

와인소믈리에

전성완 교수

제 1강. 와인 잔의 명칭과 에티켓

1. 와인 잔의 구조와 용도

1) 립 (Lib)

입술과 처음 만나는 와인 잔의 부분이며 와인 잔에서 가장 약한 부분이다. 흔히 유럽에서는 와인 잔의 립이 깨을수록 와인의 맛을 더 섬세하게 느낄 수 있다고 전해진다. 주의할 점은 와인 잔 세척 시에 손을 와인 잔에 넣는 경우가 있는데 이런 경우 립 부분에 충격이 가해져 파손 될 위험이 있기 때문에 세척 시에는 립 부분을 부드러운 천이나 스폰지만 사용해서 세척해야 한다. 그리고 세제 사용은 자제해야 한다. 세제를 사용할 경우 코팅막이 형성되어 와인의 맛과 향을 저하시키고 코팅막이 물에 뜯기처럼 선명하게 보이기 때문이다



2) 보울 (Bowl)

다른 말로 보디(Body)라고 부르기도 한다. 와인 잔에서 가장 중요한 부분이며 건배를 하는 부분이다. 건배를 할 경우 흔히 립 부분끼리 부딪치는 경우가 많은데 와인 잔의 건배는 보울 부분끼리 부딪치는 것이다. 그리고 좋은 와인 잔일수록 보울에서 청명하고 맑은 소리가 나는데 약 30초 이상 지속될 경우 굉장히 고가의 잔이다



3) 스템 (Stem)

잔을 잡는 부분이다. 유래는 보울 부분을 잡을 경우 손바닥의 온도가 전해져 와인의 맛과 향이 미세하게 변하는 것을 방지하기 위해 스템을 잡는 것인데 TPO에 맞게 행동하는 것이 중요하다. 즉. 전문 감정을 해야 하는 경우가 아니라면 보울 부분을 잡고 마셔도 무방하다. 하지만 정확한 시음 능력을 평가하는 상황이라면 스템을 잡는 것이 바람직하다. 립 부분과 마찬가지로 스템은 파손의 위험이 높기 때문에 세척 시에 각별히 주의하도록 한다

4) 베이스 (Base)

비즈니스 매너에서 잔을 받을 때 오른손 한마디 정도를 베이스에 올리고 받으면 된다. 한국의 경우 소주 잔 받듯이 잔을 들거나 양손으로 받는 경우가 있는데 절대 잔을 들어서는 안 된다. 잔을 들게 될 경우 와인을 흘릴 경우가 빈번하게 발생되기 때문이다. 그리고 항상 오른손을 사용해야하며 본인보다 높은 지위에 있는 사람이 따를 경우 원손을 아래 사진처럼 오른손에 대고 받으면 된다. 원칙상으로는 오른손만을 사용해서 잔을 받는 것이 정석이다.



5) 스월링 (swirling)

소용돌이 또는 소용돌이치는 모양이란 뜻이며 글라스 스템부분을 잡고 돌리는 행위이다. 잔을 돌리면 공기가 빨려 들어가 방향성 물질이 산소와 결합하게 되어 발향력이 강해진다. 와인 맛평가는 아로마(Aroma), 부케(Bouquet)로 나뉘는데 스월링 하기 전 와인에서 올라오는 향기를 아로마, 스월링 후 와인에서 올라오는 향기를 부케라고 표현한다. 좀 더 쉽게 말하면 풀, 흙, 꽃향기 등 자연 그대로의 향미 성분을 아로마, 숙성 후 초콜릿, 커피, 유산, 치즈 향 등을 부케라고 표현한다. 오크 숙성 기간이 긴 와인일수록 부케의 발향력이 뛰어나다.

2. 와인 잔의 종류

1) Red wine glass

프랑스 와인 양대 산맥인 보르도와 부르고뉴로 나뉜다. 보르도는 해양성 기후, 부르고뉴는 대륙성 기후이기 때문에 재배하는 품종이 다르다. 먼저 보르도의 경우 까베르네 소비뇽, 메를로, 까베르네 프랑, 빠르도 등 4종류의 포도를 혼합재배하면서 원액을 혼합하는데 이것을 블랜딩(Blending)이라고 한다. 보르도 와인 글라스는 전 세계 공통일 정도로 가장 보편적인 글라스이며 브랜드 인지도에 따라서 가격이 천차만별이다. 용량은 510 ~ 600ml이며 스템의 길이는 서로 다른 경우도 많다. 대표적인 브랜드로는 수피겔라우, 로나, 잘토 글라스가 유명하다

부르고뉴 와인글라스는 보울 부분이 대단히 넓고 풍성하다. 이 지역은 피노 누아 단일 품종을 재배하는데 현재 발견된 품종 중 가장 발향 성분이 뛰어난 품종이다. 그래서 스월링을 할 경우 넓고 깊은 글라스에 공기가 대량으로 유입되면서 발향력을 극대화 시킬 수 있도록 고안된 잔이다. 잔은 풍성하지만 오히려 더 가볍고 풍성하다. 보르도 와인글라스에 비해 좀 더 가격이 비싸고 섬세한 립 부분이 특징이다. 대표적인 브랜드로는 잘토, 리엘 글라스가 유명하다

2) White wine glass

통상 400~ 470ml 용량이며 레드 잔에 비해 크기가 작다. 보울 부분이 좀 더 두껍게 만들어지는데 열이 전달되는 속도를 늦추게 하는 효과가 있다. 대부분 시음용으로 사용되는 경우도 있는데 레드 와인을 시음할 때에 사용해도 무방하다. 또는 디저트 와인 시음에도 사

용한다

3) Champagne glass

튤립 잔이라고 부르기도 한다. 길고 좁다란 형태는 끓임 없이 올라오는 기포를 감상하기 위함인데 좋은 샴페인일수록 기포가 촘촘하고 끓임 없이 올라온다. 튤립, 플루트, 마름모 형태 등 여러 모양이 있으며 샴페인을 마시기 전에 글라스도 차갑게 보관하면 훨씬 더 풍미가 좋아진다. 그리고 샴페인을 서브할 시에는 2~3회 정도 나누어서 60% 정도만 서브하도록 한다. 주의할 점은 기포가 녹아있기 때문에 스왈링은 하지 않도록 한다

