



# ไวน์เปรู

*Peruvian Wines*



สถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐเปรูประจำประเทศไทย  
EMBASSY OF PERU IN THAILAND



# ไวน์เปรู PERUVIAN WINES

ทุกประเทศล้วนมีเทคนิคเฉพาะในการผสมเครื่องดื่ม และมีรสชาติของเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ของตนเอง สำหรับประเทศเปรูนี้นอกจากเหล้า Pisco ที่เป็นเครื่องดื่มประจำชาติแล้ว ยังมีไวน์รสชาติต่าง ๆ ที่ผลิตได้เฉพาะพื้นที่ในเปรูเท่านั้น ซึ่งในอดีตธุรกิจการส่งออกไวน์เปรูไปจำหน่ายยังต่างประเทศมีจำนวนน้อยมาก เนื่องจากปริมาณการผลิตไวน์ตามแบบดั้งเดิมของชาวเปรูนี้นั้นมีเพียงพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศเท่านั้น

ตามบันทึกในประวัติศาสตร์ บ่งบอกว่าในดินแดนแถบทวีปอเมริกาใต้ นั้น พื้นที่บริเวณประเทศเปรูในปัจจุบันมีการเพาะปลูกไวน์มาเป็นเวลายาวนานที่สุด ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1540 ซึ่งนอกจากบริเวณนี้จะเป็นแหล่งกำเนิดของเครื่องดื่มสีส้มที่มีชื่อเสียงของเปรูแล้ว ยังเป็นพื้นที่ที่เพาะปลูกองุ่นมาตั้งแต่ยุคบุกเบิกการทำไร่ตามแนวชายฝั่งของทวีปอเมริกาใต้ โดยเฉพาะในเขตอิคา (Ica) เขตชินชา (Chincha) และเขตหุบเขาปิสโก แหล่งเพาะปลูกองุ่นที่เป็นวัตถุดิบหลักสำคัญสำหรับการผลิตไวน์ในเปรูนี้ มีอาณาบริเวณตั้งแต่แนวชายฝั่งทะเลที่มีภูมิประเทศเป็นทะเลทรายสลับกับหุบเขาตามแนวของเทือกเขาแอนดิส ไปจนถึงเขตทะเล และด้วยอิทธิพลของสภาวะสามภูมิอากาศเฉพาะในบริเวณแถบนี้ ซึ่งได้รับทั้งลมเย็นจากทะเล ความชื้นสัมพัทธ์ที่พอเหมาะ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิที่แตกต่างกันอย่างมากในระหว่างวันผลผลิตองุ่นจากพื้นที่แถบนี้จึงได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพ และรสชาติที่แตกต่างโดดเด่นจากที่ใดในโลก สามารถนำมาผลิตไวน์เปรูที่มีความหอม และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร

ในช่วงศตวรรษที่ 19 มีการเพิ่มพื้นที่การปลูกไวน์ รวมถึงการผลิตไวน์ และปิสโกจำนวนมาก ในดินแดนแถบอิคา (Ica) โดยผู้อพยพชาวอิตาลี แต่การแพร่ระบาดของเชื้อฟิลโลไซรั่า (phylloxera) ในปี ค.ศ. 1934 ทำให้ไร่องุ่นที่กว้างใหญ่ไพศาลเหล่านั้นถูกทำลายลงเป็นบริเวณกว้าง จึงมีการเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจอื่น ๆ โดยเฉพาะพืชขึ้นมาจากแถบไร่องุ่นที่เสียหายไป เป็นผลให้พัฒนาการการผลิตไวน์ของประเทศต้องหยุดชะงักลงระยะหนึ่ง แต่ในปัจจุบันชาวเปรูได้คิดค้น และปรับปรุงพัฒนาเทคนิคการผลิตไวน์ที่สมบูรณ์แบบ ทั้งไวน์แดง ไวน์ขาว รวมถึงปิสโกที่ถือว่าเป็นเครื่องดื่มประจำชาติเปรูที่มีชื่อเสียงกระฉ่อนไปทั่วโลก แหล่งผลิตไวน์ชั้นนำของประเทศเปรูที่ได้รับการยอมรับในเรื่องรสชาติ และคุณภาพระดับโลกที่ขอล่าวถึงอย่างน้อย 4 แห่งได้แก่ ไร่องุ่นตาคามา (Tacama) ไร่องุ่นวิสตา อาเลกร (Vista Alegre) ไร่องุ่นตาเบรโร (Tabernero) และ ไร่องุ่นโอคูคาเย (Ocucaje)

