

南投信義鄉農會酒莊

採訪·攝影／曾文田

協助單位／南投縣政府·信義鄉農會



黃志輝總幹事
推薦的梅酒



梅酒、小米酒與葡萄酒，
還有布農族文化，
是信義鄉發展產業觀光的兩大特色。

信義鄉為台灣梅子的主要產區，已有80多年的栽培歷史，鄉境內梅樹的栽培面積約1,400公頃，佔全台栽種總面積的16%，產量卻佔總產量的40%，從梅子單位面積和產量來看，信義鄉堪稱全台第一；這是因為信義鄉的梅農有豐富的栽培管理經驗，而且全心投入，產量當然提高，梅子的品質也相對提升，為信義鄉贏得「梅之鄉」的口碑。

信義鄉農會總幹事黃志輝表示，在北迴歸線南北各40公里範圍內所栽種出來的梅子，不僅果實的酸度好，果肉韌度夠，纖維素含量也高，信義鄉剛好位居北迴歸線以北40公里的範圍內，所生產的梅子遠近馳名。信義鄉梅農採集約式管理，對梅樹的栽培技術與果園管理都相當成熟，往年外銷日本的高品質梅胚，來自信義鄉的即佔了一大半；每年12月中旬到翌年元月中旬，梅花盛開的壯麗景致，更吸引成群遊客前來賞梅。



信義鄉農會酒莊外觀

健康取向的梅製品



酒莊入口的布農族長老塑像

黃總幹事一直自許為「信義鄉產業文化的推動者」，很早即投入梅子產品研發的行列。78年設立了「信義鄉農會食品加工廠」，研發不同於坊間的健康梅製品，目前有陳年梅、脆梅、紫蘇梅、健康梅醋、Q梅、梅醉、酸梅濃汁、純果汁梅、青春梅果、活力梅汁、「哈啦梅丸」話梅、「哈啦梅丸」Q梅，以及果凍系列的酸果梅果凍、果梅果凍、紫蘇梅果凍等十餘種。

這些多樣化的梅製品，在加工過程中除採用傳統、健康、自然的加工法外，以鹽、糖取代大部份的食品添加物，且不添加香料與防腐劑，例如「健康梅醋」的主要原料有麥芽（採用正北斗的傳統麥芽）、陳年醋（正陳年糯米醋）、青梅（採10分熟21以上SIZE的



製酒設施



陶甕存封酒品



橡木桶存封酒品

青梅)，信義鄉農會精心挑選每一項原料，為消費者的健康把關。

黃總幹事引以為傲的是，信義鄉農會於1998年與中山醫學院合作，開發了健康酵素系列的產品—「活力梅汁」、「青春梅果」，選用天然水果酵素及高品質的梅子為素材，使得這系列的產品在2000年通過ISO 9002國際認證品質保證的殊榮。

台灣加入WTO後，政府積極推動農業轉型，為了解決農產品滯銷的問題，也因應時勢所需開放菸酒管制，農政單位輔導中部「921」重建區的農民闢設農村酒莊。91年初，政府正式開放申請釀酒執照，信義鄉農會於5月1日取得財政部核發全台第一張的釀酒執照後，即積極規劃設計闢建酒莊館舍，並採購橡木桶、陶甕等儲酒設施，正式投入水果酒（梅、玉珠葡萄）與穀類酒（小米）的釀製生產。

黃總幹事表示，其實在「菸酒管理法」通過前，信義鄉農會早就開始著手籌備酒莊、製酒技術、產品研發等相關事宜，至於正式生產酒品，是在91年5月1日拿到釀酒執照才正式開始建廠、釀酒生產。目前，信義鄉農會酒莊的園區，面積共有2公頃（5000多坪），包括食品加工廠及展售中心，至於酒莊建築約300坪，包括製酒區、酒窖、儲酒室、包裝區等設施。

梅子是天然的健康食品，很受日本人的歡

迎，早年信義鄉所生產的梅子大都外銷日本，近年來受大陸梅產品競爭的影響，外銷不利。信義鄉農會於78年設立以梅子加工為主力的食品加工廠，針對國內市場，研發一系列的梅子加工食品；如今政府開放民間釀酒，農會再將部份食品加工廠的廠房，改建為釀酒工廠。

黃總幹事強調，信義鄉農會重視每一位消費者的健康，也珍重每一次釀酒的機會，更珍惜辛苦建立起來的品牌，釀製酒品的所有水果原料，絕對是經過精心挑選後，方能送進酒莊的大門，再經傳統方法釀製成酒品，經層層嚴格把關後，才呈現在酒莊的展售櫃內。以梅酒佳釀所採用的梅子為例，梅子原料都是向鄉境內栽種梅子的農民收購，在每年的年初開始，就須事先預估明年度裡，酒莊、食品加工廠所需使用的數量，來決定收購多少梅子，以作為加工製作成脆梅、梅汁、梅酒等，然後召集鄉內的梅農（果樹）產銷班（現約有19班），由有意願配合的產銷班，分配梅子收購的數量，農會則以比市面上更高的價格來收購，主要是希望藉此能穩定梅子的價錢，來保障農民的生活與收益。

