



ประวัติศาสตร์และศาสตร์การผลิตไวน์ ในประเทศสเปน

โดย อ. ดร.บุรตม์ เจ้าสกุล

อาจารย์ประจำสาขาวิชาภาษาสเปน ภาควิชาภาษาตะวันตก
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การศึกษาประวัติศาสตร์การผลิตไวน์บนคาบสมุทรไอบีเรียซึ่งเป็นที่ตั้งของประเทศสเปนและโปรตุเกส มิได้เป็นเพียงการสำรวจวิวัฒนาการการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งเท่านั้น หากยังเป็นการทำความเข้าใจประวัติศาสตร์อารยธรรมเมดิเตอร์เรเนียนที่ดำเนินสืบเนื่องมายาวนานกว่าสามพันปี โดยมี “ไวน์” เป็นดั่งสายใยที่เชื่อมโยงผู้คน ผืนดิน ภูมิอากาศ และองค์ความรู้เข้าไว้ด้วยกันอย่างแนบแน่น เรื่องราวของไวน์สเปนสามารถสะท้อนให้เห็นกระบวนการสืบทอดทางวัฒนธรรมที่ไม่เคยหยุดนิ่ง ตั้งแต่การปรับตัวด้านเกษตรกรรมให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม การพัฒนาเทคนิคการปลูกและการหมักให้ประณีตยิ่งขึ้น การคิดค้นวิธีการรักษาคุณภาพและการเก็บรักษาเพื่อรองรับการค้าทางทะเล ตลอดจนการหล่อหลอมวิถีชีวิต ความเชื่อ และวัฒนธรรมการดื่มของผู้คนในแต่ละยุคสมัย

บทนี้มุ่งถ่ายทอดพัฒนาการของการผลิตไวน์ในประเทศสเปน ตั้งแต่ยุคแรกเริ่ม ผ่านช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนผ่านทางการเมือง ศาสนา และสังคม จนถึงการสั่งสมองค์ความรู้ด้านเทคนิคที่ก่อรูปเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของไวน์สเปนในปัจจุบัน ควบคู่ไปกับการอธิบายวิธีทำไวน์แบบดั้งเดิมซึ่งยังคงได้รับการสืบทอดและปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ประวัติศาสตร์ไวน์สเปนจึงมิได้เป็นเพียงบันทึกของอดีต หากเป็นภาพสะท้อนของวัฒนธรรมที่ยังมีชีวิตและดำรงอยู่ในทุกขั้นตอนการผลิตและทุกหยดแห่งรสชาติในปัจจุบัน



แผนที่ประเทศสเปนแสดงที่ตั้งแคว้นอันดาลูซิอา

จุดกำเนิดการปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์ ในคาบสมุทรไอบีเรีย

ประวัติศาสตร์ไวน์สเปนมีจุดเริ่มต้นบริเวณชายฝั่งตะวันตกเฉียงใต้ของแคว้นอันดาลูซิอา (Andalucía) เมื่อราวสามพันปีก่อน จากการเข้ามาของชาวฟินิเซียนสู่คาบสมุทรไอบีเรียที่ได้นำองค์ความรู้ด้านการปลูกองุ่นและการผลิตไวน์อย่างเป็นระบบเข้ามาวางรากฐานในภูมิภาคแห่งนี้ ฟินิเซียเป็นอารยธรรมการค้าทางทะเลที่สำคัญในช่วงประมาณ 1,200 – 200 ปีก่อนคริสตกาล เดินทางมาจากชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนตะวันออก (บริเวณที่ตั้งของประเทศเลบานอนและประเทศซีเรียในปัจจุบัน) โดยมีจุดประสงค์หลักคือการค้า แต่เมื่อมาถึงคาบสมุทรไอบีเรียชาวฟินิเซียนไม่ได้เป็นเพียงพ่อค้า หากยังเป็นผู้วางรากฐานทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมในดินแดนแห่งนี้

พวกเขาได้ก่อตั้งจุดยุทธศาสตร์ที่ต่อมากลายเป็นศูนย์กลางสำคัญของวัฒนธรรมไวน์ เช่น เมืองกาติซ (Cádiz) และเมืองเฮเรซ หรือเฮเรซเดลาฟรอนเตรา (Jerez de la Frontera) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีภูมิประเทศเหมาะแก่การเพาะปลูกและการค้าขาย เนื่องจากมีอากาศร้อน แสงแดดจัด ดินอุดมสมบูรณ์ และมีความสะดวกด้านการคมนาคมทางทะเล เอื้อต่อการผลิตไวน์เพื่อการส่งออก ภูมิอากาศที่อบอุ่นยังส่งผลให้องุ่นมีการสะสมน้ำตาลสูง จึงทำให้ไวน์มีปริมาณแอลกอฮอล์มากขึ้นเหมาะต่อการกระจายสินค้าในวงกว้าง ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ไวน์จึงมีบทบาททั้งในเชิงมูลค่าทางสังคม และในฐานะสินค้าที่สามารถเก็บรักษาและขนส่งได้จากคาบสมุทรไอบีเรีย



ไหดินเผาทรงสูงหรือ “แอมฟอร่า” (ánfora)

ในด้านสายพันธุ์องุ่น การแพร่กระจายขององุ่นสายพันธุ์ *Vitis vinifera* ซึ่งเป็นสายพันธุ์หลักที่ใช้ในการทำไวน์ก็มีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับเครือข่ายการค้าของชาวฟินิเซียน ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุ์องุ่น (ampelógrafos) ซึ่งให้เห็นว่า องุ่นสายพันธุ์นี้นอกจากได้เข้ามาแทนที่องุ่นป่า (*Vitis silvestris*) ที่บริเวณคาบสมุทรไอบีเรียแล้วยังอาจเป็นบรรพบุรุษขององุ่นหลายสายพันธุ์ที่ปลูกเพื่อบริโภคกันอยู่ทั่วโลกในปัจจุบัน ชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนจึงถือเป็นพื้นที่ที่แลกเปลี่ยนทั้งชีวภาพและวัฒนธรรม เป็นพื้นที่ที่เถาองุ่น เทคโนโลยีการผลิตไวน์ ภาชนะต่าง ๆ และวัฒนธรรมการกินดื่มได้ร่วมเดินทางไปพร้อมกัน ดังนั้น จุดกำเนิดของไวน์สเปนจึงไม่ใช่เพียงเหตุการณ์ในอดีต หากเป็นรากฐานของระบบการผลิตที่เชื่อมโยงภูมิศาสตร์ เทคโนโลยี และวัฒนธรรมเข้าไว้ด้วยกัน และยังคงมีอิทธิพลต่อไวน์สเปนในปัจจุบันอย่างชัดเจน