นอกเหนือจากไร่องุ่น 4 แห่งนี้แล้ว ประเทศเปรูยังมีโรงงานผลิตไวน์ขนาดเล็กอีกประมาณ 85 แห่งที่ผลิตไวน์ในรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแตกต่างเป็นที่รู้จักกันดี โดยเรียกรวมเป็นกลุ่มผู้ผลิตไวน์อาร์เตซานาล (Artesanales) ไวน์ที่ผลิตได้จากผู้ผลิตเหล่านี้มีความพิเศษในเรื่องของการผลิต ที่ยังคงยึดถือปฏิบัติตามประเพณีการทำไวน์แบบดั้งเดิมทุกขั้นตอน ในขณะที่อุตสาหกรรมโรงกลั่นไวน์ส่วนใหญ่ในปัจจุบันได้ละทิ้งกระบวนการผลิตที่ละเอียดอ่อนนี้ไปแล้วอย่างน่าเสียดาย หากต้องการทดลองสัมผัสกับเสน่ห์รสชาติดั้งเดิมนี้ ก็ให้มองหาไวน์ที่มีสัญลักษณ์ “โบเตกา อาร์เตซานาล” (Bodegas Artesanales) แล้วจะรู้ว่าทำไมจึงน่าเสียดาย





# 7 ร่องุ่นตากามา TACAMA

ร่องุ่น TACAMA ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1540 มีพื้นที่ประมาณ 200 ไร่ (494 เอเคอร์) ตั้งอยู่ในบริเวณหุบเขาอิคา (Ica) ที่ถือว่าเป็นแหล่งโอเอซิสที่อุดมสมบูรณ์ ล้อมรอบด้วยทะเลทรายอย่างห่างจากกรุงลิมา (Lima) ไปทางใต้ประมาณ 200 กิโลเมตร และจากเมืองอิคา (Ica) ไปทางเหนือเพียง 10 กิโลเมตรทางพรมลุ่มน้ำ และการผลิตไวน์ของไร่องุ่น (Tacama) นอกจากการปลูกไวน์แล้ว ยังขึ้นกับสมัยจากฝรั่งเศสแล้ว ยังได้รับการถ่ายทอดความรู้จากเน่ากาทูซึ่งมีชาวนักปรุโรงไวน์ชาวฝรั่งเศสอีกด้วย ทั้งนี้ผลิตกันที่จากไร่องุ่นตากามาเคยได้รับรางวัลมากมายหลายรายการ ทั้งในชาติและในระดับนานาชาติ และจากนักปรุโรงไวน์ผู้เชี่ยวชาญจากนานาประเทศ ที่ให้การยอมรับว่าไวน์จากตากามา มีมาตรฐานระดับไวน์ชั้น คุณภาพระดับโลก ต้องผลิตกันจากไร่องุ่นตากามาได้แก่

