



ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

- (1) เลขที่คำขอ 48100011 วันที่ยื่นคำขอแก้ไขทะเบียน 12 พฤษภาคม 2551
- (2) ทะเบียนเลขที่ สช 49100006 วันที่ขึ้นทะเบียน 25 สิงหาคม 2548
- (3) วันที่ประกาศโฆษณาการแก้ไขทะเบียน 20 กรกฎาคม 2555

(4) รายการที่คณะกรรมการมีคำสั่งให้แก้ไข

1. การตัดแต่ง

- (1) ตัดแต่งครั้งที่ 1 (Hard Pruning) เริ่มทำในเดือนมีนาคม - เมษายน
- (2) ไม่มีการแก้ไข
- (3) ตัดแต่งครั้งที่ 2 (Light Pruning) เริ่มทำในเดือนกันยายน - ตุลาคม
- (4) การตัดองุ่นใช้วิธีการตัดแบบกอร์ดง (Cordon) และแบบกูดดับเบิล (Guyot Double) ซึ่งจะตัดด้วยมือคนที่มีความชำนาญในการตัดองุ่น (เพิ่มเติม)
- (5) ในกรณีที่ในช่วงปีมีฝนตกชุก จะทำการตัดแต่งครั้งที่ 1 (Hard Pruning) ในเดือนมีนาคม - เมษายน โดยไม่ตัดแต่งครั้งที่ 2 (Light Pruning) และไม่มีการเก็บเกี่ยว (เพิ่มเติม)

2. การเก็บเกี่ยว

- (1) ไม่มีการแก้ไข
- (2) ไม่มีการแก้ไข
- (3) การตัดองุ่น ใช้วิธีการตัดแบบกอร์ดง (Cordon) และแบบกูดดับเบิล (Guyot double) ซึ่งเป็นการตัดด้วยมือคนที่มีความชำนาญในการตัดองุ่น (ยกเลิก)
- (4) ไม่มีการแก้ไข
- (5) สำหรับต้นองุ่นที่มีการตัดแต่งเพียง 1 ครั้ง หรือ Hard Pruning เพียงอย่างเดียว จะทำการเก็บเกี่ยวในเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม (เพิ่มเติม)

3. กรรมวิธีการผลิตไวน์ (ไวน์ขาว)

- (1) กระบวนการผลิตได้มาจากการคัดเลือกผลองุ่น Chenin Blanc สด โดยความหวานของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ White Wine และ White Wine Extra Dry มีความหวานที่ 22 Brix, Dessert Wine มีความหวานอยู่ที่ 28 Brix และ Sparkling Wine มีความหวานที่ 20 Brix
- (2) การหมักไวน์ขาว ทำขึ้นโดยไม่แช่กากผลองุ่นขาว Chenin Blanc ในถังหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการที่กำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นขาวระยะเวลาของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ White Wine และ White Wine Extra Dry มีระยะเวลาการหมัก 1

เดือน หรือจนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม่ (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero) ส่วน Dessert Wine และ Sparking Wine มีระยะเวลาการหมักประมาณ 1 เดือนครึ่ง หรือจนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม่ (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero)

(3) (ไม่มีการแก้ไข)

(4) หลังจากการหมักไวน์จนได้คุณภาพที่ดีแล้วไวน์ขาวทุกตัวจะนำมากรองใส แต่จะแตกต่างกันในการปรุงรสชาติ ดังนี้ White Wine ปรุงแต่งรสชาติ โดยเติมน้ำองุ่นสดขาว Chenin Blanc พันธุ์เดียวกันเท่านั้น เพื่อให้ได้รสชาติที่เหมาะสมกับอาหารไทยก่อนที่จะบรรจุจำหน่าย ส่วน White Wine Extra Dry และ Dessert Wine จะเติมกรด Citric ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ที่เป็นที่ยอมรับในวงการวิทยาศาสตร์ทั่วไป เพื่อปรับรสชาติให้เหมาะสม ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย สำหรับ Sparking Wine เมื่อนำมากรองใสจะทำการหมักครั้งที่ 2 ในขวดเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 12 เดือน ต่อจากนั้นหมุนตะกอนออก โดยใช้ระยะเวลาอย่างน้อย 1 เดือนครึ่ง และนำมาปรุงแต่งรสชาติเพื่อให้ได้มาตรฐานที่นิยมกันก่อนบรรจุขวดและจำหน่าย