☞ Tip. 모든 와인글라스는 절대 세제를 사용하지 말고 미지근한 물에 세척하도록 한다. 세척 시에는 가장 오염이 심한 립 부분을 부드러운 스펜지 등으로 돌려가면서 부드럽게 닦도록 한다. 잔을 세척한 후 오랫동안 방치하면 물 자국이 남기 때문에 어느 정도 물기가 없어지면 부드러운 면 소재의 천으로 남은 물기를 제거한다. 이렇게 관리하면 언제든 투명하고 깨끗한 와인 잔을 사용할 수 있다

2강. 비즈니스 와인 페어링

1. Bordeaux (보르도 지역)

- 까베르네 소비뇽, 메를로, 쁘띠 베르도 등 3종류 품종을 혼합 재배.
- 지롱드 江을 중심으로 상류는 오 메독(Haut-medoc), 하류는 메독(medoc)으로 라벨에 표시.
- 오 메독 와인이 메독 와인보다 좀 더 품질이 높다.
- 도르도뉴 江 오른 편은 우안(right bank) 이라고 부르는데 메를로 품종을 주력 생산.
- ※ 좀 더 부드럽고 섬세한 맛과 향이 특징, 약간의 텁텁한 흙냄새, 자두 향이 특징

2. Rhone (론 밸리)

- 북부 론, 남부 론으로 나뉘며 주요 품종은 쇠라(syrah), 그르나슈(Grenache) 혼합재배
- 북부 론은 쇠라, 남부 론은 그르나슈의 혼합 비율이 높다.
- 섬세한 향, 잘 익은 붉은 과일의 아로마가 강해서 단 맛이 가미된 소스와 잘 맞음
- ※ 한식은 불고기, 돼지갈비 / 중식은 탕수육 등

3. 부르고뉴

- 피노 누아 100%만 사용해서 와인을 생산.
- 피노 누아 특유의 아로마, 부케는 강하지만 산도가 높아서 호불호가 갈림.
- 피노 누아는 질감은 무겁지가 않기 때문에 샐러드 위주의 전채 요리 또는 치즈와 어울림.

4. 이탈리아

1) 토스카나

- 산지오베제(sangiovese)가 주력 품종이며 라벨에 Chianti(끼안띠)가 필수적으로 표기됨
- 클라시코(Classico)지역은 해발 고도가 더 높고 생산량이 작기 때문에 품질이 높다.
- 중세 메디치 가문의 지배를 받던 시에나, 피렌체의 영토 싸움으로 수탉 문양이 유래.

- 수탁 문양(꼰소르찌오 뎔 마르키오 스토릭코)은 한국의 농협처럼 신뢰도 100% 와인.

2) 피에몬떼

- 네비올로(nebbiolo) 품종을 100% 생산. 바롤로(Barolo), 바르바resco(Barbaresco) 와인.
- 바롤로, 바르바resco는 이탈리아 최고의 명품 와인으로 왕에게 바치는 진상품 와인.
- 높은 산도, 강한 발향력, 묵직한 질감은 세계 최고 와인으로 평가 받음.
- 제경, 파쇄 후 15일의 침용 기간을 거쳐 3년 정도의 오크 통 숙성 후 병 입 및 출시

3. 미국

- 캘리포니아 나파 밸리와 소노마 카운티가 최고의 와인 산지.
- 까베르네 소비뇽, 메를로, 진판넬 등 단일 품종을 재배.
- 라벨 표기 시 동일한 품종을 최소 85% 이상 사용해야 함.(AVA 제도)
- 까베르네 소비뇽 단일 품종 와인 중 질감은 세계에서 가장 높음.
- 나파 밸리는 묵직한 질감, 소노마 카운티는 농밀한 맛과 향이 있고 좀 더 질감이 가볍다

4. 칠레 , 아르헨티나

- 안데스 산맥의 눈이 녹은 청정수를 관개수로 사용하기 때문에 유기농 와인이 많음.
- 미국 와인에 비해 질감은 낫지만 합리적인 가격대를 형성하고 있어 파티 와인으로 사용.
- 칠레일 경우 까베르네 소비뇽, 아르헨티나는 말벡 품종을 추천. BBQ 요리와 잘 맞음.
- 말벡의 원산지는 보르도 지역이나 아르헨티나의 높은 일조량에 맞게 개량된 품종.

5. 호주

- 쉬라즈(shiraz) 품종을 주요 재배하며 스파이시한 맛이 특징.
- 철이 산화된 토양(테라로사)은 주로 남호주 해안에 많이 분포하는데 쉬라즈의 주요 재배 지역.
- 입안에 2초 정도 머금었을 때 온천수처럼 톡톡 튀는 탄산 효과를 느낄 수 있음.
- 약간 매콤한 타이, 태국 동남아 음식과 한식과 곁들이는 것이 좋음. (묵직한 질감의 소스)

6. 화이트 와인

- 중식의 경우 리슬링(Riesling) 품종이 잘 맞으며 독일 리슬링 와인이 최고의 품질.
 - 프랑스 알자스 리슬링은 단 맛이 없는 드라이 스타일.
 - 독일 리슬링은 수확 시기에 따라 단 맛의 변화가 심함. (EX. 8월. 9월. 10월)
 - 늦게 수확할수록 당도와 품질, 가격이 비싸지는데 스페트레제(spatrese)가 가장 무난
 - 라벨표기는 캐비넷, 스페트레제, 아우스레제, 베렌아우스레제, 트록켄베렌아우스레제.
※ 캐비넷이 가장 드라이, 트록켄베렌 아우스레제가 가장 스위트, 라벨에 표기됨
- ☞ Tip. Kabinett (드라이 스타일) / Trockenberrenauslese (말린 포도로 만든 스위트 와인)
- 드라이 스타일의 와인은 뉴질랜드 소비뇽 블랑 품종을 선택(Sauvignon Blanc)
 - 스위트 와인은 모스카토(moscato / 이탈리아 북서부 피에몬테 지역 발포성 와인)
 - 레이 하베스트(late harvest / 칠레 및 미국 등 신대륙 와인, 비 발포성)

