



在老五民宿可參與自然生態導覽活動。



奕青酒莊主人吳佳懋、黃秀容伉儷。  
(吳佳懋 / 提供)

## 奕青農場酒莊

把青澀梅子轉化為高級佳釀，  
台灣梅農正在走一條不一樣的路！

採訪·攝影／曾文田

協助單位／南投縣政府·奕青農場酒莊

奕青農場是台灣民間第一家合法酒莊，以有機農法生產高品質的巨峰葡萄與黃梅，採用天然發酵釀製頂級的葡萄酒與梅酒，酒莊主人吳佳懋是清華大學畢業的核能工程師，「要將台灣優質農產品，變成高文化價值的美酒。」這是吳佳懋對酒莊產業的期許與承諾。

美酒佳釀，令人醺然陶醉，尤其是民間合法酒莊釀製的水果美酒，各有其獨特的風味。座落於南投縣水里鄉上安村的奕青農場酒莊，是台灣民間第一家以農場型態經營，結合觀光、休閒的合法酒莊，領有政府核發的菸酒製造業許可執照，是行政院921災後重建推動委員會與行政院農業委員會，以專案輔導經營的九大農村酒莊之一。

農村釀酒產業，本來就有很大的發展空間。在台灣農村，釀酒其實並不罕見，早期的農村裏，家家戶戶在自家後院倉庫，總會釀造幾罈佳釀儲存起來，以備逢年過節時，與家人或親友共同享用。不過，在政府公費制度管制之下，民間的釀酒技術，始終得不到理想的發展空間；如今，政府開放民間釀酒後，如何賦予「酒」新的產業與文化意涵，已成為相關業界認真思考的議題。

尤其是在台灣加入WTO後，在相關條文的約束與限制下，很多農業補貼政策必須改變作法，農政單位的因應之道，是優先輔導921重建區，在主要水果產區輔導農民設立酒莊，處理生產過剩或售價過低的水果，讓農村的產業升級，同時結合休閒農業，提供遊客參觀、品酒，並指導遊客採果釀酒，讓遊客舊地重遊時，可以喝到自己釀製的美酒，提升產業的競爭力，也帶動農村的經濟繁榮。

鄰近新中橫（台21號）公路的奕青農場酒莊，擁有15公頃的梅園，以及2公頃的「黑龍珠」巨峰葡萄園。奕青農場酒莊主人吳佳懋指出，酒莊利用自己生產的優質「黑龍珠」有機葡萄與有機黃梅，釀製成高品質的葡萄酒與梅酒等頂級酒品，絕對是品質保證，這不是「老王賣瓜，自賣自誇」，而是因為製酒原料的品質好，幾乎就決定了酒品的品質。由於所生產的酒品，都是採用純天然發酵釀造，絕對不含任何防腐劑、色素及糖精，消費者可以安心飲用。

## 全世界品質最好的梅子，來自台灣

台灣生產的梅子，尤其是栽種在中高海拔山區的梅子，因環境氣候（溫差）的關係，品質傲視全球，採用這些高品質的梅子原料，所釀製出來的梅酒，當然是絕品佳釀。吳佳懋說，過去幾年來，台灣所生產的梅子，有90%的梅果，都是銷售到日本去，日本人的頭腦較精明，把台灣銷售過去的梅子原料，經過分級精選後，有的加工作為醃漬梅品，有的則加以釀製成「秋雅」梅酒，然後，再回銷到台灣來。目前，全世界品質最好的梅子，是產自於台灣，這是個值得深思的問題，為什麼我們要把高品質的梅子，外銷賣給日本人加工釀酒，而自己不能做呢？追究過去不能做的原因，是因為受到菸酒專賣制度的束縛，民間不能釀造生產酒品；如今，政府已經開放民間釀酒，可以申請設立酒莊（廠）製酒，就應該好好利用台灣品質最好的梅子原料，來生產全世界品質最好的梅酒。

吳佳懋強調，製酒最重要的過程，是發酵、蒸餾等過程的速度，絕對不能太快，因為在製酒過程中，譬如蒸餾的速度太快的話，酒液裏面會存有很多不好的氣味，都會飄逸出來，因此，在蒸餾的速度上，都會控制得很慢，只是會增加很多製造成本。在酒廠製酒的控制管理上，時間的調控與溫度的調控，是整個製酒過程裏必須非常注意的細節。時間與溫度怎樣去調節控管，就是製酒師每天例行的工作。

