

“Here's how you can break the long and boring drive to Phillip Island, let your passengers enjoy a FREE wine tasting, give them the best view from any winery in Australia and give yourself a rest”

It's a long and boring drive from Melbourne to Phillip Island
You'll be driving for about 1 ½ hours on a weekend when there's not much traffic. On a typical weekday you're likely to be driving more than 2 hours without a break. The first hour will be bumper to bumper traffic. The second hour will be the long and flat and dull drive past Cranbourne.
You can be like all other tour operators and just get there as quickly as you can. You can choose to drive straight through and hope that no one wants to stop.
But is this how you want your customers to remember you and your tour? Is this how you want them to remember Australia? They may have come half way around the world to be here and you show them freeway traffic and flat boring highways?



Show them something different...

Show them the beautiful side of Australia...

Break the drive and *Stop at The Gurdies Winery*

The Gurdies Winery is just over 1 hour drive from Melbourne

Right about the time most passengers are ready for a stop. Turn off the Bass Highway about 10 minutes after the Lang Lang roundabout.

The Gurdies Winery is open every day of the year... All day, every day, except Christmas Day

Christmas Day is the only day we're closed. During daylight savings time (October till March) we're open till 6.00pm every day. Every other time of the year we're open till 5.00pm. If you know you'll be coming later than these times, then please call us on 03 5997 6208 or 0419 528 731 and we'll make sure to wait for you.

Just 2km off the Bass Highway on the way to Phillip Island

Turn off the Bass Highway into St Helier Road. St Helier Road is 10km past the roundabout at Lang Lang and about 6km before Grantville. The Winery is 2km up the hill on a sealed road. Big signs on the Bass Highway give you plenty of warning before the turn off.

Safe and easy coach access with plenty of turning space

There's plenty of space in the driveway and car park for any size coach. There's a sealed path from the car park to the cellar door so your customers get back on board with clean feet, not covered in mud.

Breathtaking water views out for great photo opportunities

The one thing everyone does the first time they see the winery is stop and say...

'Wow, what a view'

Your customers get the best view of any winery in the country. This isn't just farmland and grape vines because frankly - Who Cares? You can get that anywhere. Your customers get water views looking out over the vines. Something they can't get anywhere else.

Come down and see for yourself, see what you've been missing.

FREE wine tasting

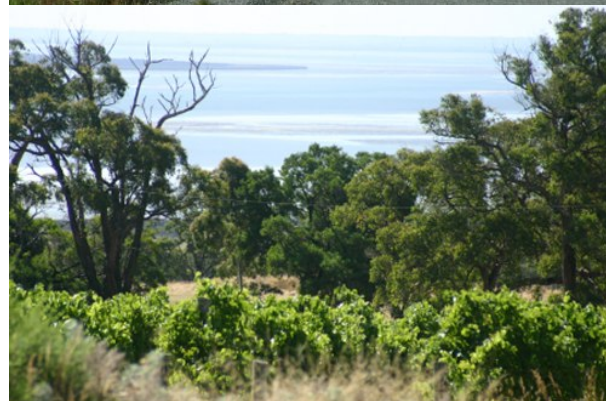
There are no tasting fees for any wines or fortified wines. Every group is different. Some people love wines and some hate wines. Some of your customers will want to know everything about the wines while some will head straight for the picnic tables.

If you've got time in your tour we can give you a short 10 minute talk telling your customers how grapevines are grown, pruned and harvested. This gives people the background on the vines, the Australian growing seasons and wine making.

The huge tasting room fits over 100 people so you've got plenty of room to spread out

A typical 'tasting' gives your customers about 5 wines. We have dry wines and lots of sweet wines.

Tour groups get a special discount price. And every tour guide and driver gets a 'coffee card'. *This means for every 12 wines your customers buy, you get a FREE bottle of wine.*



Clean toilets

What more can I possibly say about this other than yes, the toilets are always clean and stocked with all supplies.

Friendly people to answer all your questions

Everyone at the winery can answer all your questions about wines and wine making. They've all seen at least one harvest and the wine making times.

FREE fast wireless Internet access

The tasting room and gardens are covered by free wireless internet. Your passenger can check their emails or messages and so can you.

Tourism Victoria certified business

The Tourism Accreditation Board of Victoria says we're a Certified Tourism Business. We're also members of the Phillip Island Tourism Association and the Southern Gippsland Wine Trail.

What this means to you is that we're a safe, reliable and friendly place to visit.

We have a commitment to providing you with a great experience. Every visit to The Gurdies Winery should be a great experience. When you're at our cellar door you should learn something about our wines, enjoy our wines and most importantly leave feeling good. When you're drinking a bottle of our wine you should love every drop of it. That's what we're aiming for.

Established in 1982

We are the oldest established winery in the south Gippsland region. The winery's been here for over 25 years and we intend to be here for a while yet.



So, here's what you'll get when you break the drive at The Gurdies Winery...

Just over 1 hour from Melbourne – an easy place to break the long drive

Open every day of the year – you don't have to worry if we're open or closed as you KNOW we're open every day

All weather sealed road access – only 2km off the Bass Highway

Large car park and double decker coach access – turning space and overhead clearance for any size coach

Clean gravel car park – your passengers get back on board with clean (NOT muddy) feet so your coach is cleaner at the end of the night

No charge for wine tastings – absolutely FREE and all buses are welcome

Huge tasting area with a long bar – your passengers never feel crowded

Stunning views over Westernport Bay – lots of photo opportunities with the water views overlooking the vines and landscaped gardens

Clean toilets – what more can I say, the toilets are always clean and stocked with supplies

Ramps from the car park and down to the vines – no stairs make it easy for your older or 'not quite so mobile' passengers

Free wireless Internet access - check your emails while you're here

Wine 'coffee card' – for every 12 bottles your passengers buy, you get one bottle absolutely FREE

Background and History

The Gurdies

Legend has it that The Gurdies was named after disaster struck a travelling circus. On the journey out to Phillip Island, the carousel (or Hurdy Gurdy as it was then called) rolled into the creek. Bad weather foiled all rescue attempts and the Hurdy Gurdy stayed in the creek. The creek was named Hurdy Gurdy Creek and the area behind it, The Gurdies.

The area was logged during the 1800's and the timber shipped via sea to Melbourne and further afield. Then came the 16,000 acre 'The Gurdies' sheep station run by the famous Thom brothers. The early 1900's saw the area split into smaller blocks used mostly for dairying.

Westernport Bay

Trying to cross to Van Diemens Land, George Bass was driven back towards the mainland by bad weather. His log shows these words on how the bay got named; "At 7, seeing a large break in the land, we stood in for it and found a strong outset of tide we therefore waited till high water and then crossed the spit and entered a very extensive harbour. I have named the place, from its relative situation to every other known harbour on the coast, Western Port." This was abbreviated over the years to Westernport Bay.

A Great Wine Starts in the Vineyard

Spring - October to December

The vine starts to grow around the end of September. Shoots and leaves sprout by mid October and the vine flowers towards the end of November. A wine grape is not like an eating grape. A fully grown wine grape is about the size of the top of your little finger. The entire bunch fits in the palm of your hand and they're very, very sweet when fully ripe.

Summer - January to March

Towards the end of January the grapes change colour. This means they're ripening and getting sweeter. That's when the birds think this vineyard is a supermarket in the wilderness. There's bushland and forest all around the winery. So the only way to keep the birds away is to physically cover the vines. There are kilometres and kilometres of nets to cover the vines.

Autumn - April to June

Harvest starts anywhere from March through to May as different grape varieties ripen at different times. We machine harvest the red grapes and hand pick the white grapes. The machine grape harvester physically beats the grapes off the stalks. Big fibreglass rods in the machine hit the grapes off the stalks. The grapes fall onto a conveyor belt under the machine and then another conveyor belt lifts them and dumps them into a 'bin' pulled by another tractor. Machine harvesting is quicker, cleaner, safer and gives better quality grapes than hand picking. Two people operating the harvester and one driving the pickup 'bin' can harvest several acres of grapes in a few hours.

The vines produce around 2 to 3 tons of fruit from one acre of vines. One ton of grapes makes around 600 litres of wine which produces around 800 bottles.

Winter - July to September

The leaves start to fall off the vines during June. Pruning starts as soon as the leaves are gone. We'll cut all the new canes off and leave just one cane or 'cordon' on the wire.

Then comes spring and the vines start growing again. The vine produces one crop per year.

Growing

The vines are drip irrigated. This means the water to each vine is delivered one drop at a time to each vine. A sprinkler irrigation system wastes water and the vine forms shallow roots. The more efficient dripper system makes the vine send roots deep down into the earth, up to several metres deep, so they survive a drought better than a shallow rooted vine.

A vine is like a plum tree, apple tree or walnut tree. It needs to see a cold period during the winter so the plant knows it's been through a 'dormant cycle'. If there's no cold period then the vine has an uneven budburst and this means poor quality grapes.

We work to get the best possible quality grapes. If you've got poor quality grapes and the world's best winemaker with the worlds best wine making equipment, you'll still get a lousy quality wine. If you have fantastic quality grapes and an average winemaker, you'll still end up with a very, very good wine.

The Gurdies Winery's in a very cold climate zone and it takes a long time to establish the vines. Since we do a lot of the vineyard work by machine the ground has to be level. It takes us one year to prepare and level the soil. From the time we plant the vine, it takes five years to harvest the first commercial crop. Then it takes two years to make the first bottle or wine from those grapes. So eight years after you start with bare ground you get your first bottle of wine.

It's not a get rich quick scheme.

The oldest vines we have are 25 years old and the oldest in Australia is 135 years in South Australia.

Great Wines

Less than 10% of Australia's wineries make more than 85% of the wines. Smaller wineries are bought up by larger wineries and larger wineries need to make more and more wines. This means more bland and boring bulk wines with no regional or varietal characteristics.

Smaller wineries like The Gurdies Winery use advanced growing techniques to give higher quality grapes. And we use less preservatives. And we squeeze the best juice from the grapes, not the very last drop.

So you end up with a cleaner and better wine with a true varietal flavour from one geographical region with more complex tastes.

Hangovers

The bad news is there's no cure for a hangover. The good news is that can cut down your hangover by what you drink.

If you get bad hangovers from White wines then you're probably reacting to the sulphur. If you can't drink Red wines, then you're probably reacting to the histamines.

Histamines come from the last of the 'pressings'. A winemaker trying to squeeze the very last drop of juice from fermented grapes releases the most histamines. Smaller wineries concentrate on quality wines rather than bulk wines. These smaller wineries are your best bet for low histamine wines.

Sulphur Dioxide occurs naturally in all wines. Sulphur causes the worst hangovers even in people who aren't allergic to it. The Australian legal limit for sulphur in wines is around 400 parts per million (ppm). The Gurdies Winery aims for less than 50ppm and usually gets less than this.

How to Taste Wines

Taste wines starting with the lightest and driest and finish with the sweetest and strongest. It's just like a fine meal. You start with a light entree and finish with a big sticky dessert.

