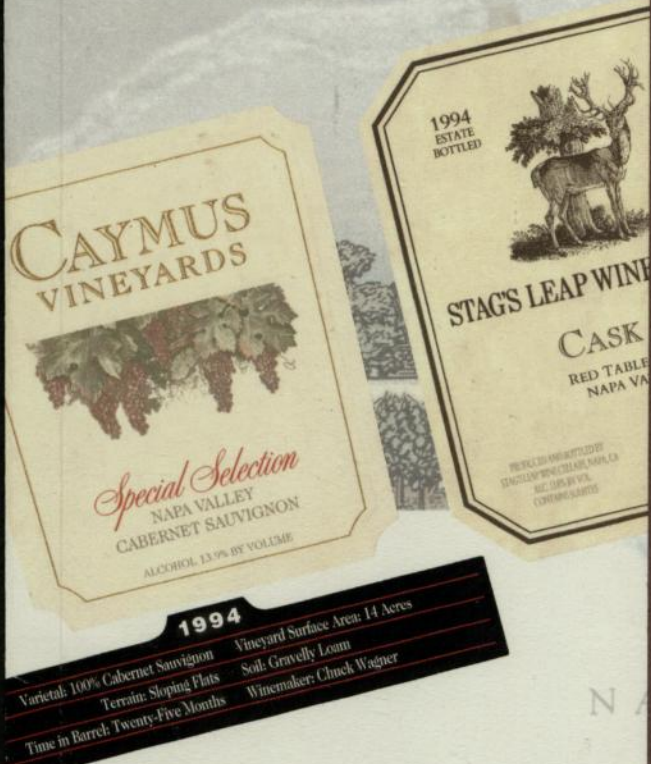


WINE & VINTAGE

Review

ฉบับ

แคลิฟอร์เนีย 1994



- ด่วน...ประกาศลำดับไวน์ใหม่ 61 กระ
- พร้อมล่องลึกราคาไวน์ 130 ชาโต
- คุยกับ Maurizio Zanella ผู้พิ
- แนะนำไวน์ดีจาก คาแบร์เน่ โซวินของ
- กอร์เมโกด์พาสซิมาอาหรับที่ Riva's
- พลลาดไม้ได้กับ การรทตั้งชิการกว่า

คอลัมน์เด่น

การจะเลือกไวน์จากประเทศอิตาลีมาดื่มสักขวดนั้นไม่ใช่ของกล้วยๆอย่างที่หลายคนคิดกัน เพราะอิตาลีผลิตไวน์ออกมาทุกประเภทไม่ว่าจะเป็นไวน์แดงไวน์ขาวไวน์ฟองไวน์หวาน และไวน์ฟอร์ตีไฟต์ทั้งหลาย อีกทั้งยังมีเขตผลิตไวน์ที่ทางการรับรองมาตรฐานมากกว่า 200 เขต โดยแต่ละเขตจะมีข้อกำหนดให้ใช้องุ่นสายพันธุ์ต่างๆที่ไม่เหมือนกัน เราจึงสามารถกล่าวได้ว่าอิตาลีผลิตไวน์ออกมามากที่สุดในด้านความหลากหลายและปริมาณของไวน์ที่ผลิตออกมา อันเป็นผลมาจากการปลูกต้นองุ่นที่แพร่กระจายไปทั่วทุกหัวระแหงของประเทศ

พูดถึงอิตาลีผู้ผลิตไวน์มากอันดับหนึ่งของโลกที่ไร่นักดื่มไวน์ส่วนใหญ่ต้องนึกถึงไวน์จากเขต Chianti (เคียนตี) หรือ Brunello di Montalcino (บรูเนลโล ได มอนตาซิน) จากแคว้น Tuscany (ทาสคานี) อันเป็นแหล่งรวมผู้ผลิตไวน์ชั้นดีของประเทศเอาไว้เกือบหมด หรืออย่างมากที่สุดก็จะมีไวน์จากภาคตะวันตกเฉียงเหนือของแคว้น Piedmont (เพียดมอนท์) เข้ามารวมนวเสวนาด้วยอีกแคว้นหนึ่ง แต่ที่ขาดไม่ได้แน่ๆก็คือไวน์ระดับ Vino da Tavola บางสกุลที่โดดเด่นจนชาวบ้านชาวช่องเขาต้องยกเว้นให้เป็นพิเศษ นอกนั้นไม่เห็นจะมีไวน์จากเขตไหนผงาดขึ้นมาเหมือนดังไวน์ที่กล่าวมาข้างต้นเลย

