

- Scotch Whisky -rep 0
- กำเนิดอเมริกันวิสกี - rep 1
- Brandy - rep 2
- Tequila - rep 3
- กำเนิดเหล้าเตกีล่า - rep 5
- Vodka - rep 6
- GIN - rep 7
- RUM - rep 8
- Champagne - rep 9
- วิธีการเปิดขวดแชมเปญที่ถูกต้อง - rep 10
- Wine - rep 12
- อุณหภูมิต่ำในการเสิร์ฟไวน์ - rep16
- วิธีเปิดขวดไวน์ - rep 17
- Beer (เบียร์) - rep18

Scotch Whisky

สก๊อตวิสกี น้ำอมฤตบนเกาะอังกฤษ

กำเนิดสก๊อตวิสกี

สก๊อตวิสกี (Scotch Whisky) เป็นสุราองการที่มีชื่อเสียงเรียงนามระบือลั่นก้องไปทั่วโลก มันไม่เพียงแต่มีสำคัญในด้านเศรษฐกิจต่อสก๊อตแลนด์เท่านั้นแต่ยังมีความหมายอย่างยิ่งยวด สำหรับประเทศสหราชอาณาจักรอีกด้วย อุตสาหกรรมการผลิตสก๊อตวิสกี ได้กำเนิดบนที่ราบสูงของสก๊อตแลนด์มาช้านาน และวิวัฒนาการหลักฐานมาจนถึงปัจจุบันอย่างมั่นคงอาจกล่าวได้ว่า สก๊อตวิสกีสามารถวางตัวเป็นนักเลงขนาดเบิ้มขีตลาคสุราในโลกนี้เป็นส่วนใหญ่ คำว่า Whisky เป็นรากศัพท์มาจากคำว่า Uisge beatha (ยูส เบิธา) ซึ่งเป็นภาษา Gaelic (ภาษาแกลลิก) ที่เก่าแก่ภาษาแกลลิกเป็นภาษาที่ชาวเซลท์ (Celt) ในสก๊อตแลนด์ภาคเหนือใช้พูดกันซึ่ง มีความหมายแปลว่า "น้ำอมฤตแห่งชีวิต"

กำเนิดของสก๊อตวิสกีมาจากพระในศาสนาคริสต์โดยพระในชนบทของประเทศอังกฤษแต่ก่อน พระคุณท่านมีเพียงแต่จะเชี่ยวชาญหลักแหลมในหลักธรรมอย่างแตกฉานเท่านั้นแต่ยังเป็นเอกทัคคะ ในการต้มเหล้าเถื่อนอีกด้วย แต่สุราดังกล่าวก็แพร่หลายอยู่แค่ในชนบทเท่านั้นชาวเมืองและชาววังส่วนใหญ่ยังสนใจแต่เหล้าไวน์ กล่าวกันว่าสก๊อตวิสกีเริ่มมีการหมักกลั่นด้วยระบบเครื่องกลั่นทันสมัยโดยนักอุตสาหกรรมมืออาชีพตั้งแต่ปี ค.ศ.1494 ทางภาคเหนือของสก๊อตแลนด์ แถบถิ่นที่ถูกเรียกกันว่า "ไฮท์แลนด์" และเริ่มมีการเก็บภาษีสรรพสามิตเกี่ยวกับสก๊อตวิสกีในปี ค.ศ. 1944

ประเภทของสก๊อตวิสกี

สก๊อตวิสกีแท้ที่เป็นเหล้าหลักจริงมีเพียง 2 ประเภทคือ

Malt Whisky (มอลท์วิสกี) เป็นวิสกีสก๊อตที่หมักกลั่นจากวัตถุดิบประเภทข้าวบาร์เลย์ที่ถูกเพาะเป็น มอลท์ล้วน ๆ และถูกปรุงแต่งด้วยหัวเชื้อคอนเซนเตรต (Concentrate)

Grain Whisky (เกรนวิสกี) เป็นสก๊อตวิสกีที่หมักกลั่นจากวัตถุดิบประเภทข้าวบาร์เลย์ที่เพาะเป็นมอลท์ส่วนหนึ่งนำไปผสมกับธัญพืชอื่น ๆ

การทำสก๊อตวิสกี

การทำสก๊อตวิสกีขั้นตอนในการผลิตก็จะเป็นไปตามลำดับขั้นตอนดังนี้

การเพาะมอลท์ (Malting) คือขั้นตอนการนำข้าวบาร์เลย์ไปเพาะให้งอกเป็นมอลท์

การบด การคลุก (Mashing) เป็นขั้นตอนต่อจากขั้นตอนที่ 1 โดยนำข้าวมอลท์ที่เพาะได้ไปทำการบดคลุก เพื่อผสมกับสัดส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ ให้เข้ากัน

การหมัก (Fermentation) ขั้นตอนนี้แบ่งออกเป็น 2 วิธีการคือ

- วิธีใช้กรดบังคับการแปรธาตุ แล้วใช้เชื้อช่วย

- แบบใช้มอลท์โดยอาศัยน้ำย่อยบังคับการแปรธาตุแล้ว ใช้เชื้อ โมลด์ ะช่วยการหมักนี้เชื้อที่นำไปหมักจะเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาลและ จากน้ำตาล

เป็นแอลกอฮอล์

การกลั่น (Distillation) การกลั่นมี 2 แบบ คือการกลั่นครั้งเดียวต่อเนื่องออกมาเป็นสุราดีกรีสูง (Continous Still) และการกลั่นแบบสองครั้ง หรือแบบกลั่นทับ (Pot Still) การกลั่นเกรนวิสกี้จะใช้แบบต่อเนื่องหรือแบบทับก็ได้ แต่การกลั่นวิสกี้มอลต์ต้องใช้แบบกลั่นทับ หรือกลั่นแบบสองครั้ง เพื่อจะสงวนกลิ่นรสของข้าวมอลต์ไว้

การเก็บบ่ม (Ageing) หลังจากกลั่นแล้ว ก็ต้องทำน้ำเหล้าให้เหลือ 45-68 ดีกรีเพื่อนำไปเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก ซึ่งเนื้อไม้ในถังได้ถูกย่างไฟเป็นที่เรียบร้อยแล้ว การเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กนี้ จะทำให้น้ำเหล้ามีรสหอมและกลิ่นควันไฟจาง ๆ

การปรุงแต่ง (Blending) ถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญสุดของขั้นตอนหนึ่งของการผลิตเหล้า การปรุงเหล้าถือว่าเป็นศิลปะที่ล้ำลึกนักปรุงแต่งจะเห็นเหล้าที่เก็บบ่มได้คุณภาพมาผสมกันตามสัดส่วน เข้ากับหัวเชื้อต่าง ๆ ผู้ปรุงแต่งล้วนมีความชำนาญในการคัดเลือกสุรามอลต์สุราเกรนที่จะนำมาผสมเหล้า โดยไม่เคยมีใครยอมเปิดเผยสัดส่วนของการผสมให้ใครได้รู้

การบรรจุ (Bottled) เป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนที่จะนำเหล้าออกจำหน่ายซึ่งต้องอาศัยความสะอาดน้ำเหล้าที่บรรจุขวด เหล้าแล้วจะไม่มีโอกาสเปลี่ยนแปลงคุณภาพให้เป็นอื่นได้อีก

เหล้าทั้งสองประเภทของสก็อตมอลต์วิสกี้ได้ชื่อว่าเป็นเหล้าที่ดีเลิศ เหนือชั้นกว่าเกรนวิสกี้ เพราะมีความละเอียดละไมกลมกล่อมกว่าเชื่อกันว่าแหล่งน้ำธรรมชาติที่ไหล ซึมผ่านลำน้ำไพรและผ่านชะง่อนหินลับซอกที่อุดมด้วยแร่ธาตุล้วนมีส่วน อย่างมากที่บันดาลให้สก็อตวิสกี้ทั้งสองเด่นผาดเหนือวิสกี้อื่นใดในโลก ส่วนวิทยาการสมัยใหม่ในการหมักกลั่นเป็นเพียงองค์ประกอบที่เสริม ความละเอียดละไมของเหล้าดังกล่าว

สก็อตวิสกี้เมื่อหมักกลั่นและเก็บบ่มแล้วก่อนจะบรรจุขวดขายอย่างน้อย ต้องเก็บบ่ม 3 ปีขึ้นไป ถึง 5 ปี แต่การทำวิสกี้ในประเทศอื่น ๆ หลายแห่งได้มีกฎหมายของประเทศนั้น ๆ บังคับให้เก็บบ่มสุราที่จะทำวิสกี้ไว้ในถังไม้โอ๊กตั้งแต่ 3 ปี ถึง 5 ปี ซึ่งเป็นการกำหนดอายุของน้ำเหล้าที่เก็บบ่มให้เหมาะสมไม่อ่อน หรือแก่เกินไปแต่จำเพาะมอลต์วิสกี้ ดำเนินชยันว่าควรเก็บบ่มตั้งแต่ 7 ปีขึ้นไป และไม่มีกำหนดอายุความแก่ ยิ่งเก็บบ่มนานเท่าใดก็ยิ่งดีรสเหล้าเท่านั้น กำเนิดอเมริกันวิสกี้

พูดได้เต็มปากเต็มคำไม่ต้องอายว่า อเมริกันวิสกี้เกิดมาพร้อมกับการกำเนิดชาติ อเมริกาเมื่อชาวอเมริกันเริ่มมีประเทศก็มีเหล้าวิสกี้โดยทันที จึงไม่ต้องไปสืบราวเรื่องให้ลำบากเหมือนชาติเก่าแก่อื่น ๆ ร้านขายเหล้าในยุคเม็กซิกันบุกเบิก มักถูกพวกคาบอยเรียกว่า "สองกีท็อกซานูนส์" หรือร้านเหล้าเสียงห่านปรัอง วิสกี้ยุคแรกที่ชาวอเมริกันดื่มกิน ได้แก่ "วิสกี้ดิบ" คำว่าวิสกี้ดิบคือวิสกี้ที่ยังไม่ได้ปรุงแต่ง รสชาติเรียกว่าพอดื่มกลั่นจากเตาไฟก็หิวมาใส่ขวดขายได้เลยรสชาติ ทั้งกระด้าง ทั้งบาดคอ และ ขึ้นขมสารพัด แต่คาบอยทั้งหลายก็ถูกใจ

กรรมวิธีการทำอเมริกันวิสกี้

เหล้าวิสกี้ทำจากธัญพืชขนานพันธุ์ เช่น ข้าวมอลต์ของบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต ข้าวไรย์ ข้าวฟ่าง โดยการนำข้าวไปบดแล้วนึ่งแล้วหมักด้วยเชื้อยีสต์ เมื่อสำได้ก็ทำการกลั่นด้วยเครื่องระบบต่อเนื่อง (Pantent Stills) แต่ถ้าเป็นมอลต์วิสกี้ก็ต้องกลั่นด้วยเครื่องกลั่นแบบกลั่นทับ (Pot Stills) อเมริกันวิสกี้จะกลั่นด้วยเครื่องกลั่นระบบต่อเนื่องออกมาเป็นแอลกอฮอล์ 95 ดีกรี จากนั้นก็ไปลดดีกรี โดยการผสมน้ำกลั่นบริสุทธิ์ ให้เหลือ ให้เหลือ 40-50 ดีกรี แล้วเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กนานที่นับขึ้นอยู่กับชนิดของสุรา หรือประเภทของวิสกี้ นั้น ๆ เมื่อเก็บได้ก็ก็นำออกมาผสมปรุงแต่ง และบรรจุขวดขาย

ประเภทของวิสกี้

ประเภทของอเมริกันวิสกี้แบ่งโดยกฎหมายสรรพสามิตของสหรัฐ ประเภทของอเมริกันวิสกี้แบ่งออกได้ดังนี้

ประเภทเบอร์เบิ้นวิสกี้ เป็นวิสกี้ที่กำเนิดที่มรัฐเคนตักกี โดยเป็นวิสกี้ที่ดีกรี ไม่เกิน 80 ดีกรี และมีส่วนผสมของข้าวโพด 51 % สุรานั้นมีการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กเกินกว่า 4 ปี ถึงไม้โอ๊กที่เก็บบ่มเป็นถังไม้ที่ถูกร่างไฟแล้วด้วยถ่านหินชนิดพิเศษเมื่อ เก็บบ่มได้ก็ก็คัดสุรามาทำการปรุงแต่งด้วยเครื่องหอมและหัวเชื้อต่าง ๆ แล้วบรรจุขวดขาย วิสกี้เบอร์เบิ้นแบ่งเป็นชนิดใหญ่ ๆ รวม 2 ชนิด คือ

1. เบลน สเตรชท์ เบอร์เบิ้นวิสกี้เป็นวิสกี้เบอร์เบิ้นชนิดเมื่อเก็บบ่มได้ทีแล้ว ระหว่างปรุงแต่ง (Blending) ต้องผสมกับวิสกี้ต่างอื่น หรือหัวเชื้อวิสกี้ต่างอื่นที่ไม่ใช่เบอร์เบิ้นวิสกี้ โดยปรุงออกมาให้มีรสค่อนข่างหวาน

