

出國報告(出國類別：研習考察)

解構義大利葡萄酒行銷模式

擬定臺灣茶分類分級系統

服務機關：行政院農業委員會茶業改良場

姓名職稱：陳俊良 副研究員

派赴國家：法國

出國期間：101年4月17~25日

報告日期：101年7月10日

經費來源：行政院農業委員會茶業改良場

目 次

壹、摘要.....	2
貳、前言.....	3
叁、過程.....	4
肆、內容.....	5
伍、心得與建議.....	17

壹、摘要

義大利葡萄酒與法國葡萄酒齊名，同為世界上馳名的傳統葡萄酒產區。和法國葡萄酒一樣具有嚴格的「分級」制度，因此能夠確保消費者買到物有所值的葡萄酒，吸引消費者持續購買收藏。本次行程為學習義大利葡萄酒的分類、分級制度及其行銷模式，作為將來提升臺灣茶世界知名度與臺灣茶分類、分級制度建立之參考。本次由茶業改良場陳俊良副研究員於民國 101 年 4 月 17 日至 25 日至義大利進行考察。考察地點包括義大利高級酒的產區皮蒙區及產量最大的托斯卡尼區之酒莊，瞭解其葡萄酒分類方式與銷售模式，期間並觀察各式販賣葡萄酒之商店及義大利各級餐廳中葡萄酒與餐點搭配的情形，收集多方資料彙整後期能作為日後提升臺灣茶行銷能力之參考。

貳、前言

義大利葡萄酒產量在世界上名列前茅，與法國葡萄酒齊名，同為世界上馳名的傳統葡萄酒產區。和法國葡萄酒一樣具有嚴格的「分級」制度，因此能夠確保消費者買到物有所值的葡萄酒，吸引消費者持續購買收藏。法定優質產區如義大利的 DOC 制度，讓消費者可以輕鬆的了解到他們花的錢買到的商品是何種等級。初學者也可以輕鬆的按圖索驥找到自己想要的酒。

義大利南北狹長，氣候變異大，栽培的葡萄品種跟製造的葡萄酒種類眾多，是世界上具多樣性的葡萄酒生產國，這和台灣可以生產世界上最多樣化的茶類是相似的，因此，義大利葡萄酒的分類分級制度與銷售方法更值得台灣茶參考。

臺灣有文山包種茶、阿里山高山茶、凍頂烏龍茶、東方美人茶及日月潭紅茶等各式特色茶類享譽國際，然因缺乏具整體性且明確的分類分級制度，導致有不肖業者以外來的臺式茶混裝成臺灣茶牟取暴利，造成消費者信心低落，嚴重地打擊臺灣茶業，破壞了臺灣茶的聲譽。臺灣茶若能比照義大利葡萄酒之分級制度嚴加分類分級，將可降低消費者之疑慮進而增加消費量。因此擬藉由學習義大利葡萄酒之分級制度與銷售模式，規劃建立臺灣茶的分類分級制度，並提出銷售方式的建議。

參、過程

時 間	內 容
4 月 17 日 (星期二)	由臺北出發前往義大利。
4 月 18 日 (星期三)	進行葡萄酒及巧克力等食品販賣商店之品項及價格調查。
4 月 19 日 (星期四)	參訪酒莊 Ceretto，參觀酒窖及其推廣中心，進行 Barbaresco 酒及義大利氣泡酒品評。
4 月 20 日 (星期五)	參訪酒廠 Terre da Vino，了解各式各樣之葡萄酒相關器具:杯子，開瓶器，醒酒器等。
4 月 21 日 (星期六)	參訪酒莊 Bran caia，了解利用酒標及顏色管理進行葡萄酒促銷推廣之手法。
4 月 22 日 (星期日)	參訪 Banfi 酒莊，體驗葡萄酒試飲介紹之流程。參觀葡萄酒博物館及古堡。
4 月 23 日 (星期一)	參觀 Casnova de Neri 酒廠了解葡萄酒製造銷售情形。參觀知名金杯咖啡館比較咖啡與茶銷售之異同。
4 月 24 日 (星期二)	至酒商進行不同酒類品評，了解其促銷方式。搭乘飛機飛往臺灣。
4 月 25 日 (星期三)	返回臺灣。

