

บทที่ 3

ธุรกิจไวน์องุ่นในประเทศไทย

ไวน์นับเป็นเครื่องดื่มที่มีการผลิตและการบริโภคกันมาช้านาน ซึ่งมีการคาดการณ์ว่าจะมีการปลูกองุ่นมาก่อนคริสตการประมาณ 6,000 ปี และต้องยอมรับว่าองุ่นเป็นวัตถุดิบที่ดีที่สุดในการใช้ผลิตไวน์ โดยไวน์ถือเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประเภทหนึ่งเช่นเดียวกับ สุรา เบียร์หรือ วิสกี้ทั่วไป จะต่างกันก็เพียงปริมาณแอลกอฮอล์ที่ต่ำกว่า

การผลิตไวน์ในประเทศไทย

ในประเทศไทยมีการปลูกองุ่นชนิดรับประทานสด (table grapes) เพื่อเป็นการค้าเป็นเวลามากกว่า 50 ปีแล้ว ส่วนใหญ่จะปลูกในที่ราบภาคกลาง เช่น ราชบุรี สมุทรสาคร นครปฐม เป็นต้น ปัจจุบันเริ่มมีปลูกมากขึ้นในบางจังหวัดของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พันธุ์องุ่นใช้รับประทานสดยังมีไม่มาก และไม่เหมาะสมที่จะใช้ผลิตไวน์คุณภาพดี เนื่องจากมีองค์ประกอบของปริมาณกรดความหวาน ความเผื่อนและกลิ่นที่ไม่เหมาะสมในการผลิตไวน์ จึงได้มีการนำพันธุ์องุ่นต่างๆ รวมทั้งพันธุ์องุ่นที่ใช้ผลิตไวน์มาปลูกในประเทศไทยเมื่อประมาณ 20 ปี มาแล้ว และได้ประสบความสำเร็จระดับหนึ่ง แต่ก็ยังต้องทำการศึกษาวิจัยด้านพันธุ์องุ่น วิธีการปลูกและวิธีการดูแลที่เหมาะสมต่อไป จำแนกพันธุ์องุ่นที่ปลูกได้ตามลักษณะการนำไปใช้ประโยชน์ได้ดังนี้ (ประดิษฐ์, 2544)

1. พันธุ์องุ่นทำไวน์ มีอยู่ 2 ประเภท
 - 1.1 พันธุ์องุ่นใช้ทำไวน์แดง ได้แก่ พันธุ์ Syrah, Cabemet Sauvignon
 - 1.2 พันธุ์องุ่นใช้ทำไวน์ขาว ได้แก่ พันธุ์ Chenin, Sauvignon Blanc, Riesling
2. พันธุ์องุ่นรับประทานสด
 - 2.1 ผิวเปลือกสีแดง-ม่วง ไม่มีเมล็ด ได้แก่ พันธุ์ Beauty Seedless

2.2 ผิวเปลือกสีแดง-ม่วง มีเมล็ด ได้แก่ พันธุ์ Carolina Black Rose, Black Ribier

2.3 ผิวเปลือกสีเขียว ไม่มีเมล็ด ได้แก่ พันธุ์ Rumulus

2.4 ผิวเปลือกสีเขียว มีเมล็ด ได้แก่ พันธุ์ Italia, Early Muscat, White Malaca

ในประเทศไทยการผลิตไวน์มีโรงงานผลิตไวน์ที่ได้รับการอนุมัติให้จัดตั้งขึ้นเมื่อปี 2538 โดยมีการผลิตไวน์ชนิดไลท์ไวน์¹ (Light Wines) โรงงานแห่งแรกที่สามารถผลิตไวน์ที่มีคุณภาพทัดเทียมมาตรฐานต่างประเทศให้คนไทยได้รู้จักไวน์ไทยนั้น ผลิตโดย บริษัท ซี.พี.เค.อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ใช้ชื่อยี่ห้อว่า “ซาโต้ เดอ เลย์” ต่อมาต้นปี 2542 มีไวน์ไทยที่ได้วางตลาดตามมาใช้ชื่อยี่ห้อว่า “เขาใหญ่” ผลิตโดย บริษัท บี.บี.ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือของบริษัท บุญรอด บริวเวอรี่, ไวน์ยี่ห้อ “ซาตอง วินเทจ” โดยบริษัท สยามไวน์นารี ผู้ผลิตไวน์คูลเลอร์² ยี่ห้อ “สปาย” และ ไวน์ยี่ห้อ “ซาโต้ เดอ ซาละวัน” ผลิตโดยบริษัท ซาละวัน ไวน์เนอรี่ จำกัด

¹ ไลท์ไวน์ (Light Wines) เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นซึ่งจะทำให้น้ำตาลในองุ่นเปลี่ยนไปเป็นแอลกอฮอล์ประมาณ 8-15% ต่อ ปริมาตรหรืออาจเรียกได้ว่ามีปริมาณแอลกอฮอล์ 8-15 ดีกรีซึ่งหมายถึงว่าในของเหลวหรือไวน์ 100 ส่วนนั้นจะมีปริมาณแอลกอฮอล์อยู่ระหว่าง 8-15 ส่วน

² คูลเลอร์จัดเป็นไวน์ชนิดสปาร์คลิงไวน์ (Sparkling Wines) คือ ไวน์ที่มีการอัดก๊าซคาร์บอน

ได้ออกไซด์เข้าไปก่อนจะปิดขวด เมื่อเราเปิดจุกไวน์ออกดื่มจะทำให้เกิดฟองก๊าซผุดออกมา