7. 호스트 매너

- 와인 선택은 반드시 호스트가 결정 - 익숙한 품종으로 선택한다
- 와인 가격은 전체 음식값의 30 ~ 35% 이내로 선택하도록 한다
- 와인 테이스팅은 호스트가 직접 하도록 한다
- 호스트가 와인 테이스팅을 다른 사람으로 지정한 경우 지명 받은 사람이 할 수 있으며 단, 호스트는 바뀌지 않는다
- 와인 테이스팅은 색상의 선명함(시각), 향(후각)으로 판단한다
- 코르크 아래 부분의 향을 맡아보고 와인의 상태를 판단한다
- 레드 와인의 경우 식초, 등유 향 등이 난다면 코르키, 부쇼네의 경우이다
- 코르키 와인은 높은 온도에서 보관, 와인이 상한 상태이다
- 부쇼네는 산지에서부터 곰팡이가 오염되어 보관된 와인이다

8. 게스트 매너

- 호스트가 준비한 와인은 꼭 맛에 대한 표현을 한다
- 추상적이고 회화적인 표현보다는 맛, 풍미에 관한 단순한 표현이 적합하다
- 맛을 잘 모를지라도 풍미를 유추할 만한 단어를 사용한다

- 주량이 약할 경우 와인 잔 Lip 부분을 손으로 살짝 가린다
- 와인을 받을 시에는 절대 잔을 들지 않는다
- 와인 잔 받침(베이스)에 오른손 한마디 정도만 살짝 걸친다
- 잔을 들고 돌리는 (스월링) 행위는 절대 하지 않는다
- 건배 할 때는 잔의 볼록한 Body끼리 잔을 부딪치도록 한다

☞ Tip. 정찬모임에서의 비즈니스 매너

- 호스트를 중심으로 가까운 자리가 상석이며 자리 권유 시 빨리 착석
- 부부간에는 대각선 방향으로, 신혼부부일 경우 나란히 앉는다
- 핸드백 등 소지품은 등 뒤에, 장갑은 벗어서 가방에 보관한다
- 오른편 의자가 비어있을 경우 소지품을 놓도록 하고 최대한 나에게 가깝게 보관한다
- 잠시 자리를 비울 때는 냅킨은 접어서 테이블에 보관한다
- 평거볼이 제공되는 음식은 손으로 먹어도 무방하다
- 생선요리는 뒤집어서 먹지 않으며 나이프로 눌러서 포크로 뼈를 제거한다
- 미국인의 경우 피자는 손으로 먹어도 되지만 유럽인의 경우 포크, 나이프를 사용한다
- 중국인의 경우 트림은 잘 먹었다는 의사표시이므로 오해하지 않도록 한다

3강. 오크로 화장하기

1. 주요 생산지역

- 보르도 근처의 리무쟁, 부르고뉴 근처의 트롱세에서 가장 많이 생산함.
- 리무쟁은 결이 넓고 타닌이 높아서 질감이 높은 특징이 있음.
- 트롱세 오크는 결이 촘촘하고 세밀해서 피노 누아 등 섬세한 와인에 주로 사용함.
- 17세기 처음으로 포르투갈에서 수출용(영국) 와인에 사용하기 시작함.
※ 이 시기 오크통은 가내 수공업 방식의 소량 제작

2. 특징

- 대략 생산은 프랑스에서 처음으로 시작되었으며 참나무, 잣나무, 밤나무 등을 사용함.
- 오크통의 생산 원가는 수백만 원을 넘기 때문에 시멘트를 이용한 편법을 사용하기도 함.
- 샤토 라페트 로歇드는 1930년대 최초로 오크통 대신에 스테인리스 스틸 탱크를 사용함.
※ 생산 과정에 혁신적인 성과를 가져왔으며 오늘날 오크통의 대안으로 떠오름
- 수출용 오크통의 용량은 보르도 225리터, 부르고뉴 228리터이며 각각 바리크, 피에스로 표기.
- 오크통 내부에 열을 가하는 로스팅 단계 별로 종류가 나뉘며 맛의 특징이 각각 다름.
- 춥고 건조한 지역일수록 견고하고 조직이 촘촘하며 내구성이 강함.

3. 종류

- 북미(미국) : 결이 횡으로 나있어 손실이 크고 제작 단가가 낮아서 영세 와이너리가 선호함
- 프랑스 : 결이 종으로 나있어 견고하며 손실이 작다. 제작 단가는 높지만 효과가 크다.
☞ Tip. 새로 만든 오크통일수록 와인 맛에 미치는 영향이 크다

4. 제작과정

- 원료나무에서 껍질을 벗겨내는데 한번 벗긴 껍질은 재생까지 약 10년 정도가 소요됨.

- 직사각형으로 나무를 재단하는데 이 과정에서 손실이 가장 많이 발생함.
 - 원형 형태의 오크통을 만드는데 원료재제는 약 28~30개 정도가 소요됨.
 - 두꺼운 쇠줄로 고정을 시킨 후 내부에 열을 가하여 서로 다른 로스팅 단계를 가짐.
 - 질감이 높은 와인일수록 로스팅 정도가 더 강하고 유산의 맛과 특징이 강하게 표출됨.
 - 상단 또는 옆 부분에 와인 투입구를 만들고 물을 부어서 누수를 확인(최종단계)
 - 1주일 정도의 건조 과정을 거친 후 와인에 사용하며 고급 와인은 최소 12개월 이상 숙성.
- ※ 최고급 레드 와인은 18 ~ 24개월의 숙성기간을 거친다

5. 오크의 효과

- 방수, 방진 등 와인의 오염을 막아주며 숙성시키는데 최적의 도구임.
 - 로스팅 단계를 거친 후에는 유산, 버터의 풍미와 불에 태운 훈제 향이 강하게 발산됨.
- ※ 바로 부케의 특징이며 크기가 작고 새로 제작된 오크통일수록 효과가 크다
- 까베르네 소비뇽, 말벡 등 질감이 높은 품종은 오래 숙성할수록 안정화되는 효과가 있음.
 - 화이트 와인에 사용 시에는 3 ~6개월 정도의 짧은 기간을 숙성함.

(Ex. 부르고뉴 풀리니 몽라쉐 (Puilgny montrachet))

장기 보관은 Oak 통 숙성이 관건!