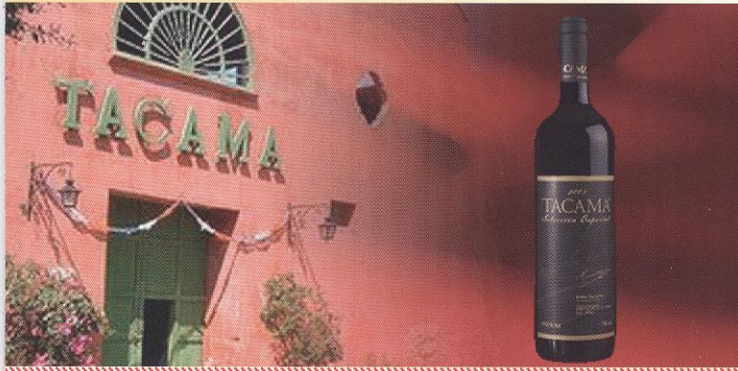
**TACAMA SELECCION ESPECIAL** เป็นหนึ่งในความภาคภูมิใจของไร่องุ่นตากามา ไวน์แดงที่ผลิตจากผลขององุ่นที่คัดสรรเฉพาะ โดยจะคัดผลองุ่นที่บวมโตเต็มที่และดีจัดออกประมาณสิบอง ซึ่งจะมีบวมโตลักษณะของผลที่มีความโดดเด่น และเมื่อกินแล้วจะมีความเข้มข้นสูงด้วย องุ่นที่บวมโตเต็มที่นั้นจะเป็นพิเศษที่คัดสรรมา ทำให้อาหารของไวน์ที่ผ่านการกลั่นแล้ว ไร้กลิ่น และสามารถดื่มรสชาติที่โดดเด่นของส่วนผสมทั้งหมดที่มีในผลองุ่นออกมาได้อย่างสมบูรณ์ กล่าวกันเข้าเมื่อไร่องุ่น TACAMA SELECCION ESPECIAL แล้วก็จะต้องหลงใหลในรสชาติที่เข้มข้น และหาความหอมอบอวลด้วยกลิ่นพิเศษจากธรรมชาติที่มีอยู่ในผลองุ่น และจากรสชาติที่โดดเด่น กับความหอมละมุนเฉพาะตัวในไวน์ที่ดีที่สุด จึงไม่มีใครสงสัยที่จะลิ้มได้ผล องุ่นที่ใช้สำหรับการปรุโรงไวน์พิเศษนี้ได้รับการคัดสรรพันธุ์มาจากนัก (Tannat) ซึ่งเป็นพื้นที่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศส และเมโดค (Petit Verdot from the Medoc) อยู่ทั้งองุ่นสายพันธุ์ของไร่องุ่นตากามาที่มีความพิเศษเหนือกว่าสายพันธุ์ดั้งเดิมจากฝรั่งเศส เพราะได้ผ่านการพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์ในระยะเวลาอันยาวนาน จนได้พันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพการเพาะปลูก ตามภูมิอากาศที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ของอิคา (Ica)

**TACAMA GRAN TINTO** ไวน์แดงอีกชนิดหนึ่งที่ภูมิใจนำเสนอได้อย่างเต็มภาคภูมิใจผลิตจากผลองุ่นที่มีสีแดงสดงดงาม บ่มบวมโตเต็มที่พร้อมใจความสูงแต่ผู้ที่ได้ลิ้มลองเมื่อผ่านการบ่มการผลัดใบที่พิถีพิถันและมีคุณภาพแล้ว ประมาณหนึ่งในสามของไวน์ผลองุ่นที่คัดสรรสายพันธุ์มาเป็นพิเศษนี้ มีรสชาติละเอียดอ่อน ฟูมฟอง แต่ยังคงไว้ซึ่งความเข้มข้นโดดเด่นเป็นธรรมชาติ จึงถือเป็นเสน่ห์ของกลิ่นรสในการคัดตัวต้นพันธุ์ สำหรับการผลัดใบแดงคุณภาพพิเศษของไร่องุ่นตากามาแห่งนี้ การปรุโรงไวน์ในแบบ GRAN TINTO นี้คัดสรรพันธุ์องุ่นหลายพันธุ์จากภาคตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศสอย่าง มาลเบ็ค (Malbec) ทานน์ (Tannat) และเปติโวลด์ (Petit Verdot) นำมาหมักบ่มรวมกันที่โรงผลิตไวน์อย่างละเอียดอ่อนอย่างพิถีพิถันเพื่อใช้ดื่มคู่กับอาหารประเภทเนื้อย่าง ชูปล สลัด หรือ อาหารว่าง