เนื่องจากในบ้านเราไม่ค่อยมีไวน์ระดับคุณภาพจากอิตาลีเข้ามาให้เห็นมากเท่าไวน์จากฝรั่งเศส จึงเป็นอีกเหตุหนึ่งที่ทำให้ตลาดไวน์อิตาลียังไม่คึกคักเท่าที่ควร นักดื่มไวน์ชาวไทยเลยรู้จักอยู่เพียงไม่กี่ตัวเวลาเพื่อนฝูงไปเที่ยวอิตาลีหรือต่างประเทศก็จะฝากซื้อบรรดาไวน์ที่ชื่อลงท้ายด้วยคำว่า ญาญา เช่น ญาญา, โซโลญา และ ซาลซิกญา นัยว่าเป็นคำรับประกันคุณภาพของอิตาเลียนไวน์ได้เป็นอย่างดี เหมือนกับคำว่า ฟูสๆ อูสๆ ที่ลงท้ายชื่อไวน์ชั้นดีจากแคลิฟอร์เนียทั้งหลายมาในฉบับนี้เราได้ผู้รู้จริงที่ผลิตไวน์

อยู่ในแคว้น Lombardy (ลอมบาร์ดี) มาแนะนำเรื่องราวเสี้ยวหนึ่งของไวน์อิตาลีให้เราได้ฟังกันและเขาผู้นี้ก็คือ Maurizio Zanella (มารูริซิโอ ซาเนลล่า) ผู้ก่อตั้งบริษัทไวน์ Ca' del Bosco หนึ่งในผู้ผลิตไวน์ชั้นนำของประเทศอิตาลี ซึ่งยังไม่เป็นที่รู้จักในบ้านเราเท่าไร แต่สำหรับนักดื่มไวน์และนักวิจารณ์ไวน์แถบยุโรปต่างรู้จักดีที่เขาเป็นอย่างดี

แคว้น Lombardy มีเมือง Milan (มิลาน) เป็นเมืองแห่งธุรกิจและอุตสาหกรรมของประเทศเรียกได้ว่าเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจของประเทศเลยทีเดียว ส่วนไวน์เมื่อดูโดย



ภาพรวมแล้วยังไม่โดดเด่นเท่าไร เนื่องจากไม่มีการผลิตไวน์ระดับพระกาฟออกมาให้เห็นเหมือนอย่างไวน์จากเขต Tuscany และ Piedmont ที่เขินไวน์ดูๆ ออกมาสู่ตลาดมากมาย จึงทำให้ชื่อของ Lombardy ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในด้านของไวน์นัก แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าไม่มีไวน์ดีจากแคว้นนี้ออกมาเลยนะครับ

แคว้น Lombardy ถูกจัดให้อยู่ในภาคตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศที่ประกอบไปด้วย 4 แคว้นคือ Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria และ Lombardy ซึ่งมีพื้นที่ปลูกองุ่นรวมกันประมาณ 108,083 เฮกตาร์ (1 เฮกตาร์ มีพื้นที่ 1,000 ตารางเมตร) สาเหตุหนึ่งที่ทำให้ไวน์จากแคว้น Lombardy ไม่ค่อยเป็นที่รู้จักมาจากการบริโภคกันเองภายในเขต กล่าวคือไวน์ส่วนใหญ่ที่ผลิตออกมาจะถูกชาว มิลานบริโภคไปเสียเกือบหมด โดยเฉพาะ

