

苗栗地區農村釀酒及發展

苗栗區農業改良場 王仁助

前言

台灣過去數十年來，菸酒僅限於公賣，直到最近菸酒管理法及菸酒稅法陸續在立法院通過後，無論是即將轉為民營的菸酒公賣局或是食品工廠，都早已準備好進入酒類市場，只等待公賣制度正式取消而已。農村在過去私釀各種酒類，早已是公開的秘密，大多名之為「露」在各地小吃店或農特產品販售，當然那些已經有釀酒販售的農友們更不會放棄這個「棄暗投明」的機會，也躍躍欲試想分享這塊市場大餅。但是開放釀酒究竟開放到什麼程度？門檻在哪裡？農村釀酒的利基為何？要釀哪一種酒？酒稅多少？技術在哪裡？在在都需要想要進入釀酒行列的農友們仔細評估和思考，以免過於樂觀而投注大量資金，最後造成血本無歸。

苗栗地區因為地形關係，長久以來農業就是相當重要，單一農產品產量雖非最高但卻具有多樣性，加上鄰近新竹、台中都會區，交通相當便利，近年來更是休閒農業的重要據點，因此極適合發展成為結合客家文化的觀光酒莊，提供都會人們休憩與親近大自然的去處。

農村釀酒的法源依據

農村可以開放釀酒的法源依據源自於「菸酒管理法」裡的第九條，依據這個條文農友可以沒有成立公司的情況下，在中央主管機關財政部的許可下，自行釀酒販售。但並非無任何門檻，在菸酒管理法第十二條中規定：經許可設立之酒製造業者，經向中央衛生及環保主管機關申請查驗符合食品衛生及環保等相關規定，並經中央主管機關核發許可執照後，始得製造及營業。依照其字面意思，申請釀酒必須先投資建立釀酒廠，然後向衛生署及環保署申請查驗，排隊等候查驗，通過查驗後再到財政部申請「許可證」，然後才可以製造及販售，當然農村釀酒的年產量也不得超過財政部規定之數量。

農村釀酒的利基

自古以來殺頭的生意有人做，賠錢的生意沒人做，直到今天也是如此，農村釀酒是否會有利潤，一直以來都是值得關注的方向。談到「利基」不免讓人先想到「市場」，就國內酒類的消費市場而言，年齡越大越喜歡高酒精度；以性別來分，男性較偏好酒精度較高的酒；就品牌忠誠度而言，較年長的男性品牌忠誠度相對較高，換句話說，年輕的新新人類或女性族群比較喜歡嘗試新鮮的東西，不同的酒品較易被接受或購買。因此，未來農村釀酒的經營，應避免與國外著名

的酒莊或公賣局的酒品正面衝突，個人認為應將市場區隔開來，將目標消費者鎖定在喜歡甜酒或酒精度不高、喜歡嚐鮮的女性或年輕族群，積極開發年生產量適中及具有特色的酒品，銷售期也不必太長，著名的法國薄酒萊葡萄酒，就是個相當成功的例子，因為這種酒不適合長期貯存，因此經銷商想出在每年的 11 月第三個禮拜四全世界一同開瓶品嚐，像這樣的銷售模式非常值得我們參考。陳年美酒雖然好，但必須要有很大倉儲空間，台灣氣候還是需要適當儲酒設備輔助，投資可能會相當大；再則酒放的越久，資金的累積就會增加，就一般的小農而言，很快就會被拖垮。

以現階段而言，個人認為農村釀酒除了將市場與既有酒品市場的消費群區隔外，更重要的是與休閒觀光資源相結合。大家都知道，今年公務機關已實施週休二日，許多私人企業也會相繼跟進，對於繁雜都市中的「城市鄉巴佬」而言，鄉村無疑的是假日休閒的好去處，不僅可以親近大自然，更可舒緩疲憊的身心。因此，農村釀酒的經營應該不是純粹販售酒而已，更應該與當地的農業、觀光及文化做緊密的結合，讓農村酒莊不僅是乾杯或酩酊大醉的場地，而是一個關心農業、具有文化氣息的品酒地方。