4강. 대표 레드 품종들

1. 까베르네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon)

레드 와인 품종 중 가장 대표적인 품종이며 보르도 메독 지방이 원산지이다. 프랑스 보르도 그랑 크뤼 와인의 기본 품종이며 껍질이 두꺼워 타닌이 풍부하고 복합적인 아로마와 색상이 진하다. 만생종으로 늦게 익으며 와인은 장기 숙성을 통하여 부드러운 타닌이 만들어진다. 보관성이 뛰어난 묵직한 이 품종의 강렬함을 완화시키기 위하여 보르도에서는 메를로, 까베르네 프랑과 혼합하는 경우도 있지만 물에 취약한 이 품종의 단점을 보완하기 위한 이유가 가장 크다. 자갈이 많고 배수가 잘되는 토양에서는 붉은 열매와 후추 향이 나면서 타닌이 풍부하지만 토질이 습도가 많고 무거운 점토질에서는 녹색의 익지 않은 열매, 허브 향의 특징이 나타난다. 병충해에 강하고 잎사귀가 작고 포도송이는 작고 둥글지만 포도송이에 열매가 많고 껍질이 매우 두껍다

2. 메를로 (Merlot)

보르도 지역이 원산지이며 보르도 지방에서 가장 많이 재배하는 품종이다. (보르도 전체 60%)

메를로 누아 (merlot noir)라고 부르는 이 포도는 중생종으로 분류되나 실제로는 조생종에 가깝다. 이른 봄에 새싹이 나고 개화하여 봄 서리에 취약해서 매년 생산량이 다르고 포도송이는 크고 포도알도 레드 품종 중 가장 크다. 진흙과 석회질 토양 등 배수가 잘 되지 않은 토양에서도 물에 강한 특성이 있어 잘 자라고 와인은 부드럽고 타닌이 강하면서 흙냄새가 많이 나는 경향이 있다. 이 품종은 블렌딩(Blending)을 통해 와인의 깊이와 풍성한 느낌이 살아나고 까베르네 소비뇽의 단점을 보완하는 품종이다. 바이올렛, 블랙커런트, 검붉은 베리 등의 아로마를 갖고 있으며 색상은 진한 편이며 미국 캘리포니아 나파 밸리의 메를로가 품질이 매우 높다

3. 피노 누아 (Pinot Noir)

프랑스 부르고뉴의 대표 품종으로 가장 가격이 높고 아로마가 가장 강한 품종이다. 특히 환경에 대한 민감성과 돌연변이가 심해서 재배하기 가장 까다로운 품종인데 신대륙에서는

소규모 재배를 하고 있지만 가장 품질이 높은 지역은 부르고뉴와 미국의 오레건이다. 이 품종은 작은 알맹이가 촘촘하게 붙어 있는 모양이 솔방울을 닮아서 피노라는 이름이 붙었다고 한다. 높은 산도를 가지고 있으며 색상은 옅은 자주 색상이다. 수개월만 오크 통에 숙성시켜도 효과를 바로 볼 수 있는 장점이 있으며 앵두, 자두, 산딸기, 베섯, 흙 냄새 등 여러 가지 복합적인 아로마를 갖고 있다

4. 쉬라 (Syrah) / 쉬라즈 (Shiraz)

프랑스 론 밸리가 원산지로 북부 론 와인의 주요 품종이며 남부 론에서는 그르나슈와 블랜딩하는 품종이다. 색상이 진하고 타닌이 높고 색상이 아주 진하다. 북부 론의 코로나스 (Coronas) AOC의 경우 흑색 와인으로 부를 정도로 그만큼 색상이 진하다. 향신료, 스모키, 담뱃잎, 초콜릿, 커피 등의 진한 부케를 갖고 있으며 10년 이상의 장기 숙성 와인을 만들 수 있다. 높은 알코올이 있지만 숙성 후에는 부드러운 질감과 완숙미를 자랑한다. 론 밸리의 쉬라가 남호주 지역에서 조금 개량된 품종이 쉬라즈이며 좀 더 톡톡 튀는 스파이시한 맛이 특징이다

5. 까베르네 프랑 (Cabernet Franc)

프랑스 보르도가 원산지이다. 보르도에서 레드 와인 제조 시에 가장 많이 사용하는 품종이며 단점을 보완하기 위한 조미료 같은 품종이기도 하다. 포므롤, 프롱삭 등 지롱드 江의 지류인 도르도뉴 江 우측의 석회질, 점토 토양에서 가장 많이 재배하고 있다. 중생종으로 메를로보다 1주일 정도 늦고, 까베르네 소비뇽보다 1주일 정도 빨리 익는다. 색상이 진한편이고 까베르네 소비뇽보다는 타닌이 낮지만 강건한 스타일의 와인을 만들어낸다



※ 레드 와인의 대표적인 aroma 와 bouquet

5강. 대형마트 합리적인 가격대 와인들

1. 베린저 스파클링 & 화이트 진판델 (Beringer winery)

- 생산지역: 미국 캘리포니아
- 품종: 화이트 진판델 (white zinfandel)
- 타입: sweet wine
- Alc: 8% vol (스파클링 타입은 6% vol)
- “아름다운 여성의 뺨을 닮아서 브러쉬 와인으로 표현”
- 장미, 딸기 향이 압도적이며 레드 품종인 진판델 품종의 압착(침용) 기간을 짧게 해서 분홍색 로제 와인으로 생산함.



2. 간치아 브라케토 다퀴 (Gancia brachetto d'acqui)

- 생산지역: 이탈리아 피에몬테
- 품종: 브라케토 다퀴 (brachetto d'acqui)
- 타입: sweet wine
- Alc: 8% vol (약한 기포가 녹아있는 약 발포성 와인)
- 고대 이집트 프롤레마이오스 왕조에서 발견된 품종
- 클레오파트라와 시저의 사랑의 묘약으로 전해짐.



3. 블루년 화이트 (Bluenun white)

- 생산지역: 독일 라인하센
- 품종: 리바너 (rivaner)
- 타입: sweet wine (기포 없음)
- Alc: 10% vol
- 리바너 품종은 실바너(Sylvaner) 품종으로 부르며
- 리슬링 품종처럼 기분 좋은 산도와 단 맛과 라임,
- 레몬, 오렌지 등 시트러스 향이 특징이다.