องุ่นสายพันธุ์ *Vitis vinifera*

การทำไวน์ในยุคแรกสะท้อนให้เห็นถึงความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับกระบวนการหมัก “โมสโต” (mosto) หรือน้ำองุ่นที่ใช้ในการหมักไวน์ ชาวฟินิเซียนจะสกัดและหมักโมสโตในแอ่งหินที่ฝังลงในดิน หรือขุดเป็นหลุมที่เรียกว่า “ลาการ์” (lagar) ซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษในการช่วยควบคุมอุณหภูมิของน้ำองุ่นที่สกัด การผลิตโมสโตเริ่มจากน้ำองุ่นที่เก็บเกี่ยวได้มาทำความสะอาดและนำมาย่ำด้วยเท้าในแอ่งหินนี้ จากนั้นจึงถ่ายเทไปเก็บในไหดินเผาทรงสูงหรือ “แอมฟอร่า” (ánfora) ผ่านร่องน้ำที่จัดทำขึ้นอย่างเป็นระบบ การย่ำด้วยเท้าเป็นวิธีสกัดน้ำองุ่นอย่างนุ่มนวลช่วยควบคุมการแช่เปลือกเพื่อดึงสีและแทนนินอย่างเหมาะสม แม้ปัจจุบันจะมีเครื่องจักรที่ทันสมัยกว่า แต่ในโรงบ่มไวน์บางแห่งยังคงใช้วิธีดั้งเดิมนี้เพื่อรักษาเอกลักษณ์และคุณภาพเฉพาะตัว อาจกล่าวได้ว่าการผลิตไวน์ดั้งเดิมตามแบบชาวฟินิเซียน นอกจากจะเป็นหนึ่งในกรรมวิธีที่เก่าแก่ที่สุดที่ยังคงมีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นถึงนวัตกรรมสำคัญในสมัยโบราณ นั่นคือการแยกพื้นที่หมักออกจากภาชนะสำหรับเก็บรักษาและการขนส่ง หลักการดังกล่าวถือเป็นรากฐานของโครงสร้างการผลิตไวน์ตั้งแต่ยุคเริ่มแรก แสดงถึงความพยายามในการควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาอย่างเป็นระบบ และการอำนวยความสะดวกด้านการขนถ่ายภายใต้ระบบโลจิสติกส์ที่เริ่มพัฒนาอย่างมีแบบแผน

การปฏิรูปการผลิตไวน์เพื่อการค้าส่งออกขนาดใหญ่

หลังจากยุคสมัยของชาวฟินิเซียน ชาวคาร์เธจซึ่งเป็นผู้สืบทอดเชิงวัฒนธรรมได้พัฒนาการปลูกองุ่นทำไวน์บนคาบสมุทรไอบีเรีย โดยอาศัยความรู้เชิงเกษตรที่เป็นระบบมากขึ้น รู้จักการแต่งกลิ่นไวน์ด้วยยาไม้ หรือเพิ่มความหวานของไวน์จากการใช้องุ่นตากแห้ง สะท้อนให้เห็นว่าการทำไวน์ในยุคโบราณมิใช่เพียงการผลิตไวน์ทั่วไป แต่ยังเป็นการสร้าง “สไตล์” ผ่านการจัดการวัตถุดิบหรือความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้ ชาวคาร์เธจยังเป็นผู้เริ่มจัดบันทึกตำราเกษตรด้านการเพาะปลูกองุ่น และขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา และการเก็บสต็อกของไวน์อย่างมีระเบียบแบบแผน ซึ่งต่อมาชาวโรมันที่เข้ามายึดครองคาบสมุทรไอบีเรียตั้งช่วง 200 ปีก่อนคริสตกาลถึงช่วงกลางศตวรรษที่ 5 ได้แปลตำราเหล่านี้และนำองค์ความรู้ไปผนวกกับระบบการผลิตไวน์ของตน ช่วงเวลาดังกล่าวจึงเป็นช่วงเวลาที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อประวัติศาสตร์การผลิตไวน์ เพราะการปลูกองุ่นและการทำไวน์ได้กลายเป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติที่มีหลักเกณฑ์ ระเบียบวิธีการ และมีแนวคิดที่จะเป็นรากฐานของการผลิตไวน์และมุมมองเกษตรศาสตร์สมัยใหม่ หนึ่งในแนวคิดสำคัญที่ส่งผลต่อการผลิตไวน์ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันคือคอกติที่ว่าการผลิตไวน์คุณภาพนั้น ต้องเริ่มต้นตั้งแต่ที่ไร่องุ่นก่อนการหมัก



ในยุคจักรวรรดิโรมัน ไวน์เป็นสินค้าที่มีความต้องการอย่างมากในท้องตลาด เพราะไวน์ได้กลายเป็นเครื่องดื่มที่เป็นองค์ประกอบของวิถีชีวิต ไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่มประจำมื้ออาหาร การเฉลิมฉลององค์ประกอบในพิธีกรรมทางศาสนา หรือแม้กระทั่งการทำศึกสงคราม การบริโภคไวน์ปริมาณมหาศาลส่งผลให้สไตล์ของไวน์เปลี่ยนไปอย่างชัดเจน โดยมีแนวโน้มที่จะมีความเป็นธรรมชาติมากขึ้นและแต่งกลิ่นน้อยลง คุณลักษณะสำคัญที่สุด

ของไวน์ยุคโรมันคือการทำไวน์มีคุณลักษณะและรสชาติที่หลากหลายและซับซ้อนมากยิ่งขึ้น อันเกิดจากการพัฒนากระบวนการหมักไวน์ เริ่มตั้งแต่มีการบ่มไวน์ในไหแอมฟอร่าหลายขนาด บางครั้งมีการนำแอมฟอร่าไว้ใต้ปล่องไฟเพื่อให้ไวน์มีโทนควินชัดเจน หรือในบางกรณีมีการเติมส่วนผสม เช่น องุ่นตัม น้ำผึ้ง เกลือจากภูมิภาคต่าง ๆ หรือแม้แต่เนื้อแห้งบดละเอียดลงไปก่อนที่จะนำไปบ่มใน “ฟูดรี” (foudre) ถึงไม้ขนาดใหญ่หรือในถุงหนังสัตว์สำหรับเก็บของเหลว อย่างไรก็ตามเทคนิคการหมักไวน์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวโรมันที่ได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันนั้นคือการหมักในภาชนะดินเผา โดยทิ้งให้ไวน์ได้สัมผัสกับ “ลีส” หรือ “ลีส” (lias) ตะกอนละเอียดจากยีสต์ที่ตายแล้วและสารแขวนลอยหลังจากกระบวนการหมักแอลกอฮอล์เสร็จสิ้น การบ่มไวน์ด้วยลีสเป็นเทคนิคที่ช่วยให้สีคงตัวมากขึ้น ยืดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มความเข้มข้นของเนื้อสัมผัส (untuosidad) ความนุ่มหนึบ (cuerpo) และสัมผัสหนาแน่นในปาก (volumen) ความฝาด (astringencia) และเสริมความซับซ้อนของกลิ่นและรส (complejidad) เช่น กลิ่นคล้ายถั่ว น้ำผึ้งหรือขมปังอบ อันเป็นการสร้างลักษณะเฉพาะตัวให้กับไวน์อีกด้วย





