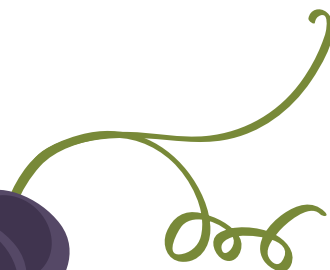




葡萄

grape

の
時
光
走
廊



目錄

CH1	葡萄園—家族歷史	1
CH2	葡萄變身—加工廠	26
CH3	葡萄市集—買葡萄去	43
CH4	葡萄趣—趣味軼事	73
CH5	葡萄酒—紫色的誘惑	91
CH6	葡萄遊—跟著葡萄去旅遊	105

CHI 葡萄園—家族歷史

- 1.1 大家好，我是葡萄
- 1.2 想吃我要等多久呢？
- 1.3 我的內在美
- 1.4 我的國寶級巨峰爺爺
- 1.5 我有不同用途噢！
- 1.6 我在台灣的家
- 1.7 我的家族成員
- 1.8 我的近親兄弟





大家好，我是葡萄



明朝李時珍著《本草綱目》記載：

「葡萄，漢書作蒲桃，可以入醕，飲人則陶然而醉，故方是名。其圓者名草龍珠，長者名馬乳葡萄，白者名水晶葡萄，黑者名紫葡萄。漢書言張騫使西域還，始得此種」。

中文學名 葡萄

英文名 Grape, Wine Grape, European Grape, Common Grape

別名 蒲桃、草龍珠、菩提子、野葡萄、山葫蘆、馬乳葡萄

學名 *Vitis vinifera* L. *Vitis labrusca* L.

黑海、裏海和地中海附近乾燥地區是歐洲種葡萄的原產地，大約有五千年以上的栽培歷史。葡萄為葡萄科木本的爬藤植物，枝條軟不能直立，要靠卷鬚纏繞在別的支柱上才能生長。葡萄科包含十一個屬，約六百個種，葡萄屬是栽培最廣泛的一個屬，葡萄品種極多，可分為歐洲種、美洲種和雜交種三類。

西元前3200年，古埃及法老王金字塔的墓壁畫中，即有葡萄的象形圖記。歷經數千年自然進化、遷徙及馴化，形成歐洲、美洲及東亞三大地理中心，復經由長期天然變異、雜交，再形成形態及遺傳性狀互異的數萬品種。

歐亞種群葡萄傳入中國，約可追溯自西漢張騫出使西域時帶回，故中國引種栽培葡萄的歷史至少有兩千多年。葡萄在中國最早的文字記載見於《詩經》，古人稱之為「蒲陶」、「蒲桃」、「葡桃」等。《周禮·地官司徒》記載：「場人，掌國之場圃，而樹之果、珍異之物，以時斂而藏之。」鄭玄注：「果，棗李之屬。瓜瓠之屬。珍異，蒲桃、枇杷之屬。」意為：「場人，掌管廓門內的場圃，種植瓜果、葡萄、枇杷等，按時收斂貯藏。」說明約三千年前的周朝已有葡萄園，並且已知道怎樣貯藏葡萄，在當時葡萄是皇室果園的珍異果品。

三國時，曹丕在《詔群醫》中寫道：「中國珍果甚多，且復為說葡萄。當其末夏涉秋，尚有餘暑，酒醉宿醒，掩露而食，甘而不飴，脆而不酸，冷而不寒，味長汁多，除煩解渴。又釀以為酒，甘於鞠藥，醉而易醒。道之固已流涎咽唾，況親食之邪！」可見對葡萄鍾愛有加。台灣約在300年前，由清朝飄洋過海來台的先民引進，本地多以雜交種為主。





想吃我要等多久

葡萄為溫帶果樹，一般其一生包含生長期及休眠期，生長期是從春季根部活動和萌芽開始一直到秋季落葉為止。休眠期則從秋天落葉後到春季生長期來臨之前結束。葡萄屬於多年生植物，生長週期如下：



1. 萌芽階段（四月－五月）

春天溫度逐漸升高，葡萄樹的生長週期就開始了，植株開始萌芽，葡萄樹根在冬季儲存的碳水化合物正好能夠為這個過程提供必要的能量。



2. 枝條迅速生長階段（五月－八月）

葡萄植株生長旺盛，為開花結果做準備。



3. 開花、結果階段（六月－七月）

花瓣開花及施肥在這期間末期進行，開花完了後數天漿果形成，這期間如果雨量過多或風力太大，將會影響產量。



4. 果實成長及轉色階段（七月－九月）

漿果發育，葡萄果皮顏色發生變化，並累積果實內的糖份。





5. 木質部成熟階段和果實成熟階段(九月—十一月)

果實成熟階段的特徵是果汁中的糖分增加，酸度降低，依據不同的品種形成個別的香味。

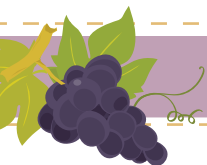
- (1) 木質部成熟階段：碳水化合物儲存在枝條、樹幹和樹根中，為來年春天再次萌芽儲備能量。
- (2) 果實成熟階段：果實繼續積累糖份及酚類物質。此期間天氣必須乾燥，因潮濕的環境容易讓果實染黴菌，且過量的雨水還會稀釋果實中果汁的濃度，而影響葡萄的品質。



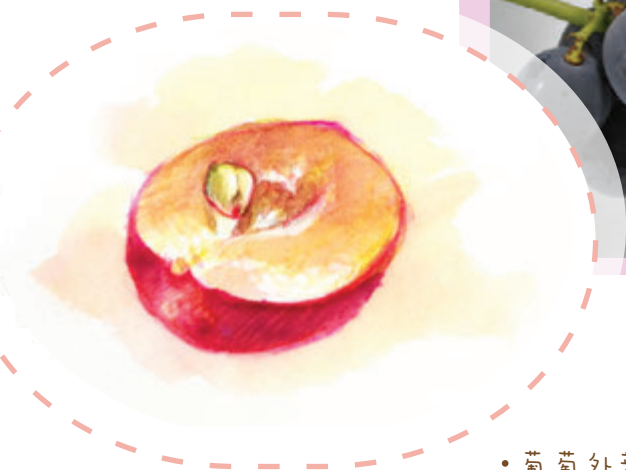
6. 休眠階段(十一月—隔年一月)

秋天樹葉凋落即進入休眠階段。





我的內在美



- 葡萄外部：頂端為果蒂，果皮色澤隨品種而異。
- 葡萄內部：大部分品種內皆含種子，唯無子葡萄品種內無種子。

我們食用的部分為葡萄的漿果，其外觀為圓形或橢圓形，表面有一層果粉，果肉柔嫩，內含許多漿汁。

葡萄果實(真果)是由子房發育而成，漿果的外果皮較薄，果實的外圍由果皮包圍，由內到外可分為中果皮和外果皮，其中肉質多汁較為發達。漿果一顆果實中內含許多種子。



我的國寶級巨峰爺爺

彰化縣大村鄉所生產巨峰葡萄果大且甜，但您知道嗎？大村鄉的葡萄，是民國53年間由大村鄉農民賴炳芳先生從日本引進，共有6支巨峰葡萄枝，種在過溝村自家門口，其中有兩支育成最好留下當「母櫟」，其餘四株砍除，經過接枝且不斷繁殖至今，才造就大村的葡萄產業。老樹在過溝村開枝繁衍，子孫遍及中部各地，讓原本以椪柑、水稻為主的大村地方產業徹底「變身」，成為台灣巨峰葡萄的故鄉，每年創造近廿億元的產值。

老櫟葡萄樹位於大村鄉的陳家果園，2010年老樹胞弟壽終正寢，僅存一棵巨峰葡萄「原始母株」，原本溪湖鎮成立葡萄文化產業園區，想把老樹移植過去，但台中區農改場場長張致盛說：「老樹移植恐老命不保，還是讓它留在老家，終老天年吧！」，地方才驚覺老樹雖然依舊開花結果，但樹幹斑駁、中空，也已老態畢露，沒有人可以估計它可以活多久。來彰化大村鄉旅遊，這老櫟葡萄樹是不容錯過的必訪景點。



陳家果園提供/圖 ▶





我有不同的用途㗎！

— 葡萄分類

葡萄依地域可分為二群：

1. 歐洲葡萄群(European grape)－「舊世紀葡萄」
 - (1) 抗旱、抗鹽，惟抗寒力較弱。
 - (2) 分布最廣、栽培最多、最具經濟價值之種群。
 - (3) 又分成黑海品種群、西歐品種群、及東方品種群等三大生態群。
2. 美洲葡萄群(Fox or American grape)－「新世紀葡萄」
 - (1) 抗寒力強，果實汁多。
 - (2) 是最佳的鮮食及製汁品種。



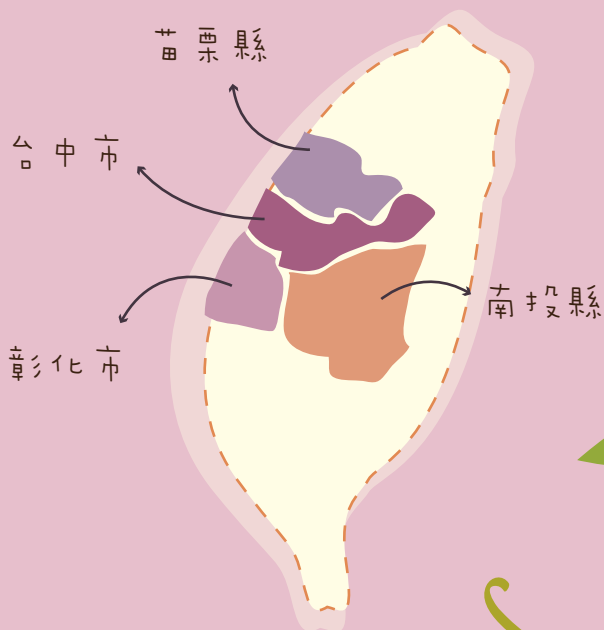
葡萄可分為三用途：

1. 鮮食用葡萄 (Table grapes)：果肉肥厚，甘香汁多，纖維比較少，但不適於釀酒。適合品種如巨峰、蜜紅及義大利。
 2. 釀酒用葡萄 (Wine grapes)：葡萄糖含量較高，易於發酵釀造，汁液比較多，纖維比較少，吃起來很酸不好吃。適合品種如金香。
 3. 鮮食、釀造兼用葡萄 (Dual-purpose grapes)。加工，可作為果汁或葡萄乾。適合品種如黑后、奈加拉。
- 此三類葡萄大多由歐洲系統育成，其中以西班牙、義大利及法國之成果最佳，品種亦最多。





我在台灣的家



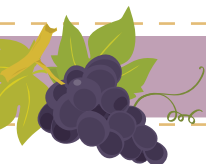
葡萄為多年生溫帶果樹，雖引進台灣已有數百年，但主要在民國42年菸酒公賣局推廣用葡萄釀酒開始讓葡萄成為台灣主要之經濟果樹。葡萄的生長環境因各品種而有差異，台灣以巨峰品種為大宗，產地集中在彰化縣溪湖鎮、大村鄉、台中市新社區、苗栗縣卓蘭鎮及南投縣信義鄉…等，其中以彰化縣收穫面積占45%最高。蜜紅葡萄及義大利品種次之，蜜紅葡萄主要產於彰化縣二林鎮及埔心鄉，義大利葡萄只少量栽種，集中在台中市石岡區及東勢區。

台灣葡萄生產模式主要為一年二收，第一期在夏季生產，稱為夏果，第二期在冬季生產，稱為冬果，為配合不同產地氣候條件，因而發展出許多產期調節模式，使台灣葡萄可終年生產。夏果在6月中旬至8月上旬價格較低，秋果在9月上旬至11月下旬價格好，冬果在12月上旬至2月上旬價格降，至於溫室栽培的春果在5月上旬至6月上旬市場價格為全年最高峰。

縣市	品種	巨峰	義大利	蜜紅	無籽喜樂等	主要產地
苗栗縣		495	—	—	—	卓蘭
台中市		502	89	2	0.5	新社、東勢、石崗、豐原、后里
彰化縣		1,227	—	50	0.5	大村、溪湖、埔心、員林、永靖、二林
南投縣		515	—	—	—	信義、集集、竹山、水里鄉、草屯
合 計		2,739	89	52	1	單位：公頃

資料來源：行政院農業委員會農業統計100年年報





我在台灣的家

彰化縣政府



葡萄自古即被視為珍貴水果，彰化縣巨峰葡萄果色紫黑，肉質軟而多汁且香甜適口、清馥特有風味，含豐富水分、維生素、多種礦物質，且生產面積達1,227公頃，約佔全國44%，品質優良，經由冷藏技術調節，消費者可全年購買及享受到其特殊風味。

