

농가 와이너리의 스위트 와인 제조방법은 크게 2가지로 나뉜다. 보당 시 스위트 와인을 만들 수 있도록 보당량을 계산하여 넣는 경우와 드라이 와인으로 만든 후 나중에 당을 첨가한 후 숙성시킨 후 스위트 와인으로 판매하는 경우이다. 남아 있는 당의 비율이 비슷한 것을 고려할 때 스위트 와인의 경우 대부분의 와이너리가 드라이 와인으로 와인을 제조한 후 일정량의 당을 첨가하여 스위트 와인으로 제조한 것을 알 수 있다.

표 3_2. 영동에서 생산된 와인의 유리당 함량

시료	와인 종류	Fructose (%)	Glucose (%)	Sucrose(%)	Total(%)
30	스위트(블루베리)	6.12±0.09	4.29±0.20	0.00	10.41
31	스위트	2.77±0.02	2.99±0.10	0.00	5.76
32	드라이	0.28±0.00	0.19±0.01	0.00	0.47
33	로제(스위트)	1.99±0.01	1.44±0.04	0.00	3.43
34	드라이	1.21±0.02	0.15±0.01	0.00	1.36
35	스위트(캠벨)	4.36±0.03	4.74±0.10	0.00	9.1
36	스위트(블루베리)	4.71±0.03	4.56±0.12	0.00	9.27
37	스위트	4.28±0.03	4.73±0.13	0.00	9.01
38	드라이	0.67±0.01	0.70±0.03	0.00	1.37
39	스위트	2.92±0.02	2.96±0.09	0.00	5.88
40	드라이	0.79±0.03	0.69±0.08	0.00	1.48
41	스위트	2.49±0.24	2.74±0.14	0.00	5.23
42	드라이	0.00±0.00	0.18±0.04	0.00	0.18
43	스위트	1.17±0.02	1.28±0.04	0.00	2.45
44	드라이	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00	0
45	스위트	3.34±0.01	3.95±0.08	0.00	7.29
46	드라이	0.00±0.00	0.00±0.00	0.00	0
47	드라이1	3.23±0.05	3.68±0.13	0.00	6.91
48	드라이2	3.27±0.05	3.91±0.16	0.00	7.18
49	스위트	0.45±0.02	0.45±0.04	0.00	0.90
50	드라이	0.83±0.02	0.91±0.04	0.00	1.74
51	스위트	0.44±0.01	0.39±0.03	0.00	0.83
52	드라이	0.90±0.02	0.16±0.03	0.00	1.06