

สารพัดไวน์ผลไม้ ผลิตในไทยด้วยฝีมือคนไทย



สงคมไทยเราทุกวันนี้ หลายคนเริ่มหันมานิยมชมชอบการดื่มไวน์กันมากขึ้น เหล่านี้ น่าจะส่งผลให้ยอดการนำเข้าไวน์มีปริมาณที่เพิ่มมากขึ้น แต่กลับตรงกันข้ามที่เป็นเช่นนี้ นายฉกรรจ์

แสงรักษาวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร บอกว่า “ประเทศไทยเรามีผลไม้ที่หลากหลายชนิด จากการศึกษาการเกษตรศึกษาค้นคว้าข้อมูล พบว่าสามารถนำมาใช้ผลิตเป็นไวน์ได้ ซึ่งต่อมาทางกรมได้เริ่มทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีในการผลิตไปสู่เกษตรกรและผู้สนใจอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ปัจจุบันไทยเรามีการ



ผลิตไวน์ผลไม้ในประเทศมากมายหลายชนิด อาทิ ไวน์กล้วย ไวน์ลูกหม่อน ไวน์มังคุด ไวน์ลิ้นจี่ ไวน์มะยม ไวน์ลูกหว้า ไวน์กระชายดำ”

สำหรับไวน์กระชายดำ ปัจจุบันได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้ชื่นชอบเมื่อยรสนุ่มสีดำมาก เนื่องจากมีความเชื่อว่า นอกจากการได้ลิ้มชิมรสชาติแล้ว ไวน์กระชายดำยังสามารถช่วยทำให้ปั้งปั้ง และการที่ผู้คนเริ่มหันมาเอาใจใส่ในสุขภาพกันมากขึ้น ดังนั้น จึงทำให้มีการสรรหาของบำรุงสุขภาพ โดย



ล้ำสุด ลูกยอ ก็ได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภคเช่นกัน

“ลูกยอ” ปัจจุบันได้รับความนิยมจากกลุ่มผู้บริโภค เพราะเชื่อกันว่าสามารถรักษาโรคได้หลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นมะเร็ง โรคหัวใจ โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง หรือแม้แต่นอนไม่หลับก็ช่วยบรรเทาได้ และจากความเชื่อดังกล่าวส่งผลให้มีการผลิตน้ำลูกยอออกวางจำหน่ายในท้องตลาดกันมากมายหลายยี่ห้อ โดยหนึ่งในนั้นได้แก่ กลุ่มสหกรณ์บ้านโนน ต.ท่าเกวียน อ.วัฒนานคร จ.สระแก้ว

นางสมสวย บุญศรี สมาชิกกลุ่มสหกรณ์ จะใช้ลูกยอที่แก่จัดไม่มีเม็ดเขียว มีแต่เม็ดดำๆมา บ้านโนน เล่าให้ฟังว่า ชาวบ้านท่าเกวียนจะรวม ล้างให้สะอาด จากนั้นนำมาล้างและหมัก โดยอัตราส่วน ตัวกันปลูกผักปลอดสารซึ่งมีหลายชนิด ส่ง ที่หมัก จะใช้ลูกยอ 3 กก. น้ำตาลแดง 1 กก. หมัก ขายให้กับทางเหมืองฟาร์ม ตอนหลังได้หัน ใส่ถังพลาสติกทิ้งไว้ 7 วัน

หลังจากนั้น คน ให้น้ำตาลกับลูกยอเข้ากัน และถ่ายออกไปใส่ถังสแตน- เลส ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ 30 วัน เอาเนื้อออกให้ เหลือแต่น้ำ หมักต่ออีก 6-8 เดือน ซึ่งจะให้มี แอลกอฮอล์ ขึ้นมากลาย เป็นไวน์เดือนหนึ่งสามารถ ผลิตได้ปริมาณค่อนข้าง มาก และหากไม่สามารถ

มาทำไวน์เสริมเป็นตัวที่ 2 โดยตลาดหลักจะนำออก บรรจุนำได้หมด ก็จะนำน้ำลูกยอที่ได้ไปน็อกเชื้อ ขายตามงานต่างๆและส่งขายห้องอาหาร โดยไวน์ที่ทาง ด้วยการต้มน้ำตาลใส่เพิ่มหวานเข้าไปในอัตราที่ กลุ่มผลิตได้แก่ กระเจียบ กระชายดำ มะนาว องุ่นป่า เหมาะสม เพื่อไม่ให้แอลกอฮอล์เพิ่ม ซึ่งองุ่นป่าจะสร้างชื่อเสียงให้กับทางกลุ่มมาก โดย และหากใครที่สนใจเรียนรู้ขั้นตอนกรรม- วัตถุประสงค์จะรับซื้อมาจากสมาชิกในกลุ่ม และล่าสุด วิธีการผลิตไวน์ สามารถติดต่อสอบถามเพิ่มเติม ยังได้ผลิตไวน์ลูกยอ ได้ที่กรมวิชาการเกษตร โทร. 0-2561-2825

ในการผลิตไวน์ให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมถูก ทุกวันในเวลาราชการ.
คอผู้บริโภคนั้น จะต้องพิถีพิถันตั้งแต่การคัด โดย

2 **เพ็ญทิชญา เด็ชว**