ส่งไวน์เข้าประกวดอีกครั้งในปี 2543 และไม่ผิดหวังเช่นเคย เมื่อไวน์ที่ส่งเข้าประกวด 9 สูตรนั้นได้รับรางวัลมากที่สุดถึง 6 รางวัลโดยคราวนี้ไวน์สมุนไพรรได้ไม่รู้จักได้ทั้งรางวัลที่ 1 และ

ที่ 2

"เราก็เลยเริ่มขายไวน์หลังจากที่ชนะเลิศสองปีซ้อน โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือขายไวน์ไทยๆ ที่ราคาไม่แพง เพื่อลดการนำเข้า เริ่มออกสู่ตลาดครั้งแรกเดือนธันวาคมปีที่แล้ว"

นี่คือจุดเริ่มต้นของไวน์ผลไม้และไวน์สมุนไพรร "ลา ซองเต้" (La Sante) ที่แปลว่า "สุขภาพ"

ไวน์ผลไม้และไวน์สมุนไพรรลา ซองเต้

นี้มีอยู่หลายชนิด ทั้งกระเทียม มะม่วง ฝรั่ง ลิ้นจี่ ได้ไม่รู้จัก กระชายดำ ยอ ฯลฯ แต่สินค้าหลักๆ มีสามชนิด คือ ไวน์กระเทียม ไวน์กระชายดำ และไวน์ได้ไม่รู้จัก โดยไวน์กระเทียมและไวน์ได้ไม่รู้จักเป็นไวน์ขาว ส่วนไวน์กระชายดำนั้นเป็นไวน์แดง

"ที่เน้นผลิตไวน์สามชนิดนี้ก็เพราะว่าเมื่อความเข้ากันกับยีสต์ที่นำเข้ามาจากฝรั่งเศสทั้ง

นอกจากเรื่องความเข้ากันได้กับยีสต์แล้วการผลิตไวน์แบบใดในปริมาณเท่าใดยังต้องดูแลด้วย ซึ่งตอนนี้ทุกคนจะหันมาให้ความสนใจกับสรรพคุณของสมุนไพรรมากขึ้น เพราะหันไปทางไหนผู้คนก็พูดกันแต่เรื่องนี้

"การศึกษาของคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลพบว่าไวน์กระเทียมมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระได้ดีกว่าไวน์ขาว chardonnay ซึ่งทำจากองุ่นฝรั่งเศสถึง 10 เท่า ซึ่งฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระนี้มีฤทธิ์ต้านสารก่อให้เกิด