2. สเตรชท์ เบอร์เบิ้นวิสกี้ เป็นวิสกี้เบอร์เบิ้นซึ่งเมื่อเก็บบ่มได้ทีแล้วระหว่างเบลนดิง หรือระหว่างการปรุงสุราต้องปรุงผสมออกมาให้มีรสหวาน เป็นวิสกี้ที่ปรุงแต่งเครื่องหอมมากกว่าประเภทแรก และมีรสจัดและแรงกว่าประเภทแรกเช่นเดียวกัน

ประเภทคอร์นวิสกี้ หรือวิสกี้ข้าวโพดจะแตกต่างกว่าวิสกี้เบอร์เบิ้น โดยแน่นอน เพราะวิสกี้เบอร์เบิ้นใช้ข้าวโพด เป็นวัตถุดิบ 51 % แต่วิสกี้ข้าวโพดต้องใช้ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบไม่ต่ำกว่า 80 % และเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กที่ไม่ได้เอาไฟเผาหรือไม่ต้องการเก็บบ่มใน ถังไม้โอ๊กเลย ซึ่งใกล้เคียงกับวิสกี้ดิบที่สมัยอเมริกันเริ่มบุกเบิก แคมป์ยังเป็นเหล้าที่ปราศจากสี

ประเภทไรซ์วีกี้ เป็นวิสกี้ที่ใช้ข้าวไรซ์เป็นวัตถุดิบ 51 % กลั่นด้วยเครื่องกลั่นต่อเนื่อง สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทคือ แบบไรซ์และสเตรซท์ไรซ์
สาระความแตกต่างที่เห็นชัดกับเบอร์เบิน คืออยู่ในช่วงระหว่างปรุงแต่งรสชาติของเหล้าที่อบรรจุขวดขาย

Brandy

เหล้าบรันดี ได้รับการเอ่ยขานยกย่องว่าเป็นยอดเหล้าของสุราลั่นทั้งหมดเรียกว่าลิสส์เหนือกว่า สุราลั่นตระกูลอื่นใดในโลกทั้งสิ้น วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเหล้าบรันดีนั้นได้แก่องุ่นเพราะปลูกง่ายหายากต้นทุนไม่แพง และให้ผลผลิตทางด้านสุรา มาก รสชาติก็เยี่ยม เหล้าบรันดีตระกูลคอนยัคและเหล้าตระกูลอาร์มาซัก หรือเหล้า บรันดีที่ผลิตตามเหลี่ยมมุม อื่นของโลก ก็ล้วนใช้องุ่นในการผลิตบรันดีทั้งสิ้นแต่ถ้าใช้ผลไม้สดประเภทอื่น ๆ ในการทำเหล้าบรันดีเหล้าที่ผลิตได้จะถูกเรียกว่า ฟรุ้ท บรันดี (FRUIT BRANDY) ผลไม้สดต่าง ๆ ที่นิยมนำมาทำ การหมักกลั่นฟรุ้ทบรันดีได้แก่ แอปเปิ้ล ลูกท้อ ลูกแพร์ เชอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ รัสเบอร์รี่ และแบล็คเบอร์รี่

"กรรมวิธีการผลิตเหล้าบรันดี"

การทำเหล้าบรันดี วัตถุดิบคือผลไม้ชนิดต่าง ๆ แต่ผลไม้ที่สะดวกและนิยมนำมาทำเหล้า บรันดีมากที่สุดคือผลองุ่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตดังนี้

ก่อนหมัก

นำผลไม้หรือองุ่นที่สุกจัดนำไปดพดละเอียด (เพราะผลไม้ยิ่งสุกก็ยิ่งมีความหวานสูง ก็จะทำให้มีการเปลี่ยน น้ำตาลมาเป็นแอลกอฮอล์ได้มาก) เสร็จแล้วผสมกับเชื้อยีสต์ที่เหมาะสม สมในการบ่งกับการแปรธาตุเชื้อยีสต์ที่ว่านี้ถ้าใช้องุ่นเป็นวัตถุดิบ ได้แก่ แชล โกลาโรโมซิส อิลลิปโซลด์ เบอร์ 106 (Saccharomyces Ellipsoid No.106) ซึ่งนักวิทยาศาสตร์เลี้ยง ไว้ในห้องแล็บ และทำการขยายพันธุ์ตาม มาตรฐาน ที่ต้องการแล้วนำมาผสมคลุกเคล้ากับ น้ำผลไม้ที่บดได้เพื่อให้เกิดการหมักและมีการบ่งกับการแปรธาตุ

การหมัก

การหมักสำเพื่อทำเหล้าบรันดี จะน้อมมีการหมักสองขั้นตอนด้วยกัน คือการให้เกิดการบ่งกับการแปรธาตุ

การหมักขั้นตอนที่หนึ่ง การหมักในระยะแรกใช้เวลาประมาณ 10 วัน เพื่อที่จะทำให้น้ำตาล ใน ผลไม้เกิดการแปรธาตุ เป็นแอลกอฮอล์เสียก่อน การหมักในขั้นตอนที่หนึ่งนี้ ให้ใช้อุณหภูมิระดับ เดียวกับการหมัก สุราชนิดอื่น ๆ คือประมาณ 25-30 องศาเซลเซียสเมื่อได้ที่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จึงกินเอาเปลือกองุ่นหรือเปลือกผลไม้ที่เหลือทิ้งแล้วนำผลไม้ไปใส่ถังหมักใหม่อีกครั้งเป็นการหมักครั้งที่สอง

การหมักขั้นตอนที่สอง การหมักในขั้นตอนนี้ ต้องใช้ระยะเวลาประมาณ 1-2 เดือนขึ้นไป โดย ให้อุณหภูมิในถังสำอยู่ในระดับ 10-15 องศาเซลเซียส ในบางประเทศผลิตเหล้าบรันดีอาจใช้เวลา การหมักสำใน ช่วงนั้นนาน 6 เดือน ถึง 1 ปี จึงจะนำไปกลั่นเป็นเหล้าบรันดี การหมักในขั้นตอนที่สองนี้ สำผลไม้ที่หมักได้ก็คือ ไวน์นั่นเองกรรมวิธีการทำบรันดีเริ่มแรกคล้ายไวน์มาก ผิดเพียงกับบั้งเล็กน้อย แต่ผลสุดท้ายที่ได้ออกมา แตก ต่างกัน สุรา บรันดีต้องนำสำดังกล่าวไปกลั่น แต่ไวน์ต้องนำไปพาสเจอร์ไรซ์ และปรุงแต่งออกจำหน่าย

การกลั่นสุราผลไม้เป็นสุราบรันดี

เมื่อการหมักสำไวน์ได้ที่แล้ว ก็นำสำไวน์ดังกล่าวไปกลั่น โดยใช้เครื่องกลั่นระบบกลั่นทับ (Pot Stills) กลั่นออกมาให้ได้แรงแอลกอฮอล์ 70-80 ดีกรีระบบยุโรป สุราที่กลั่นได้จำเป็นต้องคัดเลือกเกรด คือ ตัด หัว - หาง ออกไป และสุราที่ดีในช่วงกลางก็ต้องคัดสุราที่เหมาะสมไปทำการเก็บบ่มส่วนพวกที่ยังใช้ไม่ได้ ก็จะนำกลับไปผสมสำที่จะกลั่น เพื่อกลั่นซ้ำอีกหน

การเก็บบ่ม

เมื่อคัดสุราที่เหมาะสมจะนำไปเก็บบ่มได้แล้ว ก็นำสุรดังกล่าวไปลดดีกรีเหลือ 45-65 ดีกรีระบบยุโรปเก็บบ่มไว้ในถังไม้โอ๊กเป็นระยะเวลานาน ๆ ซึ่งเก็บนานเท่าใดก็ยิ่งเป็นผลดีกับสุราบรันดีเท่านั้น เมื่อสุราบรันดีเก็บไว้ใน ถังไม้โอ๊กนาน ๆ ก็จะมีสีเหลืองทองหมอกลิ้น ไม้ผาและหินไฟ จากนั้นก็ถึงขั้นคัดสุราออกมาทำการปรุงแต่งบรรจุขวดจำหน่าย

Tequila เหล้าคากีล่า น้ำเมาเม็กซิกัน

เหล้าคากีล่า เป็นเหล้ากลั่นที่มีชื่อเสียงอีกตระกูลหนึ่งที่ควรจะต้องรู้จัก จำพวกเหล้า พิสดารและเป็นสุราที่มีชื่อเสียงโด่งดังของประเทศเม็กซิโก ดินแดนของงั๊กโซ่ขั้วปิ่นไวท์พิสดาร เพราะเหล้าตัวนี้ใช้วัตถุดิบในการผลิตแตกต่างกันไปกว่าขบวนการผลิตเหล้าทั้งหลายทั้งปวง ถ้าเป็นเหล้าพื้น ๆ ที่ชนทั่วไปรู้จักเช่นพวกเหล้าวิสกี้ทุกกลั่น ก็คงจะเข้าใจได้ว่าใช้วัตถุดิบจำพวก ธัญญาพืชมาร่วมการผลิต วัตถุดิบพิสดารที่นำมาทำเหล้าคากีล่าก็คือ ต้นตะบองเพชรกลางทะเลทรายในประเทศเม็กซิโก เหล้าคากีล่าถ้าหมักกลั่นมาจากน้ำของต้นตะบองเพชรเพียงอย่างเดียว ก็คงยังไม่ถึงขั้นพิสดาร และแปลกประหลาด มากนักแท้จริง แล้วการทำเหล้าคากีล่าใช้วัตถุดิบ ที่หายากหา เช่นถึง 4 อย่าง ด้วยกัน ซึ่งแต่ละอย่างแทบจะหาจากที่อื่นไม่ได้เลย นอกจากกลางทะเลทราย เช่นนี้เองจึงถือได้ว่า เหล้าคากีล่าเป็นเหล้าพิสดาร

วัตถุประสงค์การทำเหล้าคาลิลา

เรื่องวัตถุประสงค์ในการทำเหล้าคาลิลา ว่าไปแล้วก็ช่างเหลือเชื่อเหมือนหนังจีนกำลังภายในวัตถุประสงค์ 4 ชนิดที่นำมาหมักสาเกก็คือ

น้ำจากต้นตะบองเพชรทะเลทราย ตะบองเพชรที่จะนำมาคั้นน้ำเพื่อเอาไปทำเหล้าคาลิลา จะต้องเป็นตะบองเพชรที่กำลังมีดอกบาน เพราะช่วงระยะดังกล่าวคือความเติบโตและความสมบูรณ์ของต้นตะบองเพชรอันเต็มเปี่ยมที่ น้ำที่คั้นได้จึงมีคุณค่า กว่าช่วงอื่น ๆ ลองคิดว่าต้นตะบองเพชร ออกดอกผลยากเช่นขนาดไหนแล้วการหาวัตถุประสงค์นี้ก็ต้องพลอยลำบากแสนเชียวไปกับต้นไม้อีกด้วย แต่วัตถุประสงค์ที่สองกลับหายากยิ่งกว่าชนิดแรก 100 เท่า 1,000 เท่า

น้ำหวานจากต้นเซ็นจูริฟลานท์ คำว่าเซ็นจูริ คำแปลก็ง่าย ๆ คือศตวรรษหรือ 100 ปี ดังนั้นต้นเซ็นจูริฟลานท์ก็ต้องแปลว่าต้นไม่ศตวรรษที่ได้ชื่อว่าต้นไม่ศตวรรษเพราะเป็นต้นไม้ที่ 100 ปีจะมีดอกครั้งหนึ่ง และต้นเซ็นจูริฟลานท์นี้มีเฉพาะในประเทศเม็กซิโกเท่านั้นการจะเอาน้ำหวาน ของต้นเซ็นจูริฟลานท์มาทำการหมักสาเกเพื่อกลั่นเหล้าก็จะต้องคอยให้ต้นเซ็นจูริฟลานท์ ออกดอกก่อนกว่าจะนำน้ำหวานจากต้นเซ็นจูริฟลานท์มาทำเหล้าคาลิลาได้จะต้องรอเป็น 100 ปีทีเดียว

ต้นชาคา คนในเมืองไทยที่รู้จักต้นชาคาเมื่อออกมแต่ต้นชาคาในเมืองไทยกับต้นชาคาที่ชาวเม็กซิกัน นำไปทำเหล้าคาลิลาเป็นต้นชาคาคณะประเภท ต้องเป็นต้นชาคาพันธุ์พิเศษที่เรียกว่า "อเมริกาแอลโอ" ซึ่งขึ้นอยู่ละแวกทะเลทรายในอเมริกากลาง