肆、內容：

一、考察酒莊（商）簡介：

（一）Ceretto：

位在義大利知名酒都 Alba 市，將酒莊建立於種植了滿滿葡萄園之山坡頂端，並設立了突出地面懸於半空中的觀景台之 Ceretto 酒莊，可說是義大利皮蒙地區最具特色的酒莊之一。從觀景台可以遠眺整個山區綿延不斷的葡萄園，氣勢磅礴讓人讚聲不絕。設計雅緻各自獨立的品酒空間，不但可以讓參訪者一邊欣賞美麗的風景一邊品酒，又可同時應付數批來自各地不同的參訪者使之不互相干擾。進入酒莊之後便有專人為參訪者介紹製酒的過程及器具，並清楚向顧客說明要多少錢便可以享用到哪些酒品，讓人一目了然。主要的產品為以葡萄品種內比歐羅 (Nebbiolo)所製成之義大利紅酒代表：Barolo 與 Barbaresco，其細緻綿密的口感不輸法國勃根地產區以黑皮諾品種製成之紅酒，但又多了點濃郁熱情的感覺。另一項 Ceretto 熱銷的商品，就是由麝香葡萄製成之義大利氣泡酒，似蜂蜜般甜而不膩又充滿了果香，令人不禁聯想起台灣的東方美人茶，同時還可以享受有如香檳一般的氣泡口感，深受女性消費者的歡迎，因此有少女殺手之美稱。此義大利氣泡酒在台灣的量販店就買的到，在前往義大利之前已經不知喝過幾次，在義大利原廠品嘗，感覺更是特別。





圖一、Ceretto 酒莊

(二) Terre da Vino :

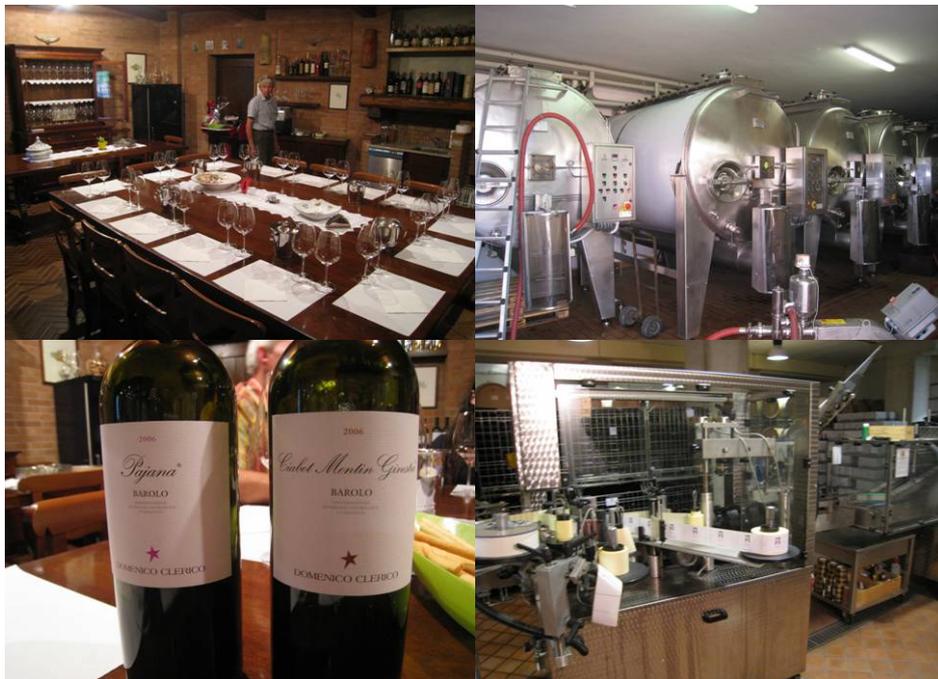
從 ALBA 到 GENOVA 的高速公路邊，有一個佔地廣大的建築物令人十分好奇，找了老半天才找到入口，原來是一家名為 Terre da Vino 的酒廠，進到裡面發現公司人員不多，每一個好像都很忙沒空理人，感覺上平常應該是不開放參觀的，卻被我不小心闖了進去。後來找到他的販賣部門，陳列了許多各式各樣的杯子，開瓶器及醒酒器等葡萄酒相關用具，從專業的到造型特殊的都有，琳瑯滿目。也有賣許多似乎是來自義大利各地的葡萄酒，酒標十分特殊。但因為不太認識那些酒所以未進行購買。感覺上整個酒廠有點像是高速公路旁的紅酒休息站。



