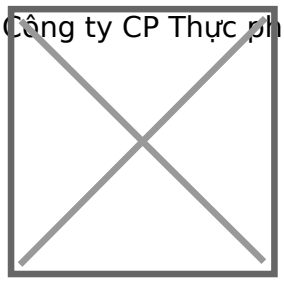
TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Vang Đà Lạt tự hào thương hiệu Việt

00:43 11/11/2015

Công ty CP Thực phẩm Lâm Đồng (Ladofoods) vừa cho ra mắt dòng sả



THCL Công ty CP Thực phẩm Lâm Đồng (Ladofoods) vừa cho ra mắt dòng sản phẩm vang cao cấp mới mang tên CHATEAU DALAT cùng với việc công bố diện mạo mới cho thương hiệu nổi tiếng là Vang Đà Lạt.



Quy trình trồng, chăm sóc và thu hoạch hết sức cầu kỳ để có trái nho ngon nhất làm nguyên liệu

cho sản xuất vang Đà Lạt

V ới sự hoàn thiện cả về hình thức lẫn chất lượng sản phẩm, cũng như quy trình sản xuất theo công nghệ nổi tiếng của Ý, đây là bước tiến lớn đánh dấu sự xuất hiện lần đầu tiên loại vang Việt Nam cao cấp - có thể sánh ngang với vang ngoại nhập.

Trò chuyện với phóng viên Thương hiệu & Công luận, bà Nguyễn Lê Như Ý, Phó giám đốc Thương mại của Ladofoods không giấu nổi niềm tự hào khi tâm huyết lớn của Ladofoods là tạo dựng được một sản phẩm vang cao cấp mang thương hiệu Việt đã dần trở thành hiện thực, đưa vang Việt Nam vươn ra thị trường quốc tế, được định vị trên bản đồ "Vang thế giới mới - The New World Wine". Giờ đây, người yêu vang Việt Nam có thể tự hào được thưởng thức dòng vang chuẩn mực quốc tế mang chính thương hiệu Việt.

"Vang ngon được làm từ những trái nho ngon"

Xuất phát từ ý tưởng nào khiến Ladofoods quyết tâm đầu tư - tạo dựng một sản phẩm vang cao cấp mang thương hiệu Việt, thưa bà?

Kế thừa công nghệ, bí quyết lâu đời của người Pháp và dây chuyền sản xuất vang của nhà máy làm vang đầu tiên của Việt Nam tại Đà Lạt do người Pháp tạo dựng, Ladofoods đã tiếp nối, gìn giữ và giới thiệu sản phẩm mang thương hiệu Vang Đà Lạt đến với người Việt hơn 20 năm qua.

Ở đỉnh cao, vang Đà Lạt đã được đưa vào phục vụ các nguyên thủ tại Hội nghị Thượng đỉnh APEC 14. Từ đó, nhiều thế hệ quản lý nhà máy, vẫn tiếp tục nghiên cứu và phát triển sản phẩm vang. Đây là nền móng vững chắc để Ladofoods tiếp tục sáng tạo và đột phá, không ngừng tìm kiếm để tạo dựng nên những dòng sản phẩm mới. Năm 2015, Ban lãnh đạo Ladofoods chính thức thành lập Ladora Winery, một nhà làm vang chuyên nghiệp, nơi hội tụ các CBCNV giỏi kỹ thuật, đam mê nhằm tập trung cho những thay đổi lớn về chất lượng, thiết kế bao bì nhãn hiệu, chính thức đưa sản phẩm vang đúng chuẩn vào danh mục các loại vang tiêu chuẩn quốc tế để đưa ra thị trường. Trong đó, có sản phẩm vang cao cấp CHATEAU DALAT đầu tiên của Việt Nam.



Dây chuyền sản xuất đảm bảo tuân thủ nghiêm ngặt quy trình kỹ thuật để tạo nên dòng vang cao cấp CHATEAU DALAT

Bà có thể chia sẻ bí quyết nhằm tạo dựng và phát triển thành công sản phẩm vang cao cấp này?

“Vang ngon được làm từ những trái nho ngon”, đó là triết lý tưởng như đơn giản, nhưng quan trọng hàng đầu để cho sản phẩm vang hoàn hảo.