จากวิกฤตสู่การสืบสาน

ในช่วงปลายจักรวรรดิโรมัน เมื่ออำนาจส่วนกลางเริ่มเสื่อมถอย เกิดการรุกรานของชนเผ่าเจอร์แมนิก (los pueblos germánicos) พัฒนาการด้านการผลิตไวน์บนคาบสมุทรไอบีเรียได้ชะงักลงอย่างเห็นได้ชัด กองกำลังเจอร์แมนิกในระยะแรกได้ทำลายไร่องุ่นของชาวโรมันจำนวนมาก ส่งผลกระทบโดยตรงต่อโครงสร้างการผลิตและเครือข่ายการค้าไวน์ที่เคยรุ่งเรืองภายใต้จักรวรรดิ ต่อมาเมื่อสถานการณ์ค่อย ๆ ฟื้นตัวและมีเสถียรภาพมากขึ้น ความเสียหายในภาคการผลิตและการค้าไวน์จึงลดลงตามลำดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชนเผ่าเจอร์แมนิกกลุ่มวิซิกอท (visigodos) เข้ามาตั้งถิ่นฐานในคาบสมุทรไอบีเรีย และสถาปนาอำนาจการปกครองในบริเวณประเทศสเปนปัจจุบัน ชาววิซิกอทได้เรียนรู้และสืบทอดองค์ความรู้ด้านการปลูกองุ่นและการผลิตไวน์จากชาวโรมันที่ยังคงอาศัยอยู่ในพื้นที่และหลอมรวมวัฒนธรรมการทำไวน์เข้ากับโครงสร้างของอาณาจักรใหม่ การปลูกองุ่นและการผลิตไวน์จึงกลับมามีความสำคัญมากขึ้นในคาบสมุทรไอบีเรีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อคริสต์ศาสนิกชนโรมันคาทอลิกกลายเป็นศาสนาหลักของอาณาจักรวิซิกอท เนื่องจากไวน์เป็นองค์ประกอบสำคัญในพิธีกรรมทางศาสนา บทบาทของการผลิตไวน์จึงได้รับการตอกย้ำในมิติทางสังคมและวัฒนธรรม แม้ว่าช่วงเวลาดังกล่าวมักถูกมองว่าเป็นระยะเปลี่ยนผ่านของวัฒนธรรมการผลิตไวน์ และเครือข่ายการค้าระดับจักรวรรดิจะหดตัวลง แต่ไร่องุ่นยังคงมีความสำคัญในระดับท้องถิ่น และมีบทบาททางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง

จุดเปลี่ยนครั้งสำคัญในประวัติศาสตร์คาบสมุทรไอบีเรียช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 8 คือการเข้ามาของชาวอาหรับ หรือที่รู้จักกันในนามแขกมัวร์ ภายหลังได้รับชัยชนะเหนือชาววิซิกอทในยุทธการกวาดาลเต (La batalla de Guadalete) เมื่อปี ค.ศ. 711 ชาวมัวร์เข้ายึดครองคาบสมุทรไอบีเรียเกือบทั้งภูมิภาค เหตุการณ์ดังกล่าวมิได้เป็นเพียงชัยชนะทางทหารหรือศาสนา หากแต่เป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างทั้งด้านการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ ภาษาศาสตร์ และวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้ง ดินแดนในไอบีเรียจำนวนมากที่ถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรมุสลิม

ได้รับการเรียกขานใหม่ว่า “อัล-อันดาลุส” (Al-Ándalus) ซึ่งกลายเป็นศูนย์กลางอารยธรรมสำคัญของโลกอิสลามในยุโรปตะวันตกตลอดหลายศตวรรษ โดยเมืองต่าง ๆ เช่น กอร์โดบา (Córdoba) เซบิยา (Sevilla) และโตเลโด (Toledo) เป็นศูนย์กลางทางวิชาการ วิทยาศาสตร์ สถาปัตยกรรม และการเกษตร มีการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโลกอาหรับ เปอร์เซีย และแอฟริกาเหนือสู่ยุโรป

การเข้ามาของชาวอาหรับมีคุณูปการต่อการปลูกองุ่นในคาบสมุทรไอบีเรียเป็นอย่างมาก เพราะชาวอาหรับเข้ามาพัฒนาเทคโนโลยีชลประทาน ระบบคลองส่งน้ำ และการจัดการทรัพยากรการเกษตร ส่งผลให้การเพาะปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารต่าง ๆ มีประสิทธิภาพมากขึ้น ในหลายพื้นที่ แม้หลักศาสนาอิสลามจะห้ามการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ส่งผลให้การดื่มไวน์ลดลงอย่างมาก และกระทบต่อพัฒนาการด้านศาสตร์การทำไวน์ อย่างไรก็ตามสภาพสังคมในอัล-อันดาลุสมีความหลากหลายทางศาสนาและวัฒนธรรม ทั้งชาวมุสลิม ชาวคริสต์ และชาวยิวอยู่ร่วมกันในโครงสร้างสังคมเดียวกัน ทำให้เกิดความยืดหยุ่นในทางปฏิบัติ การปลูกองุ่นจึงมิได้สูญสิ้นไป หากแต่ปรับตัวตามบริบททางศาสนาและสังคม ไร่องุ่นยังคงได้รับการเพาะปลูกทั้งเพื่อบริโภคสดและผลิตลูกเกิดเป็นหลัก





ในช่วงเวลาต่อมา อาณาจักรคริสต์ทางตอนเหนือของคาบสมุทรไอบีเรียซึ่งยังคงรักษาเอกราชจากการรุกรานของชาวมัวร์ไว้ได้เริ่มมีความเข้มแข็งทั้งด้านการทหาร เศรษฐกิจ และการปกครอง ขณะเดียวกัน อำนาจของอาณาจักรมุสลิมในอัล-อันดาลุสค่อย ๆ อ่อนกำลังลง ความเปลี่ยนแปลงของดุลอำนาจดังกล่าวนำไปสู่กระบวนการที่เรียกว่า “เรคอนกิสตา” (Reconquista) หรือการยึดคืนคาบสมุทรไอบีเรียโดยอาณาจักรคริสต์ กระบวนการนี้ดำเนินต่อเนื่องยาวนานหลายศตวรรษ จากดินแดนทางเหนือค่อย ๆ ขยายลงสู่ภาคใต้ จุดสิ้นสุดเชิงสัญลักษณ์ของเรคอนกิสตาเกิดขึ้นในปี ค.ศ. 1492 เมื่อกษัตริย์องค์สุดท้ายของอาณาจักรมุสลิม นามว่า โบอับดิล (Boabdil) แห่งเมืองกรานาดา ยอมส่งมอบเมืองกรานาดา (Granada) ให้แก่กษัตริย์คาทอลิก (Los Reyes Católicos) เฟอร์นันโดที่ 2 แห่งอารากอน และอิซาเบลที่ 1 แห่งกัสติยา เหตุการณ์นี้ไม่เพียงเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางการเมืองของสเปน หากยังส่งผลอย่างลึกซึ้งต่อพัฒนาการด้านเกษตรกรรม และการผลิตไวน์

ภายใต้บริบทสังคมที่มีข้อห้ามตามหลักศาสนาดังกล่าว ไวน์มิได้หายไปจากคาบสมุทรไอบีเรียโดยสิ้นเชิง หากแต่ถูกลดบทบาทลงและดำรงอยู่ในขอบเขตจำกัด เกิดเครื่องดื่มที่เรียกว่า “ไวน์ต้องห้าม” หรือ vino ilícito หมายถึงไวน์ที่ผลิตหรือบริโภคนอกกรอบข้อกำหนดทางศาสนา แม้จะไม่สอดคล้องกับหลักการทางศาสนาโดยตรง แต่ในทางปฏิบัติยังคงมีการผลิตและบริโภคในบางกลุ่มสังคม โดยเฉพาะในหมู่ชาวคริสต์และชาวยิวที่อาศัยอยู่ภายใต้การปกครองของอัล-อันดาลุส นอกจากนี้ ในบางช่วงเวลาของราชสำนัก ยังมีการใช้ไวน์ในบริบททางการทูตและพิธีการ เช่น การต้อนรับแขกต่างศาสนาหรือคณะผู้แทนจากต่างแดน อีกทั้งยังมีหลักฐานว่าผู้ปกครองบางพระองค์ เช่น अबดุลเราะห์มานที่ 3 (Abd al-Rahman III) ทรงบริโภคไวน์ในโอกาสเฉลิมฉลองเป็นกรณีพิเศษ สถานการณ์เช่นนี้สะท้อนความซับซ้อนทางสังคมและวัฒนธรรมของอัล-อันดาลุส ซึ่งมีความหลากหลายทางศาสนาและวิถีปฏิบัติในชีวิตประจำวัน ด้วยเหตุนี้ การปลูกองุ่นจึงไม่สูญสิ้นไปจากคาบสมุทรไอบีเรีย ตรงกันข้าม ยังคงดำรงอยู่และปรับตัวตามเงื่อนไขทางศาสนาและการเมืองในแต่ละยุคสมัย ยุคอัล-อันดาลุสจึงมิใช่ช่วงเวลาแห่งการยุติการทำไวน์โดยสมบูรณ์ หากเป็นระยะของการปรับตัวภายใต้ข้อจำกัด ซึ่งยังคงทิ้งร่องรอยความต่อเนื่องทางเกษตรกรรมและวัฒนธรรมไวน์ในประวัติศาสตร์ไวน์สเปน รวมถึงอิทธิพลบางประการก็ยังคงปรากฏให้เห็นในสเปนปัจจุบัน

