



國產水果原料酒媒合活動現場。

共創產業 新價值

鼓勵國產水果製酒

Making Wine from Domestic Fruits

摘要

農糧署推動國產水果製酒措施，鼓勵業者開發創新酒品，舉辦酒品評鑑及徵選、展售及媒合活動，促進產品曝光及產業交流，提升國產水果附加價值，進而帶動產業發展。未來該署將持續支持並鼓勵業者投入，共同打造臺灣獨具特色的水果酒品牌，讓世界看見臺灣農業的無限潛力。

The Agriculture and Food Agency under the Ministry of Agriculture has in place a series of measures to promote the making of wine from domestic fruits. The program includes incentives for developing new products, hosting wine appraisal and selection, encouraging sales and cooperation and adding values. The agency will continue to encourage the participation of more wine makers so as to foster unique fruit wine brands from Taiwan.

撰文—農糧署 吳國政

前言

自91年政府開放民間製酒以來，農糧署積極推動農村酒莊與製酒產業發展，透過結合農產品加工與農村旅遊，活絡地方經濟，並展現國產水果在製酒上的特色與價值。然而，隨著市場需求日益精緻化、多樣化，國產水果加工產業面臨創新的挑戰，亟須探索更廣闊的發展機會。


農糧署為推廣國產水果的多元應用，舉辦水果調飲比賽與「TFS (Taiwan fruit star) 水果之星」-烘焙暨甜點創意競賽，鼓勵手搖飲、食品及烘焙業者運用國產水果，開發創意飲品、甜點及伴手禮，成功吸引消費族群目光，同時提升產品競爭力。這些活動不僅為國產水果加工品的行銷推廣注入活力，更促進了業者間的交流合作，為果樹產業發展開創更多契機。

113年農糧署首次舉辦國產梅酒評鑑及國產水果原料酒徵選兩大活動，為製酒及農產加工產業帶來全新的動能，鼓勵業者以國產水果為核心原料，結合技術研發與市場需求，開發高附加價值的酒品，以拓展國產水果加工品的應用範疇。透過創新的政策與活動，該署持續推動國產水果加工產業的多元化發展，也助力製酒產業打造出具競爭力的特色產品，開創產業更多機會。

2024臺灣國產梅酒評鑑競賽

- **目的：**鼓勵使用國產青梅（梅果）製成酒品，增進臺灣梅酒知名度及競爭力，提高農產加工品附加價值並帶動農村及農產業發展。
- **競賽辦法：**參賽資格須具財政部核發酒製造業許可執照之業者，限定使用國產梅果為主要原料，並須提供原料採購證明。參賽酒品除須符合酒類衛生標準檢驗外，亦須於實際送樣後再次進行檢驗，合格者方納入評選。評選則區分專家與消費者2組進行感官品評。

透過國產梅酒評鑑競賽與國產水果原料酒徵選活動，不僅展現了國內製酒業者在運用在地水果上的豐富創意與潛力，更藉由專家與消費者的共同參與並提供意見，為產業的未來發展描繪出清晰的方向。

禁止酒駕  酒後不開車安全有保障。未滿十八歲禁止飲酒



上圖：農村酒莊主題館－臺灣國產梅酒評鑑專區。

下圖：2024 臺灣國產梅酒評鑑活動專家品評情形。

● 競賽流程：

- ① 競賽組別及獎項：分蒸餾酒、釀造酒及再製酒3類別；每類獎項分特級金獎、金獎、銀獎。消費者組從各組取人氣獎各1名。
- ② 資格審查：參賽業者須具財政部核發酒製造業許可執照之業者，提供農糧署農村酒莊、財政部輔導之優質酒類認證、ISO22000或HACCP等相關品質認證文件之一，及提交生產流程與採購國產原料文件進行審核。
- ③ 專家評選：邀請18位專業人士組成評審團，採盲測方式對酒品的外觀、香氣、滋味與整體表現進行綜合評分。






④ 消費者評選：由30位梅酒愛好者進行盲測，從消費者的角度評估酒品的接受度與吸引力。

- **參賽與獲獎情形：**本次競賽吸引27家業者共42款酒品參賽，經過公正嚴謹的評選程序，最終評選出13款酒品共16面獎牌。其中來自信義鄉農會的「柔水」以其圓潤的口感與平衡的尾韻，奪得釀造組金獎；該農會另一作品「狂野」以其層次豐富的風味與細膩的香氣，亦拿下蒸餾組的金獎；花果椿妝股份有限公司「經典梅酒」則憑藉明亮的橘紅色澤和濃郁的梅子香氣，獲得再製酒組金獎及消費者評選最佳人氣獎，更同時贏得年度最佳獎共3項大獎的肯定。

