

WINE

本周焦點



威士忌 Tasting Set 網上訂 \$2350
葡萄酒有 Wine tasting，威士忌亦有 Tasting set，這套 Super Premium Whisky Tasting Set，共 5 款，每款 30 毫升的威士忌，包括 Bowmore 40 Year Old 1968、Glen Grant 40 Year Old 1969 等，網上訂購 164.95 英鎊，另運費 28.95 英鎊，合共約 2350 港元。



■ Garry 認為，最佳的酒是從個人口味出發，他喜愛意大利 Amarone，因味道夠甜，有豐富的葡萄味。

釀酒總工程師

教你DIY葡萄酒

星趙薇喜愛喝葡萄酒，據悉她與內地富豪夫婿近日以約 400 萬歐元（約 4175 萬港元），購入法國波爾多 Saint-Emilion 產區曾獲多項大獎的 Monlot 酒莊。未買酒莊亦可自釀葡萄酒，有 20 年釀酒經驗，來自加拿大的 MY Wine 董事兼釀酒總工程師 Garry Benny 說：「為保持產量穩定，不少酒莊準備的葡萄會較需要為多，製成濃縮葡萄酒後抽真空，以備不時之需，剩餘的則出售。」他們購買多款葡萄酒原料，並教授顧客自行釀製具個人化口味的葡萄酒。

40款原料釀出不同酒味

現時 MY Wine 提供約 40 款不同的紅酒、白酒、果汁、冰酒及冰酒等原料，酒類及數量會隨時日更新，冬天以厚實酒類為主，夏天則加入口味較清、質感較輕的酒。自己釀酒可按個人喜好調配，如加拿大流行以 Chardonnay 配桃及青蘋果，中國則在葡萄酒中加上茶葉或枇杷等。

要完成一瓶屬於自己的酒，首先要將口味告訴釀酒師。將所有材料放入特製膠桶中，其中葡萄皮、葡萄核、橡木碎、果乾等可按個人口味加入適當份量，「要有重單寧口感，可以多加葡萄皮及核，不喜歡橡木味可以不加橡木碎，酒的味道由你話事。」

該店安裝特別過濾網，水經過逆滲透技術過濾，水質特別純淨、清澈及甘甜，「要用最純的水釀酒，才可保持酒的原汁原味。」整個釀酒過程所用的材料全部天然，不含化學成份。

發酵6星期 然後入樽

將密封膠桶放在溫度保持穩定的釀酒房裏發酵，「這裏由我來控制，是釀酒師的秘技。」一般需約 6 星期發酵。完成發酵會經過過濾程序，「為保持衛生，過濾由釀酒師安排」，其後存放於透明玻璃樽中，待客人自行入樽，貼標籤及封瓶。有籌備婚禮的新人，會將釀酒作回禮。

該店從不同葡萄酒產區進口濃縮葡萄酒汁，如法國 Merlot 及 Chardonnay、意大利 Amarone 及 Valpolicella、南非 Pinotage 及澳洲 Shiraz 等，屬於舊世界，層次較多、較滑。

每一埋可做30支裝酒

自己釀酒須先成為會員，會費每年 1000 元，每次按所選葡萄酒汁收費，每款由 2080 至 3680 元，如意大利 Amarone 紅酒是經較長時間製成的葡萄酒汁，收費最貴。除冰酒及冰酒，每埋均有 11 公升，可分成即 30 支 375 毫升，其餘紅酒、白酒及果汁酒可釀出約 23 公升，裝滿 30 支裝 750 毫升酒樽。

客人亦可將不同口味的葡萄酒混在一起，創出新口味，但需先自釀好該款酒，入樽前試味，再按比例入樽。如滿意意大利 Barolo 及法國 Merlot 混合的新口味，收費是將 3120 元的 Barolo 加上 3360 元的 Merlot，合共 6480 元。

記者：黃碧珊 攝影：王子俊



■要為特別日子作紀念，可自己落手釀酒，並貼上特製的標貼。

自家釀酒 貴在花心機

時裝設計師鄧達智（圖）說，讀書時代於秋天葡萄收成期，曾跟移民加拿大的意大利同學，在其家中採摘葡萄放入大桶中發酵。此外，在英國留學時亦到法國葡萄園收集葡萄，「咭葡萄園每日只係摘提子放入木桶，之後壓汁、濃縮，發酵過程就醉唔到，雖然付出勞力，但覺得好玩。」

鄧達智最近接近自己釀酒的一次經驗，是在澳洲品酒學校，「與幾隻葡萄汁你自己調，教點樣釀酒，只係得少少試，無得釀成支酒。」雖然未曾親身釀出葡萄酒，

但釀黃酒卻有經驗，「喺園村嘅孕婦生完要補身，會飲黃酒燙雞，我阿媽就會買糯米，加上酒餅同水，自己釀黃酒。」他認為自家釀酒是心機的精品，非常特別，不可跟大規模生產作比較。



釀酒過程



1 告訴釀酒師想要的葡萄酒口味，他會在約 40 款葡萄汁中選取合適的。

2 把葡萄汁從真空包裝袋中倒入特製膠桶中。



小貼士：想單寧口感重，多加葡萄皮及核。

3 按個人口味，倒入提子乾及橡木碎等。



4 加水後，平均地撒上有幫助發酵的火山石及酵母菌。

5 把密封膠桶存放於溫度穩定的釀酒房，果汁及其他特別口味需在發酵完成後加入。



6星期後...



6 釀酒師將酒過濾，並存放在透明的酒樽中。



7 將酒從酒樽入樽，放在酒塞機中入塞。



8 貼好標籤及封瓶，整個釀酒及包裝過程完成。