要釀哪一種酒

這是個相當難回答的問題，或許我們可以先拋開技術層次的問題，先從酒稅來評估，菸酒稅法規定的稅率如表一，大致可歸納區分成高酒精度（酒精度 20%，如蒸餾酒）和低酒精度（酒精度 20%，如釀造酒），現階段常見農民所販售的「~~xx~~露」大都屬蒸餾酒或酒精度大於 20% 的再製酒（浸泡酒），菸酒稅法實施後，每公升需繳納稅金 185 元，若以常見的四方瓶（高粱酒瓶）裝罐（約 500 ml），每瓶光是稅金就高達 90 元以上，再加上一些基本的製造成本，就目前市面上販售的平均價格計算，利潤其實非常有限。而市面上常見的葡萄酒，每度每公升需繳 7 元，以酒精度 12%，容量 375ml 的釀造酒，稅率就相對低許多約 32 元。

表一、不同酒類所需之酒稅

類別	種類	稅額	單位
高酒精度 (酒精度 20%)	蒸餾酒	185	元/L
	再製酒	185	元/L
	米酒	185	元/L
低酒精度 (酒精度 20%)	釀造酒	7	元/度/L
	再製酒	7	元/度/L
其他	其他	7	元/度/L
	啤酒	26	元/L

本表整理自菸酒稅法

再從加工流程來看，無論是任何的「露」或蒸餾酒，都需先經過發酵釀造，然後才可以蒸餾，因此，蒸餾酒會比釀造酒多一道蒸餾的手續，需要增加蒸餾設備及供應熱能（如鍋爐或瓦斯等）的成本。在數量上，許多高沸點的東西並未隨酒精或水被蒸發出來，所以蒸餾後的數量一定比蒸餾前的數量少，當然能夠賣的數量也就相對較低。且在菸酒稅法實施後，開放民間釀酒的依序是釀造酒、米酒、蒸餾酒最後才是啤酒，因此有意加入釀酒行列的農友不妨先由釀造酒著手。

由酒稅及加工流程來看，似乎怎麼看都是做釀造酒比較好，但是為何目前坊間許多人都做蒸餾酒呢？可能是因為目前許多農友是以過剩或次級的水果當原料，採用水果表皮存在的野生酵母，加糖加水去發酵，由於缺乏釀酒或食品的專業知識，初期都會有酒味，然後被周遭的雜菌污染，產生怪味，或是被醋酸菌污染最後變成醋。即使不被污染順利完成發酵，由於缺乏換桶、熟陳及澄清的技術，經常在裝瓶後產生混濁甚至沈澱，而使消費者望之卻步。蒸餾酒酒精度大約在 30-40%，酒精在高濃度下具有抑菌的功能，加上經過蒸餾後僅存在蒸餾水、酒精和其他小分子的物質，成份相當單純，微生物不易繁殖或生存，在長時間保存下變易不大，而釀造酒可能因成份物質變易或微生物污染，而使品質劣敗甚至造成中毒，釀造酒保存期限的問題，也是許多農友不敢貿然嘗試的原因之一。

一般而言，一瓶好酒的產生需要具備 4 個 M，分別是好的原料（Material）、好的人員（Member）、好的方法（Method）及好的機械設備（Machine）。農村釀酒比公賣局或食品工廠的優點就在於原料的掌握，由於農村釀酒有很好的栽培技術及田間管理，可以挑選最適合釀酒的品種，給最適當的施肥和田間管理，在最適當的成熟度下採摘，數量不必多，卻可以賣到相當好的價格，這也是農村釀酒能夠生存的重要契機。有了好的原料後，再來就要尋找好的專業人員，有人常說「釀酒沒啥了不起我也會」，這是真的，只要有酵母菌加點糖水就會有酒味，但要釀好酒或量產就需要專業人員協助，優秀的專業人員可以協助省下許多道聽途說而買下的生產設備，可以降低成本及發生危害的機率，並且可以發展出有特色的好方法。目前許多農友若想成為釀酒的專業人員，不妨可以參加像農委會舉辦的釀酒研習班，增加一些基本釀酒知識。好的方法和機械設備主要是希望產品的品質能夠盡量均一，只要投注適當的資金，通常會不難取得。