2024臺灣國產水果原料酒徵選活動

- **目的：**鼓勵製酒業者利用國產水果開發創新酒品，提高國產水果使用量及提升國產水果加工品附加價值，促進農產加工產業發展。
- **參賽資格：**具財政部核發酒製造業許可執照之業者，限111年後上市的酒品，使用國產水果為原料並提供原料採購證明，且須提供通過農村酒莊評鑑或財政部優質酒類認證酒品、ISO22000或HACCP等認證，並經過酒品鑑驗，確保符合酒類衛生標準。
- **徵選流程：**由專家與消費者共同品評，針對酒品的外觀、香氣、口感、餘韻、整體表現與市場潛力綜合評估，並依據「專家及消費者感官品評成績」、「水果原料種類」、「使用原料比率」等項目綜合評比選定最終徵選結果。
- **參賽與獲獎情形：**本次徵選有14家製酒業者參與，報名23款酒品，使用原料涵蓋草莓、芒果、鳳梨、水蜜桃、葡萄、金柑、柚子、柳橙、桶柑、紅棗、桑葚、荔枝及仙人掌果等水果，展現國產水果酒的多樣性與創新潛

禁止酒駕  酒後不開車安全有保障。未滿十八歲禁止飲酒



村酒莊主題館 - 臺灣國產
水果酒推薦專區。

力。經過書面審查、食安檢驗以及專家與消費者的官能品評後，最終7款酒品入選推薦，這些酒品不僅反映出製酒業者對技術創新的追求，也顯示國產水果的高度應用價值。

國產水果酒的亮相與市場開發

一、打造國產水果酒的展示舞臺

2024臺北國際酒展為臺灣最大酒類展覽之一，共有來自日本、澳大利亞、韓國、羅馬尼亞、斯洛伐克等國家地區計286廠商展出，為絕佳的酒類銷售及創造商機平臺。農糧署於該展設置農村酒莊主題館，輔導農村酒莊業者展售優質的農村美酒，本次並增設「臺灣國產梅酒評鑑專區」及「國產水果原料酒專區」，將得獎及入選酒品列入展示推廣。本次酒展期間安排多場試飲活動，由專業品酒師講解各水果酒品特色，帶領參觀者體驗其風味與背後的文化故事，現場氣氛熱烈，加深了消費者對國產水果酒的印象，更讓品牌價值獲得顯著提升。

二、媒合活動：搭建國產水果酒的商業橋梁


為有效拓展市場，農糧署舉辦國產水果酒媒合會，建立製酒業者與餐飲、零售業之間的重要商業交流平臺。此次媒合會吸引了全臺多家知名餐飲及零售品牌參與，為國產水果酒提供了多元化的銷售通路。製酒業者藉由展示酒品、分享創作理念，與潛在合作對象深入交流，已進一步與多個潛在合作夥伴達成初步合作意向。

本次競賽與徵選活動的經驗及啟示

透過國產梅酒評鑑競賽與國產水果原料酒徵選活動，不僅展現了國內製酒業者在運用在地水果上的豐富創意與潛力，更藉由專家與消費者的共同參與並提供意見，為產業的未來發展描繪出清晰的方向。

在梅酒評鑑方面，參賽的國產梅酒多數皆能展現梅子原料的特色，足見國內業者對於在地風土的了解。若能持續精進酒體的適口性、圓潤度、平衡度及尾韻等細節，並降低風味複雜度，將使國產梅酒的品質更上一層樓。本次評鑑也提供了一個重要的啟示：在開發複合式風味梅酒時，如何巧妙地融合其他輔料風味(茶葉、紫蘇等)，同時又能凸顯梅子本身的特色，是值得業者深入探討的課題。

臺灣水果種類豐富，這為國內酒產業帶來了得天獨厚的發展潛力，本次國產水果原料酒徵選即是一例。如何最大程度地保留水果的原始風味，並調配出平衡協調的酸甜口感，是產業共同努力的方向。本次入選的「金柑氣泡蜂蜜酒」，以其清新爽口的風味和適合作為即飲型低酒精飲料(Ready to Drink, RTD)的特點，贏得廣泛好評，也展現了國產水果酒在多元化發展上的無限可能。相較於國外酒品在原料種植規模及成熟釀造技術上的優勢，國內業者宜聚焦於發掘在地水果的獨特魅力，並不斷的技術創新，打造出獨具風格的臺灣味。