**TACAMA BLANCO DE BLANCOS** ไวน์ขาวที่มีสีเหลืองจัดตั้งอำพันนี้ เป็นผลพวงจากการบ่มกลั่นผลองุ่นที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้กลิ่นหอมตามธรรมชาติ และรสชาติที่โดดเด่นด้วยความเข้มข้น ตลอดจนความหลากหลายขององุ่น ที่สืบทอดมาจากสายพันธุ์ชาววินยอน (Sauvignon) ทั้งนี้ เมื่อลิ้มลองบ่มรวมกับผลไม้อาหารเขตร้อนชื้น เช่น ลิ้นปรี่ หรือ สลัดรส ก็จะได้ไวน์ที่แปลกใหม่มีความกลมกลืนลงด้วยของความหอมที่ชัดเจนการกลั่นผลองุ่นอินทรีย์ ซึ่งเมื่อชิมก็จะได้สัมผัสรสชาติที่ลงตัวของไวน์ผลไม้ที่หอมละมุนนี้แล้ว ต่างก็ชื่นชม และยอมรับในคุณภาพ อันบริสุทธิ์ของไวน์ชนิดนี้ จนมีชื่อเสียงเป็นที่เลื่องลือไปทั่วโลก

**TACAMA GRAN BLANCOS** ไวน์ขาวที่มีสีเหลืองอ่อนนี้ บ่มบวมโตจนเข้าใกล้สีกลิ่นหอมสดชื่นอันเป็นสัมผัสแรกที่ได้รับ จากกลิ่นของดอกไม้และผลไม้ที่ได้รับการปรุโรงแต่งด้วยความเชี่ยวชาญทำให้ไวน์ชนิดนี้ดื่มไปด้วยรสชาติ ทั้งความสดชื่น สุกสุก

<http://www.tacama.com/>



# 7 ร่องุ่นวีร์ตาอาเกร VISTA ALEGRE

ร่องุ่นวีร์ตาอาเกร ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1857 ห่างจากเมืองอิคา (Ica) ไปทางตอนเหนือเพียง 3 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 180 ไร่ สำหรับการผลิตไวน์คุณภาพสูงและผลิตไวน์ ผลิตภัณฑ์ไวน์ที่ต่างโรแห่งนี้เกิดจากการผสมผสานกันอย่างลงตัว ของกระบวนการผลิตด้วยเครื่องจักร ที่ทันสมัยที่สุดในปัจจุบัน กับเทคนิคการปรุโรงไวน์ในรูปแบบดั้งเดิมของชาวเปรู ที่มีความพิถีพิถันเป็นพิเศษ จึงทำให้ไวน์จากวีร์ตาอาเกร แห่งนี้จัดเป็นไวน์ที่ดีที่สุดของเปรูเช่นกัน

**PICASSO MALBEC RESERVE** เป็นไวน์แดง ที่มีความหอมจากกลิ่นตามธรรมชาติขององุ่นสายพันธุ์มาลเบ็ค ร่วมกับผลไม้สุกที่มีผิวสีแดง เช่น พลัม เบอร์รี่ กับทับทิมแดง ส้มวง ส้มซ่า หรือสัลดิสอื่น ๆ ของชื่อไวน์แดง และวานิลลา

