

大安鄉農會釀造葡萄酒與米酒

台中縣大安鄉是濱海的鄉鎮，農作物生長主要以水稻為主，四處所見田疇沃野，一片綠綠的稻田及櫛比鱗次的農舍，居民大都務農，是一個純樸典型的農村。

大安鄉由於地理環境特殊，靠近海濱，秋冬風強，幸因地下水層構造關係，處處有純淨湧泉，農民辛勤耕作，採用無汙染泉水灌溉農田，生產良質米，農會為了利用這種地方特色，而研發過濾釀造生產「湧泉米酒」。農會於去年4月提出申請設立製酒廠，於11月就取得核發執照，開始著手生產，而於今年6月19日正式生產上市「湧泉米酒」，同時也推出「安農紅葡萄酒」及「安農白葡萄酒」。供銷部主任許明鏡指出，「安農紅葡萄酒」使用本土特有晚熟黑后葡萄，「安農白葡萄酒」則採用本土特有晚熟金香葡萄，引用100%純葡萄汁發酵釀製，熟成醇化而成，果香濃郁四溢，雖屬新釀造酒品卻有陳年酒



大安鄉農會推出的酒品

香之味。葡萄的原料採自鄰近的新社、外埔、后里等鄉鎮。農會設立酒廠，收購鄰近鄉鎮果農生產的葡萄釀酒，當葡萄滯銷的時候，將有紓解滯銷的壓力，及減少果農損失的功能。

大安鄉會所生產的酒品絕不添加酒精及香料，保證安全又衛生，酒色清澈明亮、沒有任何雜味、口感圓潤、渾厚、飽滿、甘醇、純淨爽口、入口順暢、香味撲鼻，讓人回味無窮。除了在

酒的品質很重視之外，在外表的包裝或瓶裝設計，均非常考究，希望能夠表現出大安酒的特色。

在大安鄉純樸的農村，巍峨的農會酒工廠矗立，位於阡陌農田間，在地方上格外受到矚目，未來農會透過酒的生產規畫帶動釀酒文化，舉辦釀酒DIY活動，打響自有品牌，讓酒的樂趣與飲酒文化結合在一起，成為一種農村休閒活動。



品嚐促銷會

飲酒過量有礙健康