ปัญหาและอุปสรรค

แม้ว่าจะมีผู้ผลิตให้ความสนใจในธุรกิจอุตสาหกรรมไวน์องุ่นแต่ก็ไม่สามารถผลิตไวน์ได้ในปริมาณมาก เนื่องจาก

1. ด้านวัตถุดิบ องุ่นนับเป็นผลไม้ที่นำมาผลิตไวน์ได้คุณภาพดีที่สุด แต่คุณภาพองุ่นที่ได้นั้นยังขึ้นอยู่กับสายพันธุ์องุ่น สภาพดิน อุณหภูมิ ปริมาณแดด ปริมาณน้ำฝน วิธีการปลูก การเก็บเกี่ยวตลอดจนการรบกวนของโรคและแมลง ซึ่งยากแก่การควบคุม โดยเฉพาะเรื่องของสภาพดินฟ้าอากาศของประเทศไทยที่มีความร้อนชื้นและมีฝนตกมากเกินไป ซึ่งในเมืองไทยการเก็บเกี่ยวผลองุ่นมี 2 ครั้ง คือ ช่วงแรกเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม จะเก็บเกี่ยวได้ผลดี แต่พอถึงครั้งที่ 2 คือ ระหว่างเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม เป็นช่วงหน้าฝน ทำให้ผลผลิตองุ่นในช่วงนี้ไม่ค่อยได้ผลดีเท่ากับการเก็บเกี่ยวในช่วงแรก

2. ความรู้ความชำนาญ ในการผลิตไวน์ให้ได้คุณภาพ โดยไวน์มีรสชาติดีเยี่ยมนั้น ต้องเป็นการผลิตที่มีความเป็นศิลปะผสมผสานอยู่ด้วย เพราะต้องมีความพิถีพิถันนับตั้งแต่เรื่องวัตถุดิบไปจนถึงขั้นตอน การหมัก การบ่ม และการบรรจุขวด ดังนั้นผู้ผลิตไวน์ หรือที่เรียกว่า “ไวน์เมกเกอร์” จึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเป็นอย่างยิ่ง และต้องมีความมานะอดทนในการใช้เวลาผลิตไวน์อย่างพิถีพิถันด้วยระยะเวลาที่ค่อนข้างยาวกว่าการผลิตสินค้าอื่นๆ กล่าวคือ ภายในระยะเวลา 1 ปี จะสามารถเก็บเกี่ยวองุ่นเพื่อนำไปผลิตได้เพียง 2 ครั้ง และต้องใช้เวลาในการหมักด้วยถังสแตนเลสจึงจะช่วยให้มีรสชาติที่ดีภายใต้อุณหภูมิประมาณ 15-20 องศาเซลเซียส สำหรับการผลิตไวน์ขาว และอุณหภูมิประมาณ 25-30 องศาเซลเซียส สำหรับการผลิตไวน์แดง โดยให้หมักไว้ในระหว่าง 2-4 สัปดาห์ (จากหนังสือ Behind The Label) จากนั้นก็นำไปบ่มด้วยถังไม้โอ๊กซึ่งต้องนำเข้าในราคาที่ค่อนข้างแพงเพราะจะช่วยให้รสชาติของไวน์หอมอบอวลด้วยกลิ่นไม้โอ๊ก ผสมกับกลิ่นของน้ำองุ่น จากนั้นก็รอเวลาที่จะทำให้รสชาติของไวน์ได้ที่ประมาณ 6-12 เดือน ก่อนจะนำไปบรรจุลงขวด ซึ่งขวดและจุกไวน์นี้จะต้องมีความเหมาะสมเพื่อจะได้รักษาคุณภาพของไวน์ให้คงอยู่หรือพัฒนาในแนวทางที่ดีขึ้น เช่น ขวดไวน์ที่เหมาะสม

สำหรับบรรจุไวน์แดงมักจะใช้เป็นขวดไวน์เบอร์โดสีเขียวน เพราะสีของแก้วจะช่วยป้องกันไวน์ทำปฏิกิริยากับแสงอัลตราไวโอเล็ต เมื่อบรรจุขวดแล้วก็ปิดด้วยจุกไม้คอร์ก เป็นต้น (จากนิตยสาร Wine & Vintage) จากศิลปะแห่งการปรุงรสไวน์ด้วยความพิถีพิถันดังกล่าว ทำให้ผู้

ผลิตไทยยังต้องพึ่งพาผู้ที่มีความรู้ความชำนาญจากต่างประเทศ ดังเช่นกรณีโรงงานไวน์เขาใหญ่ของบริษัทบุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ที่ได้ลงทุนให้ไวน์เมกเกอร์บินไปเรียนวิชาการผลิตไวน์โดยตรงที่เยอรมันเป็นเวลา 3 ปี แต่ก็ยังคงต้องอาศัยชาวเยอรมันที่มีความรู้ความชำนาญมาช่วยถ่ายทอดเทคนิคต่างๆ ควบคู่กันไปอีกด้วย