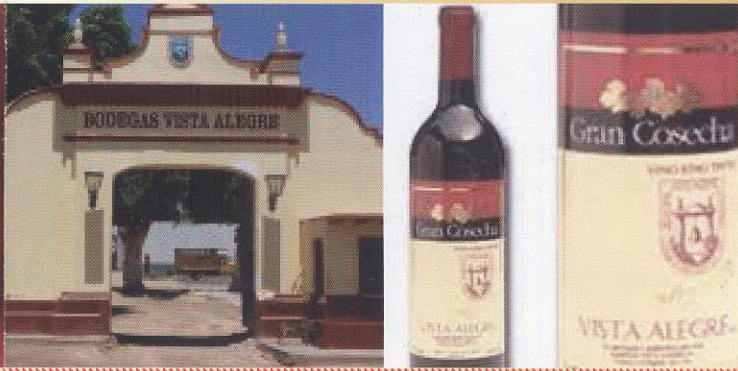
**PICASSO TEMPRANILLO CRIANZA WINE** จัดอยู่ในไวน์แดงประเภทที่มีน้ำตาลน้อย ปรุโรงจากองุ่นหลากหลายสายพันธุ์ที่ได้รับการคัดเลือกแล้วจาก สายพันธุ์ตามปรานิโย (Tempranillo) นำมาหมักในถังไม้โอ๊คอเมริกัน ภายใต้อุณหภูมิควบคุม และใช้เวลาในการหมักสิบสองเดือน เมื่อบรรจุขวดสี่เดือนแรกจะอยู่ในรามเมอร์ (Rammer) ที่เป็นอุปกรณ์เพื่อการเก็บรักษาภายใต้สภาพแวดล้อมเฉพาะเป็นพิเศษ เมื่อครบกำหนด ไวน์จะมีสีแดงสดคล้ายๆของวีร์ตาอาเกร มีความสมดุลกันระหว่างกลิ่นหอมของผลไม้ และกลิ่นหอมของไม้โอ๊ค ที่เกิดจากการหมักนับตามอายุในถังไม้โอ๊ค

**คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ :** ดื่มในขณะอุณหภูมิที่ต่ำกว่าอุณหภูมิห้องเล็กน้อย โดยเตรียมเปิดขวดไวน์ไว้ประมาณ 45 นาทีก่อนดื่มอาหาร แนะนำให้เสิร์ฟไวน์นี้กับอาหารประเภทสเต็กเนื้อแดง เส้นพาสต้า หรืออาหารประเภทซีเรีย นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับดื่มเล็กน้อยก่อนอาหารจานหลักด้วย

**PICASSO PINOT BLANC** ไวน์ขาวนี้ปรุโรงจากองุ่นสายพันธุ์ที่หลากหลายชนิดที่ได้รับการคัดสรรมาแล้ว โดยเลือกผลองุ่นที่สุกจนพอดีที่ นำมาหมักกับส่วนผสมในถังไม้โอ๊คฝรั่งเศสและตามทะเลสาบไวน์ซึ่งมีสีคล้ายๆของปรุโรงไวน์ของอิตาลี มีกลิ่นหอมของผลไม้สด ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นกลิ่นของแอปเปิ้ลเขียว สับโอ่มือ แดงไม ดอกไม้สด และกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของน้ำผึ้งและวานิลลา มีค่าของความเป็นกรดต่ำที่สมดุล ถึงแม้จะบ่มส่วนผสมที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างหลากหลาย แต่ยังคงไว้ซึ่งความหอมละมุนสะอาดได้อย่างลงตัว

**คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ :** ควรดื่มในขณะเย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 9°-12° องศาเซลเซียส แนะนำให้เสิร์ฟไวน์นี้พร้อมกับอาหารประเภทเนื้อย่าง เนื้อปลา เนื้อไก่ เนื้อกวาง เนื้อเป็ดไขมันน้อย และอาหารทะเล

<http://www.vistaalegre.com.pe/>





# 7 ร่องุ่นตาเบรเนโร Tabernero

ร่องุ่นตาเบรเนโร และโรงงานผลิตไวน์ตาเบรเนโร ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1897 ในหุบเขาของชินชา (Chincha) ในเขตพื้นที่อิกา (Ica) ห่างจากลิมาเมืองหลวงของประเทศไปทางตอนใต้ 200 กิโลเมตร มีพื้นที่กว่า 250 ไร่ สำหรับการเพาะปลูกองุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ และโรงงานผลิตไวน์บนพื้นที่ 10,000 ตารางเมตร ที่ใช้เทคโนโลยีในล่าสุดทำให้ขึ้นชื่อในคุณภาพของกระบวนการผลิต โรงงานผลิตไวน์ตาเบรเนโรมีผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาดในประเทศและต่างประเทศมากที่สุด ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ที่โดดเด่นของร่องุ่น ตาเบรเนโร มีดังนี้ :