4. กรรมวิธีการผลิตไวน์ (ไวน์แดง)

(1) (ไม่มีการแก้ไข)

(2) การหมักไวน์แดงของ Red Wine Reserve และ Red Wine จะมีวิธีการเช่นเดียวกันคือแช่กากผลองุ่นแดง Shiraz ทั้งหมดในถังหมักสแตนเลสโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง จนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม่ (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero) ส่วน Rose' Wine จะไม่แช่กากผลองุ่นแดง Shiraz แต่จะหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง จนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม่ (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero)

(3) Red Wine Reserve, Red Wine จะทำการหมักครั้งที่ 2 ใช้ระยะเวลาอย่างน้อย 2 สัปดาห์ เพื่อปรับรสชาติให้นุ่มนวลขึ้น หลังจากนั้น Red Wine Reserve จะนำไปบรรจุในถังไม้โอ๊ค ซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้ประสาทสัมผัส (Organoleptic) สำหรับ Red Wine ทั้งไว้อย่างน้อย 3 เดือนในถังบรรจุสแตนเลส ซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมีและรับรู้โดยใช้ประสาทสัมผัส (Organoleptic) และใส่ชิ้นไม้โอ๊คลงไปในถังหรือบ่มในถังไม้โอ๊ค หรือไม้โอ๊คซีฟด้วย เพื่อจะให้ได้อกลิ่นและรสของไม้โอ๊ค (OAK)

(4) (ไม่มีการแก้ไข)

(5) รายการอื่นที่นายทะเบียนเห็นสมควร

ไม่มี

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

- | | | | |
|----------------------|--|-------------------|-----------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 48100011 | ทะเบียนเลขที่ | สช 49100006 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 25 สิงหาคม 2548 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 25 สิงหาคม 2548 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | บริษัท ซี.พี.เค. อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
ที่อยู่ 165 หมู่ที่ 6 ตำบลร่องจิก อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย | | |
| (4) รายการสินค้า | ไวน์ | | |

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า คำนิยาม

ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ หมายถึง ไวน์ที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นสดของผลองุ่นพันธุ์ Chenin Blanc และการหมักองุ่นสดของผลองุ่นแดงพันธุ์ Shiraz ปลูกบนที่ราบสูงภูเรือ จังหวัดเลย ซึ่งได้หมักตามวิธีการ เพื่อให้ได้คุณภาพตามหลักประเพณีการทำไวน์ที่สืบต่อกันมา

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์องุ่นที่ใช้

- พันธุ์องุ่นขาว Chenin Blanc มีกลิ่นเฉพาะน้ำผึ้ง และกลิ่นฟางเปียกใช้ผลิตไวน์ขาว
- พันธุ์องุ่นแดง Shiraz มีกลิ่นหอมของพริกไทยดำ และช็อกโกแลต ใช้ผลิตไวน์แดง

(2) ประเภทของไวน์

- ไวน์ขาว ทำจากน้ำองุ่นสดขององุ่นขาว Chenin Blanc ได้แก่ “White Wine, White Wine Extra Dry, Dessert Wine, Sparkling Wine”
- ไวน์แดง ทำจากน้ำองุ่นสดขององุ่นแดง Shiraz ได้แก่ “Red Wine, Red Reserve Wine, Rose Wine”

(3) ลักษณะทางกายภาพ

- ไวน์ ลักษณะใส มีสีตามชนิดของน้ำองุ่นสดที่เป็นวัตถุดิบ เช่น มีสีทองใสเข้มของน้ำองุ่นขาว Chenin Blanc หรือ มีสีแดงเข้มของน้ำองุ่นสดและเปลือกองุ่นสดแดง Shiraz

