

คุยกับผู้ผลิตไวน์กระชายดำ

ผู้เขียนได้มีโอกาสไปเยี่ยมโรงงานผลิตไวน์ของบริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์ จำกัด โดยติดต่อผ่านทางคุณสาคร ศรีวิชัย ผู้จัดการฝ่ายการตลาดของบริษัท ซึ่งไปรู้จักกันเมื่อคราวไปร่วมงานเทศกาลอาหารไทยในเชียงใหม่ด้วยกัน เมื่อปลายเดือนมกราคม 2546

โรงงานผลิตไวน์ของบริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์ จำกัด ตั้งอยู่ที่บ้านศรีวิชัย อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โรงงานตั้งอยู่ท่ามกลางสวนผลไม้ ทั้งกระเทียม ล้ม ลิ้นจี่ ลำไย ปรายอากาศสงบ ร่มเย็น น่าอยู่มาก

คุณสาคร ศรีวิชัย กับทีมหนุ่ม ๆ สาว ๆ ที่เป็นนักวิชาการและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในการผลิตไวน์ของบริษัท ประกอบด้วย คุณพรรณิ กระจับเงิน คุณเรวัต เทพชมพู่ และ คุณจักรพงศ์ ยาสิทธิ์ มานั่งคุยกันถึงเรื่องไวน์ของบริษัท ขณะเดียวกันคุณสาคร ก็ได้เตรียมข้อมูลของบริษัทฯ ไว้ให้ด้วย ขอเริ่มจากความเป็นมาของบริษัทก่อนก็แล้วกัน

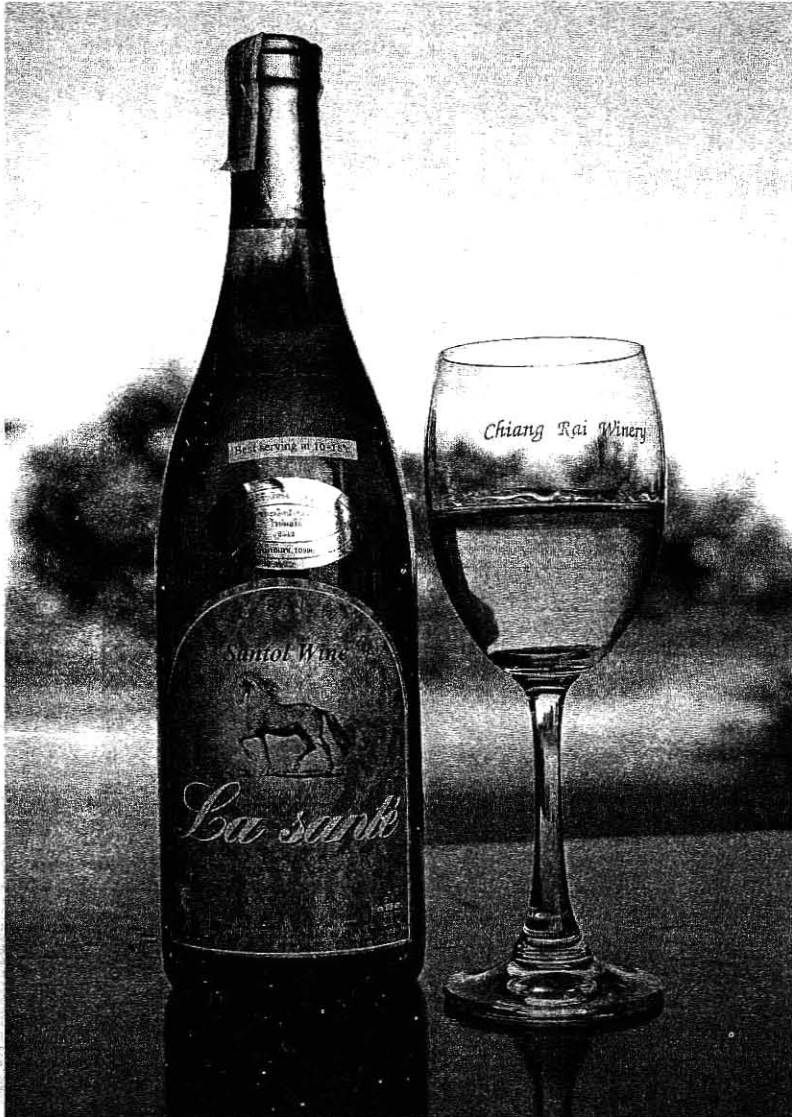
บริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์ จำกัด เกิดขึ้นจากความคิดริเริ่มของกลุ่มนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญทางด้านเกษตร ซึ่งเห็นว่า ผลผลิตทางการเกษตรหลายชนิด โดยเฉพาะ ผลไม้ มีราคาต่ำ จึงหาแนวทางเพิ่มมูลค่าผลผลิตเหล่านั้น โดยในปี พ.ศ. 2535 ได้เริ่มทำการวิจัย และพัฒนาผลไม้ และสมุนไพรต่าง ๆ แปรรูปเป็นไวน์ผลไม้ และไวน์สมุนไพร ออกมาในปี พ.ศ. 2541 ได้ทำการทดลองผลิตโดยได้รับ



