สยามธุรกิจ	Section: การตลาด/การตลาด			
	วันที่: เสาร์ 6 - อังคาร 9 พฤศจิกายน 2553			
	ปีที่: 16	ฉบับที่: 1149	หน้า: 23 (ล่างซ้าย)	
Siam Business	Col.Inch: 46.75	Ad Value: 44,412.50	PRValue (x3): 133,237.50	คลิป: ขาว-ดำ
Circulation: 120,000	คอลัมน์: Brand Legend: สตอรี่ "วิสกี้" สก็อต (1)			

Brand Legend

สตอรี่ 'วิสกี้'สก็อต (1)

*ช่วงหลังมานี้ ตลาดวิสกี้ โดยเฉพาะในเซ็กเมนต์เหล้านอก ดูจะซบเซาเอาการอยู่ ส่วนหนึ่งเป็นเพราะเพิ่งผ่านพ้นเทศกาล **"งดเหล้า เข้าพรรษา"** มาหมาดๆ*

ว่าถึงเรื่องเครื่องดองของเมากับพฤติกรรมผู้บริโภคไทยเรา ก็ไม่น้อยหน้าชาติใดเช่นกัน สะท้อนจากจำนวนนักดื่มหน้าใหม่ที่ตัวเลขยังคงไม่ลดน้อยถอยลงในแต่ละปี

แม้หน่วยงานภาครัฐ เอ็นจีโอ ภาคประชาชนหลายฝ่ายจะร่วมด้วยช่วยกันคนละไม้ละมือโหมรณรงค์ให้ ลด ละ เลิก สุรายาเมา กันอย่างต่อเนื่อง ก็ไม่สามารถต้านทานดีกรีความร้อนแรงของสินค้าประเภทนี้ได้

แต่อย่างน้อยก็ยังช่วยสกัด ยับยั้งได้ในระดับหนึ่ง...

มาเข้าเรื่องตำนานน้ำเมากันเสียที...กล่าวกันว่า สตอรี่ของสินค้าที่นั้นมีประวัติความเป็นมายาวนานร่วม 1 พันปีแล้ว ทั้งที่มาจากฝั่งตะวันออก คือ ประเทศจีน และฟากตะวันตก แต่ในที่นี้ คงมุ่งให้น้ำหนักกับฟากฝั่งหลังเป็นสำคัญ

ดังที่รับรู้กันอย่างแพร่หลายว่า ในตระกูลน้ำเมาจากฝั่งตะวันตก หลายประเทศจะมีดีกันคนละแบบ หากต้องการละเลียดเบียร์รสนุ่ม ต้องยกให้กับเยอรมัน ปรารถนาจะสัมผัสกับบรั่นดีรสกลมกล่อม ก็ต้องมาจากเมืองคอนยัค ฝรั่งเศส แต่หากจะดื่มวิสกี้รสชาติละมุน แดนดินถิ่นกำเนิดต้องมาจาก สก็อตแลนด์ เท่านั้น เป็นอาทิ

และประเทศที่กล่าวเหล่านี้ ก็ล้วนมีผู้ผลิตและจำหน่ายหลากหลายยี่ห้อ เป็นเบียร์ประจำเมือง เป็นเหล้าประจำถิ่นกันมากมายหลายแบรนด์ เป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมทำเงินระดับประเทศ ซึ่งแต่ละรายก็ พัฒนา ต่อยอด ส่งไม้ต่อจากรุ่นสู่รุ่น จากอดีตกาลจวบจนมาถึงปัจจุบัน

ขีดวงแคบเข้ามาอีกนิด เอาเฉพาะส่วน วิสกี้ นั้น กรรมวิธีผลิตในยุคดั้งเดิมและสืบต่อมาจนถึงทุกวันนี้ วัตถุดิบสำคัญ ก็คือ ข้าวบาร์เลย์ โดยนำข้าวไปแช่น้ำทิ้งไว้ ก่อนนำมาอบให้แห้งด้วยถ่านไม้พีท จากนั้นก็นำมาหมักกับยีสต์และน้ำอุ่นในหม้อทองแดงหรือถังไม้โอ๊ต

ส่วนระยะเวลาการบ่ม จะทอดยาวกี่เดือนกี่ปี ก็ขึ้นอยู่กับสูตรเฉพาะของแต่ละราย และเมื่อผ่านขั้นตอนนี้แล้ว จึงจะไปสู่การกลั่น จะกี่รอบก็แล้วแต่ ก็เพื่อให้ได้ดีกรีความเข้มข้นที่ต้องการ จากนั้นก็จะไปสู่กระบวนการสุดท้าย คือ การบรรจุใส่ขวด เพื่อนำไปขายต่อไป ดูเหมือนกรรมวิธีการผลิตจะไม่ยุ่งยากซับซ้อนอะไร ใครก็น่าจะทำได้ แต่สำหรับต้นตำรับผู้ผลิตวิสกี้ สก็อตแลนด์นั้น ค่อนข้างจะมีความพิเศษแตกต่างจากที่อื่น

โดยเฉพาะขั้นตอนการนำข้าวบาร์เลย์ไปแช่น้ำ ซึ่งที่สก็อตแลนด์จะมีลำธารสายหนึ่ง ที่ผู้ผลิตทุกรายจะต้องนำข้าวไปแช่ที่นี่ จะด้วยอุณหภูมิ สภาพอากาศหรือสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมหรือไม่ก็ตาม

แต่ว่ากันว่า แม่น้ำสายนี้เอง ที่มีส่วนช่วยเพิ่มรสชาติให้กับวิสกี้สก็อตยอดเยี่ยมกว่าแหล่งผลิตที่อื่นใดบนพื้นพิภพใบนี้

ฉะนั้นแล้ว จึงไม่แปลก หากสก็อตวิสกี้ จะครองความเป็นเจ้าในสมรภูมินี้มาอย่างยาวนาน ยากที่เหล้านอกประเทศใดจะโค่นบัลลังก์ลงได้

ยังมีอีกหลากเรื่องราวน่าสนใจ กับการตามรอยสก็อตวิสกี้

ไว้มาว่ากันต่อฉบับหน้า

iQNewsClip www.iqnewsclip.com

บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com