ดอกไม้ของต้นเมฆคอล ต้นเมฆคอลก็มีปลูกอยู่แถว ๆ เม็กซิโกเหมือนกันและวัตถุประสงค์ที่จะนำมาทำเหล้าคาลิลา ก็จะต้องเป็นดอกไม้ชนิดนี้เงินของต้นเมฆคอลซึ่งกล่าวกันว่า 10-12 ปี จึงจะออกดอกครั้งหนึ่ง

ดอกไม้ของทะเลสาบคาลิลาดอกไม้อื่น ๆ ในโลกทั้งหมดเพราะเป็นดอกไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลกเฉพาะได้ดอกไม้ที่มีความยาวถึง 20-30 ฟุต

ทั้งหลายทั้งปวงนี้แหละที่ชาวเม็กซิโกนำมาทำเป็นเหล้าคาลิลาแม้ว่าวัตถุประสงค์ของเหล้าคาลิลาที่ร้ายยาว มาให้ท่านเห็นนี้ ฟัง ๆ ดูจะมีรสชาติค่อนข้างขื่น แต่ทว่าพอผลิตเป็นเหล้าคาลิลาแล้ว กลับกลายเป็นขอดเหลือชั้นดี โดยเฉพาะคาลิลาประเภทชาคา สีใสสดเหมือนคาคักแตนมมีหมวกเม็กซิกันประดับจุกหัว เป็นเหล้าอีกชนิดหนึ่งที่เหมาะสมสำหรับนำมาผสมสุตรเหล้า-คอกเทลได้เยี่ยมที่สุดของโลก

กำเนิดเหล้าคาลิลา

เหล้าคาลิลาเริ่มแรกกำเนิดอยู่ในแผ่นดินเม็กซิโก คนป่าชาวพื้นเมืองที่มีชื่อว่าเผ่าแอสแทล เป็นผู้ผลิตเหล้าหมักขึ้นมาชนิดหนึ่งชื่อว่าพุลดีเหล้าหมักชนิดนี้มาได้สะดวกวัตถุประสงค์ที่ใช้หมักก็ได้แก่ ดอกไม้ของต้นเมฆคอล เมื่อโคลัมบัสพาลูกเรือบุกอเมริกากลาง ลูกเรือต่างติดอกติดใจเหล้าพุลดีของชาวป่าภายหลังสเปนยึดเม็กซิโกก็ได้้นำความรู้เกี่ยวกับการกลั่นเหล้ามาถล่น เหล้าพุลดีเป็นเหล้าคาลิลา

วิธีทำเหล้าคาลิลาในปัจจุบัน

วิธีทำเหล้าคาลิลาเหมือนเหล้ากลั่นประเภทอื่น ๆ ทั่วไป เขาทำกัน คือวัตถุประสงค์มาหมักด้วยเชื้อยีสต์การหมักสาเกคาลิลาต้องหมักให้เกินกว่า 24 ชั่วโมงขึ้นไป เพราะวัตถุประสงค์ทั้ง 4 ชนิดที่นำมาทำเหล้าคาลิลา มีความหวานไม่พอ ดังนั้นการหมักสาเกจะต้องเติมน้ำเชื่อมน้ำตาลหรือน้ำอ้อยลงไปช่วยเพื่อให้เชื้อยีสต์สามารถทำปฏิกิริยาบังคับ การแปรธาตุในน้ำสาได้ การหมักสาเกคาลิลาใช้กรรมวิธีเดียวกับเหล้าบรันดี ก็คือต้องมี การหมักถึง 2 ครั้ง 2 วัน เมื่อผ่าสาจนได้แล้วก็มาทำการกลั่นเครื่องกลั่นชนิดกับที่ให้มีแรงแอลกอฮอล์ 52-53 ดีกรีระบบยุโรปจากนั้นก็นำไปเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กให้นาน 9 เดือนขึ้นไป เวลาจะปรุงแต่งบรรจุขวดก็อาจจะมาลดคิรี หรือบางยี่ห้อไม่ลดคิรีเลย

เหล้าคาลิลาที่ปรุงแต่งบรรจุขวดที่ทำออกมา 2 ประเภทด้วยกัน คือประเภทสีขาวบริสุทธิ์สุดใน และ ประเภทที่สีทองนอกจากนั้น ยังมีเหล้าคาลิลาชนิดพิเศษที่เรียกว่า คาลิลาประเภทอะเนโร ซึ่งจะต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป จึงจะนำมาปรุงแต่งบรรจุขวดขายได้

วิธีดื่มเหล้าคาลิลาให้อร่อย

เหล้าคาลิลาชนิดพิเศษหรือชนิดอะเนโร ใช้ดื่มโดยวิธีเดียวกับเหล้าวิสกี้ คือจะดื่มแบบเพียว ๆ ผสมน้ำแข็งที่เรียกว่า ออนดอร์ร็อกก็ได้หรือจะผสมน้ำผสมโซดาเติมน้ำแข็งก็ได้แต่ถ้าให้ดีกว่ามีส้มหรือ มะนาว ผ่าชิ้นบาง ๆ เสียบไว้ข้างแก้วเหล้าด้วย

บางคนดื่มเหล้าคาลิลาพิศดารกว่านี้ คือดื่มเพียว ๆ ตามด้วยเกลือป่นหยดตามเข้าไปในปากอีกนิดหนึ่งแล้วบิบบ่มานาใส่ปากอีก 3-4 หยด ทำให้เกิดความหอมหวานความอร่อยอย่างประทับใจ เหล้าคาลิลาชนิดขาว และชนิดสีทอง โดยปกติคนดื่มทั่วไปมักจะนำไปผสมเป็นเหล้าคอกเทลเหมือนกับรัมชา สุตรที่ระบือลือชื่อที่สุด ได้แก่คาลิลาคอกเทลสูตรมาร์กิวรี่ ซึ่งผสมง่าย ๆ คือนำแก้วคอกเทลเสียบด้วยมะนาวผ่าเนย เติมเกลือลงในแก้วเติมมะนาว เติมเหล้าคาลิลา และเติมน้ำตาลลงไปนิดหนึ่งก็จะกลายเป็นคอกเทลสูตรมาร์กิวรี่ทันที

Vodka เหล้าออดก้า น้ำมาของนัคดีมคอประกาฬ

เมื่อเอ่ยถึงชื่อถึง "เมื่อน้ำวอดก้า" ย่อมเป็นที่รู้จักกันทั่วบ้านทั่วเมือง คือเมื่อน้ำสาข ลำคัญที่ไหลผ่านไปบนแผ่นดินกว้างของประเทศรัสเซีย สองฟากฝั่งของ วอดก้าล้วนเคยเป็นทุ่งสหารของมนุษย์ที่กรีกโรมัน มานับครั้งไม่ถ้วน คำว่าวอดก้า "Vodka" ในภาษารัสเซียเขียน เป็น "Voda" ซึ่งแปลได้ว่า "น้ำ" หรือ "น้ำอมฤตแห่งชีวิต" ครอบคลุมแล้ววอดก้าเกือบเป็นสาขาหนึ่งของ เหล้าวิสกี้ ทั้งนี้เพราะวัตถุดิบที่นำมาหมักกลั่นเป็นเหล้าวอดก้าส่วนใหญ่นิยม ใช้ ัญญาพืชชนิดต่าง ๆ แม้แต่ระบบการกลั่น เหล้าวอดก้าก็ใช้เครื่องกลั่น แบบคอนตินิวอัสสตีลส์เช่นเดียวกับการกลั่นเกรนวิสกี้ ผิดเพี้ยนต่างกันก็ตรงปรุงแต่ง บรรจุขวดเท่านั้น คีกริชองเหล้าวอดก้าได้สูงไปถึงขั้น สูดขอคหรือขึ้นน้อ ง ๆ ของแอลกอฮอล์ บริสุทธี ในขณะที่เหล้าวิสกี้ถูกปรุงแต่งบรรจุขวดเป็นสุราคีกริช ขนาดกลาง เหล้าวอดก้าเป็นสุราที่มีคีกริชสูงสุดของโลก

กำเนิดเหล้าวอดก้า

เรื่องกำเนิดของเหล้าวอดก้า เป็นเรื่องถกเถียงกันไม่สิ้นสุด คำราชองท่านเกจิอาจารย์ว่าด้วยกำเนิดของเหล้ากล่าวถึงการมาของเหล้ามีสองฝักสองฝ่ายบ้าง ก็ชี้ชัด ว่าเหล้าวอดก้ากำเนิดในรัสเซีย บางคำราชก็ยืนยันว่าโปแลนด์ เป็นชาติแรกที่หมักกลั่นเหล้าวอดก้าได้

เหล้าวอดก้าในรัสเซีย

เหล้าวอดก้าในรัสเซียเริ่มกำเนิดในศตวรรษที่ 12 ในยุคนั้นการทำเหล้าวอดก้าได้ผลดีอย่าง ะร่อมกะแหร้ม จนศตวรรษที่ 14 ชาวรัสเซียจึงได้นิยมดื่มเหล้า วอดก้ากัน และเริ่มมีการผลิตเหล้าพันธุนี้กันอย่าง เป็นกิจลักษณะในรัสเซีย การผลิตเหล้าวอดก้านอกจากใช้ัญญาพืชขนานาชนิดเป็นวัตถุดิบแล้ว ผู้ดื่มเหล้าบาง คนที่ท้าวอดก้าจากน้ำมะเขือเทศด้วย เหล้าวอดก้าของรัสเซียส่วนมากคีกริชสูงจัดและ ไรกลิ่นรสของวัตถุดิบขบวนการ เหล้าวอดก้าที่ผลิตกันในหลาย ๆ ประเทศ เหล้าวอดก้าของรัสเซียมีคีกริชสูงสุดบางขวดสูงถึง 95 คีกริชระบบยุโรป

เหล้าวอดก้าในโปแลนด์

ชาวโปลิชเชื่อฝิ่งว่า เหล้าวอดก้าได้ถือกำเนิดในประเทศโปแลนด์เป็นชนชาติแรกของโลก ไม่ใช่ กำเนิดในประเทศรัสเซียเหล้าวอดก้าของชาวโปลิชที่ผลิต ขึ้นมาส่วนมาก เพื่อไว้ใช้ดื่มคู่กับขารักยาโรคมกกว่า ที่จะทำขึ้นมาเพื่อเป็นน้ำเมาที่ไว้ดื่มผ่อนคลายอารมณ์ หรือไว้ดื่มเพื่อความสนุกสนานเหล้าวอดก้าใน รัสเซีย ไรกลิ่นรส จนเกือบจะเป็นสุราขาวคีกริชสูง แต่ที่โปแลนด์แผลกเพี้ยนออกไปเพราะเหล้าวอดก้าในโปแลนด์ มีการปรุงแต่งให้หอมเข้าชวนอุดมด้วยกลิ่น จรุงใจของผลไม้ กลิ่น อยชิ้นของ ดอกไม้ และ กลิ่นร่าอารมณ์ของเครื่องเทศ

สรุป เหล้าวอดก้าเป็นสุราไร้คีกริชสูง วัตถุดิบที่ถือเป็นหลักในการหมักก็คือข้าวเหล้าวอดก้าจะกำเนิดจากไหน ไม่ สำคัญ แต่ทุกวันนี้เหล้าวอดก้าเด่นดังอยู่ในที่ ประเทศที่นิยมดื่มเหล้ากอกเทล โดยมีสหรัฐเป็นผู้กลั่นเหล้า วอดก้าได้มาเป็นอันดับหนึ่ง คุณสมบัติที่เยี่ยมยอดสามารถเชื่อมผสมเข้ากับเหล้าทุกประเภทได้นี่เอง จะเป็นทางให้เหล้าวอดก้าเดินไปสู่ความ ชิ่งใหญ่ได้อย่างรารื่นในอนาคต

GIN

การกำเนิดเหล้าจิน

การผลิตเหล้าจินเนอร์ หรือเจนิวา หรือเหล้าจิน เพิ่งจะเริ่มในปลายศตวรรษที่ 16 การทำเหล้าจินเนอร์ของชาวคิงในยุคนั้น ใช้เมล็ดของข้าวบาร์เลย์ผสมกับ วิสกี้ไรย์และหมักกลั่นกักกลั่นด้วยพอสตีลส์ขนาดจิ๋ว ออกมาเป็นน้ำเหล้าคีกริชขนาดปานกลาง คือ 70 - 85 คีกริชระบบยุโรปเมื่อปล่อยให้แอลกอฮอล์เย็นตัว ลงประมาณ 2-3 วัน ก็จะนำสุราดังกล่าวมาหมักซ้ำกับผลจูนิเปอร์และเครื่องเทศต่าง ๆ พอสาได้ทีแล้วก็ลำเสียง ไปกลั่นซ้ำอีกหนหนึ่งในประเทศอังกฤษได้มี การผลิตเหล้าพิสดารไปอีกชนิดหนึ่งคือการ ใช้กากน้ำตาล (Molasses) เป็นวัตถุดิบในการ หมักกลั่นเหล้าจิน เมื่อผลิตสำเร็จรูปออกมามีเรียกเหล้าจิน ชนิดนี้ว่า "โคโรจิน" หรือเหล้าจินที่มีหวานแต่เน้อย ซึ่งได้รับความนิยมจากกองทัพแดงในมหานครลอนดอนมากโข ทุกวันนี้ประเทศอังกฤษเป็นชาติที่ผลิตเหล้า จินได้มากเป็นอันดับหนึ่ง และเหล้าจินของอังกฤษก็ได้รับความนิยม จากนักเลงสุราสูงสด