อนุญาตจากกรมสรรพสามิตอย่างถูกต้อง และได้ทำการพัฒนาเรื่อยมา จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2542 ได้ผลิตไวน์กระเทียมและส่งเข้าประกวดไวน์ระดับประเทศ ซึ่งจัดโดยคณะกรรมการการเศรษฐกิจ สภาผู้แทนราษฎร กระทรวงมหาดไทย ร่วมกับมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ปรากฏว่า ไวน์กระเทียมที่ส่งเข้าประกวดจำนวน 3 สูตรได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 1, 2, และ 3



“คุยกับผู้ผลิตไวน์กระชายดำ” กสิกรรม 76, 2 (มี.ค.-เม.ย. 2546) 39-41



สัญลักษณ์ ลา ของเต้ เครื่องดื่มคุณภาพ
ของเชียงรายไวน์เนอร์รี่ กับไวน์กระท้อน
ไวน์เริ่มแรกของบริษัท

จากความสำเร็จในการผลิตไวน์กระท้อน จนได้รับรางวัลดังกล่าว ทำให้คณะนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญเกิดแนวคิดว่าจะตั้งบริษัทขึ้นมาเพื่อผลิตไวน์ ในเชิงพาณิชย์และในปี พ.ศ. 2543 บริษัทดังกล่าว จึงเกิดขึ้นและนี่คือที่มาของบริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์รี่ จำกัด และ 1 ในผู้ก่อการจัดตั้งบริษัท เป็นบุคคลที่ในแวดวงราชการและการเมืองรู้จักดี นั่นคือ พ.ต.ต.ยงยุทธ สาระสมบัติ ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี ส่วนนักวิชาการที่ร่วมงานกับบริษัทมาตลอด ได้แก่ ดร.สมชาย จอมยวง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งปัจจุบันท่านก็ยังพัฒนางานวิจัยเรื่องไวน์ของบริษัทอยู่ บริษัทเชียงรายไวน์เนอร์รี่ จำกัด ได้รับอนุญาตให้ผลิตและจำหน่ายไวน์อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ตามระเบียบของกรมโรงงานอุตสาหกรรมและกรมสรรพสามิต ถือได้ว่าเป็นโรงงานผลิตไวน์ผลไม้และ

ไวน์สมุนไพรแห่งแรกของภาคเหนือ

ในเดือนพฤศจิกายน 2543 บริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์รี่ จำกัด ได้เปิดแนะนำผลิตภัณฑ์ของบริษัท คือ ไวน์ 5 ชนิด ได้แก่ ไวน์กระท้อน ไวน์แดงผลไม้ผสม ไวน์โตไม่รู้ล้ม ไวน์ยอ และไวน์กระชายดำ

คุณพรรณิ กระจับเงิน นักวิชาการประจำห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพไวน์ ยืนยันว่า ขณะที่ทำการผลิตไวน์จำหน่าย บริษัทก็มีหน่วยวิจัยและพัฒนาทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะไวน์สมุนไพร ที่ฉีกแนวไปจากไวน์ผลไม้ที่มีจำหน่ายอยู่เกลื่อนตลาดแล้ว ไวน์สมุนไพรของเชียงรายไวน์เนอร์รี่ ที่ขึ้นชื่อ คือ โตไม่รู้ล้ม และกระชายดำ โดยไวน์โตไม่รู้ล้ม ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดไวน์ภายในงาน International Food & Hospitality Show 2002 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ในนามของ ไวน์โตเลมอน คือ โตไม่รู้ล้มผสมมะนาว ส่วน

ไวน์กระชายดำ ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในการประกวดไวน์กระชายดำ ในงาน มหกรรมพลังสร้างสุขภาพ ของจังหวัดพิษณุโลก

บริษัท เชียงราย ไวน์เนอร์ จำกัด ให้ชื่อผลิตภัณฑ์ของบริษัทว่า **ลาซองเต้ (La Santé)** ซึ่งคุณสาครบอกว่า เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า “สุขภาพ” และมีตราสัญลักษณ์คือ **ม้ากำลังวิ่ง** แสดงถึงความคึกคัก มีพลังพร้อมกันนี้ ก็ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพร 2 ชนิด ที่นำมาผลิตไวน์อันลือชื่อ ของบริษัท คือ กระชายดำ และโดไม่รู้ล้ม

