

# 農村食農教育方案表


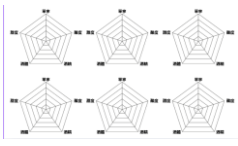
農業部農村發展及水土保持署

填表單位	臺中市外埔區水流東休閒農業發展協會		
聯絡人	曹凱倪	E-mail	waipusld@gmail.com

方案名稱	外埔風土小酒館 一堂會說話的風土葡萄酒體驗		設計者	李孜翎等
對象	一般成人		適合人數	最少10人
特色主題	外埔葡萄酒		活動時間	100分鐘 依照品酒的數量而定，可彈性調整
			活動地點	不限(產季可進入葡萄田或與釀酒莊搭配更多體驗)
食農教育六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input checked="" type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化		聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDGs4 優質教育、SDGs12 責任消費及生產
食農教育三面六項及學習內容	農業生產與環境	農業生產與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input checked="" type="checkbox"/> 農業生產方法 <input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響 <input type="checkbox"/> 農業與全球經濟	
		農業與環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input checked="" type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題	

	飲食 健康 與消費	飲食與 健康	<input type="checkbox"/> 認識食物 <input type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病
		飲食 消費與 生活型態	<input type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input checked="" type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input checked="" type="checkbox"/> 綠色消費
	飲食 生活 與文化	飲食習慣	<input type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input checked="" type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input type="checkbox"/> 分享與感恩 <input checked="" type="checkbox"/> 進餐禮儀
		飲食文化	<input type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input checked="" type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
設計理念	外埔地區雖擁有獨特的風土條件與悠久的葡萄栽培歷史，卻鮮少為大眾所熟知，許多人對「為什麼外埔會有葡萄酒」以及「台灣葡萄酒的特色與風味」缺乏了解。為了縮短這個認知落差，本計畫希望透過系統化的教案設計，將在地釀酒文化、特色品種與產銷模式融入教學中，使一般民眾能快速理解「地產地銷」的核心概念，進而提升對在地農產與釀酒產業的支持度。		
活動目標	1. 認識在地文化脈絡：說明外埔地區葡萄種植與釀酒的歷史背景與環境條件，讓學員了解「為什麼外埔會有葡萄酒」。 2. 理解台灣葡萄酒特色：介紹台灣葡萄酒的品種、釀造特色與風味差異，培養學員對在地酒款的基本認知。 3. 建立感官品評能力：透過清晰且循序漸進的品酒步驟，引導學員分析香氣、口感、層次，並探索自己對葡萄酒風味的喜好。 4. 深化地產地銷概念：結合外埔葡萄酒文化與產銷模式，讓學員理解「地產地銷」的實際應用。		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備 列出各主題的人

			力、設備、活動材料、活動地點等。
15分鐘	外埔與葡萄酒的淵源	<ul style="list-style-type: none"> <li>外埔擁有適合葡萄種植的氣候與土壤，自日治時期即為重要產區。</li> </ul> <p>雖然世界上有很多不同種類的土壤會影響葡萄酒的風味，不過最適合葡萄酒葡萄生長的土壤，排水必須良好，水份容易滲透，水份容易保留- 但又不能太肥沃，外埔地區得天獨厚符合這些條件</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>過去公賣局與當地葡萄園簽訂契作契約，穩定收購葡萄供釀酒之用。</li> <li>契約結束後，葡萄農累積的栽培技術成為地方轉型的重要基礎。</li> <li>隨著觀光與地方創生興起，農民紛紛成立酒莊，各自發展獨特品牌與文化。</li> </ul> <p>在成立酒莊前，當地便有使用規格釀酒葡萄製作葡萄露的習慣，也有不同的釀造風格，造就了外埔葡萄酒的特殊風土與文化。</p> <p>現今的釀酒品種包含金香(台語真香的諧音)、黑后(風味濃郁)及台中1-5號</p> <p>強調地產地銷，邀請在地業者，共同分享轉型故事，用家族故事來引入在地的文化</p>	<p>解說板</p>  <p>釀酒葡萄實體、鮮果葡萄實體</p>
15分鐘	台灣葡萄酒的特色與風味	<ul style="list-style-type: none"> <li>台灣葡萄酒受風土、品種與釀造技術影響，風味多元獨特。</li> <li>外埔各酒莊在品種選擇、釀造工法、熟成方式上皆有差異。</li> <li>風格涵蓋從新鮮果香、酸甜平衡到橡木桶熟成的厚</li> </ul>	<p>解說板</p> 

