葡萄加工與飲用

文、圖／戴登燦

一、葡萄酒的營養


●多樣化葡萄品種

葡萄經添加糖等原料之後可釀成葡萄酒，葡萄酒含有豐富的葡萄糖、果糖、維生素及礦物質等營養成份，可以補血，降低血液中膽固醇，供給能量，補充消耗，維持正常之機能，促進血液循環。尤其所含礦物質中，鉀與鈉含量之比，約爲十比一，可以降低血壓，美國醫學界認爲經常適量飲用葡萄酒的人，少患心臟、血管疾病，較之滴酒不沾者更爲健康長壽。

在台灣有許多農友將生產過剩的葡萄利用簡單的器具將之貯存醱，後經過濾製成紅酒系列，其中不乏添加其他酒種者，有些強調色澤，有些著重酒精度，各家成份與品質均不甚相似，且各期之酒亦不甚相似，此爲流傳之市面之民間釀法。相較於前面之私釀酒，公賣局可就規矩多了，且製酒流程標準化，較能保證酒類之品質。

葡萄酒主要在南投酒廠釀製，製程的商品有葡萄淡酒、賓樂酒、葡萄蜜酒、玫瑰紅酒、紅葡萄酒、白葡萄酒、玉泉金香白葡萄酒、玉泉特級紅葡萄酒、玉泉特級玫瑰紅酒、愛可涼酒-紅葡萄口味、白蘭地、福祿白蘭地、福祿XO白蘭地、玉露凍頂茗蘭地、凍頂白蘭地、福壽酒及開國紀念酒等、民間則只要有葡萄產區皆有私釀，有以巨峰爲主，有以蜜紅爲主，也有用金香、黑后或貝利A爲主或混合製成中低酒精度的紅酒或蒸餾成高酒精濃度的「露」，相關製酒介紹如下：

二、葡萄酒製造流程

(一)白葡萄酒

白葡萄→除梗壓碎→粗壓→自流汁→果汁調配→醱酵(酵母)→分離酒滓→澄清→離心→熟成→調合→低溫安定→粗濾→細濾→精濾→裝瓶→白葡萄酒

(二)玫瑰紅酒

紅葡萄→除梗壓碎→果漿熟處理→靜置→粗壓→精壓→果汁調配→醱酵(酵母)→分離酒滓→澄清→離心→熟成→調合→低溫安定→粗濾→細濾→精濾→裝瓶→玫瑰紅酒

(三)白蘭地酒

葡萄→除梗壓碎→粗壓→精壓→壓榨汁→果汁調配→醱酵(酵母)→分離酒滓→初餾→精餾→裝橡木桶→熟成→調合→低溫安定→過濾→裝瓶→白蘭地酒

(四)民間紅葡萄酒

巨峰(其他葡萄)→剪成單粒→洗淨→晾乾→加糖→存放四個月→裝瓶→葡萄露

三、葡萄酒產品介紹

(一)白葡萄酒

採用省產新鮮成熟金香白葡萄及歐洲優質白葡萄汁精釀調製而成，經適當熟成後裝瓶，酒精度 10.5%，微甜。酒質細緻、香醇爽口，以海鮮、白色肉作佐酒菜餚，倍感鮮美。

(二)紅白葡萄酒(玫瑰紅酒)

採用省產及歐洲優質白葡萄和紅葡萄混合釀製而成，經適當熟成後裝瓶，酒精度 10.5%，味甜。酒液呈玫瑰紅，艷麗引人，兼具葡萄酒的清香和紅葡萄醇厚的風味，是海鮮紅色肉、中西各式餐點之佐餐聖品。

(三)紅葡萄酒

採用省產及歐洲優質紅葡萄精釀調製而成，經適當熟成後裝瓶，酒精度 10.5%，微甜。酒質醇厚，酸澀適中，以紅色肉(牛、羊肉)作佐酒菜餚，可消除腥味和油膩。

(四)蒸餾酒

採用巨峰、蜜紅、金香等品種釀製，常製成酒精度 46%以上，適合冬季飲用，如果將蒸餾酒置於橡木桶內經多年浸泡之後即可製成白蘭地。☆☆☆.V.S.O.P或XO。


●白蘭地系列產品


●愛可淡酒

四、葡萄酒飲用與保存方式

冰涼後直接飲用，最能表現原酒的風味與特色。一般適飲溫度：1.金香白葡萄酒：10~11℃。2.特級玫瑰紅酒：11~12℃。3.特級紅葡萄酒：16~18℃。品酒時選用鬱金香型高腳杯， 觀色、輕聞、細啜。如果加冰塊飲用則呈現另一種風味清涼爽口，亦可當作雞尾酒的基酒。儲儲應放在冷暗處，開瓶後最好盡快喝完，若無法喝完，請鎖緊鋁蓋至於冰箱但不宜久存，否則酒液與空氣長時間接觸，香氣口味會逐漸改變，一般白葡萄酒一星期以內喝完，紅葡萄酒可長些。

五、結語

台灣葡萄產業因種植技術突破及政府大力輔導以致種植面積日增，加上高品質有高利潤的誘引下，許多農友相繼投入種植行列，導致目前量販價格低迷，利潤壓縮，如果能將部分次級品收購加工，並加以商品化，相信有助於拉抬中、高等級產品的價格，但是目前各類水果酒實在太多且良莠不齊，又缺乏一套檢驗標準，將來開放民間釀酒後會有多大的成長還難預料，加上政府取締酒後駕車日嚴，葡萄酒的未來並不樂觀。