



葡萄成熟時 (林朝宗/攝)

酒的計畫下，也帶動了許多農村加工產業。徐先生表示，台灣雖沒有適合的天氣栽培葡萄，但是南非的葡萄價格相當低廉，將合適的葡萄品種以冷凍貨櫃的方式引進台灣，仿照加拿大葡萄園的模式，尋找風光明媚的地

方提供遊客親手釀製紀念紅酒，可結合餐飲和紅酒，比起在宴席場合的紅酒文化具有更特殊的意義。

徐先生表示，好年份的葡萄酒是喝一瓶就少了一瓶，不似威士忌或白蘭地可以源源不絕的產出。台灣的夏天並不適合喝葡萄酒，因為高溫多濕，人的味覺沒辦法體會到好酒中的果香和甘甜滋味，而且喝葡萄酒學問大，有者在開瓶後需要醒酒，因為紅酒貯藏在攝氏12-14度環境下，開瓶後許多的香味分子還處在近乎休眠的狀態，所以至少需放在室溫半小時以上飲用，才是最佳的賞味時機。

徐清山的執著和專注，讓他人生精采，就像不可多得的美酒佳釀，有幸結識便是機緣。有機會到台南縣後壁鄉時，歡迎前來品嚐好酒，聽聽徐先生的南非大體驗。

水華山貿易公司

台南縣後壁鄉頂安村123-5號
06-637-5898 · 0912-101-948

鄉間小路提醒您 飲酒過量有害健康

資料來源/台中區農業改良場

台灣最香的釀酒葡萄—台中1號



台中1號結果情形

味。品種性狀及產量穩定，糖度達17°Brix以上，酸度0.4~0.8%之間。每公頃產量夏果15,000~20,000公斤，冬果10,000~15,000公斤。利用扦插或嫁接繁殖，栽培管理方式與目前栽培的金香葡萄相似。

(聯絡人：張致盛04-852-3101轉200)

台灣受地理環境及夏季高溫多濕氣候之影響，高品質的釀酒品種在選種及栽培上頗受限制，30餘年來一直以美國育成的黃綠色金香葡萄釀製白葡萄酒；日本育成的紫黑色黑后釀製紅葡萄酒，經過多年的栽培技術改進，產量雖已提高，但葡萄的糖度及香氣等品質仍有改進空間。

行政院農業委員會台中區農業改良場經過多年的觀察及調查比較試驗，選拔出果實黃綠色品種J-2311品系，將命名為葡萄台中1號，於95年提出品種權申請。此品種特點為鮮果具有天然濃郁的麝香香味(muscat)，釀製為白葡萄酒後酒品清香甘醇，並保持高貴的麝香的香