苗栗縣政府



卓蘭巨峰葡萄栽培於大安溪沖積平原，土壤肥沃加上大安溪未受污染的灌溉水源及良好的氣候條件，提供高品質的生產環境。在自然環境與農民純熟栽培技術之條件下，全區葡萄園經套袋栽培，並依照吉園圃安全用藥規定之使用，確保新鮮、安全、優質之果品提供予消費者食用。



台中市巨峰葡萄種植面積約502公頃，主要產地在新社、東勢等地區。不僅汁多味美，且含豐富的葡萄糖、果糖、檸檬酸、蘋果酸、硫胺酸及各種維生素等，深受國內外消費者喜愛，多年來行銷東南亞地區開闢通路著有實績，讓台中市農特產品在國際市場占有一席之地。

台中市政府



南投縣巨峰葡萄年種植面積約為402公頃，由於產區氣候日夜溫差大，土壤排水系統良好，加上果農細心的栽培，施以有機肥料、疏果、套袋等作業，孕育出最優質的巨峰葡萄；並建立各產區特色優良品牌，例如信義鄉「玉珠」及「內茅埔」、水里鄉「黑紫玉」、竹山鎮「紫蜜」、集集鎮「綠色集集」、草屯「紫晶」等，榮獲行政院農業委員會國產水果品牌及品質認證。

南投縣政府



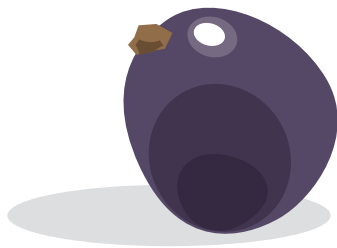


我的家族成員

目前台灣栽培品種以歐美雜交系為主，鮮食品種以「巨峰」栽培面積最大，約2,739公頃，義大利葡萄約89公頃，及蜜紅葡萄約52公頃，無子喜樂葡萄占少數，2009年台灣正式育成台農1號春峰鮮食葡萄新品種，正逐步推廣中。

釀酒葡萄主要以金香及黑后為主，黑后葡萄栽培面積約291公頃，金香葡萄栽培面積約205公頃，自2007年起台中區農業改良場選育出台中1號、台中2號及台中3號，讓酒莊業者有更多選擇。

葡萄依用途主要有十種品種如下：





1. 巨峰葡萄



葉文彬 提供 / 圖

- 特色：植株生長強，新梢易徒長且易流花導致著果率低，葉形大而厚，葉色濃。
- 果皮：紫黑色，果粒表皮具有濃厚之果粉，肉質軟而多汁且香甜，但如管理不當或產量過高，果實著色不良，顏色易由淡紅轉至鮮紅色而失去品種特性。
- 甜度：18~20° Brix。
- 酸度：0.4~0.7%。
- 重量：巨峰果穗及果粒大，經疏花、疏果後穗重約300~500 g，粒重10~12g，如經特殊處理果粒較大者可達15g以上。
- 產地：彰化縣、台中市、苗栗縣、南投縣。

註：「Brix」測可溶性固形物之濃度，用在甜度測量是指，100g的溶液中溶有1g的糖為1°。



2. 蜜紅葡萄



葉文彬 提供 / 圖

- 特色：植株生長勢強，新梢具徒長性，著果率較巨峰品種佳。蜜紅葡萄葉形大而厚，葉色濃、葉背茸毛濃密、葉脈及葉柄較一般二倍體品種粗大。
- 果皮：鮮紅色，具有濃厚之果粉，外觀形狀與果色優美，肉質較巨峰葡萄軟而多汁。
- 甜度：17~20° Brix。
- 酸度：0.4~0.7%。
- 重量：果穗及果粒大，經疏花、疏果後平均穗重300~450g，粒重10~13g，果粒大者亦可達15g以上。
- 產地：彰化縣二林鎮、埔心鄉、大村鄉。



3. 義大利葡萄



葉文彬 提供 / 圖

- 特色：果皮與果肉不易分離，果穗為中大形、穗形外觀呈長橢圓形、副穗較小、果軸與穗梗較細。
- 果皮：黃綠色，果皮薄、果粉濃厚情形中等、不易脫粒、耐運輸和冷藏、果肉甜脆，充分成熟時有優雅的玫瑰香味，適合歐美人的口味。
- 甜度：15~18° Brix。
- 酸度：0.7%。
- 重量：粒重7~12g。
- 產地：台中市東勢區、石岡區。



4. 無子喜樂葡萄



- 特色：為紐約農業試驗中心育成極早熟無子品種，不需藥物處理自然無子、果實含特殊香味，符合部份消費者口味，具發展潛力。
- 果皮：黃綠色、黃白色。
- 甜度：17~19° Brix。
- 酸度：0.4~0.7%。
- 重量：粒重2~3g。
- 產地：台灣僅零星區域栽培。



5. 台農一號—春峰



- 特色：為台灣第一個自行研發品種，因應產業需求，種植時間較短，利於農民發展早春葡萄。
- 果皮：紫黑色。
- 甜度：18° Brix以上。
- 酸度：酸度低。
- 重量：粒重8~9g。
- 產地：2005-2007年於台中市外埔區、彰化縣大村鄉、南投縣信義鄉試驗。

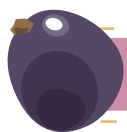




1. 黑后



- 特色：在台灣主要以釀紅酒為主，花青素含量高，釀製紅酒後顏色相當深，黑后葡萄口感酸澀，不適合直接食用。
- 果皮：深紫黑色。
- 甜度：18~20° Brix以上。
- 酸度：0.5~1.0%。
- 重量：黑后品種果穗大可達400~800 g，粒重約3~4g。
- 產地：彰化縣二林鎮及台中市后里區。



2. 金香

亦可鮮食



- 特色：果實成熟時果汁香甜，果實大小適中，果粒滑圓潤，栽培容易，但成熟期下雨易裂果或落果，可食用亦可釀酒，唯皮薄不容易保存，市面上非常少見。
- 果皮：黃白色。
- 甜度：20° Brix以上。
- 酸度：0.4~0.8%。
- 重量：穗重400~600 g，粒重5~7g。
- 產地：彰化縣二林鎮及台中市后里區。



3. 台中一號



張致盛 提供 / 圖

- 特色：糖度高，產量穩定，容易栽培，適合釀製白葡萄酒，釀製成的酒品香醇，保持原有果實特殊風味。
- 果皮：黃綠色。
- 甜度：17-19° Brix以上。
- 酸度：0.4~0.8%。
- 果重：穗重250-300g，粒重4-5g。
- 產地：彰化縣二林鎮。



4. 台中二號



張致盛 提供 / 圖

- 特色：果穗圓錐形，果粒橢圓形，鮮果具有天然的麝香香味(Muscat)，釀酒後香味較現有的黑后葡萄更加濃郁，品種性狀及產量穩定，為釀製紅葡萄酒的良好原料。
- 果皮：紫黑色。
- 甜度：17° Brix以上。
- 酸度：0.7~0.8%。
- 果重：穗重140-200g，粒重2-3g。
- 產地：彰化縣二林鎮。



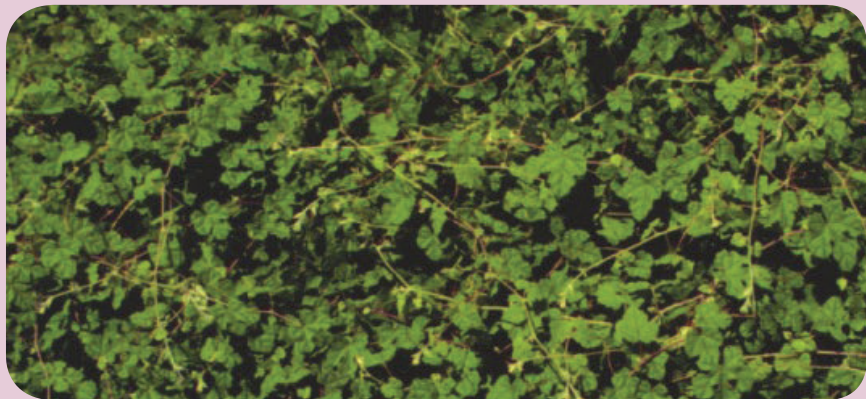
5. 台中三號



- 特色：台中3號植株生長勢強，萌芽容易，屬於早熟品種，果穗圓錐形，果粒圓形，果汁可溶性固形物在夏季含量可高達20° Brix，冬果甚至可超過23° Brix，已達到歐洲釀酒葡萄的水準，而且糖酸比適中，非常適合釀製白酒。
- 果皮：黃綠色。
- 甜度：20° Brix以上。
- 酸度：0.4~0.6%。
- 果重：穗重300-400g，粒重3-4g。
- 產地：彰化縣溪湖鎮。



我的近親兄弟



小本山葡萄是葡萄的近親，其葉子、蔓藤、花序、果串都與巨峰葡萄相似，只是果粒較小，果肉甜中帶酸。小本山葡萄是生長在山野間的野生葡萄，屬蔓性藤木生長較慢，被列為台灣民間傳統藥用植物，全草皆可使用，野生近幾絕種，目前都人工大量栽培。

中醫文獻說其內補可解渴充飢、補腎明目、解毒消腫、補血通經之效，外用於跌打損傷、治筋骨疼痛等，亦有科學研究數據顯示山葡萄萃取物有「抗致突變性－antimutagenicity」的功效。山葡萄根部是原住民常用的食材，可熬湯燉雞或豬腳；山葡萄藤也可做為手工編織的原料，不論在藥膳食譜、手工藝品都頗具發展潛力。

CH2 葡萄變身加工廠

2.1 預防我生病被蟲咬的妙招

2.2 葡萄姐姐的新娘秘書

2.3 吃我讓你補血臉紅紅





預防我生病被蟲咬的妙招

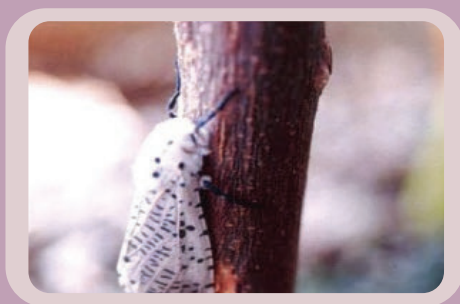
苗栗農改場章加寶／圖文

葡萄原產於溫帶地區，適於溫暖乾燥的地區栽培，台灣地屬亞熱帶地區，高溫多濕，加上葡萄多採棚架式栽培，枝條及葉片層層重疊，通風不良，易生病害，致使農民用藥次數增加。

應用整合性病蟲害管理技術，主要包含清園、改善栽培環境、性費洛蒙誘殺斜紋夜蛾、果實套袋及化學藥劑防治等五種防治，以有效達到病蟲害防治及農藥減量的目的，其分述如下：



危害葡萄樹根的害蟲
—赤腳青銅金龜



咖啡木蠹蛾成蟲



露菌病感染花穗



露菌病感染葉片下表皮
產生白色徵狀物



1. 清園

- (1) 葡萄生產前及葡萄採收後皆應實行清園工作，把有病蟲害的枝條及不必要的枝條剪除。
- (2) 得病之落果、落葉及病蟲害枝條應清出園外，避免隨意丟棄或堆積成為病蟲來源。
- (3) 清園完畢的葡萄園，可使用廣效性農藥進行病蟲消毒，防止潛伏在枝幹及田間雜草堆中的病蟲，降低病蟲害的第一次感染源密度，以減少後續的防治成本。



葉文彬提供/圖



2. 改善栽培環境

- (1) 過去農民為追求提高產量，導致樹冠過於濃密，葉片層層相疊，濕氣不易排除，容易成為感染源的溫床，造成病害防治的漏洞，一旦發生病蟲害易極速傳播。
- (2) 具體方法為加大葡萄植距，葡萄園定期除草、調整枝條獲得充足光線，確保園區通風良好…等，除可提高葡萄品質外，亦可減少感染源量及蔓延之速度。



葡萄園須適時調整枝條獲得充足光線，確保園區通風良好



3. 性費洛蒙誘殺斜紋夜蛾

苗栗農改場彭淑貞/圖文

- (1) 性費洛蒙是雌性成蟲所分泌的化學訊息物質，可以吸引同種雄性成蟲前來交尾，藉以大面積長期誘殺，以減少斜紋夜蛾的數量。
- (2) 使用方式為每公頃設5~10個點，幼蟲盒懸掛高度離地面1~1.5公尺處，每月更新誘餌一次。
- (3) 原本每期作因斜紋夜蛾而實施的藥劑防治，從4-5次降為1-2次，部份農友甚而不再使用藥劑防治，其防治效果受農民高度肯定，有效減少田間斜紋夜蛾密度，同時減少防治藥劑的施用次數。