禁止酒駕  酒後不開車安全有保障。未滿十八歲禁止飲酒

積極開發具備在地特色與文化底蘊的國產水果酒品，創造獨特的風味體驗。

面對進口酒在臺灣市場的強烈競爭，農糧署鼓勵國內業者善用臺灣豐饒的水果資源，


未來規劃方向

透過舉辦年度競賽交流，不僅提升國產水果酒的市場關注度並創造商機，更鼓勵業者精進釀造技術，促進產品整體品質與多樣性，讓消費者有更多優質的選擇。農糧署未來將擴大輔導對象，不侷限於農村酒莊業者，將促進其他具備合法製酒資格的業者，也投入國產水果製酒的行列。同時，可協助規劃製酒業者強化人才培訓，提供製酒技術、酒莊經營管理、酒品品評、行銷流通等專業知能講習訓練，提升相關專業能力，以強化國內製酒產業競爭力。

此外，評估將相關得獎與優質酒品參與國際酒類競賽及媒合促銷活動，拓展銷售通路，並透過多元行銷管道，將國產水果酒的故事與臺灣在地農業的特色傳遞給消費者，建立更鮮明的品牌形象。這些產業推動策略不僅能增加國產水果的多元利用管道，更能提升其經濟價值，進而達成穩定農民收益的目標。

面對進口酒在臺灣市場的強烈競爭，農糧署鼓勵國內業者善用臺灣豐饒的水果資源，積極開發具備在地特色與文化底蘊的國產水果酒品，創造獨特的風味體驗，如即飲型低酒精飲料、氣泡酒等，並透過品牌行銷與通路拓展等策略，與進口酒品做出市場區隔。

結語

推動國產水果製酒，不僅能提升國產水果的附加價值，更能為臺灣農業注入新活力；透過徵選及競賽，可活絡製酒產業，為果農開闢更多元的銷售管道。本土製酒業者利用在地水果獨特風味，創造了風味各異的在地酒品，豐富了國內酒品市場，也為消費者帶來全新的味蕾體驗。農糧署將持續支持並鼓勵更多業者投入，共同推動國產水果的更多可能，讓世界看見臺灣農業的無限潛力。(未滿18歲禁止飲酒) 

2024臺灣國產梅酒評鑑競賽獲獎結果¹

專家品評評鑑			
類別	獎項	申請單位	酒品名稱
釀造	金	信義鄉農會酒莊	柔水
	銀	泰武山酒業開發股份有限公司	花信風梅酒
蒸餾	金	信義鄉農會酒莊	狂野
		舜堂萊嘉股份有限公司	梅子酒
再製	金	花果椿妝股份有限公司	經典梅酒
		臺灣菸酒股份有限公司(南投酒廠)	樽藏梅酒
		緻品國際股份有限公司	春梅釀
		九月九酒業股份有限公司	九月九戀戀梅酒
	銀	信義鄉農會酒莊	梅花醉
		公館鄉農會酒莊	梅酒
		福爾摩莎酒莊有限公司	沙田梅酒
		紫發城酒廠	嶺二十三梅酒


消費者品評			
類別	獎項	申請單位	酒品名稱
釀造	最佳人氣獎	鐵道之鄉酒莊	春之戀梅子酒
蒸餾		舜堂萊嘉股份有限公司	梅子酒
再製		花果椿妝股份有限公司	經典梅酒
年度最佳 ²		花果椿妝股份有限公司	經典梅酒

註 1. 本次特級金獎從缺。

註 2. 年度最佳：同時榮獲專家品評金獎與消費者最佳人氣獎，並由專家審查會議決議確定。

2024臺灣國產水果酒徵選活動入選酒品介紹

業者	酒品名稱	原料	類別
酒堡庄	ws 甜紅葡萄酒	黑后葡萄、臺中 5 號葡萄	釀造
藏酒酒莊	莓洛莉亞	黑后葡萄、金香葡萄	釀造
	藏金柑	金棗	蒸餾
秉森酒莊	巴布薩柳丁白蘭地	柳橙	蒸餾
公館鄉農會	棗紅顏	紅棗	再製
傳奇酒業股份有限公司	金柑氣泡蜂蜜酒	金柑	釀造
大安甘醇	柑杯	桶柑、極柑	釀造

禁止酒駕  酒後不開車安全有保障。未滿十八歲禁止飲酒