와인 출품 / *Sample pass*

와인명/*Wine designation*

출품와인명/ *Wine designation for publication*

생산년도 *Vintage*

포도품종(%) *Grape varieties(%)*

품질등급 *Quality level*

원산지/*Origin*

생산국 *Country of origin*

포도재배지역 *Growing area*

원산지 명칭표시 *Apellation*

포도밭명 *Site*

포도재배면적(헥타르) *Size of vineyards in hectar*

소비자가격(원/부가세 포함) *Retail sales price(E incl.VAT)*

분류/*Category*	와인종류/*Type of wine*	맛/*Flavour*	숙성/*Vinification*	용량/*Contents*
☐ 일반와인/*still wine*	☐ 화이트/*white*	☐ 엑스트라 브뤼/*extra brut*	☐ 100% 오크통 보관/*100% barrique oaked*	☐ 1,0 l
☐ 약간 발포성 와인/*slightly sparkling*	☐ 레드/*red*	☐ 브뤼/*brut*	☐ 일부 오크통 보관/*partly barrique oaked*	☐ 0,75 l
☐ 발포성와인/*sparkling wine*	☐ 로제/*rosé*	☐ 엑스트라 드라이/*extra dry*	☐ 목재소재 용기 보관/*wooden vat aging*	☐ 0,5 l
☐ 주정강화와인 (예시:Sherry, Port, Malaga, Madeira) *fortified wine (e.g.Sherry, Port, Malaga, Madeira)*	☐ 샴페인/*blanc de noir*	☐ 드라이/*dry*	☐ 스테인레스강 탱크보관/*stainless steel*	☐ 0,375 l
☐	☐	☐ 세미 드라이/*semi dry*	☐ 생물학적 성장/*biological growing*	☐
		☐ 스윗/*sweet*	☐	
		☐ 자연발생적 당함류/*naturally sweet*		

알코올도수 (% vol.) *Alcohol content (%Vol.)*

산도(g/l) *Acidity(g/l)*

재고 수량(병) *supplied quantity in bottles*

재고수량(리터) *in litres*

잔당 (g/l) *Residual sugar (g/l)*

점도 *RelativeDensity*

이산화탄소 압력 *Carbon dioxide pressure*

검사번호 *BatchNo./Lot No.*

유통경로 *Distribution channel* ☐ 직판 *Direct sale* ☐ 특판 *Specialist trade* ☐ 소매 *Food retail* ☐ 도매 *Wholesale* ☐ 우편판매 *Mail-order business* ☐ 인터넷판매 *Internet commerce*

주목! *ATTENTION!* 2023 베를린 와인 트로피에 참가하시겠습니까? *Do you participate in the Berlin Wine Trophy 2023?* ☐ 네 *YES* ☐ 아니요 *NO*

출 품 자 / *Submitter*

출품자/ *Applicant* ☐ 영수증 수령인 선택/ *Invoice recipient*

회사명 *Company*

담당자 이름/성 *First/ Last name*

주소 *Address*

세금번호 *VAT number*

전화 *Phone*

팩스 *Fax*

이메일 *E-mail*

웹사이트 *web-site*

수입사/ *Importer* ☐ 영수증 수령인 선택/ *Invoice recipient*

회사명 *Company*

담당자 이름/성 *First/ Last name*

주소 *Address*

세금번호 *VAT number*

전화 *Phone*

팩스 *Fax*

이메일 *E-mail*

웹사이트 *web-site*

생산자/ *Producer* ☐ 영수증 수령인 선택/ *Invoice recipient*

회사명 *Company*

담당자 이름/성 *First/ Last name*

주소 *Address*

세금번호 *VAT number*

전화 *Phone*

팩스 *Fax*

이메일 *E-mail*

웹사이트 *web-site*

참가 비용 결제 / *Payment of participation fees*

비용 입금계좌/ *Bank Information*

참가비 *entry fees* 출품자당 100,000원(VAT포함) / € 135.00

예금주 *account holder*	대전관광공사 Daejeon Tourism Organization
은행명 *bank*	하나은행 KEB Hana Bank
계좌번호 *account number*	622 910007 28404
Swift BIC code	KOEXKRSEXXX

반드시 출품기관, 회사명으로 송금하여 주시길 바랍니다.
Please transfer the fee by the name of the company or organization

날짜, 서명 / *Date, signature*

붙임) 용어 설명 자료

【용어 1】 원산지 명칭표시

① 와인의 포도 재배 장소를 식별하는 데 사용되는 법적으로 정의되고 보호된 지리적 표시입니다.

② 국내의 경우, "원산지"란 농산물이 생산 · 채취 · 포획된 지역을 말합니다.

【용어 2】 맛

– 잔당의 양으로 와인의 맛을 분류합니다. (EU 기준)

등 급	설탕의 양(g/1L)
엑스트라 브뤼	0 ~ 6
브뤼	0 ~ 12
엑스트라 드라이	12 ~ 17
드라이	17 ~ 32
세미 드라이	32~ 50
스윗	50+

※ '브뤼 (Brut)'란 프랑스어로 가공하지 않은, 원료 그대로의 뜻을 의미합니다.

※ 기포성 와인이 드라이한 맛을 지녔을 때 사용합니다.

※ 자연발생적 당함류: 늦은 수확이나 더운 기후로 인해 자연스럽게 잔당이 발생한 와인을 의미합니다. 아이스와인 등이 포함됩니다.

【용어 3】 점도

① 와인을 흔들 시 잔에 흘러내리는 점성을 의미합니다.

② 알코올, 잔당, 그리고 다른 용해성 물질들이 점도에 의해 영향을 받습니다.

③ **잔당의 양과 관련이 있어 와인의 발효 정도를 가늠 할 수 있습니다.**

④ (와인의 점도 계산법) 알코올+설탕(잔당)+물=점도

【용어 4】 점도

① 와인이 산소에 의해 변하지 않도록 이산화탄소가 필요합니다.

② EU 국가의 경우, 이산화탄소 압력과 관련된 규제에 맞추어 와인을 생산해야 합니다.

	압 력	~ CO2 @ 20˚C
Still	〈 1 bar	〈2 g/l
Semi sparkling	1 to 2.5 bar	2 to 5 g/l
Sparkling	3 bar +	〉6 g/l

【용어 5】 검사번호

① 와인 제조 날짜를 의미합니다.

② (예시)

(예시) 병입 날짜: 2015년 8월 14일 / 검사번호: L22615

L 226 15

검사번호 LOT

31일 (1월)
+ 28일 (2월)
+ 31일 (3월)
+ 30일 (4월)
+ 31일 (5월)
+ 30일 (6월)
+ 31일 (7월)
+ 14일 (8월 14일까지)
= 226일

병입 년도

③ (설명)

③-1 2015년 8월 14일에 와인을 만들었다면 검사번호는 #L22615가 되어야 합니다.

③-2 '22615' 숫자 계산 방법

– 2015년 중 제조 날짜를 모두 합산합니다.

[1월(31일) +2월(28일) … +8월(14일)=226]

– 마지막 수는 제조 년도의 마지막 두 자리 수를 적습니다.