

臺灣釀酒葡萄產業之發展與調適

文圖 / 葉文彬

一、釀酒葡萄產業之發展

談到臺灣葡萄酒發展，需先瞭解 1945 年臺灣光復後酒與菸由臺灣省菸酒公賣局（簡稱公賣局）專賣，1953 年前臺灣葡萄尚未經濟栽培，該年公賣局臺北酒廠開始試釀葡萄酒，1956 年宣布研製成功，當時向農友收購 40,000 公斤葡萄；期間委託臺灣大學園藝系自歐美日等地引進釀酒葡萄，1970 年於臺中縣大里之菸葉試驗所設置葡萄品種保存園；1977 年投資設立南投酒廠辦理葡萄酒釀製產業；1986 年契作面積 1,458 公頃，收購量 3,066 萬公斤；至 1997 年公賣局因組織改造終止釀酒葡萄收購業務，政策鼓勵耕鋤轉作，使釀酒葡萄面積急速下降，2020 年農情面積不足 100 公頃。故可謂釀酒葡萄產業的發展與公賣局息息相關。

據文獻記載，1928 年臺北帝國大學（現臺灣大學）引進 10 種美洲種、5 種歐洲種及 2 種 Muscadine 葡萄試種，其中奈加拉 (Niagara) 為歐美雜交種，生長強健，為釀酒葡萄品種，適合在苗栗縣以北栽培。1953 年新竹縣芎林鄉舉辦葡萄栽培講習會，可能是奈加拉品種。1954-1961 年美國加州大學派 5 位專家與教授來臺指導葡萄栽培技術，並引進金香品種，引進初期於后里、苗栗及新竹等區域栽培，與奈

加拉同為釀造白葡萄酒推廣品種，奠定釀酒葡萄產業基石。

1954 年為臺灣釀酒葡萄產業發展關鍵時期，該年臺灣大學農學院馬保之院長因臺灣大學與美國加州大學合作，透過 Adams 先生由加州大學引進金香等 6 個品種，先於臺灣大學溫室以單芽扦插，再運送至臺中后里張啟川先生處進行繁殖，為金香葡萄發展之開始。同年公賣局計畫發展水果酒，中國農村復興聯合委員會（簡稱農復會）委請臺灣大學編寫「台灣葡萄栽培要義」，為臺灣大學與公賣局合作推廣葡萄之肇始，同時公賣局提出 10 年計畫，撥款新臺幣 10 萬元，為葡萄示範契作推廣釀酒葡萄之開端。選定臺中縣后里鄉、苗栗市南勢里、彰化縣員林鎮及大村鄉等 4 處示範農家。同時，公賣總局以第一酒廠（原址臺北市中正東路，後遷至桃園林口及南投軍功）進行葡萄酒釀製，1978 年移至南投酒廠生產。

1955 年農復會請公賣局及臺灣大學園藝系協助進行釀酒葡萄病害防治。1957 年公賣局與臺灣大學農學院，透過美國加州大學顧問 Weinland 教授洽請臺灣大學農業化學系釀造研究室共同舉辦葡萄酒釀造講習班。由於葡萄酒品質與品種具有相關性，當時受限於品種，因此廣泛自各地

引進釀酒葡萄品種。1965 年自日本引進黑后，於臺灣大學及士林園藝試驗所試種，成為釀紅葡萄酒主要品種。

二、釀酒葡萄製作歷程

公賣局於 1965-2002 年期間與臺中縣外埔鄉、后里鄉及彰化縣二林鎮農民契作，由南投酒廠收購製作葡萄酒。期間由農復會、農試所、公賣局、臺灣大學、本場及民間，自行自世界各國引入葡萄品種多達 200 餘種，多由公賣局所屬菸葉試驗所栽培並進行育種作業。因其所屬酒類研究所所址位於臺北，並無適當之場地種植葡萄，而位於臺中大里之菸葉試驗所，有較廣闊之腹地，因此自國外引進之品種，皆種植於該處。