Metodo Classico หรือไวน์ฟองจากเขต Franciacorta (แฟรงเซียคอร์ตา) ที่ผลิตตามกรรมวิธีของการผลิตแชมเปญแห่งแคว้นแชมเปญประเทศฝรั่งเศส ส่วนตลาดไวน์ระดับพรีเมียมก็จะมีไวน์ตัวเด่นจากเขต Piedmont แยกความสนใจจากลูกค้าไปหมดเขต Lombardy ประกอบไปด้วยเขตผลิตไวน์ระดับมาตรฐาน DOC (Denominazione di Origine Controllata) คือ Lugana, Oltrepo Pavese, Riviera del Garda Bresciano, Valcalepi และ Valtellina และเขตระดับ DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) เพียงแห่งเดียวของ Lombardy คือเขต Franciacorta ที่จะผลิตแต่ไวน์ฟองออกมาเท่านั้น ส่วนไวน์ประเภทอื่นๆที่ไม่ใช่ไวน์ฟองของเขตนี้จะได้รับมาตรฐานเพียง DOC ในชื่อ Terre di Franciacorta ซึ่งเป็น DOC ตัวใหม่ที่ออกมาเป็นวิเนทจที่ 4 ในปีนี้

เขต Franciacorta วางตัวอยู่ระหว่าง Brescoa และ Lake Iseo ไวน์ทั้งหมดที่ผลิตออกมาแต่เดิมได้รับการจัดคุณภาพให้อยู่ในระดับ DOC ในปี ค.ศ. 1968 โดยไวน์แดงที่ได้จะเป็นผลมาจากการเบลนขององุ่นสายพันธุ์ Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo และ Merlot ส่วนไวน์ขาวจะผลิตมาจาก Chardonnay และ Pinot Bianco ส่วนไวน์ที่มีชื่อเสียงของเขตนี้ที่สุดจะเป็นอะไรไปไม่ได้นอกจากไวน์ฟองที่ผลิตมาจาก Pinot Bianco, Chardonnay และ Pinot Nero ซึ่งเฉพาะไวน์ฟองเท่านั้นที่ถูกเลื่อนขั้นให้เป็นไวน์คุณภาพระดับ DOCG ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 1997 เป็นต้นมาพื้นที่ปลูกองุ่นในเขต Franciacorta มีประมาณ 1,400 เฮกตาร์เท่านั้น ซึ่งถือว่าน้อยมากและในจำนวนนี้มีพื้นที่เพียง 1,100 เฮกตาร์ที่ใช้ผลิตไวน์ได้จริงๆ เพราะตามกฎข้อบังคับในเขต Franciacorta กำหนดเอาไว้ขั้นต่ำของต้นองุ่นที่จะนำมาผลิตไวน์ได้ดั่งนั้นพื้นที่อีก 300 เฮกตาร์เป็นสวน



มาเรียชิโอ ซาเนลล่า

ที่หนึ่งไม่มีสอง แห่งแค...



เพราะในช่วงนั้นยังไม่มีแนวโน้มของการบริโภคไวน์คุณภาพดีที่มีราคาแพงเลย เพราะจากข้อมูลที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นจะเห็นว่าชาวอิตาลีส่วนใหญ่ไม่ได้ให้ความสนใจหรือพิถีพิถันในเรื่องคุณภาพและรสชาติของไวน์มากนัก เพราะไวน์เป็นเครื่องดื่มพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีพของพวกเขา ไม่ใช่เครื่องดื่มที่แสดงความมีโลฟส์สไตล์หรือความโก้หรูเหมือนในหลายๆ ประเทศ หรือถ้าเขาเริ่มต้นผลิตไวน์คุณภาพดีช้าไปกว่านั้นอีกสัก 5 ปี ก็คงจะไม่ประสบความสำเร็จเหมือนในปัจจุบันเพราะคงถูกจัดให้อยู่ในอันดับที่ 30 กว่าๆ ไม่ใช่อันดับต้นๆ อย่างในปัจจุบัน

Maurizio เป็นเจ้าของบริษัท Ca' del Bosco ที่มีอาณาเขตราว 96 เฮกตาร์ โดยพื้นที่ราว 60% จะปลูกต้นองุ่นที่ความหนาแน่น 10,000 ต้นต่อ 1 เฮกตาร์ ส่วนอีก 40% จะปลูกองุ่นที่ความหนาแน่น 5,000 ต้นต่อเฮกตาร์ ซึ่งยังผลให้ไวน์ที่ผลิตได้มีความเข้มข้นมากขึ้น ผลองุ่นจะถูกเก็บเกี่ยวด้วยมือและจะไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ นอกเหนือจากการใช้ซิลิฟอร์เพื่อรักษาไวน์เท่านั้น แนวคิดในการพัฒนาคุณภาพไวน์ของเขาที่สำคัญก็คือ การลดปริมาณผลผลิต (low yield) และการลงทุนติดตั้งอุปกรณ์การหมักและบ่มไวน์อันทันสมัย และกลายเป็นแนวทางของผู้ผลิตไวน์ชั้นดีของอิตาลีในปัจจุบันแทบทั้งสิ้น