หลังการสิ้นสุดเรคอนกิสตา ไร่องุ่นในสเปนขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ระบบการเพาะปลูกและการผลิตได้รับการฟื้นฟูและพัฒนา ไวน์กลายเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารและวัฒนธรรมการกินของสังคมสเปน ภายใต้การปกครองของราชวงศ์คริสต์ ไวน์กลับมา มีสถานะสำคัญทั้งในเชิงศาสนาและชีวิตประจำวัน เนื่องจากไวน์เป็นองค์ประกอบหลักของพิธีกรรมในศาสนาคริสต์ อีกทั้งในสภาพสังคมยุคนั้น น้ำดื่มมักปนเปื้อนและไม่ปลอดภัย ไวน์จึงถูกมองว่าเป็นทางเลือกที่ปลอดภัยกว่า และมีคุณค่าทางโภชนาการในระดับหนึ่ง นักบวช ผู้แสวงบุญ และชาวนาล้วนบริโภคไวน์เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การขยายอำนาจทางทะเลของสเปนในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 15 ยังนำไปสู่การส่งออกเถาองุ่นและองค์ความรู้ด้านการผลิตไวน์สู่ทวีปอเมริกา การปลูกองุ่นในโลกใหม่จึงเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการล่าอาณานิคม และเริ่มต้นประวัติศาสตร์หน้าใหม่ของไวน์ในระดับโลก ซึ่งสเปนมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดสายพันธุ์องุ่นและเทคนิคการผลิตไปยังดินแดนใหม่อย่างกว้างขวาง

การเปลี่ยนผ่านของไวน์สเปนสู่ยุคสมัยใหม่ ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 16-19

นับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 เป็นต้นมา การผลิตไวน์ในสเปนยังคงยึดถือหลักการและเทคนิคที่สืบทอดมาตั้งแต่ยุคโรมัน ต่อเนื่องยาวนานจนถึงคริสต์ศตวรรษที่ 19 ระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 16-18 อุตสาหกรรมไวน์ของสเปนอยู่ในช่วงของการขยายตัวและปรับโครงสร้างภายใต้บริบทยุคจักรวรรดิ ไวน์มีบทบาทสำคัญทั้งในเชิงศาสนา เศรษฐกิจ และสังคม ถูกส่งออกไปยังอาณานิคมในทวีปอเมริกา และกลายเป็นสินค้าหลักในเครือข่ายการค้าทางทะเล โดยเฉพาะจากแคว้นอันดาลูซิอาและหมู่เกาะคานารี ซึ่งมีชื่อเสียงด้านการผลิตไวน์เพื่อส่งออกสู่ยุโรปเหนือ แม้คริสต์ศตวรรษที่ 17 จะเป็นช่วงเวลาแห่งวิกฤตทางการเมืองและเศรษฐกิจของจักรวรรดิสเปน แต่การปลูกองุ่นและการทำไวน์ยังคงดำเนินต่อไปทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับภูมิภาค โดยได้รับแรงสนับสนุนจากการบริโภคภายในประเทศและความจำเป็นในพิธีกรรมทางศาสนา เมื่อเข้าสู่คริสต์ศตวรรษที่ 18 ภายใต้การปฏิรูปของราชวงศ์บอร์บง (Borbón) มีการพัฒนาโครงสร้างการค้า การบริหารจัดการเกษตรกรรม และการควบคุมคุณภาพอย่างเป็นระบบมากขึ้น จึงมีการส่งออกไวน์เพิ่มขึ้น และเริ่มวางรากฐานของมาตรฐานคุณภาพในระดับภูมิภาค แม้เทคโนโลยีการผลิตยังคงอยู่ในกรอบดั้งเดิม แต่ในช่วงเวลานี้ก็ได้สร้างเงื่อนไขสำคัญที่นำไปสู่การประยุกต์องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และการพัฒนาเชิงเทคนิคอย่างก้าวกระโดดในคริสต์ศตวรรษที่ 19



คริสต์ศตวรรษที่ 19 ถือเป็นช่วงหัวเลี้ยวหัวต่อสำคัญของอุตสาหกรรมไวน์สเปน ทั้งในด้านโครงสร้างการผลิต คุณภาพ และการเปิดรับองค์ความรู้ใหม่จากต่างประเทศ โดยเฉพาะจากฝรั่งเศส ซึ่งในขณะนั้นเป็นผู้นำด้านเทคนิคการทำไวน์ของยุโรป ต่อมาเมื่อเกิดวิกฤต “ฟิโลกเซรา” (filoxera) หรือเพลี้ยที่ทำลายระบบรากและใบขององุ่นในยุโรปเริ่มระบาดในฝรั่งเศสช่วงทศวรรษ 1860 สร้างความเสียหายอย่างรุนแรงต่อไร่องุ่น ส่งผลให้ผลผลิตลดลงอย่างมหาศาลในระยะสั้น อย่างไรก็ตาม เหตุการณ์นี้กลับเปิดโอกาสทางการตลาดให้แก่ผู้ผลิตสเปน เนื่องจากฝรั่งเศสต้องนำเข้าไวน์จากประเทศเพื่อนบ้านเพื่อทดแทนผลผลิตที่สูญเสียไป อิทธิพลของวิกฤตดังกล่าวไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการค้า แต่ยังนำไปสู่การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแบบฝรั่งเศสเข้าสู่สเปน ผู้เชี่ยวชาญและผู้ผลิตไวน์จากแคว้นบอร์กโดซ์และภูมิภาคอื่น ๆ ของฝรั่งเศสอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่สำคัญของสเปน เช่น ริโอฆา (Rioja) และกาตาลูญา (Cataluña) พร้อมนำแนวคิดการจัดการไร่องุ่นและการบ่มไวน์สมัยใหม่มาประยุกต์ใช้

หนึ่งในนวัตกรรมสำคัญคือการใช้ถังไม้โอ๊กแบบบอร์กโดซ์ (barrica bordelesa) ขนาด 225 ลิตร แทนการใช้ภาชนะขนาดใหญ่แบบดั้งเดิม เทคนิคการบ่มในถังไม้โอ๊กช่วยให้เกิดการได้รับออกซิเจนในปริมาณที่ควบคุม (microoxygenación) ส่งผลให้ไวน์มีโครงสร้างที่ซับซ้อน กลิ่นหอมละเอียด และมีศักยภาพในการเก็บบ่มยาวนานขึ้น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเทคนิคการคัดเลือกพันธุ์องุ่น การจัดระบบการปลูกเป็นแถวอย่างแม่นยำ การควบคุมการหมักด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม และการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของโมสโต เช่น ระดับน้ำตาลและความเป็นกรด เพื่อกำหนดจุดเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เทคโนโลยีเหล่านี้ทำให้การผลิตไวน์ของสเปนก้าวเข้าสู่ยุคที่มีมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์มากขึ้น ท้ายที่สุดเมื่อฟิโลกเซราระบาดเข้าสู่สเปนในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ผู้ผลิตไวน์สเปนได้นำแนวทางแก้ไขแบบฝรั่งเศสมาใช้ นั่นคือการดองกิ่งพันธุ์องุ่นยุโรปเข้ากับรากพันธุ์อเมริกันที่ทนทานต่อแมลงชนิดนี้ วิธีการดังกล่าวกลายเป็นมาตรฐานระดับสากลที่ยังคงใช้มาจนถึงปัจจุบัน



