

葡萄



類別：落葉果樹
學名：*Vitis vinifera* L.(歐洲葡萄)
Vitis Labrusca L.(美洲葡萄)
英名：Grape
別名：葡萄、蒲陶、草龍珠、提子、山葫蘆、蒲桃、葡桃
分類：葡萄科(Vitaceae)葡萄屬(*Vitis*)

A B
C D
A 葡萄花
B 葡萄果園
C 葡萄套袋
D 巨峰葡萄串

主要特徵

葡萄屬溫帶落葉果樹、多年生蔓性藤本植物，樹幹呈藤狀，須樹立支架或棚架來栽培，莖的節間長，節上生葉片、腋芽或捲鬚，葉背光滑或微有茸毛；果內有種子或無種子，視品種而定。花期在3-4月，在臺灣幾乎全年可生產，盛產期6-8月與10-12月，為我國重要經濟果樹。

重要品種

1. 鮮食品種：

巨峰 Kyoho



日本育成品種。果粒大、糖度高、酸度低、果皮紫黑色、易剝皮及果粉多等優良特性。為全國栽培面積最大的優良鮮食品種。

蜜紅 Honey Red



日本引進歐美雜交品種。糖度高具蜜香味，果粒外形渾圓，果皮鮮紅色，具濃厚果粉，皮薄水分多。

2. 釀酒品種：

金香 Golden Muscat



歐美雜交種，釀酒用。果粒綠黃色，光滑具果粉，果肉透明，肉質軟且多汁，果實大小中等，著果率高，產量穩定，適合釀製白葡萄酒。

黑后 Black Queen



歐美雜交晚熟品種，供釀紅酒、製果汁。果皮紫黑色，花青素含量高，果實小呈圓形，光滑具果粉，酸澀不適合鮮食。

臺中1號(Taichung No.1)



果粒橢圓形，果皮黃綠色，具有天然麝香香味，適合釀製白葡萄酒。

臺中2號(Taichung No.2)



果粒橢圓形，果皮紫黑色，果粉中等，果肉質地脆，具有天然麝香香味，適合釀製紅葡萄酒。

臺中3號(Taichung No.3)



栽培容易、產量高，生長勢強，果粒形狀為圓形，果皮黃綠色，具早熟、糖度高、荔枝香味，適合釀白葡萄酒。

臺中4號(Taichung No.4)



栽培容易、產量高，生長勢強，果粒形狀為圓形，果皮紫黑色，成熟果粒具玫瑰香味，適合釀紅葡萄酒。

臺中5號(Taichung No.5)



栽培容易、產量高，生長勢中等，果粒形狀為圓形，成熟果皮黃綠色，具荔枝香味，適合釀白葡萄酒。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

葡萄原產於歐洲、西亞和北非一帶，品種相當多。我國最早栽培紀錄始於清康熙12年(1673年)，1895年日據時代引入美洲系與歐美雜交品種，但受限於氣候條件，未達經濟栽培目標，1945年後自世界各產區引進主要品種，並因栽培技術的改良與純熟，推廣栽種「釀酒用葡萄」及「鮮食葡萄」。