ไวน์ที่สร้างชื่อให้เขาเป็นไวน์ฟองที่ผลิตแบบ Metodo Classico ซึ่งมีด้วยกันถึง 6 รุ่น โดยแบ่งเป็นรุ่นที่มีวินเทจ 5 รุ่นคือ Brut, Dosage Zero, Saten, Rose และ Cuvee Annamaria Celementi ส่วนไวน์ฟองอีกรุ่นเป็น Brut n.v. (non vintage)

และไวน์ฟองทั้งหมดนี้ต่างได้มาตรฐานระดับ DOCG มารับประกันคุณภาพทุกตัว

Maurizio อธิบายเพิ่มเติมว่าไวน์ฟองทุกรุ่นของเขาจะมีกำหนดระยะเวลาขั้นต่ำของ Yeast Contact หรือการให้น้ำไวน์สัมผัสกับยีสต์ก่อนที่จะทำ Desgorgment หรือการถ่ายยีสต์ออกจากขวดไวน์และปิดขวดครั้งสุดท้ายเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้า โดยไวน์ฟองของเขาแต่ละรุ่นจะมีระยะเวลาขั้นต่ำกำหนดเอาไว้แตกต่างกันตามราคาและคุณภาพของไวน์แต่ละรุ่นดังนี้ รุ่น Brut n.v.



อย่างน้อย 21 เดือน ; รุ่น Brut และ Dosage Zero อย่างน้อย 30 เดือน ; รุ่น Rose อย่างน้อย 42 เดือน ; รุ่น Saten อย่างน้อย 43 เดือน ; รุ่น Cuvee Annamaria Clementi อย่างน้อย 80 เดือน

สำหรับไวน์แดงที่โดดเด่นที่สุดของ Lombardy เห็นจะเป็นไวน์ระดับ Vino da Tavola ชื่อ Maurizio Zanella โดยใช้ชื่อของตัว Maurizio มาเป็นชื่อไวน์ ซึ่งเป็นไวน์แดงที่มีราคาแพงและผลิตมาจากการเบลนองุ่นสายพันธุ์บอร์โดของฝรั่งเศสคือ Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25% และ Merlot 30% เข้าด้วยกัน บรรดานักวิจารณ์ไวน์ชื่อดังหลายคนต่างลงความเห็นให้เป็นไวน์สไตล์บอร์โดที่ผลิตได้ดีที่สุดในอิตาลีเลยทีเดียว ส่วนไวน์ขาวจากองุ่น Chardonnay ที่ผลิตแบบ Barrel-Fermented

ก็เป็นที่กล่าวขานถึงเช่นกัน

องุ่นอีกสายพันธุ์หนึ่งที่นำกล่าวถึงก็คือ Pinot Nero หรือ Pinot Noir ซึ่งในขณะนี้ที่แคว้น Piedmont กำลังทดลองปลูกเพื่อนำมาผลิตไวน์ หรือใน Valle d'Aosta ที่ผลิตไวน์ระดับ DOC ขององุ่นพันธุ์นี้ออกมาอยู่แล้ว แต่สำหรับแคว้น Lombardy จะถือว่าเป็นบ้านขององุ่นสายพันธุ์บอร์โดกันดีกว่าอย่างแน่นอน โดยเฉพาะ Pinot Nero 100% จาก Ca' del Bosco ที่นักวิจารณ์ไวน์ต่างชมเชยว่าผลิตออกมาได้ดีมาก