農村釀酒的核心概念

在許多場合，有機會與許多師長和先進們一起討論有關於農村釀酒的問題，個人將他們的意見整理後認為，未來的農村釀酒或許可以從下列幾個核心概念著眼：

一、成立酒農合作社或產業聯盟

農村釀酒的建立，會遇到的最大問題不外乎人、資金和設備三大問題。可以將有意願加入酒農合作社的農民加以分類整合，可以依照水果不同產期加以組合，舉例而言，草莓的主要產期在十二月到三月，柚子的產期在八、九月，這兩類的產銷班可以共同集資成立一個酒農合作社設立酒莊，在草莓園農忙時，生產柚子產銷班可以到酒莊協助加工草莓酒兼販售柚子酒；而在中秋前後，草莓班則協助加工柚子酒。在產期分配得宜的情況下，只需聘用少數專業人員，其餘的人力可以相互支援。異業合作更可以募集到更多的資金，購買更專業的設備。設備可以依照使用期間長短付費，使所購買的好設備利用率增高。過去從事食品工廠輔導四年的時間，常感嘆許多食品工廠因為原料產期的關係如番茄，一年只生產短短的幾個月，廠房、設備甚至是人員都有一段時間閒置，非常可惜，產期調配過的酒農合作社應該可以避免人力和資金不足及設備利用率低的問題。

二、農村釀酒應與觀光、文化相結合

苗栗縣在山線多屬客家人，海線多屬閩南人，泰安鄉等地又有原住民，可說是各種族群都有，每種族群都有優美且具特色的文化，當然各種族群所釀製的酒也各具特色。加上三義木雕、公館陶藝等素有名氣，可以配合週休二日設計親子旅程，如到三義學木雕、逛逛木雕街，或到公館學捏陶，再到鄰近的大湖採草莓，卓蘭採各種水果，遊客可以部份鮮食，留下一部份當作釀酒原料，放入和家人共同創作的雕刻品或陶器中，在農村釀酒的專業人員的解說和指導下，來個釀酒DIY，最後交由他們「照顧」一段時日後，旅客可再邀三五好友舊地重遊，水果樹下把酒問青天，或是委請他們寄還以供月下獨酌。農村釀酒未來應該由觀念開始更新，加強販售服務，專業與文化特色，擺脫農產品論斤或論瓶計酬的思維，不同的酒品僅是其中的一項商品罷了。

三、強化市場區隔

談到酒類市場開放，許多國外的酒廠早就虎視眈眈，國內又有即將轉民營的公賣局，外加大型食品工廠如統一等準備動作早已部署完成，農村釀酒如何在強敵環視的夾縫中求生存？唯有市場區隔，避免與國外酒廠、公賣局和大型食品廠市場重疊性過高，因此，個人並不看好未來農村釀酒的葡萄酒市場，因為葡萄酒市場目前已趨近平穩，很難突破。個人認為產量適中的省產水果酒最容易生存，因為大公司不易大批量採購原料，批量小又不符合成本，農村釀酒只要能創新並建立自我特色不難走出自己的康莊大道。

結論

苗栗地區因為接近都會區，加上農產品具有少量多樣化的特性，如果能與文化、觀光相互搭配，是個相當適合建立不同特色農村釀酒的地區。但農村釀酒的建立，必須揚棄單純販售產品的觀念，以具有市場區隔的眼光，轉而建立服務、專業與文化為主軸休閒農業，才能在強敵環伺下，走出自己的特色和品牌，千萬不要一窩蜂或貿然投入，畢竟釀酒容易，好酒難求，專業人員的加入可使事半功倍，我們目前正致力於釀酒技術的研究，待公賣制度公告取消後，菸酒稅法和菸酒管理法正式上路時，即可將研究成果介紹給農民朋友。

註：本文已刊登於「農業世界」212期