

ORIENTAL GRAND CRU

Unique among his countrymen, Pathom Vongsuravatana took the bold decision to buy a French vineyard. Now he is at the forefront of importing wine to the Asia Pacific region. Ken Barrett reports

THAILAND



THAI WINER

一个法国葡萄园的唯一泰国园主——帕舍木翁舍瑞卫它那，一个亲切文雅的人。几年前他买下了位于保地市(Bordeaux)深特依米林(Saint Emilion)区域濒于破产的恰特优深特卢(Chateau Saint-Lo)。自此满意地看到了它的葡萄酒变成了美味产品。华裔泰国人帕舍木最初开始的是科技生涯。从保地市(Bordeaux)大学获得博士后，他返回泰国工作做一个大学讲师。在六十年代，远东变成了世界最大的法国白兰地市场。法国年产量的50%销售在这里。当时熟知亚洲行情的帕舍木是这个市场上获得成功的最好的人选。他的名望与财富巨增。尽管如此，他还是梦想着拥有自己葡萄园。经过二十多年的奋斗，梦想变为了现实。

Winemaker and importer Pathom with his French wife Martine

The number of Thai owners of French vineyards can be counted on one finger – namely the genial Pathom Vongsuravatana who a few years ago purchased the run-down Château Saint-Lo in the Saint Emilion region of Bordeaux and has since had the satisfaction of seeing its wine become a grand cru.

More than this, at the recent Board of Investment Expo in Thailand – a frantic affair that was reported locally to have attracted a million-and-a-half visitors – Château Saint-Lo was officially honoured and its label now proudly bears the words Cabinet du Premier Ministre (Office of the Prime Minister), to which the BoI is attached. All this was making Pathom a very happy man, he confirmed, on a recent visit to Bangkok for meetings with the management of the historic Oriental

hotel which, along with its two city shops, is Thailand's sole outlet for Saint-Lo at present.

Any thoughts that Pathom may simply be a wine-loving businessman are, however, quickly dispelled upon meeting him, for, accompanied by his French wife Martine, and speaking French as his second language, it is quickly apparent that France and wine have become his entire life.

A Thai of Chinese descent – his family originally came from South China's Shantou region, whose people form the largest part of Thailand's Chinese community – Pathom originally set out to have an academic career.

'I grew up in Korat. My father, Damrong, was a merchant who owned rice mills and had a rice liquor concession from the Thai government. He made the popular Chinese

medicines of the day. But I was too young and too serious to care about all of that. After graduating from Assumption College, my father let me

'I had always had this dream of owning my own vineyard producing the best wine possible. It took me more than 20 years but I did it'

Pathom Vongsuravatana

go to France to get my PhD in economics. The university I went to was in Bordeaux.'

Gaining his doctorate in 1959,

Pathom began to wonder about his intended career path, which had been to return to Thailand and become a lecturer at Kasesart University. Meeting and marrying Martine, he knew that France had become his home. But as he explains, there is no much call for Thai economics lecturers in France. Another career was needed, and so, encouraged by friends in Bordeaux, he began to study the brandy business.

In the 1960s, the Far East had become the world's biggest market for Cognac, absorbing more than 50% of France's annual production.

There was no one better place than Pathom, who knew his way around Asia and understood Asian ways, to succeed in this market.

He became an export manager with a firm named Larson, but it was when he increased their business 10

fold during the course of a single year that he realised he would be better off working for himself.

He became a broker and exporter, achieving high-volume sales in Japan and Hong Kong.

He added Armagnac to his product range, and saw that succeed also. Realising the importance of brand names and packaging for the Asian markets, Pathom created his Rois des Roi Cognac and Prince d'Armagnac labels, and his fame and fortune grew.

'Thais are developing a great taste for wine, and I want them to enjoy some of mine'

Pathom Vongsuravatana

'Even so, I had always had this dream of owning my own vineyard, producing the best wine possible,' he says. 'It took me more than 20 years, but I did it.'

Having studied viniculture at Bordeaux University prior to setting out on the Cognac trail, Pathom was aware of the pitfalls of such a move. Nonetheless, he was undeterred. Pathom and Martine began their search in the mid 1980s, going to see all the Bordeaux vineyards that came on to the market.

'I knew the history of every vintage

OWN VINEYARD

フランスのぶどう園経営者の中にただ一人タイ人がいます。その人の名は Pathom Vongsuravatanaといい、優しくて礼儀正しい人です。彼は数年前にボルドーのSaint-Emilion地方にある荒廃したChateau Saint-Loを購入し、それ以後そこで製造されたワインが主要なワインになるのを見る喜びを味わったのです。中国系のタイ人であるパソムはもともと学問の道を歩もうとした人であり、ボルドー大学から経済の博士号を得ましたが、彼の選んだ学問の道についてこれでよいのかと疑問を持ち始め、ついでに戻り大学講師になったのです。1960年代は極東地区は、コニャックにとって世界最大市場になり、フランスのコニャックの年間総生産量の50%以上を消費しました。パソム氏ほどこの市場で成功するに当たり、優れた位置にいる人はいません。といいますのは彼はアジアのことをよく知っており、アジア人のあり方を理解しているからです。彼の名声と財産は上昇しました。それでも彼は常に彼自身のぶどう園を所有する夢を見ていたのです。それから20年以上の月日が流れましたが、彼はその夢を現実化を達成したのです。



Vongsuravatana's wines have accolades from the French wine industry and the Thai government

in the region, and I knew the best and the worst, and why,' he says.

Armed with this information, he did not intend to make a costly mistake. It was in 1990 that Château Saint-Lo came on the market, and Pathom knew that his search was over. It had been one of the great Saint Emilion vineyards but the owners had died and the estate had been allowed to fall into disrepair.

It was to take three years of hard work, and a lot of money – some US\$3 million for start-up costs alone – to restore the 16th century château and the vineyards back to their former glory.

The Château Saint-Lo wines had until 1986 borne the appellation grand cru, awarded by the French government's Institut National Appellation d'Origin, but had lost it during what Pathom says were the disaster years of 1986-91. His first goal was to win it back, which he did in 1992.

More was to come, however. The second picking of grapes produces a wine named L'Ermitage de Saint-Lo, and in 1993 this too gained the

Currently producing 75,000 cases a year, but expecting this to rise quickly to 100,000, Pathom is choosing his future export markets very, very carefully. Now, he says, as with Cognac and Armagnac all those years ago, he sees a tremendous potential in Asia.

The Japanese market is becoming an important one for him, and Thailand too. The Thais are developing a great taste for wine, 'and I want them to enjoy some of mine,' he says.

Through trading company Italthai, who also own the majority shares of the Oriental, Saint-Lo is being brought into Thailand and sold through the hotel's very upmarket restaurant outlets. It is also being sold in the two Oriental Shops in Bangkok.

'The response has been great,' says the Oriental's food and beverage manager Jonas Schuermann. 'Not just in our restaurants but also in the shops.'

'At our newest shop, in Lake Rajada Complex, it immediately became our best selling wine.'

'That proves that the Thai people, who are only just becoming used to the idea of taking wine home to drink in their Siam. I think this

hearts,' he said. 'I think there is a great deal of national pride involved here.'

Pathom has become very known, and he is greatly liked and respected by the Thai people.

'But also it is a very good wine, as we are selling it in the shops what by Thai standards is a reasonable price (it retails at around US\$12 per bottle with Thai import duty amounting to 123%), it is also tailor-made for the market here.'

Golden touch

Pathom's youngest son, Raphael has now joined his father in exporting Saint-Lo to the Asian market. Raphael himself is also showing his family's golden touch.

For his own doctoral thesis he has conducted a study of Father Guy Tachard, of Louis XVI's emissaries to the court of King Narai. Publishing his work commercially under the title *Jesuit in the Court of Siam*, currently enjoying critical and financial success.

And Pathom?

In Bangkok, he is delighted to find that France's *Le Monde* has called him a 'Cocktail Thai' – literally the most francophile of all his friends.

Personality

Chintana Ratanarak

Chateau Saint-Lo — Thai

For Pathom Vongsuravatana, there is only one worthy ambition: 'Making the best wine in the world.' At his Chateau Saint-Lo in the Saint Emilion wine-growing region of Bordeaux, this is exactly what he is doing — and according to the wine connoisseurs and critics, succeeding!



Martine and Pathom in the chateau cellar.



The Vongsuravatana family.

WINE, comes from heaven, it is God's gift to his people. It is alive; it has a history and an inheritance. In wine you can find everything in life, even love.

For Pathom Vongsuravatana, to wax lyrically about the virtues of wine is not unusual; he has been singing its praises for 40-odd years. Ever since his doctoral student days at Bordeaux University, where his fellow classmates, many of them the sons and daughters of the region's wine-growers, first introduced him to the mysteries of wine.

And for Pathom wine is indeed a "mystery" — and a passionate one at that. "Otherwise how to explain and understand wine's contribution to history and why even the Romans, 2,000 years ago, could go into battle over the merits of one vintage over another's.

"Wine lives, it has genes, intelligence and even maladies of its own," he says, slipping into French which has become his second language.

And what is his first? "Thai, of course. I grew up in Korat. My father, Damrong, was a merchant who owned rice mills and had a rice liquor concession from the Thai Government. He made the popular Chinese medicines of the day. But I was too young and too serious to care about all of that. After graduating from Assumption College, my father let me go to France to get my PhD in Economics.

"The university I selected — well, actually they selected me — was in Bordeaux, the best wine-growing region of France. But that was still all new to me then. And I couldn't say, like the French writer Francois Mauriac did when he exclaimed his preference for Bordeaux wines, 'My father preferred Burgundy. Me, I prefer the wine!' As if, there were no wines other than those of Bordeaux. However there are many, myself included, who agree with him."

At that time, France was only to be Pathom's stepping stone to a career as a university lecturer at

land 'conquers' Bordeaux

Kasetsart University. At least, that was what he had in mind. But then there was France itself, the culture, the language, the wine and "yes" — Martine — the young girl he met while visiting the library in Tours to "improve his vocabulary". She would change his mind about all that.

She was 18, he was 21; and for Martine, Pathom was the "most handsome and exotic man I had ever met". While for Pathom, so enamoured was he of her blue eyes, "so like the colour of the sky in Touraine," there was nothing else to do but recite *Romeo and Juliet*, to her, verse by verse, much to her surprise and astonishment.

Marriage came next, there was no other way. Then after the first two children — a boy and a girl — arrived, the family packed their bags and returned to France which has been home ever since..

France's prestigious journal *Le Monde* has called Pathom a "Cocktail Thai" — the most francophile of all his fellow Thai compatriots". And he is the first and only one to possess a vineyard and chateau in France. The Chateau Saint-Lo is a family estate with Renaissance-style cellars, is 45 kilometres from the city of Bordeaux, and is "of the same vintage as Sukothai," says Pathom proudly.

But the chateau and the vineyard didn't become his until 1990, after Pathom had taken the professional course in viniculture at Bordeaux University and had proved himself an able cognac, armagnac and brandy broker. He was the first to successfully penetrate the Asian market with his *Rois des Roi* cognac and *Prince d'Armagnac* labels.



Sideway to Chateau Saint-Lo.

"What does one do with a doctorate in Economics in France?" Not much, he says, especially if you have a growing family to feed. This was his explanation of why he so readily agreed to turn his hobby into a career. There was also another, more practical, reason.

In the 1960s, the Far East was the world's biggest market for cognac and it absorbed more than 50 per cent of France's total annual production. Pathom was at the right place at the right time for there were few, if any, who knew their way around and understood Asian ways.

Pathom was a God-send and quickly became a top broker. But the dream of one day owning a vineyard and producing his own wine persisted, nagging at his outer consciousness until, he made the decision — "My own vineyard, nothing less, producing the best wine possible."

In 1990, after five years of searching, Pathom finally realised his dream. The Chateau Saint-Lo came on the market. It had been one of the great Saint Emilion vineyards but when the owners had died four years before, the property had not been kept up and was in need of extensive repairs.

"When you love something very much and you want it more than anything, you don't think about the difficulties," says Pathom, playing down the three years of hard work and the money — "lots of money,

75 million baht" — that it would take to bring the chateau and the vineyards back to their earlier glory.

