

樹生酒莊：釀出人生新風味

07-04

你是否曾想體驗真正的波爾多酒廠的等級和文化？不必遠赴巴黎，只要就近拜訪位於台中縣的首座葡萄園：「樹生酒莊」。在夏季，你可以走在一排排結著成熟、多汁葡萄的綠、紫葡萄藤中，再到樹蔭下鬆弛片刻，啜飲佳釀。

近半個世紀以前，洪樹生考察了后里地區。該地陽光充足、氣候乾燥、灌溉良好，他知道這會是種植葡萄的最佳地點。他和九個兒子以辛勤耕耘夢想。他們將葡萄賣給以前的「菸酒公賣局」，再由公賣局將葡萄加工製成玫瑰紅酒和白蘭地。此生意非常興盛。

洪樹生的孫子洪吉倍最終接下了家族事業。然而，公賣局在 1996 年停止收購葡萄，對他們砍去葡萄樹、栽種其他作物提供補助。砍下珍愛的葡萄樹刺痛洪吉倍的手和心。葡萄樹由他的父執輩傳承下來，他就是無法將它們全數放棄，因此留下了卅多株。為使收支平衡，洪吉倍種植柳橙和橘子、經營卡拉 OK 店和檳榔攤。

07-05

1999 年 921 大地震後，台中地方政府決定為水果產業注入新生命。他們將希望寄託在洪家的葡萄園上，要求洪吉倍重新栽種葡萄樹，成立以其祖父命名的「樹生酒莊」。

洪吉倍迫不及待地展開工作，興奮地發現葡萄樹根仍活著，因為葡萄藤是從土壤以上砍掉。洪吉倍採用父親一本農業書中記載的技術，將新葡萄藤嫁接到老樹幹上，培植出和之前一樣堅韌的葡萄樹。

他埋首於釀酒課程，但他的第一次嚐試卻因缺乏技術而失敗了。為求改進，他到多所大學上課、閱讀釀酒雜誌、實驗各種技術。當他讀到關於冰酒的介紹時，便決定試著自己做做看；結果，他製成了口感滑順、色澤清澄、滋味香甜的冰酒，並於 2006 年榮獲農委會頒發的銀牌獎。

如今，洪吉倍仍不斷尋求改進釀酒技術的方法。望向美麗的「樹生酒莊」，他感覺和這片土地及參與塑造酒莊的家族緊緊相繫，更心懷感激。