คุณสมบัติพิเศษของเหล้าจิน

เหล้าจินเปรียบเสมือนเหล้ายาของพวกฝรั่งคาน้ำข้าว เหล้าจินชนิดหลักก็โดยกากน้ำตาลแอลกอฮอล์กรนไปหมักกับผลจูนิเปอร์ และเครื่องเทศสมุนไพรอีกบาง ชนิดแล้วนำไปกลั่นซ้ำ เครื่องเทศสมุนไพรต่าง ๆ ที่ใช้โดยทั่วไปก็มีดังนี้

เปลือกส้ม (Orang Peel) ให้กลิ่นหอมและรสข่า

ลูกอาหนี (Anise) ซึ่งให้กลิ่นหอมชวนชวนใจ

ชีหว่า (Caraway) เป็นขากระตุ้นพลังขับเลือดขับลม

หาวเทศ (Caramus) เป็นยาอายุวัฒนะ

ออริส (Orris) สันลานที่มีร่ากหอม และเป็นยาแก้โรคสารพัดชนิด

โกฐน้ำเต้า (Rhubarb) เป็นยารักษาโรคสารพัด โรคอีกชนิดหนึ่ง

เมล็ดอามันด์ (Almond) เมล็ดเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมมาก

กาลัมบา (Calamba) ต้นไม้รากขมชนิดหนึ่งที่ใช้เป็นยารักษาโรค

จูนิเปอร์ (Juniper) ไม้ที่มีผลเขียวรสเผ็ดและหอมหวานเป็นสิ่งที่เหล่าอินซันดไม่ได้เลย คือถ้าหากกลิ่นที่ผลิตในลักษณะอินแต่ขาดส่วนผสมของ จูนิเปอร์อาจไม่ถูกจัดอยู่ในประเภทเหล่าอินไปเลย

นี่เป็นตัวอย่างส่วนน้อยของเครื่องเทศสมุนไพรต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตสุราอื่นจากนี้ยังมีอีกมากผลจากการนำแอลกอฮอล์ ที่คัดเลือกแล้วไปกลั่นซ้ำ ๆ ซาก ๆ โดยผสมผลจูนิเปอร์และเครื่องเทศสมุนไพรนานาชนิดนี้เองทำให้เหล่าอินมีคุณสมบัติพิเศษชนิดหนึ่ง ที่เหนือกว่าเหล่าอินชนิดอื่นใด คือเป็นเหล่าที่ปราศจาก "ฟูลเลอร์" ซึ่งเป็นน้ำมันที่ปนละลายอยู่ในน้ำเหล่าที่มีโทษต่อร่างกาย เป็นปัจจัยที่ทำให้เหล่าเหล่าเมก้า ปวดหัว คลื่นไส้ และ อาเจียน

คำว่าเหล่าเงินเวอร์ หรือเงินวาที่ใช้เรียกว่าเหล่าอินนั้น ไม่ได้มีอะไรที่เกี่ยวข้องกับเมืองเงินวา ในประเทศสวิสเซอร์แลนด์เลยแต่คงจะมีเหตุผลมาจากการใช้ผลจูนิเปอร์เป็นวัตถุดิบเป็นแน่แท้ ที่ทำให้เหล่าอินมีชื่อถูกเรียกขานเป็นเหล่าเงินเวอร์ หรือ เงินวาในฝรั่งเศส เหล่าอินถูกเรียกว่า (genie've) หรือ เงินวาเหมือนกัน

ประเภทต่าง ๆ ของเหล่าอิน มีหลายประเภท ที่เล่นดังมากได้แก่ชนิดต่าง ๆ เหล่านี้

โอดด์ ทอม อิน คือเหล่าอินที่ผลิตด้วยโมลาส หรือ ไครอินนั้นเองชาวอังกฤษในนครลอนดอนคิดใจมาก

โพล์มาท์ อิน เป็นเหล่าอินที่บริษัทโพล์มาท์ ได้ผลิตจนโด่งดังจึงเรียกเหล่าอิน ของเขาควไปกับชื่อเรียก โกลเดินอินเป็นเหล่าอิน ที่มีการเก็บบ่มเช่นเดียวกับเหล่าวิสกี้ หรือบรันดี โดยทำการเก็บบ่มใน ถังไม้โอ๊กจนน้ำเหล่านี้ออกสีเหลืองทอง

เหล่าอินผลไม้ เป็นเหล่าอินที่ใช้ส่วนผสมของผิวมะนาว ผิวส้มบ้างเป็นส่วนประกอบในการผสมหมักครั้งที่สอง

สรุปสุราอินกล่าวได้ว่าเหล่าอิน คือสุรากลั่นที่นำแอลกอฮอล์ที่บริสุทธิ์ที่สุด (กัลดเอาหัว - หางทิ้งไปชั้นหนึ่ง) ทำการหมักกับเครื่องเทศ สมุนไพรและผลจูนิเปอร์ แล้วนำไปกลั่นซ้ำเป็นครั้งที่สองจึงเป็นสุรา ที่มีสารพิษตกค้างน้อยที่สุด ดื่มแล้วเชิดชูสุขภาพผู้ดื่มได้เหนือกว่าสุรากลั่นอื่นใด

RUM (เหล่ารัม) เมรัยจากน้ำอ้อย

เหล่ารัม เป็นสุรากลั่นตระกูลหนึ่งที่มีชื่อเสียงลือลั่น ไม่แพ้ เหล่ากลั่นชั้นยอดเยี่ยมตระผลอื่นใดในโลก แต่คำว่า "เหล่ารัม" ดูเหมือนจะ ยังไม่เป็นที่คุ้นหูคุ้นตาของนักดื่มชาวไทยมากนัก เมื่อเอ่ยถึงเหล่ารัม ขออย่าได้รีบผลิผลลมหิตเลยเถิดไปว่าเป็นเหล่าที่ทำมาจากไร่ข้าวที่มีไว้ เลี้ยงหมูอย่างเด็ดขาด เพราะว่าคำว่า "รัม" ในที่นี้แปลทับศัพท์ มาจากคำภาษาอังกฤษที่ใช้ คำว่า "RUM"

กำเนิดเหล่ารัม

เหล่ารัม เป็นสุรากลั่นที่ผลิตจากวัตถุดิบจำพวกน้ำอ้อย น้ำเชื่อมของน้ำผลไม้และกากน้ำตาลแหล่งกำเนิดของเหล่ารัม อยู่ทางหมู่เกาะอินเดียตะวันตก ประเทศในแถบทะเลแคริบเบียน อาณานิคมของอังกฤษและฝรั่งเศสในทวีปอเมริกาใต้ รัฐที่มีชื่อเสียงในการผลิตสุรารัมเหล่านั้นคือ เปอโตริกา, กิวบา, เดเมอรารา, บาร์บาโดส, ทรินิแดด, ไฮติ, แชนโตโดมิงโก, จาไมกา, กือานาของอังกฤษ และ กือานาของฝรั่งเศส เหล่ารัมที่มีชื่อเสียงล้วนหมักกลั่นและขนย้ายไปจากภูมิภาคแถบนี้แทบทั้งสิ้น

กำเนิดรัม ได้มีผู้บันทึกไว้ในประวัติศาสตร์ของเหล่าว่ามาจากพวกอินเดียนแดง ซึ่งเป็นชาวพื้นฐานในหมู่เกาะอินเดียตะวันตกโดยพวกพ่อหมอมิที่นำน้ำเชื่อมผลไม้ ให้เป็นเหล่าซึ่งหมักกลั่นจากน้ำศักดิ์สิทธิ์บนภูเขาสูง เพื่อไว้ดื่มกินในวันสำคัญ เมื่อคราวคริสโตเฟอร์ โคลัมบัสได้กางเรือใบท่องไปสู่อเมริกาเป็นครั้งที่ 2 ก็ได้มีโอกาสลิ้มลองเหล่ารัมของพวกอินเดียนแดงดังกล่าวที่เมืองไอซอส (Azores) บนเกาะ (Barbados) ในปี ค.ศ.1600 นั้นเป็นครั้งแรกที่ชาวตะวันตกรู้จักเหล่ารัม

กรรมวิธีการผลิตเหล่ารัม

เหล่ารัมเป็นสุรากลั่นที่ทำจากน้ำอ้อย กากน้ำตาล หรือน้ำเชื่อมของผลไม้รสชาติของเหล่ารัมจากแหล่งผลิต แต่ละแห่งก็คิดพิถีพิถันแตกต่างกันออกไปสาเหตุก็มาจากวัตถุดิบ กรรมวิธีและขั้นตอนในการผลิตกรรมวิธีของการผลิตเหล่ารัมหลักใหญ่มีแค่แขนงออกไป 2 กรรมวิธี คือ ชนิดตามกรรมวิธีของจาไมกา (Jamaica) และชนิดตามกรรมวิธีของเดเมอรารา (Demerara)

กรรมวิธีของจากน้ำ ใช้ น้ำเชื่อมหรือกากน้ำตาลของอ้อยเป็นวัตถุดิบหลัก และผสมด้วยฟองน้ำได้จากทำน้ำตาลการที่ต้องใช้วัตถุดิบทั้งสามชนิด คือกากน้ำตาล ฟองน้ำตาล และ กากน้ำตาลผสมคละแล็กแลกปมักให้เกิดแอลกอฮอล์ ซ้ำ ๆ โดยใช้เชื้อยีสต์ชนิดพิเศษจุดประสงค์ก็เพื่อทำให้สุรามีสถมนุ่มนวล เติบขนาดและ เร้าเร้าใจอย่างประหลาดเป็นความรู้สึกที่ยาก แก่การบรรยายออกมาเป็นตัวหนังสือได้ กรรมวิธีการทำรมของเดเมอรารา ใช้กากน้ำตาลทรายละขยน้ำ นั้นเป็น 2 กรรมวิธีหลักที่ผู้ผลิตดื่มเลือกปฏิบัติ

สุรามเมื่อกลั่นเสร็จแล้ว ก็จะต้องมาคเครีให้เหลือ 45 - 60 ลิกร เพื่อนำไปเก็บบ่มใน ถังไม้โอ๊กเมื่อเก็บบ่มไว้นาน ๆ ก็จะมีสีเหลืองอ่อน ๆ หรือมีสีเหลือง แก่ซึ่งเกิดจากภาชนะที่เก็บบ่มสุราแต่ก็ไม่มี หลักเกณฑ์ตายตัวว่า " สุรามต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กเสมอไปไม่เหมือนกับการผลิตวิสกี้และบรันดี รมนั้น ได้ชื่อ ว่าเป็นเหล้าประจำวันของราชนาวิอังกฤษ ลูกประดู่เมืองวิสกี้ทุกคนถือคติประจำใจว่า "ไม่ยอมมากลั่นจะดอง เมารัมเข้าไว้" ในปี พ.ศ.1609 เรืออังกฤษลำ หนึ่งมีเซอร์จอห์น ซัมเมอร์ เป็น กัปตันพบพายุเฮอริเคนที่เกาะเมอริมาจนลูกเรือ เมากลิ่นตาม ๆ กันแต่เมื่อดื่มเหล้ารมแทนน้ำก็สามารถพาเรือกลับยังอังกฤษได้ คราวนั้นหมด เหล้ารมเป็นพัน ๆ แกลลอนส์และเป็น ธรรมเนียมตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาว่าเลือกประดู่ทั้งหลายต้องดื่มเหล้ารม

Champagne

แชมเปญ เป็นชื่อจังหวัดหรือเมืองเก่าแก่เมืองหนึ่งในประเทศฝรั่งเศส อยู่ห่างจากกรุงปารีส 90ไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือแต่โดยทั่วไป โดยเฉพาะพูดถึง เหล้า อุ่น) แชมเปญ ก็คือ เหล้าอุ่นที่มีฟองที่มีราคาแพงและมีชื่อเสียงที่สุดChampagne เป็น "King of Wine" ได้รับการควบคุมการผลิตโดย กฎหมายบังคับอย่างเข้มงวด เช่น พื้นที่การ ปลูกและพันธุ์องุ่นรวมถึงขั้นตอนในการผลิต ถ้าเปรียบเทียบกับไวน์ หรือเหล้าอุ่นทั่วไปซึ่งไม่มีผู้ใดสามารถหา ประวัติความเป็นมาได้แชมเปญเป็นเหล้าอุ่นใหม่ซึ่งถูกค้นพบและผลิตเป็นครั้งแรกในศตวรรษ ที่ 17 โดยพระนิภาชเบเนดิกทีน ชื่อ ดอมเพอริยอง (Dom Perignon) ผู้พบวิธีการนำจุกคอร์ก (Cork) มาควบคุมการหมักเหล้าอุ่น ครั้งที่ 2 ในขวดทำให้เกิดฟองอากาศโดย ธรรมชาติซึ่งต่อมาได้มีการ นิยม นำไปดื่มในพิธีการฉลองต่าง ๆ และแพร่หลายไปทั่วโลก