The Chateau Saint-Lo wines had until 1986, borne the appellation, grand cru, awarded by the French Government's *Institut National de l'Appellation d'Origine (INAO)*, but had lost it following, what Pathom says, were the disaster years, 1986-to-1992.

His first goal was to win it back. And this was accomplished for his Chateau Saint-Lo wine in 1992.

Now, although as deeply committed as ever to his chateau and his vineyard, he wants to bring his wines "home to Thailand", and has enlisted the help of his youngest son, Raphael, in the project.

Why? "Because Thailand is developing a taste for good wines and I want them to try and enjoy some of mine. And then too, there is something in me that will always be Thai. I would love to be able to plant grapes and make wine here and this I will surely investigate; but it will be up to my son to take care of that."

"And I'm sure he will for he loves Thailand as much as I do. For his doctoral thesis he did a study of Father Guy Tachard, one of Louis XVI's emissaries to the court of King Narai. A *Jesuit in the Court of Siam*, his published thesis, has already won Raphael several prestigious literary awards and stirred up a lot of interest in the country's history. So you see, French wines and Thailand have a lot of growing together to do."



Martine working in the vineyard.

BANGKOK POST

Home Business

Vendredi 27 mai 1994

www.bangkokpost.com

Bangkok Post Friday May 27, 1994

22

Home Business

Thailand's wine king savours his success



Pathom: Oriental shop will sell his wine here.

Korat-born Pathom Vongsuravatana, making a sentimental return visit to Thailand with his French wife Martine and son Raphael, holds his wine glass up to the light, sniffs the bouquet and lapses into a soliloquy on the virtues of a fine wine, his 1993 Chateau Saint-Lo, a Saint Emilion grand cru.

No, he is not being unduly proud. His wine, the product of a 16th-century family estate that he purchased in 1990 — "rescued" might be a better word — has won the right to the title "grand cru," awarded by the French government's Institute Nationale d'Appellation d'Origine (INAD) after two years of tasting.

With the delay? Because the chateau itself and the surrounding 100 rai of vineyards had been seriously neglected following the death of the former proprietors, the older Chatonets, in 1986.

"It had been one of the great Saint Emilion vineyards but when the parents died, within one month of each other, the two children had let it go," says Mr Pathom.

Five disastrous years followed from 1986-91, and it took a lot of love, work and money to bring the property back.

The first indication that Mr Pathom had been able to revive the quality came in 1992, when the vintage tasted after the first fermentation and again, months later in the vat, was deemed worthy of the appellation "Saint-Emilion Grand Cru" by INAD authorities.

For Mr Pathom, it was a day of

INTERVIEW

If Pathom Vongsuravatana hadn't become infatuated with the region's wines while at Bordeaux University, Chateau Saint-Lo would have passed into history without a Thai connection, Joyce Rainat reports

glory, crowning his efforts that had begun 40 years before, when as an economics student he was sitting for his PhD at Bordeaux University.

"I had graduated from Assumption College in 1963, when it was still in Si Racha and then, with my father's permission, in 1966.

1978 was a year of triumph for Mr Pathom, when Japan became the world's number one market for armagnac

mission, I decided to go to France and take a graduate degree," he recalls. "I liked Bordeaux University and I liked my fellow students, most of them sons of families from the region, known and appreciated as one of the great, if not the greatest wine-growing areas of France.

They were the ones who introduced me to the Bordeaux wines and taught me how to appreciate them.

was fun, my studies went well and in 1959, I was awarded my doctorate in economics."

In the meantime, Mr Pathom spent

a month in Tours — "the garden of France" — to improve his French

since the language there is said to be

the purest. He acquired not only a

larger vocabulary but a wife as well.

Then it was back to Bangkok's Kasetsart University in 1960, as a lecturer in economics, with his wife and two young children, but Mr Pathom wasn't happy and longed to return to France with his family. But what to do?

"Devote myself to what the French did best: wine and cognac," was his first thought.

In 1960, more than 50% of the French cognac market was in the Far East, Hong Kong alone, with a population of five million, consumed 12 million bottles of cognac a year. The four top brands were Hennessy, Martel, Courvoisier and Rémy Martin, and a handful of others were exploring marketing possibilities.

In a bold move, Pathom offered his services as a "Far East marketing expert" to 13 "small and select" cognac companies and received a positive response from 11 of them.

He chose Larsen — "not too big, good quality and with a bright future" — and only realized after he had raised their sales 10 times in one year that he had made a mistake. It was time to start over again but first, to prepare for his future as an independent broker, he enrolled in the viniculture course — "for professionals only" — at Bordeaux University, his old alma mater.

The following year, 1964, saw him renewing contacts with cognac wine growers, cooperatives and distillers, and launching his first label, Roi des Rois. Within three years, he had established a foothold as number six in cognac's biggest market, Japan.

But the late 1960s saw cognac prices spiralling dangerously and Mr Pathom felt there was a real possibility of cut-pricing the market. He came up with another idea — to introduce armagnac on the market.

Like cognac, it was already from the district known as Charantes, but different from cognac in that it was distilled only once, not twice, was less refined and had a stronger, deeper taste. "Cognac is like silk and armagnac is more like velvet."

In April 1974, Mr Pathom decided to take a gamble and introduce his Prince d'Armagnac into Japan with 100 cases — 1,200 bottles.

In the beginning, the going was slow but he had been smart enough in forging an opening in the Japanese market to build close personal relationships, spending as much as two or three months of the year there, something his French competitors had never thought to do.

By 1978, in what Mr Pathom sees as

enough professional know-how, to get back to his "first love" — wine and where else but in Bordeaux?

From 1985, the hunt was on. "Every time I heard of a vineyard being up for sale, I was there with Martine to look it over. I knew the history of every vintage in the region and I knew the best years and the worst ones and why."

"But I had no luck in finding what I wanted until 1990, when the two children, the sole surviving heirs of the Chatonets, had abruptly decided to put the Chateau Saint-Lo on the market. I knew this was the one that was right for me."

Mr Pathom describes the negotiating period as "hard and furious." There were other competitors for the property but "we were quicker," he says. The victory would cost him 75 million baht — and that was just the initial investment.

Pathom Vongsuravatana

Born 1934

Education: Assumption College, 1953

Bordeaux University, PhD Economics, 1959

Career:

1961-62 Lecturer in Economics, Kasetsart University

1962-63 Export Director, Larsen Cognac

1964-90 Independent Marketing Consultant

President, Vatana & Fils

I knew the history of every vintage in the region and I knew the best years and the worst ones and why.

It would take him three years and another 75 million baht to bring the vineyard and the chateau up to standard. The chateau itself had to be repaired, the wine cellars renovated and modernized, and entirely new bottling facilities brought in.

The first year, says Mr Pathom, the quality was not up to what he wanted instead of bottling it himself, he sold it to others.

By 1992, cutting down the harvest to 80,000 bottles, the quality had improved and the Chateau Saint-Lo vintage was recognized as a "Grand Cru."

Last year, with a production of 60,000 bottles, was even better and 1994, with the harvest cut to 50,000 bottles, will be better yet, he says, adding that "top quality is what he is after."

Anual sales turnover for Vatana & Fils is about US\$30 million, with 90% coming from armagnac, cognac and brandy exports and 10% from Chateau Saint-Lo wines, including the St Emilion Grand Cru and L'Emitage de Saint-Lo.

Wine sales are predominantly local, he says, with less than 60% exported to Denmark, Belgium and Germany. So far, Mr Pathom says, he hasn't looked too deeply at wine sales in the Far East though he did introduce the "grand cru" Chateau Saint-Lo in Japan and again in Bangkok, at a special wine tasting hosted by The Oriental.

THE BANGKOK POST

SUNDAY MAGAZINE

Dimanche 22 Mai 1994

IT'S no secret that wine is gaining popularity in Thailand. There are enough staged wine tastings to attest to that. But did you know that Thais have also become vineyard proprietors? Pathom Vongsuravatana, is the proud owner of the 16th century Chateau Saint-Lo in the French wine-growing region of Bordeaux, while Ekachai Mahaguna boasts that his California Sonoma Valley vintages, from his Domaine St George, are about as good as they can get. It will be up to our Thai wine connoisseurs to decide for themselves. But isn't it nice to know that there is no area of art or expertise that "we" Thais can't master!

* * * * *



Pathom Vongsuravatana

งานแสดงสินค้าไทย ในบอร์โด

งานแรกของสหภาพไทยกิตติมศักดิ์ ในครบรอบปี คือการนำสินค้าไทยไปร่วมแสดงในมหกรรมการแสดงสินค้านานาชาติ จัดขึ้นที่ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้าในบอร์โด เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม ศกนี้ โดยจัดร่วมกับสถานทูตไทย องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว บริษัทการบินไทย และสำนักงานส่งเสริมการลงทุน (บี ไอ โอ) ในปารีส ฝรั่งเศส

เลียงเพลงชาติไทยบรรยายความต้องการทัพบกฝรั่งเศส ดังกระหึ่มขึ้นรอบศูนย์ประชุม สร้างความประทับใจให้กับผู้ไปร่วมงานทั้งชาวต่างประเทศ และคนไทยยิ่งนัก โอกาสเดียวกันฯ พญฯ ม.ร.ว. เกษมสโนส์ เกษมศรี (อดีต) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ พร้อมคณะข้าราชการกระทรวงฯ ได้เดินทางไปร่วมเปิดงาน พร้อมกับนายเตช บุญนาค เอกอัครราชทูตไทยประจำกรุงปารีส

บุคคลสำคัญทางการเมืองของฝรั่งเศสที่ไปเยี่ยมร้านแสดงสินค้าไทยก็คือ นายอแลง จูปเป (ALAIN JUPPE) นายกรัฐมนตรีฝรั่งเศส นับว่าเป็นการให้เกียรติกับนายปฐม วงศ์สุรవัฒน์ กงสุลไทยกิตติมศักดิ์ในครบรอบปี เป็นอย่างยิ่ง นายกรัฐมนตรีฝรั่งเศส เดินชมสินค้าไทยด้วยความสนใจ โอกาสเดียวกัน ม.ร.ว. เกษมสโนส์ เกษมศรี ได้มอบของที่ระลึกให้กับ นายอแลง จูปเป โดยมี



คณะข้าราชการไทย
เยี่ยมสถานกงสุลในบอร์โด



ม.ร.ว. เกษมสโนส์ เกษมศรี
มอบของที่ระลึกให้กับนายกรัฐมนตรีฝรั่งเศส
นายอแลง จูปเป



เยี่ยมชม CHATEAU COS D'
ESTOURNEL ของนาย ณรงค์ - กิยม
แพร์กส์ (ที่ 2 จากซ้าย)



นายเตช บุญนาค (ซ้ายสุด) เอกอัครราชทูต
ไทยประจำกรุงปารีส และคณะวัฒนธรรม
กระทรวงการต่างประเทศ เยี่ยมชมกิจการ
CHATEAU SAIN-LO ของ

นายปฐม วงศ์สุรవัฒน์
(ที่ 4 จากขวา) ที่เมืองแซงต์-เอเมลีออง



นายอแลง จูปเป (ดีอกล่องที่ระลึก)
เดินชมสินค้าไทย
โดยมี นายศักดิ์พิพิธ ไกรฤทธิ์
(ขวาสุด) ให้การต้อนรับ

ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ ราชบัณฑิตและไวน์แห่งฝรั่งเศส

ทุ่งสักกัน

ห ในการนิโโภกาสาได้ไปฝรั่งเศสไป เก็บไว้ร่องรอยและโรงงานผลินไวน์ ก่อนเด็กที่เมืองชาติเชียงตோ แห่งแขวงต์ เออมิลิยอง แคว้นบอร์โด ดินแดนแห่งเหล้าไวน์อันลือชื่อของฝรั่งเศส ก็คงจะคิดว่า เจ้าของไว้ร่องรอยและโรงงานผลิตไวน์แห่งนี้ คือ มหาเศรษฐีชาวฝรั่งเศส ที่สืบทอดกิจการกันมา หลายชั่วอายุคน

เวลา..เจ้าของไว้ร่องรอยและโรงงานผลิตไวน์ลือชื่อแห่งนี้ ไม่ใช่ชาวฝรั่งเศส หรือครับ แต่เป็นคนไทยอุํกไทยจากเมืองย่าโม่โคราชของเรานี่เอง

ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ คือลูกชาย โครงการเมืองย่าโม่ปูเป็นเจ้าของไว้ร่องรอยและโรงงานไวน์ ที่ฝรั่งเศสแห่งนั้น

ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ เกิดที่นครราชสมัยหรือโครงการเมืองเล็กๆ เมืองหนังสือ ที่โรงเรียนของเอกชน ชื่อ โรงเรียนศิริวิทยากร โดยเขียนเก็บรุ่งพพะเป็นศิษย์เก่ากรุงเทพคริสต์เดียนและอัสสัมชัญ จบจากอัสสัมชัญไปเรียนต่อไปประเทศฝรั่งเศส ด้วยทุนส่วนตัว และเก็บประสบการณ์ฝรั่งเศส น้องที่ชีวิตของเด็กหนุ่มจากโครงการหักเห

ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ เข้าศึกษาด้านเศรษฐศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยมีง บอร์โด ในฝรั่งเศส ให้เวลา 5 ปี ก็จบการศึกษาได้ปริญญาเอก หรือดุษฎีบัณฑิตทางเศรษฐศาสตร์ที่ทำให้มีสิทธิใช้คำว่า 'ด็อกเตอร์' หรือ 'ดร.' นำหน้าชื่อเมื่อปี พ.ศ.2502

ระหว่างเรียนอยู่ในมหาวิทยาลัยบอร์โดเนื่องเข้าบริษัทบันก์ที่กษาาร่วมมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นสาวฝรั่งเศส ผู้มาจากตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศฝรั่งเศส นามกุล 'มาตีน' อันเป็นตะวันออกเฉียงใต้ ทางใต้ของประเทศไทย แต่ว่าเดินทางกลับประเทศไทย ตอนนี้ ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ ก็พาระภารยา คือมาดามมาตีน เดินทางกลับประเทศฝรั่งเศส โดย ดร.ปฐม เจ้าเป็นอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน เป็นอาจารย์อยู่ปีเศษ

ดร.ปฐม และภารยา ก็มีความคิดเห็นช่วงกันว่า ถ้าเป็นอาจารย์อยู่ในมหาวิทยาลัยที่เป็นชีวิตก็จะทราบเรื่อง 'นิมิตไวน์' ที่เดินดัน โดยที่ทั้ง ดร.ปฐม และมาดามมาตีนถูกเป็นภารยา ต่างก็มีเดือนเชือไข่ของนักการค้า

ทั้งสองคนจึงเดินทางกลับไปบ้านหลักอยู่ที่ประเทศฝรั่งเศส โดย ดร.ปฐม เจ้าทำงานในบริษัทการค้าแห่งหนึ่งซึ่งเป็นบริษัทใหญ่สินค้ารับน้ำดีประจำแห่งนี้ ไม่ต่างประเทศ การทำงานในบริษัทส่งบาร์นด์ไปจ้างหน่วยในต่างประเทศ ทำให้

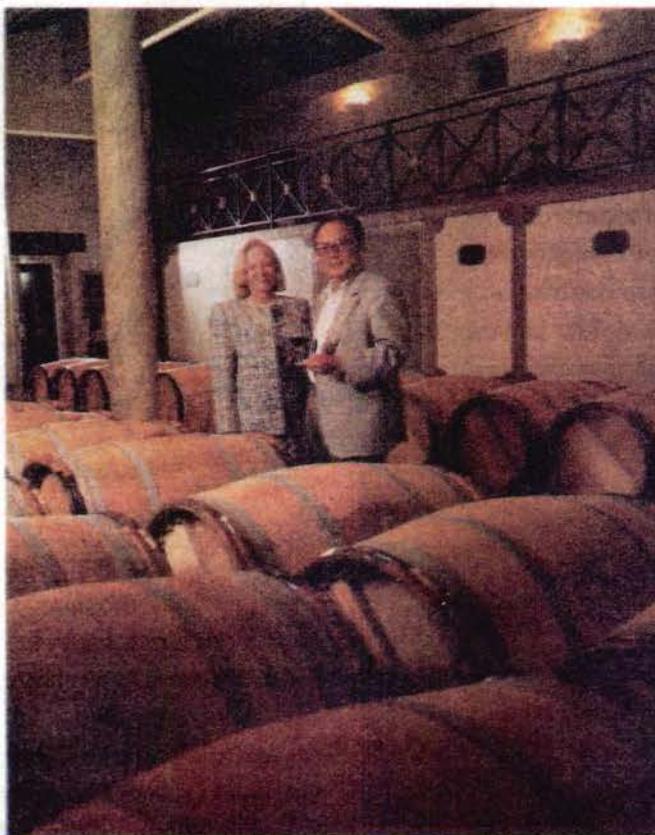
ดร.ปฐม เรียนรู้และรู้จักตลาดญี่ปุ่น ช่องกง และสิงคโปร์เป็นอย่างดี

เมื่อเจนจัดให้เรื่องการส่งออกและรู้จักตลาดต่างประเทศดีพอสมควรแล้ว



ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์

ดร.ปฐม กับมาดามมาตีน ผู้เป็นภารยา ก็ตั้งบริษัทส่งออกสินค้าไวน์ และรับ



▲ ดร.ปฐม กับภารยาในท้องถิ่นแห่งไวน์

ของตนเองขึ้น ดำเนินการจัดงานน่ายและส่งออกไวน์และบันรันดีโดยสามารถอุดร่องตลาดใหญ่ที่สุดของโลกไว้ได้ คือ ตลาดญี่ปุ่น ผลกระทบทั้งหนังสือพิมพ์ยักษ์ใหญ่แห่งฝรั่งเศสและนิตยสาร 'คิงอฟ บันรันดี' ให้

ทำธุรกิจส่งออกไวน์และบันรันดีอยู่นานับต้นๆ ปี เมื่อปี 2532 ดร.ปฐม และมาดามมาตีน ที่บ้านอีกบริษัทหนึ่ง ให้เช่าว่า 'ว่าด้านและบุตร' ซึ่งไว้ อุ่นกุ้งแก่ก่อนบันรันดีและโรงงานผลิตเหล้าไวน์ซึ่งดำเนินกิจการตกทอดกันมาหลายชั่วคน ที่ชาติเชียงตோ เมืองเชียงต์ เมืองลิลิยอง แคว้นบอร์โดดินแดนแห่งไวน์ อันลือชื่อของฝรั่งเศสที่มีนานานับหลายร้อยปี ดร.ปฐมและมาดามมาตีน ช่วยปรับปรุงโรงงานก่อแก้โดยใช้เงินทุนมากพอสมควร และปลูกอุ่น

จากนั้นก็ทำการผลิตเหล้าไวน์จากตัวรับที่ค้นคว้าทดลองเป็นเวลานาน ในที่สุดก็ได้เหล้าไวน์สุตรของตนเองให้เชือว่า 'ชาติเชียงตோ' ผลิตออกสู่ท้องตลาด ด้วยรสชาติอันเป็นที่ยอมรับกันว่าผลิตขึ้นในไวน์ขาวไวน์แดง ออกจำหน่ายทั่วในประเทศและส่งไปจ้างหน่ายยังต่างประเทศ กล้ายเป็นผู้ผลิตไวน์และส่งออกไวน์ระดับชั้นนำของฝรั่งเศส

เจ้าของโรงงานผลิตไวน์ก่อแก้และไว้ร่องรอย ที่เมืองเชียงต์ เมืองลิลิยอง แคว้นบอร์โด เจ้าของไวน์แห่ง ไวน์ขาวที่ห้อ 'ชาติ เชียงตோ' แห่งฝรั่งเศส กล้ายเป็นคนไทยอุ่นย่าโม่แห่งเมืองโคราช ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ อย่างไม่น่าเชื่อ

เมื่อต้นเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา ณ ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ พร้อมด้วยมาดามมาตีน ผู้เป็นภารยา พร้อมบุตรชายคนเล็กชื่อ ราฟีเอล วงศ์สุรัวฒน์ ผู้เป็นนักอักษรศาสตร์และประวัติศาสตร์ นักเรียนที่กำลังมีอนาคตดี ดินทางมาเยือนประเทศไทย อันเป็นมาตรฐานของ ดร.ปฐม วงศ์สุรัวฒน์ และได้เชิญผู้สื่อข่าวทุกแขนงรวมทั้งญาติสนิทมิตร สายเก่าๆ ไปแสดงช่ำชันไวน์ขาวไวน์แดง แอง 'ชาติ เชียงตோ' ที่โรงแรมโอเรียนเตล ริมแม่น้ำเจ้าพระยา

ທ່ອນເຫັນ... ຕົວຮັບຊູມ
 ມາຣໂຄໂປໂລທ້ວັນ
 ດອກເນືອງເບີນ: ເບີນ ທີ່ມີ...
 MARCOPOLI CONNECTION TOURS CO.,LTD.
 Tel : 276-2225-8

ຄູ່ການສ້າງານ

ກຽມເທັກຊູມ

ທ່ອນເຫັນ... ຕົວຮັບຊູມ
 ມາຣໂຄໂປໂລທ້ວັນ
 ດອກເນືອງເບີນ: ເບີນ ທີ່ມີ...
 MARCOPOLI CONNECTION TOURS CO.,LTD.
 Tel : 276-2225-8

ປະຈຸນ ວົງສຸຮວັດຍ ເຈົ້າພ້ອຫາໄຕວັນຝຣັງທຳລ



ກຣະຈົມ ວົງສຸຮວັດຍ



ກຣະຈົມ ກົດຈົມ (ຂໍາ) ອ້າພ້ອຫາໄຕວັນຝຣັງທຳລ

- ◆ ຈາກເດືອນການໂຄຮາໃປປັບດອກເດອර໌ເຄຮບາງຄາລກຣີບບ່ອຣໂດ
- ◆ ເບີນບໍລິຫານຄົບໃຫຍ່ຫາຍອເຮັດວຽກໃຫ້ນີ້ປຸປະເທດ
- ◆ ຄົນເມືອງ ແຫ່ງ-ເວນສີຂອງເຮັດວຽກຫາວ່າພວກ ເພົ່າເປັນຄົບໄກຍຄະເທດ ໃນເຊື້ອ
ສັນຕິ ແຫ່ງ-ໄສ ບັນຫຼາຜົດໄວ່ນີ້ແທນໃບຝຣັ່ງເຄລະບໍຍກຮຸງຄົວຢູ່ອາຊອຍ

ອ່ານເຮືອທຽວ...ອ້າພ້ອຫາໄຕວັນຝຣັງທຳລ ກໍາຕ່າງ



ໄລຟລາໄຕລ໌
16 ສັລະເຊີວັດ
ຮັກຕົກ ປິເມສາຍແກ້

ທ່ອນເຫັນ

80

ເຖິງວຸນບຸກຍົກ
ລ່ວມໄປດັ່ງ

16 พฤษภาคม พ.ศ.2537

ເຕີລິ້ນິວສູງ

ลีมรส“เขนด์” ไล-ไวน์คุณภาพดีสูงสุดในประเทศไทย

ก็ไม่ใช่เรื่องใหม่เลยเมื่อพูดถึงหุคกันว่า ไวน์ที่ดีในรัชกาล อะซูร์ ก็ได้ไวน์ดีคือตุ่ก คือ ขาว หรือเงินนี่ความคิดเห็นได้แบบปัจจุบันไปตามกาล ต่างชาติหลาย ๆ ศตวรรษ คนเข้ามาเมืองไทยใน การผลิตไวน์ในรัชกาลจักรพรรดินั้นมีคนไทย ในฐานะผู้ผลิตไวน์อันนี้เรียกว่าเชียงจาก เชนต์ ติ นากะ ปัจจุบัน วงศ์สุรัวลันน์ เจ้าของไวน์ เช่นต์ ติ นากะ อดีตศิลปิน ก็ยังคงผลิตไวน์ หลังจาก ไม่ว่างจากการสอน แก่世人นาน ฝึกอบรมมา ฝึกอบรมมาเรื่อยๆ ทางภาคใต้มีเรื่อยๆ สองและสามดิ ภูมานา หนอง พุ่งเกสรกิ่วเริ่มต้น บนยอดเขาที่ปูน วิชาเครเวดู ลงไทย จนเป็น ระยะเรื่อยๆ สอง หันไป มองเห็นต์ ติ นากะ