畢業於清華大學核工系的吳佳懋，原本是位核能工程師，多年前，和太太黃秀容一起返回鄉里，繼承父親的產業時，正巧碰到梅子的價格開始跌落，眼見滿山滿樹結滿累累的梅子，卻賣不到好價錢，讓人眉頭深鎖。幸好年輕人充滿幹勁，頭腦也較為靈活，在「窮則變，變則通」之

下，吳佳懋加入剛剛興起之「精緻農業」的行列，夫妻倆在田園間，斥資興建一幢古色古香的唐式建

築，突顯酒莊優雅的品味；92年初，拿到財政部核發的菸酒製造業許可執照後，則展現了吳佳懋對台灣梅子更大的企圖心。

## 與國際市場接軌，21世紀的台灣鄉村走向

吳佳懋很有自信的說，以台灣生產的梅子，用來釀造成頂級的梅酒，只要我們好好應用，梅子與梅酒一定能夠代表台灣，成為與國際市場接軌，名揚國際的台灣名產。

吳佳懋認為，製酒雖然人人都會，不過，一旦從家庭釀造供自己享用，擴大發展到大量生產銷售，製酒就變成需要有行銷與經營管理的企業。尤其政府開放民間釀酒後，市坊上掀起百家爭鳴，很多農業相關單位（或個人）紛紛申請設立酒莊，事實上，民間酒莊可以從技術上、文化上、美感上等多方面，去凸顯出「酒」的價值，才能夠開創21世紀的台灣鄉村文化或產業奇蹟，這是民間酒莊未來要走的路！

奕青農場酒莊除了釀造梅酒外，吳佳懋還想把台灣特有的「黑龍珠」巨峰葡萄，釀造成頂級的葡萄酒，推向世界酒品的舞台。吳佳懋說，正在釀造葡萄酒的酒桶內，當葡萄果實經劇烈發酵15天後，一掀開桶蓋，即有一股非常香的氣味撲鼻而來，桶內也可以看到葡萄果實，產生劇烈發酵的情形，這



有機葡萄園裏親手採葡萄。  
(吳佳懋 / 提供)



奕青農場酒莊典雅的外觀。  
(吳佳懋 / 提供)



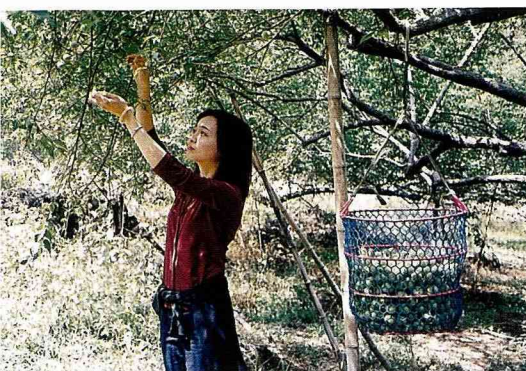
奕青農場酒莊的酒窖。



老五民宿提供色香味俱佳的梅餐。



在上安香菇教育農場參與香菇生態之旅。



在梅園體驗親手採梅的樂趣。



葡萄梅醉—「月光」。

是葡萄酒釀造過程中的特有現象；在完全發酵後，這種特殊的香氣會留存在桶子裏，未來喝葡萄酒時，就會喝到這種香味，這就是台灣「黑龍珠」巨峰葡萄特有的香味。製酒師每天要檢查葡萄酒釀造過程中的溫度，是否有溫度過高異常的現象，此外，還要試喝，了解酒質變化的情形。

當每一種酒品釀製完成，準備推出市場展現它的「魅力」時，如何增加酒品的附加價值，吳佳懋花費更多的心思，在產品的包裝與命名上。「為每一種辛苦釀製的酒品，賦予一個好說、好聽、好記，又有特色的名字，是很重要的細節，特別是這個產品代表了它的內涵，還有酒莊、釀酒師對它的期望。」

