

제 2 장 국내외 기술개발 현황

제 1절 국내 기술 수준 및 시장 현황

- 우리나라 품종별 재배면적은 Campbell이 17,017ha로 전체면적 22,909ha의 74.3%를 차지하고 있으며, 거봉 13.1%, Muscat Bailey A 5.9%, Sheridan 3.4%, 텔라웨어 0.5%, 기타가 2.8%를 차지하는 등 양조용 포도주 품종은 거의 없고 생식용 포도가 대부분임 (Kim SK 2005)
- 국내에서 가장 많이 생산되고 있는 Campbell 포도는 거의 모두 생식용으로 소비되고 있으며, 당도가 14-16Bx로 양조용으로는 당도가 낮고 산도가 높은 편임(Park 등 2002) 그러나 한국 소비자가 캠벨의 향과 맛을 선호하므로 캠벨로 만든 포도주의 품질을 보완한다면 한국형 포도주 개발이 가능할 것으로 생각됨
- 옥랑은 충북도원에서 품종 등록한 포도 품종으로 당도가 16.7Bx로 캠벨포도에 비해 높고 산도가 0.6%로 낮아, 캠벨 포도의 단점을 보완할 수 있으며, 또한 레스베라트롤 성분이 1.58ug/g으로 캠벨 포도에 비해 2배 높다. 옥랑은 2013년 8월 묘목 공급 통상실시로 인해 와이너리에 보급이 원활할 것으로 생각됨
- 또한 아로니아는 블랙 초크베리로도 불리며, 안토시아닌과 폴리페놀 함유량이 블루베리의 5배, 포도의 80배에 이른다고 하며, 최근 옥천, 단양 등 지역에서 그 재배면적이 급속히 늘고 있다. 짙은 맛이 강하여, 포도주의 짙은맛을 선호하는 소비자를 위한 다양한 체험용 와인 개발에 유용함
- 중앙에서 와인에 관한 연구는 포도주 청징을 위한 적정 청징제 및 처리방법(정석태, 2008), 포도주 제조시 아황산 처리시기 및 처리농도(정석태, 2009), 백포도주 생산을 위한 국내 육성 포도 품종 ‘청수’의 이용(노정호, 2011)등의 연구가 수행되었으나, 와이너리 현장을 대상으로 품질 특성을 구명한 연구는 없음

제 2절 국외 기술 수준 및 시장 현황

- 와인의 품질에 영향을 주는 요인 중 미생물인 효모에 관한 연구가 많다. 즉, 와인의 바디감, 점도, 칼라, 향미, 아로마는 효모에 의해 강하게 결정됨(Rainieri and Pretorius, 2000)
- 이탈리아 지역(heroic vine-growing area)로부터 자연발효한 포도주에서 사카마이세스 세레비지아 등 효모의 다양성을 연구함(Capece 등 2012)
- 선발한 Queensland red wines 와인제조공정의 모든 단계에서 페놀릭화합물의 프로파일(일차발효, 말로락틱발효, 오크 숙성, 병입후 공정) 등을 조사함