ของความนิยม อุดมสมุน แล้วเลือกพันธุ์งุ่นที่เก็บงาบสน แล้วต้องตัดหัวหินปักกลอกรูดูแลต่อไป น้ำดีชุมชน เล่าไว้ ที่คืนส้าหันบุปผาอุดมดูแลต่อไป แต่ละแปลงจะมีความแตกต่างกัน บางแปลงอุ่นที่จะสามารถทำไว้ในได้ ประมาณ 7,000-8,000 บาท แต่บางแปลงได้แค่ข้าวูละ 700-800 บาท ให้เลือกไว้ พืชชนิดเดียวกันที่เริ่มน้ำ แรก ๆ คันงานนี้ให้อุ่นที่ ทราบความดื้อของการ ได้คุณแล ถึงข้าวูละ 7,000-8,000 บาท แต่บางแปลงได้แค่ข้าวูละ 700-800 บาท ต้นอุ่นเป็นอย่างดี ด้วยการ ตีครองลงเพื่อให้อุ่นที่มา หลังจากที่ได้ผลผลิตของข้าวตามดื้อของการ เสร้า กี จางกันมีคุณภาพที่ดีที่สุด เริ่มต้นเก็บแล้วนำไปสำอางหัก ปล่อยให้กระบวนการ ประมวลผลเปลี่ยนแปลงอุ่นให้กลາຍเป็นไวน์ ซึ่งต้องกินเวลา นาน 3 สัปดาห์ ระหว่างนั้นต้องคงความสะอาดของสารสนับสนุน หมัก ไป เมื่อจะเป็นไวน์ที่ดี แค่ก็มี เปรี้ยวเผ็ดเผ็ดเจ้า น้ำอุ่นจากส่วนล่างเข้าข้างบน ซึ่งจะเป็นการ ปรุงรสชาติของไวน์ ตามธรรมชาติ บริบานันของไวน์ไม่คุ้มค่ากัน การผลิต គ้อนหลังใจต้อง ของให้กับชาวอุ่นมาเล็กน้อย

น้ำอุ่นที่ได้จะถูกน้ำเก็บไว้นานวันไม่มีอีกที่ก่อ
ขึ้นเป็นการเดินทางนานถึง 18 เดือน ก่อนที่จะเปลี่ยนร่าง
บรรจุไว้ในขวดแล้วก็นำไว้อีก 9 เดือน ให้ตัวองค์ของหลิว
ขาวคลอกับไปมาคนละเวลาที่หนาแน่น ใช้การบีชี่ยนด้วย
เหล้าไวน์จางๆ ไม่มีอีกสี่ขวด ต้องมีการนำไส้เข้าห้อง
ตะกอนเมื่อถัดกัน ซึ่งเป็นกรรมวิธีโบราณ ซึ่งในปัจจุบันหา
คนที่จะดูแลรักษาได้ยาก รวมแล้ว 3 ปี สำหรับใบแพแครงขั้นตี่ 1

ก้าวของความคื้นของอารยธรรมและศิลปะในประเทศไทย ที่สำคัญที่สุด คือ การรับฟังและเรียนรู้จากภายนอก ไม่ว่าจะเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม หรือการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาประเทศ

A black and white photograph of a man in a dark suit and tie, holding a clear wine glass. He is positioned to the right of two large, dark bottles of Chateau Margaux 1982 vintage wine. The labels on the bottles are partially visible, showing 'CHATEAU MARGAUX' and '1982'. The background is slightly blurred, showing what appears to be an interior room with a window and some furniture.

คนไทยทำไวน์ใน เชียงใหม่

และประเทศไทยเชื่อทั้งปวงที่นิยมคุ้มเหล้า
ยกเว้นประเทศไทยบ้านเกิด ได้แต่บินโจนไป
เจ็บว่า แฉะหากคุ้กตัวขึ้นไปล่า

เพียงไม่กี่ขวบเป็นบริษัทของดอกเตอร์ ทางเศรษฐศาสตร์ก็พงาดครองความยิ่งใหญ่ ให้กำไรไม่เงินเก็บจนตัวซึ่งเป็น

นักด้าวราชสีได้ตั้งใจให้รังนิ่งไม่อยู่บุญ
นี่ถูกพร่างขับตามองด้วยการระวัง เห็นดึงกัน
ยกย่องเป็น "แม่นยอดฟาร์ต" หรือบุญคุณมี
ศิลปะในทางการที่เป็นที่บูชา แห่งบ้าน
การยกย่องเป็น "King of Armagnac"
แฉนแต่ดังที่เป็น ภูราชา "Jurade" ผู้
ช้านานไว้แพะและเม็ดอ่อน อึดค่าทาง

เด็กไว้ใจที่ถูกอุปถัมภ์ให้เป็นหนังสืออันเรียนลึกของครูปูนนั่นทำให้ครูรู้ว่าแท้จริงแล้วเป็นนรักในตนและต้องการมีนาชาติได้ระดับสูงสุดนี้เป็นของโลกสักตัวหนึ่งได้เป็นอย่างเดียว

การอภิญานคิดแผนผังรัฐบาลเป็นเวลาเดียว
สามเดือนกว่าปี มีกระบวนการปักทางทบทวนน่วง
กว้างขวางในสังคมคนระดับชาติ เป็นผู้ประ^๔
สนความสำเร็จในการการค้างานสร้างงานให้ได้
แก่ประเทศและรัฐบาลทางด้านอุตสาหกรรมไม่ล้มเหลว
การที่คร.ปฐมจะซื้อขายได้สักดีกว่าในคราว
ครองอยู่ก่อนเป็นเวลากว่าสิบปีที่ผ่านมา

ดร.ปฐมและมาดาวน์มาร์ตินพัชรอมกับ
ถูกชาขณเด็จ ราฟ่าเอล วงศ์สุรัวลันท์ ที่ได้มีโอกาส
เป็นหุ่มแกล้ว และจะงานทางวิชาชั้นยอด
เมรัยศาสตร์ ก็จะเรียนห้ามเข้าได้ที่ถูกใจอยู่
หลายปี โดยเฉพาะชาได้จากเบดแขวง-เมือง (Saint-Emilion)
ซึ่งเป็นถิ่นไวน์เจิดจรัส
ในจังหวะของโลก และเป็นถิ่นไวน์ที่ครองกิจวัตร
วงศ์สุรัวลันท์ประณามฝ่ายไว้ด้วย

ที่สูงในปี.ศ.๑๗๗ พากเขาก็
สามารถซื้อ ชาโต้ แซงต์-โล (Château
Saint-Lô) ไวน์ระดับ Principal Growth ได้
สำเร็จ

ชาได้ด้วยน้ำมีประวัติก่อภัยนิตามดังแต่ศตวรรษที่ ๑๘ ในขณะเดียวกันก็มีการค้าขายเชิงทางการทั่วโลก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว เช่น การค้าขายของจีนที่มีความเจริญเติบโตอย่างมากในช่วงนี้ ทำให้จีนเป็นศูนย์กลางการค้าโลก แต่ในเวลาเดียวกัน จีนเองก็เผชิญกับภัยคุกคามจากภายนอก เช่น การโจมตีของกองทัพอังกฤษในคราวเสี้ยวห้า ทำให้จีนเสียดินแดนและทรัพย์สมบัติอย่างมาก ทำให้จีนต้องหันมาเน้นการสร้างกำแพงเมืองขึ้นเพื่อป้องกันภัยคุกคามจากชาวมองโภ แต่ในท้ายที่สุด จีนก็ไม่สามารถรักษาอำนาจได้สำเร็จ ทำให้จีนตกอยู่ในภาวะถูกกดดันและต้องยอมรับความเป็นผู้แพ้ในสงครามต่อต้านจีน ทำให้จีนเสียดินแดนและทรัพย์สมบัติอย่างมาก ทำให้จีนต้องหันมาเน้นการสร้างกำแพงเมืองขึ้นเพื่อป้องกันภัยคุกคามจากชาวมองโภ แต่ในท้ายที่สุด จีนก็ไม่สามารถรักษาอำนาจได้สำเร็จ ทำให้จีนตกอยู่ในภาวะถูกกดดันและต้องยอมรับความเป็นผู้แพ้ในสงครามต่อต้านจีน

เมื่อพุทธิ์ เมื่อแขวงค์-ໄล ผู้ก่อขึ้น
เดิมกรีซที่อยู่สักนิดกว่า อัตติเมืองนี้เว้าว่างาม
ควรการมาส่งงานบึงนัก ได้ในกราวสุกรรม
โลกครั้งที่สอง กองหัวเหลือมนให้ชัดไว้เป็น
ฐานบัญชาการรับ ก่อนวันดี-เบร์ สามพันชนิดครัว
ก็ได้ออมเมืองนี้รำเป็นหน้ากอล

ข้อมูลด้านภาระเมืองแขวง-เดมิชอน เมือง
กระโลงศ์สูรัพันธ์ซื้อขายได้เกินแก่ด่วนนี้ได้ ก็
ดังบริษัท “วัฒนาและบุตร” ขึ้นมาบริหาร
ไว้ แต่บริษัทไม่ติดใจไปใช้ชั้นที่ต้องการจะได้



เกินกว่าที่ผู้จะน้ำชาฯ

ເອົາປັນວ່າຫ່ວເລວເພື່ອສະຍາ ຄະແງ
ກຽມການ INAO ຜູ້ນີ້ໜ້າໃນການພິຈາລະ
ຖຸພາພົວອອງແລ້ວໄວນໍກົມອນຄົງຮົ່ວມນາຍ
Grand Cru ໃຫຼັກ ຂໍໄດ້ ແຊງດໍາໄລ ອ່ານົາໄວ້
ໄຟໄມ້ອົດເອັນ

คนไทยในด่างแคนผู้นี้ทำได้ถึงระดับ
นี้ ท่องไม่ใช่เรื่องธรรมดานะในแน่นอนแล้ว

ชาได้ แซงด์-ໄต แม่นะกันนิดมหลาก
ร้อนบี๊ แค่ก็ไม่เคยผ่านดงนเป็นที่ประทับใจมาก
เมรัชท์ว้าโกล กับน้ำมูกดกอุ่นนิม่อนในไก่
กลับเป็นไว้ร์ดันแนวหน้าของพิกพ กะ
เกร็งหมาๆ *Grand Crus* ของไว้นั้นเป็น
เรื่องขึ้นใหญ่ๆ ที่ควรจะไปถึงควรดาวได้อ่างไม่
หนำ

ในวันนี้ผู้มีอำนาจไม่เข้าใจเรื่อง
ละเอียดของผลิตภัณฑ์ในเบ็ดเตล็ดที่มีอยู่บน
หรือผ่านด้านในวันรุ่งขึ้น กรอง คัดส์ ของชาติ
นี้เป็นแน่แท้ แต่จะของหุ่นยนต์ ชาติใด แข่งกันได้
อย่างรวดเร็วว่า ใบหน้าของฉันถูกตัวนี้ได้แพ้
หลานไปทั้งหมดแล้ว ทุกวันประเทศไทยปังใน
มีการนำเข้าข้าวเจ้าหนาทบ

ชาติ แซงค์-ໄส มีเรื่องนี้เพียง ๑๙
เอกดาว ซึ่งในเบดแซง-เคนมูอง ถือว่าเป็นไวน์
ที่ดีที่สุดในโลก ไวน์ลักษณะนี้มีไวน์ที่ดีที่สุด

๘๕% และภาคบูรณาค์ ใช้วิธีของ ๑๕% น้ำ
ไว้นปี ๑๗๗๖ ซึ่งได้ กรอง ครุฑ์ นั้นเนื้อบ
มาก แค่ปี ๑๗๗๓ เนื้อบกกว่า ผ่านได้ชั่วมนา
แล้วทั้งสองปี ซึ่งในปีทั้งสองด้วยบังไม่สูก
(peak) ดินในขณะนี้ คงต้องรออีกสักห้าปี
ข้างหน้า ชาติแขวงค์-โล คงจะสร้างความ
หวั่นไหวให้แก่การไว้นเป็นแม่นยำนั้น

