

## 산머루를 이용한 토종와인 생산 및 비전

서충원

산머루농원 영농조합법인

### Using the native wild grape wine production and Vision

Chung - Won Seo

1·2·3차 산업의 접목을 통한 농업의 윈스톱시스템을 머루재배를 통해 머루를 재배하기 시작한 후 재배수형의 개량을 이루생산량의 확대를 이루어야 할 것 이다. 1차적인 머루의 생산에만 머물 것이 아니라 머루의 가공을 통한 농업산업의 접목을 통해 농민도 대우받는 삶을 살 수 있게 해야 한다.

고급 머루와인을 만들기 위해서는 완숙의 1등급 좋은 열매의 머루만을 사용해야 한다. 와인 등급은 머루등급과 일치하기 때문이다. 이렇게 생산해낸 와인은 세계와인에 대한 한국와인만의 차별화를 통해 그 입지를 다져나가야 할 것 이다. 그 첫 번째로 지역성의 차별화를 들 수 있다. 산지의 깨끗한 이미지를 강조하는 것이다. 산지인감악산의 수확시기와 술 담그는 시기가 발효되기 좋은 20도 전후의 천혜의 조건을 갖춘 지역임을 강조하고 머루와인의 자연환경 적응발효공법에 의한 중력 압착식착즙방법을 통해 깨끗함을 강조해야 할 것 이다. 둘째, 국내와인의 우수성을 공인분석자료를 통해서 부각시키는 것이다.(표1) 셋째, 독자 선발효모를 통한 와인 맛의 차별화이다. 넷째, 게르마늄토양인 한국기후풍토의 우수성을 부각하는 것이다. 이 네 가지의 차별화를 통해 세계와인시장에서 머루로 만든 한국와인의 우수성을 부각시켜 세계적 수출의 확대를 이루어야 할 것 이다.

▣ 중국, 일본등인접국머루와의성분분석결과우수성검증(표1)

구분	한국산	중국산	일본산	비고
수율(%)	73.83	63.14	65.72	
당도(Brix)	16.1	8.7	15.7	
총당 (g/L)	계	191.5	81.5	172.5
	포도당	107.3	44.7	94.5
	과당	84.2	36.8	78.0
총산도(g/L)	7.20	5.66	6.90	
pH	3.13	2.70	2.37	
색도	L(백색도)	0.86	6.68	0.66
	a(적색도)	0.80	15.84	0.01
	b(황색도)	-0.21	3.85	0.24
	△E(전체)	99.15	94.74	99.34
비타민C 총합량(mg/L)	243.56	221.2	231.9	
총폴리페놀합량 (mg/L)	2,202.7	2,104.0	2,116.0	