Temperature We drink our White wines way too cold and our Red wines way too warm. Taste a White wine straight from the fridge and you'll miss most of the flavours. Drink a Red wine on hot day and you'll find most of the flavour has 'boiled' off. As a general rule take your White wine out of the fridge about a half hour before you drink it . Don't put it on ice as this is way too cold. If it's a hot day, then chill your Red wine for a half hour before you drink it. The ideal wine temperature is around 12C for the Whites and 18C for the Reds. Perfect...

Colour The three things you're looking for are colour, clarity and brightness. Find a light background and tilt your glass away from you so you can look through the wine. A purple colour means a young Red wine. An older Red will have more brown or brick colour. A cloudy wine probably isn't sterile filtered and may not age well.

Smell Swirling the wine releases the aroma or the 'nose'. You'll pick up the bad smells first. Vinegar, burnt or mouldy smells mean the wine's off or oxidized. Too much sulphur (preservative 220) gives you a prickly feeling in your nose. Musty smells are harder to pick. The wine may be 'corked' or it may simply be an old wine needing decanting or airing.

When you like the smell, take another sniff and see what you can find. Fruits, nuts, spices and timbers supply many of the smells you'll find in wines. As an example, a rich Chardonnay may have a nutty nose, an oaked Cabernet has lots of berry and cinnamon while a Shiraz always has a peppery nose.

Remember there's no right and no wrong. What you smell is another way of personally remembering a great wine.

Taste Take a small mouthful, hold it, swirl it around your mouth and then swallow. The flavour is called the 'palate' and is broken down to 3 categories for Whites and 4 for Reds. A good wine has all these categories with no single one overpowering the others.

Fruit - Dry or sweet, ripe or green, floral or earthy. You'll taste sweetness on the tip of your tongue.

Acidity - Tart or flat, fresh or sour. You'll taste acidity on the sides of your tongue

Oak - Vanilla, cinnamon, butterscotch or wood flavours in oaked wines

Tannin - Tannins in Reds leave a slightly bitter and dry 'cheek sucking' sensation. Tannins are strongest in young wines and 'soften' as the wine ages.

Finish Great wines linger on the palate while cheaper wines disappear quickly. A good finish keeps a balance of the three or four elements but may change from the first sip. Real wine lovers search for 'complex' wines from cool climate regions, such as The Gurdies and Gippsland.

Wine and Food Matches

There's a lot of rubbish written about wines and wine tasting. If you like a wine, it's a good wine. The days of serving Whites with fish or chicken and Reds with steak are long gone. Experiment a little and above all, enjoy your wines. Here's a rough guide to wine and food matches.

Grape	Wine Character	Best Food Match
Riesling	Sweet or dry, thin, crisp finish, lemon or citrus on the nose, honey finish on sweet Rieslings	Light and spicy foods, Thai, Japanese, fish, chicken
Chardonnay	Honey, butter, peach, kiwi fruit, peach, nuts, vanilla, passion fruit	Shellfish, chicken, veal and other light meats
Pinot Noir	Strawberry, earthy, cherry, spicy nose	Duck, chicken, game fish, marinated meats
Merlot	Soft and light, plum, light spice, chocolate, soft tannins	Chicken, lamb, stews and casseroles
Cabernet Sauvignon	Berries, blackberry, raspberry, tobacco, chocolate, tannins	Roast beef, venison, game meats, pasta
Shiraz	Pepper, spice, strong oak, strong tannins	Pizza, steak, roasts

For more information about anything you've read here, contact us at:

The Gurdies Winery

215 St Helier Road The Gurdies VIC 3984

t: +61 3 5997 6208

f: +61 3 5997 6511

info@thegurdieswinery.com.au

www.thegurdieswinery.com.au

Traditional Chinese

下文會告訴您，怎樣在開車去菲力浦島的漫長而乏味的旅途中稍作停留，讓您的乘客品嚐一下**免費**的葡萄酒，給他們帶來所有澳大利亞釀酒廠的最佳感受！您也可以好好休息一下。

駕車從墨爾本到菲力浦島的過程既漫長又無聊。

週末車流量少時，您將要駕駛 1 個半小時。在典型的工作日裏，至少不停歇地開 2 個小時。第一個小時會堵車堵得厲害。第二個小時則冗長而又枯燥無聊地穿越 Cranbourne。

您可以象其他的旅遊組織者一樣，只想儘快趕到那裏。您可以選擇直接開到目的地，並期望沒有人願意中途停留一下。

但是，您希望您的旅客就這樣記住**您以及這次旅程**嗎？您希望他們就這樣記住澳大利亞嗎？也許他們繞過半個地球才來到這裏，您就給他們看高速公路的交通和無聊的公路？

給他們看一些不同的東西吧...讓他們看看澳大利亞美麗的一面。

暫停駕駛，在 Gurdies 釀酒廠停留一下

Gurdies 釀酒廠離墨爾本僅 1 小時車程，這正好是大多數乘客希望停車休息一下的時間。在經過 Lang Lang 交叉路口 10 分鐘後轉向離開 Bass 公路。

Gurdies 釀酒廠全年都對外開放...所有日子，除了耶誕節外的每一天

耶誕節是唯一的一天不開放的日子。在十月到三月每天開放到下午 6：00。其他時間開放到下午 5：00。

如果您確定要比關閉的時間晚一些到達，請致電 03 5997 6208 或 0417 352 924，我們一定恭候您的到來。

釀酒廠在去菲力浦島的路上，離 Bass 公路僅兩公里

從 Bass 公路轉入 St Helier 路。過了 Lang Lang 交叉路口 10 公里就是 St Helier 路，再開 6 公里就能到 Grantville。釀酒廠在一個小山坡上，從一條封閉的小道上山走 2 公里就可到達。

在 Bass 公路上有很多大指示牌，給您足夠的提示該何時轉向。

有足夠的轉向空間，可以安全並容易地接待大客車

在車道和停車場有足夠的空間容納任何尺寸的大客車。從停車場到酒窖門有一條封閉的小路，這樣您的客戶可以腳乾乾淨淨地回到車上，不用踩得滿腳泥濘。

令人歎為觀止的水景，絕佳的拍攝地點

每個人第一次看到釀酒廠時都會停下來感歎：“哇！好美的景色！”

您的客戶能夠看到這個國家所有釀酒廠中最美麗的景色。這可不僅僅是農田和葡萄園。老實說，這些東西誰在乎呢？您在哪里都可以看到。在這裏，越過葡萄園遠眺，您的客戶能看到美麗的水景，這可是其他任何地方都看不到的。

您也下車看看吧，看看您曾經錯過了什麼。

免費的葡萄酒品嘗

所有的葡萄酒或者加度葡萄酒都可以免費品嘗。

人們有不同的喜好。有些人喜歡葡萄酒，有些人則討厭葡萄酒。您的某些客戶會希望知道關於葡萄酒的所有事情，而另一些人可能頭也不回地直接走到野餐桌旁邊。

如果您的時間足夠，我們可以花 10 分鐘時間給您的客戶介紹一下葡萄樹是怎樣生長，修剪和收割的。這樣人們可以瞭解一下關於葡萄樹，澳大利亞的種植季節以及葡萄酒製造的背景知識。

寬敞的品嘗大廳可容納 100 個人，這樣您有足夠的空間四處走動

一次典型的“品酒”我們會提供 5 種葡萄酒。我們有幹葡萄酒和很多種甜葡萄酒。

旅行團可以享受特別折扣價。並且，每個導遊和司機會得到一張“咖啡卡”。這意味著每當您的客戶買了 12 瓶葡萄酒，您就可以得到一瓶免費的葡萄酒。

乾淨的衛生間

我想特別說明的是，是的，衛生間總是很乾淨，而且各種衛生用品配備充足。

友善的工作人員回答您提出的所有問題

釀酒廠的任何人都能回答您提出的關於葡萄酒和葡萄酒製造的所有問題。他們都至少經歷了一次葡萄收割以及葡萄酒製造過程。

免費快速的 Internet 接入

品嘗大廳和果園都有免費的無線 Internet 接入。您和您的乘客可以隨時收郵件或資訊。

維多利亞旅遊品質保障認證過的業務

維多利亞旅遊品質保障協會認可我們是經認證的旅遊業務。同時我們也是菲力浦島旅遊協會以及 Southern Gippsland Wine Trail 的成員。

對您而言，這表明我們是安全，可靠和友好的旅遊地點。

我們承諾給您提供非凡的旅遊體驗。每次對 Gurdies 釀酒廠的訪問都應該是一次愉快的經歷。當您站在我們的酒窖前時，您會瞭解關於我們的葡萄酒的一些事情，享用我們的葡萄酒，並且，最重要的是，離開時感覺很愉快。當您喝我們的葡萄酒時，您會喜歡裏面的每一滴酒。這就是我們努力的目標。

成立於 1982 年

我們是南 Gippsland 地區最早成立的釀酒廠。該釀酒廠已經成立了 25 年並將繼續下去。

好了，下面是您暫停駕駛，在 Gurdies 釀酒廠稍作停留可以得到的...

- 離墨爾本僅 1 小時車程 – 在漫長旅途中稍作停留的理想地點
- 全年對外開放 – 您不需要擔心我們是否開放，正如您知道的，我們每天開放
- 不受天氣影響的道路 – 離 Bass 公路僅 2 公里
- 大停車場，可容納雙層客車 – 對任何尺寸任何高度的大客車來說都有足夠的轉彎空間
- 乾淨的碎石停車場 – 您的乘客可以雙腳乾乾淨淨回到車上（不用滿腳泥濘），這樣到晚上您的客車仍很乾淨。
- 葡萄酒品嚐不收費 – 絕對**免費**。歡迎所有客車。
- 帶長吧台的寬敞的品嚐大廳 – 您的乘客永遠也不會覺得擁擠
- Westernport 海灣的絕佳景色 – 眺望葡萄園以及規劃過的果園，還可看到美麗的水景，非常適合拍照。
- 乾淨的衛生間 – 我想特別說明的是，衛生間總是很乾淨，而且各種衛生用品配備充足。
- 從停車場到葡萄園有斜坡 – 沒有臺階，對老人和行動不便的乘客更為方便。
- 免費的 Internet 接入 – 在這裏可以隨時查看電子郵件
- 葡萄酒“咖啡卡” – 每當您的乘客買了 12 瓶葡萄酒，您就可以獲贈一瓶**免費**葡萄酒。

背景資料

Gurdies

傳說 Gurdies 是根據某個旅行馬戲團遭受的一次災難命名的。在出發去菲力浦島的路上，正在進行狂歡酒會的人（那時候叫做 Hurdy Gurdy）翻進了小河中。天氣太差了，所有的救援行動都失敗了，Hurdy Gurdy 仍然在小河裏面。從此以後這條小河就被命名為 Hurdy Gurdy 小河，而它背後的地區就被叫做 Gurdies。