## ประเภทไวน์ขาว (WHITE WINES)

**BLANC DE BLANC** ไวน์ขาวชนิดน้ำตาลน้อย (Dry white wine) เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นสายพันธุ์ : Chenin Blanc Chardonnay และ Sauvignon Blanc ซึ่งจัดเป็นองุ่นที่ดีที่สุดสำหรับไวน์ขาวจากในหุบเขาอริในประเทฝรั่งเศส Blanc de Blanc สกัดจากองุ่นน้ำเทราโดยหมักเย็นเพื่อให้ได้คุณภาพที่ดีที่สุดสะอาดมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง

คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ : ควรดื่มในขณะเย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 7°-12° องศาเซลเซียส เป็นไวน์ที่เหมาะสำหรับที่สุดที่จะเสิร์ฟพร้อมอาหารประเภทกรีกน้อยหรืออาหารว่าง ประเภทเสิร์ฟเย็น เนื้อปลา อาหารทะเล เนื้อไก่ เนื้อไก่งวง และซอสประเภทไขมันต่ำ / มีวางจำหน่ายเป็นขวดขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร และ 375 มิลลิลิตร

**GRAN BLANCO FINA RESERVA** ไวน์ขาวชนิดน้ำตาลน้อย (Dry white wine) ไวน์ที่ไร้รสขมนุ่ม สดใส สบชาติกลมกล่อม ผลิตด้วยองุ่นสายพันธุ์ Chenin Blanc ที่อุณหภูมิเย็นของผลไม้สด

คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ : ควรดื่มในขณะเย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 7°-12° องศาเซลเซียส แนะนำให้เสิร์ฟพร้อมกับอาหาร ประเภทเสิร์ฟเย็น เนื้อปลา อาหารทะเล เนื้อไก่ เนื้อไก่งวง หรืออาหารประเภทกรีกน้อย / มีวางจำหน่ายเป็นขวดขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร

## ประเภทไวน์แดง (RED WINES)

**CABERNET SAUVIGNON** ไวน์แดงชนิดน้ำตาลน้อย (Dry red wine) ผลิตจากองุ่นหลากหลายสายพันธุ์ที่มาจากแคว้นบอร์โดซ์ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นแหล่งผลิตไวน์แดงที่ดีที่สุดของโลก เป็นไวน์มีสี แลกลิ่นจากดอกไม้ที่โดดเด่น

คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ : ควรดื่มในขณะเย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 14°-18° องศาเซลเซียส เป็นไวน์ที่เหมาะที่สุดที่ใช้เสิร์ฟพร้อมกับอาหารประเภทสเต็กเนื้อแดง พาสต้า ชีสรสชาติเข้มข้น ขนมหวาน และ อาหารรสชาติที่เข้มข้น / มีวางจำหน่ายเป็นขวดขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร และ 375 มิลลิลิตร

**GRAN TINTO FINA RESERVA MALBEC-MERLOT DRY RED WINE** เป็นไวน์ที่มีรสชาติแรง เข้มด้วยกลิ่นผลไม้ ก็ให้ความรู้สึกถึงความเข้มข้นดื่มเมื่อใดชอบอย่างไร ผลิตโดยองุ่น Malbec และ Merlot ที่มีส่วนผสมและรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง

คำแนะนำสำหรับการเสิร์ฟ : ควรดื่มในขณะเย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 14°-18° องศาเซลเซียส แนะนำให้เสิร์ฟไวน์นี้พร้อมกับอาหารประเภทสเต็กเนื้อแดง พาสต้า และเนื้อแข็งชนิดต่าง ๆ / มีวางจำหน่ายเป็นขวดขนาดบรรจุ 1.5 ลิตร 750 มิลลิลิตร และ 375 มิลลิลิตร

