

葡萄



類別：果品類
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 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（或分群）

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年日治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

葡萄作物可分為「鮮食葡萄」與「釀酒葡萄」，臺灣幾乎整年均有生產葡萄。

• 鮮食葡萄

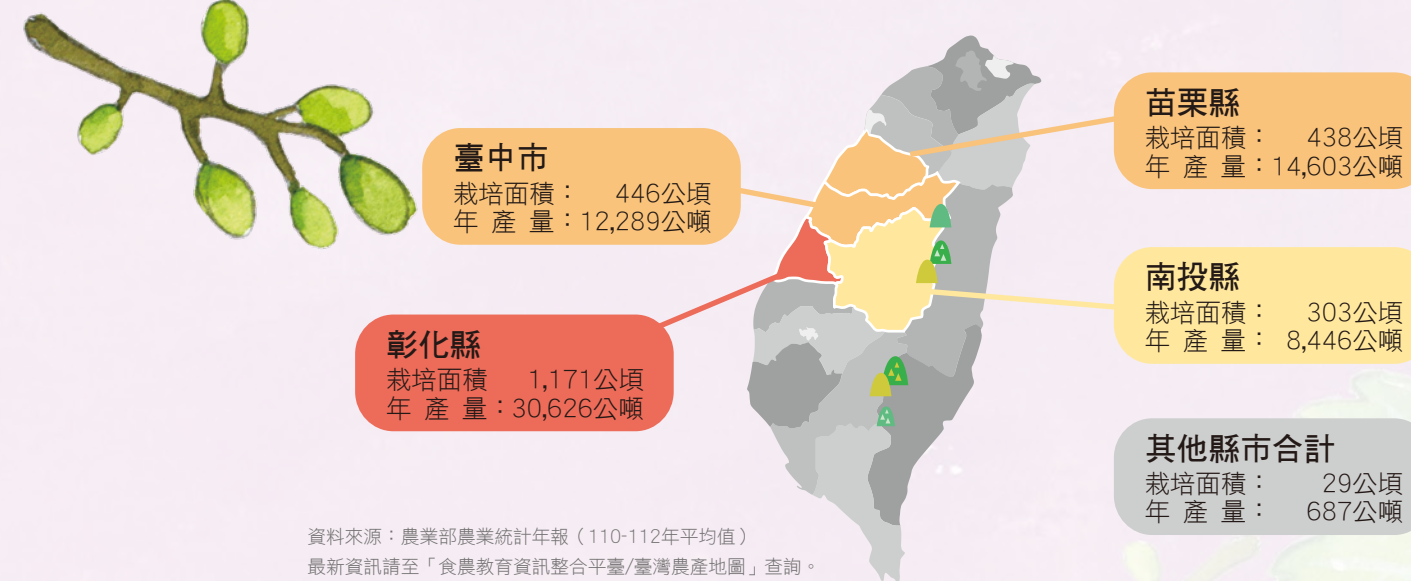
- 1.巨峰（露天栽培）：主要產期為6月至7月與12月至翌年1月。
- 2.巨峰（溫室栽培）：利用設施栽培，主要產期為4月至5月。
- 3.蜜紅：主要產期為6月至7月與12月。

• 釀酒葡萄

- 1.金香：主要產期為7月與12月。
- 2.黑后：主要產期為7月與12月。

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)	●				●	●					●	苗栗縣：卓蘭鎮 南投縣：信義鄉 臺中市：新社區、東勢區 彰化縣：溪湖鎮、大村鄉、埔心鄉、二林鎮
	巨峰 (溫室栽培)			●	●								彰化縣：溪湖鎮、大村鄉
	蜜紅					●	●					●	彰化縣：埔心鄉
釀酒葡萄	金香						●					●	臺中市：后里區、外埔區 彰化縣：二林鎮、竹塘鄉
	黑后						●					●	臺中市：后里區、外埔區 彰化縣：二林鎮