3. ภาษี เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้ราคาจำหน่ายไวน์ที่ผลิตในเมืองไทยมีราคาสูงใกล้เคียงกับไวน์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพราะนอกจากผู้ผลิตจะต้องเสียภาษีสรรพสามิตในอัตราร้อยละ 60 แล้ว ยังต้องเสียภาษีเพื่อกระทรวงมหาดไทยหรือภาษีมหาดไทยอีกร้อยละ 10 ของภาษีสรรพสามิต ซึ่งภาษีนี้อัตรากระทรวงมหาดไทยจะจัดเก็บสำหรับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด และภาษีเพื่อกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพหรือภาษีสุขภาพ ร้อยละ 2 ของภาษีสรรพสามิต รวมภาษีที่ต้องเสียทั้งสิ้นสูงถึงร้อยละ 67.2 ส่วนไวน์ที่นำเข้าจากต่างประเทศก็คิดจากราคา CIF บวกกับค่าอากรศุลกากร จึงทำให้อุตสาหกรรมการผลิตไวน์ในประเทศไทยค่อนข้างเสียเปรียบไวน์จากต่างประเทศเพราะนอกจากจะมีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าแล้วยังต้องเสียภาษีสรรพสามิต ในอัตราที่เท่ากันด้วย (ตารางที่ 3)

3.1 ขั้นตอนการชำระภาษีสุรา

- กรณีสุราที่ทำในราชอาณาจักร โรงงานที่ได้รับอนุญาตให้ทำสุราสามารถเลือกยื่นภาษีได้ ณ กองรายได้ กรมสรรพสามิต หรือสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่โรงงานสุราตั้งอยู่ โดยหากยื่นชำระภาษีที่กรมสรรพสามิต กรมสรรพสามิตก็จะทำหนังสือยืนยันการชำระภาษีแจ้งให้สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่โรงงานสุราตั้งอยู่ทราบเพื่อจ่ายแสดมปีให้ต่อไป

- กรณีที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ผู้นำเข้ายื่นชำระภาษี ณ กรมศุลกากร พร้อมกับชำระอากรเข้า แล้วนำหลักฐานใบเสร็จรับเงิน ใบขนส่งสินค้าขาเข้าพร้อมแบบแสดงรายการภาษีสรรพสามิต และภาษีมูลค่าเพิ่ม ใบอนุญาตให้นำสุราเข้ามาในราชอาณาจักร ใบ Invoice และใบอนุญาตให้ขนสุรา มายื่นที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ ให้ทำการตรวจสอบโดยผู้นำเข้า จะต้องกรอกแบบแจ้งขอปิดแสดมปีสุราที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบแล้วถูกต้อง สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่จะทำหนังสือถึงกองรายได้ เพื่อจ่ายแสดมปีให้ผู้นำเข้านำแสดมปีสุราไปปิดสุราที่นำเข้ามาภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ต่อไป

ตารางที่ 3 อัตราภาษีสุรา

รายการ	อัตราภาษี	
	ตามมูลค่าร้อยละ	ตามปริมาณ หน่วย
1. สุราแช่		
1.1 ชนิดเบียร์	55	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
1.2 ชนิดไวน์และสปาร์กกิ้งไวน์ที่ทำจากองุ่น	60	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
1.3 ชนิดสุราแช่พื้นเมือง	25	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
1.4 ชนิดอื่นๆ นอกจาก 1.1, 1.2 และ 1.3	25	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
2. สุรากลั่น		
2.1 ชนิดร่าขาว	25	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
2.2 ชนิดสุราผสม	50	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
2.3 ชนิดสุราปรุงพิเศษ	50	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
2.4 ชนิดสุราพิเศษ		
(1) ประเภทปรันดี	35	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
(2) ประเภทวิสกี	50	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
(3) ประเภทอื่นๆ นอกจาก(1) และ (2)	50	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์
2.5 ชนิดสุรากลั่น		
(1) ที่นำไปใช้ในการอุตสาหกรรมหรือที่นำไปทำการเปลี่ยนแปลงสภาพทั้งนี้ตามวิธีการที่อธิบดีกำหนด	2	ลิตร
(2) ที่นำไปใช้ทางการแพทย์, เภสัชกรรมและวิทยาศาสตร์ ทั้งนี้ตามวิธีการที่อธิบดีกำหนด	0.1	ลิตร
(3) อื่นๆ นอกจาก (1) และ (2)	10	ลิตรแห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์

(ตามประกาศราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่ม 120 ตอนที่ 7ก วันที่ 21 มกราคม พ.ศ.2546)

หมายเหตุ: 1. อัตราภาษีทั้งสุราผลิตในประเทศ และนำเข้ามาในราชอาณาจักร ใช้อัตราภาษีเดียวกัน

- ผู้มีหน้าที่เสียภาษีสุราจะต้องมีหน้าที่เสียภาษีเก็บเพิ่มเพื่อกระทรวงมหาดไทย 10 % ของภาษีสุรา
- ผู้มีหน้าที่เสียภาษีสุราจะต้องมีหน้าที่เสียเงินกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ 2% ของภาษีสุรา

ที่มา: กรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง

4. นโยบายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง นโยบายของรัฐบาลที่ถือว่ามีความสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมไวน์ของไทยได้เกิดขึ้นตั้งแต่รัฐบาลชุด นายอนันต์ ปันยารชุน เป็นนายกรัฐมนตรี ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเปิดเสรีอุตสาหกรรมเพื่อเตรียมรับกับการก้าวไปสู่การแข่งขันในตลาดต่างประเทศในอนาคต กระทรวงการคลังจึงได้มีคำสั่งที่ 172/2534 เรื่อง หลักเกณฑ์การขออนุญาตผลิตและจำหน่ายสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ ด้วยเหตุผลว่า จะให้มีการผลิตสุราแช่โดยใช้ผลไม้ภายในประเทศเป็นวัตถุดิบเพิ่มมากขึ้น เพื่อประโยชน์ในด้านการพัฒนากรรมวิธีการผลิตให้มีคุณภาพทัดเทียมกับต่างประเทศ อันจะเกิดประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจของประเทศและด้านสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคต่อไป ซึ่งจะส่งผลให้อุตสาหกรรมไวน์ไทยสามารถยกระดับคุณภาพการผลิตสู่มาตรฐานต่างประเทศได้ในระดับหนึ่ง