ลักษณะเฉพาะของแชมเปญ

ดินที่ใช้ในการปลูกองุ่นเป็นดินซอล์กสีขา ทำให้อุณหภูมิ, กลิ่น ในเหล้าอุ่นแตกต่างจากเขตอื่น ๆ พันธุ์องุ่นในเขตมี 3 ชนิดเท่านั้น Pinot Noir (พิ นอง นัวร์), Pinot Meunier (พินอง เมนูเออร์) ซึ่งเป็น องุ่นดำและ Chardonnay (ชาโดเน่) เป็นองุ่นขาว โดยทั่วไปแชมเปญจะทำจาก Pinot (องุ่นดำ) ในปริมาณ 2/3 และ Chatdonnay (ชาโดเน่) อีก 1/3 การเก็บองุ่นต้องทำในปลายเดือนกันยายน หรือ 100 วันหลังจากองุ่นผลิออกองุ่นถูก เก็บและบ่มน้ำในไร่ บิบครั้งที่ 1 ได้น้ำองุ่นชั้นเลิศ, บิบครั้งที่ 2-3 ยังใช้ทำแชมเปญได้ ส่วนการบิบครั้งที่ 4 จะเป็นน้ำองุ่นที่ไปใช้ทำไวน์ราคาถูก ๆ บริษัทผู้ผลิตแชมเปญจะนำเอาน้ำองุ่นจากไร่ต่าง ๆ ไปหมักเป็นเหล้าอุ่นในถังใบใหญ่โดยผสมผสานน้ำองุ่นจากไร่ต่าง ๆ ถ้ามีปีจะต้องนำเหล้าอุ่นเฉพาะปี มาผสมกัน เท่านั้น) เพื่อที่วารสารจะได้อ่านแตกต่างกัน เป็นเวลาประมาณ 6 เดือน จากนั้นนำเหล้าอุ่น ไปบรรจุขวด และเติมซีสต์เพื่อให้เกิดปฏิกิริยาครั้งที่ 2 ในขวด โดยทุกขวดจะถูกนำไปเก็บไว้ในห้องใต้ดินที่มี อุณหภูมิคงที่ เป็นเวลา 3-5 ปี ในระหว่างการเก็บไวน์จะมีการทำ Remuage โดยที่ขวดจะได้รับ การหมุนขยับจากแนวอนจนถึงแนวตั้งขวดลง เพื่อให้ตะกอนที่เกิดขึ้นระหว่างการหมัก มารวมตัว กันที่คอขวด Degorgement คือขั้นตอนการนำเอา ตะกอนออกจากขวดโดยเช่คอขวดให้ส่วนที่มีตะกอนแข็งตัว แล้วเปิดขวดความดันจากแก๊สที่เกิดขึ้นจากการหมักจะดันตะกอน ออกจากขวด (ในอดีตไม่มี เทคนิคอันนี้ การนำตะกอนออกแต่ละครั้งจะเปลืองไวน์ประมาณ 1/4 ขวดเติมน้ำเหล้าอุ่นหรือน้ำตาลลงในขวดแทนส่วนที่เสียไป แล้วปิดจุกคอร์กและรับตัว ลวดเพื่อรักษาความดัน (Corkage) เก็บไว้อย่างต่ำ 6 เดือน ก่อนส่งออกจำหน่ายต่อไป

รสชาติของไวน์มีฟอง (แชมเปญ)

Brut, Natture - ไม่หวานมาก หรือมีส่วนผสมความหวาน (Liqueur) อยู่ร้อยละ 0-2 % ของน้ำเหล้า

Extra Dry, Extra Sec, Tres Sec - ไม่หวาน หรือมีส่วนผสมความหวาน (Liqueur) 2-3 %

Sec - หวานน้อย หรือมีส่วนผสมความหวาน (Liqueur) 4-5 %

Demi Sec - หวานปานกลาง หรือมีส่วนผสมความหวาน (Liqueur) 7-9 %

Rich, Doux - หวานมาก หรือมีส่วนผสมความหวาน (Liqueur) 5-10 %

ในอดีตมักนิยมดื่มแชมเปญประเภทหวาน (ประมาณ 30 ปีที่แล้ว) ปัจจุบัน Brut หรือแชมเปญแบบไม่หวานมากเป็นที่นิยมดื่มมาก แชมเปญยังมีหลายแบบ เช่น Vintage, Non-intage, Pink Rose, Blanc de Blancs

การเก็บแชมเปญ

หลังจากใช้เวลานานในกระบวนการผลิต คุณภาพของแชมเปญจะไม่ได้ขึ้น ไม้ว่าจะเก็บในห้องใต้ดินอีกนานเท่าใดก็ตามแต่แชมเปญ อาจเก็บได้นาน 4-5 ปี

โดยวางขวดในลักษณะ นอนและรักษา อุณหภูมิที่ประมาณ 10 - 15 องศา C อุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การดื่มแชมเปญและเหล้าองุ่นมีฟองชนิดอื่น จะต้องเย็นจัดประมาณ 5 - 9 องศา C ผู้จำหน่ายด้านเหล้าองุ่นแนะนำ ให้แช่แชมเปญในถังน้ำแข็งไม่ควรแช่เย็น ในตู้เย็นเพราะจะเย็นเกินไป

วิธีการเปิดขวดแชมเปญที่ถูกต้อง

หลังจากแกะลวดรัดคอขวดแล้ว ให้จับขวดมือหนึ่งและจับจุกคอขวดอีกมือหนึ่ง ค่อย ๆ หมุนขวดจุกคอขวดจะหลุดออกมาอย่างง่ายดาย เช็ด ขวดก่อนเทใส่แก้ว การเปิดขวดแชมเปญแบบ เขย่า ความดันภายในจะดันจุกคอขวดให้ระเบิดออกไปมีผลทำให้น้ำแชมเปญไหลออกมา เสียของไปโดยเปล่าประโยชน์ และเมื่อเปิดขวดแล้วควรดื่ม ให้หมดเพราะแชมเปญ ไม่สามารถเก็บข้ามวันได้ แก้วประเภทที่มีก้านยาว เหมาะแก่การดื่มแชมเปญทั้งสิ้นแต่ถ้าเป็นแก้วที่มีด้านบนทรงเรียวเล็ก Flute จะดีที่สุด เพราะจะเก็บฟองแชมเปญได้นาน

อื่น ๆ

แชมเปญบางยี่ห้อ เช่น ดอม เพริรียง (Dom Perignon) เลอ กรอง ดาม (Le Grande Dome), หลุยส์ ปอมเมอริ (Louise Pommery (, ดูว์ย์ เซอร์ วินสตัน เซอร์ชิลล์ (Cuvee Sir Winston Churchill), Vintage and Special Lable ส่วนแต่ ทำจากน้ำองุ่น ที่บีบครั้งที่ 1 และจากไร่องุ่นที่แบ่ง โดยรัฐบาลว่าเป็นไรชั้น 1 มีองุ่นพันธุ์ Chardonnay ซึ่งแพงกว่าองุ่นค้ำมากและปริมาณการผลิตได้น้อยกว่าราคาจึงแพง

เหล้าองุ่นมีฟอง ยังมีการทำอีกมากในเขตอื่นของประเทศฝรั่งเศสและทั่วโลก แต่จะเรียกตัวเองว่า Sparkling Wine เท่านั้น การผลิต ถ้าบรรจุแก้วแบบน้ำอัดลมราคาก็จะถูก, ถ้าหมักครั้งที่ 2 จำนวนมากในถังเหล็กใหญ่ก็แพงขึ้นหน่อย ถ้าทำการผลิตเหมือนแชมเปญก็ แพงมากแต่ราคาก็ยังถูกกว่าแชมเปญแท้กว่าครึ่ง

Sparkling Wine มีชื่อเรียกในภาษาอื่น ๆ คือภาษาเยอรมัน เรียกว่า **Sekt** (เซกท์) ภาษาอิตาลี เรียกว่า **Spumante** (สปูแมนเต้) - **Asti** (แอสตี) - เป็นเขตปลูกองุ่นที่มีชื่อเสียง และราคาแพง และบ่อยครั้งจะเห็นบนฉลากของเหล้าองุ่นมีฟองที่ผลิตจากออสเตรเลีย, สเปน, และสหรัฐอเมริกา พิมพ์คำว่า "แชมเปญ" ซึ่งเป็นการเรียกหรือระบุชื่อที่ไม่ถูกต้อง

Wine

ประเภทของเหล้าไวน์

ถ้าจะให้จำแนกประเภทของเหล้าไวน์ออกเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ เราก็สามารถแยกแยะเหล้าไวน์ใน โลกนี้ ออกเป็น 3 จำพวกด้วยกันคือ พวกเทเบิลไวน์ (Table Wines) พวกสปาร์กลิงไวน์ (Sparkling Wines) และพวก ฟอर्टิไฟด์ไวน์ (Fortified Wines) ซึ่งแต่ละพวกก็ยังสามารถไล่เรียงลูกหลายย่อย ๆ ออกไปอีกหลาย ๆ ประเภท