圖二、Terre da Vino

(三) Domenico Clerico :

Domenico Clerico 酒廠規模並不大，房舍的感覺有點像農村的三合院。但在製酒方面有其堅持，其 BAROLO 酒所獲得之評分在各個評酒系統也都在 90 幾分以上(滿分 100 分)，近幾年來開始實施 "green" farming methods 不使用任何殺蟲劑或化學肥料，只施用天然有機肥料。它也是第一個在 BAROLO 引進單一園區概念，將不同小園區的酒分開裝瓶的酒莊。大部分種植的都是義大利原生種的葡萄，也都依不同葡萄品種來釀酒，然後分別裝瓶。此概念有點像是法國勃根地產區之葡萄園分級的概念，特別強調在葡萄園裡就決定了酒的好壞，何時採收葡萄也是很重要的因素。因此，Clerico 酒莊的葡萄都比一般其他的葡萄園提早一點採收，因為該酒莊認為丹寧的成熟比葡萄甜度的成熟更重要。甜度高只是釀出酒精味很重的酒，高品質的丹寧才能確保一個高水準的酒，特別強調酸度，因為酸度才能構成酒的骨架，如果只有甜度，那就只有肥美的感覺，所以此酒莊才比別人早一點採收葡萄。也因此試喝時此酒莊的某些酒口感很強，又酸又澀，但是陳放後可能會好一些吧。品酒的空間設計的相當舒適雅致，覺得酒都變好喝了些。



圖三、Domenico Clerico 酒莊

(四) Brancaia :

在車子開過漫長的碎石子路之後，終於抵達位於蜿蜒山間小路盡頭的 Brancaia 酒莊。走到建於山坡稜線上的製酒工廠向外一看，一望無際的葡萄園盡收眼底，十分壯觀。唯不像之前去過的 Ceretto 酒莊一般建有觀景台及評酒室可供評酒，在 Brancaia 則是站在棚架底下，吹著自然風面向滿谷的葡萄園試酒，別有一番風情。Brancaia 的酒在台灣算不難買到的義大利酒，一瓶動輒三千多台幣。Brancaia 最大的特色在於他的酒標，設計簡潔讓人一目了然，而且不同的分級就用不同的顏色來作區別，因此在酒架上會很容易看得出來，找到想要的某個年份、某個種類的 Brancaia 葡萄酒。同時他們還針對聖誕節等特殊的節慶或事件設計不同的酒款搭配酒標，例如聖誕節的酒就會貼上紅色的酒標並打上 X'mas，這樣的作法讓他們的節慶限量酒款往往是在裝瓶前就已經被訂購一空，銷售長紅。這一點是十分值得學習的。



圖四、Brancaia 酒莊

(五) Banfi :

騎士、城堡、家徽...Banfi 酒莊就是一個集合了這些中古世紀色彩的酒莊。在義大利不像法國波爾多那樣許多的酒莊都擁有自己的城堡，而來到 Banfi 酒莊光是從入口就開始有城邦的感覺。整齊巨大的路樹，空曠的腹地與停車場，在製酒工廠的透明玻璃外牆中高達三四層樓高的酒桶立刻給參訪者視覺上的震撼。之後從酒莊及製酒過程的引導說明，到販賣部的豐富酒類相關商品，各式各樣高低價位符合不同消費者需求的品酒組合等等，來到這裡真的可以滿足消費者對酒的需求。試完酒之後可以參觀在城堡內的葡萄酒博物館，裡面陳列了從過去到現在製酒設備、飲酒器具的演進，讓人大飽眼福。肚子餓了還可以在城堡中享用美酒美食，體驗一下中世紀貴族的生活。Banfi 酒莊是個可以讓人待上一整天都不會覺得膩的地方，相對的酒也賣得很好。要是台灣茶也有類似的可以讓遊客流連忘返，而不是只是讓旅客下車買買茶吃吃東西就走的話，相信對台灣茶的推廣會有很大的幫助。



圖五、Banfi 酒莊

(六) Casnova de Neri :