ผู้มีโอกาสได้รับดื่มบุหรี่. ปูร์นเป็นการส่วนตัว ก่อนที่คร. ปูร์นจะบินกลับฝรั่งเศส เขายังได้ไปเดินทางเข้าเมืองชาติ ชาติ ระดับ Appellation Bordeaux Contrôlée สักตัว ซึ่งอยู่ในปีนไวน์มาตรฐานธรรมชาติ เพื่อผลิตเป็นไวน์คุณภาพดีและรากถูก เพื่อการที่จะให้ก่ออิฐไว้ดื่มแต่ระดับกรอง ครุภัณฑ์น้ำย้อมเป็นไปได้แล้ว ให้จะดึงชื่อไว้ด้านหน้าในอนาคตว่า Château Alexis de Saint-Lô

ผู้ใดได้แต่งงานให้กับคนไทยที่มี
ความสามารถเดินด้วยตัวเองคร.ปฐน ซึ่งไม่ว่า
ระดับ AOC ของโภชธรรมชาติได้ เพื่อคุณชัย
อ่อนและผู้ซึ่งเป็นคนกระทำการอ่อนขั้นบ้าง
จะได้มีโอกาสซื้อไว้ในระดับชาติได้ที่กับไทย
ผลิตภัณฑ์กับบ้าน

อย่างไรก็ตาม หมกข้อแสดง
ความยินดีกับชาติ ปัจจุบัน ที่ได้สร้างเชื่อมสาน

Sa khun Thaï
16 mars 1993

“นายหนาวย” ส้มกาษณ์ที่เมืองบอร์โด

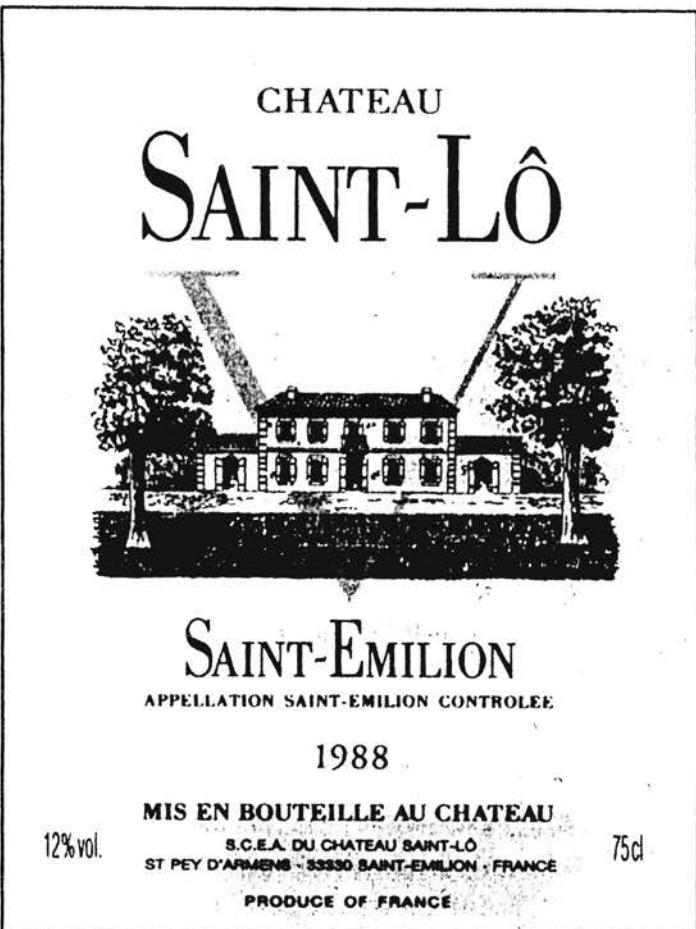
ดร. เศรษฐศาสตร์ ไทย祚 โคราช

ជូនប៊ុកបើកតាមពាណិជ្ជកម្មរដ្ឋបាល

ญี่ปุ่นเป็นยังไงให้ถูกทางหลวงต้องมี
บทบาทแหน่งชั้นไปปลูกครัวเรือนขึ้นของโดยก็ มี
ล้วนบันทึกการใช้ความบุญที่หลายพันล้านคน
เพาะรำค้าขายผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ท่อค้า
ฟรังไม่ว่าชาติไหนต้องยอมรับว่าเป็นเบี้ยล่าง
ทุกผลิต จนได้รับสมญานามว่า "สัตว์ครัวญี่
ปุ่น" แต่ตลาดของญี่ปุ่นเองไม่ยอมกิจกรรม
ง่ายๆ การตรวจสอบค้าห้ามญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นใน
รูปเอกสารหรือรัฐบาล เป็นเรื่องยากที่จะเห็น
เข้าไปได้เมื่อที่ติดตามการค้าไปกันทุกประเทศ
แต่เมื่อนักการค้าไทยคนหนึ่งที่สามารถหาเว็บ
ตลาดเหล่านี้แล้วก็สามารถร่วมงานเป็นที่ยอมรับของ
ท่อค้าชาวไร่...

เรื่องการเสพสุราษามาคนญี่ปุ่นไม่เคย
เห็นครับ เหล้าสาเกที่ออกลักษณะนี้หูญี่ปุ่นว่า “ชา-
ตังค์” เป็นเหล้าใส่ประจ้ำดิบลงในถังแคนดิมอราทิดด์
อุทก์สันเดล่องมันพันเปี้ย ไกรไว้ญี่ปุ่นไม่ได้
ดื่มสารเหล้าสาเกก็เท่ากัน ในเมืองญี่ปุ่นอยู่ญี่ปุ่น
เหมือนกันไม่ต้องร้อนแล้วไม่เคยดื่มร้อนเสบซีร์
กันมากหนาด้วยเห็น หรือเกิดคนฟรั่งเศสไม่เคยดื่มลัมมาร
เหล้าไว้ แล้วไปลอกนุดคนไม่เคยชินวิตก็ จะ
เป็นบักเกอร์สูราหรือไม่บักเกอร์ก็ต้องร้อนส่วนจะ
ดื่มได้ดีล้านเป้าไทยบ้านอีกกว่าองหนึ่ง กันญี่ปุ่น
เขามีสอดคล้องผลิตและ การดื่มน้ำสาเกไว้อ้วนชรา^๑
โลกแต่สาเกก็ขายไปทั่วโลกเหมือนกัน ก็
 เพราะคนญี่ปุ่นเป็นบักกันรวมลับกากองแಡนี่
 เกรงเชิงภัยโกรกใส่ให้ พ่อค้าคนไทยขายกรรังเศส
 บ่บัวรับดีเข้าขีดกรองคลองตลาดญี่ปุ่นได้สำเร็จ
 ท่านกล่าวความพิเคราะห์ของพ่อค้าห้างหลาบ
 ที่ทุ่มเทเข้าหากลุ่มคลาดญี่ปุ่นแต่ประสบความ
 สำเร็จแบบไม่คุ้นทุน เพราะความคืบของ
 ชัญไไว ว่าที่ริวกิ้งค์สมหรืออท์ให้โลกเข้าหานาน
 นานว่า “สัตต์ศรอนุกิจ” พ่อค้าคนไทยคนนั้น
 คือครัวบ่าจะเชญูมาเป็นรัฐมนตรีพิษชัยของ
 ไทยสักสามัญ เวลาคนกันต่อไป

เมืองไกรราษฎร์ ๔๐ ปีเศษที่ผ่านมาแล้ว
ทุกคนที่ผ่านไปประดิษฐุณพหลังเป็นสัญลักษณ์
ของเมืองเข้าไปกลางทิศตะวันออกดูมีมนต์
สาหเล็ก ๆ จะเห็นเด็กสามชั้นหลังหนึ่งตะหง่าน
อยู่กลางเข้ามีมุขปั้นໄก์เดี้ยงอยู่บนหลัง
เด็ก กับไกรราษฎร์และคนอีสานที่ต้องผ่านไกรราษฎร์
ทุกคนต้องรู้จักเด็กหลังนี้เรียกว่าเด็กป้าก่าว



▲ ทราบหลัก ไว้น์ของคนไทย (คร.ปฐม วงศ์สุรัตน์) ที่มีจําหน่ายในฝรั่งเศส และญี่ปุ่น แต่ไม่ได้ส่งมาขายในเมืองไทย

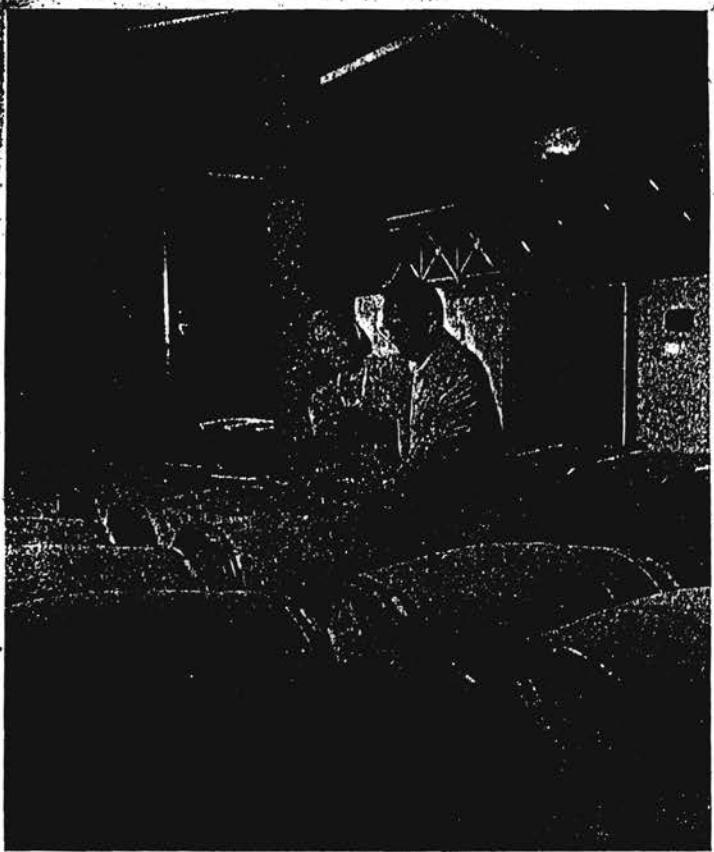
เจ้าเป็นบุรุษที่ชาวอิสานภูมิใจ

เป็นคนไทยตัวอย่างที่สร้างตัวให้ดีในเดนฟอร์มเดล
จนเป็นนักธุรกิจชั้นนำ เจ้าของโรงเหล็กไวร์ร์ดับโลกา
มีบ้านพักสามแห่งทึ่งในปารีส ติดชายทะเล
และคฤหาสน์หลังใหญ่ๆ ใจกลางเมืองปารีส

นั้น เพราไม่ว่าจะหัวใจให้เกี่ยมดีกูรูเสียง
ชั้นท่านนั้น ยกเว้นการซึ่งเป็นดั่งลมหายใจ
ราชสีมา ประดิษฐ์ภาคอีสานที่ถูกอกนิมิตร
ชาล่องต้องผ่านและต้องถังคืน คืนเพรา
ไฟสมัยก่อนเดินรวมเดียวจากป่าทางชัย
เข้ากรุงเทพฯวันเดียวไม่ได้ โกรธซึ่งเป็น
ทางและเป็นชุมชนไปใหญ่ ดีกีได้แก้ไขประว
ญาณหนาแน่นก่อตั้งความเรื่องราวทั้งแห่ง