Nhận thức rõ điều này, Ladofoods đã mạnh dạn đầu tư xây dựng vùng trồng nho nguyên liệu. Hơn 5 năm qua, Ladofoods đã cùng chuyên gia đến từ châu Âu lựa chọn vùng đất có thổ nhưỡng tốt, phù hợp để trồng nho sản xuất vang. Hàng chục mẫu đất đã được đưa ra nước ngoài xét nghiệm, hàng nghìn cây nho giống được đưa từ các vùng của Pháp, Ý trồng thử tại Việt Nam. Khó khăn hơn cả là mỗi ngày, mỗi giờ, các chuyên gia nước ngoài vừa phổ biến kiến thức trồng nho hiện đại, vừa thuyến phục người trồng nho thay đổi tập quán canh tác truyền thống để đổi qua phương pháp mới. Quy trình trồng cho những trái nho có năng suất cao, ít sâu bệnh và đạt chất lượng cho vang ngon. Bên cạnh đó, công ty đã mời chuyên gia nước ngoài để cập nhật kiến thức mới trong kỹ thuật ủ, lựa chọn men ủ, nâng cao kỹ thuật phối trộn để đưa ra được dòng vang đúng chuẩn quốc tế.

Vậy quy trình trồng và thu hoạch có gì đặc biệt - bảo đảm trái nho ngon để cho vang ngon?

Để có được trái nho ngon nhất làm nguyên liệu cho sản xuất vang là cả một quá trình, quy cách trồng và chăm sóc, thu hoạch hết sức cầu kỳ. Cách trồng cây nho không phải làm dàn như truyền thống mà đóng cọc rồi dàn ngang ra cho cây mọc theo, giúp đón được nắng nhiều vì cây nho ưa nắng, thứ nữa là độ ẩm kiểm soát được nên cây không bị sâu. Đặc biệt, công ty còn lắp trạm khí tượng tại vườn nho để đo độ ẩm trong không khí, đo độ ẩm của lá, đo tốc độ gió, hướng gió. Tất cả các thông tin đó được dự báo thường xuyên nhằm giúp các chuyên gia đưa ra hướng xử lý phù hợp nhất - bảo đảm cho cây nho không bị bệnh và phát triển tốt. Cây nho sau 3 năm sẽ đạt độ tăng trưởng tốt, cho những trái ngon và đạt yêu cầu nhất...

Ở điểu kiện khí hậu của Ninh Thuận, trồng nho 1 năm được 3 vụ, tuy nhiên, trong 3 vụ đó có 1 vụ là không ngon. Do đó, công ty quyết định chỉ làm 2 vụ để chất lượng nho tốt hơn, khỏe mạnh hơn và tích trữ được nhiều độ đường.

Quá trình ủ lên men cũng rất kỳ công, nho thì trồng ở Ninh Thuận, nhưng ủ vang phải ở Đà Lạt bởi vì khí hậu Đà Lạt rất tốt. Nhà máy sản xuất vang của công ty đặt trên khu đồi cao của Đà Lạt, cách mặt nước biển 1.600 m. Hệ thống bồn ủ ở khí hậu duy trì từ 20 - 24oC liên tục, ngay cả khi nhiệt độ bên ngoài tăng cao thì vẫn giữ lạnh được so với nhiệt độ ở bên ngoài là vài độ, do đó sẽ làm cho trái nho ủ lên men ngon hơn.

CHATEAU DALAT là kết tinh của một quá trình…

Quá trình nghiên cứu, tìm đầu ra cho sản phẩm, đâu là định hướng phù hợp để công ty quyết định đầu tư phát triển sản phẩm vang cao cấp?

Một điểm thuận lợi đó là Chủ tịch HĐQT của công ty là người rất đam mê về vang. Anh cũng có điều kiện, có cơ hội đi thăm - nghiên cứu và “cọ sát” rất nhiều vườn nho, vùng sản xuất vang nổi tiếng trên thế giới; tìm hiểu các loại giống, nguyên liệu, thổ nhưỡng, công nghệ..., để rồi sau đó phân tích, thậm chí qua bao nhiêu thử nghiệm thất bại với giống nho Pháp, cuối cùng đã tìm được giống nho Ý phù hợp với điều kiện thổ nhưỡng và khí hậu tại Việt Nam.