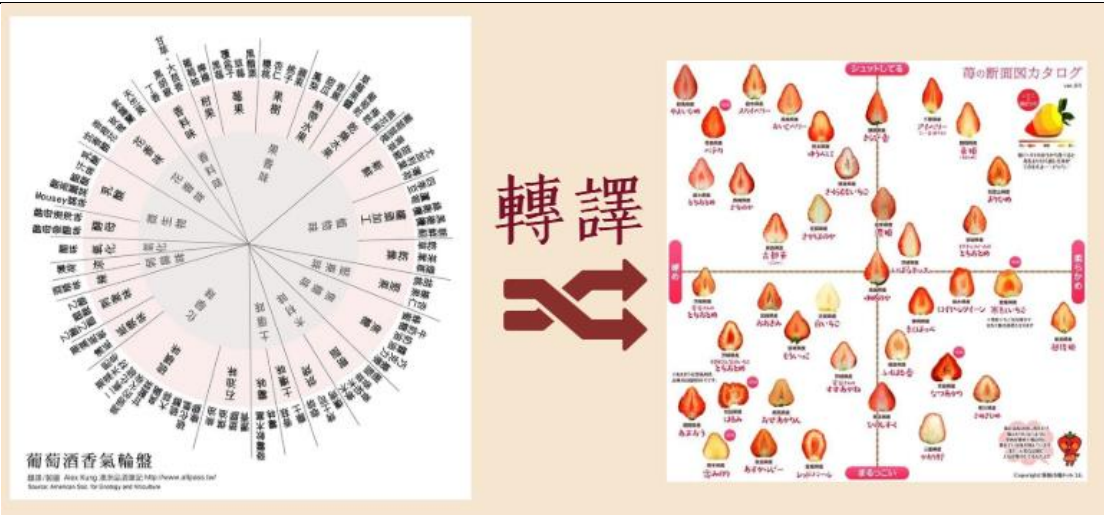
		<p>實層次。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>透過本教案引導學員理解台灣葡萄酒在地化與國際化的特色。</li> </ul> <p>葡萄酒依據釀造方式不同，會有不同的風味，依據口感參考圖，讓一般民眾也能進行味覺嗅覺教育，並了解自己的喜好，挑選適合的酒品。</p> <p>自然酒是一種強調盡可能減少人為干預的葡萄酒，其核心理念是讓葡萄在釀造過程中盡可能保持其天然風味。它通常使用有機或生物動力法種植的葡萄，並透過手工採收；發酵過程使用原生酵母，且不添加人工酵母、糖分、酸度調整劑或大量二氧化硫（或僅在裝瓶前極少量添加）。</p>	<p>外埔葡萄酒(四大酒莊共六支葡萄酒)</p>
15分鐘	介紹品酒步驟	<ul style="list-style-type: none"> <li>教授國際通用的品酒步驟：觀色、聞香、啜飲、回味。</li> <li>結合簡單感官訓練，幫助學員建立品評葡萄酒的基礎能力。</li> <li>指導學員將國際標準運用於台灣在地葡萄酒品評。</li> <li>透過記錄與比較，強化對不同酒款特色的辨識力。</li> </ul> <p>介紹品味雷達圖，用數字寫下對於每支酒的感受：味道上的酸與甜、口感上的酒體清爽或渾厚等。</p> <p>藉由品酒的步驟銳化體驗者感官，讓食農教育的體驗可以更深刻，更有識別性。</p>	<p>解說板</p>  <p>品味雷達圖</p> 
45分鐘	實際品酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>根據現場提供的酒款與人數安排實際品酒活動。</li> <li>學員依照所學品酒步驟，完整體驗觀色、聞香、品</li> </ul>	<p>外埔葡萄酒(四大酒莊共六支葡萄酒)</p> <p>品酒盤 (起司、火腿</p>

		<p>飲過程。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 品嚐不同酒莊的葡萄酒，感受各家風味差異與特色。</li> <li>• 透過實作深化對外埔葡萄酒文化與個人風味偏好的理解。</li> </ul> <p>口頭說明：葡萄酒含有抗氧化物（如白藜蘆醇、多酚類、類黃酮、兒茶素），這些成分有助於抗氧化、抗發炎，並可能對心血管健康、腸道健康有所幫助。此外，葡萄酒還含有少量的礦物質（如鐵、鉀、鈣、鎂）以及機酸。不過，葡萄酒也含有酒精，建議適量飲用，且不適用於肝病患者。</p>	<p>三明治等)</p> 
10分鐘	交流分享	<p>與民眾交流分享，選擇3位民眾分享品酒的喜好與心得，加深對育外埔葡萄酒的感受，最後總結透過今日的活動建立基礎的品酒能力。</p> <p>民眾回饋：「我旅行很多地方，也喝過美國、義大利的葡萄酒，今天真的在外埔喝到覺得不輸國際的酒，非常驚豔，以後會多買外埔的葡萄酒。」</p>	

## 參考資料

[illegible]