ผู้ทรงกันข้ามกับศักดิ์ในอยุ่เดี๋ยว
ล้วนแต่เป็นศักดิ์แผลงของชั้นราวนี้ยังคง
จะวันออกให้ปจดหลักเมื่อรวมและทางทิศ
ศักดิ์แห่งประชุมพลังอุทະลวงออกเดินบัน
ดำเนินไปถึงสถานีรถไฟซึ่งคนในราช
“หัวรอก” ผู้ทรงกันศักดิ์ให้แจ้งว่ามีร้านค้า
สำหรับงานไม้สักเท่านั้นที่ตั้งอยู่เบื้องของคาน
ใจราชสองคือกุณฑะรุ่ง “วงศ์สุวรรณ์”
ผู้สืบสกุลราชษาหุติงหลาขอน ในเจ้านาวา
หนึ่งกิโล ตั้งตัวรับปฐมสูปะสนกาวน
ในการเดินทางกลับไปประเทศไทยที่ญี่ปุ่น งานก
พิมพ์ “ເລຂມ ມັກ” หนังสือพิมพ์ข้อความ
ของฝรั่งเศษอยู่บกด้ำเห็นง่าย “ແມ່ນ
ເຫດອົງກວ່າ” เพราะบูกนิกคลอดเหล้าปรັ້ງ
ນิส่วนใหญ่ถึง 40% ในคลอดถูกญี่ปุ่น กิด
ເບີນที่กอกกลั่นไปฝรั่งเศสປະລະຫຳຫາຍໍສີ
ພິຈັນ ແຕະລະປິບນ້ຳຂ້າມເນືອງໃຫຍ້ໄປຢາຍ
ນັບກຽງໃນດ້ວນ ຄວັນໆກໍລັງເວລະແຜ່ດີໃຫ
ກຽງ ນັບໄດ້ວ່າເປັນນັກການກໍ້ແລະນັກຮູ
ໄກໃນຝ່າຍື່ນສິດທິພຸນທີ່ເສີບການໃຈໃດຕີປະ
ອຸປະນຸມັນຕົ້ນຕັ້ງໆ ແລະອອງຄານນີ້ຈິນທີ່

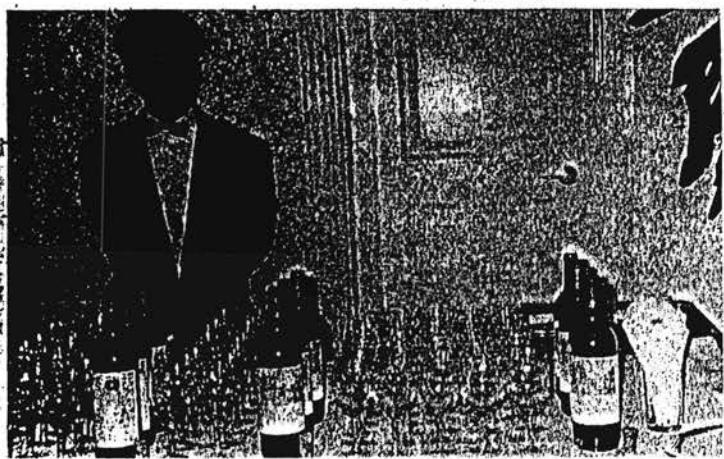
คร.ป.ร.ฐ วงศ์สุรัวัฒน์ (บานสกุล
เบี้ยบเป็นภาษาอังกฤษหรือฝรั่งเศสจะเป็น
วงศ์สุรัพันนพารากานาฟรีบ้านไม้มีใน
ตัวเดียวกับภาษาพม่าและ
เป็นภาษาที่สูตรพันโน้มีมีท้าว “เด็มเดชตัว
ท้ายให้รุ่งวันแพชั่นคร.” โภสันธร วงศ์สุ
รา อาจาร์ที่ซื้อตัวขึ้นทรงธรรมภาษาไทยผู้ด้วยเด็ก
ภัยตนสมควร) ได้รับการศึกษาขั้นต้นที่วิ
ศวิวิทยากรโรงเรียนเอกชนชั้นนำของ
แล้วมาต่อที่กรุงเทพคริสตเดชบุรีและมาจ
อยุธยาที่อัสสันชัญ จากนั้นก็เดินทางไป
ต่อที่ฟรีเมืองเศตกบดุกบุนส่วนด้วยมีปี
ก่อนจะเข้ามหा�วิทยาลัยได้ไปเรียนภาษา
ชูรัษัณเป็นเมืองที่นักศึกษาไทยในฟรีเมือง
เมื่อพื้นความรู้ทางภาษาพอใช้การได้
เข้าเรียนในคณฑ์เกรทฟูลค่าครรภ์ที่มหาวิ
ทยาลัยอุดริดีซึ่มืออาชญากรรมเก่าแก่อันนี้
ในการผลิตเหล้าใบไวน์ ใช้เวลา ๕ ปีก็ถ
ทำบริษัทเอกษาการเงิน (การคล
ร่วมใจเจ้าในกรุงเทพฯ) ปีที่สำเร็จการศึก
๒๕๑๐ คร.ป.ร.ฐได้เข้าสู่พืชเพื่อเด่งงานกับ
สถาบันศึกษาต่อระดับบุนนาคเก่าของ
ก่อนสำเร็จการศึกษาบริษัทเอกษาการ
นิเวศรายนี้ก็คงที่ในระห่ำที่ คร.ป.ร.
เรียนภาษาที่เมืองชูรัษ ญี่ปุ่นก็อีกความ
ก็เรียนอุปกรณ์ทางภาษาเด็กเดียวกับ
ได้พบความรักในขณะที่เป็นนักศึกษา



▲ คร.ป.ญุน และภรรยา-มารดาเดิน ก้าวผ่านชั้นเหล็กไว้ในด้วยไม้อิฐ ที่วางเรียงรายอยู่ชั้นต่างของโรงงาน

อยู่คือห้องในการทำงานเคลื่อนมาได้ตั้งบริษัท “วรา真空และบุตร” ขึ้นเพื่อไกรกรรมซึ่งใช้อุปกรณ์ที่ทำจากอุบลฯ ร้อยปี ที่เป็นเครื่องดื่มที่ขาดหายไป

คน ซึ่งตามธรรมเนียมของฝรั่งเศสนั้นไม่อนุญาตให้แบ่งชบีรีออกเป็นไร่เลิกไร่น้อย หากมีผู้รับเหมาคงมากหลายกิโลจะขายยกแปลง แล้วเอาเงินไปแบ่งสรร



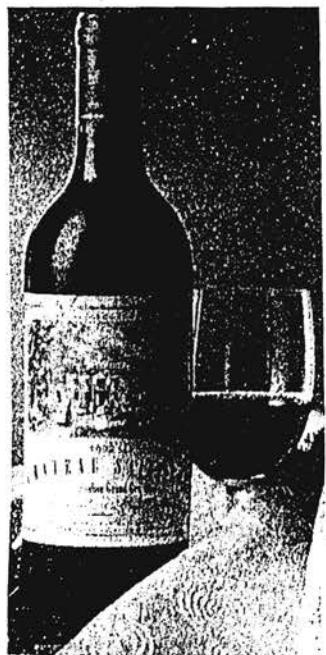
■ เหล้าไวน์ของ คร.ป.ญุน ได้รับการยอมรับว่าเป็น Grand Cru (รสเยี่ยม) ปี ๑๕๕๒ (พ.ศ.๒๔๓๕) ของเมืองเชียงใหม่โดยมิลิบอง และนำมาปิดแบบนำด้วยไหกันในหินที่โรงแม่ไหที่เชียงใหม่ตีต่อ มือตันแต่เดิมพูดภาษาคนที่ผ่านมา

ก้าว渺渺

ตัวบทเหตุนี้ เมื่อไรอุบันและโรงผลิตไวน์ “ชาโต แซ็งต์โล” ที่มีอายุเกือบ ๕๐๐ ปี ในเมืองเชียงใหม่โดยมิลิบอง มีความจำเป็นต้องขาย คร.ป.ญุน จึงเข้าไปซื้อความความไฟฟ้านี้ที่ขายมีน้ำแข็งของไรอุบันดีๆ สักแหง แม้จะราคาแพงมากกว่า ๑๐๐ ล้านบาท แต่ด้วยความเหมาะสมและเป็นที่ยกย่องของคนทั่วไป การซื้อขาย และในการเป็นเจ้าของทำได้ในปี ๑๕๕๒ ที่ผ่านมาเรียกว่า

(คนที่ว่าเหล็กก้อนที่ขายเดินที่จะไม่ขายไว้อุบันดีๆ ให้กันต่างชาติยังฯ)

“ชาโต แซ็งต์โล” เคเบนชื่อดีของนานาประเทศ และระบบหลักที่ถูกออกแบบไปสู่ทักษะและกรรมการดีอย่างปรับปรุงใหม่ เกิดขึ้นทุกๆ ๗๕ พฤษภาคม ประจำปี ๑๕๕๒ ที่เชียงใหม่ได้ ต้องไปตามที่ที่เขารับซื้อของเก่าไว้ เอกานาซ่อน แต่ กระเบื้องหุงหลังการก่อเหมือนกัน แตกสักใบหนึ่งก็เรื่องใหญ่ เพราะอาทิตย์ ๕๐๐ ปีทั้งนั้น เราลองทุกติดต่อถูกประณีต ด้านนอกในโลกใหม่ที่จำเป็นและจะช่วยให้การผลิตไวน์มีคุณภาพดี เช่น มีห้องทรงแรงที่ใช้เป็นเครื่องวัดความร้อนเช่นในดังเหล้าที่หมัก พอร์ซิลล์จะปลดออกน้ำเสื้อออกมากกว่าคุณคุณดูดูนิ หรือเครื่องบรรจุขวดหันกลับที่จะระคายกัน ไม่อุบันในข้างนี้มีชื่อเสียงมากว่าเป็นแหล่งปลูกอุบันเพื่อทำไวน์เฉพาะ ในว่าจะเป็นสภาพอากาศที่พอดีเหมาะสม และที่ คร.ป.ญุน เลือด หลาบนอนอาจไม่เข้าใจก็อีก



ลงในใบหัวด ก่อนส่งให้ถูกค้า (ถ้าไม่มี นักช่างเขามาบรรจุ ก็จะรับทำบนรถไวน์ ทางฤดูใบไม้ร่วง) แต่ล้วนใหญ่แล้ว เราภัยด้วยการผลิตและรักษาประเพณีเก่าแก่ของการผลิตไวน์ คร.ป.ญุน เล่าอย่างคร่าวๆ เพื่อการรวมวิธีของการผลิตไวน์นั้น ขั้นตอน ละเอียดจนเป็นวิชาศาสตร์แขนงหนึ่งที่ต้องเรียนกันเป็นปี จนถึงระดับบุญญา ดังที่บุคลากรคนเด็ก คุณราษฎร์ ผู้นักจากจะเป็นนักประดิษฐ์ศาสตร์และนักเชิงแล้ว ขั้นสนใจคุณแล กิจการผลิตไวน์ของครอบครัวของชาวไทย ต้องไปเปรียบเคียงของไวน์มาเป็นคุณอ่อนในการผลิตไวน์ จนได้รับคำยกย่องว่า ไวน์ “ชาโต แซ็งต์โล” เป็นไวน์รสเยี่ยม (Grand Cru)

ความละเอียดละเอียด

ของการผลิต

คร.ป.ญุน ได้ตั้งทำวิศว์คิโอล่าให้เห็น กรรมวิธีเริ่มแรกที่คุณงานต้องคุ้มเก็บกันของด้านอุบันว่า เพื่อให้ได้ผลดี ต้องตัดกิ่งให้ล้าน แม้ว่าจะให้ผลด้อย แต่ก็ต้องขอน การปลูกอุบันเริ่มในเดือนเมษายน คุณค้าของอุบันขึ้นอยู่กับเดือนและแนวสูงด้วยเรื่องของพื้นที่มีปลูกซึ่งแต่ละที่จะให้ผลไม่เหมือนกันทั้งๆ ให้พันธุ์อุบันเดียวกัน ไรอุบันในข้างนี้มีชื่อเสียงมากว่าเป็นแหล่งปลูกอุบันเพื่อทำไวน์เฉพาะ ในว่าจะเป็นสภาพอากาศที่พอดีเหมาะสม และที่ คร.ป.ญุน เลือด หลาบนอนอาจไม่เข้าใจก็อีก