(4) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณแอลกอฮอล์อยู่ระหว่างร้อยละ 11 ถึง 14

กระบวนการผลิต

การปลูก

ปลูกโดยใช้ไม้ค้ำและมีการพร่างแสงตามความเหมาะสม โดยให้แสงแดดที่ส่องถึงต้นองุ่นไม่แรงจัดเกินไป

การตัดแต่ง ต้นองุ่นที่ปลูกไว้จะทำการตัดแต่งกิ่ง 2 ครั้ง เพื่อให้ช่อดอกและผลที่สมบูรณ์

(1) ตัดแต่งครั้งที่ 1 (Hard Pruning) เริ่มทำในเดือนมีนาคม - เมษายน

(2) เติดยอด และให้น้ำทุกวัน

(3) ตัดแต่งครั้งที่ 2 (Light Pruning) เริ่มทำในเดือนกันยายน - ตุลาคม

(4) การตัดองุ่นใช้วิธีการตัดแบบกอร์ดิง (Cordon) และแบบกูดับเบิล (Guyot Double) ซึ่งจะตัดด้วยมือคนที่มีความชำนาญในการตัดองุ่น

(5) ในกรณีที่ในช่วงปีมีฝนตกชุก จะทำการตัดแต่งครั้งที่ 1 (Hard Pruning) ในเดือนมีนาคม - เมษายน โดยไม่ตัดแต่งครั้งที่ 2 (Light Pruning) และไม่มีการเก็บเกี่ยว

การเก็บเกี่ยว

(1) องุ่นออกดอกเดือนพฤศจิกายน และเก็บเกี่ยวเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม ของปีถัดไป ซึ่งเป็นช่วงที่มีอากาศเย็นตอนกลางคืน แสงแดดจัดตอนกลางวัน จะทำให้คุณภาพขององุ่นมีความหวานอยู่ระหว่าง 20 - 28 Brix ตามชนิดของไวน์แต่ละชนิดที่จะผลิต

(2) เก็บเกี่ยวในเวลากลางคืน จนถึงเช้าวันรุ่งขึ้น โดยจะรักษาอุณหภูมิการเก็บเกี่ยวไม่เกิน 25 องศาเซลเซียส และเก็บเกี่ยวอย่างประณีตด้วยการใช้มือเก็บเท่านั้น

(3) (ยกเลิก)

(4) ผลองุ่นสดที่เก็บจากต้นองุ่นในไร่ ซึ่งได้คัดขนาดตามความสมบูรณ์จะนำไปคั้นน้ำองุ่นในทันทีในสถานที่คั้น ซึ่งตั้งอยู่ไม่ห่างไกลจากไร่องุ่น เพื่อคงความสดและคุณภาพที่ดีของน้ำองุ่น

(5) สำหรับต้นองุ่นที่มีการตัดแต่งเพียง 1 ครั้ง หรือ Hard Pruning เพียงอย่างเดียว จะทำการเก็บเกี่ยวในเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม

อุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์ เครื่องจักร ภาชนะและวัสดุอื่นๆ ที่ใช้สำหรับจัดทำ ไวน์ขาวและไวน์แดง พร้อมทั้งโรงงาน หรือพื้นที่ในการผลิตต้องเป็นไปตามข้อบังคับสุขอนามัยที่กำหนดไว้โดยนิติบุคคลผู้มีอำนาจในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์

การแปรรูป

(1) การแปรรูปเป็นไวน์ที่ราบสูงภูเขา โดยเก็บผลองุ่นสดขาว Chenin Blanc และองุ่นสดแดง Shiraz ซึ่งปลูกในเขตที่ราบสูงภูเขาเท่านั้น

(2) ผู้แปรรูปจะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้แปรรูปองุ่นสดที่ปลูกบริเวณที่ราบสูงภูเขา