4. 보졸레 누보 (Bojolais nouveau)

- 생산지역: 프랑스 부르고뉴 > 보졸레 지역
- 품종: 가메이 (Gamay)
- 타입: dry (약간의 기포)
- Alc: 10.5 % vol
- 9월 수확 후 11월에 출시되는 햇와인



5. 트라피체 오크 캐스트 샤르도네(Trapiche oak cast chardonnay)

- 생산지역: 아르헨티나 멘도자
- 품종: 샤르도네 (Chardonnay)
- 타입: dry
- Alc: 13.5% vol
- 마리아주: 생선요리, 크림파스타, 전채요리(샐러드)
☞ mariage(마리아주): 와인과 음식의 조화(매칭)



6. 산타리타 120 메를로 (Santa rita 120 merlot)

- 생산지역: 칠레 센트럴밸리
- 품종: 메를로 (merlot)
- 타입: dry
- Alc: 13.5% vol
- “칠레 독립 전쟁의 영웅 오히긴스 장군의 와인, 스페인과의 전쟁에서 유일하게 살아남은 120명의 병사를 상징함”
- 마리아주: 부드러운 연성치즈(브리, 까망베르)



7. 도멘 생 미셸 브륄 (Domaine St. michelle Brut)

와인소믈리에

- 생산지역: 미국 위싱턴 주 > 콜롬비아 밸리
- 품종: 샤르도네 70% 피노누아 20% 피노그리 10%
- 타입: dry (brut 표기는 단맛이 없음)
- Alc: 11.5% vol
- “1994년 영화 필라델피아에 등장하면서 유명세를 떨친
- 와인이며 당시 값비싼 프랑스 샴페인에 비해 합리적인
- 가격의 스파클링 와인으로 대중에게 소개가 되었다“

☞ 마리아주: 닭 가슴살 샐러드, 연어 (훈제연어 제외)



☞ 샴페인 및 스파클링 당도 표기(라벨에 표기됨)

dry = extra brut (엑스트라 브륄) brut(브륄)

semi dry = sec(섹)

sweet = demi sec(드미 섹) doux(두)

6강. 와인의 시작, 심포지움

1. 어원

- simposia(심포지아)라는 고대 그리스어에서 유래, 2인 이상 모여서 술을 마시는 행위.
 - 플라톤은 ‘향연’이라 표현했으며 아름다운 육체 美를 초월 정신적인 편안함을 강조함.
 - 그리스 귀족들의 문화를 표현했으며 귀족 계급은 와인, 평민은 맥주를 즐겨 마심.
- ※ 보관 시설과 높은 일조량으로 생산된 와인은 빨리 변질되어 향신료, 바닷물을 혼합함
- 이탈리아 남부 뿔리아 지역에 처음으로 와인이 전파되면서 이탈리아 와인 역사가 시작됨.
 - 이후 토스카나 지역의 에트루리아(원주민)인이 로마에 와인을 전파함.

2. 와인에 관한 기록

- 베길리우스 - 포도나무는 탁 트인 언덕을 좋아한다
 - 폼페이, 나폴리 항구를 중심으로 와인 무역이 처음으로 시작됨.
 - 프랑스, 스페인, 지중해 연안 등 로마제국의 정복정책은 유럽 포도의 시작을 알리는 신호탄.
- ※ 시저의 칙령 “하루 1.2리터의 와인을 마셔라” - 식수 대신 와인을 마심)
- 식민지 강변 부근에 포도 묘목과 포도밭을 조성해서 장기적인 재배여건을 형성함.
 - 포도즙에 열을 가하거나 바닷물, 향신료 등을 첨가해서 보관 기간을 늘리는 방법을 사용.
 - 로마시대는 달콤한 sweet wine이 유행했으며 와인을 판매하는 대중적인 bar도 있었음.
 - 오피미우스의 ‘오피미안’ 와인은 로마 최고의 와인으로 알려지는데 집정관을 위한 와인임.
- ※ 약 10년의 숙성 기간을 거치는 향이 진한 sweet wine)
- 와인을 담거나 운송하는 도구는 암포라 (Amphora)를 사용했음.

3. 크레타 문명

- Bc 1,700 ~ 1,400년 경 크레타 섬을 중심으로 발달한 고대 문명.

- 청동기를 사용했으며 오리엔트 문화의 영향을 받았다고 알려진 문명.
- 지중해 중앙에 위치, 이집트와 활발한 무역 (이집트 와인의 문화가 전달됨)
- 넓은 평야와 목초지는 인적자원 및 포도원 조성에 최적의 여건.
- 그리스인의 침입으로 멸망했으나 당시 사용하던 암포라, 포도재배방법은 그리스에 전파됨.

4. 미케네 문명

- 발칸반도의 아카이아인들이 처음으로 세운 나라이며 그리스 남부까지 영토를 확장함.
- Bc 2,000 ~ 1,400년 미케네, 필로스를 중심으로 최고의 전성기를 누림.
- 크레타 문명의 영향을 받았으며 크레타 문명 멸망 후 해상 강국으로 등장함.
- 중앙집권체제로 황제의 권한을 강화했으며 와인은 황족들만 마실 수 있는 칙령을 제정함.
- 암포라에 와카나(wakana = 왕)의 얼굴을 새기고 숭배하는 의식을 즐겼음.
- 그리스에 뿌리를 둔 도리아인들에게 멸망하면서 고대 와인은 암흑기에 빠지게 됨.

5. 페르시아 전쟁의 배경

- 페르시아의 다리우스王과 아테네 밀키아데스王의 갈등에서 전쟁이 발발하게 됨.
- 다리우스의 정복정책에 대한 견제로 밀키아데스는 다뉴브 江에 화공으로 맞서게 됨.
- 페르시아군의 고립과 함께 1차 원정은 실패로 돌아갔으나 마라톤 전투에서 페르시아가 승리.
- 페르시아內 이오니아 반란으로 인해 그리스 중 장병이 재정비할 시간을 주게 됨.
- 그리스 인근 해협의 영주들과 멜로스 동맹을 맺으면서 페르시아에 대응할 전략 태세를 갖춤.
- 멜로스 동맹의 승리를 위한 만찬주로 달콤한 스위트 와인이 등장(아시르티코 품종)
- 다뉴브와 이오니아(1,2차 원정)의 실패는 크레르크세스(페르시아)에게 큰 부담으로 작용함.
- 크레르크세의 100만 대군은 그리스 정복을 위해 원정길에 오름(영화 300의 배경, 3차 원정)
- 테르모필레 전투에서 300명의 그리스인에게 막혀 페르시아군은 패배하게 됨.

※ 그리스 레오디니스 왕은 지형을 이용한 탁월한 전술로 그리스군의 승리를 이끌게 됨

- 단기전의 전투는 그리스의 승리였으나 장기전의 물량공세로 인해 결국 페르시아가 점령.
- 텔로스 동맹의 재결성으로 그리스 남부 살라미스 해전에서 큰 승리를 거두면서 그리스 독립.
- 3번에 걸친 대규모의 전투로 인해 그리스 포도원과 제조 기술이 페르시아에 전파됨.