# 7 ร่องุ่นโอคูกาเย Ocucaje

ร่องุ่นโอคูกาเย (OCUCAJE) ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1898 ในเขตบิตูกุลุส (viticulture) ที่เป็นเขตการเพาะปลูกองุ่นที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 ร่องุ่นนี้ตั้งอยู่ห่างจากเมืองอิกา (Ica) ไปทางใต้ 40 กิโลเมตร เป็นพื้นที่เกษตรกรรมของเขตปกครองพิเศษโอคูกาเย (Ocucaje) ในช่วงปี ค.ศ. 1930 มีการนำเอาองุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ ที่ได้รับการคัดเลือกโดยเฉพาะจากประเทศฝรั่งเศส อิตาลี สเปน โปรตุเกส และหุบเขาไรน์ เข้ามาปลูกในพื้นที่โอคูกาเย ซึ่งต่อมาได้มีการจัดตั้งกลุ่ม Vina Ocucaje S.A. ขึ้น โดยในพื้นที่การเพาะปลูกครอบคลุมเฉพาะในแถบโอคูกาเยเท่านั้น ปัจจุบันการดำเนินงานของกลุ่มยังคงใช้เทคนิค การผลิตไวน์ในรูปแบบดั้งเดิมสำหรับการผลิตไวน์แดง แลไวน์ขาวชนิด

## COLECCION RUBINI-CABERNET SAUVIGNON

ไวน์สีส้มกับเข้มดื่ม เมื่อสะท้อนกับแสงจะมีสีฟ้าอ่อน ๆ มีลักษณะโปร่งแสง เกิดจากผลของกรับบงผลไม้สีแดง เช่น เชอร์รี่ แบล็กเบอร์รี่ และเชอร์รี่สายพันธุ์เบอร์เรลล่า การปรับปรุงพันธุ์ได้รับการรับรองอย่างพิถีพิถัน เมื่อเปิดขวดไวน์แล้วจะได้สัมผัสกับกลิ่นกาแฟ ช็อกโกแลต วานิลลา จากกรรมวิธี และการคั่วของไวน์สูง เมื่อชิมจะให้รสอมตัดลิ้นยาวนานด้วยส่วนผสมอันเข้มข้นของวัตถุดิบต่าง ๆ และสารแทนนิน

## FOND DE CAVE CRIANZA-CAVERNAT SAUVIGNON

ไวน์แดงที่ให้กลิ่นความสดชื่นของวันฟ้าใส ด้วยกลิ่นผลไม้สีแดง พลาทนกับกลิ่นเชือกโกแลต แลเวลาบิลลาที่ได้รับมีการหมักบ่มในถังไม้โอ๊ค เมื่อชิมจะให้รสสดชื่นบวมละมุนละไม อย่างลงตัวและยาวนาน

## FOND DE CAVE CRIANZA-MALBEC

ด้วยกลิ่นผลไม้สีแดง สีสองแดง บ่งบอกถึงรสผลไม้สีแดง และเครื่องเทศ เช่น โป๊ปเปอร์ใช้กรรมวิธี พิชาวนิลลาสูง ให้รสชาติกลมกล่อมยาวนาน ไปด้วยกับรสชาติที่เด่นชัดของแทนนินรสขมนุ่ม เป็นไวน์ที่เหมาะสำหรับการเสิร์ฟพร้อมอาหารประเภทสเต็กเนื้อแดงหรือซี่โครงรสชาติเข้มข้น

## FOND DE CAVE BLANCO-CHARDONAY

ไวน์สีเหลืองจัดอมสีเขียวเข้ม มีรสชาติของผลไม้เปลือกสีเหลือง และ มารากูยา (maracuya) มีรสชาติของผลไม้สดที่เข้มข้นมากพร้อมกับความละมุนที่ติดปากคู่ไปกับความรู้สึกอันสุนทรีย์ เหมาะสำหรับการเสิร์ฟพร้อมอาหารประเภทเนื้อปลาต่าง ๆ แลอาหารทะเล