จากคำสั่งดังกล่าว ซึ่งเป็นคำสั่งที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันพบว่า หลักเกณฑ์บางเรื่องเป็นอุปสรรคสำคัญต่อการผลิตไวน์ โดยเฉพาะการมุ่งส่งเสริมให้ผลิตไวน์จากองุ่น ถึงแม้ว่าคำจำกัดความของสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ ในคำสั่งนี้ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ สุราที่ทำขึ้นโดยใช้ผลไม้องุ่นหรือผลไม้อื่นซึ่งเป็นผลผลิตในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละหกสิบ โดยน้ำหนักเป็นวัตถุดิบที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกินสิบห้าดีกรีเป็นสุราที่ไม่ได้กลั่น และไม่มีการผสมกับสุรากลั่นชนิดใดๆ ” แต่ในการกำหนดคุณสมบัติของผู้เสนอขอตั้งโรงงานผลิตไวน์ได้ระบุไว้ว่า “ ต้องเป็นบริษัทจำกัดที่จดทะเบียนในประเทศไทย และมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการผลิตและจำหน่ายสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ (ไวน์) มีทุนจดทะเบียนและชำระแล้วไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท ในขณะที่ยื่นคำขอ รวมทั้งมีสัดส่วนของผู้ร่วมทุนที่มีสัญชาติไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 51 ของจำนวน ทุนจดทะเบียนและชำระแล้ว และต้องทำการเพาะปลูกองุ่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ ในเนื้อที่ซึ่งเป็นของตนเองไม่ต่ำกว่า 100 ไร่ และหรือดำเนินการส่งเสริมให้เกิดการเพาะปลูกองุ่นโดยประกันราคาซื้อทั้งหมด ” ในคำสั่งนี้แสดงให้เห็นว่าเป็นนโยบายที่มุ่งส่งเสริมให้มีการผลิตไวน์จากผลไม้ซึ่งจะจริงว่าเป็น “ องุ่น ” และผู้ประกอบการที่ต้องการจะลงทุนผลิตไวน์ก็ต้องมีไร่องุ่นเป็นของตนเองจึงเห็นได้ว่าโรงงานทั้งหมดที่ผลิตไวน์ในปัจจุบันจะต้องมีไร่องุ่นเป็นของตนเอง

สำหรับกฎเกณฑ์อื่น ได้แก่ การจัดตั้งโรงงานต้องขออนุญาตจากกรมสรรพสามิตก่อน โดยจะต้องจัดตั้งเป็นบริษัทจำกัด ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขออนุญาต และการอนุญาตให้ก่อสร้างโรงงานผลิตสุราพิเศษหรือสุราแช่ การทำและขายส่งสุราพิเศษหรือสุราแช่ ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2541 กล่าวคือ โรงงานที่จะได้รับอนุญาตให้ดำเนินการผลิตได้นั้น ต้องควบคุมการผลิตให้มีมาตรฐานในด้านคุณภาพตามที่กำหนดและให้ใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ ขณะที่สถานที่ตั้งของโรงงานจะต้องไม่

สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรัฐบาลจะต้องเข้าไปควบคุมดูแลในด้านสิ่งแวดล้อมและ
สุขอนามัย รวมทั้งทำให้รัฐบาลมีความมั่นใจว่าจะมีการเสียภาษีให้ถูกต้องด้วย

แม้ว่าจะมีปัญหาและอุปสรรคมากมายแต่ในปัจจุบัน พ.ศ. 2547 ประเทศไทยมีผู้ผลิตไวน์
ไทยอยู่หลายราย ดังนี้

1. บริษัท บี.บี. ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ เขาใหญ่
2. บริษัท ซี.พี.เค. อินเตอร์เนชันแนล จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ ซาโต้ เดอเลย์
3. บริษัท สยามไวน์เนอร์รี่ จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ ซาดอง วินเทจ
4. บริษัท ประมวลผล จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ ไทยไวท์ไวน์ ไทยเรดไวน์ และอื่นๆ
5. บริษัท บอสส์ ไวน์เนอร์รี่ จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ บอสส์ เลคฮิลล์
6. บริษัท บี.เจ.การ์เดน ไวน์เนอร์รี่ จำกัด ผลิตไวน์ยี่ห้อ ซาโตว์ เดอแกลง
7. บริษัท ยูไนเต็ด ไวน์เนอร์รี่แอนด์ดีสทิลเลอร์รี่ ผลิตไวน์คูลเลอร์ เซอร์รี่

ประเภทของไวน์หรือชนิดของไวน์

1. สี แบ่งตามสีของไวน์ได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1.1 ไวน์แดง (Red Wines) ทำจากองุ่นแดงดำม่วง มีสีจากสีม่วงแดงเข้มจัดไปจนถึง
สีน้ำตาลแก่

1.2 ไวน์ขาว (White Wines) ทำจากองุ่นแดงดำม่วง และองุ่นขาวเขียวเหลือง มีสีสัน
เหลืองอ่อนเรื่อๆ จนถึงสีเหลืองแก่ทองคำสุกปลั่งเป็นประกาย

