

와인에 비해 낮게 나타나 10%를 넘지 않았으며 알코올 농도가 12%를 넘는 와인은 대부분이 스위트 와인으로 보당한 후 다시 발효가 일어나 알코올 농도가 상승했을 것으로 예상된다. 이러한 결과로 보듯이 와인의 품질에 가장 중요한 부분은 알코올 농도를 유지하는 것으로 앞으로 지속적인 모니터링을 통해 농가 와이너리 와인의 알코올 농도를 관찰하며 분석하고 12%를 유지할 수 있는 방법을 모색해야 할 것으로 보인다.

당도 측정은 일반적으로 가용성 고용분을 측정하여 표현하며 밀도가 높으면 높을수록 당도는 높아진다. 브릭스(°Brix)는 와인의 당분 양을 간접적으로 나타낼 수 있는 표기법으로 이번 연구에서도 당도를 °Brix로 표기하며 측정하였다. 영동 와인은 6.3 ~ 15.7 °Brix의 범위로 드라이 와인의 경우는 당도가 7.0 °Brix 전후로 나타나며 스위트 와인은 12 ~ 15°Brix인 것을 알 수 있었다. 몇몇 와인의 경우, 스위트와 드라이 표기가 제대로 이루어지지 않은 시료들이 있었으며 47, 48번 시료는 드라이로 표기(같은 제조원)되어 있지만 당도는 스위트의 당도만큼 높게 측정이 되었고 50, 52번 시료는 드라이로 표기되었지만 스위트와 비슷하거나 스위트당도보다 높게 나타났다. 이렇듯 와인 라벨에 표기되어 있는 것과 다른 몇몇 와인에 대해서는 좀 더 세심한 관리가 필요할 것으로 보인다.

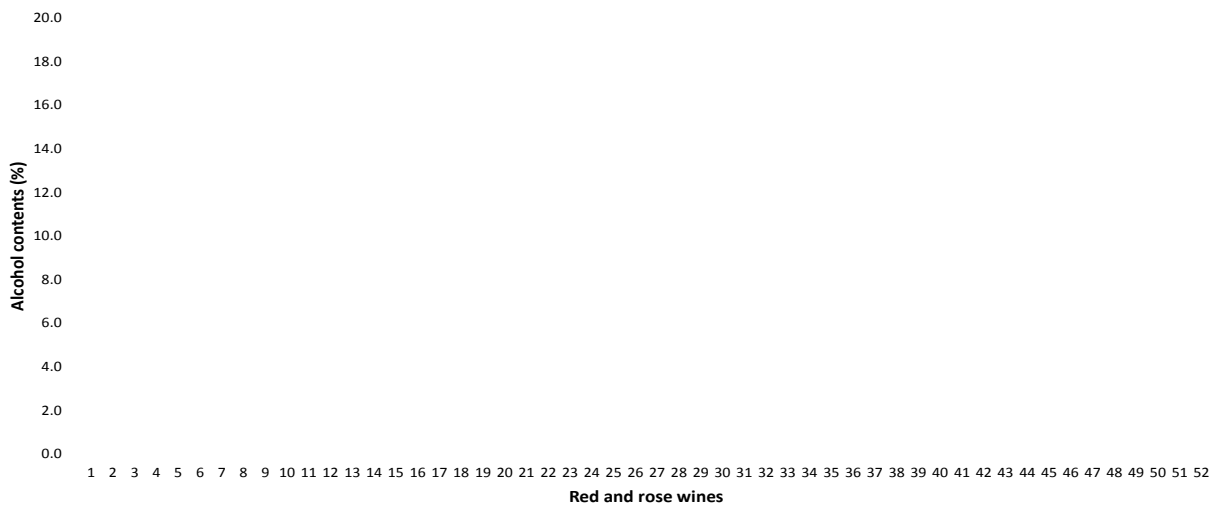


그림 3. 영동에서 생산되는 와인의 주정도

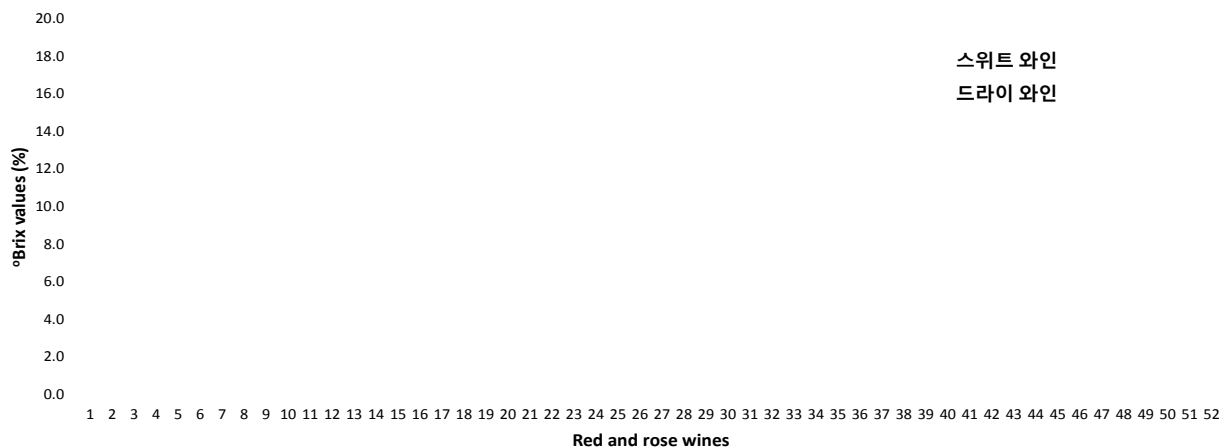


그림 4. 영동에서 생산되는 와인의 당도