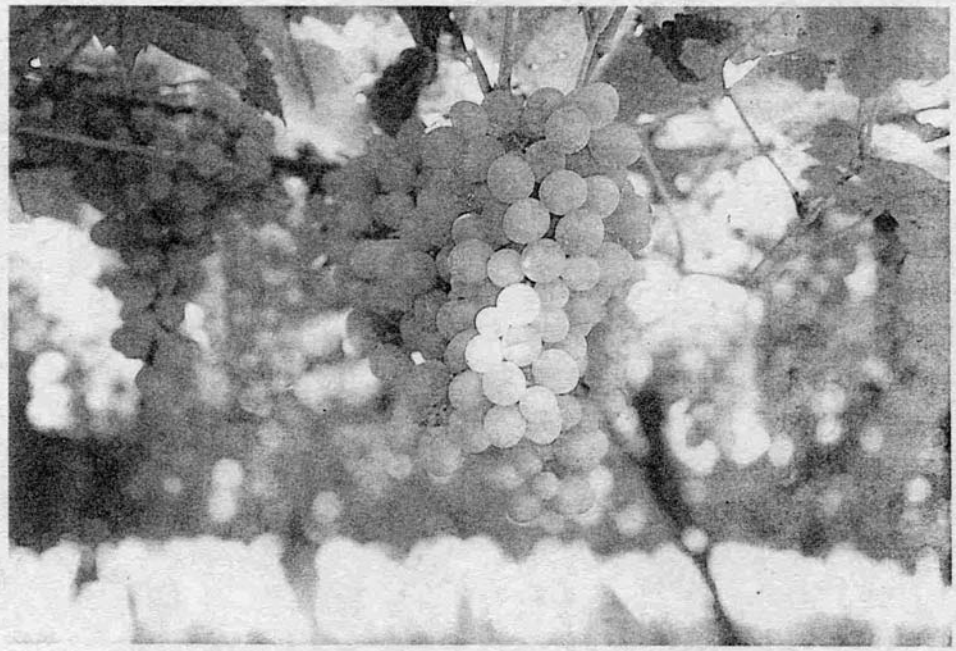
葡萄栽培者對釀酒原料葡萄品質與葡萄酒關係應有之體認



原料葡萄品質與釀造後葡萄酒的風味息息相關，沒有優良的葡萄果實，很難釀出香醇的葡萄酒。因此葡萄栽培者對於果實品質與釀造加工的關係有瞭解的必要，今概述如下：

一、品種

不同的葡萄品種影響葡萄酒的等級、種類及性質，品種可以說是影響葡萄酒風味的最關鍵因子。有些品種具有強烈的特殊香氣，有些品種則香味不明顯，有些甚至具有不討人喜愛的味道。

公賣局現行釀造白葡萄酒採用的金香(Golden Muscat) 品種，麝香(Muscat) 香味極濃但並不清純，釀造紅葡萄酒的黑后(Black Queen) 品種，果皮極富色素，但無香氣，釀成的紅葡萄酒欠缺香味，品質不夠理想。

菸葉試驗所經過多年的育種試驗已選育出幾個優良的釀酒品系，在紅

葡萄酒方面有G3301與I2518二個品系，試釀後酒的風味均比現行推廣品種金香優良，在產量方面 G3301，與金香品種接近，I2518 則產量較低。但香氣極佳，且對病蟲害的抵抗性極強。紅葡萄品系則以B1106與I5206品質最好，其中B1106 糖度高、早熟，目前已在進行大區試種。 I5206色澤優良，香氣芬芳，對病蟲害之抵抗性強。以上四個選育出來的品系，在釀酒的風味上均比現行推廣品種優良，雖然有些品系產量不若金香、黑后豐產，但站在長期葡萄酒與葡萄產業發展的眼光看來，品質、病蟲害抵抗性的考量仍然優先於產量的考慮。

二、栽培氣候

氣候影響葡萄果實發育時，化學組成轉變的速率以及成然時的含量。在冷涼的氣候下，果實成熟緩慢，呈色良好，香味較濃，品種的特殊芳香與風味可以得到最佳的發育。在溫暖氣候下，葡萄的香味較淡，且其它成份的平衡不佳。炎熱地區的果實發育迅速，化學組成平衡較差，釀成的葡萄酒品質低，口感不良；尤其是成熟期爲高溫的地區，對果實發育與品質均有不利的影響。

台灣釀酒葡萄產期大部分集中在高溫多雨的夏季，恰好與葡萄成熟期性喜乾旱低溫的特性相反，往往因過多的雨量造成水傷，導致乙烯老化荷爾蒙的產生，提早落果，因此生產的果實糖度低、香氣不足、品質低劣，直接影響加工後葡萄酒的芳醇。