在 19 世紀，該地區開始伐木，並通過海洋把木材運到墨爾本以及更遠的地方。然後就是著名的 Thom 兄弟的 16000 英畝的“The Gurdies”綿羊養殖場。在 20 世紀早期，該地區被劃分成很多小塊，主要發展乳品業。

Westernport 海灣

George Bass 在試圖穿過 Van Diemens 地區時，天氣太糟糕了，他就回頭往大陸的方向開。他的日誌中有關於這個海灣是怎麼被命名的記載。他是這麼寫的：“7 點鐘，我們看到陸地上有一條巨大的裂縫，我們想要到那裏去，然後發現很強的潮水來了，於是我們等著，直到水位升高，然後穿過海岬並到達了一個很大的港灣。於是我就根據這個地方與海岸線上其他已知的海灣的相對位置，把它命名為：Western Port。”多年以後就被縮寫成了 Westernport 海灣。

美味的葡萄酒從葡萄園開始

春天 —— 十月到十二月

葡萄樹在九月底左右開始生長。十月中旬開始發芽長葉子，到十一月底開花。釀酒葡萄和直接食用的葡萄不同。完全長大的釀酒葡萄的果粒只有您的小手指尖那麼大。整串葡萄也不過手掌那麼大，而且，成熟時非常非常甜。

夏天 —— 一月到三月

靠近一月底時，葡萄的顏色開始發生變化。這說明他們正在成熟並且變甜。這段時間，小鳥們會把葡萄園當成超級市場。葡萄園周圍都是灌木叢和森林。因此，把小鳥趕走的唯一方法是把葡萄樹覆蓋起來。您可以看到葡萄樹上覆蓋著很多公里的網。

秋天 —— 四月到六月

從三月到五月都是收穫的季節，因為不同品種的葡萄成熟的時間不同。我們用機器收割紅葡萄，手工採摘白葡萄。葡萄收割機會把葡萄從莖上敲下來。機器中的大玻璃棒會把葡萄敲下來。葡萄落到機器下方的傳送帶上，然後另外一條傳送帶會把它們舉高並倒入另外一個拖拉機拉著的“箱子”中。機器收割比手工採摘更快，更感乾淨，更安全，采到的葡萄品質也更好。兩個人操作收割機加上一個人開拖拉機裝葡萄，在幾小時內就能收割幾英畝的葡萄。

每英畝葡萄園可以產出 2 到 3 噸葡萄。每噸葡萄可以做成 600 升葡萄酒，也就是 800 瓶葡萄酒。

冬天 —— 七月到九月

在六月裏葡萄樹的葉子開始往下掉。葉子掉光後就開始修剪葡萄枝。我們會把所有的新枝杈都剪掉，就留下一條藤。

然後又是一個春天，葡萄樹又開始生長。葡萄每年收割一次。

種植

葡萄樹採用滴灌法。這意味著澆灌時每次每棵葡萄樹上只滴一滴水。灑水灌溉系統會浪費水，而且會讓葡萄樹形成很淺的根。有效的滴灌會讓葡萄樹深深地紮根到地下，一直到幾米深的地方，這樣在乾旱的時候，比根淺的樹更容易存活。

葡萄樹和李樹、蘋果樹以及胡桃樹一樣。它需要經過冬天的一個寒冷期，這樣它就會知道休眠期結束了。如果沒有寒冷的時期，葡萄樹會不合時宜地發芽，這樣葡萄的品質就會很差。

我們努力獲得品質最好的葡萄。如果您的葡萄品質很差，就算您有全世界最好的制酒者以及全世界最好的制酒設備，葡萄酒的品質仍然會很差。如果您有品質非常好的葡萄和一般的制酒者，您仍然可以得到很好的葡萄酒。

Gurdies 釀酒廠處於一個氣候寒冷的地區，種植這些葡萄樹我們花了很長時間。因為我們會有很多葡萄園工作要用機器做，地面必須很平。我們花了 1 年時間準備並整平土地。從那時候開始我們種下葡萄樹，收穫第一批葡萄用了 5 年時間。然後又花了兩年把這些葡萄釀製成葡萄酒。因此，從光光的土地開始，到第一瓶葡萄酒的製成，需要 8 年的時間。

這可不是什麼快速致富計畫。

我們有的最陳的酒已經 25 年了，全澳大利亞最陳的葡萄酒在南澳大利亞，有 135 年了。

很棒的葡萄酒

澳大利亞不到 10% 的釀酒廠製造了 85% 的葡萄酒。小釀酒廠被大釀酒廠收購，而大釀酒廠需要製造越來越多的葡萄酒。這就意味著會出現更多味道平淡，令人厭煩的大桶葡萄酒，毫無地區特色或品種特色。

象 Gurdies 釀酒廠這樣的小酒廠利用先進的種植技術來獲得更高品質的葡萄。而且我們使用較少的防腐劑。我們只榨取葡萄中最好的葡萄汁，而不是把每滴葡萄汁都榨幹。

這樣，最後您就能得到更清澈，更好的葡萄酒，具有真正地區性的特別風味，並且，具有綜合口感。

宿醉

不幸的是，宿醉是沒有辦法治療的。好消息是您可以選擇所喝的酒的品種減少宿醉。

如果您喝了白葡萄酒後醉得厲害，您可能是對硫有反應。如果您不能喝紅葡萄酒，那麼有可能是對組胺有反應。

組胺來自最後的“壓榨”。如果制酒商試圖從發酵的葡萄中榨出最後一滴葡萄汁，就會釋放更多的組胺。小釀酒廠更注重於高品質的葡萄酒，而不是大量生產。因此如果希望酒中的組胺少的話，選擇小釀酒廠是不會錯的。

二氧化硫自然存在於所有葡萄酒中。硫能夠引起很嚴重的宿醉，哪怕是對硫並不過敏的人。澳大利亞法律規定葡萄酒中的硫含量不能超過 400ppm。Gurdies 釀酒廠的產品中的硫含量一般都小於 50ppm。

怎樣品嚐葡萄酒

品嚐葡萄酒一般從幹型，最清淡的葡萄酒開始，最後品嚐最甜最醇厚的。這就好比美味的一餐，從清淡小食開始，最後上的是粘粘的甜點。

溫度 白葡萄酒不能太冷喝，紅葡萄酒不能太熱喝。如果直接品嚐從冰箱中拿出來的白葡萄酒就會喪失所有的風味。在熱天喝紅葡萄酒的話您會覺得大部分香味都揮發掉了。一般的規則是，把白葡萄酒拿出冰箱後放半小時再喝。不用把它放在冰上，那樣太冷了。如果天氣很熱，在您喝紅葡萄酒之前先冷藏半小時。白葡萄酒的最佳保存溫度是 12C，紅葡萄酒的是 18C。太完美了...

色澤 您需要查看葡萄酒的色澤，透明度和亮度。找一個亮的背景，把玻璃杯傾斜，使您的目光可以透過葡萄酒。紫色表明是陳年時間不長的紅葡萄酒。更陳的紅酒呈現出更多黃褐色或磚色。混濁的酒可能是因為沒有過濾乾淨或者變陳過程中出現了瑕疵。

味道 旋轉搖晃葡萄酒，使其釋放出香氣或“風味”。如果有不好的味道，您總是會先聞到。如果有醋味，糊味或黴味，說明葡萄酒品質低下或者已經氧化變質了。如果裏面含硫太多（防腐劑 220），您會覺得刺鼻。黴味比較難以發現。這有可能是葡萄酒軟木塞的味道，或者僅僅是因為這是一瓶需要澄清或通風的陳酒。

如果您喜歡聞到的味道，再使勁嗅一下，看看能發現什麼。您會發現葡萄酒的味道由各種味道組成，包括水果味、堅果味，香料味和木料味等等。例如，醇厚的 **Chardonnay** 酒可能聞起來有堅果味，橡木桶裝的 **Cabernet** 酒會有漿果和肉桂的味道，而 **Shiraz** 酒總是有胡椒味。

記住這不是對和錯的問題。您聞到的味道是讓您自己記住一種很棒的葡萄酒的另一種途徑。

品嚐 啜一小口，含在口中，在嘴裏面回轉一下，然後咽下去。白葡萄酒的風味為分為 3 類，紅葡萄酒的風味分成 4 類。一種好的葡萄酒會具有所有的這些風味，而且不會說某種風味特別突出。

果味 – 幹性或者甜味，成熟或者不成熟的水果味，花香味或者泥土味。您將通過舌尖感覺甜味。

酸味 – 辛辣味或平和的酸味，新鮮的或者發酵的。您將用舌頭的兩側品嚐酸味。

橡木桶味 – 您會在橡木桶裝的葡萄酒中發現香草味、肉桂味、奶油味或者木頭味。

丹寧味 – 紅酒中的丹寧會留下輕微的苦澀味，難以下嚥的感覺。新釀造的葡萄酒中丹寧的味道很強，而經過陳年老化後丹寧的味道就柔和多了。

余香 好的葡萄酒余香悠長而便宜的葡萄酒則很快就感覺不到餘香了。好的餘香也會綜合三種或四種風味，但可能和您嘗到的第一口味道不同。真正的葡萄酒愛好者會追求來自寒冷產地的綜合口感的葡萄酒，比如說來自 **Gurdies** 以及 **Gippsland** 的。

葡萄酒與食物的搭配

關於葡萄酒和葡萄酒品嚐的垃圾文章已經太多了。如果您喜歡一種葡萄酒，那它就是好葡萄酒。過去那種用魚或者雞肉配白葡萄酒，用牛排配紅葡萄酒的日子已經一去不復返了。您可以自己嘗試食物搭配，當然，最重要的是，好好享用您的葡萄酒。下面是關於葡萄酒和事物搭配的粗略的指南。

葡萄	葡萄酒特性	最佳食物搭配
Riesling	入口幹性，或有甜味，味道清淡，口感清爽，有檸檬香味或柑橘味，甜的 Riesling 酒回味甘美	辣的小食，泰國菜，日本菜，魚，雞肉
Chardonnay	有蜂蜜味，奶油味，桃子味，獼猴桃味，梨味，堅果味，香草味和西蕃蓮味	貝類，雞肉，小牛肉及其他白肉
Pinot Noir	有草莓味，泥土味，櫻桃味和辛香味	鴨子，雞肉，海鮮，醬肉
Merlot	入口溫和，有李子味，輕辣味，巧克力味和柔和的丹寧味	雞肉，小羊肉，燉菜及砂鍋菜

Cabernet Sauvignon	漿果味，黑莓味，覆盆子味，煙草味，巧克力味和丹寧味	烤牛肉，鹿肉，野味，義大利面
Shiraz	胡椒味，辣味，濃烈的橡木味和濃烈的丹寧味	比薩，牛排，烘烤食品

