

釀酒葡萄-台中 2 號

葡萄原屬溫帶落葉性果樹，適於溫帶夏乾地帶栽培，台灣因受地理環境及高溫多濕氣候之影響，雖然曾直接引進國外的釀酒品種進行栽培生產，但並不適合台灣的氣候條件。自從菸酒專賣制度取消後，新酒莊林立，但仍舊以黃綠色的「金香」葡萄及紫黑色的「黑后」葡萄為原料分別釀製白葡萄酒及紅葡萄酒。由於原料單一，以致酒莊間生產的酒品缺乏特色差異不大，加上進口的原料及成本競爭，近年來釀酒葡萄栽培面積及產量均呈減少之趨勢。

釀造好葡萄酒之首要條件為優良的葡萄原料，因而尋求適合臺灣氣候環境條件之優良品種極有必要，以供釀造具有特色之葡萄酒。為此本場多年來積極致力於釀酒葡萄育種，期能繁育出適合臺灣氣候的釀酒葡萄品

種，曾於2006年育成果皮黃綠色的台中1號釀酒葡萄，並於2007年授權於彰化縣二林鎮農會繁殖生產。為促進產業發展，本場更進一步觀察比較試驗，選拔出果皮紫黑色適合釀製紅酒之台中2號，並已於2008年8月正式通過審查獲得植物品種權。

台中2號育種過程為導入歐洲種葡萄高貴的麝香香味(muscat flavor)，選擇具有麝香香味(muscat flavor)的品種進行雜交，屬歐美雜交種。其樹型為蔓性，植株生長勢中等，成熟期節間長度極短。幼葉葉面為淡銅紅色，葉片形狀為心臟形，其裂片數目為三裂，葉面積較小，葉背絨毛密度疏，葉片基部與葉柄凹形狀為窄拱形。花穗梗顏色深，第一花穗穗位約 3-4 節，花穗長度較短，夏果生育日數為138天，冬果為129天，



▲ 葡萄台中 2 號全園結果情形

與黑后品種相近。

台中2號果穗圓錐形，鮮果紫黑色，果粒橢圓形，果穗重140-200g之間，果皮上之果粉中等，果肉質地脆，果粒小單果粒重2.0g，具有發育完整之種子。鮮果具有天然的麝香香味(muscat flavor)，品種性狀及產量穩定，果汁可溶性固形物高，平均果汁可溶性固形物含量夏果可達17 °Brix 以上，酸度0.7-0.8%之間，糖酸比高，為釀製紅葡萄酒的良好原料。

台中2號單獨釀製紅葡萄酒後酒品清香，保持其特殊的麝香香味，若與黑后葡萄釀造的酒品進行勾對，香氣豐富，色澤濃厚，相當具有特色。此外由於台中2號葡萄屬於歐美雜交種，適合台灣氣候條件，栽培管理方式與目前現有釀酒葡萄品種相近，農民接受程度高。

目前台中2號已完成技術移轉作業程序，於2009年4月授權彰化縣二林鎮農會繁殖推廣。期盼藉由新的釀酒葡萄品種之育成，可生產提供優良的原料給國內酒莊釀造葡萄酒，促進國內酒莊所生產的葡萄酒酒品能呈現多樣化，進一步提升產業競爭力。



▲ 葡萄台中2號之花穗



▲ 葡萄台中2號之新梢



▲ 葡萄台中2號之果穗

◀ 葡萄台中2號之果實