位於托斯卡納地區高級紅酒產區 Montalcino 的 Casnova de Neri 酒莊，其產品在 2001 年獲得 WS 評比世界百大好酒第一名，該張宣傳海報就貼在進入酒莊第一眼就可以看到的的地方，令我不禁想起在台灣去到某些茶農的家裡或店裡，牆上一定高高掛著某年某場比賽所獲得的「特等獎」匾額。果然這種值得炫耀的事情在古今中外大家處理的方式都是一樣的。該酒莊生產口味眾多不同的葡萄酒，有不少酒款價格與評價都頗高。



圖六、Casnova de Neri

二、義大利葡萄酒之分級制度介紹及與法國分級制度的比較：

義大利自 1963 年開始進行葡萄酒分級，目前共分爲四級，等級從低到高依序爲：**Vino da Tavola**、**IGT**、**DOC** 及 **DOCG**。雖然和法國的 AOC 制度同樣分爲四級，但事實上對應起來並非完全平行相等的。義大利的一般餐酒 **Vino da Tavola**，等同法國 VDT 等級，品種、產地、年份同樣不能標示。地區餐酒 **IGT**(Indicazione Geografica Tipica)等同法國 VDP 等級，這個等級已經越來越重要，有很多價格不菲的頂級酒都標示 **IGT** 等級，法定產區 **DOC**(Denominazione di Origine Controllata)等同法國 AOC，還有 **DOCG**(Denominezione di Origine Controllata e Garantita)保證法定產區，規定更爲嚴格。以下針對四個分級作介紹(依各分級之制度形成年代排序)：

DOC：

1963 年義大利創立了稱爲 **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** 的葡萄酒法定產區系統。專家們勘查全國所生產的葡萄酒，並爲提出分級申請的產酒者訂定生產法規。這項工作十分艱鉅，因爲義大利所種植的葡萄品種之多，沒有一個其他國家比得上，所生產的酒也五花八門，提出分級的申請也很踴躍。在生產法規中，訂定了葡萄酒的生產區域界線，特定型態(或多種型態，因爲某一法定產區可能包含數種不同型態酒)、顏色、葡萄品種、最低酒精含量、每公頃每棵葡萄樹最高的葡萄產量以及從葡萄轉變成酒的產量、基本的風味特性、熟成(在木桶或可能在密封槽)、熟成的最低時間以及特定次產區的認定名稱，如 **classico** 或 **superiore**。而早已成立或 **DOC** 系統採用後才成立的產酒者協會通常被授權檢查每一區的生產情形是否符合規定，而義大利農業部所成立的全國 **DOC** 葡萄酒委員會則負責核准所有新的生產法規或現有的任何修訂，**DOC** 法律也規定需備有通常由當地商會保管的記錄簿，裡頭記載所有果農和釀酒師的葡萄園與葡萄和葡萄酒生產的紀錄，全國與當地警察以及反欺詐單位則負責檢查並規範酒莊和葡萄酒的出貨。

自義大利實施 **DOC** 系統至今已有超過 300 款酒被分級爲 **DOC**。近年來全世界消費者對此系統也越來越熟悉，但對於 **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** 這名詞的真正內涵仍有些困惑，不少消費者以爲它意味著品質，雖然在某方面來說是對的，但事實上它僅確認葡萄的來源，以

及酒是符合法律所規定的方法來釀造的。因此同樣是 DOC 或 DOCG 等級的義大利酒，其價格從十歐元到數百歐元不等。DOC 法律對於義大利葡萄酒品質的大幅提昇貢獻很大，它鼓勵了產酒者勇於在土地與設備上投資，進行或贊助研究，鼓勵了產酒者的眼光應超越當地市場，而產品品質的穩定提昇也讓他們足以面對世界的競爭。

DOCG：

1980 年義大利政府訂定了一種比 DOC 更高一級的等級酒。這種稱為 Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) 的等級最初包含了五款酒，即托斯卡尼區的 Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano 和 Chianti，以及皮蒙區的 Barolo 與 Barbaresco。這五款酒在國際上已建立卓越的聲譽，其中除了自 19 世紀中才開始生產的 Brunello 以外，其他的已有數百年的歷史。上述五款酒主要釀造自兩種葡萄品種，為釀造 Barolo 與 Barbaresco 的內比歐羅(Nebbiolo)以及釀造其他三款的山吉歐維榭(Sangiovese)。這兩種葡萄品種是義大利的原生種，其他在近年來升級為 DOCG 的酒也大多數是使用義大利原生品種。