ถังไม้โอ๊กแบบบอร์กโดซ์ (barrica bordelesa)

เทคโนโลยีและแนวคิดเรื่องความเป็นเลิศของไวน์สเปนยุคสมัยใหม่

หนึ่งในนวัตกรรมสำคัญคือการใช้ถังไม้โอ๊กแบบบอร์โกโดซ์ (barrica bordelesa) ขนาด 225 ลิตร แทนการใช้ภาชนะขนาดใหญ่แบบดั้งเดิม เทคนิคการบ่มในถังไม้โอ๊กช่วยให้เกิดการได้รับออกซิเจนในปริมาณที่ควบคุม (microoxigenación) ส่งผลให้ไวน์มีโครงสร้างที่ซับซ้อน กลิ่นหอมละเอียด และมีศักยภาพในการเก็บบ่มยาวนานขึ้น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเทคนิคการคัดเลือกพันธุ์องุ่น การจัดระบบการปลูกเป็นแถวอย่างแม่นยำ การควบคุมการหมักด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม และการวิเคราะห์ห้องคัพประกอบทางเคมีของโมสโต เช่น ระดับน้ำตาลและความเป็นกรด เพื่อกำหนดจุดเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เทคโนโลยีเหล่านี้ทำให้การผลิตไวน์ของสเปนก้าวเข้าสู่ยุคที่มีมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์มากขึ้น ทำได้ดีเมื่อฟิสิกส์และเคมีขององุ่นเข้าสู่สเปนในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ผู้ผลิตไวน์สเปนได้นำแนวทางแก้ไขแบบฝรั่งเศสมาใช้ นั่นคือการต่อกิ่งพันธุ์องุ่นยุโรปเข้ากับรากพันธุ์อเมริกันที่ทนทานต่อแมลงชนิดนี้ วิธีการดังกล่าวกลายเป็นมาตรฐานระดับสากลที่ยังคงใช้มาจนถึงปัจจุบัน



ในโลกปัจจุบัน ไวน์มิได้เป็นเพียงเครื่องดื่ม หากแต่เป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงภูมิศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และประเพณีเข้าไว้ด้วยกันอย่างเป็นระบบ การทำไวน์ร่วมสมัยจึงใช้ทั้งองค์ความรู้เชิงประจักษ์ที่สั่งสมมาหลายศตวรรษ ควบคู่กับเทคโนโลยีและการวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ แนวคิดสำคัญประการหนึ่งคือ “แตร์รัวร์” (terroir) ซึ่งหมายถึงความสัมพันธ์เชิงบูรณาการระหว่างชนิดของดิน โครงสร้างแร่ธาตุ ภูมิอากาศ ปริมาณแสงแดด ภูมิประเทศ ความสูงจากระดับน้ำทะเล ตลอดจนการจัดการของมนุษย์ ปัจจัยเหล่านี้เป็นตัวแปรร่วมในการสร้างลักษณะเฉพาะของไวน์ในแต่ละพื้นที่ ตั้งแต่ระดับความเป็นกรด กลิ่นหอม ไปจนถึงโครงสร้างแทนนิน (tannin) ในไวน์แดง



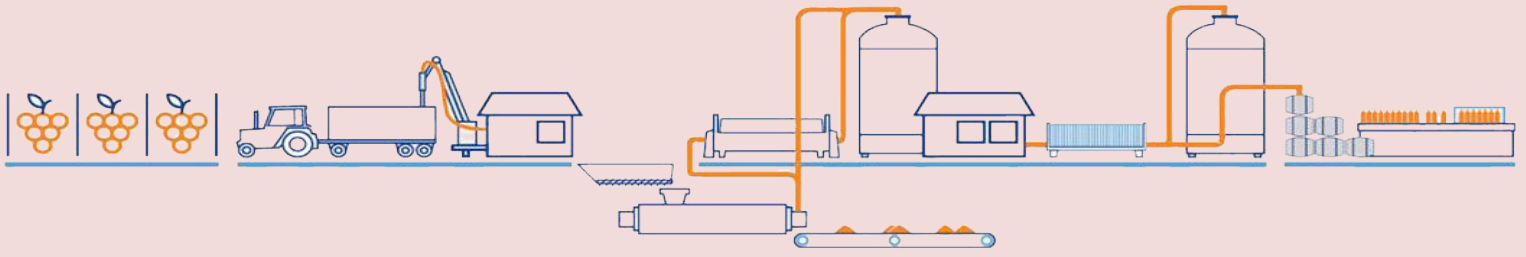
ในประเทศสเปนปัจจุบัน การผลิตไวน์คุณภาพสูงเริ่มต้นจากการดูแลเอาใจใส่เพื่อให้ได้ผลองุ่นคุณภาพดี มีการตัดแต่งทรงพุ่มและควบคุมจำนวนพวงองุ่นต่อเถาเพื่อลดปริมาณผลผลิตและเพิ่มความเข้มข้นของสารประกอบฟีนอลิก (phenolic compounds) ซึ่งจะมีผลต่อสี โครงสร้าง และศักยภาพการบ่ม นอกจากนี้ยังมีการควบคุมโรคเชื้อราและแบคทีเรียด้วยระบบ



การป้องกันแบบผสมผสาน การใช้เซนเซอร์วัดความชื้นในดิน การใช้ระบบน้ำหยดในการรดน้ำ และการเก็บเกี่ยวผลองุ่นที่คัดเลือกเฉพาะผลที่มีคุณภาพดี (vendimia selectiva) ซึ่งอาจทำด้วยมือหรือใช้เทคโนโลยีตรวจวิเคราะห์ความสุกของผลผลิตเป็นรายแปลง เมื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตในโรงบ่ม การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ช่วยควบคุมกระบวนการหมักได้อย่างแม่นยำ การแยกก้านองุ่น (despallado) และการบีบผลองุ่นอย่างนุ่มนวลจะเป็นการลดการแตกของเมล็ดซึ่งอาจให้ไวน์มีรสขม ในระหว่างการหมักแอลกอฮอล์จะมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด เพื่อรักษาธรรมชาติและป้องกันการหมักที่เข้มข้นเกินไป ในการผลิตไวน์แดงจะมีขั้นตอน “การแช่สกัด” (maceración) คือการให้น้ำองุ่นหรือโมสโตสัมผัสกับเปลือกและเมล็ดอยู่ตลอดเวลาเพื่อสกัดสี แทนนิน และสารประกอบอะโรมาติก จากนั้นจึงนำไปกดแยกกาก (prensado) ซึ่งอาจเป็นแบบใช้แรงคน ระบบไฮดรอลิก หรือระบบลม เพื่อสกัดเอาเฉพาะของเหลว สุดท้ายก่อนการบ่ม มักจะนำของเหลวที่ได้ไปผ่านกระบวนการหมักมาโลแล็กติก (fermentación maloláctica) ซึ่งเป็นกระบวนการหมักเพื่อเปลี่ยนกรดมาลิกที่มีรสเปรี้ยวจัดให้เป็นกรดแล็กติกที่มีความนุ่มนวลกว่า