葡萄園懸掛性費洛蒙誘蟲卡情形



4. 果實套袋

楊尚勳／文

- (1) 套袋為物理防治法中最有效的策略，藉由隔離果實以避免病蟲害危害果串，確保果品生產。
- (2) 葡萄套袋後可避免因噴施化學藥劑而殘留藥斑，可確保果粉的完整，大幅提高鮮食葡萄的商品價值。
- (3) 套袋時間愈早愈好，約在果粒近豌豆大小時即可套袋，套袋前先疏果，並進行病蟲害防治，避免套袋後不易防治情形發生。
- (4) 葡萄分為有套袋及沒套袋兩種，有套袋的在葡萄結果時就會套袋，成長過程並未受到農藥、雨水及蟲害的干擾，表皮會形成一層自然且均勻的白色果粉，可由此果粉判斷葡萄是否安全；沒套袋的葡萄就比較容易受影響，果粉較少外，有時也會有明顯不均勻的白色藥斑。

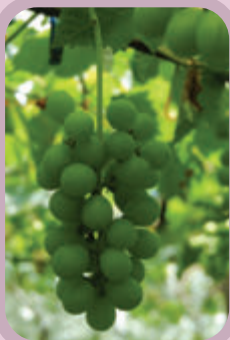


現場套袋情形



果實套袋方法

- (1) 配合疏果作業，每串約留45-50粒，避免果粒過多營養分散。
- (2) 套袋開口之鐵線要綁緊，避免水分進入染菌病，套袋最好在一日內全部作業完全，若當日未套袋完成之植株須重新施藥防治，再套袋，如噴藥後遇雨，亦須重新施藥。



約留一串45-50
果數，避免果粒過多
營養分散。



套袋時將袋口打
開，輕輕的把葡
萄串套入。



▲ 套袋開口之鐵線要綁緊，避免水份進入感染菌病。

套袋後植株





5. 化學藥劑防治

- (1) 防治藥劑可參考主管機關之公告，或參閱植物保護手冊葡萄病蟲害推薦藥劑。

(<http://www.tactri.gov.tw/htdocs/ppmtable/>)

- (2) 使用農藥時，應注意安全採收期，所有果品不管內銷、外銷均須符合吉園圃優良國產蔬果標準。
- (3) 農民應建立防治不等於噴藥的概念，獨依賴噴藥只是增加生產成本，並未達到防治目的。最好的防治方式為農友自己完整記錄每年的用藥情形，參考病害發生的期間及發生順序而提前二至三週用藥。
- (4) 用藥時應使用滲透移行性藥劑，使藥劑在樹體中移動，以達到提前預防的效果。藥效將盡時可參考安全採收期，追加保護性藥劑，第三次再視狀況噴灑系統性藥劑，即可避免病原入侵蔓延。
- (5) 每次施藥時，請勿同時混用多種藥劑，避免藥害及農藥殘留發生。系統性藥劑及保護性藥劑輪流使用可減少用藥成本，亦可減少抗藥性的發生。





採收裝籃去

葡萄怕碰撞，採收時盡量輕拿輕放，首先準備一把剪刀，一手扶著套袋葡萄底部，另一手從果串上端與枝梗交接處剪下，即完成採收，接著把一串串葡萄小心堆疊放入籃中。



分級論身價

台中改良場陳世芳／文

葡萄包裝場收到後，將袋中葡萄串取出並一粒粒分開做選別的工作，傳統的分級方式多在葡萄農家中進行，只有粗略的挑選，到中間盤商階段，才有分階段完成分級，主要以重量、粒種、顏色及糖度來做綜合性分級，人工選別至今尚未有統一的選別標準，常因銷售對象或產區不同而有所差異。

有鑑於此，農委會於民國88年開始推動「輔導國產優良品牌蔬果建立品質認證及改善共同作業設備計畫」，以具備吉園圃安全蔬果標章、辦理水果共同運銷及共同選別統一計價之鄉鎮農民團體為對象，輔導設計Logo申請商標註冊，建立國產蔬果品牌，採「一農民團體一品牌」的方式，使符合品質認證條件之農民團體所轄各產銷班，共同使用同一品牌。品質認證作業流程中，係採取先評核產銷作業軟硬體設施、作業流程，再檢測產品品質及標示內容的雙重評核方式，使品牌產品無論在甜度、大小、外觀、色澤，甚至於風味上，都具有一定的水準。

台中市農業改良場陳世芳研究員指出：以巨峰葡萄為例，南投縣以較嚴格的方式將葡萄分為四級，說明如下：



- (1) 品牌特優級標準：依據農委會國產優良品牌水果蔬菜品質認證標準所訂，屬於同一品種，適度成熟，果穗完整，果粒大小整齊，果皮清潔，果粉濃厚，深紫色，無脫粒、無裂果、無腐爛、無壓傷，無病蟲害及其他傷害，果粒堅實未軟化。甜度 18° Brix以上，肉質細緻、含汁量充足，酸度 $0.4\sim 0.7\%$ 之間。果穗每穗重 $300\sim 450$ 公克，夏果每粒重 12 公克以上，冬果每粒重 10 公克以上。
- (2) 特級品：果穗完整，色澤呈黑紫色，均勻的果粉，甜度 18° Brix以上。
- (3) 優級品：僅次於特級品，糖度略低，紫紅色，風味口感略差。
- (4) 良級品：紫綠色，口感偏酸，無香味，適合釀酒。

品 項	說 明	測定方法
適用品質	巨峰	
品質標準	同一品種，適度成熟，果穗完整，果粒大小整齊，果皮清潔，果粉濃厚，深紫色，無脫粒、無裂果、無腐爛、無壓傷，無病蟲害及其他傷害，果粒堅實未軟化。	目測及官能品嚐
	甜度：巨峰冬果 18° Brix以上，夏果 17° Brix以上。	糖度計
規格標準	1. 果穗重量：每穗重 $300\sim 450$ 公克。 2. 果粒大小：夏果每粒重 12 公克以上、冬果每粒重 10 公克以上。	磅秤
包裝方法	1. 採五公斤單層包裝，每穗以透氣三角袋封妥裝箱。 2. 採八公斤子母箱包裝，每盒二公斤。	磅秤
標示規定	同上	



包裝穿衣囉！

葉文彬提供／圖

葡萄包裝時須先用葡萄專用剪刀，剪掉不佳的果實及過長的蒂頭，將葡萄初略分級後，放入特製三角形包裝袋中，再用膠帶封口裝箱，步驟如圖所示。



▲ 果穗整理

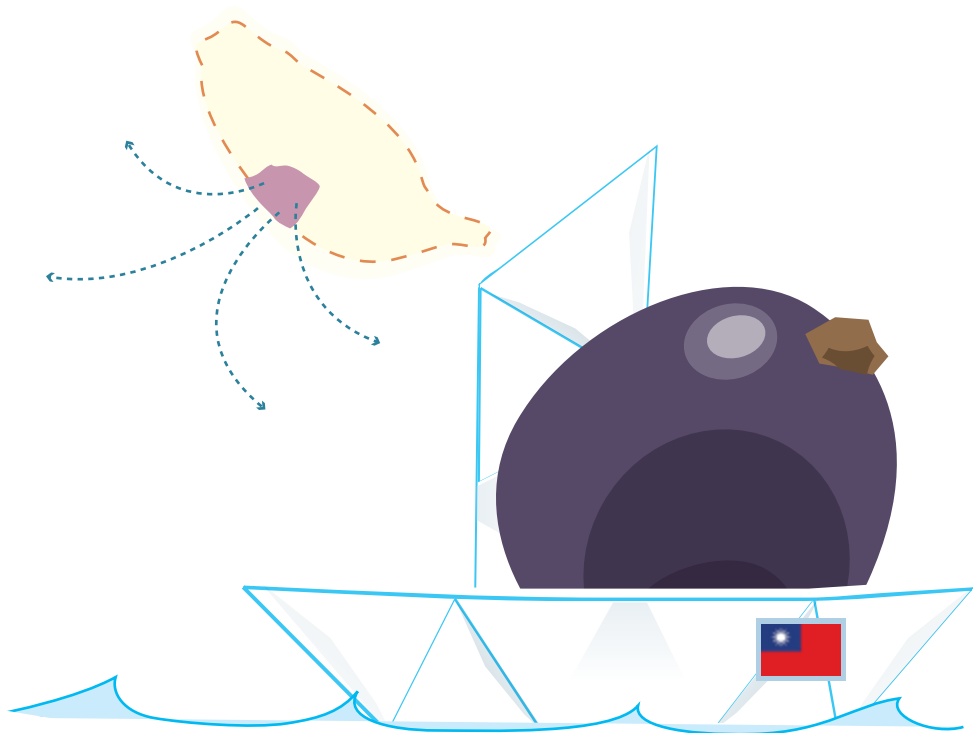


▲ 三角帶包裝



彰化縣葡萄外銷東南亞

2012年7月17日彰化縣政府在大村舉辦「101年彰化縣產葡萄產銷成果發表會」表示，上半年因的夏季最主要的巨峰葡萄總產量達二萬三仟四佰九〇公噸，最主要還是供應內銷市場，數量為二萬三仟四佰〇五公噸，外銷到大陸、新加坡、香港，今年增加馬來西亞，總數量為八十五公噸，內銷的巨峰葡萄每公斤約在60-70元，外銷每公斤約在90-120元，幾乎是內銷價格的兩倍，為農民創造高產值與收益。





吃我讓你補血臉紅紅

葡萄中的果酸有助於消化，能健脾整腸。葡萄中含有礦物質，鈣、鉀、磷、鐵以及多種維生素與人體所需的氨基酸，常食葡萄對神經衰弱、疲勞過度所有幫助。葡萄乾中有較高含量的糖及鐵，是婦女、兒童和體弱貧血者的滋補佳品。葡萄是中醫眼中的補品，在我中國醫藥典籍對其藥用均有論述

《本草綱目》：「葡萄，漢書作蒲桃，可以入醕，飲人則陶然而醉，故有是名。」蒲桃酒，就是現代葡萄酒

《神農本草經》：「葡萄主筋骨濕痹，益氣倍力強志，耐飢忍風寒，久食輕身不老延年。」

《名醫別錄》：葡萄能「逐水，利小便。」

《本草圖經》：「時氣痘瘡不出，食之，或研酒飲，甚效。」

《滇南本草》：「大補氣血，舒筋活絡，泡酒服之，能治陰陽脫症，又治盜汗虛症。」

《百草鏡》：「治筋骨濕痛，利水甚捷，除遍身浮腫。」

《隨息居飲食譜》：「補氣，滋腎液，益肝陰，強筋骨，止渴，安胎。」

《藥性論》：「除腸間水，調中治淋。」

可看出葡萄有益健康，古籍記載甚多，族繁不及備載，葡萄雖有益身體健康，但也需依個人體質適時適量食用。



營養成分

葡萄含維他命B1、B2、C、蛋白質、氨基酸、葡萄糖、果糖、檸檬酸、蘋果酸、硫胺素、鉀、磷、鐵…等多種礦物質。

台灣葡萄營養成份表（每一百公克含量）

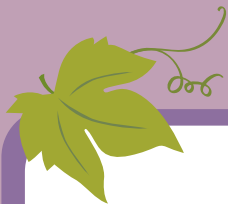
水分	纖維	灰份	鈣	磷	鐵	B 1	B 2	C
公克	公克	公克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克
84.6	0.3	0.6	15	27	0.7	0.06	0.05	9

資料來源：行政院農委會－水果消費實用手冊



吃葡萄要注意！！

1. 葡萄含有糖分，因此糖尿病患者及肥胖者應小心攝取。
2. 葡萄含高糖，容易產生內熱，因此陰虛內熱，津液虧損，便秘者不宜食用。
3. 食用過量容易上火，造成口乾舌燥、便秘、腹瀉，或因果肉高纖維不易消化而引起胃不適等副作用。



1. 葡萄籽

吃葡萄有些人不吐葡萄皮，但多數人都會把籽吐掉，你也這麼做嗎？

1947年法國教授Jack Masguillier發現葡萄籽中含95%的聚合原花青素OPCs（Oligomeric Proantho Cyanidin，OPCs）天然物質，其具有極高抗氧化作用，可對抗自由基，保護膠原蛋白，維持細胞組織之間的結構完整，以減緩氧化及老化。因而廣受愛美人士的歡迎，在歐美葡萄籽還有「口服皮膚化妝品」之稱。

2. 葡萄皮

「吃葡萄不吐葡萄皮，不吃葡萄倒吐葡萄皮」，看似一句老掉牙的玩笑話，但葡萄皮可是真材實料的保健聖品呢！葡萄皮中含多酚類化合物-白藜蘆醇（Resveratrol）又名「葡萄紅醇」或「逆轉醇」，是一種天然強效的抗氧化劑，具有廣泛的功能，包括抗發炎、抗過敏；抗血栓、抗動脈粥樣硬化、預防缺血性心臟病；抗氧化、抗自由基作用、抗癌及延緩細胞老化…等。葡萄皮裡有白藜蘆醇，葡萄籽裡有原花青素，如果能整顆吞下去就最完美了。