信義鄉農會酒莊所生產的梅酒，為梅酒是由農會向產銷班直接收購梅子原料，由農會的酒莊自己釀造、研發，整個梅酒的加工釀製、包裝設計、產品名稱命名，都是由農會的員工親自來執行，這是與民間酒莊不同之處。

真材實料的釀造酒

信義鄉是南投縣的山地鄉，境內栽種大面積的梅樹，豐丘村是台灣著名「玉珠」葡萄的產區，因而青梅、葡萄、布農族原住民文化，一直是信義鄉發展產業觀光的兩大特色，由於原住民在豐年慶典中，總會釀造小米酒歡飲慶



原住民系列的酒品



原釀梅露－「柔水」



精釀梅醉－「梅花醉」



升華梅醇－「狂野」



品酒區

祝，所以，信義鄉農會乃著手選定梅酒、小米酒與葡萄酒來釀製生產。從多年前，即已研製浸漬梅子酒，而後再增加小米酒產品，期望在發酵酒開放生產政策中，能率先拔得頭籌，搶到市場「商」機。

信義鄉農會食品加工廠張勝正廠長指出，一般穀類發酵酒的製作過程，大致為蒸熟、發酵、澄清、過濾，由於係屬於粗製酒，在短期時間內即可完成，所須要的設備與技術，也較為簡便；至於梅酒的釀造，因梅子的含糖分不高，就需要較高的技術與設備，才能釀製出外觀清澈，且口感較佳的梅酒。

信義鄉農會採用「真」材實料，再配合完「善」的設備與技術，釀製成水果、穀類「美」酒，同時，搭配上設計精巧的酒瓶與包裝

盒，使每一樣酒品達到盡善盡美的境界，尤其更為每樣酒品的特色，賦予一段感人肺腑或俏皮可愛的傳說故事。

狂野奔放，升華梅醇的「狂野」，是信義鄉農會酒莊最引以為傲，承繼古法梅釀製造，經過一年以上存封而得。40度的酒精，最適合性情中人飲用。採用玉山山麓清澈甘甜的泉水，以及精選優質的梅果，和著秋日徐徐涼風釀製而成，只

取40度以上升華的精華，經由自動化充填裝瓶，保存了梅醇特有的果香。當舉杯同樂時的豪氣，入口如沐春風的香氣，稍後片刻如玉山般壯烈的強大後勁，為「狂野」無可取代的特有風味。

溫柔婉約，精釀梅醉的「花間醉」，18度的酒精度，酸甜迷

人的口感，揉和著熟悉的穀釀風味特性，宛如老祖母地窖存封，私藏多年梅酒的芳香氣息，是信義鄉農會酒莊中，擁有信義鄉故鄉「絕讚傳統梅釀風情」的著名酒品。採用上選冰糖，與公賣局特級原酒，和充滿果香的九分熟樹頭黃梅，一同浸漬長達8個月以上，酒液如琥珀，酸甜的口感，醇厚的果香，是與好友相聚時，最為契合的暢飲果釀，飲後彷彿微風飄逸，令人心曠神怡，即使是國外精心調味的和風梅釀，也無法達到如此境界的風味。

柔情曼妙，原釀梅露的「柔水」，酒精度僅12度，風味酸甜適口，不徐不燥的特性，像是氣質高雅的美少女，為信義鄉農會酒莊中，擁有信義鄉婦女溫柔特性的代表酒品。信義鄉地處偏遠，物質生活的不便，往往讓許多外鄉女子，不敢下嫁到信義鄉來，所以，一些勇敢嫁到信義鄉的女性，多半擁有著過人的毅力、溫柔與感性。不拘泥於形而外的物質，只為與伴侶長相廝守，倆人攜手共同努力奮鬥。「柔水」酸甜的口感，像極了堅毅愛情的前半段，果肉香甜的溫暖後勁，則有如倆人長相廝守努力下，生命中所產生的心靈富足。

張勝正廠長說，以布農族原住民為命名，穀類精釀系列酒品中的「山豬迷路」，故事為來自日據時代，受到日人強制遷村政策，遷移到山下的信義鄉地利部落。據說，當時地利部落裏，有一位非常擅長於釀酒的伍媽（WU MA）奶奶，由於日人限制民間私自釀酒，所以，伍媽奶奶都會利用黑夜，用黑布將自家的窗戶緊密地遮住，進行穀釀最後的蒸餾工作，以提供族人於慶典中飲用。待穀釀蒸餾作業完畢後，再利用夜黑風高的深夜，將蒸餾過的酒渣，搬運到山谷中丟棄。