※ 살라미스 해전 정리

- 시기: BC 480년
- 장소: 그리스 남부 살라미스 해협
- 원인: 이오니아 반란이후 지속된 그리스와 페르시아의 갈등
- 교전국: 그리스 연합(델로스 동맹) vs 아케메네스 왕조(페르시아)
- 지휘관: 그리스(테미스토클레스) vs 페르시아(크세르크세스 1세)
- 병력: 그리스 전함 (350척) vs 페르시아 전함(1,300척)
- 피해: 그리스 전함 40척 vs 페르시아 전함 200척
- 결과: 그리스(델로스 동맹) 연합군의 승리, 그리스의 완전한 독립
- 영향: 크세르크세스 1세의 페르시아군의 철수, 그리스 와인 문화가 페르시아에 전파

7강. 포도원의 일년

1. 와인벨트 및 재배환경

- 북위 30~50도 / 남위 20~40도 (커피벨트와 거의 동일)
 - 북반구, 남반구는 6개월 차이 (북반구 9월 수확기, 남반구 3월 수확기)
 - 연평균 기온 15 ~ 25도 / 연평균 일조량 1,250 ~ 1,500시간
 - 연평균 강우량 500 ~ 700mm (폭우가 가장 위험한 요소)
 - 배수가 잘되는 토양(자갈), 토심이 깊은 토양(석회질)
- ※ 배수 = drain (물이 빠지는 속도)

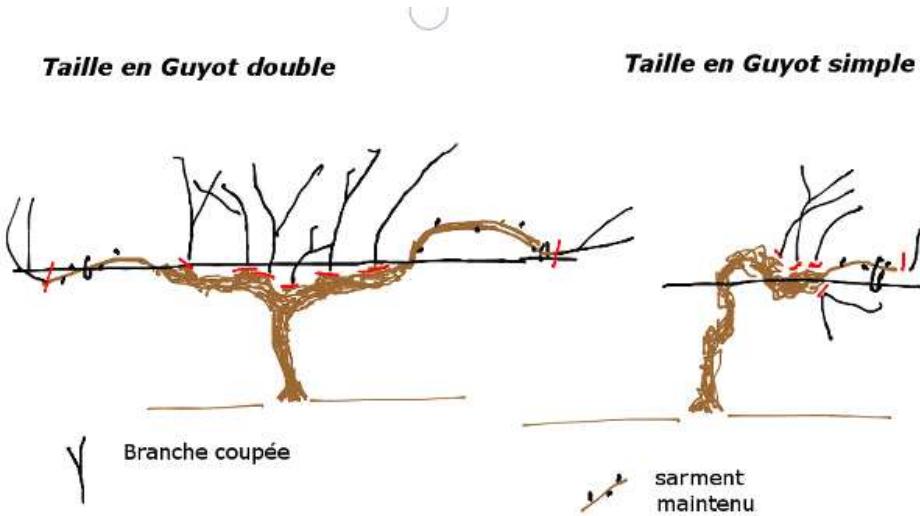
2. 1년간의 사이클

- ① 1 ~ 2월 (휴식기): 땅고르기, 가지치기 등 포도의 수확량 조절을 하는 기간
- ② 3월 (양수기): 질소, 인산, 칼륨 비료를 주는 기간
- ③ 4 월 발아기
 - 평균 온도 10도 이상을 유지하면 발아가 시작, 새순이 나면서 조직성장을 하는 기간.
 - 활동기로 접어들면서 수분이 뿌리에서 공급되며 봉오리가 커지게 됨.
 - 봉오리를 감싸는 보호막이 벗겨지면서 솜털 같은 발아가 시작됨.
 - 이런 새싹이 돋아난 후 토양의 온도가 오르면 잎이 돋아나면서 생장기에 접어든다.
 - 발아는 위쪽에서 아래쪽으로 진행이 되는데 보통 4 ~ 12정도의 차이가 있음.
 - 발아 후 10일 정도 후 잎의 모양이 결정되는데 이 기간에는 서리를 주의해야 함.
- ④ 5 ~ 6월 개화기
 - 5월 말 ~ 6월 초 개화 후 수정이 되는 기간이며 일조량이 매우 중요한 요소로 작용 함.
 - 비는 개화 및 포도수확에 나쁜 영향을 주는 요소이므로 비 피해를 최소화 함.
 - 개화 8~9일 후 꽃이 피기 시작, 수정이 안 된 꽃들은 낙화하게 됨.
 - 이런 가지를 철사 줄에 묶는 줄기 인도 작업(수형)을 하는 기간임.

※ 수형 = 기요(Guyot) - 기요 싱글, 기요 더블

 - 포도 덩굴의 감고 올라가는 특성을 이용한 방법이며 기요 더블의 경우 양 방향으로 덩굴이 뻗어 나가기 때문에 생산량은 높지만 품질은 낮다. 반면 기요 싱글의 경우 한

방향으로 덩굴이 뻗어 나가기 때문에 생산량은 낮지만 품질이 좋은 와인이 만들어 진다.



⑤ 7 ~ 8월 성숙기

- 포도나무가 흡수한 영양분 손실을 방지하기 위해 포도나무의 가지치기(캐노피)를 함.
- 포도껍질의 착색과 포도 알의 당도를 촉진시키기 위하여 포도송이 주변의 잎을 제거.
- 높은 일조량과 기온이 필요하며 이 기간에 내리는 비는 당도 생성에 나쁜 영향을 줌.
- 포도송이가 많이 달린 나무는 가장 빈약한 포도송이 순서로 과감히 고르는 작업을 함.

※ 남은 포도송이는 뿌리에서 전달된 양분을 더 많이 받게 됨

- 이 시기에는 타닌, 색소, 방향 성분이 지속적으로 증가하는 기간임.

⑥ 9 ~ 10월 수확기

- 북반구에서는 9,10월, 남반구는 3월에 수확함.
- 수확 시기는 품종과 당도, 포도밭의 상태에 따라 결정됨.
- 이른 수확은 당도가 낮고 산도가 높아서 빈약하고 날카로운 신 맛을 가짐.
- 늦은 수확은 아로마와 산도가 낮고 지나친 당도로 인해 향이 없는 거친 와인이 됨.
- 화이트 와인의 경우 산도가 낮아지는 것을 방지하기 위해 조금 일찍 수확함.
- 레드 와인의 경우 늦게 수확할수록 색이 선명하고 당도와 타닌 함유량이 높음.