พวกเทเบิลไวน์ (Table Wines) เป็นไวน์ยอดนิยม ซึ่งไวน์ในท้องตลาดส่วนใหญ่ก็เป็นไวน์จาก ๓ ๕ ๖ ๗ ๘ ๙ ๑๐ ๑๑ ๑๒ ๑๓ ๑๔ ๑๕ ๑๖ ๑๗ ๑๘ ๑๙ ๒๐ ๒๑ ๒๒ ๒๓ ๒๔ ๒๕ ๒๖ ๒๗ ๒๘ ๒๙ ๓๐ ๓๑ ๓๒ ๓๓ ๓๔ ๓๕ ๓๖ ๓๗ ๓๘ ๓๙ ๔๐ ๔๑ ๔๒ ๔๓ ๔๔ ๔๕ ๔๖ ๔๗ ๔๘ ๔๙ ๕๐ ๕๑ ๕๒ ๕๓ ๕๔ ๕๕ ๕๖ ๕๗ ๕๘ ๕๙ ๖๐ ๖๑ ๖๒ ๖๓ ๖๔ ๖๕ ๖๖ ๖๗ ๖๘ ๖๙ ๗๐ ๗๑ ๗๒ ๗๓ ๗๔ ๗๕ ๗๖ ๗๗ ๗๘ ๗๙ ๘๐ ๘๑ ๘๒ ๘๓ ๘๔ ๘๕ ๘๖ ๘๗ ๘๘ ๘๙ ๙๐ ๙๑ ๙๒ ๙๓ ๙๔ ๙๕ ๙๖ ๙๗ ๙๘ ๙๙ ๑๐๐ ๑๐๑ ๑๐๒ ๑๐๓ ๑๐๔ ๑๐๕ ๑๐๖ ๑๐๗ ๑๐๘ ๑๐๙ ๑๑๐ ๑๑๑ ๑๑๒ ๑๑๓ ๑๑๔ ๑๑๕ ๑๑๖ ๑๑๗ ๑๑๘ ๑๑๙ ๑๒๐ ๑๒๑ ๑๒๒ ๑๒๓ ๑๒๔ ๑๒๕ ๑๒๖ ๑๒๗ ๑๒๘ ๑๒๙ ๑๓๐ ๑๓๑ ๑๓๒ ๑๓๓ ๑๓๔ ๑๓๕ ๑๓๖ ๑๓๗ ๑๓๘ ๑๓๙ ๑๔๐ ๑๔๑ ๑๔๒ ๑๔๓ ๑๔๔ ๑๔๕ ๑๔๖ ๑๔๗ ๑๔๘ ๑๔๙ ๑๕๐ ๑๕๑ ๑๕๒ ๑๕๓ ๑๕๔ ๑๕๕ ๑๕๖ ๑๕๗ ๑๕๘ ๑๕๙ ๑๖๐ ๑๖๑ ๑๖๒ ๑๖๓ ๑๖๔ ๑๖๕ ๑๖๖ ๑๖๗ ๑๖๘ ๑๖๙ ๑๗๐ ๑๗๑ ๑๗๒ ๑๗๓ ๑๗๔ ๑๗๕ ๑๗๖ ๑๗๗ ๑๗๘ ๑๗๙ ๑๘๐ ๑๘๑ ๑๘๒ ๑๘๓ ๑๘๔ ๑๘๕ ๑๘๖ ๑๘๗ ๑๘๘ ๑๘๙ ๑๙๐ ๑๙๑ ๑๙๒ ๑๙๓ ๑๙๔ ๑๙๕ ๑๙๖ ๑๙๗ ๑๙๘ ๑๙๙ ๒๐๐ ๒๐๑ ๒๐๒ ๒๐๓ ๒๐๔ ๒๐๕ ๒๐๖ ๒๐๗ ๒๐๘ ๒๐๙ ๒๑๐ ๒๑๑ ๒๑๒ ๒๑๓ ๒๑๔ ๒๑๕ ๒๑๖ ๒๑๗ ๒๑๘ ๒๑๙ ๒๒๐ ๒๒๑ ๒๒๒ ๒๒๓ ๒๒๔ ๒๒๕ ๒๒๖ ๒๒๗ ๒๒๘ ๒๒๙ ๒๓๐ ๒๓๑ ๒๓๒ ๒๓๓ ๒๓๔ ๒๓๕ ๒๓๖ ๒๓๗ ๒๓๘ ๒๓๙ ๒๔๐ ๒๔๑ ๒๔๒ ๒๔๓ ๒๔๔ ๒๔๕ ๒๔๖ ๒๔๗ ๒๔๘ ๒๔๙ ๒๕๐ ๒๕๑ ๒๕๒ ๒๕๓ ๒๕๔ ๒๕๕ ๒๕๖ ๒๕๗ ๒๕๘ ๒๕๙ ๒๖๐ ๒๖๑ ๒๖๒ ๒๖๓ ๒๖๔ ๒๖๕ ๒๖๖ ๒๖๗ ๒๖๘ ๒๖๙ ๒๗๐ ๒๗๑ ๒๗๒ ๒๗๓ ๒๗๔ ๒๗๕ ๒๗๖ ๒๗๗ ๒๗๘ ๒๗๙ ๒๘๐ ๒๘๑ ๒๘๒ ๒๘๓ ๒๘๔ ๒๘๕ ๒๘๖ ๒๘๗ ๒๘๘ ๒๘๙ ๒๙๐ ๒๙๑ ๒๙๒ ๒๙๓ ๒๙๔ ๒๙๕ ๒๙๖ ๒๙๗ ๒๙๘ ๒๙๙ ๓๐๐ ๓๐๑ ๓๐๒ ๓๐๓ ๓๐๔ ๓๐๕ ๓๐๖ ๓๐๗ ๓๐๘ ๓๐๙ ๓๑๐ ๓๑๑ ๓๑๒ ๓๑๓ ๓๑๔ ๓๑๕ ๓๑๖ ๓๑๗ ๓๑๘ ๓๑๙ ๓๒๐ ๓๒๑ ๓๒๒ ๓๒๓ ๓๒๔ ๓๒๕ ๓๒๖ ๓๒๗ ๓๒๘ ๓๒๙ ๓๓๐ ๓๓๑ ๓๓๒ ๓๓๓ ๓๓๔ ๓๓๕ ๓๓๖ ๓๓๗ ๓๓๘ ๓๓๙ ๓๔๐ ๓๔๑ ๓๔๒ ๓๔๓ ๓๔๔ ๓๔๕ ๓๔๖ ๓๔๗ ๓๔๘ ๓๔๙ ๓๕๐ ๓๕๑ ๓๕๒ ๓๕๓ ๓๕๔ ๓๕๕ ๓๕๖ ๓๕๗ ๓๕๘ ๓๕๙ ๓๖๐ ๓๖๑ ๓๖๒ ๓๖๓ ๓๖๔ ๓๖๕ ๓๖๖ ๓๖๗ ๓๖๘ ๓๖๙ ๓๗๐ ๓๗๑ ๓๗๒ ๓๗๓ ๓๗๔ ๓๗๕ ๓๗๖ ๓๗๗ ๓๗๘ ๓๗๙ ๓๘๐ ๓๘๑ ๓๘๒ ๓๘๓ ๓๘๔ ๓๘๕ ๓๘๖ ๓๘๗ ๓๘๘ ๓๘๙ ๓๙๐ ๓๙๑ ๓๙๒ ๓๙๓ ๓๙๔ ๓๙๕ ๓๙๖ ๓๙๗ ๓๙๘ ๓๙๙ ๔๐๐ ๔๐๑ ๔๐๒ ๔๐๓ ๔๐๔ ๔๐๕ ๔๐๖ ๔๐๗ ๔๐๘ ๔๐๙ ๔๑๐ ๔๑๑ ๔๑๒ ๔๑๓ ๔๑๔ ๔๑๕ ๔๑๖ ๔๑๗ ๔๑๘ ๔๑๙ ๔๒๐ ๔๒๑ ๔๒๒ ๔๒๓ ๔๒๔ ๔๒๕ ๔๒๖ ๔๒๗ ๔๒๘ ๔๒๙ ๔๓๐ ๔๓๑ ๔๓๒ ๔๓๓ ๔๓๔ ๔๓๕ ๔๓๖ ๔๓๗ ๔๓๘ ๔๓๙ ๔๔๐ ๔๔๑ ๔๔๒ ๔๔๓ ๔๔๔ ๔๔๕ ๔๔๖ ๔๔๗ ๔๔๘ ๔๔๙ ๔๕๐ ๔๕๑ ๔๕๒ ๔๕๓ ๔๕๔ ๔๕๕ ๔๕๖ ๔๕๗ ๔๕๘ ๔๕๙ ๔๖๐ ๔๖๑ ๔๖๒ ๔๖๓ ๔๖๔ ๔๖๕ ๔๖๖ ๔๖๗ ๔๖๘ ๔๖๙ ๔๗๐ ๔๗๑ ๔๗๒ ๔๗๓ ๔๗๔ ๔๗๕ ๔๗๖ ๔๗๗ ๔๗๘ ๔๗๙ ๔๘๐ ๔๘๑ ๔๘๒ ๔๘๓ ๔๘๔ ๔๘๕ ๔๘๖ ๔๘๗ ๔๘๘ ๔๘๙ ๔๙๐ ๔๙๑ ๔๙๒ ๔๙๓ ๔๙๔ ๔๙๕ ๔๙๖ ๔๙๗ ๔๙๘ ๔๙๙ ๕๐๐ ๕๐๑ ๕๐๒ ๕๐๓ ๕๐๔ ๕๐๕ ๕๐๖ ๕๐๗ ๕๐๘ ๕๐๙ ๕๑๐ ๕๑๑ ๕๑๒ ๕๑๓ ๕๑๔ ๕๑๕ ๕๑๖ ๕๑๗ ๕๑๘ ๕๑๙ ๕๒๐ ๕๒๑ ๕๒๒ ๕๒๓ ๕๒๔ ๕๒๕ ๕๒๖ ๕๒๗ ๕๒๘ ๕๒๙ ๕๓๐ ๕๓๑ ๕๓๒ ๕๓๓ ๕๓๔ ๕๓๕ ๕๓๖ ๕๓๗ ๕๓๘ ๕๓๙ ๕๔๐ ๕๔๑ ๕๔๒ ๕๔๓ ๕๔๔ ๕๔๕ ๕๔๖ ๕๔๗ ๕๔๘ ๕๔๙ ๕๕๐ ๕๕๑ ๕๕๒ ๕๕๓ ๕๕๔ ๕๕๕ ๕๕๖ ๕๕๗ ๕๕๘ ๕๕๙ ๕๖๐ ๕๖๑ ๕๖๒ ๕๖๓ ๕๖๔ ๕๖๕ ๕๖๖ ๕๖๗ ๕๖๘ ๕๖๙ ๕๗๐ ๕๗๑ ๕๗๒ ๕๗๓ ๕๗๔ ๕๗๕ ๕๗๖ ๕๗๗ ๕๗๘ ๕๗๙ ๕๘๐ ๕๘๑ ๕๘๒ ๕๘๓ ๕๘๔ ๕๘๕ ๕๘๖ ๕๘๗ ๕๘๘ ๕๘๙ ๕๙๐ ๕๙๑ ๕๙๒ ๕๙๓ ๕๙๔ ๕๙๕ ๕๙๖ ๕๙๗ ๕๙๘ ๕๙๙ ๖๐๐ ๖๐๑ ๖๐๒ ๖๐๓ ๖๐๔ ๖๐๕ ๖๐๖ ๖๐๗ ๖๐๘ ๖๐๙ ๖๑๐ ๖๑๑ ๖๑๒ ๖๑๓ ๖๑๔ ๖๑๕ ๖๑๖ ๖๑๗ ๖๑๘ ๖๑๙ ๖๒๐ ๖๒๑ ๖๒๒ ๖๒๓ ๖๒๔ ๖๒๕ ๖๒๖ ๖๒๗ ๖๒๘ ๖๒๙ ๖๓๐ ๖๓๑ ๖๓๒ ๖๓๓ ๖๓๔ ๖๓๕ ๖๓๖ ๖๓๗ ๖๓๘ ๖๓๙ ๖๔๐ ๖๔๑ ๖๔๒ ๖๔๓ ๖๔๔ ๖๔๕ ๖๔๖ ๖๔๗ ๖๔๘ ๖๔๙ ๖๕๐ ๖๕๑ ๖๕๒ ๖๕๓ ๖๕๔ ๖๕๕ ๖๕๖ ๖๕๗ ๖๕๘ ๖๕๙ ๖๖๐ ๖๖๑ ๖๖๒ ๖๖๓ ๖๖๔ ๖๖๕ ๖๖๖ ๖๖๗ ๖๖๘ ๖๖๙ ๖๗๐ ๖๗๑ ๖๗๒ ๖๗๓ ๖๗๔ ๖๗๕ ๖๗๖ ๖๗๗ ๖๗๘ ๖๗๙ ๖๘๐ ๖๘๑ ๖๘๒ ๖๘๓ ๖๘๔ ๖๘๕ ๖๘๖ ๖๘๗ ๖๘๘ ๖๘๙ ๖๙๐ ๖๙๑ ๖๙๒ ๖๙๓ ๖๙๔ ๖๙๕ ๖๙๖ ๖๙๗ ๖๙๘ ๖๙๙ ๗๐๐ ๗๐๑ ๗๐๒ ๗๐๓ ๗๐๔ ๗๐๕ ๗๐๖ ๗๐๗ ๗๐๘ ๗๐๙ ๗๑๐ ๗๑๑ ๗๑๒ ๗๑๓ ๗๑๔ ๗๑๕ ๗๑๖ ๗๑๗ ๗๑๘ ๗๑๙ ๗๒๐ ๗๒๑ ๗๒๒ ๗๒๓ ๗๒๔ ๗๒๕ ๗๒๖ ๗๒๗ ๗๒๘ ๗๒๙ ๗๓๐ ๗๓๑ ๗๓๒ ๗๓๓ ๗๓๔ ๗๓๕ ๗๓๖ ๗๓๗ ๗๓๘ ๗๓๙ ๗๔๐ ๗๔๑ ๗๔๒ ๗๔๓ ๗๔๔ ๗๔๕ ๗๔๖ ๗๔๗ ๗๔๘ ๗๔๙ ๗๕๐ ๗๕๑ ๗๕๒ ๗๕๓ ๗๕๔ ๗๕๕ ๗๕๖ ๗๕๗ ๗๕๘ ๗๕๙ ๗๖๐ ๗๖๑ ๗๖๒ ๗๖๓ ๗๖๔ ๗๖๕ ๗๖๖ ๗๖๗ ๗๖๘ ๗๖๙ ๗๗๐ ๗๗๑ ๗๗๒ ๗๗๓ ๗๗๔ ๗๗๕ ๗๗๖ ๗๗๗ ๗๗๘ ๗๗๙ ๗๘๐ ๗๘๑ ๗๘๒ ๗๘๓ ๗๘๔ ๗๘๕ ๗๘๖ ๗๘๗ ๗๘๘ ๗๘๙ ๗๙๐ ๗๙๑ ๗๙๒ ๗๙๓ ๗๙๔ ๗๙๕ ๗๙๖ ๗๙๗ ๗๙๘ ๗๙๙ ๘๐๐ ๘๐๑ ๘๐๒ ๘๐๓ ๘๐๔ ๘๐๕ ๘๐๖ ๘๐๗ ๘๐๘ ๘๐๙ ๘๑๐ ๘๑๑ ๘๑๒ ๘๑๓ ๘๑๔ ๘๑๕ ๘๑๖ ๘๑๗ ๘๑๘ ๘๑๙ ๘๒๐ ๘๒๑ ๘๒๒ ๘๒๓ ๘๒๔ ๘๒๕ ๘๒๖ ๘๒๗ ๘๒๘ ๘๒๙ ๘๓๐ ๘๓๑ ๘๓๒ ๘๓๓ ๘๓๔ ๘๓๕ ๘๓๖ ๘๓๗ ๘๓๘ ๘๓๙ ๘๔๐ ๘๔๑ ๘๔๒ ๘๔๓ ๘๔๔ ๘๔๕ ๘๔๖ ๘๔๗ ๘๔๘ ๘๔๙ ๘๕๐ ๘๕๑ ๘๕๒ ๘๕๓ ๘๕๔ ๘๕๕ ๘๕๖ ๘๕๗ ๘๕๘ ๘๕๙ ๘๖๐ ๘๖๑ ๘๖๒ ๘๖๓ ๘๖๔ ๘๖๕ ๘๖๖ ๘๖๗ ๘๖๘ ๘๖๙ ๘๗๐ ๘๗๑ ๘๗๒ ๘๗๓ ๘๗๔ ๘๗๕ ๘๗๖ ๘๗๗ ๘๗๘ ๘๗๙ ๘๘๐ ๘๘๑ ๘๘๒ ๘๘๓ ๘๘๔ ๘๘๕ ๘๘๖ ๘๘๗ ๘๘๘ ๘๘๙ ๘๙๐ ๘๙๑ ๘๙๒ ๘๙๓ ๘๙๔ ๘๙๕ ๘๙๖ ๘๙๗ ๘๙๘ ๘๙๙ ๙๐๐ ๙๐๑ ๙๐๒ ๙๐๓ ๙๐๔ ๙๐๕ ๙๐๖ ๙๐๗ ๙๐๘ ๙๐๙ ๙๑๐ ๙๑๑ ๙๑๒ ๙๑๓ ๙๑๔ ๙๑๕ ๙๑๖ ๙๑๗ ๙๑๘ ๙๑๙ ๙๒๐ ๙๒๑ ๙๒๒ ๙๒๓ ๙๒๔ ๙๒๕ ๙๒๖ ๙๒๗ ๙๒๘ ๙๒๙ ๙๓๐ ๙๓๑ ๙๓๒ ๙๓๓ ๙๓๔ ๙๓๕ ๙๓๖ ๙๓๗ ๙๓๘ ๙๓๙ ๙๔๐ ๙๔๑ ๙๔๒ ๙๔๓ ๙๔๔ ๙๔๕ ๙๔๖ ๙๔๗ ๙๔๘ ๙๔๙ ๙๕๐ ๙๕๑ ๙๕๒ ๙๕๓ ๙๕๔ ๙๕๕ ๙๕๖ ๙๕๗ ๙๕๘ ๙๕๙ ๙๖๐ ๙๖๑ ๙๖๒ ๙๖๓ ๙๖๔ ๙๖๕ ๙๖๖ ๙๖๗ ๙๖๘ ๙๖๙ ๙๗๐ ๙๗๑ ๙๗๒ ๙๗๓ ๙๗๔ ๙๗๕ ๙๗๖ ๙๗๗ ๙๗๘ ๙๗๙ ๙๘๐ ๙๘๑ ๙๘๒ ๙๘๓ ๙๘๔ ๙๘๕ ๙๘๖ ๙๘๗ ๙๘๘ ๙๘๙ ๙๙๐ ๙๙๑ ๙๙๒ ๙๙๓ ๙๙๔ ๙๙๕ ๙๙๖ ๙๙๗ ๙๙๘ ๙๙๙ ๑๐๐๐