產地、面積、產量圖



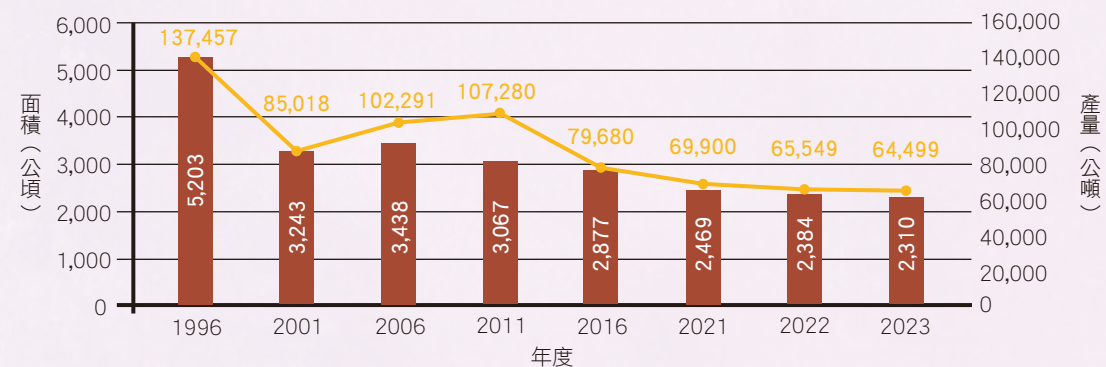
國產農漁畜產品教材-2025.12出版

編撰單位：農業部臺中區農業改良場
撰稿者：張惠真、葉文彬 / 插畫與版面設計：染渲插畫

在地狀況

2023年我國葡萄種植面積為2,310公頃，產量為64,499公噸，相較於1996年有逐年減少的趨勢，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。

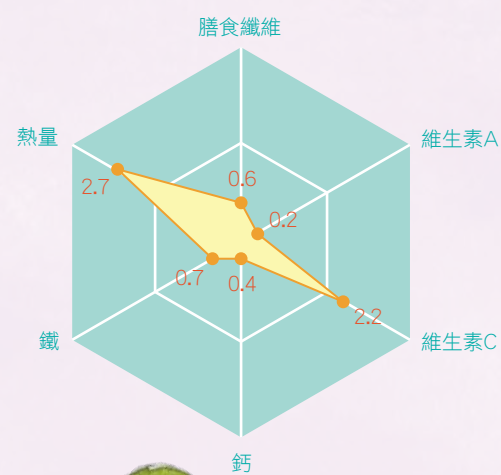
葡萄歷年種植面積與產量：



營養成分

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。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15 歲）每日攝取量標準為100，每100公克葡萄中所含重要營養素的比例。

行政院衛生福利部國民健康署呼籲國人飲食應依「每日飲食指南」的食物分類與建議份量，每天吃3-5份蔬菜、2-4份水果，以獲取豐富的維生素、礦物質、膳食纖維及植化素，葡萄以125公克（約10-13粒）為1份。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

型態：

新鮮成熟者，果實完整飽滿、果肉彈牙、果粒大小整齊均勻、無傷痕、藥斑，反之果粒不整齊，有較多綠色小果粒混雜，成熟度不足、品質差。



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。不新鮮者果梗微黑、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。

鮮食葡萄

	品 種	產季差異	食用特性
臺灣生產	主要品種：巨峰	因有露天栽培及溫室栽培，幾乎全年均有生產。	1. 甜中帶微酸、有果香 2. 果肉Q彈 3. 容易剥皮
進口葡萄	以無籽葡萄居多	北美收成季節為7-11月份，南半球的智利、澳洲和南非的主要收成季節為1-4月份。	1. 味甜 2. 果肉口感較脆 3. 不易剥皮

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℃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

栽培時重要關鍵過程

- 1. 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℃。
- 2. 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。
- 3. 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。
- 4. 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。
- 5. 果實生產：**進行除芽、整穗、疏果、除枝、套袋等工作。

小知識

- 1. 清洗葡萄秘訣？**
整穗以清水沖洗後即可食用。
- 2. 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。
- 3. 葡萄果粉與藥斑如何區別？**
果粉是均勻布滿果粒，分布在水果表面的一層微細白色蠟質，稍微輕擦即可擦掉；藥斑則呈斑點狀、塊狀或圓圈狀，不均勻分布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

材料：葡萄適量、冷開水適量



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200毫升、果凍粉（或洋菜粉）少許



國產農漁畜產品教材-2025.12出版

編撰單位：農業部臺中區農業改良場

撰稿者：張惠真、葉文彬 / 插畫與版面設計：染渲插畫