



# Wine making:



## 自己動手 上堂學釀葡萄酒

◆◆◆ 酒迷有興趣學釀製葡萄酒？最近又多一個好地方，叫My Wine！◆◆◆ 集洋酒零售、品酒班、釀酒學習，一條龍服務的workshop，提供30種共100款葡萄酒，包括紅、白、果汁、冰酒、香檳，讓客人釀製。供釀製的葡萄汁，以真空包裝，從多個酒莊運來，主要來自法國、德國、澳洲、意大利等地，Merlot、Shiraz、Cabernet Sauvignon、Pinot Noir等大路酒當然不缺少。◆◆◆ 最好玩是全個釀酒過程自己DIY，由有廿多年釀酒經驗的加拿大釀酒師Garry，從旁指導，更可替客人拍DVD留念。由於不同酒款發酵時間不同，果汁酒及白酒類需陳約四星期，紅酒想好喝需陳至少一年。如加入做會員，可隨時上來，試飲自己釀的酒，包場叫到會開party都得！最彈性是，酒樽label可印上客人提供的相片，最啱結婚回禮用，sweet爆！◆◆◆ 撰文 / 朱小欣 攝影 / 馮里安



工作坊佔地五千呎，有宮廷設計的VIP房，很適合一班酒迷搞品酒party。

### 示範DIY釀意大利Valpolicella Ripassa紅酒

來自加拿大的釀酒師Garry教客人釀葡萄酒。



#### Step 1



揀選提子汁，  
倒入膠桶內。

#### Step 2



加曬乾的提子皮、  
橡木條、橡木碎等  
材料，拌勻。

#### Step 3



加過濾水及發酵  
物，再拌勻。

#### Step 4



把膠桶密封，放  
在發酵房內發酵  
兩星期。

#### Step 5



發酵完成，置於  
玻璃瓶內繼續陳  
釀，最佳效果陳  
一年。

#### Step 6



入酒樽，貼label，  
完成！

釀酒收費：釀一大桶酒（即30支750ml）  
由\$2,080起至\$4,600不等。做會員每次  
釀酒有八折優惠，年費\$1,000。

My Wine // 地址 / 長沙灣長順街15號利來中心11樓B室 // 電話 / 3487 0150 // 網址 / www.mywine.com.hk