

釀酒葡萄-台中 3 號

葡萄品種為影響葡萄酒品質之首要因子，台灣目前常用於釀酒之‘金香’及‘黑后’品種，性狀偏向美洲種葡萄(*Vitis labrusca* L.)，蘋果酸含量較高，因此製成之葡萄酒酸感較強，加上美洲種葡萄成熟時有強烈之狐香味(foxy flavor)，酒液香氣易受影響。目前仍有部份葡萄酒品評家認為良好的釀酒葡萄香氣應如歐洲種葡萄(*Vitis vinifera* L.)，具麝香味(muscat flavor)。

1996年菸酒公賣局任務改組後，臺中區農業改良場接收其22個葡萄品系，繼續進行選拔比較試驗，於2007年及2008年相繼取得台中1號及台中2號品種權，分別為適合釀製白葡萄酒及紅葡萄酒的品種，並已辦理技術移轉，開始繁殖苗木推廣。台中3號亦為當初轉移的22個品系之一，經多年選拔調查及比較試驗所得之白葡萄酒品種。

台中3號雖然仍屬歐美雜交種，但絕大部分親本及性狀已屬歐洲種。萌芽容易，幼葉顏色為黃綠，成熟葉葉片形狀近三角形，果粒形狀為圓形，果皮黃綠色，單粒重約3.8g，具麝香味，夏果果汁可溶性固形物含量極高，甜度平均可達20°Brix以上，酸度約0.6%，冬果則可高達22°Brix。在臺灣中部可一年二收，栽培管理方式與金香相似，台中3號並已於2009年取得植物品種權。

台中3號最大之特色是早熟、果汁可溶性固形物含量高。台灣由於氣候的關係，所生產的葡萄原料，糖度大都低於20°Brix，因此釀酒過程必須要追糖，影響酒品之風味。台中3號因可溶性固形物含量極高，氣候良好之下，可以不必追糖或僅少量追糖，釀製的酒品風味極為細緻。

▼ 葡萄台中 3 號新梢



◀ 葡萄台中 3 號果穗





▲ 葡萄台中 3 號新梢

品種特性

枝梢：萌芽容易，嫩梢梢尖型態半開，其花青素著色程度無或極弱，絨毛密度密，新梢節間腹側顏色為綠帶紅色條紋。

花：花穗穗梗花青素著色程度無或極弱，第一花穗長度長為 14.7 cm，花性為兩性花。



▲ 葡萄台中 3 號特性：花芽分化及結果容易，結果枝可生長 4 個果穗。

葉片：幼葉葉面為黃綠色，成熟葉葉片形狀為三角形，葉背絨毛密度中等，裂片數三裂，葉柄裂刻形狀稍重疊，葉片鋸齒形狀為雙側直及雙側凸混合，鋸齒長度為 1.3cm，長寬比為 0.7，葉片主脈花青素著色程度為無或極弱。

果實：每結果枝果穗數為 1.9 穗，花芽分化容易，果實生理完熟期僅有 81 天，果穗緊密度中等，果粒形狀為圓形，果皮黃綠色，果粒小，果肉花青素著色程度無或極弱，具麝香味，果汁可溶性固形物含量極高，夏果平均為 20 °Brix

枝條：表面形狀光滑，節間紅褐色。