- 1.3 โรเซ่ (Rose Wines) ทำจากองุ่นขาวเขียวเหลืองและองุ่นแดงดำม่วง
2. ความหวานของไวน์ แบ่งได้ 3 ประเภท
 - 2.1 ไวน์ไม่หวาน (Dry Wines)
 - 2.2 ไวน์หวานเล็กน้อย (Semi Dry Wines)
 - 2.3 ไวน์หวาน (Sweet Wines)
3. ปริมาณแอลกอฮอล์ แบ่งไวน์ได้เป็น 3 ประเภทดังนี้
 - 3.1 ไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 8-14 โดยปริมาตร
 - 3.2 ไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 15-17 โดยปริมาตร
 - 3.3 ไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ร้อยละ 18-22 โดยปริมาตร
4. แก๊สที่ละลายในไวน์ แบ่งไวน์ได้เป็น 2 ประเภทดังนี้
 - 4.1 ไวน์นิ่ง (Still Wines)
 - 4.2 ไวน์มีฟอง คือสปาร์คลิงไวน์ (Sparkling Wines) และแชมเปญ(Champagne)
5. การเติมกลีเซอรอลและสารสกัดสมุนไพรในไวน์ แบ่งไวน์เป็น 2 ประเภทดังนี้
 - 5.1 ไวน์ไม่เติมกลีเซอรอลและสารสกัดสมุนไพร
 - 5.2 ไวน์เติมกลีเซอรอลและสารสกัดสมุนไพร

6. วัตถุดิบ แบ่งไวน์ตามวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

6.1 ไวน์องุ่น

6.2 ไวน์ข้าว

6.3 ไวน์ผลไม้

6.4 ไวน์จากวัตถุดิบทางการเกษตรอื่นๆ เช่นดอกไม้ ใบไม้ พืชผัก สมุนไพร น้ำตาลสด น้ำผึ้ง เป็นต้น

7. ความนิยม แบ่งไวน์ได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

7.1 ไวน์นิ่ง คือ ไวน์ไม่มีฟอง ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นไวน์ประจำโต๊ะอาหาร (Table Wines)

7.2 ไวน์ฟอง คือ สปาร์คกิ้งไวน์และแชมเปญ

7.3 ไวน์เติมแอลกอฮอล์กลั่นหรือบรันดี (Fortified Wines) ทำให้ไวน์มีแรงแอลกอฮอล์สูงกว่าร้อยละ 14 โดยปริมาตร ซึ่งแบ่งย่อยเป็น

7.3.1 ไวน์เติมกลิ่นรสและสารสกัดสมุนไพร เช่น เชอร์รี่ (Cherry) พอร์ท (Port) เป็นต้น

7.3.2 ไวน์เติมกลิ่นรสและสารสกัดสมุนไพร เช่น เวอร์มูท (Vermouth) มาร์ตินี่ (Martini) เป็นต้น ไวน์เติมแอลกอฮอล์กลั่นหรือบรันดีมีทั้งแบบไม่หวานและแบบหวาน ถ้าเป็นแบบไม่หวานจะใช้ดื่มก่อนอาหาร (Appetizer หรือ Aperitif) ถ้าเป็นแบบหวานจะดื่มหลังอาหาร (Dessert Wines หรือ Digestive Wines)

7.4 อื่น ๆ เช่น

7.4.1 ไวน์แอลกอฮอล์ต่ำ (Low Alcohol Wines) มีฤทธิ์แอลกอฮอล์ในไวน์ต่ำกว่าร้อยละ 8 โดยปริมาตรซึ่งอาจรวมไวน์คูลเลอร์อยู่ในประเภทนี้

7.4.2 ไวน์ที่ถูกกำจัดหรือแยกแอลกอฮอล์ออกไป (Dealcoholised Wines) อาจมีแอลกอฮอล์ในไวน์บ้างแต่ไม่เกินร้อยละ 0.5 โดยปริมาตร เป็นไวน์ที่ผลิตขึ้นสำหรับผู้อยากดื่มไวน์แต่แพ้แอลกอฮอล์ หรือสำหรับผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามหรือศาสนาอื่นซึ่งมีบทบัญญัติห้ามดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

กฎระเบียบและการขออนุญาตต่าง ๆ ของผู้ผลิตไวน์

1. การจัดตั้งโรงงาน ต้องได้รับการพิจารณาอนุญาตจากกรมสรรพสามิตในการจัดตั้งสุราพิเศษ/สุราแช่ (ไวน์องุ่น) (กระทรวงการคลัง: 2543) โดยมีหลักเกณฑ์ที่สำคัญ คือ

1.1 ผู้ขออนุญาตต้องเสนอโครงการเพาะปลูกองุ่นสำหรับผลิตไวน์ของตนเอง และ/หรือ ดำเนินการส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรให้เพาะปลูกอย่างมีระบบ และต้องมีการควบคุมการผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนด โดยกรมสรรพสามิต

1.2 ต้องใช้องุ่นภายในประเทศทั้งหมด

1.3 ห้ามนำหัวน้ำเชื้อ น้ำสุรา หรือแอลกอฮอล์จากวัตถุดิบอื่นหรือจากผู้ผลิตรายอื่นมาผสมปรุงแต่ง

