



8th Estate Winery 城市誕生的佳釀

輕晃酒杯，呷一口佳釀，你眼前浮現的可能是西歐郊外一望無垠的葡萄園，或是地窖裡錯落有致的橡木酒桶。但你又會否想到，香港這高樓林立，寸草難生的石屎森林，竟然可以釀製出葡萄佳釀？去年底，8th Estate Winery 推出首批在本港製造的葡萄酒。「香港製造」四個字，首次印在葡萄酒樽上。

「都市釀酒廠」(Urban Winery)這個概念近年在美國等地興起，來自加拿大的Lysanne Tusar零六年把這個概念帶到香港，於鴨洲洲一棟工廠大廈租下四個廠房單位，建立8th Estate Winery。甫步入酒廠，半帶酸澀的葡萄酒香撲鼻而來。廠房裡層層疊疊二百零二個大木桶，木桶所盛載的，就是Lysanne去年底製成的葡萄佳釀。

愛酒人來港 引進都市釀酒

Lysanne一向對葡萄酒情有獨鍾，以前她在美國一間咖啡公司任職市場推廣，在香港建立了不少生意上的人脈網絡，也認識了很多喜歡葡萄酒的同道中人。兩年半前，Lysanne研究過香港的營商環境，認為釀酒廠在香港大有可為，於是找來著名的意大利釀酒師Gianni Seminari合作，又在港聚集資金，逐步建立這間酒廠。她笑言在港推廣葡萄酒令她樂在其中：「正因沒有人曾經在香港釀酒，這是個機會，也是個挑戰。」事實上，香港政府去年取消紅酒稅，銳意把香港打造為國際紅酒中心，去年香港每人平均紅酒飲用量是亞洲之冠，每個成年人平均每年喝三點三公升紅酒，顯示葡萄酒在港發展潛力愈來愈高。

製酒、管理、宣傳一腳踢 一間酒廠二人主理

早在六、七年前Lysanne已認識Gianni，Gianni在米蘭修畢Chemistry of Wine Science碩士，所釀製的葡萄酒更獲過多個獎項(Gianni於零七年於芝加哥舉行的美國釀酒師比賽中獲得一個金獎和兩個銀獎)。Lysanne知道Gianni也想嘗試在城市釀酒，便邀請他合作。Gianni主力負責一切與釀酒有關的事情，而Lysanne則負責大至投資、廠房選址、小至酒樽包裝、宣傳、品酒活動等配置，可謂

「一腳踢」。基本上整間酒廠只有他們二人合力打理，即使在釀酒高峰期，酒廠也只會多聘請兩個人幫忙。

有關酒廠的大小事情，Lysanne都經過詳細考慮。她表示，酒廠要方便顧客前往，但交通便利的商業區地租昂貴，難以負擔，反觀鴨洲洲交通便利，靠近市區，是上佳之選。另外，使用不同的木桶儲存葡萄酒，能令酒的味道有所不同：新木桶可為酒加入濃厚的橡木香，而舊木桶釀的酒則沒有這種香味，而不同的木桶要由不同的國家訂製。

天氣多變 釀酒成本高

雖然有經驗豐富的釀酒師坐陣，但Lysanne坦言，在香港釀酒並不容易。

首先，如何確保新鮮的葡萄在運送過程中，質素不受影響已是一大難題。Lysanne指出：「為免壓壞葡萄，我們要把新鮮葡萄快速冷凍，再空運到香港。」葡萄運抵香港後，要先解凍才可用來榨汁。但天氣變化會影響解凍的速度，甚至打亂酒廠的釀酒計劃。香港去年的二月仍然很冷，當時Lysanne約花了二十天把葡萄解凍；但今年相對暖和，僅僅六天葡萄就完全解凍。

再者，雖然香港一月到三月的氣候，與外國葡萄園收成時的氣候（九至十二月）很相似，適合釀酒。但當葡萄酒注入木桶後，香港的夏天又濕又熱，保存葡萄酒變成一大挑戰。香港專業品酒師協會主席周國明表示，在法國的地窖，清涼的氣溫（十二至十四度）最適合保存葡萄酒，但香港夏天濕熱，酒廠一到夏天便要長期開著空調，更要需關上所有門窗，防止猛烈的陽光影響酒室溫度和濕度。由此可見，Lysanne在運送葡萄和保存葡萄酒的過程中，需要投入比一般酒廠更高的成本，才能維持葡萄酒的質素。

釀酒程序知多點

每年一月，8th Estate Winery都會把四、五十噸的急凍葡萄運到香港。葡萄到港後，便即進行解凍，再放進大型的榨汁機內取出葡萄汁。要製白酒便要在榨汁前先把葡萄的果皮去掉，而製紅酒則要保留果皮。葡萄汁要先放在膠桶兩至三個月，讓沉澱物沉積下來，發酵後再注入木桶，待大概一年便可以把酒入樽和包裝，賣給客人。