กระชายดำ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Kaempferia parviflora* เป็นไม้ล้มลุก ลงหัวใต้ดิน คล้ายขิง โพล และว่าน เหง้ามีสีม่วงดำ ใบเดี่ยว แผ่นใบกลม หรือรูปไข่ แตกขึ้นจากหัวใต้ดิน ดอกช่อจะมีก้านใบหุ้ม ดอกสีม่วงตรงกลาง ดอกมีสีเข้มสรรพคุณของกระชายดำ จะขึ้นชื่อในเรื่องการเพิ่มพลังทางเพศ ส่วนสรรพคุณอื่น ๆ ที่อาจจะดูเป็นเรื่องรอง ๆ ลงไปคือ แก้ปวดเมื่อย แก้โรคปวดข้อ ขับปัสสาวะ ขับลม รักษาความดันโลหิตสูง ขยายหลอดเลือดหัวใจ โรคเกาท์ โรคกระเพาะอาหาร รักษาโรคมุมิแพ้ ขับพิษต่าง ๆ ในร่างกาย รักษาโรคท้องร่วง บิด เบาหวาน บำรุงหัวใจ

โดไม่รู้ล้ม มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Elephantopus Scaber* ลักษณะเป็นไม้ล้มลุก ลำต้นสั้น ใบเดี่ยว เรียงซ้อนสลับเป็นวง รูปขอบขนาน หรือรูปใบหอกกลับ กว้าง 2-6 เซนติเมตร มักแผ่ราบไปกับผิวดิน ขอบใบหยักฟันเลื่อย ท้องใบมีขนมากกว่าหลังใบ ดอกช่อแทงออกจากกลางต้น ก้านช่อแตกแขนง มีดอกย่อยขนาดเล็ก กลีบดอกสีม่วง เป็นกระจุก ที่ปลายก้านดอกรองรับด้วยใบประดับแข็ง ผล

เป็นผลแห้ง ไม่แตก สรรพคุณ คือ แก้กษัย บำรุงร่างกาย ทำให้กระชุ่มกระชวย แก้ไข เป็นยาขับปัสสาวะ ชาวไทยภูเขา ทางภาคเหนือ เชื่อว่ามีสรรพคุณในการเสริมสร้างพลังทางเพศ ทำให้ร่างกายแข็งแรง เจริญอาหาร เหมาะสำหรับผู้ที่ใช้พลังงานสูง

เรื่องสรรพคุณของสมุนไพรทั้ง 2 ชนิด ที่กล่าวมาแล้วนั้น เรานำมาบอกกล่าว อยู่ที่ท่านผู้อ่านว่าจะเชื่อหรือไม่ ถ้าไม่เชื่อจะทดลองดื่มดูก็ได้ ไม่ผิดกติกา จะได้พิสูจน์กันให้เห็นๆ

เมื่อถามถึงตลาดไวน์ไทยในขณะนี้ คุณสาครบอกว่า “ตอนนี้คนหันมาดื่มไวน์กันมากขึ้น เราต้องเน้นที่คุณภาพ จึงจะอยู่ได้ จริง ๆ บริษัทเราก็นับสนุนชาวบ้านที่เขาสามารถผลิตไวน์ได้ อย่างน้อยก็ทำให้เขามีรายได้ ขณะเดียวกันก็ส่งเสริมให้คนหันมาดื่มไวน์ที่ถูกกว่าเหล้า ถ้าถามว่า ไวน์ของชาวบ้านจะทำลายตลาดไวน์ไทยไหม คิดว่าคงไม่ เพราะตลาดไวน์มีหลายระดับ แล้วแต่นิยมของผู้บริโภคและกำลังซื้อ สำหรับ ลาซองเต้ ของเราวางตลาดตามห้างสรรพสินค้า เช่น จัสโก ที่อปซูเปอร์มาเก็ต ฟู้ดแลนด์ ร้านอาหารใหญ่ ๆ โรงแรม ขณะนี้กำลังดูแลทางการส่งออกไปที่ฟินแลนด์ ญี่ปุ่น ไต้หวัน จีน โดยเฉพาะ เชียงไฮ้ และฮ่องกง ไวน์ที่เน้นการส่งออกขณะนี้คือ **ไวน์กระชายดำ**

เชียงรายไวน์เนอร์ มีแปลงไม้ผล และสมุนไพร สำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์เป็นของตนเอง โดยมีนักวิชาการเกษตรเป็นคนดูแล เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ที่มากที่สุดเท่าที่เราได้เห็น คงจะเป็นกระท้อน อันเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไวน์เริ่มแรกของบริษัท



ไวน์ชนิดต่างๆ ของเชียงรายไวน์เนอร์