

大湖地區農會 農村休閒酒莊

採訪・攝影／曾文田
協助單位／大湖地區農會

東南亞首座草莓酒莊，
利用在地生產的優質草莓與紅肉李，
釀造幸福的感覺。
草莓的故鄉正積極轉型，
向世人展現另一種魅力。

大湖地區農會農村休閒酒莊是因應台灣社會型態轉變，以及傳統農業結構面臨轉型的需要，而發展出來的休閒農業，遠景看好，尤其配合當地特有的人文風情，規劃出具有區域性特色的農業休閒文化，在有效率的经营管理下，必能提升農業經營的層級，且能提供國人在休閒旅遊時，更多樣化的選擇。



冰淇淋系列產品

草莓王國風華再現

民國90年7月，大湖地區農會響應政府「一鄉一休閒」的政策，以農會所擁有的資源，為大湖地區增加休閒觀光與農特產品的收益，於是展開「大湖農村休閒酒莊」的企劃，先後得到行政院農業委員會、輔仁大學營養食品系陳雪娥教授的輔導與支持，於90年12月開始動工興建，91年7月取得財政部核發酒莊製酒許可執照，91年12月21日正式營運後，同年12月31日完成了酒莊整體設備。

農村休閒酒莊位於苗栗縣東南方的大湖鄉富興村內，鄰近台3號公路旁，四面環山，景緻宜人，豐富多樣的農特產品，一向廣受國人喜愛，尤以生產鮮紅豔麗的草莓最為著名，在台灣享有「草莓的故鄉」之雅譽。

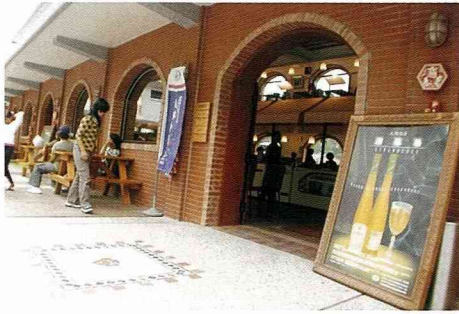


釀酒設施

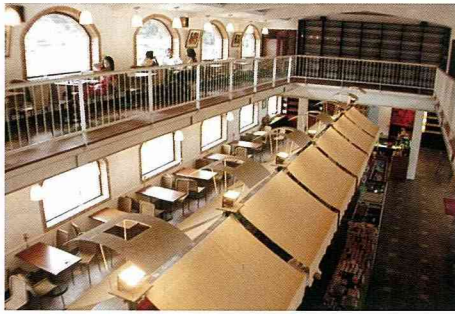
大湖位於後龍溪上游，是苗栗縣境內最富庶的山間盆地之一，四面群山環繞，是一處山明水秀，遠近馳名的世外桃源，東南有馬拉邦山（海拔1407公尺）、西側有關刀山（889公尺），正東有耀婆山（901公尺），均是層巒



酒莊的品酒區



外觀新穎的農村酒莊



酒莊內部情形

疊嶂，與公館、銅鑼、三義為天然分界。

大湖舊稱「一分街」，原為泰雅族原住民聚居之地，「大湖」名稱的由來，依老一輩鄉民的說法，先住民泰雅族人稱此地為「巴卡拉塔客」，後來又改稱「馬凹」，即「盆地」的意思；至於「大湖」之名，係清文宗咸豐7年（西元1857年）間，由銅鑼鄉的農墾戶吳定新、吳立傳父子，率族人來此拓墾，因境內四周群山環抱成一盆地，且由高崗處眺望山谷間，綠野平疇，雲霧縹緲，茅草蘆葦隨風搖曳，宛如湖泊浪滔，景觀甚為壯麗，故稱此窪地為「窩湖」（客家話稱為「平地」），因此，稱為「大湖」。

大湖地區四周環山，受到盆舷的屏障，氣候環境宜人，日夜溫差大，最適宜草莓栽培生產，所以，自民國47年開始，大湖鄉民賴雲添、陳世

源、吳士金等人，即自台北蘆洲引進試種成功，以契約的方式栽培生產，至民國65年，才以開放觀光採果的方式經營，現已成為台灣「觀光草莓園」的發祥地。

嬌艷欲滴的草莓，屬於高經濟

的作物，為大湖地區重要的高經濟作物之一，據台灣省農業年報（民國86年）的統計，台灣栽種草莓的總面積共400公頃，苗栗縣的種植面積，就有353公頃，佔全台總裁培面積的88.25%，大湖地區栽種草莓的面積達323公頃，佔全台總裁培面積的80.75%，佔全苗栗縣總裁培面積的91.50%，因此，稱之為「草莓王國」、「草莓的故鄉」實不為過。