Công ty lần đầu tiên trồng thành công loại nho vang. Song trồng thành công là một chuyện: Thứ nhất, mình chủ động được nguyên liệu; thứ 2, cho ra đời dòng vang ngon, đúng chuẩn quốc tế. Quan trọng hơn là nếu mở rộng ra đầu tư loại nho này - sẽ mở ra cơ hội đổi đời cho người nông dân, nhất là tại tỉnh Ninh Thuận - vùng khí hậu nắng nóng khắc nghiệt, nhưng lại rất phù hợp với giống nho này. Hiện tại, công ty trồng 40 ha và dự kiến trong 5 năm tới phát triển lên 100 ha, bảo đảm vùng nguyên liệu để mở rộng sản xuất, đáp ứng nhu cầu thị trường.

Vậy hiện nay, có bao nhiêu sản phẩm thuộc dòng cao cấp mà công ty giới thiệu với người yêu vang trong đợt đầu tiên này?

Dòng vang đầu tiên đánh dấu sự thành công của Ladora Winery là CHATEAU DALAT.

CHATEAU DALAT được chia ra làm 3 dòng chính: CHATEAU DALAT – SPECIAL. Nho được thu hoạch đúng thời điểm, chín đều, có độ đường đúng chuẩn được chọn để đưa vào làm vang. Vang được ủ sồi cho dậy hương. Tùy theo loại nho Cabernet sauvignon, Merlot hoặc Chardonnay mà vang sẽ có hương vị khác nhau.

CHATEAU DALAT – RESERVE được làm từ những trái nho khỏe mạnh, chín mọng của vụ mùa 2014. Sau khi ủ men, những thùng vang lên men hoàn chỉnh sẽ tiếp tục đưa qua ủ sồi, vị sồi hòa quyện với hương vang tự nhiên cho vang RESERVE có mùi mạnh mẽ, vị đằm thắm. Người làm vang thường đặt tên RESERVE khi họ chọn được những thùng vang có chất lượng vượt trội, với hương thơm đặc biệt hơn những thùng khác trong cùng 1 mẻ ủ men.

RESERVE có 4 loại làm từ nho Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc. Đặc biệt, vang từ nho Shiraz, vị chát khó lẫn hậu vị dài. Người sành điệu sẽ chỉ chọn Shiraz cho món bò nướng của mình, vị bò nướng và vị Shiraz bổ trợ lẫn nhau để đẩy hương vị tuyệt vời.

CHATEAU DALAT – SIGNATURE, khác với dòng Special và Reserve. Nho của dòng Signature được chọn từ vụ mùa có thời tiết ban ngày và ban tối chênh nhau hơn 10oC, trong giai đoạn sung sức nhất của cây, cho ra trái nho có độ đường cao và đượm mùi thơm nhất. Nhà làm vang phải chọn lựa kỹ những chùm nho có trái chín đều rồi qua quy trình ủ sồi, lắng lọc kỹ và ủ trong chai để bảo đảm quá trình lên men thật hoàn hảo. Các chuyên gia sẽ nếm và chọn ra những thùng rượu ngon nhất, vị vang đậm đà nhất cho dòng vang có tên SIGNATURE.

SIGNATURE có 3 loại làm từ nho Merlot, Cabernet Sauvignon & Shiraz.

CHATEAU DALAT là kết tinh của một quá trình tìm kiếm, chọn lọc từ nguyên liệu giống nho, với kỹ thuật trồng và chăm sóc chuẩn mực của Ý. Qua đó, những lứa nho tốt nhất được hái về, ép cốt nho và đưa qua các công đoạn lên men, ủ và tinh chế trên dây chuyền công nghệ của Ý, dưới sự giám sát khắt khe của các chuyên gia quốc tế để đạt được những chai vang tinh tế nhất.

Bên cạnh sự xuất hiện hoàn toàn mới của CHATEAU DALAT, Ladora Winery cũng muốn mang tới sự nâng cấp của thương hiệu VANG ĐÀ LẠT qua những thiết kế nhãn mới trên nền tảng truyền thống với chất lượng ngon hơn, đậm đà hơn, đáp ứng nhu cầu thưởng

thức ngày càng tinh tế của người yêu và sành vang Việt Nam.

Trân trọng cảm ơn bà!

Mai Phương (TH&CL)