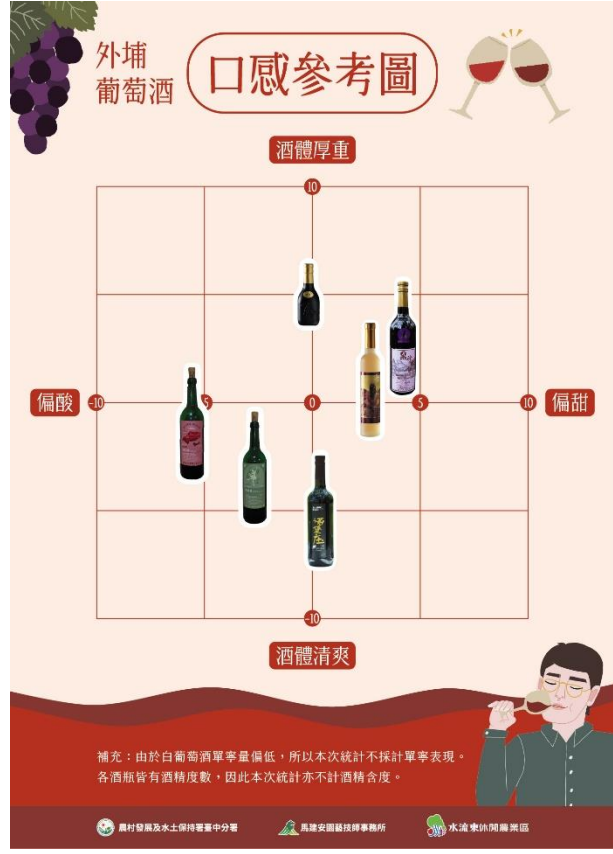


活動附件

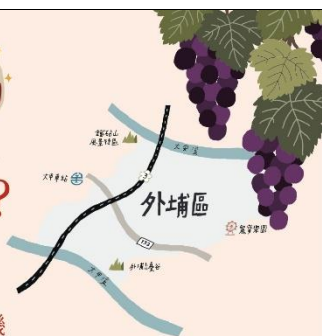
解說板(完稿)

### 讀懂一杯酒的故事

- 1 看色澤—視覺的感動**  
從外觀看透明度、顏色等
- 2 聞芳香—嗅覺的記憶**  
用鼻子聞帶有堅果或柑橘等香氣
- 3 嚐酒味—觸覺的真實**  
啜飲初嚐酒的表现，舌尖上的溫存
- 4 品酒飲—味覺的誠實**  
將酒飲下感受酒的酸甜、酒體等
- 5 談感受—聽覺的溫度**  
與親友邊喝邊聊，傳遞溫暖與回憶



# 為什麼 臺中外埔 會有葡萄酒？



## 時間與政策的契機

- 1965年南投酒廠（公賣局）與外埔地區簽訂契約，穩定收購釀酒葡萄。
- 1996年契約終止，釀酒葡萄市場開放；2002年臺灣加入WTO、實施《菸酒管理法》與《菸酒稅法》，開放民間釀酒，酒莊轉型契機正式展開。



## 風土與自然條件

- 外埔位於大安溪與大甲溪之間，屬於河階台地，礫石土質好、排水佳、通風好、砂含量高，非常適合釀酒葡萄生長。
- 長日照、冬乾夏雨的氣候讓葡萄成熟度高、風味集中。



## 農民與酒莊的努力

- 契約結束後，多數農民改種其他農作物，但四大酒莊（如樹生休閒酒莊、酒堡莊、登拿閣酒莊、耕源酒莊）仍持續栽種釀酒葡萄。
- 釀酒葡萄品種：金香（閩南語「真香」）、黑后（果皮黑且厚）、臺中1-5號（農政場命名）。



農民與酒莊將累積的技術與文化轉化為品牌，  
發展在地特色、參加國際比賽屢獲肯定。

農村發展及水土保持署臺中分署

馬建安園藝技師事務所

水流東休閒農業區



活動分享環節：邀請民眾分享品酒體驗





葡萄酒與品酒盤：起司、火腿餅乾三明治、堅果、鳳梨果干、鮮果葡萄等

活動整備彙整	人力需求	活動帶領人*1人、助教*2人(協助準備酒品及手拿板)
	活動地點	市集、酒莊、農田皆可
	設備與材料	麥克風、手拿板、酒杯、試飲的葡萄酒、品酒盤、葡萄實體
	活動備案	無
	活動宣傳及報名	FB 宣傳

#### 活動檢討與優化（於活動執行後進行，提供團隊檢視成效及活動優化參考）

10/25結合紅酒音樂祭辦理，透過參加者的回饋及後續執行團隊的工作檢討會議，進行活動效果評估與優化。

- 由於活動於戶外空間舉行，參與者較難靜下心細細品味每款酒的風味。本次由四大酒莊共同參與並介紹酒款；未來若由各酒莊單獨主導活動，將可更聚焦於自家酒品的特色呈現。
- 整體而言，當天參與者的反應十分熱烈，活動內容也符合他們的期待。建議未來可在活動氛圍營造上再加強，讓參與者更能沉浸於活動之中。