“ในโอกาสเดมนั้นจะมีสีสดลือ ตลอดอยู่ในธรรมชาติ เมื่อเวลาเราปลูก ได้ผลดีอยู่แท้ๆ เราเก็บคั่วบ่มอ แล้วแยกเด็ดในออกจากช่อ แล้วหมักไว้ ๑ ถังขนาดอาจใช้ชั้ตเตอร์ แต่ที่นี่ไม่ใช่ เราที่ อุบันเป็นความธรรมชาติ ตามน้ำดื่มน พอแรกก็ชุมน้ำหางด่างให้ก้ามผ่านเพื่อคุ้มครอง ๑ ถัง ที่หลังก็มีน้ำดื่มของเสากันแล้ว บุ่นวนต่อไปให้ไว้ไว้ช้า ขันนี้จะได้ไว้ที่เรียกว่า ไวน์ดีดเพรส ผู้เชี่ยวชาญ น้ำขึ้นว่าจะสมควรเท่าไหร่ เสร็จแล้วก็ นาหนักในดังไม้อิฐ ที่ตัดมาจากดินโกริ ในป่าเฉพาะที่ของมัน เพื่อให้เกิดกลิ่นธรรมชาติ แต่ด้วยกอบกระวัชุมหุ้น …” อ่านต่อหน้า ๑๐๘

ความไฟฟันที่ลับลึก
ของ ดร.ปฐม วงศ์สุรัพันน์



ดร.ปฐม วงศ์สุรัพันน์ ผู้ "บิน" ผ่านประเทศฝรั่งเศสไปมาหลาย
เที่ยวแล้วเพื่อธุรกิจเหล้าไวน์เดือดของชาชีวะนี้คั่วแทนอยู่ก่อน
ทั่วโลก คราวนี้เข้าตัวไอลามาเมืองไทยด้วยความร่าลึกปีคุณภาพดูนิ
และได้เปิดการแนะนำธุรกิจการผลิตไวน์และเหล้าของชาแก่
สื่อมวลชน



ดร.ปฐม วงศ์สุรัพันน์ และ "นายพันพ่วย" ในวันทดลองไวน์
ใหม่เมื่อเรียบร้อย



มารดาแมตติน วงศ์สุรัพันน์ (สามภรรยา) ร่วมในการ
ถัดเลือกอุ่นภัยคุณงาน ด้วยการเก็บเกี่ยหิรื้อใบกิ่ง
ขบเค็มที่อุ่นค่ำๆ ถูกห่อออกจากดังกล่าวและเสื่อ



ในงานผลิตเหล้าไวน์ที่ห้อง "ชาโต แมร์ก็อฟ" ที่เก่าแก่ สร้าง
ในศตวรรษที่ ๑๕ หลังการปรับปรุงโดย ดร.ปฐม วงศ์สุรัพันน์



เอกสารราชฎโองเมริกันประจำฝรั่งเศส แพมมิล่า แอร์มอน
(กลาง) ได้รับเกียรติให้เป็นประธานฝ่ายตากาลังบุรุษในเดือน
กันยายน ปีที่แล้ว ด้วยพาตับประชานสภานัตติผู้ผลิตไวน์
(Jurade) และสมาชิกฯ (โปรดสังเกตมารยาทการถือแก้วไวน์ที่ถูก
ต้องคือ ถือก้นแก้ว ไม่ขับที่ด้านแก้ว เพราะอุณหภูมิอาจทำให้ไวน์เย็นไป)

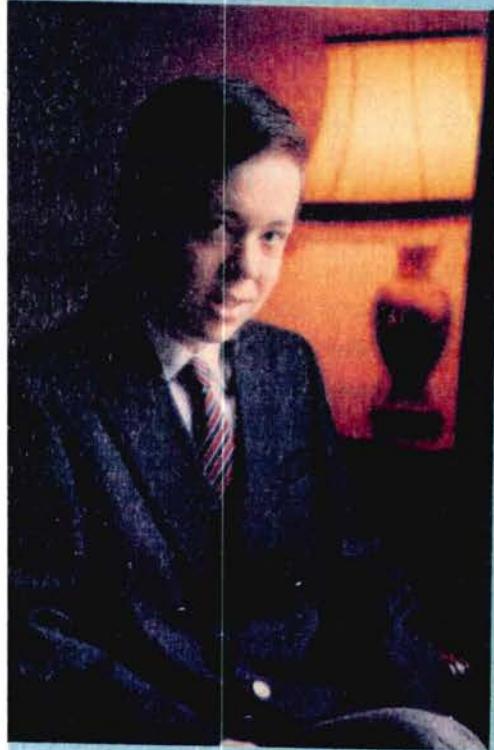


สามพ่อแม่ฤกษ์บุนนาคให้สัมภาษณ์曰 "สุดยอด" ที่สองสวีท โรเมโนโลเรียนเต็ล ในกรุงเทพฯ (จากชั้นไปข้าง) ราฟาเอล บุตรชายคนเล็ก
วัย ๒๔ ปี ซึ่งนอกจากจะช่วยในการผลิตไวน์แล้ว ด้วยความสามารถเป็นนักประวัติศาสตร์และนักเขียนด้วย มารดาแมตติน และ ดร.ปฐม
วงศ์สุรัพันน์ กุนไกบุญได้เป็นข้าของไอลามันชั้นเยี่มของฝรั่งเศสตามความไฟฟัน
(เจาะลึกเรื่องราวของคุณภาพเยล็ดเฉพาะในโอกาสหน้า)



ดร.ปฐม วงศ์สุรัพันน์ (ในที่สองจากขวา) พัวມด้วยครอบครัวไปฉลองครบรอบ ๒๐ ปี ที่ร่วมกัน "อาภีมายุค" ชาไปมาในฝรั่งเศส
ด้วยพาตับประชานสภานัตติผู้ผลิตไวน์ (นั่งซ้าย) นายห้างไอลามันชั้นเยี่ยม

ดร.ปธุน วงศ์สุรัพันน์ จากเมือง“มีน”
ไปเป็นนักธุรกิจใหญ่ในเมืองบอร์กีโด ฝรั่งเศส



ราษฎร วงศ์สุรัพันน์ บุตรชาย
กัลปพฤกษ์การประวัติศาสตร์
เดนมาร์กพระบรมราชโณมหาราช
กาฬาตั้น ก็ตั้งใจศึกษาภาษา
อาคัน ขณะนี้กำลังเรียนปริญญา
โทพัฒนาเป็นเด่น



ผู้เขียน(ข้าพ)มาตามมาต้นนี้
วงศ์สุรัพันน์ และ ดร.ปธุน วงศ์-
สุรัพันน์ ที่บ้านพักติดชายหาด
เมืองบอร์กีโด



■ ดร. เศรษฐศาสตร์ฯ

คร.ป.รุ่งตามการปรับปรุงโครงงาน
และไอล์อ่างขางน้ำทุ่มลงทุนมาก
เพิ่มเป็นบริษัทของตนซึ่งคนในครอบครัว
บริการกันเอง ขณะเดียวกันเชื่อว่าต้องให้บริการด้วย
ไม่ได้แล้วเดี๋ยวต่อไปจะบรรจุข้าวหดลดอกคลอดได้ก็
ต้องใช้เวลาเก็บเมล็ดหายไป แต่เดี๋ยวนี้ห้ามไว้ใน
คลอดเป็นหลักรุ่นที่ทำการผลิตเหล้าอยู่เป็นงาน
ที่ขาดต่อไม่ถึงทุนมากและต้องใช้เงิน ขณะ
นี้คร.ป.รุ่งอาจย้ายเข้า ๕๘ ปีแล้ว ให้กำกับดู
เป้าหมายของชีวิตไว้ จะทำงานค้านธุรกิจทั้ง
หมดคาดว่าในอีก ๖๘ ปีหลังจากนั้นไปก็คงจะ
พักผ่อนหรือเลือกงานลง เดี๋ยวนี้ต้องวางแผนอยู่ได้
ในทุกวันนี้ที่พระรามาดามกลุ่มนี้ใช้ชีวิตด้วยความ
ดีแทบไม่ประทับใจหากเป็นคนเข้ามายังคงคุณ
กิจการได้อีกขั้นโดยขาด แม้แต่การสร้างบ้าน
พักอาศัยเดียวติดทะเลเชิงๆ มาตามที่เป็น
ผู้ควบคุมการก่อสร้างทุกขั้นตอน เพิ่มเป็นผู้

นีสาขดำเนินศิลปะเป็นสถาปัตยกรรมที่มีอิทธิพล—
ติดปลูกแข็งแกร่ง ครอบครัวนีมีรากฐานสักดิบส่วนคน
ชาช่องทางผู้ใหญ่ที่นี่ กันได้โดย เฟรเดอริก วงศ์ชุ่น
รัชตานุ— (ซึ่งขณะนี้ก้าวจากน้ำชาไปรัชศก)
สำเร็จการศึกษาด้านบริหารธุรกิจ ทำงานอยู่ที่
บริษัทฟอร์ดในเมืองไอกาโอะญะประเทศญี่ปุ่น
ก่อนถล่มเป็นหนูจิ้งจิ้ง เมียร์ฟรีด ดำเนินปริญญา
ในการกฎหมาย ทั้งงานที่หล่อภารกิจเมืองอิฐฯ
นั้นเอง กับสุดท้ายเป็นนักกฎหมายชั้นนำของอาชญากรรมพัฒนา
ราฟael เป็นคนที่มีมั่นสมองประดิษฐ์อุ่นที่
สุดและเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านกิจกรรมของพระภูมิคต่อ—
ไป คุณราฟ่าเลอสันใจวิชาประวัติศาสตร์มาตั้ง
แต่เขียนอุ่นรู้ด้วยน้ำหมึก แล้วได้เข้าเรียน
อัคคีประวัติศาสตร์สาขาวรรณคดีและประวัติศาสตร์
ที่มหาวิทยาลัยซอร์บอนในปารีส ได้รับปริญญา—
ดีวีและโภคิตาสามลำดับ จากนั้นได้เรียนเทควิโนฯ
หลังสุดคร ล ปีได้รับปริญญาจากสำนักวิศวกรรม
คุณราฟ่าเลอสันก้าวตามองเป็นคนสองเชื้อ—
ชาติ จึงได้เข้าเรียนภาษาไทยที่โรงเรียนภาษา
ขั้นสูงอ่านและเขียนหนังสือไทยได้ เมื่อ
จากได้เข้าเรียนเอกสารเกี่ยวกับการศาสนาใน
ภาคตะวันออกของสำนักวิชาตันน คุณราฟ่าเลอสัน
จึงได้เขียนวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับนบทหารวง—
ชาชาร์ดกับราชสำนักสมเด็จพระนราธิราษฎร์มาก
ราช ได้รับความสนใจจากอาจารย์พระราชนูปเป็น
เรื่องร่วมลับบางประการที่พึงจะถูกโน้มเพียง
จังสนับสนุนให้พิมพ์เผยแพร่สำนักพิมพ์พิไผ่
ในเมืองของอิฐฯ ได้ดัดพิมพ์ลงมาเป็นปี
๒๕๓๓ นั้นเอง หนังสือเล่มนี้ก็กลายเป็นหนังสือ
ชาบที่ มีผู้อ่านจำนวนมากและขยายไปหนังสือ
พิมพ์หลายฉบับทั้งในประเทศไทยและabordees ว่าญี่—
ปุ่นได้ร่วมตัวเป็นกลุ่มได้อ่านอีก คุณราฟ่า—
เลอสันจะหันตัวเลือกใช้วิชาชีพที่ได้รับเรียนมา
เปลี่ยนงานเป็นข้าราชการศักดิ์ดีที่ห้องเรียนเชิงได

