가 .

(타) 관능검사

영동에서 올해 판매된 와인의 관능검사는 색조(청징도), 맛, 향을 종합적으로 평가하고 5점법 (1:매우우수, 2:우수, 3:양호, 4:가, 5불가)로 채점하였으며 각각의 등급은 표 7, 8과 같다. 먼저, 레드와 로제의 52개 와인 중에서 가장 높은 등급인 A 등급의 와인은 없었으며 그 다음 등급인 B 등급의 와인이 전체 약 27%를 차지하였고 C 등급은 약 60%, D 등급은 약 10%를 차지하는 것으로 나타났다. 품질 분석에서는 어느 정도 일정한 값을 유지하면서 품질이 향상되었다.

표 7. 영동에서 생산되는 와인의 관능검사 등급

가

등급	А	В	С	D
범위	1≤A<2	2≤B<3	3≤C<4	4≤D<5
와인갯수	0	14 (26.9%)	31(59.6%)	5(9.6%)

표 8_1. 영동에서 생산되는 와인의 관능검사 결과

시료	와인 종류	평균	등급	표준편차
	스위트	2.67	В	0.78
2	드라이	2.44	В	0.8
3	스위트	2.67	В	0.96
4	드라이	2.96	В	0.94
5	드라이	3.74	С	1.06
6	스위트	3.30	С	0.82
7	스위트	3.59	С	0.64
8	드라이	3.96	С	1.13
9	스위트	3.44	С	1.01
10	드라이	3.15	С	0.91
11	스위트	2.78	В	0.8
12	드라이	2.93	В	1.11
13	로제	2.63	В	1.18
14	스위트(캠벨)	2.81	В	0.79
15	스위트(산머루)	3.00	С	0.78
16	스위트	3.19	С	0.88
17	드라이	2.63	В	1.24
18	로제	2.63	В	0.93
19	스위트	4.41	D	0.69
20	드라이	4.26	D	0.94