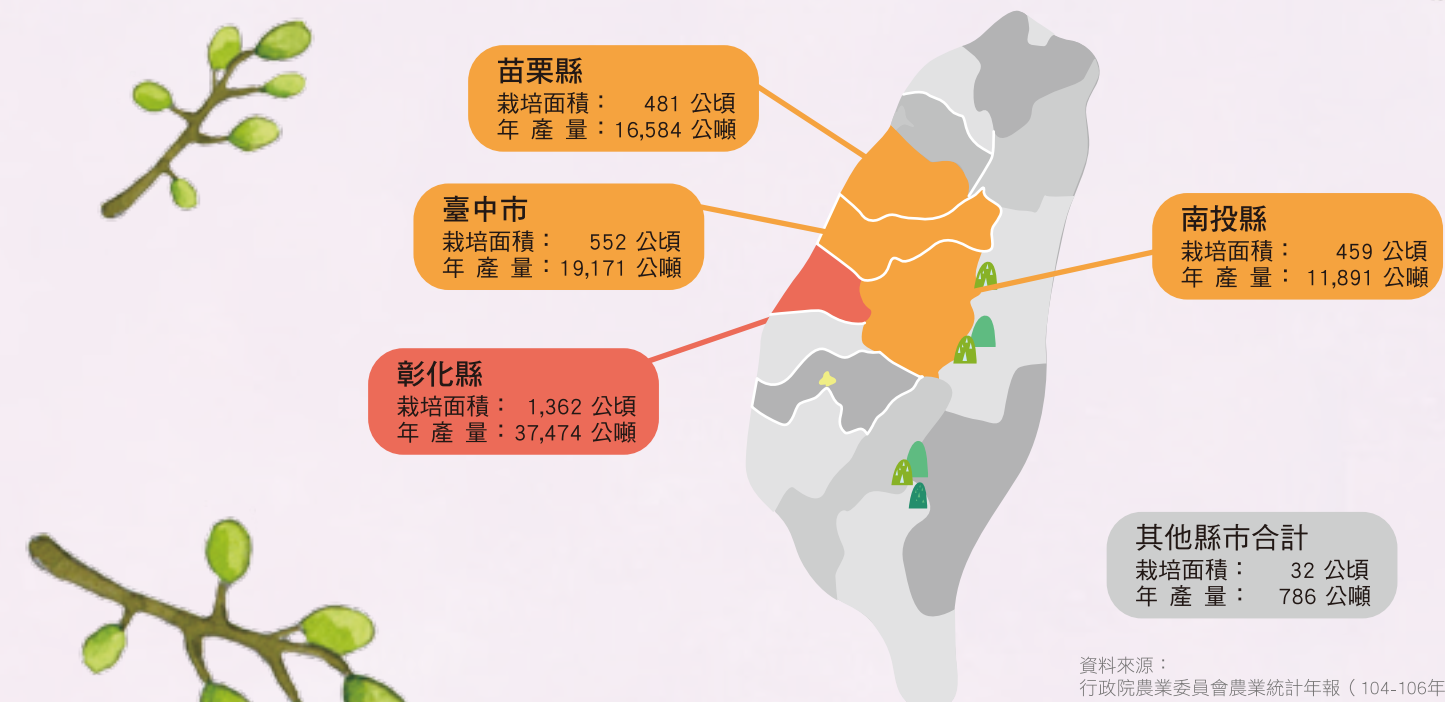
生產概況

鮮食葡萄生產有一年一收、一年兩收及利用設施栽培生產，以一年兩收生產方式最多，因此幾乎整年均有生產。

作物主要產期

1. 一年一收：6-8月生產夏果或9-10月生產秋果
2. 一年二收：6-8月生產夏果與12-1月生產冬果
3. 利用設施栽培生產：利用溫室生產 4-5月春果

產地、面積、產量圖

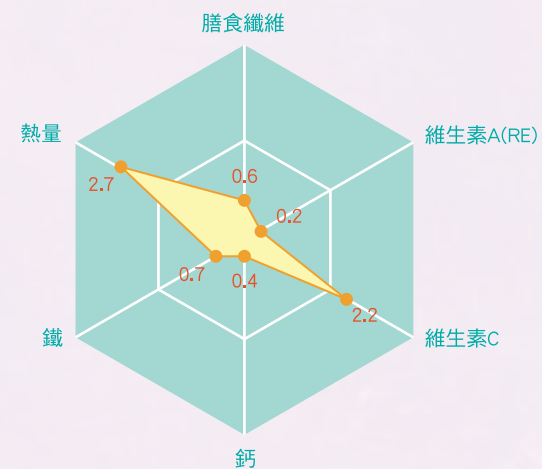


在地狀況

2017年我國葡萄收穫面積為2,829公頃，產量為92,602公噸，相較於1996年有逐年減少趨勢，目前以巨峰品種為大宗，為最重要之品種。另在彰化縣二林鎮與臺中市外埔區等地，多生產釀酒用黑后與金香等品種。