### 「月美」為冰釀梅醉

以奕青農場酒莊釀製的4種酒品來說，「月美」為冰釀梅醉，酒精度為11度，屬於「美女之酒」，係採用精選的純黃梅果，加上梅醇、冰糖，精心釀造而成，再歷經2年以上的窖藏封存。飲用「月美」前，可直接放入冰箱，或加進冰塊冰鎮飲用。「月美」也可與「火烈」（建議比例月美2：火烈1）調合飲用，在玉山的山區，有個很浪漫的雅稱—「烈火情人」。

「月美」在中央山脈的布農族原住民族群中，流傳著美麗的傳說，相傳布農族原住民所信奉的月神「尤米娜」，在某個春天，趁著珍果盛產時，利用新月的皎潔月光下，收集果樹林中，品質最好的100顆珍果

後，再將銀色的月光混合珍果，用鑲有百步蛇圖紋的陶甕存封起來。後來，在一個熱鬧慶典的前一天夜晚，月神「尤米娜」偷偷地將這罈珍果佳釀，放在部落中外貌長得最美麗，也很努力工作的女子床鋪旁邊，讓她在明天清早醒來時，喝下「月美」的果釀，而成為慶典中，最吸引族人注目，且歌喉最悅耳動聽的美女。

### 「月光」為冰釀葡萄梅醉

「月光」為冰釀葡萄梅醉，酒精度也是11度，列為「愛情之酒」，是奕青農場酒莊歷經長年的研究與開發，採用玉山梅產區內的純黃梅子，加上玉山區最高品質的「黑龍珠」巨峰葡萄、冰糖，精心釀造而成，再歷經3年以上的窖藏封存，將「黑龍珠」葡萄果香與梅果精華的愛情密碼，牢牢地封鎖在酒香裏。

李白詩云：「葡萄『梅』（美）酒月光杯」，「月光」是布農族原住民的月神「尤米娜」，所擁有最神秘、最偉大的力量。相傳在春天的慶典中，大地上百花怒放，洋溢著青春歡樂的氣息，有情人懷著最純真的愛意，彼此互訴衷情，並相約在慶典之夜，明月當空之際，以月神「尤米娜」為證，飲下倒映月光的連杯酒，即能得到月神「尤米娜」的祝福，並在婚禮中，恭請月神「尤米娜」擔任守護神，防止任何邪靈的騷擾，祝福天下有情人終成眷屬，只要虔誠許願，即能得保長命百歲，永浴愛河。

### 「取冰」為冰釀葡萄酒

「取冰」為冰釀葡萄酒，其酒精度為11度，屬於「關懷之酒」，關懷您的健康，關懷著喉舌味蕾，是關懷美食主義的新風潮。以頂級「黑龍珠」巨峰葡萄精釀，入口香甜柔順，給您關懷的感覺。奕青農場為一天然甲殼質的實驗農場，場內的土壤富含大量的天然「甲殼質」，此乃因農場位處於玉山國家公園旁，受到玉山原始森林的庇佑，終年提供不虞匱乏的天然甲殼質，因此，「黑龍珠」巨峰葡萄本身即含有充足的甲殼質。

「取冰」二字的意義，為目前世界上最高級的葡萄酒是「冰



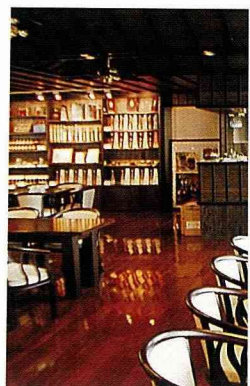
火釀梅醉—「火烈」。



黑龍珠葡萄—「取冰」。



冰釀梅醉—「月美」。



奕青農場酒莊古色古香的休閒品酒區。

酒」，而「冰酒」中「冰」的意思，是在釀造過程中，具有很特殊的涵意。台灣栽種生產的葡萄，特別是頂級的「黑龍珠」巨峰葡萄，為中高海拔的葡萄，尤其目前鎖定用來釀酒的葡萄，是栽種在海拔800公尺 ~ 1000公尺的葡萄，以如此精挑細選的葡萄作為釀酒的原料，才足以跟世界上任何釀製高級葡萄酒的原料來匹配，因為葡萄酒原料本身的海拔夠高，所以，在釀造出來的酒品中，就香味、氣味上，跟世界一流葡萄酒的品質，毫不遜色，因而用「黑龍珠」巨峰葡萄的品種、優勢、香味，來跟世界上的高級葡萄酒競爭，取「冰」的最大用意，是有點要做世界最高級，能夠與世界競爭的葡萄酒目標來邁進。