การบ่มไวน์ (crianza) เป็นอีกขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญมาก สามารถทำได้ทั้งในถังไม้โอ๊ก ถังคอนกรีต หรือถังสแตนเลส ซึ่งภาชนะแต่ละประเภทมีข้อดีที่แตกต่างกัน โดยไวน์ที่บ่มในถังไม้โอ๊กจะเกิดกระบวนการรับออกซิเจน (microoxigenación) ระหว่างการบ่มได้อย่างเป็นธรรมชาติมากกว่า ทำให้โครงสร้างและสีของไวน์มีคุณภาพ อีกทั้งยังทำให้ไวน์มีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เช่น กลิ่นวานิลลา เครื่องเทศ หรือกลิ่นคั่วได้อีกด้วย ในขณะที่การบ่มไวน์ในถังคอนกรีตสามารถช่วยรักษาอุณหภูมิให้คงที่ และคงความบริสุทธิ์ของไวน์ได้ดีกว่า ส่วนถังสแตนเลสใช้ในการผลิตไวน์ที่เน้นความสะอาดและการควบคุมอย่างแม่นยำ หลังการบ่มในถังไวน์คุณภาพสูงจำนวนมากยังคงต้องบ่มต่อในขวดเพื่อให้เกิดการพัฒนาโครงสร้างและความกลมกล่อมของรสชาติ



ระยะเวลาการบ่มนอกจากจะเป็นตัวแปรที่ส่งผลต่อความซับซ้อนของกลิ่นและโครงสร้างไวน์แล้ว ยังเป็นตัวกำหนดประเภทของไวน์ที่ผลิตในประเทศสเปน โดยเฉพาะไวน์แดงและไวน์ขาวที่มักแบ่งออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่ “โฆเบน” (joven) “กริอันซา” (Crianza) “เรเซอร์บา” Reserva และ “กรันเรเซอร์บา” (Gran Reserva) ไวน์ประเภทโฆเบน เป็นไวน์ที่มีไม่ได้ผ่านการบ่มหรือมีบ่มในระยะเวลาที่สั้นมาก สามารถรักษาลักษณะความสดของกลิ่นผลไม้ได้อย่างเด่นชัด ส่วนไวน์ประเภทกริอันซา หมายถึงไวน์ที่มีระยะเวลาการบ่มอย่างน้อย 18 เดือนถึง 2 ปี ขึ้นอยู่กับชนิดของไวน์ โดยจะต้องผ่านการบ่มในถังไม้โอ๊กไม่น้อยกว่า 6 เดือน ส่งผลให้ไวน์ประเภทนี้มีความสมดุลระหว่างความสดของผลไม้และกลิ่นเฉพาะตัวจากการบ่ม เช่น กลิ่นวานิลลาและเครื่องเทศ ส่วนไวน์ในระดับที่เรียกว่าเรเซอร์บานั้นมีระยะเวลาในการบ่มอย่างน้อย 2-3 ปี โดยจะต้องผ่านการบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างน้อย 6 เดือน ถึง 1 ปี จึงเป็นไวน์ที่มีโครงสร้างที่ซับซ้อน มีการพัฒนากลิ่นหลักและรองที่เข้มข้นขึ้น รวมถึงมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล ส่วนประเภทสุดท้ายคือ ไวน์ระดับกรันเรเซอร์บา เป็นไวน์ที่ผ่านการบ่มยาวนานเป็นเวลาอย่างน้อย 4-5 ปี โดยมีการบ่มในถังไม้โอ๊กไม่ต่ำกว่า 6-18 เดือนขึ้นอยู่กับชนิดของไวน์ ส่งผลให้โครงสร้างของไวน์มีความซับซ้อนมากเป็นพิเศษ มีกลิ่นจากการบ่มเด่นชัดที่สุด เช่น กลิ่นหนังสัตว์ กลิ่นยาสูบ และกลิ่นไม้ อีกทั้งยังมีรสสัมผัสที่ละเอียดเข้มข้นและสมดุล เหมาะสำหรับการบริโภคในโอกาสพิเศษ และถือเป็นไวน์ระดับพรีเมียม

ขั้นตอนสุดท้ายของการผลิตประกอบด้วยการกรอง การบรรจุ การติดฉลาก การควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในการเก็บรักษา และการกระจายสินค้าสู่ตลาดสากลภายใต้ระบบโลจิสติกส์ที่รักษาคุณภาพตลอดห่วงโซ่การผลิต ตัวอย่างของไวน์ระดับหรูของสเปน ได้แก่ Aurum Red และรุ่นพิเศษ Aurum Red Gold มีมูลค่าประมาณ 25,000-40,000 ดอลลาร์สหรัฐต่อขวด นับเป็นหนึ่งในกลุ่มไวน์ที่มีราคาแพงที่สุดในโลกในปัจจุบัน ไวน์กลุ่มนี้สะท้อนแนวคิดการผลิตสมัยใหม่ที่ผสานองค์ความรู้ดั้งเดิมเข้ากับนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อสร้างทั้งคุณภาพเชิงประจักษ์ และคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ในตลาดไวน์ระดับสูง ไวน์ Aurum Red



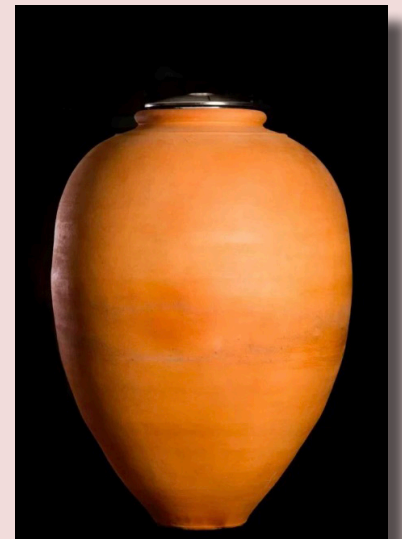
ผลิตจากไร่องุ่นเก่าแก่ในแคว้นลามันชา (La Mancha) โดยเน้นแนวคิดเรื่องเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรุ่น (vintage) และความสมดุลระหว่างธรรมชาติกับการควบคุมทางเทคนิค กระบวนการผลิตได้รับการดูแลอย่างพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การเตรียมดินแบบ “เดสฟอนเด” (desfonde: การพรวนดินลึกเพื่อกำจัดหินและรากเก่าใต้ชั้นผิวดิน) การจัดแนวปลูกแบบ “อาลิเนอาโด” (alineado: การปลูกเป็นแถวอย่างแม่นยำเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการไร่) ตลอดจนการเก็บเกี่ยวด้วยมือและการคัดเลือกองุ่นอย่างเข้มงวด นอกจากนี้ยังมีการใช้เถาองุ่นอายุกว่าหนึ่งศตวรรษ ซึ่งให้ผลผลิตต่ำแต่มีความเข้มข้นของสารประกอบต่าง ๆ ในผลองุ่นสูง ส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของไวน์ กระบวนการผลิตยังรวมถึงเทคนิคเฉพาะ เช่น การควบคุมคุณภาพน้ำ การหมักและการบ่มภายใต้สภาวะที่ควบคุมอย่างละเอียด และการบ่มในถังไม้โอ๊กเพื่อเพิ่มความซับซ้อนของกลิ่นและรสชาติ ขณะเดียวกันมีการจำกัดการผลิตอย่างเข้มงวด และนำเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น โดรน มาใช้ในการตรวจวิเคราะห์สภาพไร่องุ่น เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงสุดในทุกฤดูกาลผลิต

จากจุดเริ่มต้นการผลิตไวน์แบบหัตถกรรมในอดีต ผ่านการรับเทคโนโลยีฝรั่งเศสในศตวรรษที่ 19 สู่ระบบการผลิตที่อาศัยวิทยาศาสตร์อย่างเต็มรูปแบบในปัจจุบัน วิวัฒนาการของไวน์สเปนจึงสะท้อนกระบวนการผสมผสานระหว่างประเพณีและนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง และแสดงให้เห็นว่า “ความเป็นเลิศ” ในโลกของไวน์มิใช่เพียงเรื่องของรสชาติ หากเป็นผลลัพธ์ขององค์ความรู้ที่พัฒนาไม่หยุดนิ่งตลอดหลายศตวรรษ

กระแสการสืบสานวิถีการผลิตไวน์แบบดั้งเดิม

แม้ว่าในปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตไวน์ในสเปนส่วนใหญ่จะมีการนำเครื่องจักรมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความรวดเร็วในกระบวนการผลิต อย่างไรก็ตาม การย่ำองุ่นด้วยเท้าในลาการ์หรือการใช้ภาชนะดินเผาที่เรียกว่า “ตินาฆัส” (tinajas) ในการผลิตไวน์ ยังคงได้รับการอนุรักษ์ไวน์โรงบ่มไวน์ขนาดเล็กบางแห่ง ทั้งในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมและเทคนิคเฉพาะที่ทำให้ไวน์มีลักษณะโดดเด่นและแตกต่างไปจากไวน์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ในบริบทนี้ การผลิตไวน์ด้วยวิถีดังกล่าวมิได้เป็นเพียงขั้นตอนเชิงเทคนิค

หากแต่เป็นกระบวนการที่สะท้อนองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนผู้ปลูกองุ่น ผู้ผลิตไวน์ชาวสเปน จึงมิใช่เพียงผู้สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หากยังเป็นผู้สืบทอดองค์ความรู้ เทคนิคและประสบการณ์ที่ได้สั่งสมและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาเป็นเวลาหลายชั่วอายุคนอย่างไม่ขาดสาย



การทำไวน์แบบดั้งเดิมมีรายละเอียดที่ค่อนข้างซับซ้อน ต้องเก็บเกี่ยวองุ่นด้วยมือเพื่อคัดเลือกเฉพาะซ่อที่สมบูรณ์และมีคุณภาพดีที่สุด ผู้เก็บจะใช้กรรไกรตัดช่อองุ่นอย่างระมัดระวัง โดยพยายามไม่ให้ผลแตกหรือช้ำ เพราะความเสียหายเพียงเล็กน้อยอาจส่งผลต่อคุณภาพของไวน์ ในภายหลังได้ ระหว่างการขนส่งจำเป็นต้องหลีกเลี่ยงการกดทับผลองุ่น เนื่องจากหากผลแตกก่อนเวลา อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ไม่พึงประสงค์ โดยเฉพาะในสภาพอากาศร้อน ซึ่งความร้อนสามารถกระตุ้นให้เกิดการหมักก่อนที่องุ่นจะถึงโรงบ่ม หรือทำให้ผลเสื่อมคุณภาพได้ ดังนั้นจึงต้องควบคุมอุณหภูมิและใช้ระยะเวลาในการขนส่งจากไร่ไปยังโรงบ่มให้สั้นที่สุด เพื่อรักษาความสดขององุ่นไว้ให้มากที่สุด



เมื่อองุ่นถึงโรงบ่มจะถูกนำไปใส่ในลาการ์และเข้าสู่ขั้นตอนสำคัญของการผลิตไวน์แบบดั้งเดิม นั่นคือการย่ำองุ่นด้วยเท้า ซึ่งเป็นวิธีการสกัดที่นุ่มนวลแต่ได้ผลดี กระบวนการนี้เริ่มต้นด้วยช่วงที่เรียกว่า “กอร์เต” (corte) ซึ่งเป็นจังหวะแรกของการย่ำเพื่อทำให้ผลองุ่นแตกและเริ่มปล่อยน้ำออกมา ช่วงกอร์เตถือเป็นขั้นตอนที่ทำหายที่สุด เพราะผลองุ่นยังคงสมบูรณ์ ผู้ย่ำจึงมักเดินเป็นแถวและเคลื่อนไหวอย่างพร้อมเพรียงกัน เพื่อให้แรงกดกระจายอย่างทั่วถึง ทำให้ผลองุ่นแตกอย่างสม่ำเสมอ และได้โมสโตที่พร้อมสำหรับการหมักในขั้นตอนต่อไป



การย่ำด้วยเท้าเป็นการสกัดที่นุ่มนวลกว่าเครื่องจักร เพราะแรงกดจากเท้ามนุษย์เพียงพอที่จะทำให้เปลือกองุ่นแตกโดยไม่บดเมล็ดซึ่งเป็นแหล่งของแทนนินที่มีรสขม ส่งผลให้ได้น้ำองุ่นที่เหมาะสมต่อการหมัก ผลลัพธ์ของการย่ำจะแตกต่างกันไปตามชนิดขององุ่น สำหรับองุ่นแดง การย่ำช่วยให้สีและสารสำคัญจากเปลือกองุ่นถูกสกัดออกมา ส่งผลต่อโครงสร้างและความซับซ้อนของไวน์ โดยสามารถควบคุมระดับแทนนินได้ผ่านระยะเวลาและความหนักของการย่ำ ในทางตรงกันข้าม องุ่นขาว ต้องการการย่ำที่เบากว่า เพื่อหลีกเลี่ยงการสกัดสารขมจากเปลือก เนื่องจากไวน์ขาวส่วนใหญ่มุ่งเน้นการใช้เฉพาะน้ำองุ่นในการหมัก

การย่ำองุ่นเพื่อผลิตไวน์ แม้จะเป็นวิธีการแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมายาวนาน แต่ในเชิงเทคนิคถือว่าเป็นกระบวนการที่ทั้งปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ เนื่องจากสภาพแวดล้อมของน้ำองุ่นมีความเป็นกรดสูง และในระหว่างกระบวนการหมักจะเกิดแอลกอฮอล์ ซึ่งทำหน้าที่เหมือนสารฆ่าเชื้อโดยธรรมชาติ ช่วยยับยั้งและทำลายจุลินทรีย์ที่ไม่พึงประสงค์ รวมถึงแบคทีเรียที่มาจากร่างกายมนุษย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ก่อนการย่ำผู้เข้าร่วมต้องทำความสะอาดเท้าและขาอย่างเคร่งครัด ล้างด้วยสบู่หรือน้ำสะอาดปริมาณมากเพื่อป้องกันการปนเปื้อนตั้งแต่ต้นทาง

หลังจากการย่ำ องุ่นจะเข้าสู่กระบวนการแช่สกัด (maceración) ซึ่งเป็นช่วงที่น้ำองุ่นสัมผัสกับเปลือกและเมล็ด เพื่อดึงสี แทนนิน และสารประกอบกลิ่นรส ระยะเวลาของการแช่ขึ้นอยู่กับชนิดของไวน์ เมื่อย่ำและแช่สกัดจนได้ลักษณะที่ต้องการ จะต้องแยกของเหลวออกจากของแข็ง โดยย้ายไปยังเครื่องกดและเพิ่มแรงกดอย่างค่อยเป็นค่อยไป เพื่อไม่ทำลายกลั่นรส น้ำองุ่นที่ได้จะถูกรวบรวมเพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการหมักต่อไป ส่วนของแข็งที่เหลือเรียกว่า “โอโรโจ” (orujo) สามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ย เป็นการหมุนเวียนวัสดุตามแนวคิดยั่งยืน