(3) การแปรรูป ต้องมีการจัดการดังนี้

(3.1) มีการตรวจแยกระหว่างองุ่นขาว Chenin Blanc และ องุ่นแดง Shiraz อย่างชัดเจน

(3.2) การตรวจสอบคุณภาพขององุ่นสด ได้แก่ ความหวาน ความหนาแน่นของผลองุ่นแต่ละกิ่งและขนาดของผลองุ่นสด หลังจากตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพ ของผลองุ่นสดขาว Chenin Blanc และ องุ่นแดง Shiraz

กรรมวิธีการผลิตไวน์

ไวน์ขาว

- (1) กระบวนการผลิตได้มาจากการคัดเลือกผลองุ่น Chenin Blanc สด โดยความหวานของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ White Wine และ White Wine Extra Dry มีความหวานที่ 22 Brix, Dessert Wine มีความหวานอยู่ที่ 28 Brix และ Sparkling Wine มีความหวานอยู่ที่ 20 Brix
- (2) การหมักไวน์ขาว ทำขึ้นโดยไม่แช่กากผลองุ่นขาว Chenin Blanc ในถึงหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการที่กำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นขาวระยะเวลาของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกัน ดังนี้ White Wine และ White Wine Extra Dry มีระยะเวลาการหมัก 1 เดือน หรือจนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero) ส่วน Dessert Wine และ Sparkling Wine มีระยะเวลาการหมักประมาณ 1 เดือนครึ่ง หรือจนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero)
- (3) หลังจากนั้น สำหรับ White Wine และ White Wine Extra Dry ให้ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 3 เดือนในถังบรรจุสแตนเลส ส่วน Sparkling Wine ให้ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 4 เดือนในถังบรรจุสแตนเลส ทั้ง White Wine, White Wine Extra Dry และ Sparkling Wine จะไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้ประสาทสัมผัส (Organoleptic)
- (4) หลังจากการหมักไวน์จนได้คุณภาพที่ดีแล้วไวน์ขาวทุกตัวจะนำมากรองใส แต่จะแตกต่างกันในการปรุงรสชาติ ดังนี้ White Wine ปรุงแต่งรสชาติ โดยเติมน้ำองุ่นสดขาว Chenin Blanc พันธุ์เดียวกันเท่านั้น เพื่อให้ได้รสชาติที่เหมาะสมกับอาหารไทยก่อนที่จะบรรจุจำหน่าย ส่วน White Wine Extra Dry และ Dessert Wine จะเติมกรด Citric ซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ที่เป็นที่ยอมรับในวงการวิทยาศาสตร์ทั่วไป เพื่อปรับรสชาติให้เหมาะสม ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย สำหรับ Sparkling Wine เมื่อนำมากรองใสจะทำการหมักครั้งที่ 2 ในขวดเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 12 เดือน ต่อจากนั้น ต่อจากนั้น หมุนตะกอนออก โดยใช้ระยะเวลาอย่างน้อย 1 เดือนครึ่ง และนำมาปรุงแต่งรสชาติเพื่อให้ได้มาตรฐานที่นิยมกันก่อนบรรจุขวดและจำหน่าย

ไวน์แดง

- (1) กระบวนการผลิตได้มาจากการคัดเลือกผลองุ่นแดง Shiraz สด โดยความหวานของไวน์แต่ละชนิดจะแตกต่างกันดังนี้ Red Wine Reserve และ Red Wine มีความหวานที่ 22 Brix และ 20 Brix ตามลำดับ และ Rose' Wine มีความหวานอยู่ที่ 20 Brix แล้วนำผลองุ่นแดงสด มาบีบน้ำ
- (2) การหมักไวน์แดงของ Red Wine Reserve และ Red Wine จะมีวิธีการเช่นเดียวกันคือแช่กากผลองุ่นแดง Shiraz ทั้งหมดในถึงหมักสแตนเลสโดยการควบคุมอุณหภูมิ และขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง จนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero) ส่วน Rose' Wine จะไม่แช่กากผลองุ่นแดง Shiraz แต่จะหมักโดยการควบคุมอุณหภูมิ และ