3. 葡萄果肉

葡萄果肉每一百克含熱量57卡，具豐富鐵質，有補血滋養的效果。水分84.6公克，包含了新陳代謝不可或缺的水溶性維他命B群、糖分及鉀、鈣、磷、鎂等礦物質，亦有大量的葡萄糖及果糖，容易被人體所吸收，可迅速轉為熱量、恢復體力、消除疲勞；果酸含酒石酸、蘋果酸可以幫助消化，果膠及單寧酸可解毒。鮮食葡萄在經過套袋後果粉很均勻，沒有殘留藥斑，清洗乾淨後整顆皆可食用，是兼具美味及保健的水果呢！

CH3 葡萄市集

3.1 埔心迷宮葡萄園新新農民

—黃良僖

3.2 信義鄉豐丘布農葡萄

—TOYOKA

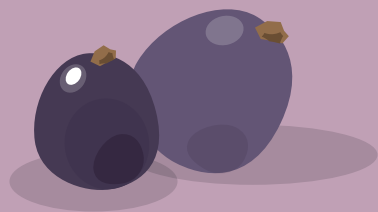
3.3 四代葡萄情、歐風酒莊在地浪漫

—洪吉倍

3.4 三頭四度挑選美味葡萄

3.5 葡萄清洗保存小偏方

3.6 葡萄的身分證





— 黃良僖 —

徐于婷 / 圖文；黃良僖提供 / 圖



阿僖大哥原為大樓防盜監控系統公司老闆，創業之路隨著建築業起飛，跟著工地全台南北跑，過程十分辛苦，而後因建築業逐漸沒落，88年太太邀一起務農，一開始只是太太的外公有塊葡萄園，想租來運動健身，並沒有要專心種植，有現成的葡萄就負責吃而已。後來在葡萄園的時間較多了，被笑身在葡萄園卻連葡萄開花都不知道，讓阿僖大哥開始注意葡萄的養成，經過時間及環境的洗禮，著實讓阿僖大哥感受到夫妻兩人一起務農，小孩也都在身邊，一家人一起生活的穩定與踏實，從心感受到家庭的幸福與安定，終放棄原本的事業，從90年開始決心種葡萄。

阿僖大哥對葡萄一竅不通，但不斷在葡萄技術上鑽研精進，94年即得到農民最高榮譽—神農獎，要做就要做到最好的精神一直不斷體現在阿僖大哥的生活當中！以身作則當小孩學習的榜樣，不會就學、不懂就問、不明白就研究！也因為篤信好學的精神及夙夜匪懈的執行力，創造了與眾不同的「阿僖葡萄迷宮」。



▲ 因為女兒喜歡吃葡萄，開啟黃良億種無毒葡萄之路



反其道而行創造「無可取代」的葡萄園

阿億大哥在埔心鄉研究葡萄至今十餘年，已具有極高的水準與成績，但好還要更好的個性，也曾經讓阿億大哥想藉著多年累積下來的專業知識，將產銷作業流程標準化，讓葡萄園朝企業化經營方向努力，但經過兩年的實驗，這種想法開始翻轉。工人畢竟是請來的，無法達到阿億大哥要求的作業品質，進而開始逆向操作，不但大量減少種植面積至夫妻倆可實際管理的範圍，更加提高葡萄品質，獨創葡萄四部曲，讓葡萄從農產品出發，走向商品、禮品、甚至精品，精品不是表面的包裝改變，而是內容物的品質更加提升，在這過程中也藉著生活的體認不斷改變調整種植的腳步。



▲ 將種植面積降低至夫妻倆可實際管理的範圍，更加提高葡萄品質，獨創葡萄四部曲



「無可取代」的阿僖葡萄迷宮

阿僖大哥定義自己的精品理念是「無可取代性」，從哪裡知道呢？就從提筆繪圖設計「阿僖葡萄迷宮」開始，這個讓小編一度以為是觀光果園的迷宮，實際上它並不開放！它的出現真要感謝太太，因為她熱愛園藝，讓阿僖大哥費心在葡萄園中特別設計景觀空間，讓太太務農之餘種花草當做休閒娛樂。

阿僖葡萄迷宮中的拱型鐵架，交叉立體串連的形式是全台第一也是唯一，棚架的高度、寬度都是為自家小貨車量身打造，以利農忙時可以順利進出園區而設計的，應著這客製化的需求，從構想、設計到施工皆由阿僖大哥一手包辦，太太當副手幫忙，對家人的用心也在葡萄迷宮園中蘊露無遺。



▲ 葡萄園中特別預留讓太太發揮的景觀空間



▲ 迷宮中的拱型鐵架，交叉立體串連的形式是全台第一也是唯一，棚架的高度、寬度都是為自家小車量身打造



- ▲ 棚架的高度及寬度完全為自家小貨車量身打造，夫妻倆就站在小貨車後頭，不論是要疏果、套袋還是採收，小貨車高度及在園區進出都非常方便。



「無可取代」的精品種植技術及行銷

彰化有95%以上的葡萄農友種巨峰葡萄，但阿僖大哥卻選擇櫻井巨峰及蜜紅兩個較稀有的品種，櫻井巨峰葡萄是日本品種，經自行研發改良後具有較重的葡萄味、果香濃郁、果肉香甜、好剝皮且儲存時間較長…等優點；蜜紅葡萄是粉紅果皮，皮薄汁多，香味特別，阿僖大哥看重這兩品種的品質，一心想克服種植技術的問題。經研究後阿僖大哥開始針對土壤下工夫，也才有後來連續劇「真情滿天下」中一幕「吃土」的畫面，誇張的呈現葡萄園的土壤好到可以吃！實際上當然不行啦！但透過這段故事更加強調這兩種品種要種的好，最重要的就是「土壤」，土壤徹底改良成功後，讓埔心葡萄迷宮的地位更加穩固。

另一方面，不同於一般農友，阿僖大哥在種植前就開始思考行銷層面，要怎麼賣、賣給誰！以往產銷的缺點在阿僖葡萄園中都避免了，也才能有獨創一格的產銷經，「別人做不到的我就是突破，享受研究創新的成就感」阿僖大哥有信心的說著！



▲ 蜜紅葡萄，表皮是粉紅色，皮薄汁多，香味特別



▲ 櫻井巨峰葡萄具有較重的葡萄味、果香濃郁、果肉香甜、好剝皮



▲ 用心照顧葡萄，堅持葡萄品質



「無可取代」的品質保證，
堅決不走休閒觀光

迷宮葡萄園是一種另類的行銷方式，一聽就讓人印象深刻，葡萄園一年四季皆不開放，採收時開放是為了方便民眾現場試吃、購買，園區完全不提供採果，為什麼這麼堅持呢？阿僖大哥自有一套理論，一路走來阿僖葡萄園都靠口碑相傳，宅配出貨，客人就是一傳十、十傳百，用時間慢慢累積，也因為產銷單純透過運輸，消費者只能靠品質來決定下次是否購買，品質好，顧客回購率就高，也透過顧客反應檢討，讓葡萄品質不斷提升，葡萄品質才是產業最重要的根本，葡萄之路也才會走得長久。





「無可取代」的生活與生態體驗

阿僖大哥夫婦是一對非常快樂務農，享受工作過程的神仙眷侶，為了讓兩個小朋友吃到安全的葡萄，阿僖葡萄園堅持必要時安全用藥，減少農藥對環境的污染，因此蝌蚪及青蛙就成了小朋友兒時的玩伴，現在園區裡不但有啄木鳥、樹蛙、白文鳥及小蝸牛，白頭翁也會來築巢，夏天4~5月時還有螢火蟲，葡萄園豐富的生態也吸引了外來種九官鳥來覓食，這外來種不築巢、喜歡棲息在洞穴裡，本地鳥吃葡萄是一顆顆吃，牠是一串串的吃，更可怕的是連白頭翁都吃，防不慎防！為了保護葡萄降低損耗，只能從套袋的材質上改變，上面必須多一層塑膠材質以減少損耗，比一般的套袋成本高出許多，另一方面，也只有阿僖大哥的種植技術可以克服這種套袋材質，不然加一層塑膠悶著，葡萄很容易爛掉呢！



▲ 套袋上面為塑膠材質，避免鳥啄，成本也較高！



堅持品質、開放預購、宅配出貨

小編從訪談中深感到阿僖大哥是位說到做到的農夫，不但要做就要做到最好，而且是用頭腦在務農，不斷激勵自己要走在最前頭，技術要不斷突破、品質要不斷提升，務農是靠天吃飯，天氣的變化常會帶來農產品品質及收成的不穩定，但依著阿僖大哥對自己的信用及農產品的高標準，若當期葡萄品質不到，寧可賠錢也絕不輕易出貨，如此用心經營品牌，至今宅配舊雨新知累積的消費者已數千人，供不應求，阿僖大哥每期皆會開放預購，當期額滿便不再接訂單，以避免消費者等太久，希望大家都能吃到阿僖大哥用心栽培的葡萄，也請大家用宅配支持，或在產季時到阿僖葡萄園現場採購，有任何問題請電話詢問，農忙時期盡量勿擾喔！甘溫！



▲ 阿僖大哥的太太(左)用心照顧出許多美麗的花



小編第一次吃到豐丘葡萄是透過原住民促進委員會介紹，得知全班長帶領的信義鄉果樹產銷班第六班，是專門種植安全美味的豐丘葡萄，主打「在樹上就可以直接吃」的名號，一聽就很響亮，小編帶著好奇的心理將葡萄一口丟進嘴裡，瞬間果肉爆出滿滿的水分，略帶點酸甜味的葡萄佈滿口腔，要用文字詳實描述葡萄吃起來的驚艷程度真有困難度，但從果肉外觀、口感、水分至吞下後舌頭的甘甜都不同於以往的經驗，只有親口一嚐才能體會它的與眾不同，而且一口是絕對不夠的，一串在手小編三兩下就嗑掉大半，粒粒結實、粒粒飽滿…別在陶醉在幸福嗑葡萄的畫面裡了，咱們到全班長的葡萄園區瞧瞧去。

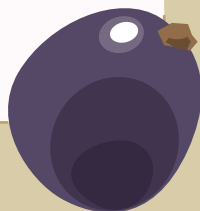


Biung的優質葡萄在哪裡

信義鄉豐丘部落多為布農族原住民，主要分佈地區沿著台21線省道兩側、陳有蘭溪沿線、台16線省道及濁水溪沿線一帶皆是。沿著陳有蘭溪橋、進入台21線省道—新中橫公路，沿途皆為葡萄園，信義鄉豐丘村的葡萄園入口意象就在眼前歡迎大家。全班長其中一個葡萄園即隱藏在陳有蘭溪橋下附近的產業道路上，園區四周景緻除了橋體硬生劃過天際外，皆被山巒所環繞。



要到全班長的葡萄園，車子得停在橋下，沿著一段似路非路的小渠道走著，彷彿要去探險一般神祕，小編專注腳下的每一步，深怕一不小心就掉到溝裡，不一會兒功夫眼前猛然一見綠意盎然的「草原」，說草原當然也非真草原，但全班長的葡萄園裡草地長過膝，可以看到這片綠地的自然及生態，走進葡萄園就是一陣舒服涼快，抬頭一串串葡萄就在眼前，讓我想起宣傳簡介上那直接想張嘴吃葡萄的小孩，要不是樹上的葡萄還沒成熟，小編真想張嘴大咬一口，嚐嚐樹上葡萄的滋味。





Biung的葡萄力產銷履歷、 完全套袋無農藥殘留

當天全班長不停工作著，一串接著一串迅速疏果、套袋，跟著全班長的腳步，我們細細聽著葡萄的故事…

在全班長國中時期，父母為傳教而旅居馬來西亞，因兵役問題全班長無法出國，家人皆在教會的帶領下學習成長，全班長現在也是豐丘部落的長老。當完兵回鄉因為喜歡吃葡萄而選擇當葡萄農，種植至今已有二十五年餘，皆使用草生栽培，也很肯定的說葡萄不可能「有機」，88年中興大學研究單位及台中農改場等陸續跟全班長合作欲試種有機葡萄，但因台灣的天氣較濕熱，在生長階段易得病菌爛掉，無適當用藥則無法控制；或被鳥吃掉，無法量產，因此全班長只能盡可能降低農藥使用，並以人工除草，同時配合生長期的套袋作業，套袋後完全不使用農藥至採收，因此全班長種出來的葡萄表皮的果粉非常完整且漂亮，讓葡萄園無農藥殘留。