營養成分

營養成分比較雷達圖



資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

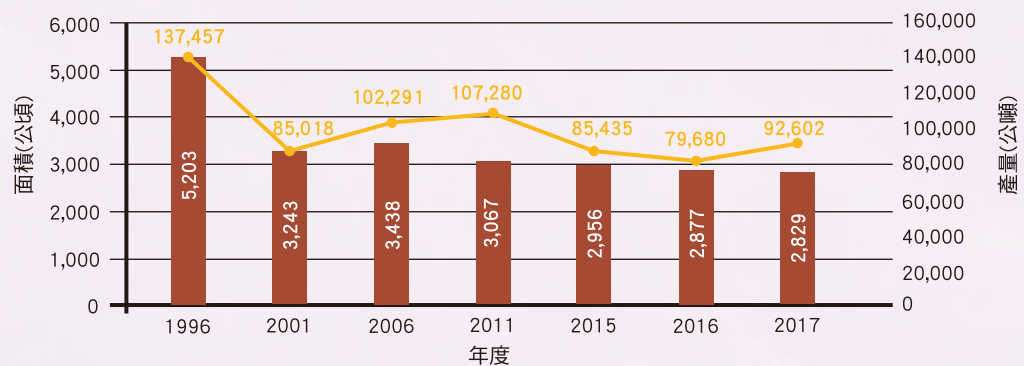


果穗：
新鮮者果粒牢固結實，果實緊密硬實有彈性，果穗完整呈圓錐形，無脫粒或落子少。

果色：
新鮮者果皮色澤漂亮均勻，果梗鮮綠色，果梗與果實連接處完全著色，白色果粉厚且附著完整為佳，無藥斑或病蟲害斑附著。
不新鮮者果梗黴黑、果粉殘缺。

味道：
品質好者，果漿多而濃、味甜，具玫瑰香等。品質差者，果汁少或汁多味淡，有明顯異味。

葡萄歷年栽培面積與產量：



葡萄的保健成分以多酚類與花青素為主，主要存在於葡萄皮中；葡萄果肉則含有大量的葡萄糖與果糖，易為人體所吸收，可迅速轉化為熱量，其他尚含多種胺基酸、果膠、果酸等。鮮食的葡萄以巨峰為例，在經過適期套袋後果粉分佈很均勻，沒有殘留藥斑、果粒大小勻稱、色澤紫黑者，都屬於上等且安全的果品。因此只要以清水沖洗後，果皮與果肉一起吃，吃葡萄不吐葡萄皮，將藏在大自然的寶藏充分利用。

保存方法

- 購買後如不馬上食用，先不予清洗，連同紙盒或以白報紙包覆，置於冰箱下方冷藏，約可保存1-2星期。
- 常溫20℃度以下，置於陰涼通風處，約可保存3天。
- 食用前，用剪刀從果梗連接處剪下所需份量，以清水沖洗，不可用拔的或剪破果皮，否則葡萄容易腐爛。
- 洗過之葡萄充分瀝乾後，用保鮮盒或密封袋確實密封後再冷藏。

生產過程

栽培過程重要關鍵

- 種植環境：**以地形避風、水源充足、排水與通風良好，日夜溫差大者為佳，喜愛溫暖，生育適溫18-28℃。
- 栽種方式：**包括棚架與溫室兩種集約栽培方式，栽培土質以土層深厚、排水良好、中性或微鹼性砂壤及壤土為佳，對石灰要求大。
- 栽培要領：**常用繁殖方法為扦插法、壓條及嫁接法。栽植時期在12-2月萌芽前，可行裸根栽培或土球掘穴栽培。整枝採水平棚架式與直立式兩種。
- 催芽：**修剪後萌芽前，用催芽劑浸漬、塗抹於芽體；或在芽體上方枝條塗抹催芽劑等方法。
- 果實生產：**進行除芽、整穗、疏果、除枝、套袋等工作。

主要生產曆

品種	月份												主要產地
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
鮮食葡萄													
巨峰 (露天栽培)	●	●				●	●	●	●	●	●	●	卓蘭、新社、東勢、溪湖、大村、埔心、信義、二林
巨峰 (溫室栽培)				●	●								溪湖、大村
蜜紅							●	●			●	●	埔心
釀酒葡萄													
金香	●						●	●			●	●	二林、竹塘、后里、外埔
黑后							●	●			●	●	后里、外埔、二林

小知識

- 清洗葡萄秘訣？**
整穗以清水沖洗後即可食用。
- 鮮食葡萄外表有粉狀物能食用嗎？**
鮮食葡萄外表有均勻粉狀物質為葡萄自然生成的果粉，為判別葡萄是否健康的指標，也是供安心食用的辨別標準。
- 葡萄果粉與藥斑如何區別？**
果粉是均勻佈滿果粒，分佈在水果表面的一層微細白色蠟質，稍為輕擦即可擦掉；藥斑則呈斑點狀、塊狀或圓圈狀，不均勻分佈白漬或淺黃色且集中於果粒下緣，以手觸摸無法去除，食用前須清洗乾淨。



藥斑



葡萄果粉

料理食譜

葡萄果汁



葡萄洗淨去梗，加入適量冷開水，以果汁機打勻過濾，即可飲用。

葡萄果醬

材料：葡萄600公克 / 細砂糖220公克 / 檸檬1/2個 / 水200cc / 果凍粉(或洋菜粉少許)



1. 檸檬洗淨榨出果汁備用
將洗淨的葡萄去籽
葡萄皮及果肉
分別置於碗中備用

2. 葡萄皮放進耐酸的鍋中
加入水用中火煮滾
再改小火繼續煮到汁液呈紫紅色

3. 用濾網取出葡萄皮
壓出汁液
連同葡萄果肉與檸檬汁
一起倒入鍋中用中火煮滾

4. 轉成小火加入細砂糖及果凍粉熬煮
熬煮時必須用木杓不停地攪拌
煮至醬汁呈濃稠狀即可