Gurdies 釀酒廠

St Helier 路 215 號

The Gurdies VIC 3984

t: +61 3 5997 6208

f: +61 3 5997 6511

info@thegurdieswinery.com.au

www.thegurdieswinery.com.au

Peter Svans 0419 137 242

Simplified Chinese

下文会告诉您，怎样在开车去菲利普岛的漫长而乏味的旅途中稍作停留，让您的乘客品尝一下**免费**的葡萄酒，给他们带来所有澳大利亚酿酒厂的最佳感受！您也可以好好休息一下。

驾车从墨尔本到菲利普岛的过程既漫长又无聊。

周末车流量少时，您将要驾驶 1 个半小时。在典型的工作日里，至少要不间断地开 2 个小时。第一个小时会堵车堵得厉害。第二个小时则冗长而又枯燥无聊地穿越 Cranbourne。

您可以象其他的旅游组织者一样，只想尽快赶到那里。您可以选择直接开到目的地，并期望没有人愿意中途停留一下。

但是，您希望您的旅客就这样记住**您以及这次旅程**吗？您希望他们就这样记住澳大利亚吗？也许他们绕过半个地球才来到这里，您就给他们看高速公路的交通和无聊的公路？

给他们看一些不同的东西吧...让他们看看澳大利亚美丽的一面。

暂停驾驶，在 Gurdies 酿酒厂停留一下

Gurdies 酿酒厂离墨尔本仅 1 小时车程，这正好是大多数乘客希望停车休息一下的时间。在经过 Lang Lang 交叉路口 10 分钟后转向离开 Bass 公路。

Gurdies 酿酒厂全年都对外开放...所有日子，除了圣诞节外的每一天

圣诞节是唯一的一天不开放的日子。在十月到三月每天开放到下午 6: 00。其他时间开放到下午 5: 00。

如果您确定要比关闭的时间晚一些到达，请致电 03 5997 6208 或 0417 352 924，我们一定恭候您的到来。

酿酒厂在去菲利普岛的路上，离 Bass 公路仅两公里

从 Bass 公路转入 St Helier 路。过了 Lang Lang 交叉路口 10 公里就是 St Helier 路，再开 6 公里就能到 Grantville。酿酒厂在一个小山坡上，从一条封闭的小道上山走 2 公里就可到达。

在 Bass 公路上有很多大指示牌，给您足够的提示该何时转向。

有足够的转向空间，可以安全并容易地接待大客车

在车道和停车场有足够的空间容纳任何尺寸的大客车。从停车场到酒窖门有一条封闭的小路，这样您的客户可以脚干干净净地回到车上，不用踩得满脚泥泞。

令人叹为观止的水景，绝佳的拍摄地点

每个人第一次看到酿酒厂时都会停下来感叹：“哇！好美的景色！”

您的客户能够看到这个国家所有酿酒厂中最美丽的景色。这可不仅仅是农田和葡萄园。老实说，这些东西谁在乎呢？您在哪里都可以看到。在这里，越过葡萄园远眺，您的客户能看到美丽的水景，这可是其他任何地方都看不到的。

您也下车看看吧，看看您曾经错过了什么。

免费的葡萄酒品尝

所有的葡萄酒或者加度葡萄酒都可以免费品尝。

人们有不同的喜好。有些人喜欢葡萄酒，有些人则讨厌葡萄酒。您的某些客户会希望知道关于葡萄酒的所有事情，而另一些人可能头也不回地直接走到野餐桌旁边。

如果您的时间足够，我们可以花 10 分钟时间给您的客户介绍一下葡萄树是怎样生长，修剪和收割的。这样人们可以了解一下关于葡萄树，澳大利亚的种植季节以及葡萄酒制造的背景知识。

宽敞的品尝大厅可容纳 100 个人，这样您有足够的空间四处走动

一次典型的“品酒”我们会提供 5 种葡萄酒。我们有干葡萄酒和很多种甜葡萄酒。

旅行团可以享受特别折扣价。并且，每个导游和司机会得到一张“咖啡卡”。这意味着每当您的客户买了 12 瓶葡萄酒，您就可以得到一瓶免费的葡萄酒。

干净的卫生间

我想特别说明的是，是的，卫生间总是很干净，而且各种卫生用品配备充足。

友善的工作人员回答您提出的所有问题

酿酒厂的任何人都能回答您提出的关于葡萄酒和葡萄酒制造的所有问题。他们都至少经历了一次葡萄收割以及葡萄酒制造过程。

免费快速的 Internet 接入

品尝大厅和果园都有免费的无线 Internet 接入。您和您的乘客可以随时收邮件或信息。

维多利亚旅游品质保障认证过的业务

维多利亚旅游品质保障协会认可我们是经认证的旅游业务。同时我们也是菲利普岛旅游协会以及 Southern Gippsland Wine Trail 的成员。

对您而言，这表明我们是安全，可靠和友好的旅游地点。

我们承诺给您提供非凡的旅游体验。每次对 Gurdies 酿酒厂的访问都应该是一次愉快的经历。当您站在我们的酒窖前时，您会了解关于我们的葡萄酒的一些事情，享用我们的葡萄酒，并且，最重要的是，离开时感觉很愉快。当您喝我们的葡萄酒时，您会喜欢里面的每一滴酒。这就是我们努力的目标。

成立于 1982 年

我们是南 Gippsland 地区最早成立的酿酒厂。该酿酒厂已经成立了 25 年并将继续下去。

好了，下面是您暂停驾驶，在 Gurdies 酿酒厂稍作停留可以得到的...

- 离墨尔本仅 1 小时车程 – 在漫长旅途中稍作停留的理想地点
- 全年对外开放 – 您不需要担心我们是否开放，正如您知道的，我们每天开放
- 不受天气影响的道路 – 离 Bass 公路仅 2 公里
- 大停车场，可容纳双层客车 – 对任何尺寸任何高度的大客车来说都有足够的转弯空间
- 干净的碎石停车场 – 您的乘客可以双脚干干净净回到车上（不用满脚泥泞），这样到晚上您的客车仍很干净。
- 葡萄酒品尝不收费 – 绝对**免费**。欢迎所有客车。
- 带长吧台的宽敞的品尝大厅 – 您的乘客永远也不会觉得拥挤
- **Westernport** 海湾的绝佳景色 – 眺望葡萄园以及规划过的果园，还可看到美丽的水景，非常适合拍照。
- 干净的卫生间 – 我想特别说明的是，卫生间总是很干净，而且各种卫生用品配备充足。
- 从停车场到葡萄园有斜坡 – 没有台阶，对老人和行动不便的乘客更为方便。
- 免费的 **Internet** 接入 – 在这里可以随时查看电子邮件
- 葡萄酒“咖啡卡” – 每当您的乘客买了 12 瓶葡萄酒，您就可以获赠一瓶**免费**葡萄酒。

背景资料

Gurdies

传说 Gurdies 是根据某个旅行马戏团遭受的一次灾难命名的。在出发去菲利普岛的道路上，正在进行狂欢酒会的人（那时候叫做 Hurdy Gurdy）翻进了小河中。天气太差了，所有的救援行动都失败了，Hurdy Gurdy 仍然在小河里面。从此以后这条小河就被命名为 Hurdy Gurdy 小河，而它背后的地区就被叫做 Gurdies。

在 19 世纪，该地区开始伐木，并通过海洋把木材运到墨尔本以及更远的地方。然后就是著名的 Thom 兄弟的 16000 英亩的“The Gurdies”绵羊养殖场。在 20 世纪早期，该地区被划分成很多小块，主要发展乳品业。

Westernport 海湾

George Bass 在试图穿过 Van Diemens 地区时，天气太糟糕了，他就回头往大陆的方向开。他的日志中有关于这个海湾是怎么被命名的记载。他是这么写的：“7 点钟，我们看到陆地上有一条巨大的裂缝，我们想要到那里去，然后发现很强的潮水来了，于是我们等着，直到水位升高，然后穿过海岬并到达了一个很大的港湾。于是我就根据这个地方与海岸线上其他已知的海湾的相对位置，把它命名为：Western Port。”多年以后就被缩写成了 Westernport 海湾。

美味的葡萄酒从葡萄园开始

春天 —— 十月到十二月

葡萄树在九月底左右开始生长。十月中旬开始发芽长叶子，到十一月底开花。酿酒葡萄和直接食用的葡萄不同。完全长大的酿酒葡萄的果粒只有您的小手指尖那么大。整串葡萄也不过手掌那么大，而且，成熟时非常非常甜。

夏天——一月到三月

靠近一月底时，葡萄的颜色开始发生变化。这说明他们正在成熟并且变甜。这段时间，小鸟们会把葡萄园当成超级市场。葡萄园周围都是灌木丛和森林。因此，把小鸟赶走的方法是把葡萄树覆盖起来。您可以看到葡萄树上覆盖着很多公里的网。

秋天——四月到六月

从三月到五月都是收获的季节，因为不同品种的葡萄成熟的时间不同。我们用机器收割红葡萄，手工采摘白葡萄。葡萄收割机会把葡萄从茎上敲下来。机器中的大玻璃棒会把葡萄敲下来。葡萄落到机器下方的传送带上，然后另外一条传送带会把它们举高并倒入另外一个拖拉机拉着的“箱子”中。机器收割比手工采摘更快，更感干净，更安全，采到的葡萄质量也更好。两个人操作收割机加上一个人开拖拉机装葡萄，在几小时内就能收割几英亩的葡萄。

每英亩葡萄园可以产出 2 到 3 吨葡萄。每吨葡萄可以做成 600 升葡萄酒，也就是 800 瓶葡萄酒。

冬天——七月到九月

在六月里葡萄树的叶子开始往下掉。叶子掉光后就开始修剪葡萄枝。我们会把所有的新枝杈都剪掉，就留下一条藤。

然后又是一个春天，葡萄树又开始生长。葡萄每年收割一次。

种植

葡萄树采用滴灌法。这意味着浇灌时每次每棵葡萄树上只滴一滴水。洒水灌溉系统会浪费水，而且会让葡萄树形成很浅的根。有效的滴灌会让葡萄树深深地扎根到地下，一直到几米深的地方，这样在干旱的时候，比根浅的树更容易存活。

葡萄树和李树、苹果树以及胡桃树一样。它需要经过冬天的一个寒冷期，这样它就会知道休眠期结束了。如果没有寒冷的时期，葡萄树会不合时宜地发芽，这样葡萄的质量就会很差。

我们努力获得质量最好的葡萄。如果您的葡萄质量很差，就算您有全世界最好的制酒者以及全世界最好的制酒设备，葡萄酒的质量仍然会很差。如果您有质量非常好的葡萄和一般的制酒者，您仍然可以得到很好的葡萄酒。

Gurdies 酿酒厂处于一个气候寒冷的地区，种植这些葡萄树我们花了很长时间。因为我们会有很多葡萄园工作要用机器做，地面必须很平。我们花了 1 年时间准备并整平土地。从那时候开始我们种下葡萄树，收获第一批葡萄用了 5 年时间。然后又花了两年把这些葡萄酿制成葡萄酒。因此，从光光的土地开始，到第一瓶葡萄酒的制成，需要 8 年的时间。