1965 年永靖鄉苗商邱深江先生將釀酒葡萄引進至二林鎮西斗里試種，品種為金香，於夏季採收後，採用俗稱理光頭之強剪方式，為全世界唯一使用之修剪方式。1976 年公賣局開始向二林地區個別農民進行契作，1979 年正式與農民契作，契約以 10 年為一期，區域為二林鎮、外埔鄉、后里鄉、新竹縣及通霄鎮等地，由於釀酒葡萄帶來穩定收益，成就農村繁榮景象，同時也改善農民生活品質。依公賣局南投酒廠收購等級「以糖度高低區分不同等級」之結構，1978-1980 年最高等級為 15.8° Brix 以上；1981-1983 年再增加 3 個等級，最高為 18° Brix 以上；1984 年後又增加 2 個等級，最高等級糖度 20° Brix 以上，等級區分之目的為鼓勵生產高品質葡萄，然而以量取勝者仍居多，造成公賣局



△ 臺灣第一個釀酒葡萄品種台玉



△ 釀酒葡萄夏季修剪理光頭模式

葡萄酒囤積壓力。1987 年因應貿易自由化趨勢，政府開放國外菸與酒進口，但釀酒保價收購政策對公賣局造成財務負擔，因此在新契約中欲降低收購價格、減少收購量以節省成本，造成每年釀酒葡萄採收期契作農友與公賣局發生抗爭情事，時稱葡萄戰爭。

1990 年臺灣省政府頒布「釀酒葡萄契作制度改進方案」清查釀酒葡萄栽培面積，且於 1992 年與葡萄果農訂 5 年契作合約，因非契作農戶透過管道陳情，最後經省政府核准者皆納入收購範圍，栽培面

積於 1995 年達到 3128.33 公頃。公賣局一直為囤積的葡萄酒半成品所苦，因此在第二期契作於 1997 年屆滿前，因葡萄戰爭越演越烈，省政府於 1994 年決定終止保價收購政策，也不再訂定新一期契約。1997 年公賣局與契作農戶合約期滿後，即終止釀酒葡萄收購業務，而政府也以每公頃補助 16-50 萬元，鼓勵葡萄農廢園轉作。另一方面，因應貿易自由化與國際化，政府研議廢止菸酒專賣，1999 年公賣局改隸中央目的事業主管機關財政部，2000 年 4 月 19 日陸續公布菸酒管理法與菸酒稅法，2002 年 1 月 1 日起實施。而 1992 年 4 月 25 日立法院通過「臺灣菸酒股份有限公司條例」，並於 2002 年 5 月 15 日公布，公賣局遂於 2002 年 7 月 1 日改制為「臺灣菸酒股份有限公司」(簡稱臺酒公司)，至此，契作收購釀酒葡萄走入歷史。

三、酒莊發展

臺酒公司雖停止釀酒葡萄契作收購，政府也積極輔導農戶轉型，但部分農戶仍堅持繼續種植，另因應菸酒管理法與菸酒稅法施行，開放民間釀酒，行政院農業委員會(簡稱農委會)為輔導農民合法釀酒，自 2001 年 8 月起會同財政部、衛生署及環保署舉辦「釀酒法規與技術管理講習會」。此外，1999 年 9 月 21 日中部地區發生大地震，行政院為加速該區產業重建與復甦，由農委會於苗栗、臺中、南投及彰化預選 10 處具可結合地方觀光休閒產業與文化特色之區域，輔導設置農村酒莊，後共計 9 處農村酒莊取得財政部酒製

造業許可執照。為落實輔導與管理，農委會公布農村酒莊輔導作業要點，於 2002 年 8 月 15 日由行政院農業委員會農糧署(簡稱農糧署)發布實施。除農村酒莊外，2002 年起依菸酒管理法開放民間釀酒，部分釀酒葡萄農友投入酒莊申請，尤其彰化縣二林地區，全盛時期達到 26 家酒莊，成為全臺酒莊密度最高之區域。

無論農村酒莊或酒莊，在釀酒葡萄契作前雖引進 200 多個品種，但後來有發展之品種僅有釀白葡萄酒之金香及釀紅葡萄酒之黑后，可選擇之品種非常少，此外，尚存在金香成熟期易有裂果現象、黑后製酒後酒液顏色雖深但具澀味無香氣等問題。

