

화이트 와인의 향기성분 분석 결과는 표 12와 같다. 내부 표준물질로 사용한 것은 4-methyl-2-pentanol이었으며 향기성분을 분석한 결과 alcohol류는 10종이 검출되어 레드나 로제 와인에 보다 적었고 다른 향기 성분들도 레드와 로제에 비해 적게 검출되었다. W1은 다른 시료들과 향기 성분이 다른 경향을 나타내었다. 그래서 과일 향을 나타내는 ester류 중에 ethyl hexanoate, ethyl octanoate가 분석되지 않았으며 phenylethyl alcohol, 2,3-butanediol의 alcohol류가 분석되었다. 이는 원료 품종의 차이가 아니고 제조 과정에서 일어나는 차이일 것으로 생각된다.

(아) 관능 검사

화이트 와인의 관능검사는 레드와 로제 와인과 마찬가지로 색조(청정도), 맛, 향을 종합적으로 평가하고 5점법(1 : 매우우수, 2 : 우수, 3:양호, 4:가, 5 불가)로 채점하였으며 표 13과 같다. 화이트 와인은 B 등급이 3개이고 C 등급이 1개로 분석되었다. 화이트 와인도 A 등급의 와인은 없었지만 레드와 로제에 비해 기호도가 우수한 것으로 보이고 고품질의 와인을 생산할 수 있는 방법을 모색해야 할 것이다.

표 13. 화이트와인 관능검사 결과

시료	와인 종류	평균	등급	표준편차
1	스위트	3.19	C	1.3
2	스위트	2.3	B	0.78
3	스위트	2.19	B	0.96
4	스위트	2.15	B	0.99
등급	A	B	C	D
범위	$1 \leq A < 2$	$2 \leq B < 3$	$3 \leq C < 4$	$4 \leq D < 5$
와인갯수	0	3	1	0

2. 2016년도 대한민국 와인축제 시판 와인 품질특성 분석

가. 와인종류별 와인 품질 특성 분석

2016년 충북 영동 대한민국 와인축제장에서 판매한 와인 85종을 수집하여 와인종류별 분류한 결과는 표 1과 같다. 총 85종의 와인 중 78종이 영동에서 생산되는 와인이었으며, 7종은 무주의 머루와인 6종과 사과와인 1종이었다. 영동에서 생산된 와인은 레드 드라이 와인이 27종, 레드 스위트 와인이 24종, 로제와인이 11종, 화이트 와인이 7종, 블루베리와인이 4종, 머루 와인이 2종, 기타 감와인 2종, 오미자 1종으로 나타났다.

(1) 레드 드라이 와인

(가) 레드 드라이 와인의 일반품질 특성

2016년 레드 드라이 와인은 총 27종으로 2015년 21종에 비해 6종 증가하였다. 27종의 레드 드라이와인의 일반적인 품질 특성은 표 2와 표 3에 나타내었다. 와인의 pH는 3.37~4.12의 범위에 속하였으며, 총산은 0.45~0.99%를 나타내었으며 이는 작년도 와인에 비해 약간 높은 값을 보였