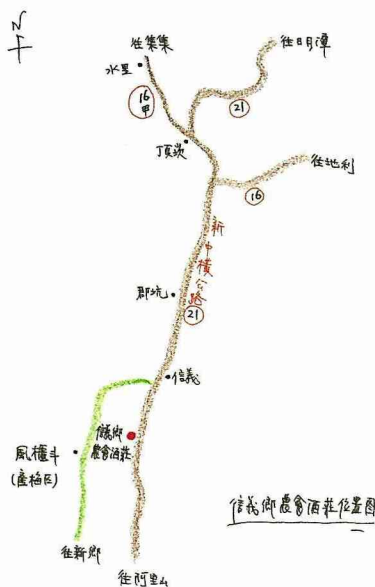
有一天，適巧倒完酒渣，返回部落後，有幾隻外出覓食的山豬，聞到陣陣酒香的吸引，尋著

香味找到倒棄的酒渣，痛快地享受酒香四溢的酒渣。山豬們或許是不勝酒力，或是意猶未盡，竟然循著酒味，找到伍媽奶奶的家。在部落裏，整理釀酒工作完畢的伍媽奶奶，將遮掩窗戶的黑布收起來，從窗戶透出的燭光，在黑夜裏顯得特別明亮，讓山豬們狂奔衝進伍媽奶奶的家中。此後，部落裏的族人，就笑稱將伍媽奶奶的穀類精釀，取名為「山豬迷路」。在那限制私釀的年代，族人一提到「山豬迷路」，總會四目相視，彼此會心一笑。信義鄉農會酒莊沿用伍媽奶奶精純工法，釀製蒸餾穀酒，再以頂級橡木桶存封數年，再裝瓶上市。

柔情小米露—「小米唱歌」，又稱「彩虹之泉」，一直是原住民慶典上的主角，它伴隨著部落裏每位族人的喜怒哀樂，也陪著部落的每個生命成長。信義鄉農會酒莊將玉山山麓風味最美的小米露，柔情存封。當開啓「小米唱歌」，將引領您體會玉山山麓小米田隨風飄逸，山嵐拂面的溫柔感受。

開懷梅露—「忘記回家」，又稱「勇士的血液」，因為它像獵槍一般，陪伴著勇士接受時間磨練，以及狩獵豐收歸來後，接受族人的讚賞與榮耀。

橡木桶梅露—「長老說話」，為信義鄉農會酒莊頂級的梅露之一，以進口橡木桶存封，經長時間存封於恆溫的環境下，再裝瓶上市。口感甜滑香醇，且少了市面上一般梅露的燥味，非常適合開懷暢飲。在原住民的慶典、聚會上，只要有人高呼「長老說話」，與會的眾人，必定是立刻鴉雀無聲，靜心屏息聆聽，因為在原住民的部落裏，長老就代表著部落的權威，因此，「長老說話」就代表市場上一般所有梅露的口感權威。



梅子屬於信義鄉最具代表性的美麗果實，盛產的四月時節，以手工採摘下來，滑落裝盛在背簍的聲響，此起彼落在山林間迴盪，而每每當這美麗聲音響起時，陪伴在身旁守護的狗狗，都會情不自禁的跳躍與唱歌，好像是與梅子一同跳舞，歡慶梅子豐收。信義鄉農會酒莊將最美的梅子果實，與玉山的天然純淨山泉，釀製成「梅子清酒釀」—「梅子跳舞」，以歡慶的心情存封，保留住玉山山麓部落居民山居生活中，最單純、最真實的歡樂。

愛情葡萄釀—「三角關係」，12度酒精度的葡萄佳釀，甜甜微酸的感覺，讓您牢記愛情滋味在心頭，也讓彼此的心兒蹦蹦跳，專破七星陣，讓相愛到永恆，適合夫妻、情侶鎮守愛情，終身廝守飲用。

全新的建築外觀，造型富原住民色彩的信義鄉農會酒莊，巍然矗立在新中橫（台21號）公路旁，在農會輔導的果樹產銷班為主力下，將梅子產業與農村休閒文化結合，期能以傳統產業文化為誘因，成功結合產業與休閒觀光之新經營型態。尤其在民間酒莊呈百家爭鳴的今天，以信義鄉農會酒莊成熟與豐富的釀製梅酒經驗和技術，再加上安排遊客導覽製酒過程、酒窖設施，結合布農族原住民文化的酒莊外型，勢必可以完美的出擊，讓信義鄉成為「酒香」飄逸的「酒鄉」！

信義鄉農會酒莊
地址：南投縣信義鄉明德村新開巷11號
電話：(049) 2791949 · 2791959。



升華梅醇—「狂野」典藏品



精釀梅醇—「花間醉」典藏品



原釀梅露—「柔水」典藏品