这可不是什么快速致富计划。

我们有的最陈的酒已经 25 年了，全澳大利亚最陈的葡萄酒在南澳大利亚，有 135 年了。

很棒的葡萄酒

澳大利亚不到 10%的酿酒厂制造了 85%的葡萄酒。小酿酒厂被大酿酒厂收购，而大酿酒厂需要制造越来越多的葡萄酒。这就意味着会出现更多味道平淡，令人厌烦的大桶葡萄酒，毫无地区特色或品种特色。

象 Gurdies 酿酒厂这样的小酒厂利用先进的种植技术来获得更高质量的葡萄。而且我们使用较少的防腐剂。我们只榨取葡萄中最好的葡萄汁，而不是把每滴葡萄汁都榨干。

这样，最后您就能得到更清澈，更好的葡萄酒，具有真正地区性的特别风味，并且，具有综合口感。

宿醉

不幸的是，宿醉是没有办法治疗的。好消息是您可以选择所喝的酒的品种减少宿醉。

如果您喝了白葡萄酒后醉得厉害，您可能是对硫有反应。如果您不能喝红葡萄酒，那么有可能是对组胺有反应。

组胺来自最后的“压榨”。如果制酒商试图从发酵的葡萄中榨出最后一滴葡萄汁，就会释放更多的组胺。小酿酒厂更侧重于高质量的葡萄酒，而不是大量生产。因此如果希望酒中的组胺少的话，选择小酿酒厂是不会错的。

二氧化硫自然存在于所有葡萄酒中。硫能够引起很严重的宿醉，哪怕是对硫并不过敏的人。澳大利亚法律规定葡萄酒中的硫含量不能超过 400ppm。Gurdies 酿酒厂的产品中的硫含量一般都小于 50ppm。

怎样品尝葡萄酒

品尝葡萄酒一般从干型，最清淡的葡萄酒开始，最后品尝最甜最醇厚的。这就好比美味的一餐，从清淡小食开始，最后上的是粘粘的甜点。

温度 白葡萄酒不能太冷喝，红葡萄酒不能太热喝。如果直接品尝从冰箱中拿出来白葡萄酒就会丧失所有的风味。在热天喝红葡萄酒的话您会觉得大部分香味都挥发掉了。一般的规则是，把白葡萄酒拿出冰箱后放半小时再喝。不用把它放在冰上，那样太冷了。如果天气很热，在您喝红葡萄酒之前先冷藏半小时。白葡萄酒的最佳保存温度是 12C，红葡萄酒的是 18C。太完美了...

色泽 您需要查看葡萄酒的色泽，透明度和亮度。找一个亮的背景，把玻璃杯倾斜，使您的目光可以透过葡萄酒。紫色表明是陈年时间不长的红葡萄酒。更陈的红酒呈现出更多黄褐色或砖色。混浊的酒可能是因为没有过滤干净或者变陈过程中出现了瑕疵。

味道 旋转摇晃葡萄酒，使其释放出香气或“风味”。如果有不好的味道，您总是会先闻到。如果有醋味，糊味或霉味，说明葡萄酒质量低下或者已经氧化变质了。如果里面含硫太多（防腐剂 220），您会觉得刺鼻。霉味比较难以发现。这有可能是葡萄酒软木塞的味道，或者仅仅是因为这是一瓶需要澄清或通风的陈酒。

如果您喜欢闻到的味道，再使劲嗅一下，看看能发现什么。您会发现葡萄酒的味道由各种味道组成，包括水果味、坚果味，香料味和木料味等等。例如，醇厚的 **Chardonnay** 酒可能闻起来有坚果味，橡木桶装的 **Cabernet** 酒会有浆果和肉桂的味道，而 **Shiraz** 酒总是有胡椒味。

记住这不是对和错的问题。您闻到的味道是让您自己记住一种很棒的葡萄酒的另一种途径。

品尝 啜一小口，含在口中，在嘴里面回转一下，然后咽下去。白葡萄酒的风味为分为 3 类，红葡萄酒的风味分成 4 类。一种好的葡萄酒会具有所有的这些风味，而且不会说某种风味特别突出。

果味 – 干性或者甜味，成熟或者不成熟的水果味，花香味或者泥土味。您将通过舌尖感觉甜味。

酸味 – 辛辣味或平和的酸味，新鲜的或者发酵的。您将用舌头的两侧品尝酸味。

橡木桶味 – 您会在橡木桶装的葡萄酒中发现香草味、肉桂味、奶油味或者木头味。

丹宁味— 红酒中的丹宁会留下轻微的苦涩味，难以下咽的感觉。新酿造的葡萄酒中丹宁的味道很强，而经过陈年老化后丹宁的味道就柔和多了。

余香 好的葡萄酒余香悠长而便宜的葡萄酒则很快就感觉不到余香了。好的余香也会综合三种或四种风味，但可能和您尝到的第一口味道不同。真正的葡萄酒爱好者会追求来自寒冷产地的综合口感的葡萄酒，比如说来自 **Gurdies** 以及 **Gippsland** 的。

葡萄酒与食物的搭配

关于葡萄酒和葡萄酒品尝的垃圾文章已经太多了。如果您喜欢一种葡萄酒，那它就是好葡萄酒。过去那种用鱼或者鸡肉配白葡萄酒，用牛排配红葡萄酒的日子已经一去不复返了。您可以自己尝试食物搭配，当然，最重要的是，好好享用您的葡萄酒。下面是关于葡萄酒和事物搭配的粗略的指南。

葡萄	葡萄酒特性	最佳食物搭配
Riesling	入口干性，或有甜味，味道清淡，口感清爽，有柠檬香味或柑橘味，甜的 Riesling 酒回味甘美	辣的小食，泰国菜，日本菜，鱼，鸡肉
Chardonnay	有蜂蜜味，奶油味，桃子味，猕猴桃味，梨味，坚果味，香草味和西蕃莲味	贝类，鸡肉，小牛肉及其他白肉
Pinot Noir	有草莓味，泥土味，樱桃味和辛香味	鸭子，鸡肉，海鲜，酱肉
Merlot	入口温和，有李子味，轻辣味，巧克力味和柔和的丹宁味	鸡肉，小羊肉，炖菜及砂锅菜
Cabernet Sauvignon	浆果味，黑莓味，覆盆子味，烟草味，巧克力味和丹宁味	烤牛肉，鹿肉，野味，意大利面
Shiraz	胡椒味，辣味，浓烈的橡木味和浓烈的丹宁味	比萨，牛排，烘烤食品

Gurdies 酿酒厂

St Helier 路 215 号 The Gurdies VIC 3984

t: +61 3 5997 6208 f: +61 3 5997 6511

info@thegurdieswinery.com.au www.thegurdieswinery.com.au Peter Svans 0419 137 242

Thai

“ แล้วคุณก็สามารถจัดการกับปัญหาการขับรถที่แสนยาวนานและน่าเบื่อไปยังเกาะ Phillip ได้ เพื่อให้ผู้โดยสารได้สนุกสนานไปกับการลิ้มลองรสชาติไวน์ฟรี ชมทัศนียภาพอันสวยงามที่สุดจากโรงงานกลั่นไวน์ต่างๆ ในออสเตรเลีย และตัวคุณยังได้พักผ่อนด้วย”

เส้นทางจากเมืองเมลเบิร์นไปยังเกาะ Phillip เป็นระยะทางที่ยาวไกล และน่าเบื่อสำหรับการขับรถ

ในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ คุณจะใช้เวลาเพียงแค่ 1 ชั่วโมงครึ่งในการขับรถเนื่องจากการจราจรไม่ติดขัดมากนัก สำหรับวันธรรมดาคุณอาจต้องใช้เวลามากกว่า 2 ชั่วโมงโดยที่ไม่แวะพักเลย ช่วงชั่วโมงแรกอาจจะต้องฝ่าการจราจร แต่ในชั่วโมงต่อไปก็จะเป็นการขับรถในทางยาว และราบรื่นโดยผ่านเมืองแครนเบิร์น คุณอาจจะเหมือนกับผู้ดำเนินการทัวร์ท่องเที่ยวคนอื่นๆ ที่แค่พยายามไปถึงที่หมายให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ คุณสามารถเลือกที่จะขับโดยที่ไม่แวะพักเลย และหวังว่าไม่มีใครที่ต้องการจะหยุดพักด้วยได้

แต่นี้เป็นวิธีการที่คุณต้องการให้ลูกค้าจ้างคุณและทัวร์ของคุณอย่างนั้นหรือ?

นี่คือวิธีการที่คุณต้องการให้นักท่องเที่ยวจดจำเกี่ยวกับออสเตรเลียอย่างนั้นหรือ? พวกเขาอาจจะเดินทางมาครึ่งค่อนโลกเพื่อที่จะมาที่นี่ และคุณก็แนะนำการจราจรบนถนนที่ไม่จำกัดความเร็ว และทางหลวงที่น่าเบื่ออย่างนั้นหรือ?

เรามาแสดงให้นักท่องเที่ยวเห็นถึงบางสิ่งที่แตกต่างกันออกไปจากมุมมองเดิมๆ.....แสดงให้พวกเขาเห็นถึงมุมมองที่สวยงาม ของออสเตรเลีย

แวะพักการเดินทางที่ไร่องุ่น Gurdies

ไร่องุ่น Gurdies อยู่ห่างจากเมืองเมลเบิร์นเพียงแค่ 1 ชั่วโมง ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่เหมาะพอดีสำหรับผู้โดยสารส่วนใหญ่ที่ต้องการที่จะหยุดพัก เปลี่ยนเส้นทางจากทางหลวง Bass ประมาณ 10 นาทีหลังจากผ่านวงเวียน Lang Lang

ไร่องุ่น Gurdies เปิดทุกวันตลอด 24 ชม. ยกเว้นวันคริสต์มาส

มีเพียงวันคริสต์มาสวันเดียวที่ทางโรงงานหยุดทำการ ในช่วงฤดูร้อน (เดือนตุลาคมถึงเดือนมีนาคม) โรงงานจะเปิดทำการจนถึง 18.00 น. ทุกวัน ส่วนช่วงเดือนอื่นๆ ที่เหลือจะเปิดทำการถึงเวลา 17.00 น.

ถ้าคุณต้องการที่จะเดินทางมาที่โรงงานในช่วงเวลาที่นอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้ว กรุณาติดต่อที่หมายเลข 03 5997 6208 หรือ 0419 528 731 ทางเราจะได้นำดำเนินการยืนยันเพื่อรอการมาเยือนของคุณ

ระยะทางเพียงแค่ 2 กม. จากทางหลวง Bass ไปยังเกาะ Phillip

เปลี่ยนเส้นทางจากทางหลวง Bass เข้าสู่ถนน St Helier ซึ่งเป็นถนนที่อยู่ห่างจากวงเวียน Lang Lang ประมาณ 10 กม. และก่อนถึงเมือง Grantville ประมาณ 6 กม. โรงงานกลั่นไวน์จะอยู่จากถนนลูกรังขึ้นไปบนเขาประมาณ 2 กม.