ไวน์อิตาลีกำลังมีการเปลี่ยนแปลงค่อนข้างเร็ว ดังจะเห็นได้จากการผลิตไวน์ที่ใช้อองุ่นสายพันธุ์ต่างประเทศอย่าง Cabernet Sauvignon, Merlot หรือ Chardonnay เข้ามาใช้ในการผลิตและเทคนิคการผลิตไวน์ที่ทันสมัยพร้อมแนวความคิดของการผลิตไวน์ที่เริ่มกันตั้งแต่ในไร่องุ่นอันเป็นการเน้นที่แท็คว์หรือคุณภาพของท่าเลที่ปลูกต้นองุ่น จนกฎหมายที่รัฐบาลประกาศออกมาเพื่อใช้ควบคุมมาตรฐานไวน์ขั้นต่ำของประเทศที่ออกมาตั้งแต่ปี '60 ไม่สามารถควบคุมและครอบคลุมได้แล้ว ดังจะเห็นได้จากไวน์คุณภาพดีระดับแถวหน้าของประเทศหลายตัวที่ยังถูกกักให้อยู่ในระดับ Vino da Tavola เท่านั้น และตั้งแต่ยุค '80 เป็นต้นมา ผู้ผลิตไวน์รุ่นใหม่ของอิตาลีได้พยายามค้นคว้าและทดลองใช้ส่วนผสมใหม่ๆ พร้อมเทคโนโลยีอันทันสมัยเข้ามาเป็นตัวนำโดยกำลังละเลยองุ่นสายพันธุ์ดั้งเดิมที่เป็นของอิตาลีอย่างแท้จริง อีกทั้งการผลิตไวน์ตามแบบฉบับที่นับวันมีแต่จะถูกทอดทิ้งไป

ไม่ว่าทิศทางของอิตาลีไวน์จะพุ่งไปทางไหน ก็คงไม่กระทบกับพวกเรา...คนรักไวน์ชาวไทย ตราบเท่าที่อิตาลียังผลิตไวน์ชั้นยอดออกมาให้เราได้ดื่มกันอยู่ แต่ก็คงเป็นที่น่าเสียดายอยู่ไม่น้อยที่องุ่นสายพันธุ์ดั้งเดิมที่บ่งบอกความเป็นอิตาลีอย่างมาหลายพันปีจะถูกกลืนหายไปกับพันธุ์ต่างดาว

WINE & VINTAGE

Review

CONTENTS/สารบัญ

ปีที่ 3 ฉบับที่ 29 พฤษภาคม 2541 VOL. 3 NO. 29 MAY 1998

คอลัมน์เด่น

ไวน์คลาสสิกแคลิฟอร์เนีย ปี 1994

...ลัดดาพร ตันเต็มทรัพย์. 40

เอ็กคูซิฟไวน์ทาสติง : California Cabernet Sauvignon 1994

...ไวน์บัพพี. 43

Winery Review : ซิม รีสลิ่ง ที่ แคลร์ วิลเลย์

...เคอูน. 60

WVR Exclusive Interview :

มารริซิโอ ซาเนลล่า ที่หนึ่งไม่มีสอง แห่งแคว้นลอมบาร์ดี. . . 66

DANIEL TASTING

คอลัมน์เด่น

ของต้นองุ่นที่ยังมีอายุไม่ถึงเกณฑ์อายุขั้นต่ำเลยไม่สามารถนำมาผลิตไวน์ได้ นอกจากนี้ยังมีกฎห้ามปลูกต้นองุ่นเกินกว่า 10,000 ต้นต่อพื้นที่ 1 เฮกตาร์ และต้องใช้เวลาเก็บบ่มไวน์กับยีสต์ในขวด (Yeast Contact) อย่างน้อย 25 เดือนขึ้นไป ซึ่ง Maurizio กล่าวว่าระเบียบข้อบังคับที่ใช้ควบคุมการผลิตไวน์ฟองของ Franciacorta บางข้อนั้นเข้มและแน่นกว่าของแคว้นแชมเปญเสียอีก

Maurizio อธิบายว่าเมื่อเวลาลูกค้าสั่งไวน์ฟองจากเขต Franciacorta ในภัตตาคารจะหมายความว่าลูกค้านั้น ต้องการดื่มไวน์ฟองคุณภาพที่ดีที่สุดของอิตาลี เปรียบเสมือนความเชื่อที่ว่าไวน์ฟองชั้นสุดยอดของฝรั่งเศสจะต้องเป็นไวน์ฟองที่มาจากแคว้นแชมเปญและเรียกไวน์ฟองนั้นว่าแชมเปญเท่านั้น และจากภาพพจน์นี้เองทำให้ผู้ผลิตไวน์ฟองจากเขต Franciacorta พยายามรณรงค์ให้มีการเรียกไวน์ฟองที่มาจากเขตตัวเองว่า Franciacorta เฉกเช่นคำว่าแชมเปญของฝรั่งเศส เพื่อฉีกตัวเองออกไปจากคำว่า Spumante (สปุนมันเต้) ที่ชาวอิตาเลียนใช้เป็นคำเรียกไวน์ฟองทั่วไป