⑦ 11 ~ 12월 낙엽기

- 수확이 끝나 후 낙엽이 떨어지면 다음 재배를 위해서 토질을 점검함.
- 필요 없는 가지, 해충 등은 포도밭에 불을 놓아서 제거하는 작업을 함.

3. 제조과정 (화이트 와인)

- ① 제경, 파쇄: 수확 후 12시간 이내
- ② 압착 및 1차 발효: 당분이 알코올로 전환, 약 16~21°C
※ 신선한 산도와 주스를 추출하기 위해 1차 발효 전 압착 / 17.5g 당분 = 알코올 1도
- ③ 2차 발효: 젖산균에 의한 사과산이 유산으로 변환되는 과정 (말로락틱 발효 = MLF)
※ 일부 화이트 와인에만 사용)
- ④ 양금분리: 랙킹 (와인에 있는 양금을 제거하는 작업)
- ⑤ 여과 → 병 숙성 → 병 입 → 출시

4. 제조과정 (레드 와인)

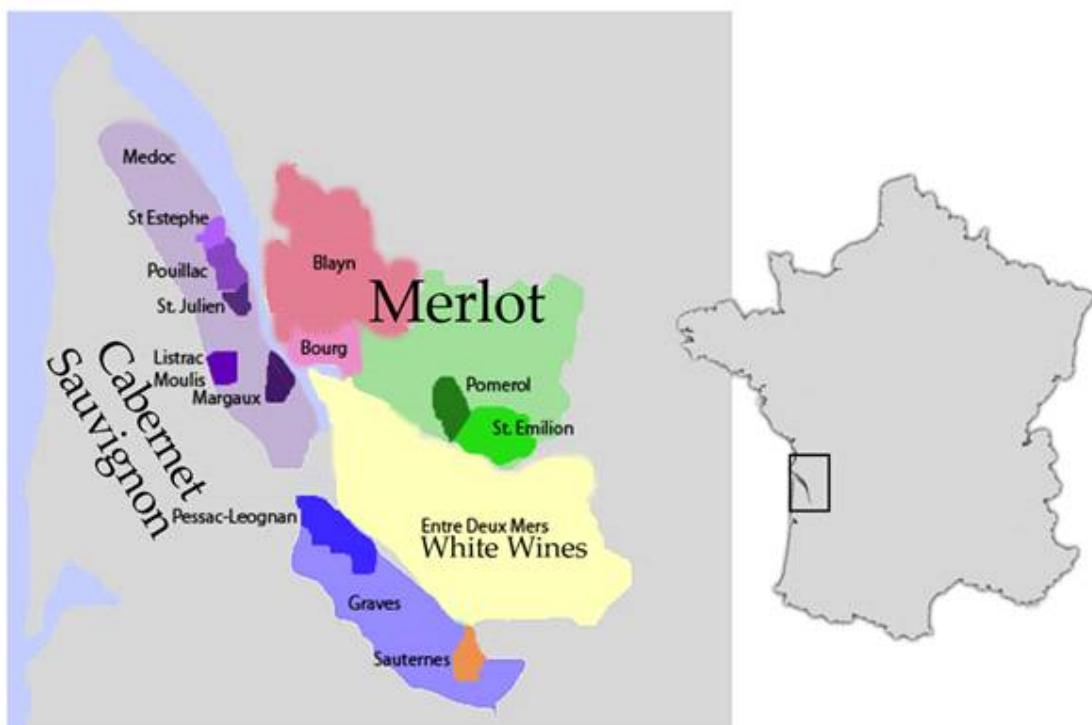
- ① 제경, 파쇄 - 수확 후 12시간 이내
- ② 1차 발효 - 약 18~29°C, 당분이 알코올로 전환 (17.5g 당분 = 알코올 1도)
- ③ 압착 (1차 발효 후 압착, 진한 색상과 탄닌을 추출)
- ④ 2차 발효 - 젖산균에 의한 사과산이 유산으로 변환되는 과정 (말로락틱 발효 = MLF)
(대부분 레드 와인의 필수 과정)
- ⑤ 양금분리 - 랙킹 (와인에 있는 양금을 제거하는 작업)
- ⑥ 여과 → 병 숙성 → 병 입 → 출시

- ☞ 화이트 와인은 압착 후 1차 발효, 레드 와인은 1차 발효 후 압착.
- ☞ 수형(Guyot)은 생산량과 와인의 품질을 결정하는 중요한 작업.
- ☞ 레드 품종, 화이트 품종은 각각 수확시기가 조금씩 차이가 있음.
- ☞ 개화기에 갑자기 내리는 비는 가장 위험한 요소임.
- ☞ 당분 17.5g = 알코올 1도 생성
- ☞ 젖산발효 (유산발효 = 말로락틱 발효)

8강. 블랜딩의 예술, 보르도 (Bordeaux)



보르도 지역 위치와 지롱드 江 좌안, 우안의 위치와 품종들



1. 좌안 (left bank)

- 1개의 큰 강(지롱드)과 2개의 지류(가론 江, 도르도뉴 江)가 위치
- 지롱드 강 왼편을 좌안 / 도르도뉴 강 오른편은 우안으로 분류한다
- 메독은 방언으로 ‘물의 한 가운데’를 뜻하며 좌안은 자갈, 모래, 조약돌이 많은 토양이다
- 지롱드 강 중류와 상류 지역은 Haut-Medoc 오 메독 / 하류지역은 (바) 메독 Bas-Medoc
- 주요 품종

Red	<ul style="list-style-type: none"> - Cabernet Sauvignon 까베르네 소비뇽 - Merlot 메를로 - Cabernet Franc 까베르네 프랑 - Petit Verdo 뾰띠 베르도
White	<ul style="list-style-type: none"> - Sauvignon Blanc 소비뇽 블랑 - Semillon 세미옹 - Muscadelle 뮤스까델

- 오 메독 Haut-Medoc의 6개 마을 St-Estephe 생 페스테프 / Pauillac 뾰이악
St-Julien 생쥘리엥 / Margaux 마고
Listrac 리스트락 / Moulis 몰리

☞ 생 페스테프, 뾰이악, 생 줄리엥, 마고 지명은 라벨에 표기되며 그랑 크뤼 등급을 생산함.