ป้ายขนาดใหญ่บนทางหลวง Bass จะบอกเส้นทางแก่คุณตลอดเวลาก่อนที่จะถึงแยกที่ต้องเปลี่ยนเส้นทาง

รถทัวร์ที่มีความปลอดภัย และสะดวกสบายสามารถวิ่งได้บนพื้นผิวหลายรูปแบบ

ทางเดินรถมีพื้นที่กว้างขวาง และที่จอดรถสามารถรองรับรถทัวร์ได้ทุกขนาดด้วย นอกจากนี้ยังมีถนนปิดเชื่อมต่อจากลานจอดรถไปยังประตูของห้องใต้ดิน ดังนั้นลูกค้าของคุณจึงสามารถเดินกลับมาที่รถโดยที่ตัวสะอาดปราศจากโคลนใดๆ

ทัศนียภาพของแม่น้ำที่สวยงามเป็นโอกาสที่เหมาะสมแก่การถ่ายภาพเป็นอย่างมาก สิ่งแรกที่นักท่องเที่ยวทุกคนทำเป็นอย่างแรกก็คือ การเดินเยี่ยมชมไร่องุ่น และพูดว่า...

“ว้าว ช่างเป็นทิวทัศน์ที่สวยงามอะไรเช่นนี้”

ลูกค้าของคุณจะเห็นทัศนียภาพของไร่องุ่นในที่ต่างๆ ที่สวยงามที่สุดในประเทศ ซึ่งไม่ใช่แค่เพียงพื้นที่เพาะปลูก และไร่องุ่น เพราะว่ามันที่จริงแล้วสถานที่ดังกล่าวคุณจะไปที่ไหนก็ได้ ลูกค้าของคุณจะมองเห็นทิวทัศน์ของแม่น้ำเหนือไร่องุ่น ซึ่งเป็นภาพที่หาจากที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว คุณต้องพิสูจน์ด้วยตาคุณเอง มาดูซิว่าคุณพลาดอะไรไปบ้าง

ลองชิมไวน์ฟรี

ไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้นในการชิมไวน์ หรือเหล้าองุ่นที่เพิ่มคุณค่าทางอาหาร

กลุ่มทัวร์แต่ละกลุ่มก็แตกต่างกันออกไป บางคนก็ชอบไวน์ แต่บางคนก็ไม่ชอบไวน์ ลูกค้าบางคนของคุณจะต้องการทราบทุกเรื่องเกี่ยวกับไวน์ ในขณะที่บางคนจะเดินตรงไปที่โต๊ะปิคนิกทันที

ถ้าคุณมีเวลาเหลือ เราสามารถอธิบายโดยใช้เวลานั้นๆ แค่ 10 นาทีเพื่ออธิบายถึงการเจริญเติบโตของต้นองุ่น การเพาะปลูก และการเก็บเกี่ยว ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวทราบถึงประวัติความเป็นมาของต้นองุ่น ฤดูในการเพาะปลูกของออสเตรเลีย และการผลิตไวน์

ห้องทดลองชิมไวน์ขนาดใหญ่สามารถจุคนได้มากกว่า 100 คน ดังนั้นจึงไม่ต้องกังวลเรื่องพื้นที่แต่อย่างใด

“การลองชิม” ตัวอย่างไวน์ ทางเราจะให้ลูกค้าลองชิมประมาณ 5 ชนิด ซึ่งมีทั้งไวน์รสชาติหวานเล็กน้อย

และไวน์รสชาติหวานมากมายหลายประเภท

กลุ่มทัวร์จะได้รับการลดราคาเป็นพิเศษ และมีคูปองให้กับพนักงานขับรถทุกคนจะได้รับ “บัตรกาแพ” ซึ่งหมายถึงว่า ถ้าลูกค้าซื้อไวน์ทุกๆ 12 ขวด คุณจะได้รับไวน์ฟรี 1 ขวดทันที

ห้องน้ำสะอาด

ทางเราจะพูดอะไรไปได้มากกว่านี้อีก นอกจากคำว่า ใช่เลย ห้องน้ำที่มีการรักษาความสะอาดตลอดเวลาและจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกให้

คนอำนวยความสะดวกพร้อมที่จะตอบคำถามทั้งหมดของคุณ

ทุกคนที่ไร่องุ่นสามารถตอบคำถามทุกคำถามเกี่ยวกับไวน์ และการผลิตไวน์ได้ ซึ่งอย่างน้อยนักท่องเที่ยวก็จะได้เห็นการเก็บเกี่ยว และช่วงการผลิตไวน์

การเข้าอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงฟรี

ห้องทดลองชิม และภายในสวนจะมีบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี ผู้โดยสารของคุณ หรือตัวคุณเองสามารถเช็คอีเมล หรือข้อความได้

ธุรกิจได้รับการรับรองจากการท่องเที่ยวรัฐวิคตอเรีย

คณะกรรมการสถาบันรับรองการท่องเที่ยวของรัฐวิคตอเรียเรียกว่า ทางเราเป็นธุรกิจท่องเที่ยวที่ผ่านการรับรองแล้ว

อีกทั้งยังเป็นสมาชิกของสมาคมการท่องเที่ยวแห่งเกาะ Phillip และการทดสอบไวน์แห่งเมือง Gippsland ทางตอนใต้

สิ่งที่กล่าวมาทั้งหมดนี้มีความหมายต่อคุณว่า ไร่ของเราเป็นสถานที่ที่ปลอดภัย ไว้วางใจได้ และเป็นมิตรเหมาะแก่เยี่ยมชม เรามีความยินดีขอในการจัดหาประสบการณ์ที่ดีให้แก่คุณ การเยี่ยมชมไร่องุ่น Gurdies ควรเป็นประสบการณ์ที่ดี เมื่อคุณมาเยือนอยู่ที่ประตูห้องใต้ดิน คุณจะเรียนรู้บางอย่างเกี่ยวกับไวน์ ตีมด้ากับไวน์ของเรา และสิ่งสำคัญที่สุดก็คือต้องได้รับความรู้สึกดีหลังเหลืออยู่ด้วย เมื่อคุณกำลังดื่มไวน์ของเรา คุณจะชื่นชอบทุกหยดของไวน์ นี่คือนสิ่งที่เรามุ่งเน้นอย่างมาก

ก่อตั้งเมื่อพ.ศ. 2525

ไร่องุ่นของเราเป็นไร่ที่เก่าแก่ที่สุดในแคว้น Gippsland ได้ ซึ่งก่อตั้งมามากกว่า 25 ปี และเราตั้งใจจะอยู่ที่นี่ไปอีกนาน

ดังนั้น สิ่งเหล่านี้คือสิ่งที่คุณจะได้รับเมื่อคุณมาแวะพักที่ไร่องุ่น Gurdies.....

เพียงแค่ 1 ชม. จากเมืองเมลเบิร์น – สถานที่ที่เหมาะสมแก่การพักจากการขับรถมาตามระยะทางที่ยาวไกล

เปิดทุกวันตลอดปี – คุณไม่ต้องกังวลว่าทางเราจะเปิดให้บริการหรือไม่ ตามที่คุณทราบก็คือ ทางเราเปิดให้บริการทุกวัน

ถนนปิดของเราสามารถเดินทางเข้าถึงได้ทุกสภาพอากาศ - อยู่ห่างจากทางหลวงเพียงแค่ 2 กม.

ลานจอดรถขนาดใหญ่ และรถทัวร์สองชั้นสามารถเข้าถึงได้ – พื้นที่ในการรถกลับรถ และมาตรฐานระดับความสูงเหมาะสำหรับรถทัวร์ทุกขนาด

ลานจอดรถลาดด้วยกรวดที่สะอาด – ผู้โดยสารของคุณจะกลับมาที่รถด้วยเท้าที่สะอาด (ไม่ติดโคลน)

ดังนั้นรถทัวร์ของคุณจะสะอาดจนไปถึงตอนกลางคืนเลยทีเดียว

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการลงชิมไวน์ – ทุกอย่างฟรีอย่างแน่นอน และยินดีต้อนรับรถทัวร์ทุกคัน

พื้นที่กว้างขวาง พร้อมด้วยคาน์เตอร์ขนาดยาวสำหรับการลงชิมไวน์ - ผู้โดยสารของคุณจะไม่มีความรู้สึกว่าผู้คนแออัดมากเกินไป

ทัศนียภาพอันน่าทึ่งเหนืออ่าว Westernport – โอกาสที่จะเก็บภาพความสวยงามของแม่น้ำโดยมองผ่านไร่องุ่น และสวนที่มีวิวทัศนียภาพที่สวยงาม

ห้องน้ำสะอาด - ทางเราจะพูดอะไรไปได้มากกว่านี้อีก นอกจากคำว่า ใช่เลย

ห้องน้ำที่มีการรักษาความสะอาดตลอดเวลาและจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกให้

ทางลาดจากลานจอดรถลงไปยังไร่องุ่น – ไม่มีบันได ทำให้สะดวกต่อผู้โดยสารที่สูงอายุ หรือ ผู้โดยสารที่“ไม่สามารถเคลื่อนไหวได้มากนัก”

การใช้อินเทอร์เน็ตฟรี – เช็คอีเมลของคุณขณะที่คุณอยู่ที่นี้

“บัตรกาแฟ” สำหรับไวน์- ถ้าลูกค้าซื้อไวน์ทุกๆ 12 ขวด คุณจะได้รับไวน์ฟรี 1 ขวดทันที

ประวัติ และความเป็นมา

The Gurdies

ประวัติกล่าวกันว่า Gurdies เป็นชื่อที่ตั้งหลังจากที่เกิดเหตุการณ์ภัยพิบัติต่อกิจการโรงละครสัตว์เคลื่อนที่ ระหว่างการเดินทางเพื่อไปยังเกาะ

Phillip เกิดภัยธรรมชาติ ฟ้าผ่า (หรือชื่อที่ต่อมาเรียกกันว่า Hurdy Gurdy) หมุนอยู่ในลำธารเล็ก

อากาศที่เลวร้ายปกคลุมความพยายามในการช่วยเหลือ และ Hurdy Gurdy ยังอยู่ในลำธารเล็ก ดังนั้นลำธารนั้นจึงได้ชื่อว่า Hurdy Gurdy Creek

และพื้นที่ด้านหลังลำธารนั้นก็คือ Gurdies

พื้นที่ได้ถูกปิดล้อมระหว่างช่วงปี 1800 และมีการขนส่งท่อนไม้ทางทะเลไปยังเมืองเมลเบิร์น และทุ่งนาถัดไป จากนั้นจึงเกิดพื้นที่ 'The Gurdies' ขนาด 16,000 เฮกตาร์ที่เป็นสถานที่เลี้ยงแกะซึ่งดำเนินการโดยพี่น้องตระกูล Thom ที่มีชื่อเสียง ในช่วงต้นปี 1900 พบว่าพื้นที่ได้ถูกแยกออกจากกันเป็นช่วงๆ ขนาดเล็กลงที่ส่วนมากใช้เพื่อดำเนินการธุรกิจการรีดนมและผลิตภัณฑนม