ก่อนปี ค.ศ. 1915 ยังเป็นยุคที่ผู้ผลิตไวน์ต่างยึดมั่นในแบบฉบับดั้งเดิมของตนเองอย่างแรงกล้า เขตไหนเคยผลิตไวน์มาอย่างไรก็ผลิตอย่างนั้นมาเรื่อย แต่หลังจากนั้นจนมาถึงปี ค.ศ. 1965 กลับเป็นช่วงที่ย่ำแย่และตกต่ำอย่างสุด ๆ ของวงการไวน์อิตาลีเลยทีเดียว เพราะเศรษฐกิจของประเทศทรุดหนัก ประกอบกับการร่ายง้าวเข้าสู่สงครามโลกครั้งที่สองล่องไปจนถึงการแพ้สงครามโลก ทำให้ประเทศตกอยู่ในสภาพข้าวยากมากแพง ผู้คนตกงานกันเป็นจำนวนมาก ธุรกิจและการค้าหลายประเภทต้องล้มพับกันไปตาม ๆ กัน

ชาวบ้านจำนวนมากต้องทำงานหาเลี้ยงชีพและครอบครัวแบบหาเช้ากินค่ำ รายได้เพียงน้อยนิดที่หามาได้ก็เอาไปแลกกับขนมปัง ไอลีฟ ออยล์ และไวน์ มาประทังชีวิตไปวัน ๆ พอมาถึงตอนนี้พวกเขาชาวไทยอาจเกิดความสงสัยได้ว่า ถึงขนาดยากจน

แทบไม่มีอะไรจะทานอยู่แล้ว ทำไมยังต้องดื่มไวน์ที่มีราคาขายอย่างสูงแสนแพงในบ้านเราเข้าไปอีก คำตอบง่าย ๆ ก็คือ การดื่มไวน์ที่นั่นมีความเป็นมาหลายพันปีแล้ว และไวน์ที่อิตาลีก็มีราคาถูกมาก เขาถือว่าไวน์เป็นอาหารสำคัญอย่างหนึ่งถ้าจะเปรียบข้าวที่เรารับประทานกันอยู่ทุกวันว่าเหมือนกับขนมปังที่ชาวยุโรปทานกันแล้ว ไวน์ก็คงเปรียบได้กับน้ำที่เราดื่มระหว่างรับประทานอาหารเพื่อล้างรสชาติที่ค้างคาอยู่ในปากสำหรับอาหารคำต่อไป และเพื่อให้เกิดความคล่องคอใน



การทานอาหารนั่นเอง และที่สำคัญราคาไวน์ก็ไม่ได้แพงไปกว่าตัวขนมปังและไอลีฟออยล์ เลย

ในขณะที่กำลังซื้อของประชาชนมีน้อยลง พ่อค้าไวน์จำต้องลดราคาไวน์เพื่อให้ชาวบ้านสามารถซื้อไวน์ไปบริโภคได้อย่างทั่วถึง และเนื่องจากพ่อค้าไวน์ส่วนใหญ่ต่างเป็นผู้ผลิตไวน์ที่ไม่มีไร่องุ่นเป็นของตัวเอง แต่ใช้วิธีซื้อองุ่นจากชาวไร่มาผลิตเป็นไวน์และบรรจุขวดจำหน่าย ดังนั้นพ่อค้าไวน์จำต้องไปกดราคาองุ่นที่ซื้อมาจากชาวไร่อีกทอดหนึ่ง และเมื่อชาวไร่องุ่นถูกกดราคาผลผลิตลงจากเดิมก็ทำให้รายได้ของตัวเองลดต่ำลง ชาวไร่จึงต้องปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกองุ่นจากแบบแผนดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษที่คำนึงถึงคุณภาพมาคำนึงถึงปริมาณขององุ่นเพื่อให้ไปชดเชยกับราคา

