

## 最香的釀酒葡萄-台中1號

釀造好葡萄酒首要條件為優良的葡萄原料，台灣選拔優良釀酒葡萄條件為：必須適合亞熱帶地區氣候栽培、產量穩定、高糖度、適合加工，而且釀酒後酒品質良好，並具有特殊的風味。行政院農業委員會台中區農業改良場承接原公賣局菸類試驗所移交的品系經過多年的觀察及調查比較試驗，選拔出果實黃綠色品種J-2311品系，將命名為葡萄台中1號，並已於95年提出品種權申請，96年9月21日通過品種權審查。台中1號特點為鮮果具有天然濃郁的麝香香味(muscat)，釀製為白葡萄酒後酒品清香甘醇，並仍能保持高貴的麝香的香味。「台中1號」葡萄育種選拔過程長達21年，為導入歐洲種葡萄高貴麝香香味(muscat)，經過多次雜交，才成功的育出香味濃郁之葡萄。台中1號品種性狀及產量穩定，糖度達17°Brix以上，酸度0.4-0.8%之間，為釀製白葡萄酒的良好原料。

台中1號釀酒葡萄之育成，今後可生產原料給國內酒莊釀造具有高貴果香的葡萄酒，促進國內葡萄酒酒品之多樣化，提升競爭力。將有助於國內葡萄酒及酒莊產業之發展，釀造屬於台灣風味的葡萄酒，讓國人以後不必再羨慕國外的頂級葡萄酒。



圖 1. 台中 1 號花穗



圖 2. 台中 1 號新梢生長情形



圖 3. 台中 1 號果穗



圖 4. 台中 1 號結果情形