อ่าว Westernport

เพื่อที่จะพยายามข้ามดินแดน Van Diemens Land คุณ George Bass จึงขับรถกลับไปยังตัวเมืองทั้งที่สภาพอากาศไม่ดี บันทึกรเหตุการณ์ของเขาดังต่อไปนี้ จึงเป็นที่มาของชื่ออ่าวนั่นเอง “ตอน 7 โมง ได้เห็นรอยพื้นดินแยกออกขนาดใหญ่ เรายืนอยู่ตรงนั้น และพบการเริ่มต้นอย่างรุนแรงของกระแสน้ำ ดังนั้นเราจึงรอจนกระทั่งน้ำขึ้นสูง และจึงข้ามผืนดิน และเข้าไปยังท่าเรือขนาดใหญ่ขวางขวาง ฉันทั้งชื่อสถานที่แห่งนั้นว่า Western Port จากสถานการณ์อันเกี่ยวข้องกับท่าเรือที่มีชื่อเสียงอื่นๆ ตามชายฝั่ง” และได้รับการยกชื่อมาเป็นเวลาหลายปีว่า อ่าว Westernport

ไวน์ที่เริ่มต้นในไร่องุ่น

ฤดูใบไม้ผลิ – ตุลาคม ถึง ธันวาคม

ต้นองุ่นเริ่มเจริญเติบโตช่วงปลายเดือนกันยายน การแตกหน่อ และเริ่มออกใบประมาณกลางเดือนตุลาคม และดอกของต้นองุ่นจะออกตอนปลายเดือนพฤศจิกายน สำหรับองุ่นที่ใช้ทำไวน์จะไม่เหมือนกับองุ่นที่นำมารับประทาน องุ่นที่ใช้ทำไวน์ซึ่งโตเต็มที่แล้วจะมีขนาดประมาณปลายนิ้วก้อย ส่วนช่อองุ่นทั้งพวงจะมีขนาดเท่ากับฝ่ามือ และมีรสชาติหวานมากเมื่อผลสุกเต็มที่

ฤดูร้อน – มกราคม ถึงมีนาคม

จนถึงปลายเดือนมกราคม ผลองุ่นจะเปลี่ยนสี ซึ่งหมายถึงว่าผลสุก และเริ่มหวานขึ้น พวกคนจึงมักคิดว่าไร่องุ่นเป็นเหมือนซูเปอร์มาร์เก็ตในป่ารก้าง รอบๆ ไร่องุ่นจะเป็นป่า และพุ่มไม้ ดังนั้นวิธีการเดียวที่จะไล่นกออกไปจากไร่ก็คือการหาวัสดุมาคลุมเถาองุ่น ซึ่งเราจะมีตาข่ายความยาวหลายกิโลเมตรปกคลุมเถาองุ่นอยู่

ฤดูใบไม้ร่วง – เมษายน ถึง มิถุนายน

ช่วงฤดูเก็บเกี่ยวเริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคมจนถึงพฤษภาคม ซึ่งผลองุ่นแต่ละสายพันธุ์นั้นก็จะมีช่วงเวลาผลสุกแตกต่างกันออกไป เราดำเนินการเก็บองุ่นด้วยเครื่องจักร ส่วนองุ่นขาวนั้นจะเก็บด้วยมือ สำหรับเครื่องเก็บเกี่ยวองุ่นนั้นจะเด็ดผลองุ่นออกจากก้าน สายใยแก้วขนาดใหญ่ในเครื่องจักรจะดึงให้ผลองุ่นออกจากก้าน ผลองุ่นจะหล่นลงในสายพานลำเลียงซึ่งควบคุมโดยเครื่องจักร และจากนั้นสายพานอีกสายหนึ่งจะยกผลองุ่นทั้งหมด และทิ้งลงใน “ถัง” ที่ลากด้วยรถแทรกเตอร์ เครื่องเก็บเกี่ยวนี้สามารถทำให้เราเก็บผลองุ่นได้อย่างรวดเร็ว สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพสูงกว่าการเก็บเกี่ยวด้วยมือ การเก็บเกี่ยวนั้นจะใช้คน 2 คนในการควบคุมเครื่องเก็บเกี่ยว และใช้อีกคนเพื่อขับรถ สำหรับ “ถัง” เก็บผลองุ่นสามารถเก็บเกี่ยวผลองุ่นได้ในพื้นที่หลายเฮกตาร์ภายในไม่กี่ชั่วโมง

เถาองุ่นสามารถผลิตผลได้ประมาณ 2-3 ตันจากไร่องุ่นบริเวณ 1 เฮกตาร์
ผลองุ่น 1 ตันสามารถผลิตไวน์ได้ประมาณ 600 ลิตร ซึ่งสามารถผลิตได้ประมาณ 800 ขวด

ฤดูหนาว – กรกฎาคม ถึงกันยายน

ใบไม้เถาองุ่นเริ่มร่วงในช่วงเดือนมิถุนายน การตัดเล็มเริ่มต้นหลังจากที่ใบไม้ร่วงหมด เราจะตัดก้านที่งอกออกมาใหม่ทั้งหมด และเหลือเพียงก้าน หรือ “กิ่ง” เดียวเท่านั้นบนเถาวัลย์ จากนั้นเมื่อฤดูใบไม้ผลิมาถึง เถาองุ่นจะเริ่มเจริญเติบโตอีกครั้ง ซึ่งเถาองุ่นจะผลิตผลผลิตหนึ่งครั้งต่อปี

การเจริญเติบโต

เถาอ่อนจะได้รับกาดน้ำโดยการหยดน้ำ ซึ่งหมายถึงน้ำแต่ละหยดที่ส่งให้แก่เถาอ่อนแต่ละต้นในแต่ละครั้ง

ระบบการกาดน้ำด้วยการพ่นน้ำจะทำให้เปลี่ยนน้ำ และทำให้ต้นอ่อนงอกเกิดรากต้น

ระบบการหยดน้ำที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นจะทำให้ต้นอ่อนส่งน้ำผ่านรากลงไปได้ดินได้ลึกขึ้น จนถึงลึกประมาณหลายเมตร

ดังนั้นจึงทำให้ต้นอ่อนที่มีรากลึกสามารถอยู่รอดได้ในฤดูแล้งมากกว่าต้นอ่อนที่มีรากตื้น

เถาอ่อนมีลักษณะเหมือนต้นพลัม ต้นแอปเปิ้ล หรือต้นวอลนัท ซึ่งต้องเติบโตในช่วงที่อากาศหนาวเย็นของฤดูหนาว ดังนั้นต้นไม้จะต้องมีผ่านช่วง “วงจรการหยุดเจริญเติบโตชั่วคราว” ถ้าไม่มีช่วงฤดูหนาว จากนั้นเถาอ่อนจะแตกหน่ออย่างไม่สม่ำเสมอ ซึ่งหมายความว่าเถาอ่อนนั้นมีคุณภาพแย่

เราทำงานเพื่อให้ได้เถาอ่อนที่มีคุณภาพดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ถ้าคุณมีเถาอ่อนที่มีคุณภาพที่แย่ กับผู้ผลิตไวน์ที่เก่งที่สุดในโลกพร้อมด้วยอุปกรณ์การผลิตไวน์ที่ดีที่สุดของโลก คุณจะยังคงได้ไวน์ที่มีคุณภาพไม่ดีอยู่ดี แต่ถ้าคุณมีไวน์ที่มีคุณภาพเยี่ยมยอด และผู้ผลิตไวน์คุณภาพระดับกลาง คุณจะยังคงได้ไวน์ที่มีคุณภาพดีมาก ๆ

ไว้อ่อน Gurdies ที่ตั้งอยู่ในเขตภูมิอากาศหนาวเย็นมาก และต้องใช้เวลายาวนานในการเพาะปลูกเถาอ่อน เนื่องจากเราทำงานเกี่ยวกับไว้อ่อนโดยใช้เครื่องจักรปรับพื้นระดับ ซึ่งต้องใช้ระยะเวลา 1 ปีในการเตรียม และปรับดิน และจากช่วงเวลาที่ยังปลูกเถาอ่อน จะต้องใช้เวลา 5 ปีเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการค้าครั้งแรก จากนั้นต้องใช้ระยะเวลาอีก 2 ปีในการผลิตไวน์ขวดแรก หรือผลิตไวน์จากเถาอ่อนเหล่านั้น ดังนั้นหลังจากผ่านไป 8 ปีที่คุณเริ่มปลูก คุณถึงจะได้ไวน์ขวดแรก

โครงการดังกล่าวไม่ใช่โครงการที่ให้ผลเร็วได้ในเวลาอันสั้น

เถาอ่อนที่แก่ที่สุดที่เรามีนั้น มีอายุ 25 ปี และเถาอ่อนที่แก่ที่สุดในออสเตรเลียมีอายุถึง 135 ปี ซึ่งอยู่ทางออสเตรเลียใต้

ไวน์ดี

โรงงานกลั่นเหล้าอ่อนในออสเตรเลียจำนวนน้อยกว่า 10 % ที่สามารถผลิตไวน์ได้มากกว่า 85 %

สำหรับโรงงานกลั่นเหล้าอ่อนขนาดเล็กจะถูกซื้อกิจการต่อโดยโรงงานกลั่นเหล้าอ่อนขนาดใหญ่กว่า

และโรงงานดังกล่าวต้องการผลิตไวน์ให้ได้มากขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งหมายความว่าไวน์ที่ไม่มีรสชาติ และไม่น่าสนใจ

อีกทั้งยังไม่มีคุณลักษณะเฉพาะประจำเมือง หรือคุณสมบัติที่หลากหลายจึงมีอยู่มากมาย

โรงงานกลั่นเหล้าอ่อนขนาดเล็กอย่างเช่นไว้อ่อน Gurdies ใช้เทคนิคการเพาะปลูกอย่างก้าวหน้าเพื่อให้ได้ผลอ่อนที่มีคุณภาพสูง และเรายังใช้สารกันบูดในปริมาณน้อยด้วย ทางเราบีบคั้นน้ำที่ดีที่สุดจากผลอ่อน ไม่ใช่ใช้น้ำผลจากหยดสุดท้าย

ดังนั้นคุณจะได้รสชาติของไวน์ที่สะอาด และดีอย่างแท้จริงจากคว้นทางภูมิศาสตร์เดียวกันด้วยรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น

อาการเมาค้าง

ข่าวร้ายก็คือ การไม่มีวิธีการรักษาสำหรับผู้ที่มีการเมาค้าง ส่วนข่าวดีก็คือเราสามารถตัดปัญหาอาการดังกล่าวด้วยสิ่งที่คุณดื่ม