Biung的葡萄寶貝從體內補起



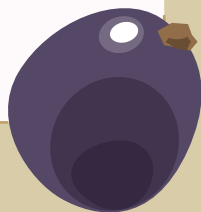
全班長選的套袋為避免紙材一下子就被鳥啄破，特別使用上半段是不織布的材質，鳥要吃葡萄也要多啄好幾次，可減少葡萄的損耗。全班長照顧葡萄像照顧小孩一樣，除了外在保護葡萄的安全外，也自製液肥從葡萄體內補給營養，因學生時期讀自然組，對物理、化學深感興趣，也比一般農友有概念，利用所學基礎知識不斷研發，從木瓜酵素、米糠、糖蜜、紅豆粉、牛奶及海藻粉…等，多種自然成分一年年實驗，漸漸從中調配出適合葡萄寶貝的營養品，全班長的用心照顧，讓葡萄不論外觀及果肉都十分飽滿且營養。



Biung的葡萄時節與等級



全班長的葡萄一年分為三期采收，第一期為6-8月、第二期為9-11月、第三期為11-隔年2月；並分為頂級限量、一級品及二級品共三個等級，小編跟著葡萄從園區套袋到包裝場裝盒準備宅配出貨，每個環節中都可以看出全班長對待葡萄的用心與對土地的珍視，儘管到消費者手中時，大家都只記得殺價，漠不關心它從哪裡來，如何被生產，希望透過小編實際採訪可以讓多一些消費者關心生產者種植的價值、產地的生態環境及水果品質勝過單純的價格戰，歡迎大家到產地陪著葡萄的生產過程走一趟，細聽全班長的故事，價格不會再是你消費的唯一考量。





四代葡萄情、歐風酒莊在地浪漫

— 洪吉倍

徐于婷／圖 行政院農委會／文

想要品味歐洲酒莊的浪漫，不必再大費周章花機票錢出國尋找，走一趟台中后里、全台規模最大的民營酒莊——樹生酒莊，就能領略外國酒鄉的美酒與微醺氣氛。





洪家葡萄一見證台灣紅酒歷程

葡萄是洪吉倍的家族事業，一家四代都與種植葡萄很有關係，而這46年來的洪家種植葡萄史，也等於是見證了台灣本土葡萄酒由公賣至民營的所有細節與歷程。1953年當時的菸酒公賣局（如今稱為台灣菸酒公司）引進國外釀酒技術，因此極須農民供應釀酒的原料—葡萄，於是由當時農政單位將后里設定為葡萄專業區並鼓勵當地農民栽種。洪吉倍的阿公本來就從事務農，在1957年時決定配合政策轉為種植葡萄。這一年洪吉倍剛好國小畢業、13歲的懵懂年紀，因為自覺沒有唸書天分，遂放棄升學，跟著阿公與阿爸，安分地經營起家裡的葡萄園。

洪吉倍說：「當時葡萄品種來源由公賣局提供、我們只管種植就行，成品都由公賣局收購，交由南投酒廠製酒。」阿公去世時留下的田有6甲，1985年洪吉倍父親過世，於是由他掌管

阿公時代為了就近照顧葡萄而蓋的三合院，現已有六十年的歷史



1996年時政府為了因應WTO，決定開放洋酒進口，因此公賣局決定不再收購本土葡萄，與后里果農解除契約，並提議農家將果樹砍掉，以補償金方式由農政單位輔導轉作其他作物。然而，對從小只懂得種葡萄的洪吉倍來說，政策下來雖然農家只有配合的份，但是除了種葡萄，他卻不知道自己還可以做些什麼？



▲ 葡萄是洪吉倍從小到大的玩伴，有著深厚的感情

為了領補償金，砍掉了500多棵與自己幾乎同齡的葡萄樹，後來砍不下去，索性算了。接下來的4年，果園只好部分轉作柑桔，但內心對種葡萄還是存在著很深厚的感情。

1999年921大地震後，為了提振農業，隔年農委會提出了「農業振興計劃」，仿效日本特色農村方式撥出6,000萬的預算輔導全台10大特色酒莊，而洪吉倍擁有多多年種植釀酒葡萄的技術，因而獲得政府選定為輔導、補助對象，在農委會農村酒莊輔導小組指導，且結合行政院災後重建委員會的專款補助下，由他與兒子一起攜手，將農地轉型成為觀光酒莊，終於在2003年，以洪吉倍阿公的名，成立了「樹生休閒酒莊」葡萄園。



筆路藍縷，創立本土特色酒莊

提起之前轉型的經過，洪吉倍總是直率地說：「是無奈才會將果園變成酒莊的啊！不過話雖是這樣講，既然人家給機會讓我們繼續種葡萄，我們就要更加打拼才行。」

在獲選成為輔導對象當時，洪吉倍覺得很慶幸，好在之前因為不忍心將果園裡的葡萄樹連根拔起，砍時都留著40公分左右的枝幹，後來枝幹雖然羸弱但卻繼續生長。此時，洪吉倍想起阿爸以前總是翻閱著一本日文農業書，趕緊找出來看，雖然不懂半點日文，但憑著書裡的圖片，摸索出「寄接」、「扶植」等新的技巧，終於將新生枝幹和這些原生老樹枝幹嫁接起來，延續著原生品種的強勁生命力，結合新的枝幹蔓延，發展出樹生酒莊的全新命脈。

剛開始農政單位雖然有派人員指導釀酒技術，但對於從沒喝過洋墨水，卻要開始學習西洋釀造技術的洪吉倍來說，非常困難與痛苦。於是，他花錢去大葉大學、屏東科技大學等地上課，也去新竹食品研究所學習，他笑著說：「以前為了不想讀書才來作田，現在卻是為了要能繼續作田，不得不來唸書。」讀書已經不輕鬆，何況釀造技術的參考資料很多都是英文或法國的原文書，對洪吉倍來說更是艱難，還好兒子願意接下幫忙，才讓他解決難題；葡萄，正式成為洪家四代共有的產業。



◀ 洪吉倍負責種葡萄，兒子洪良杰負責釀酒



酒的品質取決葡萄好壞

洪吉倍說：「轉型過程很辛苦，但想到能夠再種葡萄，就開心許多。」他表示，阿爸之前就一直是果樹產銷班的班長，後來由叔叔擔任，一直到輔導轉型其他作物時產銷班才解散。1999年洪吉倍再度與其他班員一起成立后里果樹產銷第七班，並開始當上班長，2005年農業改良場為了管理方面，再度成立「后里葡萄產銷第一班」，洪吉倍還是班長，目前班員共20人。現在整個產銷班12公頃的葡萄，都拿來「樹生」釀酒。

金香葡萄園



洪吉倍種的釀酒葡萄，與一般鮮食葡萄有著不同的品種與特性。他說：「食用葡萄以甜味強為主；釀酒葡萄則有酸味，但甜度高、味道好，具備有果肉不易與果皮及種子分開的特性。」最早阿公種的品種是奈加拉(Niagara)，後來再陸續增加金香(Golden Muscat)和黑后(BlackQueen)兩種品種。其中奈加拉的甜度雖然不錯，但香氣比較不足，所以目前樹生酒莊裡使用另外兩種；金香釀造白葡萄酒，黑后則是紅葡萄酒原料。

為了提昇釀酒技術，樹生在2005年時經由農糧署建議，成為全台首家產學合作的民間酒莊，由農糧署請來曾經留學過法國勃根地大學鑽研葡萄釀製技術的高雄餐旅學院助理教授陳千浩博士，進行釀酒技術轉移計畫。陳千浩表示，酒莊要能成功，最重要的是做出來的酒要好喝；而酒要好喝，重點就在於葡萄的品質。傳統農民都懂私釀酒，不過，他們的做法都是將種不好的葡萄才拿來釀酒，認為所有水果只要加入糖後自然發酵就行，絲毫無風味可言。

為了改變這個觀念，陳千浩首先說服洪吉倍要從限制苞芽數量、產量控制下手，以葡萄的產量來提昇品質，釀酒葡萄必須選用糖分累積夠、轉色完全的才行。以前阿公那一代，1公頃果樹產出約在2,500公斤，現在則控制在1,500公斤左右。



▲ 陳千浩與樹生酒莊合作技術指導以橡木桶釀「蒲桃」，尚未裝瓶已銷售一空

至2007年「樹生」生產的酒共有9種，年產量約10萬公升（約6、7萬瓶的葡萄酒），2006年營業額在800~900萬元左右；在全台10大酒莊裡成績算是名列前茅的資優生，但洪吉倍總認為，有再進步的空間與必要，因而他參與的產學合作計畫，希望藉由專家技術，可以提昇「樹生」形象。他想起自己製造的第一批酒，當時是由農委會召集所有酒莊與農友，來到樹生進行培訓，他準備了5,000公斤的葡萄作為原料，沒想到因為技術不純熟，這些酒苦澀難入口，現在還擺放在倉庫裡。陳千浩嚐了一口之後，立刻點出酒的問題所在，讓洪吉倍大感佩服。2006年產學合作後首度推出的「舞月天」金香天然甜酒，因為採用中斷發酵方式，讓酒的甜度提高，市場反應相當不錯，也讓洪吉倍充滿信心。

▼ 樹生酒莊的白葡萄酒

— 舞月天

洪吉倍強調，外國酒莊經營歷史已有千百年，自然有一定的技術與水準；后里的土地只有一塊，能夠朝著保存在地的自然風味，才是酒莊最想釀造的美酒。在葡萄藤下，啜飲一口流淌著濃濃故鄉情的甘美紅液，感受到農家用生命灌注的對土地的執著，台灣葡萄紅酒的美麗與滋味，令人陶醉。





三頭四度挑選美味葡萄

什麼樣的葡萄最好吃呢？

民間流行一種判斷葡萄的好方法，那就是三頭四度（合語）。

1. 果穗一葩（ㄉㄚˊ）頭

- (1) 外觀整齊沒有副穗。
- (2) 穗型呈倒圓錐形。
- (3) 側向或向上著果粒而不下垂。
- (4) 每穗粒數約30~45粒，穗重300~500公克。
- (5) 果粒及大小分佈均勻，每果粒之間有一點空隙，果穗中段沒有間斷或果粒過密而擠扁果粒者。



葉文彬／圖

2. 果粒一粒頭

- (1) 巨峰葡萄之果粒呈微橢圓形。
- (2) 每粒果重在10公克（冬果）~12公克（夏果）以上。
- (3) 果肉質地緊密，果皮薄而富有彈性。
- (4) 在不同產地之氣候與果園管理方法下，果粒形狀與肉質稍有差異。



3. 果粉－粉頭

- (1) 葡萄皮上的果粉是有機物質，能保護果實不受病蟲害侵襲。
- (2) 果園管理良好並且套袋之葡萄，果粒上會佈滿濃厚均勻之果粉。
- (3) 食用前只須將整串沖水即可，不必洗去果粉。



4. 果色－色度

- (1) 巨峰葡萄的果粒呈紫黑色，夏季因溫度高，著色稍差而呈紫紅色。
- (2) 在外觀上以全穗每果粒著色均勻者方為良品。



5. 種子－硬度

- (1) 葡萄種子之色澤、大小為決定果實成熟度與肉質的重要因素，果實中之種子數越多果粒越大，每果粒正常種子數為2~4粒。
- (2) 只有一粒種子而果粒大之果實，其品質稍差。



6. 糖酸度與風味－甜度、香度

- (1) 葡萄的糖度、酸度與香度風味為果實品質最重要的指標。
- (2) 高品質的葡萄不但含有清馥的香味，同時還要有適度的糖酸比才能吃到真正品味。
- (3) 巨峰葡萄優良果品之糖度為18~20° Brix，酸度在0.4~0.7%之間，食後酸甜適口，含有特殊香味之口感。
- (4) 義大利葡萄之穗形較大、果粒大小均勻、呈橢圓形、果皮呈綠至黃綠色、果肉脆，並以具有迷人的麝香味者最佳。



葡萄清洗保存小偏方

對消費者而言，葡萄整顆吃起來才順口、方便，但是否有農藥殘留的問題也著實影響著葡萄清洗及食用的方式，洗葡萄有些共同準則，葡萄農友也提供一些小偏方教我們清洗及保存葡萄。

1. 清洗小偏方

- (1) 先將爛掉的果粒用剪刀從果梗蒂頭銜接處去除。
- (2) 從蒂頭果梗處一顆顆剪下，並避免剪破葡萄皮。
- (3) 清洗後，可利用平底鍋上鋪毛巾，將葡萄倒入滾動，將殘餘的水分吸乾。

2. 食用小偏方

- (1) 買回若不馬上食用，可直接放在冰箱恆溫保存，建議溫度約 $-0.5\sim 0^{\circ}\text{C}$ ，可延長保鮮時間。
- (2) 盡量要食用時再洗葡萄，避免洗過的葡萄水份過多，易爛掉。
- (3) 若洗過的葡萄冰在冰箱，盡量在兩~三天內食用完。
- (4) 避免讓葡萄進出冰箱多次，水份流失快，也較不耐放。