至於「取冰」的釀造過程，是採取最高標準的有機製程，歷經180天的釀製，讓葡萄果皮與葡萄子的養份完全釋放出來，而創造出高優質的玉山之寶「取冰」。吳佳懋指出，「取冰」的釀製條件，在於使「黑龍珠」葡萄越過隆冬之後才採收，葡萄越冬的條件，又在於葡萄本身甲殼質的含量多寡，在冬季的玉山山麓，冰雪時而可見，歷經冰雪的「黑龍珠」葡萄果實，水分會大量回流到枝葉，而留下含高濃度葡萄精華的乾癟「黑龍珠」葡萄乾，來作為釀造「取冰」的原料。在隆冬時節的清早，採葡萄姑娘頂著冷冽的寒風，先「取」下葡萄上的結「冰」，再剪下「黑龍珠」葡萄，是為「取冰」的由來。

## 「火烈」為火釀梅醇

「火烈」為火釀梅醇，其酒精度45度，號稱為「玉山勇士之酒」。「火烈」的釀造過程，係採用傳統古法，將精選的純黃梅果，混合特級砂糖發酵，經過長達365天以上的封存後，使果實精華充份的釋放出來，而形成瓊漿玉液般的果肉原汁。再經過高溫烈火昇華蒸餾出最精華的8%，並保存完美質純的酒心，存放於地下酒窖2年以上，造就完美清澈的45度狂放梅醇，屬於非常高級的梅酒產品。

「火烈」是縱橫玉山山區，登高者常備的暖身飲品，由於它「火」爆剛「烈」的特質，可以

迅速地補充體力，並可將疲憊的感覺一掃而空，昇華起愉悅的心情，經常適量的飲用，可促使身體血液循環，常保健康。至於取名「火烈」，「火」就有蒸餾焯煉的意思，換句話說，台灣的農業要經過火的焯煉後，才能變成浴火鳳凰，也從此才能面對世界市場的競爭。

「鵲橋」是由「月美」（酒精度11度）與「火烈」（酒精度45度）調合飲用的梅酒，如同美女與勇士相會在「鵲橋」，入口後，那一股戀愛般的甜蜜滋味，最是讓人永難忘懷。

由於南投縣水里鄉上安村休閒農業園區是採取觀光策略聯盟的路線，因此，當遊客進入園區後，可以參與園區各個據點的系列活動，例如可以在老五民宿，品嚐色香味俱佳的梅餐，或參與自然生態導覽的活動；可以在上安香菇教育農場，參與香菇生態之旅，或體驗親手採香菇的樂趣；也可以在「吉園圃」認證的有機葡萄園，在園主帶引下瞭解葡萄的生態，或親自下園剪香甜的「黑紫玉」巨峰葡萄；也可以在奕青農場酒莊，參觀梅酒與葡萄酒的釀造過程，或品嚐頂級梅酒與葡萄酒的香醇美味。

「要將台灣優質農產品，變成高文化價值的美酒」，是吳佳懋對酒莊未來的承諾，此刻，吳佳懋已經把酒莊粧點得美侖美奐，希望可以扭轉台灣人對「酒」的觀念。台灣的農業隨著時代潮流的蛻變，已漸漸從傳統的一級（栽種生產）、二級（加工製造）農業，邁向三級的休閒服務產業，近年來相繼興起的農村酒莊，則是將二、三級農業的加工製造與休閒服務串聯在一起。

原本是很普通的農產品，在新一代年輕人努力不懈的研發下，將經濟價值不高的青澀梅子，可以變成甜蜜滋味的脆梅，或是高級的香醇梅酒，可以烹調出營養保健的梅宴，更可以是提供休閒旅遊與校外教學的絕佳教材。台灣梅農們突破傳統農業經營方式，辛苦拓展走出來的路，正展現著台灣農業的新希望！

「奕青農場酒莊」地址：南投縣水里鄉上安村安村巷101-7號 電話：049-2821900

奕青農場酒莊位置圖