พวกสปาร์กลิงไวน์ (Sparkling Wines) ไวน์ประเภทนี้ได้แก่ ไวน์ประเภทที่มีฟองนั้นเองหรือเป็น ไวน์จำพวกที่มีดีกรีปานกลางคือมีแรงแอลกอฮอล์ระหว่าง 15 - 18 ดีกรี ระบบยุโรป ส่วนใหญ่จะเป็นไวน์ขาวและส่วนน้อยจะเป็นไวน์แดง หรือ ไวน์สีชมพู รสของไวน์ประเภทนี้มีหลากหลาย ตั้งแต่ไม่หวานและระเรื่อไปจนหวานนิดหน่อย หวานมาก และหวานมาก เป็นไวน์ที่ไม่เหมาะสำหรับดื่มคู่กับอาหารแต่เป็นการดื่มจบบางโอกาส โดยเฉพาะในโอกาสฉลองชัย ไวน์ประเภทนี้ ปกติชนทั่วไปไม่นิยมเรียกว่าไวน์แต่จะมีชื่อเสียงเรียงนามจำเพาะเจาะจงของมันเรียกเป็นเอกเทศ เช่น เหล้าแชมเปญ เหล้าชาร์มันง์ เหล้าคาร์บอนเนต เหล้าสปาร์กลิงเบอร์กันดี

พวกฟอर्टิไฟด์ไวน์ (Fortified Wines) เป็นเหล้าไวน์ประเภทที่มีดีกรีสูงที่สุดคือมีแรง แอลกอฮอล์ระหว่าง 18 - 22 ดีกรี ระบบยุโรปและเป็นไวน์นักดื่มทั่วไปไม่นิยมเรียกว่าเหล้าไวน์ แต่จะมีชื่อจำเพาะเจาะจงของมันเองเช่นเดียวกับสปาร์กลิงไวน์แถมเหล้าไวน์นี้แถมพิเศษ ไปกว่าเหล้าไวน์ประเภทอื่น ๆ คือน้ำเหล้าแทนที่จะเป็นไวน์ล้วน ๆ แต่เป็นการนำไวน์มาผสมกับรันดี โดยมีรันดี เจือผสมอยู่ใน ฟอर्टิไฟด์ไวน์ 15 % ไวน์ในตระกูลนี้บางตัวก็เป็นไวน์พิเศษอย่างเช่น เหล้า เซอร์รี่ ของ สเปนประเภทพิโนเมอริโนน้ำเหล้าใส่แก้วก็จะมดกไม่ เบ่งบานในน้ำเหล้าให้ผู้ดื่มได้ หรือหาอีกด้วย อุณหภูมิในการเสิร์ฟไวน์

ควรปรับให้ไวน์เข้าสู่อุณหภูมิที่เหมาะสม สำหรับเสิร์ฟอย่างช้า ๆ สำหรับไวน์ขาวรส ไม่ หวาน (Dry White Wine) และ ไวน์โรเซ่ (Rose Wine) ควรเสิร์ฟในขณะที่มี อุณหภูมิระหว่าง 8 - 12 องศา C แต่อย่าให้เย็นจัดจนเริ่มจับเป็นเกล็ด หรือแข็งจน เป็นน้ำแข็ง ไวน์ที่ค่อนข้าง หวาน หรือไวน์ ขาว หวาน,แชมเปญหรือไวน์ฟอง (Sparkling Wine) อาจ เสิร์ฟ ในอุณหภูมิ ที่ต่ำกว่า ไวน์ขาว หรือไวน์รสไม่หวาน ได้ คือ ประมาณ 6 - 8 องศา C ไวน์แดงอ่อน รสนุ่ม จะต้องเสิร์ฟ ณ อุณหภูมิ ของห้องเก็บไวน์มาตรฐาน (Cellar)ประมาณ 10 - 12 องศา C ไวน์แดงที่เข้มข้น ควรเสิร์ฟใน อุณหภูมิ

"Chambre" คือให้ไวน์ มีอุณหภูมิเท่าอุณหภูมิในห้องที่อบอุ่นปานกลาง เช่น ไวน์บอร์โด เซิร์ฟที่ อุณหภูมิ 18 -19 องศา C ส่วน ไวน์เบอร์กันดี เซิร์ฟที่อุณหภูมิ 15 - 16 องศา C

สิ่งที่พึงหลีกเลี่ยง

การกระทำที่ควรหลีกเลี่ยงในการเสิร์ฟไวน์ขาว

เสิร์ฟเย็นจัดจนเกินไป หรือกลายเป็นน้ำแข็ง

แช่เย็นไวน์ในตู้เย็นนานกว่า 2 ชั่วโมง

แช่ไวน์ไวน์ในช่องทำน้ำแข็ง

ใส่น้ำแข็งในไวน์

การกระทำที่ควรหลีกเลี่ยงในการเสิร์ฟไวน์แดง

อุ่นให้ร้อนจนเกินไป การทำให้ไวน์เข้าสู่อุณหภูมิ "Chambre" ไม่ได้หมายความว่า อุ่นด้วย ความร้อน

ใส่ขวดไวน์ไวน์ในหม้อน้ำร้อน

สำหรับไวน์ทุกชนิด

ต้องปรับอุณหภูมิของไวน์อย่างช้า ๆ ให้เข้าสู่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการดื่ม ไม่ควรใช้วิธีลดหรือเพิ่มอุณหภูมิที่เร็วเกินไป

อุณหภูมิที่ไวน์จะมีรสดีที่สุด กฎทั่วไป

ไวน์ใหม่ควรจะเสิร์ฟให้มีความเย็นมากกว่าไวน์ที่เก็บหลายปี

อย่าลืมว่า ขณะที่รับประทานอาหาร อุณหภูมิของไวน์ในแก้วจะเพิ่มขึ้น

ไวน์ที่เสิร์ฟในอุณหภูมิระหว่าง 6 องศา C และ 8 องศา C ในห้องที่มีอุณหภูมิ 18 องศา C จะมีอุณหภูมิเพิ่มขึ้นเป็น 10 องศา C ถึง 12 องศา C ได้ใน

เวลาประมาณ 10 นาที

แก้วดีที่เหมาะสมกับไวน์ดี ลักษณะที่จำเป็นของแก้วไวน์ที่ดี มีดังนี้คือ

แก้วไวน์ต้องมีขนาดใหญ่พอ เพื่อที่จะได้ไม่ต้องรินไวน์จนเต็มแก้ว

ควรเป็นแก้วทรงกลม ปากแก้วแคบเล็กน้อย เพื่อให้กลิ่นไวน์อบอวลอยู่ในแก้ว และหอมเตะจมูกของผู้ดื่มได้

ควรมีก้านแก้วขาว เพื่อไม่ให้อุณหภูมิของแก้วไวน์ในแก้วเพิ่มขึ้นเร็วเกินไปในขณะที่ดื่ม

สิ่งสำคัญที่พึงนึกถึง

แก้วที่ล้างต้องทำขึ้นเพื่อให้เหมาะสมกับการดื่มและการดมกลิ่นหอมของไวน์ ไม่ใช่เพียง เพื่อมองดูสวยงามเท่านั้น

ควรหลีกเลี่ยงแก้วที่หนาหรือแก้วที่มีสี

ตัวแก้วควรจะทำมาจากแก้วเนื้อดี มีรูปร่างเรียบางที่สุดที่จะทำได้ และควรจะไม่ใสสะอาดด้วยแค่เพียงแสงไฟก็เพียงพอแล้วที่จะทำให้เราสามารถชื่นชมกับ

สี สัน ประกายแวววาว และความใสของไวน์นั้นได้

ความสะอาดของแก้วไวน์ แก้วไวน์จะต้องสะอาดปราศจากรอยประอะเปื้อน

ระวังรอยลิปติดที่อาจหลงเหลืออยู่

ล้างแก้วในน้ำอุ่น ๆ ไม่ต้องใช้น้ำยาล้าง

ใช้ผ้าแห้งที่สะอาดเช็ดแก้ว

ระวังอย่าให้ฝุ่นจับอยู่บนชั้นวางแก้ว

วิธีเปิดขวดไวน์

เมื่อคุณได้เลือกหยิบไวน์มาจากหิ้งเก็บไวน์เพื่อเสิร์ฟให้แขกผู้มีเกียรติของคุณนั้นควรคำนึงว่าคุณได้เก็บ ไวน์ นี้ไว้อย่างดี โดยไม่ได้ถูกแสงสว่าง และอยู่ใน

อุณหภูมิที่สม่ำเสมอที่ 10 - 20 องศา C

ควรสังเกต ถ้าเป็นไวน์แดงคุณภาพสูง ที่ผ่านการบ่มในขวดหลายปี ถ้าไม่มีตะกอนอยู่ที่ก้นขวดก็ไม่จำเป็นต้องใช้ตะกร้า เสิร์ฟแต่ในกรณีที่เป็นไวน์ที่ผ่านการบ่มมานาน ก็อาจมีตะกอน จากกรดของเปลือกองุ่นอยู่ที่ก้นขวดจะต้องใช้ความระมัดระวัง ในการเสิร์ฟไวน์ขวดนี้เป็นพิเศษโดยใช้ตะกร้าเสิร์ฟ และวางขวดให้อยู่ในแนวอนตามสภาพที่มันอยู่บนหิ้งเก็บไวน์และระวังอย่า เขย่าขวดเพื่อไม่ให้ตะกอนเจือปนกับไวน์รสกลมกล่อมขวดนี้ได้

วิธีเปิดฝาขวด (ควรทำอย่างเบามือ)

ใช้มีดกรีดส่วนที่เป็นโลหะหรือพลาสติกที่หุ้มรอบคอขวดออก ให้ต่ำจากฝาขวด 1 ซม. เพื่อไม่ให้ไวน์ สัมผัสวัสดุใด ๆ รอบคอ ขวดในขณะที่ริน และเช็ดด้วยผ้าสะอาด