3. 套袋與非套袋葡萄的差異

- (1) 套袋葡萄一樣先蒂頭果梗處一顆顆剪下，用清水稍加沖洗，若了解農場種植環境或認識生產者，可直接吃完再吐皮！或有農友甚至會告訴你不用洗、連皮都可食用，一方面是對自己葡萄品質很有信心，另一方面是葡萄套袋後，隔絕了種植環境大部分的污染源，套袋葡萄安全性提高許多。
- (2) 無套袋的葡萄，因生長過程中可能受到雨水的破壞、農藥的污染，甚至蟲害…等，果粉較少，清洗時，加少許水及鹽巴，輕輕搓揉，為避免葡萄表面有農藥殘留，最好剝皮食用。



葡萄的身分證

行政院農業委員會為輔導農民正確使用農藥，以生產優質安全蔬果，而設吉園圃台灣安全蔬果標章，建立蔬果安全品牌的認證，一方面使消費者能夠以簡單的方式辨識安全農產品，一方面也鼓勵農民生產合乎安全標準的蔬果，進而得以提高農產品售價。



吉園圃安全蔬果標章說明

1. 「吉園圃」是由英文「GAP」音譯而來，為Good Agricultural Practice之縮寫，意思是優良農業操作，以適時、適地、適種等合乎自然的耕作條件來種植農作物，進而減少因為農業所帶來對自然環境之傷害，字體為藍色。
2. 二片葉子為綠色，代表農業。
3. 三個圓圈為紅色，強調農民遵守把握適時適地適種、合理病蟲害防治及遵守安全採收期三個原則，同時也代表此產品經過「輔導」、「檢驗」、「管制」之規範。
4. 標章下端編印9個阿拉伯數字識別號碼，包括縣市碼、類別碼、管制碼或印製年度代碼、流水號碼、鄉鎮別、產銷班別、班員別等，以識別及追查吉園圃安全蔬果之生產者。



臺灣良好農業規範 (Taiwan Good Agriculture Practice，簡稱TGAP) 可以從「台灣農產品安全追溯資訊網 (<http://taft.coa.gov.tw>) 查詢到農民的生產紀錄，也代表驗證機構已經為您親赴農民的生產現場確認農民確實落實以下四個步驟：

1. 根據TGAP進行生產栽培。
2. 將產銷資料資訊化，輸入電腦。
3. 向驗證機構申請產銷履歷驗證。
4. 列印標籤，逐批張貼於產品包裝出貨。



臺灣良好農業規範標章說明

1. 外圈有產銷履歷農產品及TAP字樣，是Traceable Agriculture Product的縮寫。
2. 中心綠色符號同時呈現五個意象，包括綠葉意象，代表TAP農產品是大自然的恩賜；雙向箭頭，代表TAP農產品可追溯產品來源，也能從源頭追蹤去向；G字形，代表TAP農產品是Good Product，農產界的模範生；心形，代表農民的用心，以及TAP農產品讓您安心、信心、放心的特質。豎起的大拇指，代表TAP農產品的口碑形象，以及追求一等一的信念。

CH4 葡萄趣一趣。未軼事

4.1 二林台灣葡萄節

4.2 葡萄成熟時，我一定回來

4.3 吃葡萄不吐葡萄皮，
不吃葡萄倒吐葡萄皮

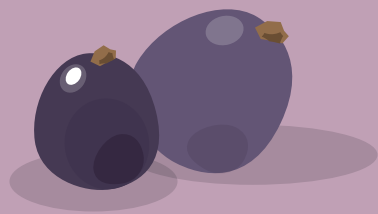
4.4 狐狸與葡萄

4.5 童詩欣賞—葡萄

4.6 鮮葡萄果凍DIY

4.7 浪漫葡萄燈DIY

4.8 葡萄酒DIY





一年一度的二林台灣葡萄節，2012年7月1日在二林鎮農會臺灣酒窖舉辦，由二林農會總幹事蔡詩傑揭開序幕，二林是巨峰葡萄的故鄉，也是葡萄酒的大本營，目前正積極輔導葡萄轉型為精緻農業，以釀酒為主，農民與農會持續溝通產銷配合，期許未來能為二林葡萄農打開國際市場，蔡總幹事很有遠見的說：「農業發展優先、農民收益第一，有農才有文化」，因此，葡萄節不只是行銷葡萄，而是以葡萄為主結合紅薏仁及蕎麥活力三寶，推動二林在地農產品，現場配合一系列葡萄相關活動，吸引許多民眾參與，讓大家身在葡萄堆裡體驗葡萄樂趣，包括葡萄品種解說、二林鎮巨峰葡萄頒獎、葡萄DIY、葡萄試吃、葡萄酒試飲及2012年葡萄小姐表演…等非常熱鬧。

現場展示約32種葡萄品種，主要分為鮮食與釀酒，解說員詳細的介紹葡萄特性、用途及品嚐的口感。



現場也有葡萄酒窖釀酒用的葡萄園區，種植方式不同於一般看到的藤架式葡萄園，而是像直立式的行列種植，走在其中彷彿身在異鄉的葡萄園中。





▲ 2012年的葡萄小姐也到現場替葡萄大力行銷，有表演舞蹈的藉著葡萄與民眾互動，也有順口溜的，逗的民眾哈哈大笑。



101年度二林鎮巨峰葡萄品質評鑑競賽
第一名 譚國豐

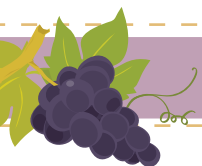


101年度二林鎮巨峰葡萄品質評鑑競賽
第二名 陳萬陀、陳宗信



101年度二林鎮巨峰葡萄品質評鑑競賽
第三名 莊順明、陳清涼、林石城

現場頒發101年度二林鎮巨峰葡萄品質評鑑競賽前三名，第一名譚國豐，第二名陳萬陀、陳宗信，第三名莊順明、陳清涼、林石城，共六位得主，其中首獎譚國豐是26歲返鄉務農的年輕人，也是二林最年輕的農夫，利用最新的技術栽培及行銷方式提升葡萄價值，100年競賽得到第二名，101年一舉拿下第一名，滿心歡喜上台領獎的農夫—譚國豐，在他的身上我們看到快樂農夫的理想不是遙不可及的，希望藉此吸引更多年輕人返鄉務農，一起為農業闖出一片天。



葡萄成熟時，我一定回來

葡萄成熟時 要不要說一句



有一首民國六〇年代的老歌唱著：「一時的離別，用不著悲哀，短暫的寂寞，更需要忍耐。將滿懷希望，寄託於未來，用滿面笑容，愉快地等待。金色的陽光，讓我把頭抬；溫馨的和風，替我把路開。親親啲親親，親親啲親親，別後多珍重，葡萄成熟時，我一定回來。」這是陳蘭麗1974年（民國63年）的成名曲。

當時還是黑膠唱片的年代，翁清溪作曲，加上陳蘭麗融入夏威夷女郎的舞蹈手勢，一舉成為陳蘭麗的招牌歌，只要聽到「葡萄成熟時」就會想起她的招牌動作。這首歌紅遍國內外，當時新加坡南夜歌廳請陳蘭麗登台時，特別搭起一座一百公尺長的葡萄架，從大門口至舞台，上面掛滿葡萄，而歌廳每天以贈送葡萄吸引觀眾來聽歌，可見葡萄歌后及葡萄的魅力不容小覷，曾幾何時「葡萄成熟時」陪伴著許多人渡過寶貴的年少青春，及天真無邪的童年呀！

「葡萄成熟時，我一定回來」引申為一年一穫的葡萄，熟成的果實，可以釀酒；成熟的心境，才懂得愛。寓意遠距離愛情的相思之苦，在葡萄成熟時，更懂得珍惜彼此。





吃葡萄不吐葡萄皮，不吃葡萄倒吐葡萄皮

「吃葡萄不吐葡萄皮，不吃葡萄倒吐葡萄皮」，看似一句簡單的順口溜，大家隨口說，大多不明白到底是什麼意思，從字面上解讀「吃葡萄不吐葡萄皮」很合理，因葡萄皮營養很多人連皮一起吃；但「不吃葡萄倒吐葡萄皮」就讓人百思不得其解。

有一經驗說法表示，「吃葡萄不吐葡萄皮，不吃葡萄倒吐葡萄皮」是敘述母親為了給幼子吃葡萄，怕小孩被葡萄皮噎著，所以先用手或嘴巴將葡萄皮剝去，自己沒吃葡萄反倒吐出葡萄皮及葡萄籽；葡萄果肉給幼子吃，幼子吃的葡萄則不用吐葡萄皮，也就順理成章解釋了「吃葡萄不吐葡萄皮(幼子)，不吃葡萄倒吐葡萄皮(母親)」，可見母愛的偉大，感謝偉大的母親！

葡萄皮及葡萄籽是自然的保健聖品，可以選用無毒安全的葡萄連皮食用，或打成葡萄汁飲用喔！





狐狸與葡萄

狐狸與葡萄出自《伊索寓言》的故事裡...



一隻飢餓的狐狸，看到葡萄藤上一串串晶瑩剔透的葡萄，口水直流，試圖想要摘下一串品嚐，但在葡萄藤下跳來跳去好一會兒都勾不到葡萄串，被一旁平時被牠欺負的小動物取笑，狐狸又丟臉又生氣的說：「那葡萄沒有熟！一定是酸的！一點也不好吃！我才不想吃呢！」便憤怒的離開，這就是「吃不到葡萄說葡萄酸」的由來。

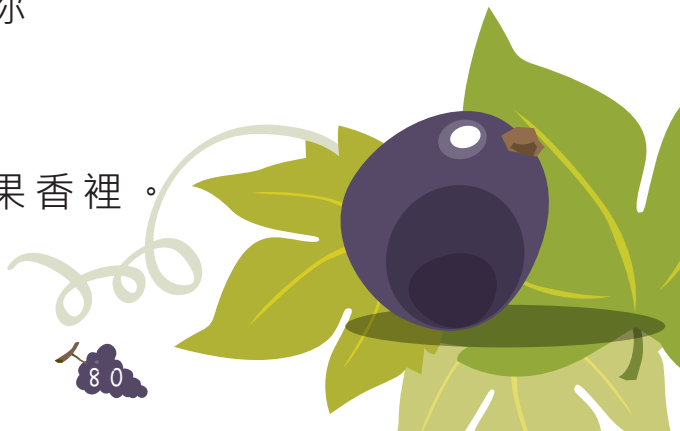
衍生出「酸葡萄心理」及「掩飾作用」，指當一個人得不到自己想要的東西時，就會否定它的價值，以掩飾個人的錯誤或失敗，來保持內心的安寧並紓緩心中的嫉妒，是一種典型的心理防衛機制。

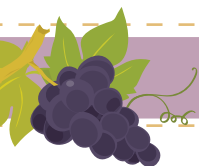
故事的啟事告訴我們，在生活中，凡事要面對現實，雖然達不到目標心裡會忿忿不平，但要得到內心真正的快樂，唯有看淡得失，知道自己的不足而從中激勵自己，才會進步，勿自欺欺人。「拿得起、放得下」時就會發現，其實自己擁有很多是別人沒有的喔！



曾冠傑／文 台灣省農業合作社聯合社提供

果藤爺爺
為你撐起一片片綠傘，
期待這簇不起眼的小花，
趕快長大。
終於讓你
脫掉一層嫩嫩的稚綠。
陽光先生特別眷顧
浪漫嫵媚成熟深紫的你，
期得與你
締結一生的盟約，
農人將祝福的珍珠，
醞釀成
一瓶瓶濃純香甜的酒，
讓大地和你
酣
醉
在濃濃的果香裡。





鮮葡萄果凍DIY

王力緯／Phoenix非尼克斯手創烘培工房

鮮葡萄果凍 - Fresh Grape Jelly

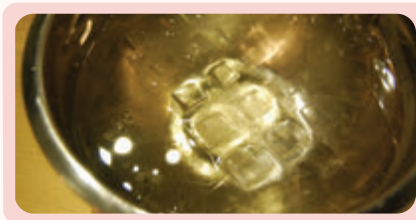
材料 (份量 - 85cc×10杯)