ที่น้อยลง การลดราคาผลองุ่นที่เคยซื้อลงจากเดิมทำให้ชาวไร่จากเดิมที่เคยปลูกองุ่นชั้นดีที่ให้ผลผลิตต่ำต้องเพิ่มผลผลิตให้สูงขึ้นเพื่อทดแทนกับราคาผลผลิตที่ถูกกดลง และเป็นที่ทราบกันดีว่าเมื่อผลผลิตสูงขึ้นคุณภาพขององุ่นที่นำไปผลิตไวน์จะลดลงเป็นสัดส่วนกัน และเป็นเช่นนี้ไปกว่า 50 ปี ซึ่งตัว Maurizio ถือว่าเป็น Blackhole และเป็นตัวทำลายประวัติความเป็นมาของชาวไร่ผู้ปลูกองุ่นที่เคยเน้นคุณภาพตามรูปแบบดั้งเดิมเสียหมดสิ้น

ในช่วงปี ค.ศ. 1961 ชาวอิตาลีบริ โค ไวน์ถึง 168 ลิตรต่อคนต่อปี ไวน์ที่ถูกนำมาบริโภคเหล่านี้ไม่ค่อยมีใครสนใจในด้านรสชาติเลย แต่มีค่านึงถึงด้านปริมาณเสียมากกว่า พอมาถึงช่วง ค.ศ. 1965 เริ่มมีผู้ผลิตไวน์ใจกล้าบางรายได้หันกลับมาหรือก้าวเข้ามาผลิตไวน์ระดับคุณภาพเยี่ยมอีกครั้งหนึ่ง และถูกเรียกว่ายุคแห่ง Italian Oenological Renaissance ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของการผลิตไวน์คุณภาพอีกครั้งหนึ่ง

นอกจากสาเหตุข้างต้นที่ทำให้ไวน์อิตาลีตกลงสู่สภาพที่ย่ำแย่แล้ว Maurizio ยังมีความเห็นว่า ไวน์จากประเทศอิตาลีมีภาพพจน์ดีและเป็นที่รู้จักแพร่หลายสู่ไวน์จากประเทศฝรั่งเศสไม่ได้ เพราะชาวฝรั่งเศสเป็นนักประชาสัมพันธ์ชั้นหนึ่ง คอยดูแลเอาใจใส่ลูกค้าตามประเทศต่างๆ และตะเวนไปทำพรีอาร์เปิดตลาดใหม่ ๆ อยู่อย่างสม่ำเสมอ ส่วนผู้ผลิตไวน์จากอิตาลีมักไม่ค่อยสนใจตลาดเล็ก ๆ เท่าไรนักและไม่ขยันทำพรีอาร์เท่าผู้ผลิตจากฝรั่งเศส จึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้อิตาลีไวน์ไม่ป้อนไปสู่เท่ากับไวน์จากที่อื่น

สำหรับตัว Maurizio เองนั้น เขาเริ่มต้นกิจการไวน์ในปี ค.ศ. 1967 และสามารถผลิตไวน์วินเทจแรกออกมาได้ในปี ค.ศ. 1972 ซึ่งเขาถือว่าโชคดีมากที่เริ่มได้อย่างจังหวะพอดีเพราะถ้าเริ่มก่อนหน้า 6 ปี เขาก็จะต้อง

WINE & VINTAGE

GOURMET & LIFE STYLE

ความสนุกสนาน และอาหารจานโปรด ที่ Riva's

...วชิระ บริบูรณ์.

Master Class : French Cuisine.

Master Class : Japanese Cuisine.

Master Class : Japanese Cuisine.

Great Chef : ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงอย่างไม่ตั้งใจ

ของ เชฟ จานงค์ นริรังสรรค์...วชิระ บริบูรณ์.

รู้เรื่องชีส : เนยแข็ง Ossau Iraty Brebis Pyrenees

กับไวน์ขาว Jurancon Sec...เดชา สุทธิธรรม.

โลกแห่งการดื่ม : "White Horse" "ยอดน้ำอมตะแห่งชีวิต"

...วิฑูรย์ วงษ์สวัสดิ์.

Senor Pico อาหารสไตล์เม็กซิกัน...วชิระ บริบูรณ์.

โครงสร้างของชิการ์ : อุปกรณ์การตัด...แทน จันทรวโรจน์

AFTERTASTE

Cigars Rating.

Vintage Chart...มิสเตอร์ภูวดิน.

ล้างแก้ว...ชัย จรุงธนาภิบาล.