草莓為薔薇科草莓屬鳳梨草莓種，是多年生常綠草本植物，原產地在歐洲、南美洲等地，屬漿果類水果，肉質是由花托肥大發育而成聚合果，果實表面呈淺紅色、橙紅色或紅色，果肉則多為紅色、淡紅色。

大湖地區栽種的草莓品種，以「豐香」居多，佔95%，另有極少數的草莓農，是種植「久能早生」品種。「豐香」品種的草莓，因具有下列多項優點而廣受草莓農及遊客的喜愛：

1. 草莓果實較大，且果粒的外型整齊漂亮。
2. 能在低溫下成長，畸形果的情形較少。
3. 結果呈大果的機率高，自然提升商品的價值。



湖莓戀



陶然紅



「莓」「季」酒品禮盒





來去大湖採草莓

4. 果實的萼片較大,且顏色濃綠,外觀美麗耀眼。
5. 草莓的果皮較韌,果肉質硬,耐於貯放搬運。
6. 果實風味酸甜適度,汁多又富香氣,肉質細緻可口,品質屬最優。
7. 植株休眠期淺,且產量豐富。

湖莓戀·陶然紅—詩意般的佳釀

鮮紅豔麗的草莓果實,味美多汁,富有獨特的風味與芳香,酸甜適中的口感,入口後,有少



草莓布娃娃

女初戀與初吻的芳香味道,為色、香、味兼具的優質水果,很受女性喜愛。在生活品質與消費水準不斷提升後,現代文明病也日漸增加,「健康」因此成為人們追求的另一個目標。

草莓漿果含有



草莓

豐富的維生素C、蛋白質、檸檬酸等養分;維生素C可防止牙齦出血、傷風、便秘、動脈硬化,亦可抑制黑色素的增加,防止黑斑與雀斑的形成;此外,對於病中、病後

的營養補給、消除疲勞等,都有很大的幫助,所以草莓是最佳的天然營養與維生素來源。

大湖地區盛產品質優良的草莓,因而在製酒過程中,都是選用高品質的草莓作為原料,以釀製出最優良的草莓酒。

農村休閒酒莊以自創品牌,強化現有販售通路,提升研發技術水準,利用精湛的酒品釀造技術,最嚴格的篩選管制,創造最優質的酒釀口感。農村休閒酒莊初期推出以草莓、李子為主要釀酒原料,所產製的「湖莓戀」、「陶然紅」兩種酒品,甫上市即獲得市場一致好評,廣受消費者喜愛。

「湖莓戀」草莓酒,係針對18歲至35歲年輕女性為訴求對象,採用發酵法釀製,酒精度僅11度,酒品特性為在金黃色澄清酒液中,泛著些微的黃橙色澤,於燈光照視下,若有一絲粉紅於清澈的酒液裏跳躍著。

優雅的香氣,來自於清新的草莓果香,讓您在初嚐淺啖時,可以感受到清新柔和的滋味縷縷散發,酸甜度平衡,呈現協調圓融,加上略為苦澀,讓人有意猶未盡的感覺。

休閒旅遊部邱菊貞主任指出,「湖莓戀」以新鮮草莓加酵母菌,以低溫發酵釀製而成,期間經過濾淨、殺菌等手續,其外觀才展現出有如琥珀般的鎏金色澤,不同於民間釀製的暗黑醬油色,乃是經過專業的釀造技術,以及嚴格品管控制的成果。

富含清新的草莓香氣,是湖莓戀最大的特色,打開酒瓶的瓶塞後,清新的草莓酒香,一股躍然而出,飲用時,微微的酸甜中,略帶點苦澀,豐富的口感,讓人留戀想一嘗再嘗那誘人的香氣與美感。