ขบวนการกำจัดน้ำตาลในน้ำองุ่นแดง จนมีปริมาณน้ำตาลเหลือต่ำกว่า 0 โบเม (Degree Baume) หรือ (Dosage Zero)

- (3) Red Wine Reserve, Red Wine จะทำการหมักครั้งที่ 2 ใช้ระยะเวลาอย่างน้อย 2 สัปดาห์เพื่อปรับรสชาติให้นุ่มนวลขึ้น หลังจากนั้น Red Wine Reserve จะนำไปบรรจุในถังไม้โอ๊ค ซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมี และรับรู้โดยใช้ประสาทสัมผัส (Organoleptic) สำหรับ Red Wine ที่ไว้อย่างน้อย 3 เดือนในถังบรรจุแอสตันเลส ซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพทางเคมีและรับรู้โดยใช้ประสาทสัมผัส (Organoleptic) และใส่ชั้นไม้โอ๊คลงไปในถังหรือบ่มในถังไม้โอ๊ค หรือไม้โอ๊คซีพัตวัย เพื่อจะให้ได้อกลิ่นและรสของไม้โอ๊ค (OAK)
- (4) หลังจากหมัก Red Wine Reserve , Red Wine และ Rose Wine จนได้คุณภาพที่ดีแล้ว จะนำมากรองใส Red Wine Reserve และ Red Wine นำมาปรุงแต่งรสชาติ โดยใช้สาร Tartaric ซึ่งเป็นสารที่ได้รับการควบคุมคุณภาพจากกรมวิทยาศาสตร์ ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย Rose Wine จะปรุงแต่งรสชาติโดยเติมน้ำองุ่นขาวสดของ Chenin Blanc เพื่อให้ได้รสชาติที่มีคุณภาพที่เหมาะสม ก่อนที่จะบรรจุและจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

- (1) มีการจัดทำระบบในการบ่งชี้ เคลื่อนย้าย แปรรูป การบรรจุขวด รักษาสภาพตั้งแต่ขั้นตอนของการรับเข้า การบีบน้ำ การหมัก และปรุงรส จนถึงบรรจุลงในภาชนะที่ทำด้วยแก้ว และปิดด้วยจุกคออร์ก
- (2) รายละเอียดบนฉลากประกอบด้วยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คำว่า “ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ”
- (3) วันที่บรรจุ ปีที่ผลิตสินค้า ระบุไว้บนฉลาก
- (4) มีขั้นตอนในการควบคุมการผลิตตั้งแต่ต้น ตลอดจนถึงดูแลรักษาควบคุมผลิตภัณฑ์จนบรรจุในภาชนะที่ทำด้วยแก้ว
- (5) มีการจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าจนถึงมือผู้บริโภค

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยจากมนุษย์มีส่วนสำคัญต่อการผลิตไวน์ที่ราบสูงภูเรือ กล่าวคือ ที่ราบสูงภูเรือนี้มีลักษณะแอ่งตรงกลางอยู่ระหว่างยอดเขาสองยอดที่มีลักษณะคล้ายหัวเรือสองหัว หัวเรือแรกคือยอดเขาวนอุทยานแห่งชาติภูเรือมีความสูงประมาณ 1,365 เมตร หัวเรือที่สอง คือยอดเขาสัตว์ป่า ภูหลวง มีความสูงประมาณ 1,400 เมตร ส่วนบริเวณแอ่งตรงกลางจะมีป่าสนและป่าเต็งรัง กับแม่น้ำसानและแม่น้ำข้าวมัน มาบรรจบกันที่เขื่อนน้ำสาน อำเภอภูเรือ ก่อนที่จะไหลลงแม่น้ำโขงในอำเภอลำบัวบริเวณที่ราบสูงภูเรือจึงเป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์เพราะมีน้ำขังตลอดปี

