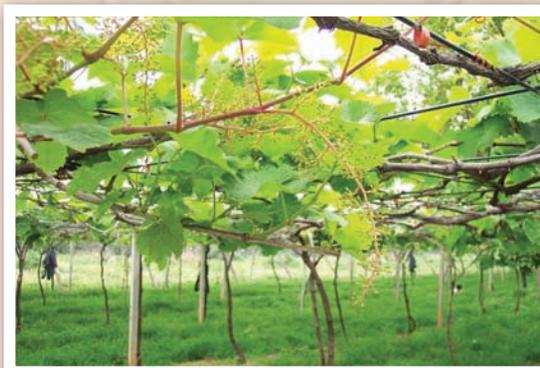


新育成釀製紅酒葡萄品種 —台中 2 號

台中區農業改良場培育出具有馥郁香氣、高甜度、酸度適中、適合用來釀酒的葡萄品種「台中 2 號」，這個新品種葡萄釀造出的紅酒，比現在最廣泛栽種的黑后葡萄釀成的酒，更具有天然的麝香香氣。

釀造好葡萄酒首要條件為優良的葡萄原料，因而尋求適合台灣氣候環境條件之優良品種極有必要。台中區農業改良場多年來致力於釀酒葡萄育種工作，不只於 95 年育成果皮黃綠色的台中 1 號釀酒葡萄，之後更進一步觀察比較試驗，選拔出果皮紫黑色適合配製紅酒之台中 2 號，並取得植物品種權。

「台中 2 號」果穗圓錐形，鮮果紫黑色，果粒橢圓形，果穗重 140 - 200 公克之間，小果粒單果粒重 2 公克，具有



天然的麝香香味，釀酒後香味較現有的黑后葡萄更加濃郁；該品種性狀及產量穩定，平均糖度達 17°Brix 以上，酸度 0.7 - 0.8% 之間，為釀製紅葡萄酒的良好原料。

「台中 2 號」屬於歐美雜交種，適合台灣氣候條件生產，栽培管理方式與現有釀酒葡萄品種相近，農民接受程度高，目前已授權彰化縣二林鎮農會繁殖推廣，2、3 年後即可生產原料給國內酒莊釀造葡萄酒，促進國內葡萄酒酒品之多樣化，提升產業競爭力。(陳建智) 