วิธีเปิดจุกคอร์ก

การจะเปิดจุกคอร์กได้ดี ควรจะมีที่เปิดจุกคอร์กแบบเกลียวเพื่อความสะดวกในการเปิด เมื่อถึงจุกคอร์กออกมาแล้ว ให้ค้มกลิ้งจากจุกคอร์กนี้อย่างระมัดระวัง ถ้ามีกลิ้งนวลอยู่ในจุกคอร์กจะต้องเก็บไวน์ขวดนี้ และ เสิร์ฟไวน์ขวดใหม่ทันที เช็ดรอบคอขวดอีกครั้ง โดยเช็ดรอบขอบด้านในของขวดด้วย รินไวน์ลงในแก้วเล็กน้อยเพื่อชิมรสชาติ วิธีเปิดขวดแชมเปญหรือไวน์ฟอง

จับขวดด้วยมือหนึ่ง และใช้มืออีกข้างหนึ่งปลดลวดที่รัดจุกคอร์กอยู่ เอียงขวดเล็กน้อยให้เป็นมุมเฉียง จับจุกคอร์กให้แน่นขณะที่หมุนขวดไปด้วย จุกคอร์กจะขยับออกอย่างง่าย ๆ ต่อจากนั้นก็ค่อย ๆ ดึงจุกคอร์ก ออกทีละน้อย เพื่อให้แก๊สภายในขวด คั้นออกมาอย่างเงียบ ๆ ซ้ำ ๆ โดยไม่ทำให้ฟองสั้นออกมา เช็ดรอบคอขวดด้วยผ้าสะอาด เทแชมเปญเพียงเล็กน้อยลงในแก้วแต่ละใบ แล้วจึงเติมลงในแก้วแต่ละใบอีกครั้งให้เป็น 2/3 ของแก้ว อย่างคบบังอาจบนขวด เพราะฉลากที่ออกแบบมาอย่างสวยงามเหล่านี้จะเป็นเสน่ห์ส่วนหนึ่งที่ดึงดูดใจผู้ดื่ม ไม่ควรใช้ที่เขย่าผสมเหล้าเพื่อเพิ่มฟองอย่างเด็ดขาด เพราะจะเป็นการทำลายฟองและกลิ่นหอมของไวน์ชนิดนี้ให้หมดไปและ ยังเป็นการดูหมิ่นความพยายามของทั้งผู้ผลิตและ ผู้เก็บรักษาอีกด้วย

การรินไวน์อย่างถูกวิธี

ไม่มีอะไรจะง่ายกว่าการรินไวน์ อย่างไรก็ตาม คุณควรทำตามคำแนะนำเหล่านี้อย่างตั้งใจด้วย

อย่าให้ขวดอยู่สูงจากแก้ว ควรให้คอขวดอยู่ใกล้กับปากแก้ว เพื่อที่ไวน์จะได้ไหลลงแก้วอย่างเบา ๆ ละไวน์ไม่กระเพื่อม อย่านำให้คอขวดไวน์อิงติดกับปากแก้วขณะริน ระวังให้ไวน์หยดสุดท้ายที่คุณรินนั้นหยดลงในแก้วไวน์ ไม่ใช่หยดลงบนผ้าปูโต๊ะทำได้โดยหมุนขวดเล็กน้อยใน ขณะที่ยกคอขวดขึ้นจากนั้นเช็ดคอขวดทันทีด้วย ผ้าสะอาด ก่อนที่จะเสิร์ฟไวน์ ให้แขกคนต่อไป(เสิร์ฟจากซ้ายไปขวา และสภาพ- สตรีก่อนสุภาพบุรุษ) ถ้าคุณใช้ผ้ารองถือขวด เมื่อหยิบขวดไวน์ออกจากถังแช่ จะต้องระวังไม่ให้ผ้าปิดบัง ฉลากบนขวดไวน์ซึ่งเปรียบเสมือนประกาศนียบัตรรับรองไวน์ขวดนั้นเลยทีเดียว อย่านรินไวน์จนปริ่มถึงขอบแก้ว อย่านปล่อยให้แก้วว่างเปล่า โดยไม่ได้เติมไวน์ รวมทั้งอย่านรินไวน์ให้มากเกินไป ไวน์ และอาหาร ความสมดุลแห่งรสชาติ

แม้เราจะทำตามกฎที่ผู้เชี่ยวชาญได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ก็ไม่ได้หมายความว่าเราจะต้องหันหลังให้กับการแสวงหาความผสมกลมกลืนของรสชาติที่แปลกใหม่ หรือแตกต่างกันออกไปหลักสำคัญก็คือ จะต้องจัดอาหารและไวน์ ให้ส่งเสริมรสชาติของกันและกันโดยไม่ไปกลบหรือทำลายเอกลักษณ์ของรสชาติ ที่มีอยู่เฉพาะตัวความผสมกลมกลืนของรสชาตินี้ ก็เหมือนกับความผสมกลมกลืนของสีสัน หรือคนตรี

คุณควรจะต้องเสิร์ฟไวน์หลายชนิดในอาหารต่อมื้อ จุดประสงค์ก็เพื่อที่จะสร้าง "ลำดับ"จากความอ่อนนุ่มที่สุด ไปสู่รสชาติเข้มข้น โดยเสิร์ฟ

- ไวน์สไมล์หวาน ก่อน ไวน์หวาน
- ไวน์ขาว ก่อน ไวน์แดง
- ไวน์แดง ก่อน ไวน์ที่มีรสหวาน
- และไวน์ใหม่ ก่อน ไวน์ที่เก็บบ่มไว้หลายปี

และมีแต่น้ำเท่านั้น ไม่ใช่ไวน์ ที่เหมาะจะดื่มร่วมกับอาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู สลัด พุดคิงส์ส้ม หรือพุดคิงส์ซ็อกโกแลต เพราะอาหารเหล่านี้มีส่วนประกอบที่เป็นศัตรูกับไวน์ ทำให้ไวน์ไม่มีรสชาติ หรือมีรสชาติเปลี่ยนไป

Beer (เบียร์)

ความนุ่มนวลบนฟองขยขึ้น

กำเนิดเบียร์โบราณ

เชื่อกันว่าเบียร์มีมาเกือบ 9,000 ปีแล้วโดยชาวบาบิโลนเป็นชาติแรกที่คิดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ขึ้นมาที่ต่อมาถูก เรียกว่าเบียร์ไว้สำหรับสังเวทเทพเจ้าของ เขาชาวบาบิโลนนิยมดื่มเบียร์กันทั้งบ้านทั้งเมืองโดยมีร้านขายเบียร์ผุดขึ้นมาทั่ว ราชอาณาจักรราวกับดอกเห็ดซึ่งแหล่งขายเบียร์ในยุคนั้นเรียกว่าBit Sikari ผู้บันทึกไว้ว่าชาวอียิปต์รู้จักทำเบียร์ทีหลังกว่า ชาวบาบิโลนแต่อียิปต์ก็เป็นชาติที่เก่าแก่ที่คิดค้นเบียร์ได้เอง

กำเนิดเบียร์ยุคใหม่

ประวัติศาสตร์ของเบียร์ยุคใหม่เริ่มที่ประเทศเยอรมันเจ้าตำรับแห่งเบียร์ โดยชาวเยอรมันโบราณได้เป็นผู้คิดค้นทำเบียร์ขึ้นในแคว้นบาวเรีย โดยไม่ได้ลอกเลียนแบบการทำเบียร์จากชาติใด ๆ เครื่องดื่มที่มีฟองชนิดนี้ชาวเยอรมันทำจากข้าวมอลต์ ยุคนั้นเรียกว่า Peor หรือ Bior จนเพี้ยนมาเป็นคำว่า Beer ส่วนใหญ่ของผู้ทำเบียร์ในยุคนี้ได้แก่พระ ที่ต้องการชกุงให้ผู้คนนับถือศาสนาคริสต์ โดยเอาเบียร์เป็นเครื่องล่อ

ปัจจัยที่ใช้ในการทำเบียร์

เบียร์คือสุราชนิดหนึ่งที่จัดอยู่ในประเภทสุราแช่ (คือสุราที่ยังไม่ได้กลั่น) เบียร์แต่ละยุคโบราณมีวัตถุดิบและกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่พวกธัญญาพืชขนานพันธุ์ และผลไม้ต่าง ๆ แต่ในปัจจุบันเบียร์ส่วนใหญ่ผลิตจากข้าวมอลต์ของข้าวบาร์เลย์เท่านั้นวิธีทำอย่างย่อคือนำข้าวมอลต์ไปบดแล้วต้มให้สุก หมักด้วยเชื้อยีสต์กับดอกฮอป พาสเจอร์ไรซ์และนำเก็บไว้ในห้องเย็น 2-3 เดือน ก็ได้น้ำเบียร์ที่ดื่มแล้วกระชุ่มกระชวยส่วนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบียร์มีดังนี้

มอลต์ (Malts) มอลต์คือการนำข้าวบาร์เลย์มาเพาะให้งอกการการทำเบียร์ให้ได้คุณภาพดี จะต้องเลือกข้าวบาร์เลย์ที่จะเพาะเป็นมอลต์ที่มีคุณภาพดี มีผู้ผลิตเบียร์จำนวนมากไม่น้อยที่ทุนค่าใช้จ่ายของต้นทุนโดยเอาธัญพืชอื่น ๆ เช่น ข้าวเหนียว ข้าวโพด ข้าวโอ๊ตและข้าวไรย์มาเป็นส่วนผสมในการผลิตเบียร์ สิ่งเหล่านี้ก็จะทำให้เบียร์มันและหอมไม่เท่าที่ควรข้าวบาร์เลย์ 2 พันธุ์ที่นิยมนำมาทำเบียร์ที่สุด คือ พันธุ์ ทู-ราว บาร์เลย์ และพันธุ์ ชิก-ราว บาร์เลย์ ผู้ผลิตเบียร์ในยุโรปส่วนใหญ่จะใช้สองพันธุ์นี้ เช่น เยอรมัน สเปนย ฝรั่งเศส อังกฤษ และ เดนมาร์ก

ฮอปส์ (Hops) ฮอปส์เป็นดอกไม้ที่ไม่มีรสขมและหอม มีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรคหลายชนิด การนำดอกฮอปมาผสมในเบียร์อังกฤษเป็นชาติแรก คุณสมบัติพิเศษของฮอปคือ ทำให้เกิดกลิ่นหอมอันเข้าชวนในน้ำเบียร์ และขมลิ้ม ๆ ดอกฮอปมีหลายพันธุ์ด้วยกัน

น้ำ (Water) น้ำตามธรรมชาติที่ส่วนผสมของแคลเซียมเหมาะสำหรับการทำเบียร์รสเข้มข้น เช่น ประเทศอังกฤษเบียร์ชนิดปอลเอล ผลิตที่เบอร์ตัน ออนเทรสต์ มีชื่อเสียงมาก เพราะน้ำที่นั่นมีปริมาณแคลเซียมซัลเฟต (ยิปซัม) มากกว่าที่อื่นต่ออเมริกา น้ำก็อิทธิพลต่อเบียร์ที่นั่นมาก เช่นน้ำจากทะเลสาบแฮมลอค บริเวณดังกล่าวก็เป็นแหล่งผลิตเบียร์มีชื่อรายใหญ่หลายราย

ยีสต์ (Yeast) การทำเบียร์ยุคโบราณใช้ยีสต์ตามธรรมชาติที่มีในอากาศทั่ว ๆ ไปในปี ค.ศ.1876 จึงได้มีการคิดค้นตัวยีสต์ จากห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ขึ้นยีสต์ตามธรรมชาตินั้นเมื่อทำปฏิกิริยาทางวิทยาศาสตร์น้ำว่า บางครั้งจะทำได้ตัวยีสต์ที่ให้กลิ่นรสที่เราไม่ต้องการ การเตรียมเชื้อยีสต์จากห้องปฏิบัติการเราสามารถควบคุมและเห็นตัวยีสต์ที่เราต้องการมาทำการหมักกับเบียร์ ้ได้ยีสต์ที่นำมาใช้กับเบียร์มีประเภทใหญ่ ๆ 2 ประเภท คือประเภทที่กินน้ำตาลจนอ้อมแล้วขยขางวงนอดคนไปอยู่ที่ก้นถังยีสต์ประเภทนี้ใช้ทำ ลาดอกเบียร์ ส่วนอีกประเภทหนึ่งตรงกันข้ามกับประเภทแรกคือ เมื่อกินน้ำตาลจนอ้อมกลับกระฉับกระเฉงลอยตัวขึ้นไปผาดโผนอยู่บนน้ำสำของเบียร์

วัตถุดิบปัจจัยอื่นที่ใช้เป็นองค์ประกอบในการทำเบียร์

ปัจจัยอื่น ๆ เหล่านั้น ได้แก่สีครามเมล ใช้ปรุงแต่งเบียร์ทำให้เบียร์มีสีส้มเป็นเหลืองทอง หรือคำมิด หรืออาจเป็นจำพวกน้ำเชื่อมบางชนิดที่ผู้ผลิตเบียร์ผสมในน้ำเบียร์ให้มีเอกลักษณ์เฉพาะเจาะจง ผู้ผลิตบางรายใช้หรือน้ำของเนื้ออย่างผสมในเบียร์