1. 新鮮葡萄300克
2. 開水450克
3. 砂糖55克
4. 吉利丁片15克
5. 君度橙酒1大匙



作法

1. 將吉利丁片泡在冰水裡備用。



2. 清洗過的新鮮葡萄和開水一起打成汁，過濾後容量約700克，若有不足再以冷開水補足。





3. 取其中200克葡萄汁混入砂糖煮至融化，不需要太熱，大約50℃即可，待融化後加入橙酒均勻攪拌。



4. 將已泡軟的吉利丁片取出，擠乾水分。與第三步驟加過砂糖及橙酒的200克葡萄汁一起攪拌至融化。



5. 將剩餘的果汁全倒入鍋中輕輕拌勻，並隔水冷卻降溫。



6. 待涼後就可以裝入想要的容器中，八分滿即可，放入冰箱冷藏到凝固即可食用。



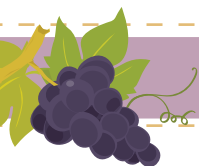


Tips

1. 製作果凍需整顆葡萄打汁，建議選用無毒安全的葡萄較安心。
2. 吉利丁泡在冰水中是避免它融化，好取用。
3. 容器中可放入鮮食葡萄，是否剝皮、去籽或是切丁都可隨自己喜歡調整。







浪漫葡萄燈 DIY

林聞賢／設計者

設計概念

一顆顆堆疊於陽光底下的葡萄，透出甜甜的紫色光芒。

象徵著在這片土地中的小孩，能在這道紫色光芒中茁壯，為這片土地創造屬於他們的生命；

設計來自於生活，在活動當中透過觀察與體驗葡萄園的生活，我們用腳走過許多葡萄園，用五感攝取到許多設計的元素，進而創造出葡萄的生命樹。

材料

紙板、膠帶、碗、氣球、剪刀、小刷子、漿糊及描圖紙





1. 首先先製作葡萄燈的底座，紙板捲起來用膠帶固定。



2. 將漿糊倒入碗中，若漿糊太過濃稠，可加點水稀釋。



3. 將氣球吹至適合的大小，先將漿糊均勻的塗抹在氣球上。



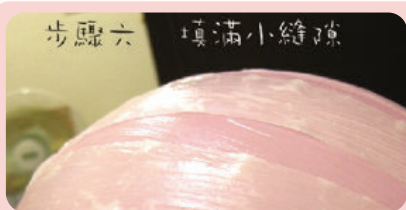
4. 將描圖紙剪成適當的長度，每貼上一條塗抹一層漿糊。



5. 取適當的距離貼上描圖紙條



6. 填滿縫隙後塗抹漿糊。



7. 描圖紙可以平均貼附球體約三層厚度。



8. 描圖紙全部貼附並塗抹漿糊完後，將球體放在底座上，靜至在空氣流通處讓漿糊慢慢乾，隔日確認紙張乾掉後，再將氣球搓破取出。



9. 完成後的葡萄燈罩再自行戳洞接電線，即可成為夢幻葡萄燈囉！





Tips

- 1.描圖紙寬度建議裁2-3公分，若寬度太寬會有邊緣翹起的問題產生。
- 2.若球體厚度不均勻，漿糊盡可能均勻塗抹在球體表面，避免因球體溼度不同造成變形。
- 3.描圖紙以透明白色為主，可以待球體完全乾掉定型後自行塗上喜歡的顏色喔！





葡萄酒 DIY

巨峰葡萄鮮果、三公升的容器、酵母菌、糖

- 1.新鮮熟度夠的巨峰葡萄或黑后葡萄
- 2.砂糖或冰糖300克
- 3.三公升的酒甕或玻璃甕
- 4.過濾網
- 5.乾淨的酒瓶



作法

- 1.選用新鮮熟度夠的巨峰葡萄或黑后葡萄，清洗乾淨瀝乾水分至不滴水狀態。



- 2.經脫粒去除果柄及腐敗果粒，放入三公升的容器中。





3.挑到約容器的7-8分滿為原則。



4.用手掐破果粒。

5.加糖攪拌，以容器的八分滿為原則。



6.加入酵母攪拌後，靜置約十分鐘，均勻攪拌後封罐。

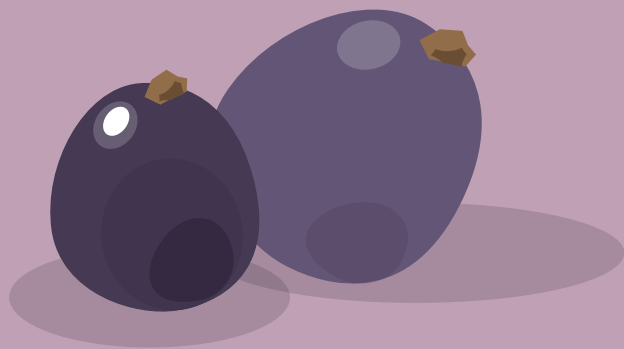


7.完成後七至十天不要將瓶蓋鎖緊，每天攪拌一次，連續十天，以利將瓶內產生之二氧化碳排出，並避免將蓋子完全打開讓壞菌入侵，約三個月後過濾掉雜質裝入酒瓶內保存，預防酒質變差，葡萄酒DIY即可飲用囉！



CH5 葡萄酒—紫色的誘惑

- 5.1 台灣葡萄酒的分類
- 5.2 葡萄變杯中美酒
- 5.3 葡萄酒的身分證
- 5.4 葡萄酒酒器介紹
- 5.5 品酒三階段
- 5.6 葡萄酒儲藏





葡萄酒屬於自然發酵的釀造酒類，葡萄酒的酒性受到土壤、氣候以及釀酒技巧等因素影響，而酒的風味主要取決於釀酒葡萄的品種，不同的葡萄品種所釀製出來的香氣、風味、品酒及收藏方式都不同，對於葡萄酒的分類各國有不同的標準。受制於地理環境、緯度、土質及氣候的條件，台灣自產自銷的葡萄酒主要可分為紅葡萄酒、白葡萄酒及白蘭地三大類。

1. 紅葡萄酒

紅葡萄酒是用液體葡萄汁與固體葡萄皮加糖一起發酵而成，其紅色是由紅葡萄皮所決定，釀造要將紅葡萄汁浸泡約2-3週的發酵期，酵母菌將糖分解為酒精，讓其釋放大量的單寧酸及色素，單寧酸為天然的防腐劑，紅色越深，代表其單寧酸及色素的含量越高，讓酒得以長久保存，為略帶澀味的柔順口感。

2. 白葡萄酒

紅葡萄酒與白葡萄酒的差異在於葡萄，紅葡萄只有皮是紅色的，葡萄果肉是白色的，說明葡萄的紅色素只在紅葡萄皮中，因此白葡萄酒可用白葡萄或紅葡萄果肉為原料，單純用無色素、澄清的葡萄將其壓碎、發酵及過濾後得葡萄汁，即可直接裝瓶。台灣的白葡萄酒產量較少，口感較甜。

3. 白蘭地

白蘭地是從荷蘭語 Brandewijn 而來，意思為「燒的酒」。原本只有葡萄透過「蒸餾」後放入橡木桶，存在二十度以下的空間中二至三年，才可稱為白蘭地。現在泛指以水果為原料，經發酵、蒸餾、貯存於木桶六個月以上，其酒精成分超過40%之蒸餾酒皆可稱之白蘭地。



葡萄酒變杯中美酒

樹生休閒酒莊口述及釀酒設備場地提供拍攝

釀酒葡萄要採收前約兩週請檢驗單位來採樣送檢，確定為無農藥殘留才可採收，採收後的一個步驟為清洗，但也有避免清洗後水份過多影響葡萄酒品質的考量，取消清洗的步驟，期間有發酵及過濾將完全去除雜質。

葡萄酒的製程：清洗→榨汁→發酵→儲存（橡木桶或不鏽鋼儲存桶）→過濾→殺菌→裝瓶→再儲存熟成。

白蘭地的製程：清洗→榨汁→發酵→蒸餾→橡木桶熟成→過濾→裝瓶。

製作流程



▲ 1. 葡萄採收進來第一個為去梗機，將果粒與果梗分離。



- ▲ 2. 機器內直接將葡萄果粒打碎後，透過輸送機往上送至第二個發酵區，主要在不鏽鋼桶中進行，內有軸心與葉片像果汁機一樣的攪拌功能，把葡萄上下左右循環均勻的澆灌，連續攪拌發酵兩~三週。



- ▲ 3. 沉澱後，分為滯留汁(葡萄汁)與壓榨汁(果皮)分別存放，滯留汁進入熟成區約存放半年，一桶約六千公升，可以裝8,000瓶葡萄酒，壓榨汁則進入果皮榨汁機，之後調配較甜的葡萄酒



- ▲ 4. 葡萄汁需進行「勾兌」，所謂的調葡萄酒味道，這是主要區分各家酒莊特色的重點，勾兌後進入低溫儲藏（左上圖）。
- ◀ 5. 過濾機（右上圖），其內部壓力如虹吸作用將葡萄酒由單孔進入過濾網，完全過濾葡萄酒中的雜質後，再從另一孔出來。



6. 進行殺菌作業，最後即可裝瓶貼標。

7. 蒸餾酒—白蘭地發酵後即進行蒸餾階段，存放在橡木桶後直接裝瓶貼標。



葡萄酒的身分證

樹生休閒酒莊品酒師洪良杰／口述

財政部國庫署菸酒管理法中規定農民自製之酒品，如欲販賣，應依菸酒管理法規定申請並取得酒製造業許可執照，始可販賣。農民未經許可產製之產品，如該產品酒精成分以容量計算超過百分之0.5，不論其取名為「露」或其他名稱，均屬私酒，不得產製、販賣或意圖販賣而陳列。

酒標有如一瓶酒的身分證，是識別葡萄酒的關鍵，除了從外觀上觀察為緊密完整、標籤貼紙平整、字體清晰外，也要知道如何閱讀葡萄酒酒標，這標籤上有許多資訊可以了解這瓶酒的來歷，雖然台灣目前並無一套酒標的標準格式，但仍必須標明品牌名稱、產品種類、酒精成分、原產地、製造廠商名稱、地址及容量等七大訊息，若標示不明，切勿購買，詳細資料可參閱酒類標示管理辦法。

1. 品牌名稱：酒的名字，如樹生金香白葡萄酒或橡木典藏陳年老酒…等，以寬大或粗體字為之，其字體應大於其他標示。
2. 日期：應標明國曆或西曆之年月日，如2012.09.28。
3. 產品種類：如蒸餾酒類、再製酒類或穀類釀造酒…等。
4. 酒精濃度：如12度、或12%(vol)，Vol是Alcohol by Volume的縮寫，表示酒精的體積比例，也是百分比的意思。
5. 原產地：此瓶紅酒出產的地區。
6. 製造廠商：如后里鄉果樹產銷第七班（樹生休閒酒莊），或玉山酒莊（信義鄉果樹產銷第一班），酒莊或是產銷班只要標示清楚容易辨識皆可。
7. 地址：酒業者名稱及地址之標示，應包括足供消費者辨識及聯絡之內容，如酒莊地址。
8. 容量：如750毫升，或600ml。



台灣
的
葡
萄
酒
標
並
無
規
定
格
式
，
因
此
酒
標
可
以
做
豐
富
且
多
樣
的
設
計
，
如
圖
所
示
。





如何選擇葡萄酒

樹生休閒酒莊品酒師洪良杰／口述

葡萄酒百百種，要如何選擇真是一門大學問，依不同的狀況提供資訊給大家參考。

1. 香氣、口感

最簡單的方式就是試喝，葡萄酒真正入口時，才可以感受到酒的質感、味道與層次。每個人喜歡的口感不同，朋友喜歡的未必是你想要的，如果覺得口感好，不要猶豫，就是它了！

2. 外觀

從葡萄酒外觀可以選擇酒精濃度高低，其色澤和顏色是否符合酒名、底部是否有沉澱物、或瓶子及酒標的設計吸引你。

3. 飲用場合

依飲用場合選用適合的葡萄酒僅提供做為參考，並非標準答案哦！

下午茶，搭甜點時可用甜白葡萄酒或咖啡酒。

餐前酒，作為餐前飲用的酒精飲料，以刺激食慾，因此也稱作開胃酒，搭配一些開胃小菜，一般多選用香檳或白葡萄酒。

佐餐酒，一般最安全的選擇就是紅肉對紅酒、白肉對白酒，紅肉為羊肉、牛肉、鴨肉，或口味較濃厚之醬汁等；白肉則為海鮮、雞肉、豬肉，或口味較清淡之醬汁等。

餐後酒，可直接飲用，一般多選用白蘭地或龍舌蘭等，作為消化食物的酒精飲料。

入菜，一般葡萄酒放比較久或開瓶後發現口感不滿意的話，千萬不要浪費，可以入菜喔！基本用法與佐餐相似，紅葡萄酒燉牛肉、白葡萄酒煮海鮮或葡萄酒燉雞湯，都很提味可口喔！

4. 價格

一般認為價格代表了葡萄酒的品質，但葡萄的來源、產地及製成後的銷售管道等對葡萄酒價格影響也不小。葡萄酒的價格落差很大，有幾百元到上千、萬不等，一般可以選擇有酒牌的酒莊或酒廠，不論是作為聚會宴客或想要慢慢品嘗，都可以買到平實優惠的葡萄酒。