ที่ราบสูงภูเรือนี้ ตั้งอยู่เหนือจากระดับน้ำทะเล 650 – 800 เมตร ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีค่า pH 5.5 – 6.0 ดินชั้นบน (Top Soil) หนาหนึ่งเมตร เป็นดินร่วนเหนียว เหมาะอย่างยิ่งสำหรับต้นองุ่นในระยะแรกปลูก จนถึง 4 ปี สามารถหยั่งรากออกไปได้ดี ดินชั้นที่สองเป็นดินลูกรังปนกรวด หนาประมาณ 85 เซนติเมตร ชั้นถัดไปเป็นดินลูกรังเหมาะกับระบบรากขององุ่นได้พัฒนาหยั่งรากแก้วลงไปสู่ดินชั้นที่สามที่เป็นดินทราย ชั้นดินนี้ส่งผลทำให้ระบบรากขององุ่นพัฒนาให้สมบูรณ์เต็มที่ ดูดน้ำและอาหารจากดินส่งไปเลี้ยงลำต้นและพัฒนาาระบบรากฝอยเกาะยึดหน้าดินชั้นบน

สภาพอากาศบนที่ราบสูงนี้จะมีฝนตกชุกในเดือน กรกฎาคม – กันยายน ด้วยอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และอากาศจะเย็นและแห้ง ในเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ซึ่งเป็นช่วงเวลาเก็บเกี่ยวองุ่น ด้วยอิทธิพลลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดเอาความหนาวเย็นและความแห้งจากประเทศจีนมาสู่ประเทศไทยตอนบน แถบจังหวัดเลย โดยเฉพาะบริเวณที่ราบสูงภูเรือ จึงให้ผลองุ่นที่มีความหวานพอเหมาะไม่ค่อยมีแมลงรบกวน เมื่อประกอบกับกระบวนการผลิตเฉพาะจึงทำให้ได้ไวน์คุณภาพเยี่ยม

ประวัติความเป็นมา

ในปี 2534 นายแพทย์ชัยยุทธ วรรณสุด ได้ศึกษาและเล็งเห็นว่าพื้นที่บริเวณที่ราบสูงภูเรือ เป็นที่ราบสูงเหมือนโต๊ะและมีอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปลูกองุ่นจึงได้ทดลองนำองุ่นมาปลูกหลายพันธุ์และได้ปรึกษามจ.ภิศเดช รัชนี้ เมื่อความทราบถึงพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช จึงได้ทรงพระมหากรุณาธิคุณให้ผลงานวิจัยเกี่ยวกับการเพาะปลูกองุ่นในประเทศไทยซึ่งได้ทดลองในภาคเหนือตอนบนเป็นเวลากว่า 10 ปี และทรงแนะนำให้ปลูกพันธุ์ Chenin Blanc และ Shiraz ซึ่งเหมาะสมกับสภาพแหล่งภูมิศาสตร์ พร้อมทั้งพระราชทานต้นพันธุ์มาให้ พื้นที่นี้ได้เพาะปลูกองุ่นและผลิตไวน์จากนั้นมา ด้วยวิธีการเพื่อให้ได้คุณภาพดีที่สุดในตามหลักปฏิบัติสืบต่อกันมาตามสากลนิยม

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตของที่ราบสูงภูเรือที่เหมาะสมในการผลิตผลองุ่นสดที่ใช้ทำไวน์ที่ราบสูงภูเรือ มีเนื้อที่ 100,000 ไร่ หรือ 16,000 เฮกเตอร์ รายละเอียดตามแผนที่

(8) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต และผู้จำหน่าย ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ

(9) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ไวน์ที่ราบสูงภูเขาจะต้องมีการผลิตและบรรจุหีบห่อในพื้นที่ราบสูงภูเขา
 - (2) ผลองุ่นสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์ที่ราบสูงภูเขา ต้องมาจากต้นองุ่นที่ปลูกบนที่ราบสูงภูเขาเท่านั้น
 - (3) กระบวนการผลิตจะต้องได้ผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้
-