「湖莓戀」屬於調和性水果酒,適飲溫度為10~15°C,可置放於冰箱的冷藏室2小時半,或

水桶15~18分鐘後飲用。由於酒精度只有11度，酒香柔軟淡雅，草莓香醇甘甜，入口十分順暢，非常適合女性來飲用，有一種幸福的感覺哦！

有句古老的農諺：「立夏得食李，能令顏色美」。「立夏」這一天，婦女會把新鮮的李子搾成汁，調混在酒液裏，據說喝了這種「李子酒」，能青春永駐，這種「李子酒」又稱「美容酒」。李子本身含有豐富的葡萄糖、果糖、檸檬酸，可以增進食慾，而酸中帶甜的口感，讓您在享用時，就如同「陶然紅」的名稱一般，放鬆緊張的心情，陶醉在美酒芬芳中。農村休閒酒莊產製的「陶然紅」，又有「美人酒」的雅號，係採用大湖地區生產精選新鮮紅肉李，以發酵法釀製而成，酒精度只有11.5度，如同「湖莓戀」一般非常適合女性飲用。

農村休閒酒莊除了釀製芳甜柔軟的「湖莓戀」、「陶然紅」水果酒外，還生產一系列的冰淇淋產品：「草莓冰淇淋」是以新鮮草莓原汁作為原料，所調製成的清爽潤口冰淇淋；「草莓酒冰淇淋」是利用獨特的草莓酒當原料，製成具有淡雅酒香，保留清新柔和風味的冰淇淋；「李子酒冰淇淋」採用口感溫順的李子酒來製成冰品，特殊的韻味讓您在享受清涼滋味的同時，亦能豐富舌頭味蕾的感受；「向日葵冰淇淋」是以向日葵的葵花子為主要成分，濃郁葵花子香在舌尖繚繞不絕。

此外，農會也開發設計一系列以草莓為主題，與草莓相關的紀念品，如草莓布娃娃、草莓抱枕、草莓吊飾、草莓購物袋等，深受遊客們的喜愛進而選購。

結合景點多角經營

苗栗縣大湖地區由於氣候溫和，適合各種農作物生長，不論是草莓、寄接梨、柑桔、桂竹筍、花卉、甜柿、蔬菜等，都有地方特色，為珍惜大湖地區的好山好水，農村休閒酒莊的設立，再加上獲得政府經費補助興建「草莓文化館」，用來呈現多年來大湖人對草莓的栽培心得。如此結合大湖鄉周邊觀光果園和農特產品，成為台灣

全年無休的整體農業休閒園區，向國人介紹大湖人文史料等珍貴文化資產，儼然成為一處兼具地方產業、人文景



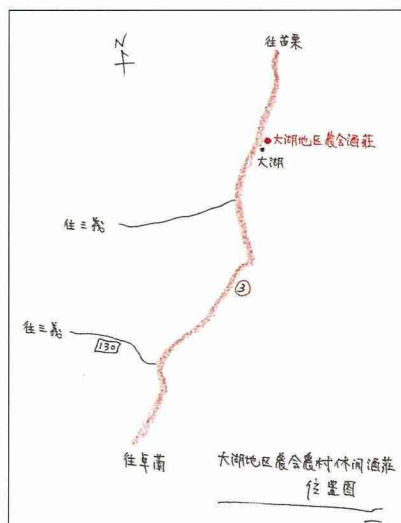
酒品出廠前檢驗

觀與文化內涵等多功能主題的休閒園區。

來到大湖，您可以安排享受一趟田園採果之樂，或品嚐散發果香的草莓酒，其中最不容錯過的當然是草莓酒的生產釀造過程，因為大湖是亞洲地區唯一釀製草莓酒的產地，嚴謹的製造過程，以及豐富充滿知性、教育、休憩旅遊的空間，博得遊客們的好評。

大湖地區農會為求多角化經營，特別成立「休閒旅遊部」，計畫善加應用農村休閒酒莊與草莓文化館的特色，吸引外來觀光客進入大湖地區旅遊採購，進而帶動周邊產業發展，以促進地方經濟繁榮，因而提升地方休閒產業並增加農民收益。農會也計畫再添購新的釀酒設備，以求產量能增加，且持續研發更具特色的精緻酒釀，擴展國際行銷，以期在地優質農特產品能跨出台灣。

大湖地區農業休閒旅遊未來將結合大湖地



區一年四季不同時節的盛產水果，如草莓、桃、李、寄接梨等，以及豐富的景觀資源，如雪霸國家公園、馬拉邦山、泰安溫泉、薑麻園果園等，結合成一個完整的觀光休閒脈動路線，朝向文化深耕、產業多元的領域邁進，使遊客來到大湖，不僅是純粹的觀光採果，更能感受到農村休閒酒莊濃厚的人文氣息！

大湖地區農會提醒您
「飲酒過量，有害健康」