DOCG 酒必須符合一些比 DOC 級酒更嚴格的規定，其中一項是較低的產量，這項規定比其他的規定更能提昇酒的品質。此外 DOCG 酒也必須經過深入的化學分析，經過分析確定酒的化學特質符合 DOCG 的規定後，再由一些品酒專家組成的委員會加以品嚐。這個委員會有權淘汰不符合規定口味標準的酒，或者在認可或淘汰酒之前指示產酒者去改善不符合處。收到化學與品嚐分析合格報告後，產酒者協會(或其他比較罕見的官方機構)會發給有編號的粉紅色標籤，可貼在 DOCG 酒的瓶塞上。所發出標籤的數量與法律所規定的產酒量必須相符，這是受到嚴格的控管。全國 DOC 葡萄酒委員會一直頗吝於授給 DOCG 等級，平均每年一款多一點，顯示了這項等級規定的嚴格。不過以長期來說，原本較不知名但品質高的 DOCG 酒生產者已感受到其產品在國內以及國際市場上需求的明顯增加，因此 DOCG 酒的名單一定會繼續擴增。

IGT：

1992 年義大利政府採納了修訂 DOC 系統的第 164 條法律，其中最徹底的改革為 Indicazione Geografica Tipica (IGT) 的訂定。到了 2002 年底，

全國 DOC 葡萄酒委員會已核准了 200 款 IGT 酒。IGT 等級的訂定讓釀酒師可以跳脫 DOC 與 DOCG 等級較嚴格的限制，但又維持品質的情形下，開拓了另一條新的產酒途徑。

IGT 法規規範可使用的葡萄品種，而現行的生產法規大多數允許只使用一種品種，或至少 85%，其餘 15%則可使用其他葡萄品種。其他的產區則使用多種葡萄品種調配釀造，例如 Chianti Classico 可全使用山吉歐維榭或至少 80%的山吉歐維榭，加上最多 20%的土產品種如卡納依歐羅 (Canaiolo)與可羅利諾(Colorino)，或國際品種如梅洛(Merlot)與卡本內蘇維濃(Cabernet Sauvignon)。假如產酒者只使用梅洛來釀酒，就不能採用 Chianti Classico DOCG 的法定產區標示，以往不管梅洛酒表現多出色，就是不能歸屬到任何法定產區，它只能以普級餐酒(Vino da Tavola)等級上市。IGT 法規的訂定則全面改變了這種情形。IGT 酒也被標示出特定的產區，只是大部分都比 DOCG 和 DOC 產區的範圍較大，其中一些是區域性大產區，如托斯卡尼，其他的則是一個山谷或一條山脈。對於消費者來說，IGT 代表了不少品質頗高但價格划算的酒。近年來 DOC 與 DOCG 酒的產量約佔義大利總產量的 20%，IGT 等級訂定後，義大利官方希望法定產區酒的產量，可達到總產量的 50%以上。

Vino da Tavola：

義大利文 Vino da Tavola 的意思是佐餐酒，但事實上它指的是沒有法定產區或普通等級酒。在 14%以下屬於佐餐酒，超過就是餐後酒。Vino da Tavola 對於義大利來說就是沒有法定產區的酒。除了健康、安全以及財政相關單位的規定外，這項等級沒有其他的規範法規。

在 DOC 系統施行不久後那段期間內，義大利很多產酒者開啓了不少影響深遠的實驗，他們的產品很多時候都贏得全世界消費者的讚賞，可是由於所使用的葡萄品種、釀酒的技術或酒的熟成過程違反了 DOC 的生產法規，因而大部分這類義大利最傑出的酒(從全世界酒評家與熱愛者的觀點以及它們的高售價來看)被降級為 Vino da Tavola。然經由 Indicazione Geografica Tipica (IGT)等級的訂定，義大利官方讓這些產酒者的產品有了另一種的認可途徑。此外，個別 DOC 法規的修訂也讓一些特定的 Vino da Tavola 得以被納入，這個等級將會繼續存在，因為仍有一些新酒無法符合

DOC 或 IGT 的規定，但是確信未來將會大幅縮減。

義大利與法國各自有 DOC 及 AOC 的葡萄酒分級制度，其主要立意都是在於對葡萄酒的產地及製法等作明確的規範，讓消費者可以很清楚的瞭解到眼前那瓶酒來自何方是哪家酒莊製作的酒。但是這種分級制度並非和品質好壞有絕對的關係。因此法國各產地在其符合最高之 AOC 分級的酒之中還有各自不同更細項的分級（表一），而義大利也有一開始被規在餐酒等級，但品質高世界聞名的超級托斯卡納酒。法國跟義大利之 AOC 及 DOC 兩者之間的關係，簡表如後（表二）。

