หนึ่งในไร่องุ่นของ Marchesi di Barolo

ถังบ่มใหญ่ที่กำลังบ่มไวน์ Barolo

t drink

ธวัชชัย เทพพิทักษ์

ttappitak@gmail.com

ใช้ถังโอ๊คฝรั่งเศสบ่มไวน์

ไวน์ Barolo อีกรุ่นหนึ่ง

Barolo 2008

'Marchesi di Barolo' ทุกหยาดหยดคือตำนาน

"Of the personages connected with the name Barolo, some may be considered of historic importance, real and true pioneers...[of these] people first place goes to Pietro Abbona, undisputed patriarch of Barolo...who, as an unquestionable stand-bearer, made the wine of his region known throughout the world. It was from his winery that Barolo made its first historic steps. His large wood casks (some of which one can still be admired today in the cellars in Barolo) were in fact part of the legacy of the Marquise Falletti. Commendatore Abbona inherited a longstanding tradition, a love of the vineyards, the wineries and wine itself, and he brought his label displaying the castles of Barolo and Serralunga to the furthest tables. And it is with pleasure that we recall this great contribution."

ข้อความตอนหนึ่งที่ **Massimo Martinelli** กล่าวไว้ในหนังสือ **Il Barolo Come lo Sento Io** (Barolo as I Know It) ของเขา เป็นหลักฐานที่ยืนยันว่าตระกูล **Abbona** เป็นตัวจริง เสียงจริง ในการบุกเบิกไวน์บาโรโล (Barolo) ซึ่งปัจจุบันอยู่ภายใต้ชื่อ**มาร์เคซี ดิ บาโรโล** (Marchesi di Barolo) และยังคงดำเนินกิจการแบบครอบครัว พร้อมแนวทางเดิมคือผลิตไวน์ Barolo ตามกรรมวิธีแบบดั้งเดิม

อิตาลีแบ่งเขตการผลิตไวน์เป็น 20 แคว้น หนึ่งในจำนวนนั้นและชื่อเสียงโด่งดังมากคือ **เปียดมอนต์** หรือ **ปิเอมอนเต** (Piedmont or Piemonte) อยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงเหนือของอิตาลีมีเมืองหลวงชื่อตูริน หรือโตริโน เป็นแคว้นใหญ่ผลิตไวน์ได้มาก ไร่องุ่นส่วนใหญ่อยู่ตามเชิงเทือกเขา ผลิตไวน์แดงคุณภาพเยี่ยมใน 12 DOCG (**D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita) ที่สุดยอดเช่น Barbaresco, Barolo, Gattinara (สามตัวนี้เป็นชื่อเขตผลิตไวน์) และ Nebbiolo (ตัวนี้เป็นชื่อพันธุ์องุ่น) นอกจากนั้นยังมีไวน์เกรด DOC (**D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata) อีก 45 DOC

Piedmont ผลิตไวน์มานับพันปี ชื่อ Piedmont ว่า "ณ เชิงเขา" เพราะพื้นที่ส่วนใหญ่ตั้งอยู่เชิงเขา เป็นแคว้นที่ไม่ติดชายฝั่งทะเลเลย แต่ทำไวน์มากเป็นที่ 3 ของอิตาลี นอกจาก Barolo และ Barbaresco แล้ว Piedmont ยังมีไวน์จากองุ่นตัวรองที่คุณภาพไม่แพ้กัน เช่น บาร์เบรา (Barbera) และดอลเซตโต (Dolcetto) ซึ่งเรียกชื่อองุ่นแล้วตามด้วยแหล่งผลิต เช่น บาร์เบรา ดาสติ (Barbera d'Asti) ไวน์จากองุ่นบาร์เบราจากเมืองอาสติ,ดอลเซตโต ดาลบา (Dolcetto d'Alba) ไวน์จากองุ่นดอลเซตโตจากเมืองอัลบา และบาร์เบรา ดาลบา (Barbera d'Alba) ไวน์จากองุ่นบาร์เบราจากเมืองอัลบา เป็นต้น ขณะที่สปาร์คกลิ้งชื่อดังคืออาสติ สปูมานเต (Asti Spumante) ทำจากองุ่นมอสกาโต (Moscato)

ผมเดินทางไป Marchesi di Barolo เมื่อต้นเดือนที่แล้ว พร้อมด้วยผู้บริหารบริษัท Texica wine ผู้นำเข้าไวน์ Marchesi di Barolo แต่เพียงผู้เดียวในเมืองไทย และที่ขาดไม่ได้คือ **คุณศิวัช ฐิติพรวัฒนกุล** แห่งโรงแรมโฟร์ซีซันส์ กรุงเทพฯ ในฐานะแชมป์ "อิตาเลียน ไวน์ ซอมเมอลิเย" คนแรกของประเทศไทย ตามสัญญาที่ว่าผู้ได้เป็นแชมป์รายการนี้จะได้เดินทางไปเยี่ยมเยียนไร่องุ่นและชิมไวน์ในอิตาลีหลายพื้นที่โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการพัฒนาฝีมือ ความรู้ความสามารถของผู้ที่อยู่ในวงการไวน์ โดยเฉพาะไวน์อิตาลีซึ่งบ้านเรายังมีคนรู้น้อยมาก และไร่แรกก็คือ Marchesi di Barolo นี่เอง

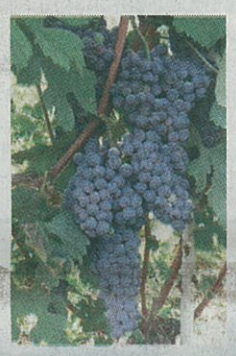
แอนนา แอบโบนา (Anna Abbona) ผู้บริหาร Marchesi di Barolo คนปัจจุบัน ในฐานะสะใภ้ไฟแรงของตระกูล Abbona เดินทางเมืองไทยเมื่อต้นเดือนมีนาคมที่ผ่านมา เพื่อร่วมงานไวน์ดินเนอร์มื้อพิเศษ เป็นปฐมฤกษ์ของ

Anna และ Ernesto Abbona เจ้าของไวน์

แอนนา รินไวน์ให้คุณศิวัช ฐิติพรวัฒนกุล

แอนนา ต้อนรับคนรักบาโรโลจากเมืองไทย

ไวน์ Barolo 1943



องุ่น Nebbiolo ที่ใช้ทำไวน์ Barolo

มุมหนึ่งของปราสาท Marchesi di Barolo

ไวน์ Barolo Sarmassa 1978

ไวน์ Barbaresco 1970

หนึ่งในไวน์วินเทจเก่าในเซลลาร์

มุมหนึ่งของ Barolo