

葡萄釀酒常自修一

中國歷史上有位魏文帝，他曾說過：「葡萄釀酒，甘於麴米，醉而易醒。」本篇是介紹臺灣現有四種用優良品種的葡萄所釀成的美酒。

世界各國產銷

的酒類，品名類別

雖然五花八門，品質風味雖然亦各有

千秋，但所使用的

製酒原料，都是以

農產品——糧食和

水果為主。換句話

說：任何酒類，如

果不是使用糧食製

造，那就必然是使

用水果製造的。

水果的種類很

多，而且大部份都

可以釀酒；但其中

以葡萄釀酒最為普

遍。同時無論中外

，也以葡萄釀酒的

歷史最為長久。

本省雖一向盛

產各種水果，可是過去葡萄的產量既

不豐富，品種亦欠優良。臺省菸酒公

賣局為促使本省葡萄產量增加，改良

葡萄品種，用以提高葡萄酒的品質起

見，幾年以前，會和臺灣大學農學院

合作，自美國加利福尼亞州引入優良

品種，在全省各地推廣種植；結果此

方面，亦已大為改良。

目前，本省於酒公賣局使用省產

葡萄精製的酒類，除葡萄酒和紅葡萄

酒外，還有金臺美酒（即白葡萄酒）

以及前（五十三）年開始應市的白蘭

地酒。

以下是簡單介紹上述四種用葡萄釀造的酒類：

葡萄酒

本省菸酒公賣局釀造的葡萄酒，是採用上等葡萄作主要原料，利用最新設備，除梗壓汁，在冷凍室內低溫

醣酵，經壓榨後，製成半製品，再用橡木桶儲藏成熟後，才包裝銷售。不但品質醇美，香味芳冽，並含有葡萄

糖、維生素、酒石酸和礦物質等，營養豐富，滋補強身，健胃補血。每瓶

裝酒○・六公升，售價連瓶為新臺幣三十二元正。

紅葡萄酒

紅葡萄酒也是採用上等葡萄為原料，經過去梗壓碎後，將漿汁連同肉皮放在冷凍室低溫醣酵，於壓榨後，半製品亦用橡木桶儲藏，直到成熟後，才包裝出售。此為葡萄酒的姊妹品，濃度較葡萄酒稍低，味道順口，色澤鮮艷，含有各種滋養成份。每瓶裝酒○・六公升，訂價連瓶僅新臺幣三元。

金台美酒

金臺美酒通稱白葡萄酒，是特選推廣改良的最佳葡萄果實為原料，利用最新設備，選別除梗，壓汁去渣，用純葡萄果汁，在冷凍室內，以低溫醣酵，控制品質；於醣酵終了後，再用橡木桶貯藏二年以上，等它完全成

熟後，始予包裝出售。此酒因為是用純葡萄汁釀製，所以酒質優異，味芬芳，味道醇美。如冰冷後飲用，更有特殊風味。

白葡萄酒內，並含有葡萄糖、維生素、酒石酸、和礦物質等各種滋養成份。因為品質已達到國際標準，銷量日增，目前已有供不應求的現象。

金臺美酒每瓶裝酒○・六公升，每瓶連瓶訂價為新臺幣四十七元。

白蘭地酒

今年期黃色種菸葉各產區全面收購中

菸酒公賣局本（五四—五五）年期為配合省內捲菸製造和外銷需要，黃色種菸葉共計許可種於面積七千五百二十三點三七甲。經檢定實際種於面積是七千六百二十九點四四五甲。檢定全部收穫量計一千四百七十三萬零八百四十一公斤。平均每甲收穫量為一千九百三十三點七八公斤。

土耳其種菸葉許可種於面積二九點九○甲，檢定實際種於面積為三十點一四六四三四甲，檢定全部收穫量計二萬三千二百四十七公斤，平均每甲收穫量為八萬一千七百五十公斤。

柏萊種菸葉許可種於面積二十九點六○甲，檢定實際種於面積為三十一點六甲。檢定收穫量計六萬一千二百五十公斤，平均每甲收穫量二千零三十一點六公斤。

菸酒公賣局本年期各種菸葉的生產情形，由於各地於農努力耕作，並遵照公賣局的輔導方針和氣候的順調，菸葉生長尚稱良好，現已全部收穫、乾燥和調理完畢。公賣局並於三月十一日起，分為二十七個買於組在臺中、嘉義、屏東、花蓮產於地區全面開始收購。每日收購二十萬公斤，截至本年三月底止已收購黃色種菸葉四百二十九萬零九百三十六點七公斤，付出款八千四百一十八萬九千七百三十六元二角一分，平均每公斤單價為十九元六角二分。收購工作預定至六月中旬全部完畢。

又悉本年期大麥生產推廣業務，於酒公賣局照去年辦理，收購數量定為二十一萬公斤，收購價格：一級品大麥十六兩，折比在萊糙米十四兩，二級品大麥十六兩折比在萊糙米十一兩，並依收購前一天以臺南糧食事務所證明的臺南市價為準。本年期生產的大麥，於酒公賣局已於上（四）月四日起在該局臺南分局開始收購。（友仁）

白蘭地（BRANDY）是精選上等新鮮葡萄，用科學方法，使它醣酵，瓶只僅新臺幣一百元，實較洋酒便宜很多。以上四種葡萄酒，各有不同的包裝、圖案設計等也都很新穎而美觀大方。因此，除了自用和宴客外，也是饋贈親友的最佳禮品。