ควบคู่ไปกับเทคนิคการย่ำองุ่นในลาการ์ อีกหนึ่งมรดกสำคัญของการทำไวน์สเปนคือการใช้ภาชนะดินเผาที่เรียกว่า “ตินาฆัส” (tinajas) ซึ่งมีรากฐานย้อนกลับไปถึงแอมฟอราในอารยธรรมโบราณ โดยเฉพาะในแคว้นลามันชา (La Mancha) ภาชนะชนิดนี้ได้เป็นส่วนหนึ่งของวิถีการทำไวน์มาอย่างยาวนาน แม้ในช่วงศตวรรษที่ 20 ตินาฆัสจะค่อย ๆ ถูกแทนที่ด้วยถังไม้โอ๊ก คอนกรีต หรือสแตนเลสในหลายพื้นที่ แต่ในปัจจุบันกลับได้รับความสนใจและถูกนำกลับมาใช้อีกครั้ง ด้วยคุณสมบัติเฉพาะของเนื้อดินที่มีความพรุน ช่วยให้เกิดการแลกเปลี่ยนออกซิเจนอย่างช้า ๆ โดยไม่ถ่ายทอดกลิ่นรสจากภาชนะเหมือนไม้โอ๊ก ส่งผลให้ไวน์ยังคงความบริสุทธิ์ของรสผลไม้ และสะท้อนลักษณะของแหล่งปลูกได้อย่างชัดเจน



ในกระบวนการผลิตไวน์ การหมักในดินาซัสมักอาศัยยีสต์พื้นถิ่น ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะของไวน์ และช่วยถ่ายทอดลักษณะของแตร์รัวร์ ได้อย่างตรงไปตรงมา ขณะเดียวกัน ผู้ผลิตบางรายยังคงยึดถือแนวทางดั้งเดิม เช่น การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การกำหนดช่วงเวลาเก็บเกี่ยวตามวัฏจักรของดวงจันทร์ หรือการใช้เครื่องมือจากธรรมชาติ เพื่อรักษาความสัมพันธ์ระหว่างไวน์กับสิ่งแวดล้อมอย่างแนบแน่น การบ่มไวน์ในดินาซัสจึงให้ผลลัพธ์ที่แตกต่างจากการใช้ถังไม้โอ๊ก กล่าวคือ ไม่เติมแต่งกลิ่นรสจากภาชนะ แต่เปิดโอกาสให้ลักษณะขององุ่นและพื้นที่ปลูกแสดงออกได้อย่างเป็นธรรมชาติ อีกทั้งการระเหยอย่างช้า ๆ ระหว่างการบ่มยังช่วยเพิ่มความเข้มข้น เสริมโครงสร้าง และสร้างมิติให้กับไวน์ ทำให้ไวน์ที่ได้มีบุคลิกเฉพาะตัว และสะท้อนต้นกำเนิดได้อย่างลึกซึ้ง

นอกจากนี้ การผลิตดินาซัสเองก็เป็นงานหัตถกรรมที่ต้องอาศัยความชำนาญสูง เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกดินที่มีองค์ประกอบของแร่ธาตุเหมาะสม ก่อนจะผ่านกระบวนการบด แชน้ำ นวด และขึ้นรูปด้วยมืออย่างประณีต จากนั้นจึงนำไปเผาในเตาที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้ภาชนะที่แข็งแรงและเหมาะสมต่อการหมักไวน์ หลังการใช้งาน ภาชนะเหล่านี้ยังต้องได้รับการดูแลรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการสะสมของจุลินทรีย์และคงคุณภาพในการใช้งานอย่างต่อเนื่อง



รายการอ้างอิง

- Bodega Miguel Domecq, (2026, February 15). *Vino español, para los verdaderos amantes del vino.*
 Miguel Domecq. <https://miguelomecq.com/blog/vino/vino-espanol/?srsltid=AfmBOorcxMctQC2Uz4WP8wlvw2GQkAzLKdpDEcSRsTONM5Hqh1Cltq6ZS>
- Casas, P. (2004). *The Food and Wines of Spain.* Alfred A. Knopf.
- Copetake, N. (2026, February 20). *Vino Español 101: Tu Guía Definitiva.* Coravin.
<https://www.coravin.com/es/blogs/community/spanish-wine-101-your-ultimate-guide>
- Evan MW, S. J. (2018). *The Wines of Northern Spain.* Infiniteideas.
- Mecheverria. (2026, February 20). *El arte de pisar uvas: ¿por qué es crucial en la producción de vino?*
 Daimante. <https://mx.francoespanolas.com/pisar-uvas/>
- Pardo, A. (2026, February 22). *El Arte Milenario de la Elaboración y Crianza del Vino en Tinajas de Barro.*
 Grand Cru Academy Escuela del vino online. <https://grandcruacademy.com/el-arte-milenario-de-la-elaboracion-y-crianza-del-vino-en-tinajas-de-barro/>
- Roden, C. (2011). *The Food of Spain.* HarperCollins Publishers.

บทสรุป

ไวน์มิได้เป็นเพียงผลผลิตทางการเกษตร หากแต่เป็นผลลัพธ์ของความสัมพันธ์อันละเอียดอ่อนระหว่างมนุษย์ ธรรมชาติ และกาลเวลา ทุกขั้นตอน ตั้งแต่การดูแลองุ่น การย่ำองุ่นในโรงการ การหมักในดินาซัส ไปจนถึงการบ่ม ล้วนสะท้อนการตัดสินใจ ความชำนาญ และประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน ในบริบทนี้ วิธีการผลิตแบบดั้งเดิมมิได้หมายถึงความล้าหลัง ตรงกันข้าม หากดำเนินการอย่างพิถีพิถันและควบคุมอย่างเหมาะสม ก็สามารถให้ผลลัพธ์ที่มีเอกลักษณ์และคุณภาพสูงได้ เทคนิคอย่างการย่ำองุ่นในโรงการจึงไม่ใช่เพียงสัญลักษณ์ของอดีต แต่เป็นตัวอย่างของความรู้ที่ยังคงมีชีวิตและปรับตัวได้ในโลกปัจจุบัน

ประวัติศาสตร์ของไวน์สเปน ซึ่งทอดยาวตั้งแต่ยุคฟินิเซีย คาร์เธจและโรมัน ผ่านช่วงเปลี่ยนผ่านของอัล-อันดาลูซและเรกอนกิสตา จนถึงการพัฒนาเชิงเทคนิคในยุคสมัยใหม่ ยิ่งตอกย้ำให้เห็นถึงความสามารถในการผสมผสาน ประเพณีเข้ากับการปรับตัวได้อย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ ด้วยเหตุนี้ ไวน์สเปนจึงมิได้มีคุณค่าเพียงในฐานะเครื่องดื่ม หากยังเป็นตัวแทนของมรดกทางวัฒนธรรมและองค์ความรู้ที่สืบทอดผ่านกาลเวลา แม้เทคโนโลยีสมัยใหม่จะเข้ามามีบทบาทมากขึ้น แต่แก่นแท้ของการทำไวน์แบบดั้งเดิมยังคงดำรงอยู่ และเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญที่ทำให้ไวน์สเปนยังคงรักษาเอกลักษณ์ของตนไว้ได้อย่างยั่งยืน