1.4 โรงงานจะต้องไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

นอกจากนี้ภาครัฐบาลอนุญาตให้สถาบันการศึกษาสามารถผลิตไวน์ได้ (มิใช่เพื่อการพาณิชย์) ซึ่งวัตถุประสงค์เพื่อการวิจัยและพัฒนา การผลิตสุราแช่ประเภทสุราผลไม้ กำหนดขนาดโรงงานทดลอง มีกำลังการผลิตไม่เกิน 2,000 ลิตร/ปี และต้องได้รับการเห็นชอบจากทบวงมหาวิทยาลัย

การผลิตไวน์ผลไม้ในประเทศ กระทำได้เฉพาะผู้ผลิตรายใหญ่เท่านั้น (มีกำลังการผลิตที่ไม่ต่ำกว่า 500,000 ลิตร/ปี) เนื่องจากมีกฎหมายห้ามผู้ประกอบการรายย่อยผลิตไวน์ผลไม้ เพื่อป้องกันการปลอมปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค อาทิเช่น เมธิลแอลกอฮอล์

2. การเข้าสู่ธุรกิจสุรา นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอีกหลายประการที่ต้องคำนึงถึงในการเข้าสู่ธุรกิจสุราในประเทศ (สยมพร, 2542: 59) ดังนี้

2.1 ด้านกฎหมายและมาตรฐานไวน์ ตามกฎหมายสุราของไทยได้แบ่งสุรออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่

2.1.1 สุรากลั่น เป็นสุราที่มีการกลั่นในกระบวนการผลิต อาจมีการเติมสุราที่ไม่มีการกลั่นลงไปก็ได้ แต่ปริมาณแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ต้องเกินกว่าร้อยละ 15 โดยปริมาตร เช่น วิสกี้ รัม วอดก้า เป็นต้น

2.1.2 สุราแช่และเมรัย เป็นสุราที่ไม่มีการกลั่นในกระบวนการผลิต อาจมีการเติมแอลกอฮอล์กลั่นลงไปก็ได้ แต่ปริมาณแอลกอฮอล์ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่เกินร้อยละ 15 โดยปริมาตร เช่น เบียร์ ไวน์ สาโท กระแช่ เป็นต้น

ไวน์จึงจัดเป็นสุราแช่ที่ผลิตจากการหมักน้ำองุ่นเท่านั้น ถ้าผลิตจากการหมักน้ำผลไม้อื่นจะต้องเรียกว่า ไวน์ผลไม้ ซึ่งต้องระบุชื่อผลไม้บนฉลากด้วย นอกจากนี้ไวน์ยังผลิตได้จากวัตถุดิบทางการเกษตรมากมาย เรียกไวน์กลุ่มนี้ว่า ไวน์จากวัตถุดิบทางการเกษตร ไวน์ไม่มีการกลั่น หมักเสร็จทำให้ใสเก็บไว้ระยะหนึ่งก็ใช้ได้ ยีสต์จะหมักน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ได้ในปริมาณที่จำกัด ส่วนใหญ่หมักได้แอลกอฮอล์สูงสุดไม่เกินร้อยละ 14 โดยปริมาตรขึ้นกับปริมาณน้ำตาลเริ่มต้นในวัตถุดิบ ประสิทธิภาพของยีสต์ สภาพะการหมักและปัจจัยอื่น ๆ

ฉะนั้นมาตรฐานไวน์สากลจะมีแอลกอฮอล์สูงสุดไม่เกินร้อยละ 14 โดยปริมาตรต่ำสุดร้อยละ 8 โดยปริมาตร จะเห็นว่ากฎหมายไทยกำหนดให้สุราแช่หรือเมรัยมีแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ 15 โดยปริมาตร จึงสูงกว่ามาตรฐานสากลร้อยละ 1 โดยปริมาตร พบว่าไม่มีการกำหนดปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำสุดในสุราแช่ของกฎหมายไทย

2.2 ด้านหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการขอตั้งโรงงาน ขอผลิตจำหน่ายไวน์ มีหลายหน่วยงานทางราชการที่เกี่ยวข้องกับการให้ใบอนุญาตตั้งโรงงาน ใบอนุญาตผลิตและจำหน่ายไวน์ ใบอนุญาตก่อสร้างโรงงาน แต่ละหน่วยงานจึงออกประกาศระเบียบหรือเงื่อนไขต่าง ๆ ฉะนั้นการขอใบอนุญาตตั้งโรงงานไวน์ ผู้ขออนุญาตต้องยื่นคำร้องและต้องผ่านการพิจารณาของเจ้าหน้าที่หรือพนักงานตามกฎหมาย เช่น

2.2.1 กระทรวงการคลัง (กรมสรรพสามิต) ด้านใบอนุญาตขอตั้งโรงงานไวน์ ด้านผลิตจำหน่าย ด้านขนสุรา ด้านภาษีอากร (แสดมปี) ด้านสูตรและองค์ประกอบหลักของสุรา เป็นต้น

2.2.2 กระทรวงอุตสาหกรรม (กรมโรงงานอุตสาหกรรม) ด้านการก่อสร้างโรงงาน

2.2.3 กระทรวงมหาดไทย ด้านทำเลที่ตั้งโรงงาน ควบคุมโดยสำนักผังเมืองหรือเทศบาล หรือสุขาภิบาล และอาจต้องผ่านการพิจารณาของหน่วยงานอื่น ๆ ด้วย

2.2.4 กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและพลังงาน ในด้านการบำบัดของเสียจากโรงงาน

2.2.5 กระทรวงสาธารณสุข (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย.) ด้านฉลากและคำเตือนบนฉลากไวน์