四、釀酒葡萄品種之演進

臺灣葡萄育種源自公賣局，該局與臺灣大學長期合作辦理引種與試種，於 1970 年前將引進種植於臺灣大學農場之 120 個葡萄品種，移植至該局楊梅農場，但因風土適應及管理問題，僅存活 48 個品種，於 1971 年取其枝條於該局臺中大里草湖菸葉試驗所繁殖與保存。至 1997 年公賣局終止釀酒葡萄收購業務與其組織改造，停止葡萄育種作業。該局菸葉試驗所蔣青華先生與何妙齡女士於 1974 年開始進行葡萄雜交選育作業，經選拔與田間栽培調查，於 1994 年育成台玉品種，為臺灣第一個自行育成之釀酒葡萄品種，惟推廣試種面積有限，釀酒葡萄仍以金香與黑后為主要品種。本場接收公賣局品種(系)延續育種作業，並配合酒莊興起與需求，



△釀酒葡萄 Y 字型整枝，建立良好樹型
◀採用一字型整枝，方便後續管理

致力於釀酒葡萄選育，2007 年育成台中 1 號，2008 年育成台中 2 號，2009 年育成台中 3 號，2011 年育成台中 4 號，並於 2015 年育成台中 5 號。釀酒葡萄台中 1 號、台中 3 號及台中 5 號，成熟果粒為黃綠色，適合釀製白葡萄酒；台中 2 號與台中 4 號，成熟果粒則為紫黑色，適合釀製紅葡萄酒。

五、釀酒葡萄栽培技術調適與精進

臺灣地處亞熱帶 - 熱帶氣候型態，並不適合葡萄栽培，惟經改良場所、學校單位及農友不斷累積經驗與調整栽培技術，

並對花芽分化、新梢營養管理、著果及產量等進行研究，建立釀酒葡萄整枝修剪與產期調節模式。然而在產量與品質仍有很大之進步空間，此外，隨著極端天氣頻率與強度的提高，釀酒葡萄栽培需提早進行調適與精進措施因應。

(一) 整枝技術

臺灣因氣候條件、成本、勞力及地理位置亦有夏季颱風等因素，葡萄栽培參考日本多採用水平棚架栽培。目前無論金香、黑后或新品種釀酒葡萄並無固定整枝方式，採傳統密植、3-5 主枝模式居多，



⊗ 土耳其釀酒葡萄栽培者於接近採收期仍持續疏穗，嚴格控制產量提高品質



⊗ 黑后葡萄單位面積產量若過高，則轉色不良



⊗ 適當疏穗與合理留果，方能提高黑后葡萄品質

造成後續枝葉重疊，相對病蟲害管理較困難，導致果實成熟後期發生晚腐病或裂果腐爛，嚴重影響葡萄酒釀造品質與收益。因此，整枝方面，依葡萄葉片生長方式，輔導採用 Y 型（單幹雙主枝）整枝，如此符合植株生長生理，而且操作方便，為農友可接受之整枝方式。因此本場育成之新品種授權後，輔導酒莊業者採用 Y 型整枝，行株距為 3 * 3 公尺，不僅田間修剪操作容易，方便管理作業，而且產量相當穩定。此外，目前酒莊幾乎都有葡萄園，除一級葡萄生產與二級加工，同時結合觀光休閒，因此新植葡萄可採一字型整枝，改善透光與通風，營造良好生產與休憩環境，生產高品質原料釀製葡萄酒。

（二）育成新品種

釀酒葡萄新品種選育仍以具特殊香

氣、高可溶性固形物、酸度適中且具澀味為主。而氣候變遷衝擊導致極端天氣事件頻傳，應強化選育耐淹水、高溫及病蟲害之抗（耐）逆境品種。此外，可依酒莊需求進行客製化品種選拔，以利酒莊發展獨特性葡萄酒。

（三）落實產量控制

產量影響葡萄品質，筆者 2018 年出國考察土耳其與義大利釀酒葡萄栽培，發現酒莊業者對葡萄品質要求甚嚴，不同品種應充分顯現該品種特性，如果色、可溶性固形物及酸澀等，尤其黑色品種，轉色不良將影響酒品顏色。據酒莊經營者表示，要提高轉色需從產量控制著手，因此，即使已屆成熟期，仍需持續將轉色不良之果穗剪除。