釀酒師Gianni把葡萄放入身後的壓榨器榨汁



酒廠外有一個露天花園，供客人舉行派對(圖片由受訪者提供)



客人可以預約到酒廠試酒，試五種酒收費港幣六十元



酒廠負責人Lysanne Tusar對酒廠生意充滿信心

都市釀酒 質素有保證？

Lysanne指都市釀酒廠的生產有其賣點：「從外國運送葡萄酒到香港大多需時一、兩個月，運送過程中的搖晃或碰撞會影響葡萄酒的質素，都市釀酒就可避免這個問題。」此外，因為都市酒廠沒有自己的葡萄園，釀酒師Gianni每年都會花半年時間到世界各地挑選適合釀酒的葡萄，酒廠產量和酒的質素都不會受葡萄失收等問題影響。去年酒廠挑選了美國華盛頓葡萄，今年那些葡萄生長不理想，則改用意大利葡萄，為客人提供不同選擇。這個做法在外國的都市酒廠十分普遍，每年出產新酒是一般都市酒廠的賣點。

但周國明認為，都市酒廠的酒不會因為毋須長途運輸而比其他酒優勝：「長途運輸的確會對酒的質素有影響，但其實若運輸過程中處理不當，即使只把酒運往新界，酒質也可能會受影響。」再者，葡萄質素和釀酒師技巧都會影響酒質，不能單憑一點去評定都市釀酒比外國的酒好。

為客造酒 紅酒派對

多元服務吸引顧客

8th Estate Winery規模不大，運作模式跟標榜年產量少、質素高的精品釀酒廠(Boutique Winery)相似，每年最多只會釀製十萬支葡萄酒，每支定價一百九十五至二百四十五港元不等，當中六成會出售，其餘會保留讓其熟化(aging)。但酒廠產品只供本地酒店和餐廳訂購，不會放在超市等地方零售。普通市民要購買8th Estate的酒便要直接到其酒廠去。

為了讓更多人認識酒廠，Lysanne舉辦試酒會，又透過投資推廣署聯絡傳媒採訪。Lysanne更使服務多元化，吸引顧客：如開放酒室旁的海景露天花園給公司舉行派對或宴會，更會邀請各地品酒師到這裡舉行品酒活動等；酒廠每逢週六都會開放予公眾參觀，讓顧客以廉價

試酒。此外，顧客更可要求與釀酒師協商，依據個人喜好，調配酒內各成分的比重，同時在酒樽印上自己的名字，釀造屬於自己的葡萄酒。

都市造酒 有利有弊

8th Estate Winery自去年十一月底開業至今，已賣出數千支酒，Lysanne對銷情感到滿意。來自英國的Susan和美國的Dominic來香港工作近四年，聽說香港有釀酒廠，懷著好奇心前來參與試酒會。他們對酒廠頗為滿意，Susan更即場花了約二千多元買了一箱酒(十二支)：「這酒廠在香港獨一無二！這次經歷非常有趣，和Gianni交談學到很多紅酒知識，而且這裡的酒品質好、價錢合理，我一定會再來。」

品酒師周國明曾經參加8th Estate Winery的開幕儀式，試過他們出產的葡萄酒：「根據Gianni的釀酒風格，他會選擇飽滿、成熟、大造、而有果味的葡萄釀酒。他釀的酒不錯，白酒當中我尤其欣賞Fume Blanc，雖然他們的紅酒還未完全入樽，但我覺得Merlot也很好。」

雖然周國明肯定8th Estate Winery的葡萄酒質素，但他對在香港釀酒則有另一套看法。他指出葡萄是酒的靈魂，有好的葡萄才能釀造好的葡萄酒，若葡萄來源年年不同，便不能保證酒的質素：「可能你喜歡喝這種酒，但當葡萄的產地有變，酒的品質也不一樣了。」

周國明亦認為，香港不需要有更多釀酒廠：「現在酒稅被取消，市面上有幾萬個葡萄酒品牌，8th Estate Winery只是滄海一粟。」他又指出，現在8th Estate Winery的葡萄酒供應尚未穩定，不能容易被酒店採納：「目前為止尚未有酒店採用它的酒，估計他們的主要客源是獨立顧客。」

根據統計處數字，零六至零八年間，香港葡萄酒入口總值飆升兩倍多，達二十八億港元，反映了區內對葡萄酒的需求強烈，同時亦暗示了紅酒市場的競爭愈趨激烈。在香港釀酒這門生意是否可行還有待時間驗證。☛