5. 健康

紅酒指連皮發酵的紅葡萄，釀製過程完全不加糖，稱之為紅酒，其內含有丹寧(tannin)、類黃酮(flavonoid)和多酚(polyphenol)等有利健康的抗氧化劑，有助預防心血管疾病，口感略帶澀味。





葡萄酒酒器介紹

樹生休閒酒莊品酒師洪良杰／口述



1. 紅酒杯

紅酒杯一般為窄口寬身的杯型，寬的杯肚，較容易凝聚香氣，展現酒體風味，飲用時要握住杯腳和杯底，並保持酒的低溫，口感較好。而烈酒要用掌心托住杯子，要讓它溫度較高，口感較好，如白蘭地。

2. 白酒杯

白酒杯型較窄，似鬱金香型，比紅酒杯的容量略小，杯口也偏小，讓香氣擴散較慢，飲用白酒的溫度要比紅酒低，因此不宜一次倒入太多，量約在酒杯的1/2至1/3，飲畢再行斟酒。



3. 香檳杯

香檳多為白葡萄釀製而成，其品質優劣由氣泡及香氣來分辨，氣泡越細緻綿密的香檳酒質越佳，因此香檳杯的杯身細長，讓氣泡上升過程更長，可以看清楚香檳所釋放的氣泡，其杯口略微縮小，以減少酒的表面區域，防止氣泡釋放太快。

4. 倒酒器

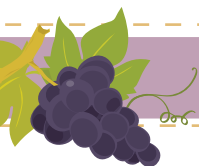
一般倒酒時，經常會從瓶口滴出，不只沾到桌布也浪費，有時會看到有人一邊倒酒一邊轉動酒瓶，也是為了不讓酒側漏，而倒酒器長長的嘴口，就是要避免因回流的酒滴落而設計的。



5. 酒架

酒架設計原本是為了讓無法一次飲用完紅酒的人方便儲藏，而現在家庭多將造型簡潔的酒架，陳列在家中當裝飾。





品酒三階段

樹生休閒酒莊品酒師洪良杰／口述

品酒是門藝術，也是一種充滿感官協調的享受，從眼到、鼻到再到口到，相互搭配才能完整感受到葡萄的價值。

1. 色－觀看酒的色澤

將酒倒入透明酒杯中，背景盡量以白色為主，握住杯腳和杯底，將酒杯傾斜四十五度，觀看酒的光感及色澤，看有無雜質。新鮮的紅葡萄酒顏色為深紫紅色或琥珀色，有如紅寶石的色澤；而跟空氣接觸較久的葡萄酒會氧化，顏色會變成有如氧化鐵的紅鶴色或磚紅色。

新鮮的白葡萄酒顏色較淡黃、淡綠甚至無色，放較久會變為黃或是綠色，顏色變金黃代表放得越久，較不新鮮。





2. 聞－搖晃酒杯以聞香

搖晃酒杯一方面是要讓氧氣進入酒內，使酒與空氣中的氧氣結合釋放香味，將鼻子靠近杯緣，聞葡萄酒是否有果香、花香或是刺鼻味…等。輕輕搖晃酒杯後，觀察葡萄酒是否有掛杯的現象，酒在杯緣下滑的速度越慢越明顯，代表酒的口感越厚重。

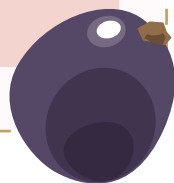
3. 嚐－品嚐美酒

經過視覺及嗅覺，最後進入味覺的享受，首先小酌一口，用半漱口的方式讓酒在舌頭兩側、舌背、舌尖等慢慢散開，讓味蕾去感受葡萄酒的酸、甜、澀、濃等豐富的層次，再慢慢將葡萄酒嚥下，延伸至喉嚨。葡萄酒的香氣會留在口腔及舌尖中，酒的韻味最耐人尋味。

輕輕搖晃酒杯



掛杯現象





葡萄酒是一種自然又敏感的酒精飲料，像人一樣會成熟和衰老，容易受到溫度、溼度、光線、震動、味道及擺設所影響，不同的條件皆會影響葡萄酒的品質，因此如何儲藏變成為重要的課題。

終於選好葡萄酒了，理想是存放在酒窖中，酒窖提供葡萄酒一個恆溫的環境，避免自然光、震動及不穩定的現象影響其品質，但一般家庭裡沒有專業的酒窖，那該如何儲藏較妥當呢？其實可以找家裡較陰涼、安靜、無異味、避免搖晃及溫差較小的地方保存，理想的溫度是12-15度，若想將葡萄酒貯存一段時間，最好能讓酒瓶平躺，其目的是為了使軟木塞能與酒液接觸以保持浸潤。如果酒瓶直立置放，軟木塞會過度乾燥，將使空氣進入而破壞酒質。

喝不完的葡萄酒該如何處理呢？飲用葡萄酒最好能依人數及酒量來估算開瓶的數量，以避免開瓶後喝不完葡萄酒變質。

1. 若家裡有一套專業的酒瓶抽取真空器及配套瓶塞，可延長約一星期的保存期限。
2. 若沒有專業的設備，則將瓶蓋蓋好放置在獨立的冰箱中，盡量避免跟其他食物放在一起，容易產生異味，並盡快飲用完畢。
3. 喝不完的酒或是放太久的酒也可以入菜，才不會浪費喔！



CH6 跟著葡萄去旅遊

6.1 彰化縣二林鎮露天葡萄博物館

6.2 彰化縣埔心鄉葡萄隧道





徐于婷／圖文

醫療護理專業轉拿鋤頭

不說你可能不知道，全世界的葡萄品種上千種，是世界最古老的植物之一，在台灣彰化縣二林鎮有一對喜歡研究葡萄的夫妻-譚華光與羅玉盆，回憶當初兩人分別從苗栗縣仁德醫校藥劑科及中國醫藥學院護理系畢業，為專業的醫療護理人員，而上一代從1964年開始與公賣局契作，種植巨峰及奈加拉葡萄，而後不忍老邁父親家裡的葡萄園荒廢，決定結束藥局投身農業。

葡萄實驗林意外成為露天葡萄博物館

1983年中興大學和研究試驗所看到譚氏夫妻的高學歷，選在譚老師二林鎮西斗里的果園合作試種許多新的釀酒品種，至1996年因台灣省菸酒公賣局停止釀酒葡萄契作，這13年間培育了3-40種的葡萄新品種，期間譚華光亦遠赴加拿大學習釀酒專業，並參觀各國的葡萄園，有不錯的品種就帶回來試種，葡萄實驗林曾經達百種葡萄品種。





即使沒有與公賣局繼續合作，譚氏夫妻仍然持續研究葡萄：「別人辛苦研究出來的品種，為何不把它保留起來，可能有一天，就變成我們可以用的東西也不一定」，持續為每一批種植的葡萄品種、原料做實驗及記錄成果，作為下次實驗得參考依據，雖然不斷失敗但譚老師說：「沒有失敗，哪裡來的成功！因為失敗，才會找出失敗的原因修正再實驗」，不斷的實驗讓譚老師對葡萄研究越來越有信心！希望能不斷孕育出適合在地環境的優良葡萄品種，提升葡萄酒的品質及多樣性。

鵬群頂酒莊經營至今三十餘年，已研究出近七十種葡萄品種，露天栽種完全沒有隔離也沒有標示，小編很好奇怎麼分辨品種呢？羅大姊很豪爽的說：「看葉子跟果實就知道啦！」這些琳瑯滿目的葡萄寶貝讓譚氏夫妻的葡萄園有「露天葡萄博物館」的美譽。





轉型為酒莊及觀光果園，多元發展

2003年葡萄園轉型為酒莊及觀光果園，但這一甲地的露天博物館因品種多，不易管理、記錄及採收，不但需要花費較多的人力成本，維護管理更需要由另外1.5公頃釀酒葡萄的支持得以生存。

葡萄園開放觀光後，團體可以預約參觀，這裡不但可以提供多樣葡萄知識的學習，在園區講授的同時也會讓大家直接摘採葡萄現場解說，也可自製白葡萄酒等體驗活動，葡萄園與酒莊間連接著百香果棚架，一行人還可在棚架下烤肉、聊天，一邊看著棚架內一串串紅的、綠的、黃的、紫的葡萄串，經光線打下有如七彩的天然葡萄燈，十分有趣！葡萄園的產季在每年6-7月及12-1月，可到露天葡萄園體驗農莊及田園生活，非產季時也可以看到小小很可愛的葡萄果子喔！



彰化縣埔心鄉葡萄隧道

2012年火紅的偶像劇「愛就是甜蜜」的拍攝場景之一——雲陽葡萄園，在彰化縣埔心鄉的「路葡萄」酒莊，由黃路先生1979年創建，第二代黃政行為感念父親黃路先生養育之恩，特別以父親「路」為名作為果園永遠品牌。現由第三代黃俊仕接管，原本黃俊仕是學電機跟農業八竿子打不著邊，但十幾年前就很看好農業市場，因而回鄉種葡萄。並將葡萄的通路改以宅配直銷為主，靠著口碑相傳，接近產季訂單已接不完，另外，也看準週休二日的假日人潮，路葡萄逐步走向休閒酒莊，也推出四季葡萄酒，在這裡除了可以欣賞葡萄隧道外，也可以葡萄酒DIY，讓大家能體驗葡萄園更能品嚐到好酒。

酒莊主人營造長約200公尺的葡萄隧道，開放給民眾免費參觀，在葡萄隧道裡可以拍照，但主人免費提供園區參觀，大家也不能亂採果喔！



路葡萄酒莊的販售點，也是偶像劇中雲陽葡萄園的所在，可以在這裡感受一下與偶像坐在同樣地方，一邊品嚐葡萄酒的美好時光。



葡萄園裡有棵1974年
種的巨峰葡萄，是園
區裡最年長的葡萄樹！



酒莊主人黃俊仕



葡萄隧道全長約有200公尺，大家可以在
棚下悠閒散步，還有座椅可以休息觀看
葡萄美景喔！



園內70%是種蜜紅葡
萄，非產季就是這樣
小小綠綠的也十分可愛

農友資訊



彰化縣埔心鄉葡萄產銷班第十班班長

阿僖葡萄園－黃良僖

電話：04－8531149；0926－341818

地址：彰化縣埔心鄉二重村南昌西路70號



信義鄉果樹產銷班第六班班長－全所福(Biung)

電話：049-2791903；0935-364405

地址：南投縣信義鄉豐丘村高平巷20號



樹生休閒酒莊－洪吉倍、洪良杰

電話：04－26833298

地址：台中縣外埔鄉甲后路水頭巷1-15號



鵬群頂酒莊－譚華光、羅玉盆

地址：彰化縣二林鎮西斗里斗苑路59號之2號

電話：04-8903689



路葡萄酒莊－黃俊仕

電話：0939-657393

住址：彰化縣埔心鄉二重村南昌南路136巷85號



書 名：葡萄の時光走廊

發行人：陳保基

執行編輯：徐于婷

視覺設計：李宗青 莊凱程

出版機關：行政院農業委員會

地 址：台北市中正區南海路37號

網 址：<http://kmweb.coa.gov.tw/>

電 話：(02)2381-2991

承辦單位：叡揚資訊股份有限公司

編審委員：葉文彬

出版日期：2012年12月



特別感謝

Phoenix非尼克斯手創烘培工房－王力緯

臺中區農業改良場－陳世芳

台灣省農業合作社聯合社

台灣葡萄產業文化館－陳天文、林冠宇

台灣農產品安全追溯資訊網

行政院農業委員會葡萄主題館

屈先澤先生

阿僖葡萄園－黃良僖

苗栗區農業改良場－章加寶

苗栗區農業改良場－彭淑貞

浪漫葡萄燈DIY設計者－林聞賢

陳家果園

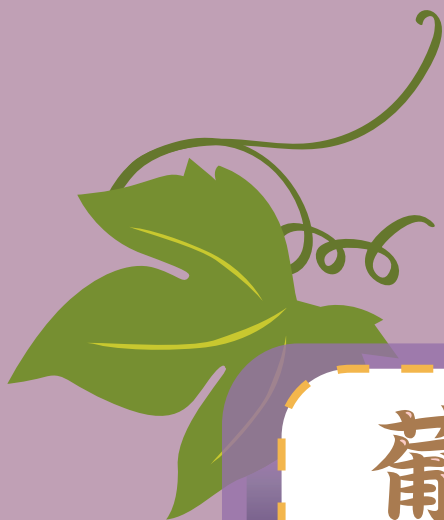
陳增蔚先生

農業知識入口網

農業藥物毒物試驗所－楊尚勳

樹生休閒酒莊－洪古倍、洪良杰、許秋琴

豐年社



葡萄

grape