2.3 ด้านวัตถุดิบ ต้องพิจารณาและศึกษาอย่างรอบคอบ รวมทั้งเงื่อนไขต่าง ๆ ด้านการใช้วัตถุดิบนั้นในการผลิตไวน์

2.3.1 องุ่น เป็นวัตถุดิบที่ดีที่สุดในการผลิตไวน์ ทั้งนี้ขึ้นกับสายพันธุ์และคุณภาพขององุ่น ตามเงื่อนไขประกาศกรมสรรพสามิตในการตั้งโรงงานผลิตไวน์จากผลไม้ (องุ่น) ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องมีพื้นที่ปลูกองุ่นเรียบร้อยแล้วอย่างน้อย 100 ไร่ หรือทำสัญญาซื้อขายองุ่นจากเกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกรซึ่งปลูกองุ่นรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 100 ไร่

2.3.2 ผลไม้ การขอผลิตไวน์จากผลไม้ยังไม่ทราบประกาศหรือเงื่อนไขที่ชัดเจนจากกรมสรรพสามิต ทราบเป็นการภายในว่าทางกรมสรรพสามิตพร้อมที่จะส่งเสริมและออกใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตไวน์จากผลไม้ต่าง ๆ นอกเหนือจากองุ่น เพราะเหตุว่า ผลไม้ทุกชนิดใช้ผลิตไวน์ได้ แต่มีเพียงบางชนิดเท่านั้นที่ผลิตแล้วได้ไวน์คุณภาพดี

2.3.3 ข้าว เป็นวัตถุดิบใช้ผลิตไวน์มานานแล้วในประเทศที่บริโภคข้าวเป็นอาหารหลักโดยเฉพาะประเทศในทวีปเอเชีย รวมทั้งประเทศไทยด้วย ไวน์ข้าวที่รู้จักกันดี ก็คือสาเก ซึ่งผลิตในประเทศญี่ปุ่น คนไทยผลิตและบริโภคไวน์ข้าวมาหลายร้อยปีแล้ว ไวน์ข้าวพื้นบ้านของไทยซึ่งยังคงลักลอบผลิตและบริโภคในชนบทในปัจจุบัน ได้แก่ สาโท ซึ่งมีชื่อพ้องคือ น้ำข้าว น้ำแดง เหล้าโท กะแช่ เป็นต้น นอกจากนี้มี อู ซึ่งมีส่วนประกอบของแอลกอฮอล์ผสมอยู่

2.3.4 วัตถุดิบทางการเกษตรอื่น ๆ ไวน์อาจผลิตได้จากน้ำผึ้ง น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลสด ดอกกระเจี๊ยบ ดอกกุหลาบ ใบเตย ใบสะระแหน่ ว่านหางจระเข้ สมุนไพรและเครื่องเทศบางชนิด เป็นต้น ไวน์จากวัตถุดิบเหล่านี้ต้องทดลองผลิตและทดสอบการยอมรับ บางครั้งหมักช้าหรือไม่เกิดการหมัก ต้องหาสารอาหารเติมลงไปเพื่อเร่งการหมัก ต้องใช้เทคนิคการผสมปรุงแต่งด้วยเพื่อให้ไวน์ที่หมักได้มีการยอมรับมากขึ้น

2.4 ด้านการผลิต ต้องพิจารณาเรื่องบุคลากรและเครื่องมืออุปกรณ์

2.4.1 บุคลากร มี 2 กลุ่ม กลุ่มหนึ่ง คือ ผู้ควบคุมการหมักและการผลิตไวน์ อีกกลุ่มหนึ่ง คือ ผู้ควบคุมคุณภาพไวน์ ทำการควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ อัตราการหมัก การทำไวน์ใส ตรวจสอบคุณภาพไวน์ทั้งทางเคมีและจุลินทรีย์ ชื่อน่าคิดคือ จะหาบุคลากรที่มีประสบการณ์และเชี่ยวชาญด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพไวน์จากไหน โดยเฉพาะการผลิตไวน์จากผลไม้ไทย การผลิตไวน์จากองุ่นอาจใช้ผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ แต่ค่าใช้จ่ายสูง ควรหาคนไทยที่มีพื้นฐานด้านการผลิต ด้านควบคุมคุณภาพและด้านเครื่องมือการผลิตไวน์ซึ่งเข้าภาษาต่างประเทศดีประกบเพื่อเรียนรู้ให้ลึกซึ้งและพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศให้แก่ผู้ร่วมงานระดับต่าง ๆ อนึ่งการผลิตไวน์จากผลไม้จะใช้คนงานหรือแรงงานและอุปกรณ์ในการเตรียมน้ำผลไม้มากกว่าการผลิตไวน์จากองุ่น นอกจากนี้ยังมีของเสีย เช่น เปลือกและเมล็ดในปริมาณมากกว่าด้วย

