

台中后里 樹生休閒酒莊

採訪・攝影／曾文田
協助單位／樹生休閒酒莊



黑后葡萄



金香葡萄



樹生結婚紀念酒

台中縣是中部地區極佳的休閒旅遊去處，如以「酒莊」為主題，安排一趟休閒、產業、文化之旅，除「山線」的東勢鎮石圍牆酒莊、太平市農村酒莊外，臨近「海線」后里鄉的樹生休閒酒莊，也值得推薦前往參觀與品嚐香醇的葡萄酒。

后里鄉原名「內埔」，位於台中縣北端，介於大安溪與大甲溪之間，早期為拍宰海平埔族聚居的地方，至清朝高宗乾隆年間，才有福建居民渡海遷移來此開墾。日據時期，日本東洋製糖株式會社在此投資成立「月眉糖廠」，開始發展工業。台灣光復後稱為「內埔鄉」，因與屏東縣「內埔鄉」相同，易生混淆，且屏東縣「內埔鄉」命名在先，遂改名為「后里鄉」，行政中心仍設於「內埔」村。境內的著名旅遊景點，有后里馬場、澤民樹、崑廬寺等景點。

由行政院農業委員會邀集國內學者專家，組成「農村酒莊輔導小組」，配合921震災災後重建推動委員會的農業計劃專案補助，在中部五縣市輔導成立9個農村休閒酒莊之一，位於台中縣后里、外埔兩鄉交界的「樹生休閒酒莊」，係於民國90年8月開始籌備，歷經兩年餘，92年7月4日正式開幕營運。

企思轉型的葡萄世家

樹生休閒酒莊由后里鄉果樹產銷班第七班的班員所組成，酒莊整體佔地約5公頃，其中釀酒葡萄果園、食用葡萄果園約2.5公頃。所種植之釀酒葡萄品種，有黑后葡萄、金香葡萄、奈喀拉（Nagala）葡萄；栽種的食用葡萄品種，則有蜜紅葡萄。每年生產紅葡萄酒及白葡萄酒各4萬公升，白蘭地3千公升，其他利口酒1萬5千公升，除提供國內銷售外，目前正積極展開行銷至大陸廣州、上海、北京等大城市之計畫。



木屋造型的樹生休閒酒莊



樹生休閒酒莊品酒區



葡萄藤蔭幽徑



樹生休閒酒莊葡萄園

據樹生休閒酒莊的莊主洪吉倍指出，酒莊取名為「樹生」，是為紀念他的祖父，以祖父的名字作為酒莊名。早在民國48年，「洪樹生」就開始栽種葡萄，提供鮮食市場，並接任后里鄉農會的理事長，在地方上是德高望重的人士。後來傳給洪吉倍的父親經營，85年洪吉倍再從父親手中接下，因此，洪家栽種葡萄，世傳三代，算起來也有近50年的歷史，目前留存在酒莊體驗室旁的葡萄園，都是40多年的老植株，可作為「洪家葡萄史」的歷史見證。

洪吉倍接手繼續經營的這一年，碰巧菸酒公賣局停止收購釀酒用葡萄原料，於是，他將部份的葡萄藤砍除，繼續慘澹經營。直到90年間，配合政府的政策，開始籌備申辦及建造酒莊，終於

在92年7月4日，正式對外營運。

洪吉倍說，后里鄉農會果樹產銷班共栽種20多公頃黑后、金香葡萄，但85年菸酒公賣局終止后里地區葡萄契作後，果農們亟思轉型，在各級政府及農會輔導下，申請籌設樹生休閒酒莊，並從歐洲

引進釀酒機具，釀製紅葡萄酒系列、白葡萄酒系列、利口酒系列、白蘭地系列等酒品。

后里鄉生產的葡萄，不僅全台知名，早期更是菸酒公賣局釀造葡萄酒的原料葡萄產地，因此，樹生休閒酒莊釀造出來的葡萄酒，一定可以滿足品酒人士的需求，獲得消費者的喜愛；而從樹生休閒酒莊的成立營運，也可以看出農民在台灣加入WTO後，努力轉型經營的成果。

