

多元釀酒葡萄品種 接力產業商品化需求

文圖 / 葉文彬

一、前言

葡萄 (*Vitis spp.*) 為栽培歷史悠久的溫帶果樹，由於成熟葡萄果粒糖度高、富含酒石酸、果膠且有不同程度的特殊香氣等獨特性，用途相當廣泛，除鮮食外，尚可加工為葡萄酒、果乾、果汁、果醬及其他發酵產品。依據國際葡萄與葡萄酒組織 (International organisation of vine and wine, OIV) 資料顯示，2017 年全球葡萄栽培面積約 750 萬公頃，品種超過 1 萬種，其中有 13 種栽培面積超過 10 萬公頃，包含鮮食葡萄巨峰、紅地球及 Sultanina，其他 10 種為釀酒葡萄 Cabernet Sauvignon, Merlot 及 Tempranillo 等，此 13 品種栽培面積約 276.2 萬公頃，占總面積 36.8%。其中鮮食葡萄以中國、土耳其及印度為主要栽培區，釀酒葡萄以西班牙、義大利、法國、美國、智利、南非及澳洲地中海氣候區為主，顯示葡萄的應用依區域而存在差異性。

二、品種育種背景因素

葡萄酒釀製是一門複雜科學，已由一項技術工藝發展為一門藝術，此外，釀酒業界流傳葡萄酒葡萄品質占七成，釀造技術占三成，顯示葡萄品質對葡萄酒具決定性的影響力。臺灣葡萄產業發展自 1960

年代起，一直以來釀酒葡萄品種只有釀白葡萄的金香及釀紅葡萄酒的黑后兩品種，主要種植於彰化縣二林鎮、臺中縣外埔鄉及后里鄉，1965-2002 年間與臺灣省菸酒公賣局 (簡稱公賣局) 簽訂釀酒葡萄契作面積達 1,458 公頃，後來公賣局於 2002 年改制為臺灣菸酒股份有限公司後，契作收購釀酒葡萄走入歷史，政府積極輔導農戶轉型，但部分農戶仍堅持繼續種植，另因應菸酒管理法與菸酒稅法施行，開放民間釀酒，彰化縣二林鎮取得設立許可證之酒莊最多達 26 家，然主要品種少，相較於國外品種多樣，酒莊業者一直期待有屬於臺灣特色之品種。

另一方面，亞熱帶濕熱海島型氣候對葡萄栽培管理一直是嚴峻挑戰，亟需突破以利產業發展。因此本場自 1985 年進行釀酒葡萄育種作業，至 2007 年陸續育成台中 1-5 號，栽培管理方式與金香或黑后類似，但具有荔枝或玫瑰花等特殊香氣，並授權酒莊應用，為臺灣葡萄酒產業注入新血並開創新契機。

三、業者合作契機

由於臺灣葡萄產業發展歷史較短，又礙於氣候條件及品種少，以金香及黑后為主要品種，但金香葡萄成熟期遭遇降雨容

釀酒葡萄新品種台中 1-5 號技轉概況

品種	授權時間	授權方式	單位	推廣面積 (公頃)
台中 1 號	2007	專屬	彰化縣二林鎮農會	
	2013	非專屬	彰化縣二林鎮鵬群頂酒莊	1.5
	2019	非專屬	彰化縣二林鎮鵬群頂酒莊	
台中 2 號	2009	專屬 (到期)	彰化縣二林鎮農會	1.5
	2010	專屬	興農股份有限公司	
台中 3 號	2015	非專屬	興農股份有限公司	2
	2021	非專屬	興農股份有限公司	
台中 4 號	2018	專屬	興農股份有限公司	1
台中 5 號	2016	非專屬 (到期)	臺中市外埔區農會	2.4

易裂果，黑后葡萄雖然成熟果實顏色深紫黑且具澀味，惟可溶性固形物含量偏低。酒莊業者期待新品種，因此，本場育成台中 1-5 號具有特殊果香或花香，可溶性固形物含量高，可取代部分原有金香及黑后，突破品種限制因素，達到更新之效益。

新品種釀酒葡萄台中 1、3 及 5 號成熟果粒果皮為黃綠色，用於釀製白葡萄酒；台中 2 及 4 號成熟果粒果皮呈紫黑色，用於釀製紅葡萄酒。所有品種皆可單獨釀製，亦可與現有品種或新品種間進行勾對，釀造具臺灣酒莊特色之葡萄酒，增加市場消費多樣性選擇，並且使酒莊由一級生產、二級加工到三級休閒服務，達到農產加值效益。品種更新、酒莊業者期待與增加市場消費選擇性，新品種釀酒葡萄育成，可銷售種苗亦可釀製葡萄酒，產業契機包含種苗業者、農民組織團體及酒莊業

者。

四、技轉商品化擴散效益

國內外消費市場對新品種尚不熟悉，故透過葡萄酒競賽可凸顯本場新釀酒葡萄品種之特色。彰化縣二林鎮鵬群頂酒莊譚華光先生以台中 1 號為原料，釀造白葡萄酒 - 醱，榮獲彰化縣 2012 年「紫晶盃」葡萄酒評鑑白酒組第一名。台中 3 號目前已 3 度非專屬授權興農股份有限公司，該公司以此品種釀製之白葡萄酒風味細緻且具有熱帶水果香氣，品質良好且餘韻悠長，葡萄酒商品命名為「木杉 (Musann Blanc)」，2017 年於法國里昂國際大賽獲得銀牌。另外，臺中市外埔區樹生酒莊以葡萄台中 5 號與台中 2 號為原料，開發天然粉紅色澤並具柑橘、荔枝及玫瑰花香 - 粉洪葡萄酒，2019 年於農糧署舉辦之農村酒莊酒品評鑑榮獲金牌獎。藉由酒莊釀

製具臺灣特色葡萄酒及參與國內外酒類競賽，使消費者知道臺灣可育成香氣濃郁之新品種葡萄，並釀出具有國際水準之葡萄酒。

五、結語

近年全球葡萄生產與品質面臨氣候變遷暖化衝擊，影響葡萄酒產業，臺灣濕熱氣候條件對葡萄栽培更是嚴峻挑戰。本場已育成釀酒用品種台中 1-5 號，推廣予酒莊業者運用，用在地品種釀造國際級葡萄酒，未來將持續以具特殊香氣之歐洲種及抗病性高之美洲種進行釀酒葡萄雜交工作，同時因應勞力短缺問題，開發省時省力且不影響生產的整枝修剪模式，以利臺灣釀酒葡萄產業之發展。



⊗ 調整釀酒葡萄整枝修剪模式以因應氣候變遷及勞力短缺問題



⊗ 以新品種葡萄台中 2 號與台中 5 號釀製而成之粉洪葡萄酒