2.4.2 เครื่องมือและอุปกรณ์มี 2 ประเภท ดังนี้ ประเภทที่หนึ่ง คือ เครื่องมือในการผลิตไวน์ อีกประเภทหนึ่งคือ เครื่องมือในการวิเคราะห์หรือควบคุมคุณภาพไวน์ ข้อคิดคือ อุปกรณ์บางอย่างผลิตได้ในเมืองไทย บางอย่างดัดแปลงใช้งานได้ดีราคาถูกกว่าต่างประเทศ อุปกรณ์สำคัญควรซื้อจากต่างประเทศเพราะราคาถูกกว่า ผลิตเป็นจำนวนมากมีหลายขนาดและหลายยี่ห้อให้เลือก มีอะไหล่พร้อม การติดตั้งอาจให้ทางบริษัทจำหน่ายเครื่องมือ เครื่องจักรดังกล่าวรับผิดชอบดำเนินการ และนำมาใช้และทดลองผลิตไวน์ ในระยะแรกเจ้าของโรงงานต้องมีบุคลากรพร้อมที่จะประกบและเรียนรู้ซ่อมแซมบำรุงรักษา ถึงแม้ไอ้ก็เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญที่ใช้หมักและใช้บ่มไวน์องุ่น อาจไม่เหมาะใช้กับไวน์ผลไม้และไวน์ข้าว ขนาด พันธุ์ แหล่งตั้งไม้ไอ้รวมทั้งความมากน้อยของการย่างภายในถังก็เป็นข้อคิดอีกประการหนึ่ง

2.5 ด้านขนาดของโรงงานไวน์ ก่อนอื่นควรมีข้อมูลวิจัยทดลองผลิตไวน์จากวัตถุดิบที่พิจารณาแล้วว่าเหมาะสม ไวน์มีคุณภาพดีเป็นการยอมรับการทดลองเบื้องต้นอาจใช้ห้องปฏิบัติการหมักไวน์ของบริษัทเองหรือจ้างสถาบันอุดมศึกษา หรือสถาบันวิจัยภายในประเทศทำการวิจัยก็ได้ อาจใช้เวลา 6 เดือนถึง 2 ปี เพื่อประเมินผลข้อมูล การผลิตในเชิงพาณิชย์อาจได้ไวน์คุณภาพไม่เหมือนการผลิตในห้องปฏิบัติการขนาดเล็ก เพราะมีหลายปัจจัยที่เกี่ยวข้องไม่เหมือนกัน การผลิตในเชิงพาณิชย์ควรเริ่มต้นด้วยโรงงานอุตสาหกรรมระดับย่อมหรือระดับกลาง ถ้าไวน์ที่ผลิตเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากจึงค่อยขยายโรงงานหรือกำลังผลิต แต่ถ้าล้มเหลวก็ขาดทุนไม่มาก หากจะตั้งโรงงานผลิตที่มีขนาดใหญ่และทันสมัย เนื่องจากมีเงินทุน มีการร่วมทุนกับต่างประเทศ มีตลาดจำหน่ายรองรับทั้งในและนอกประเทศก็ทำได้แต่ค่อนข้างเสี่ยง

3. การจัดเก็บภาษีของรัฐ สามารถแบ่งได้ 2 ชนิด

3.1 ภาษีศุลกากร ร้อยละ 60 หรือ ลิตรละ 20 บาท การจัดเก็บภาษีศุลกากรจกัต้องรวมภาษีท้องถิ่นร้อยละ 10 ของภาษีศุลกากรที่จัดเก็บ

3.2 ภาษีสรรพสามิตไวน์องุ่น แคมเปญ (นอกจากไวน์คูลเลอร์) ในปัจจุบัน คิดที่ร้อยละ 60 หรือ ลิตรละ 100 บาท ส่วนไวน์ผลไม้อื่น ๆ ร้อยละ 25 หรือ ลิตรละ 100 บาท การจัดเก็บภาษีสรรพสามิตจกัต้องรวมภาษีเพิ่มเพื่อกระทรวงมหาดไทยหรือภาษีมหาดไทยอีกร้อยละ 10 ของภาษีสรรพสามิต และภาษีเพื่อกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพหรือภาษีสุขภาพร้อยละ 2 ของภาษีสรรพสามิต

จากข้างต้นที่กล่าวมาการผลิตไวน์ในประเทศไทยยังมีการขยายตัวได้อีกมากเนื่องจากปัจจุบันยังไม่สามารถผลิตได้เพียงพอกับความต้องการในประเทศ ซึ่งยังต้องพึ่งการนำเข้าจากต่างประเทศอยู่ และปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคได้เปลี่ยนแปลงไป โดยหันมาดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่ำ ซึ่งไวน์ถือว่ามีประโยชน์ต่อร่างกาย ประกอบกับบรรณนิยมนในการดื่มไวน์ด้วย ซึ่งแต่เดิมไวน์มีผู้ประกอบการน้อย ภาครัฐบาลห้ามตั้งโรงงานผลิตไวน์ขนาดเล็ก แต่ในปัจจุบันคณะรัฐมนตรี มีมติอนุญาตให้ผลิตไวน์ผลไม้เสรีได้ โดยลดข้อจำกัดด้านเงินทุนและวัตถุประสงค์ ซึ่งส่งผลในการขยายตัวของการผลิตไวน์ในการเปิดเสรี ส่งผลให้มีผู้ผลิตและผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นอย่างแน่นอน จากตรงนี้จะส่งผลดีต่อประเทศไทย เนื่องจากการผลิตจะเพิ่มสูงขึ้น มีการพัฒนาคุณภาพของไวน์ให้ทัดเทียมกับไวน์ต่างประเทศ ราคาไวน์ถูกลง ผู้ซื้อสามารถเลือกซื้อไวน์ได้ในราคาถูกลงและมีคุณภาพที่ดีขึ้นและไม่จำกัดเฉพาะกลุ่มคนในสังคมชั้นสูงเท่านั้น และจะนำไปสู่การลดการนำเข้าไวน์ต่างประเทศซึ่งช่วยลดการขาดดุลการค้าของประเทศไทย