陣容堅強的釀酒團隊

樹生休閒酒莊的經營團隊，延攬了各方面的專業人才，包含專業釀酒師、行銷企劃、推廣展業等人員，並與中興大學食品科學與資源學系建教合作，進行各項酒品檢驗的工作，確實做到酒品嚴格管制品質，以期能普遍推展，創出台灣優良之酒莊文化與酒莊經驗。陣容堅強之釀酒團隊，由留法的初建平擔任首席釀酒師，釀酒師群各自負責不同產品種類之酒品外，還不定期接受各大專院校、食品科學研究所舉辦酒品釀造方面的進修課程，以求釀酒技術之精益求精，將樹生休閒酒莊，朝「台灣波爾多」方向努力打造。

樹生休閒酒莊提供的酒品系列中，在紀念酒的部份，包含結婚紀念酒、週年紀念酒、出生紀念酒、彌月紀念酒、週歲紀念酒等，凡是您所想得到的紀念酒，樹生休閒酒莊都能為您設計個人專屬之酒瓶標籤。

釀酒用葡萄和一般鮮食用葡萄的不同，它的果粒較小、果汁較多、果肉較少，以黑后、金香品種最出名。民國85年以前，菸酒公賣局南投酒廠與農民有契約關係，因此，在中部地區的台中、南投、彰化等地，都可以看到農民普遍種植釀酒葡萄。

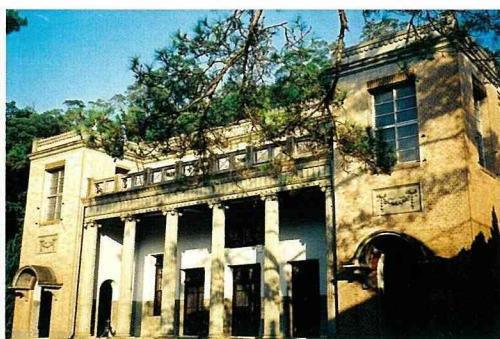




澤民樹



葡萄原料絞碎後的發酵情形



昆廬寺



高齡40多歲的葡萄老藤

一年兩熟的 黑后金香

洪吉倍說，「葡萄酒」的定義，為以葡萄果實為材料，經由糖份發酵，而產生酒精液體之產品。樹生休閒酒莊釀製紅葡萄酒（紅酒），所使用的原料葡萄，主要為「黑后葡萄」品種。

「黑后葡萄」為歐美雜交晚熟的品種，葡萄果樹生長茂密旺盛，惟獨果實無水果芳香，果實內外均呈紫黑色，果肉中有種子，約於2月發芽，3

月開花結果，果穗的大小呈中等，果實小呈圓形，果粒密集無空隙，在6月下旬～7月中旬進入成熟採收期，成熟的果肉為深紫色，吃起來酸澀味濃，不適合作為鮮食，主要供作釀酒、果汁等用途，為台灣釀製紅酒的主要原料葡萄，可蒸餾為透明葡萄酒，或提煉為色素。

另一種釀製白葡萄酒、白蘭地用的「金香葡萄」品種，為歐美雜交的品種，果穗大小為中等，果串長圓，外觀黃色，果粒光滑圓嫩，每年6月下旬～8月上旬，當果實外觀呈黃白色成熟期時，果汁香甜，有葡萄籽，栽培雖然容易，但成熟期如碰到下雨，即容易產生落果或裂果的情形，可製成透明金黃色果汁，或供作鮮食、釀製葡萄酒，唯果皮較薄，不耐搬運與保存，因此，在市面上很少看到。

在樹生休閒酒莊的園區內，設有木屋門市部、品酒室、體驗室、釀酒廠、釀酒葡萄果園、食用葡萄果園、各式植物生態區、休閒步道、葡萄藤蔭幽徑、秘密花園、酒窖、各式飲品小站等設施。

假期安排一趟葡萄酒之旅，不僅可體會葡萄美酒浪漫風情，也可以瞭解釀酒之專業知識及體驗鄉野之美。尤其每年7～8月及12～翌年1月，分別為夏季葡萄、冬季葡萄的成熟時期，樹生休閒酒莊於這段期間，會開放季節採果（「蜜紅」食用葡萄），歡迎遊客到酒莊，享受田園賞景、採果之樂趣。



后里馬場

樹生休閒酒莊提醒您：
飲酒過量，有害健康。