反之，秋冬旱季生產的釀酒原料葡萄，不但病害少、糖度高、香氣濃馥，具有許多超越夏季葡萄的優點，同時旱季的低溫比夏季更適宜葡萄酒的釀造。

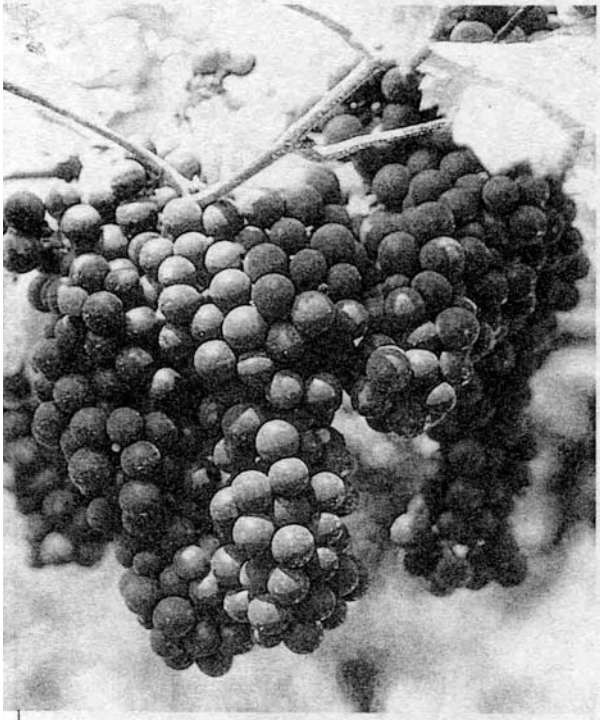
三、果實成熟度

果實發育過程分成三個時期，最後一期(第三期)爲成熟期，此時果實開始軟化，轉色，糖分開始蓄積，可滴定酸與蘋果酸含量急速下降，Brix與還原糖則迅速上升，糖酸比漸漸升高，香氣則必需在糖分極高的成熟末期才能散發出來。一般在果實軟化後4～5星期左右採收最適宜。

茲將葡萄成熟期之化學組成分與釀酒加工的關係略述如下：

1.糖分：釀酒葡萄最重要的成分爲糖分，因葡萄酒之釀造係利用該糖分醱酵變成酒精。一般用來做爲釀酒之葡萄糖分應達20～24° Brix，通常1° Brix 糖分約可生產0.575% 酒精，亦即生產1%酒精需1.75° Brix 糖分，若原料葡萄糖度不夠時，則必需添加砂糖來醱酵，但因添加砂糖不足以取代成熟葡萄之香氣與風味，因此無形中降低了釀造酒的品質。

2.酸度：原料葡萄果實酸度爲決定葡萄酒品質的重要因子之一，過高



或過低的酸含量均不適宜。若果實酸度太低則釀製成的葡萄酒風味平淡，色澤不良，且易腐敗；酸度過高則有不佳的刺激酸感。一般不含糖之葡萄酒，酸的標準含量爲可滴定酸 0.6～0.9%，甜酒則爲0.4～0.65%。

3.pH值：一般成熟的葡萄pH值在在3.1～3.9之間，pH值可影響酒的安定性、香醇及色澤，因此也是影響葡萄酒品質的重要因子之一。

4.糖酸比：糖酸比爲糖分與酸度之比值，可用糖酸比值來判斷葡萄的成熟度、品質以及加工之條件。葡萄在成熟過程中，糖分逐漸昇高，酸度逐漸下降，糖酸比愈來愈高，成熟度亦跟著提高。應用糖酸比做爲採收期的指標，較單獨用糖分、酸度作爲指標更爲正確。

5.香氣：葡萄的香氣依品種的不同，分爲歐洲系統的Muscat麝香香味與美洲系統的Foxy味兩種，香氣需在葡萄成熟末期，糖分含量極高時才能發揮出品種特有的香味。目前釀酒的趨勢爲生產具有天然葡萄果香的葡萄酒，因此原料葡萄的香氣影響葡萄酒的品質至鉅。

在洋菸酒尚未開放進口之前，省產葡萄酒並未面臨洋酒競爭的壓力，葡萄果農常因收購價格的問題與公賣局站在對立的立場。目前因洋菸酒進口的衝擊，公賣局爲了保持良好的市場競爭能力，在釀造方面，不斷的研究改進釀酒技術，推出多種適合國人口味的葡萄酒產品。原料方面則有賴於果農提高品質，栽培品質優良的釀酒品種，儘量在適宜的秋冬旱季生產葡萄，選擇糖酸比高，成熟度夠的果穗採收。

此刻面對洋酒進口的壓力，菸酒公賣局與葡萄果農的命脈息息相關，唯有提昇原料葡萄品質，才能釀造出芳醇的葡萄酒，省產葡萄酒才足以與洋酒相抗衡。若果農栽培的原料葡萄因襲以往只注重產量不注重品質，則多年來辛苦經營的釀酒葡萄產業，必經不起洋酒進口的衝擊而垮台。總之，唯有果農提昇原料葡萄品質，省產葡萄酒才能與洋酒競爭，原料葡萄也才有前途。