หรือชาติเชื้อชาติเดียวกัน เพราะเป็นผลประโยชน์ของครรภุล

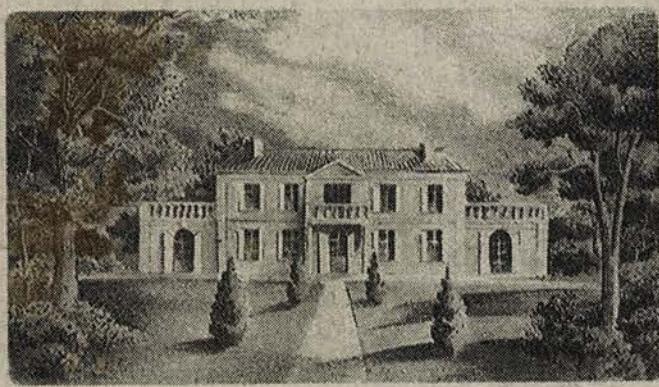
หนังสือเรื่อง “ເລື່ອ ເຈົ້າອຸດ ອະລາກງົດ”
ເຄີຍເຫັນວ່າມີຜູ້ດ້າທອດເປັນການ
ໄທທີ່ມີເພີ້ມພົມພັດພວ່າອອກນາມເນື້ອໄວ ເຮັດ
ໄດ້ຮູ້ຄວາມເປັນໄປໄວ້ນີ້ມີຄວາມເປັດພະຍາຍິ່ງ
ແຕ່ຈະແປດສ່ວນແພີ້ມນີ້ໄວ້ຮັງໃນກຽນ
ໜໍາມືອນກັນ ສ່ວນຜູ້ທີ່ຂ້າງຂະດອນນີ້ທີ່ເອີນນັດ
ສັກເປັນນັນໃນນິ້ນໄກທີ່ໄນ້ເປົ້າມີເຫຼານທີ່ໃຫ້
ອາຈະນີ້ມີຄວາມເຫັນວ່າມີຜູ້ດ້າທອດ
ກິນປະຕົບນາມທີ່ກຳນົດໄຈ ໃປຂອງຈົ່ງ ສ່ວນແວງ
ທີ່ຮ່ວມໃຈຕ້າໄດ້ເຫັນໄສລວດຈະປຸງມູນນັກເກີນມີເຫຼານ
ໃນນິ້ນໄກທີ່ເມືອນກັນ ຕ້ອງທີ່ເກີດເອົາບັນໄປກີ່
ທີ່ມີອົງຮັງສະຫຼຸງ

ชีวิตระการท่องเที่ยวของครูปูนดักได้ว่า เป็นคนไทยหัวขอตัวที่รักชาติในดินแดนคือไซซ์ และสามารถนำตัวเองเข้ามีส่วนร่วมในและต้นทุนของ คนรุ่นหลังซึ่งเป็นภารกิจเงิน ได้ ๖๘% เป็นครูชั้นเรียน เก่ารัฐดับเบลยู นี้บ้านหักสนับสนุนแห่งทั้งในปริญส์ ของโคซซิกษาพาก และศรฤทธาสนับสนุนให้ภูมิใน ความเมื่องของโคโซว่า

ที่คนอีสานภูมิใจก็คือ ดร.ปัจฉน วงศ์-
สุรัวตน์ ที่อ่อนไทยเมืองโกรษาหัวเนื่องออก
แห่งที่ร่วนสูงอีสาน



แปลวรรณกรรมไทย อีกความฝันหนึ่งของราชาไน์ “ปืน จงสุรัตน์”



CHÂTEAU SAINT-LÔ
Saint-Emilion Grand Cru

โฉมใหม่!

ผู้ซื้อที่อยู่อาศัยยุคใหม่เป็นอย่างไร?

พบข้อมูลและผลงานวิจัยล่าสุดฉบับสมบูรณ์อย่างละเอียด

10 มิถุนายน 2538 เวลา 13.30-17.30 น.

ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค ห้องรัชดา 2-3

ดร.วนิด พรมมิกนุตร : เสนอผลงานวิจัยขั้นใหม่สุดๆ แบบเจาะลึก
ถึงพฤติกรรมผู้ซื้อที่อยู่อาศัยยุคใหม่

ดร.กิตติ ลิ่มสกุล : พยากรณ์แนวโน้มเศรษฐกิจพร้อมทั้งอุปสงค์
อุปทานของที่อยู่อาศัย

ดร.บัณฑิต จุลาสัย : พัฒนาการของที่อยู่อาศัยทั้งรูปแบบและทำเล

คุณธงชัย คุณการประมัตต์ : รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท พรีอพเพอร์ตี้

คร.ปฐม วงศ์สุรัตน์ เป็นที่รู้จักของนักนิยมไวน์ในเมืองไทยว่าเป็นเจ้าของ “ชาโต แซง-ໄล” บริษัทผลิตไวน์แดงที่เมืองแซง-เอมิลิ昂 ประเทศฝรั่งเศส

เข้าซื้อกิจการไวน์ชั้นดีระดับกรอง ครู นี้จากเจ้าของชาวฝรั่งเศสตัวพิเศษเจ้าของ “ชาโต แซง-ໄล” บริษัทผลิตไวน์ในเมืองแซง-เอมิลิ昂 ประเทศฝรั่งเศส

เมื่อเร็วๆ นี้เขาเดินทางมาประเทศไทยเพื่อติดต่องานทางธุรกิจ และมีโอกาสได้ไปบรรยายเรื่องราวเกี่ยวกับธุรกิจการผลิตไวน์ให้นักลงทุนชาวไทยฟัง ตามทักษะการบรรยายและการนำเสนอที่ยอดเยี่ยมมาก

หลังการบรรยายแล้ว ก่อนเดินทางกลับประเทศฝรั่งเศส “นิติชน” ได้มีโอกาสสนทนากับเขาในเวลาสั้นๆ เกี่ยวกับการผลิตไวน์และความคิดเห็นถึงสิ่งที่อยากอีกหนึ่งอย่าง

เราเริ่มค้นด้วยเรื่องไวน์ว่า

“ไวน์ไม่ใช่เครื่องดื่มธรรมดា แต่เป็นของที่คุ้นเคยกับอารยธรรมของมนุษยชาติ ควรจะนับว่ามันเป็นสิ่งที่มีความหมายมากกว่าเครื่องดื่มธรรมดា”

“เครื่องดื่มนี้มีเอกลักษณ์ด้วยความหลากหลาย หรือทำให้เกิดความหลากหลายหรืออีกเท่าเดิม แต่การดื่มไวน์จะนับรวมไปในนั้นในได้ เรายังคงดื่มไวน์เพื่อความชื่นใจ”

“ไวน์นอกจากจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ ยังเป็นสิ่งที่มีความนุ่มนวล การดื่มไวน์เหมือนการซื้อขายหรือการค้าขาย น่าจะ หรือไปพิงคนดีเพริ่งๆ นั้นเป็นสิ่งที่กระดับชีวิตขึ้นมา”

ในเรื่องการสนับสนุนการดื่มไวน์นั้น เขายังมีความคิดเห็นว่า

“คนที่ดื่มไวน์ต้องตระหนักรู้และต้องรู้สึกพิเศษนี้ แม้ เนื่องจากความมั่นคงกว่า อาจจะดี อร่อย แต่ไวน์ที่จะดื่มต้องมีความสมมุติ ไวน์ที่มีรสชาติที่หายใจไม่ได้จากองค์ที่ต้องเป็นไวน์ฝรั่งเศส”

ถ่ายทอด

ความหวังและสิ่งหวังของ
ขอ
คิด
พนกัน
คณอภิสิทธิ์
ผู้สมควรนำไปใหม่ที่จะมา

ด้วยเหตุผลเป็นไวน์ที่มีวิวัฒนาการมาเป็นเวลา พันปีแล้ว

“เป็นของที่ซื้อกันไม่ได้ ถ้าที่อื่นจะทำได้ก็อาจต้อง ให้เวลาอีกสักพันปี”

ไวน์ฝรั่งเศสเดิมสามารถจัดเก็บปีบุบบันน์ คงไม่ใช่ เรื่องที่ปล่อยให้เป็นไปอย่างตามธรรมชาติ การควบคุม คุณภาพการผลิตอย่างเข้มงวดด้านหากา-เป็นปัจจัยสำคัญ

“มีคนไทยที่ไปลงทุนซื้อไร่อุ่นผลิตไวน์ที่แคลล ฟอร์เนย เพราะขนาดกว่าที่ฝรั่งเศสวัด อันนั้นเป็นเรื่องจริง การผลิตไวน์ในฝรั่งเศสมีกฎข้อบังคับมาก มากเหลือเกิน จะซื้อวัสดุไม่ได้เลยในอุดหนากรณ์ ไวน์”

“ถ้าคุณมีไร่อุ่นอยู่นี่ รู้สึกจะต้องส่งคืนมาสำาร รายงานขึ้น ควบคุมดั้งเดิมที่ปัจจุบันว่าพื้นที่เท่านี้ จะปลูกอยู่นี่ได้กี่ดัน ผลิตไวน์ได้ไม่เกินกี่ลิตร ในไม่ นี กจะผลิตขึ้นมาให้ขายได้มากๆ ยังไงก็ได้ จะได้น้ำ



ห้องเชิญไวน์อยุธยาอยู่ป้ายในโรงแรมผลิต ชาโต แซง-โล

ดร.ปรัชญ แรฟอาโอล วงศ์สุรัวตน์

คาดในไวน์เพื่อช่วยให้หวานมากขึ้นก็ไม่ได้”

“เรื่องพวทนี่ขนาดขั้นตอนมาก กฎหมายเขากฎเข้มงวด ที่สุด แต่ก็เป็นกฎที่ทำให้เข้ามาระดับความคุณภาพ ไวน์น้ำใจได้มามีพันๆ ปี เข้ามารุ่นใหม่ก็ต้องตัดขาด ด้วย ไม่มีการอกรับขั้นตอนอะไรทั้งสิ้น”

ชีวิตที่คร่าวคร่าวอยู่กับการผลิตไวน์เป็นเพียงด้าน

เดียวของชีวิต เพราะในอีกด้านหนึ่งเขาชอบที่จะไป พักผ่อนที่บ้านริมน้ำทะเล และพำนัชอาหารลีลาเด่นแทน นิสินยานที่อาหารอนุ่ม แต่ด้านเป็นถูกหน้า-สกินเป็น กิฟฟารีนาไปลดปริมาณมาก

นอกจากนี้ สิ่งที่เขาปฏิบัติเป็นประจำสม่ำเสมอ ก็คือการอ่านวรรณกรรมไทย

“ที่บ้านผมมีวรรณคดีไทยเก็บไว้หลายเล่ม เรื่องกำ่า เช่น อิเหนา ลังษ์ทอง หรือเรื่องอื่นๆ ผมมีเก็บไว้ หมด และจะเอามาอ่านบ่อยๆ เพราะทำให้เพลิดเพลิน ใจ อ่านแล้วมันมีความไฟแรง เวลาใดก็งั้นขอเดือนไป บางอย่างมันก็เป็นประทัยชน”

ความประทับใจในวรรณกรรมไทยของเขามีมาก... กระทั้งอย่างแพลลอกนานาปีความรักษาไว้ ให้คนต่างชาติได้รับถึงความสุนทรีย์-เรื่องที่เขาได้รับ

“การแปลหนังสือเป็นอีกลิ่งหนึ่งที่ผมดึงใจอย่างมาก ทำ นอกหน้าของการเป็นเจ้าของกิจการผลิตไวน์”

“ผมอยากรู้เรื่องจำญุ่น ของ เทพ มหาปาระฯ เพื่อเป็นเรื่องที่ผมประทับใจมากในด้านนวนิยายการ

เขียน อ่านแล้วมีความละเอียด”

เข้าจากแปลเรื่องสั้น เพราะถ้าจะแปลเรื่องยาว คงต้องใช้เวลานานมาก และมีใช่ว่าจะดำเนินการ เพียงลำพัง

“ราฟอาโอล-อุตสาหกรรมเรื่ยวชาญภูมิภาคฝรั่งเศส ก็จะอ่านภาษาไทยออก เขาคงช่วยผมได้มาก เพราะผมจะไม่ทำ-ถ้าอุตสาหกรรมแล้วไม่ได้”

“สิ่งที่สำคัญที่สุดของการแปลหนังสือก็คือ การ ถ่ายทอดแก่นของเนื้อหาในเรื่องออกมายังอุดหนังที่สุด ให้ได้ใจความมากที่สุด โดยที่ยังคงความงดงาม อยู่”

เป็นเจ้าของไร่อุ่น-โรงแรมไวน์ในฝรั่งเศส เขายัง ทำได้สำเร็จแล้ว หากจะเพิ่มเติมการแปลหนังสือไทย ดีๆ ให้เป็นภาษาฝรั่งเศสอีกอย่างหนึ่ง

คงไม่ใช่สิ่งที่เป็นไปไม่ได้สำหรับ

ดร.ปรัชญ วงศ์สุรัวตน์

ด
การเมืองไทย

ชาชีว
น้ำเก่าในสภาก?
คงดี

ชั้นหมู่เดียว



มติชนสุดสุดป้า...เดินหน้าเข้าหาท้าท่าว