ถ้าคุณรู้สึกมีอาการเมาค้างอย่างมากจากการดื่มไวน์ขาว คุณอาจจะมีปฏิกิริยาต่อซัลเฟอร์ ถ้าคุณไม่สามารถดื่มไวน์แดง

แสดงว่าคุณอาจจะมีปฏิกิริยาสารฮีสตามีน

สารฮีสตามีนเกิดจากช่วงสุดท้ายของ “การกด”

ผู้ผลิตไวน์พยายามที่จะบีบและคั้นน้ำจากผลองุ่นที่หมักไว้จนหยุดสุดท้ายเพื่อให้ปล่อยสารฮีสตามีนออกมามากที่สุด

โรงกลั่นเหล้าองุ่นขนาดเล็กจะมุ่งเน้นไปที่ตัวคุณภาพไวน์มากกว่าปริมาณความจุของไวน์

ซึ่งโรงงานขนาดเล็กเหล่านี้ถือเป็นการคาดคะเนที่ดีที่สุดของคุณสำหรับเรื่องสารฮีสตามีนในไวน์

ซัลเฟอร์ ไดออกไซด์ เกิดขึ้นตามธรรมชาติในไวน์ทุกชนิด ซึ่งทำให้เกิดอาการเมาค้างที่แย่มากที่สุดแม้แต่ในคนที่ไม่แพ้ก็ตาม

ข้อจำกัดทางกฎหมายสำหรับซัลเฟอร์ในไวน์ของออสเตรเลียจะอยู่ที่ปริมาณ 400 ส่วนต่อล้านส่วน (ppm) ไวน์รุ่น Gurdies

มุ่งเน้นที่จะสร้างปริมาณให้น้อยกว่า 50ppm และโดยทั่วไปแล้วทางเราจะสามารถลดปริมาณได้น้อยกว่านั้นด้วย

วิธีการลองชิมไวน์

การลองชิมไวน์เริ่มต้นจากผลองุ่นที่เบา และแห้งที่สุด และลงท้ายด้วยความหวาน และแรงที่สุด เหมือนดังกับมืออาหารที่ดี
คุณต้องเริ่มด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยเบาๆ และตบท้ายด้วยความหวาน

อุณหภูมิ เราดื่มไวน์ขาวด้วยวิธีทำให้ไวน์นั้นเย็นเกินไป และดื่มไวน์แดงด้วยวิธีทำให้ไวน์นั้นอุ่นเกินไป

การที่ดื่มไวน์ขาวที่นำออกมาจากตู้เย็นเลยนั้น จะทำให้คุณขาดอรรถรสของไวน์โดยสิ้นเชิง การดื่มไวน์แดงในสภาพอากาศที่ร้อน

คุณจะพบว่ารสชาติเกือบทั้งหมด “เหือดหาย” ไป ตามกฎทั่วไปแล้วนั้น ควรนำไวน์ขาวออกมาจากตู้เย็นและตั้งทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงก่อนดื่ม

ไม่ควรใส่น้ำแข็งเพราะจะทำให้ไวน์เย็นเกินไป ถ้าอากาศวันนั้นร้อน ก็ควรแช่ไวน์แดงในตู้เย็นก่อนประมาณครึ่งชั่วโมงก่อนที่จะดื่ม

อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับไวน์ขาวโดยเฉพาะอยู่ที่ประมาณ 12 องศาเซลเซียส และไวน์แดงอยู่ที่ประมาณ 18 องศาเซลเซียส

เพื่อรสชาติที่ยอดเยี่ยม.....

สี คุณสมบัติ 3 ประการที่คุณต้องพิจารณาคือ สี ความบริสุทธิ์ และ ความสว่าง พยายามหาความสว่างด้วยการเอียงแก้วไวน์ออกจากตัวคุณ

จนคุณสามารถมองผ่านแก้วไวน์นั้นได้ สีม่วงหมายถึงไวน์แดงอ่อนๆ สำหรับไวน์แดงที่แก่แล้วจะมีสีน้ำตาล หรือสีคล้ายอิฐมากกว่านี้

ไวน์ที่มีลักษณะขุ่นบางที่อาจยังไม่ได้ผ่านการกรองฆ่าเชื้อ และอาจยังไม่ถึงอายุที่เหมาะสมแก่การผลิตไวน์ดีนัก

กลิ่น หมุนแก้วไวน์เพื่อรับกลิ่นของไวน์ ในตอนแรกคุณจะได้กลิ่นที่ไม่ดี น้ำส้มสายชู กลิ่นเหม็นไหม้ หรือกลิ่นเชื้อรา

หมายความว่าไวน์ได้รวมตัวกับออกซิเจน ถ้ามีซัลเฟอร์มากเกินไป (220 สารกันบูด) จะให้เกิดกลิ่นติดจมูก กลิ่นอับจะทำให้เลือกไวน์ยากขึ้น

บางทีไวน์อาจถูก “ปิดจุก” ไว้หรืออาจจะเป็นไวน์แบบเก่าที่ต้องการอากาศ หรือการถ่ายเทก็ได้

เมื่อคุณชอบกลิ่นนั้น ให้ลองสูดกลิ่นอีกครั้ง และดูว่าคุณพบอะไร แล้วคุณจะพบกลิ่นต่างๆ ที่หลากหลายมากมายในไวน์เช่น กลิ่นผลไม้ ถั่ว

เครื่องเทศและแก่นไม้ ตัวอย่างเช่น ไวน์ Chardonnay อาจมีกลิ่นคล้ายถั่ว กลิ่น Cabernet มีกลิ่นเบอร์รี่ และชินนามอนมากขณะที่ ไวน์ Shiraz

มักจะมีกลิ่นพริกไทยติดจมูกเสมอ

จำไว้ว่าไม่มีการผลิต หรือถูกสำหรับการสัมผัสกลิ่นไวน์ สิ่งที่คุณได้กลิ่นเป็นลักษณะส่วนตัวในการจำกลิ่นไวน์ที่ดี

รสชาติ ลองจิบไวน์ ถือแก้ว ต้มดื่อกับรสชาติในปาก จากนั้นค่อยกลืนลงไป รสชาติดังกล่าวเรียกว่า “ความรู้สึกในการรับรส” และแบ่งออกเป็น 3

ประเภทสำหรับไวน์ขาว และแบ่งเป็น 4 ประเภทสำหรับไวน์แดง ไวน์ที่ดีจะต้องมีคุณสมบัติทั้ง 3

ประการโดยที่ไม่มีประการใดมากกว่าประการหนึ่งแต่อย่างใด

ผลไม้ – ผลแห้ง หรือหวาน สุก หรือดิบ กลิ่นหอมดอกไม้ หรือกลิ่นดิน คุณจะได้รับรสความหวานจากปลายลิ้นสัมผัส

ความเป็นกรด – รสจัด หรือ รสธรรมดา รสจัด หรือเปรี้ยว คุณจะรับรสความเปรี้ยวจากด้านข้างของลิ้น

ต้นโอ๊ค – รสชาติวานิลลา ชินนามอน บัตเตอร์สก็อต หรือ กลิ่นไม้ในไวน์ที่นำมาจากถังไม้โอ๊ค

สารแทนนิน – แทนนินในไวน์แดงทำให้เกิดความรู้สึกขม และฝาดเล็กน้อย แทนนินเป็นไวน์อายุอ่อนที่แรงที่สุด และ “นุ่ม” มากในช่วงอายุของไวน์

ขั้นตอนสุดท้าย ไวน์ที่ดีจะมีรสชาติหลงเหลืออยู่หลังจากที่ดื่มแล้ว ในขณะที่ไวน์ราคาถูกจะไม่มีรสชาติเหลืออยู่เลย

ขั้นตอนสุดท้ายที่ดีจะรักษาความสมดุลขององค์ประกอบทั้ง 3 หรือ 4 ประการ แต่อาจมีการเปลี่ยนแปลงจากการจับครั้งแรก

ผู้ที่ชอบการดื่มไวน์จะค้นหาไวน์ที่มี “หลายองค์ประกอบ” จากแถบสภาพอากาศหนาวเย็น เช่น ที่เมือง Gurdies และ Gippsland

การจับคู่ของอาหาร และไวน์ที่เหมาะสม

งานเขียนที่ไร้สาระเกี่ยวกับไวน์ และการลองชิมไวน์เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก เช่นกล่าวว่า ถ้าคุณชอบไวน์นั้น ไวน์นั้นก็คือไวน์ที่ดี การเสิร์ฟปลาหรือไก่กับไวน์ขาว และสเต็กกับไวน์แดงนั้นเป็นเรื่องที่ผ่านมานานแล้ว การลองทานนิดหน่อย หรือทั้งหมด แล้วดื่มด่ำกับไวน์ของคุณถือว่าเป็นคำแนะนำอย่างคร่าวๆ ในการจับคู่อาหารและไวน์

พันธุ์องุ่น	คุณลักษณะของไวน์	อาหารที่เหมาะสมที่สุด
Riesling	หวานหรือฝาด สด มีกลิ่นเลมอน หรือมะนาวติดจมูก มีส่วนน้ำผึ้งในองุ่นหวาน Rieslings	อาหารเบาๆ และอาหารรสจัด อาหารไทย อาหารญี่ปุ่น ปลา เนื้อไก่
Chardonnay	น้ำผึ้ง เนย พีช ผลกีวี ถั่ว วานิลลา เสาวรส	หอย ไก่ เนื้อลูกวัว และเนื้ออื่นๆ ที่ไม่ติดมัน
Pinot Noir	สตอเบอรี่ เชอร์รี่ กลิ่นรสจัดติดจมูก	เนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อสัตว์จากการล่า เนื้อหมักซอส
Merlot	รสนุ่มและเบา พลัม เครื่องเทศ เครื่องเทศที่ไม่ฉุนมากนัก ช็อคโกแลต สารแทนนินอ่อน	เนื้อไก่ เนื้อลูกแกะ สเตอ์ และ casseroles
Cabernet Sauvignon	เบอร์รี่ แบล็คเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ ยาสูบ ช็อคโกแลต สารแทนนิน	เนื้อวัวย่าง เนื้อกวาง เนื้อสัตว์จากการล่า พาสต้า
Shiraz	พริกไทย เครื่องเทศ ต้นโอ๊คอย่างแรง สารแทนนินอย่างแรง	พิซซ่า สเต็ก เนื้อย่าง/อบ

ข้อมูลเพิ่มเติม หรือข้อสงสัยใดๆ สามารถติดต่อได้ที่

ไร่จุงุ่น Gurdies

215 St Helier Road The Gurdies VIC 3984

โทรศัพท์: +61 3 5997 6208

โทรสาร: +61 3 5997 6511

info@thegurdieswinery.com.au

www.thegurdieswinery.com.au

Peter Svans 0419 137 242

Copyright © 2007 The Gurdies Winery