表一、法國各產區之 AOC 葡萄酒更細項的分級方式

地區	分級種類	分級方式	銷售方式
波爾多左岸	五大酒莊為首的一級酒莊至五級酒莊（以 酒莊 分級）	1855 年巴黎世博會分級後，僅 1973 年木桐堡升級成為一級酒莊	酒莊自行販賣 交由酒商販賣
波爾多右岸	一等特級酒莊等級 A，B；聖愛美濃區（以 酒莊 分級）	每十年評價一次，目前僅兩個 A 級酒莊	酒莊自行販賣 交由酒商販賣
勃根地	特級園、一級園、村名、地區酒（以 葡萄園 分級）	各村莊自行評列哪些是特級園，一級園	主要交由酒商販賣

表二、義大利 DOC 制度與法國 AOC 制度之相對關係

義大利 DOC 制度		法國 AOC 制度	
優質法定產區酒	DOCG	—	—
法定產區酒	DOC	AOC	法定產區酒
—	—	VDQS	優良品質酒
地區餐酒	IGT	Vins de Pays	地區餐酒
餐酒	Vino da Tavola	Vins de Table	餐酒

三、義大利葡萄酒產銷制度上值得臺灣茶學習之處：

(一) 葡萄酒與食材一起販賣，買食材順便帶酒：

在義大利的鄉間小巷裡隨處可見賣食材的店，販賣著各式各樣的義大利麵、蔬果、橄欖油、香料及咖啡等。這些店裡面也一定都會賣酒，或許價格不是頂級的，但也不乏一些價格較低的 DOCG 等級酒。觀察來店的消費者，除了買食材之外幾乎都會帶瓶葡萄酒回去，也許帶一瓶餐酒，也許帶一瓶十幾歐元的 DOCG 酒。在臺灣因消費習慣的不同，比較少小型的食材店，主婦買菜多半上市場，也有些人去超市或量販店買菜。如果可以拉近茶葉和食材在購買取得上的距離，說不定可以有效提高茶葉的販賣量。

(二) 餐廳必搭酒，星級餐廳有豐富的酒藏：

義大利是美食之鄉，和法國相似的是，在義大利從路邊的小餐廳到星級的餐廳，送上菜單時一定會搭上酒單，而星級餐廳都有自己的酒窖與豐富的酒藏。用餐時酒都會一起出現，像是前菜上香檳，海鮮配白酒，肉類配紅酒等，但是價格往往較外面賣的貴。反觀我們茶葉，在臺灣的餐廳往往是一杯茶打通關，並沒有針對不同的料理搭配不同的茶類，真可惜了臺灣有七大特色茶類。且在餐廳飲酒多半有待酒師的介紹，在臺灣的餐廳並不容易見到有茶藝師替顧客服務。

(三) 記載詳盡而具個性的酒標：

和法國葡萄酒的酒標相同，義大利葡萄酒的酒標上一樣上面記載了詳細的資料，從酒名、製造者、年份、DOC 分級等，資訊一目了然，同時若是 DOCG 的酒在酒瓶上貼有封條，古典齊揚替產區的酒則貼有黑色公雞的標誌，這些都讓消費者可以很快的買到自己想要的酒款。反觀我們茶葉，幾乎所有的包裝都寫高山茶、阿里山茶、杉林溪茶等，有的時候包裝與內容物不符合，增加了消費者在購買時的不安全感。

義大利人豐富的情感及藝術性也充分表現在酒標上。酒標上不再只是城堡、酒莊、葡萄園、家徽等，從天使、惡魔、噴火龍到食人魔還有女巫騎士等，各式各樣新奇獨特的酒標增加了收藏性，收藏後還可以提醒自己喝過什麼樣的酒款。在茶葉包裝上這點是十分欠缺的，若能改進不但有助於正本清源讓消費者買到與包裝符合的茶，還能有效的進行茶

葉品牌的推廣及增加銷售量。

(四) 收費明確的導覽介紹 (含試飲):

