

釀酒葡萄·台中1號「真香」

文圖 | 張致盛 台中區農業改良場



台中1號結果情形

台中1號花穗及新梢生長情形

釀造好葡萄酒首要條件為優良的葡萄原料，台中農改場承接原菸酒公賣局菸類試驗所移交之品系，育成台中1號具有天然濃郁的麝香香味 (Muscat)，釀製為白葡萄酒後酒品清香甘醇，仍能保持其麝香的香味，糖度達 17 - 19°Brix 以上，酸度 0.4 - 0.8% 之間，為釀製白葡萄酒的良好原料。

台中1號葡萄品種特性

1. 屬歐美雜交種，鮮果黃綠色品種，果粒長橢圓型，果肉質地較脆。果形指數較金香葡萄果粒大，具濃厚特殊香味。

2. 植株生育中等，葉片心臟型三裂，葉片背面光滑，葉基部閉合裂縫型。

3. 果穗圓錐型，單歧肩，穗重 200 - 320 公克之間，單粒重 4.1 公克，每公頃產量夏果 15,000 公斤 - 20,000 公斤，冬果 10,000 公斤 - 15,000 公斤。

4. 利用扦插或嫁接繁殖，栽培管理方式與金香葡萄相似。

授權廠商

「葡萄台中1號—真香」品種之種苗生產技術辦理專屬授權，於民國96年10月21日經正式比價授權於彰化縣二林鎮農會，授權期限5年。彰化縣二林鎮農會取得品種後已進行繁殖苗木，待生產相當數量後將會正式對外販賣。



豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康

台中1號釀製之白葡萄酒