在義大利無論大型的或小型的酒庄，都會盡可能的安排須收費的介紹導覽與試飲活動，因為可以讓消費者有系統快速的了解這個酒庄的歷史、酒款的風格特色等。且因事先已經收費，消費者也會專心的聆聽介紹並用心品酒，如果喜歡的話就會順道帶幾瓶走。反觀我們茶葉販賣店，客人進門之後往往展開一場諜對諜的爭鬥：老闆猜顧客口袋多深，顧客怕被騙買不到好茶…如果一開始就先說明收取多少的費用可以喝到哪些種茶款及吃到一些茶點，我相信消費者會比較敢走進茶店，不會想說怕進來之後喝了茶不喜歡的話不買不好意思，乾脆就不進來了。

(五) 世界聞名的評酒師與評酒系統：

在葡萄酒界，有一位名為 Robert M.Parker, Jr.的美國人，是世界上最具影響力的紅酒評論家。他建立派克採點 (Parker Point, 簡稱 PP) 的方式來作評分，滿分為 100 分，同時他在替酒打分數的時候也不會吝於給滿分。他的評分雖然也造成許多的異議，但也成為許多剛踏入酒界的消費者買酒的依據。其他像 WS 採點則是經由一群評審團針對同一織酒進行綜合性的評價，每年還會選出百大好酒，也是許多初學者參考的方向。

在台灣茶方面，目前本場正積極建立品茶員的教育推廣教材、方法及考試認證制度。有了這個制度相信會吸引更多喜歡茶或是對茶有興趣的人加入茶業的行列。

另外在酒的香氣成分表現上，有俗稱酒鼻子的香味樣品瓶：包含紅酒，白酒，失敗的酒，橡木桶等味道。利用這些樣品瓶可以讓消費者可以自行學習，增加興趣。利用日常生活中就存在的辭彙來比喻香氣，讓有興趣的人有共通的形容香味的語言可交流。而臺灣茶葉上目前偏向使用專門術語：如澀味，菁味，陳味等來表現，沒經驗的消費者不容易馬上了解，又沒有酒鼻子一般的香味樣品瓶可供學習，相對上減緩了茶葉推廣的速度。有關這點，目前本場已積極進行茶葉風味輪的制訂，希望能夠用更淺顯易懂的文字，教導消費者台灣茶風味的特色。

伍、心得與建議：

這次到義大利考察，發現義大利人民在工作上的態度或許不如台灣人積極努力，但在享受生活方面絕對是不遺餘力，因此酒也成爲義大利人日常生活中不可分割的一部份。反觀台灣人工作忙碌，年輕人喝罐裝飲料茶貪方便，許多人一杯水把茶葉放進去持續回沖當成開水喝，這樣的喝茶方式對台灣茶來說不會是好事。因此在推廣茶葉銷售之餘，讓茶文化深入人心，讓消費者知道喝茶是件享受的事是十分重要的，多一份玩心去看一件事，就會對他投入更多的心力。

在分級制度方面，清楚體會到法國、義大利的葡萄酒分級制度主要都在驗明正身，告訴消費者這是產自何處的酒，是用何種方式製成的酒，而非告訴消費者這瓶好不好喝，價格貴不貴，因此最頂級的 **DOCG** 酒 10 歐元也買得到。而這種分類分級方式正是目前被外來茶打亂市場的台灣茶所需要的：用類似酒的分級制度來驗明台灣製造的茶，再用台灣現有的優良茶比賽制度來作品質的把關，這樣來源及品質都能顧到。目前正整合各個制度的優缺點，配合臺灣茶現有的比賽茶及產地標章等建立一個新的台灣茶分類分級制度，應該可以有效的針對臺灣產的茶葉作進一步的認證與保護，降低外來臺式茶的衝擊，增加消費者的信心，提高臺灣茶消費量及價格，塑造臺灣茶在世界上精品化的印象。同時針對從義大利考察觀察到的一些銷售模式，進行例如茶搭餐，茶香味樣品瓶的研究開發等，必能更進一步的吸引更多消費者踏入茶的世界。

過去在台灣喝到的義大利酒往往較爲濃郁，醒酒要醒很久，這次親身到義大利發現其實義大利酒其實是很平易近人的。不見得要放在低溫酒窖裡保存，放在室溫下隨開隨喝也不錯，發現其實有的時候改變既定的觀念與角度，從新的方向去觀察，實地去看，親身去體驗一件事情會有很大的收穫。