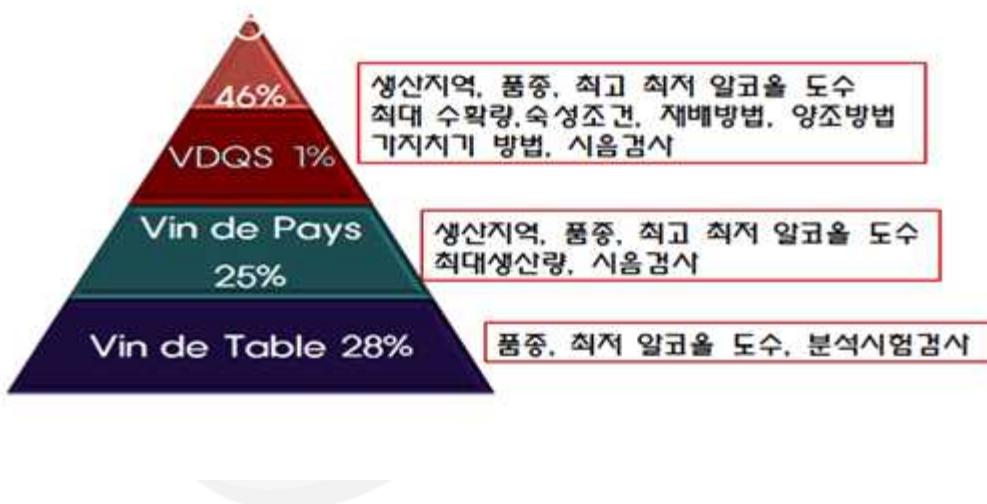
2. 보르도 화이트 품종들

- 소비뇽 블랑 (Sauvignon Blanc)
 - ▶ 산뜻한 향미가 특색이며 프랑스 보르도의 그라브와 소테른, 그리고 루아르 지역에서 재배하며 현재는 뉴질랜드에서 양조한 와인이 세계적으로 많이 알려져 있고 품질이 높다. 잔디, 풀냄새, 아스파라거스, 그리고 고양이 오줌 Cat Pee 등 특유의 향이 진하고 산도가 높다
- 세미옹 (Semillon)
 - ▶ 프랑스의 보르도, 소테른Sauternes, 그라브Grave지역과 미국의 캘리포니아와 워싱턴州 그리고 호주, 뉴질랜드 등지에서 재배되고 있다. 이 품종은 껍질이 얇아 귀부병Noble Rot을 만드는 품종이며, 감미가 풍부하여 신맛이 없으며 보르도에서는 소비뇽 블랑과

혼합하여 드라이에서 스위트 타입을 생산한다. 세계 최고의 스위트 와인을 제조한다

- 무스카 (Muscat / Muscade)
- ▶ 식용, 건포도, 와인 등 다양한 용도로 사용하며 프랑스의 론, 랑그독, 루시옹, 알자스 지역과 미국 캘리포니아, 호주 등에서 재배된다. 이탈리아에서는 모스카토Moscato라고 부른다. 단맛이 강하고 아로마가 풍부하며 스위트하다
- ※ AOC 등급이란 프랑스 정부의 철저한 관리 아래 법규를 지키면서 생산해야 하는 규정. 수출용 와인은 90% AOC 등급이며 그 외 등급은 내수용으로 소비함.

보르도 좌안의 AOC 등급 (1855년 파리만국박람회 제정)



3. 꼭 알아두자. 그랑 크뤼 1등급 (총 5곳 포도원이 선정)

- Ch.Latour사토 라투르- 그랑크뤼 1등급 (Pauillac포이악)
- ▶ 라벨에 탑 그림이 있으며 이는 지롱드 강을 거슬러 올라오는 해적을 막기 위해 조성된 성채의 일부로 백년전쟁에 황폐해진 성으로 탑 부분만 유일하게 남아있다. 1962년 영국 기업이 매입하여 스테인리스스틸 탱크를 최초로 도입하였고 발효 후에는 새로운 오크통만 사용하고 10년 이상 된 포도나무에서 수확된 포도만을 사용하는 등 엄격한 규율을 만들어 적용하였다

- Ch.Margaux 샤토 마고 – 그랑크뤼 1등급 (Margaux)
 - ▶ 장엄한 그리스 신전 느낌을 주는 현재의 샤토는 중요 기념 건축물로 지정되어 있고 헤밍웨이가 샤토에 머물면서 선호했던 와인으로 자신의 손녀딸 이름도 이 샤토의 이름에서 딴 것이다
- Ch.Mouton Rothschild 샤토 무똥 로쉴드 – 그랑크뤼 1등급(Pauillac)
 - ▶ 1350년 창설된 이래 소유주가 자주 바뀐 이 샤토는 1853년 영국의 사업가 로스차일드家 3남이 사들였다. 2년 후 1855년 파리 만국박람회 등급 분류에서 2등급을 부여 받았지만 1922년 20세의 나이로 경영권을 인수받은 필립이 장기간 고급 와인을 생산하면서 1973년 1등급으로 승격 되었으며 라벨에 피카소, 몬드리안, 앤디 워홀 등 유명 아티스트의 작품을 기재한다
- Ch.Lafite Rothschild 샤토 라피트 로쉴드 – 그랑크뤼 1등급(Pauillac)
 - ▶ 메독 지방의 사투리에서 이름이 유래하였다(La fite = 낮은 언덕). 17세기 세귀르 백작이 포도를 심고 라피트를 만들기 시작, 1855년 파리 만국박람회 등급 심사에서 1등급 그랑크뤼에 제정되고 보르도 최고급 와인의 상징이 되었으며 러시아에서는 까버르넷 소비뇽 품종을 라피트라고 부를 만큼 명성이 높다. 1899년產은 한화1,800만원에 낙찰되었다
- Ch.Haut-Brion 샤토 오브리옹
 - ▶ 메독 지역이 아닌 그라브 지역에서 생산되는 1등급 와인이다. 環을 축조한 풍탁의 이름을 따서 풍탁와인으로 불린다. 보르도의 와인병은 규격이 통일돼 있지만 오브리옹은 어깨가 넓고 아래가 좁은 독특한 모양이며 오브리옹을 생산하는 Pessac-Leognan페삭-레오낭 지역은 화이트와 레드를 같이 생산하는 지역이다. 1935년 미국인 은행가 딜런家의 소유가 되었다.

9강. 카톨릭의 성찬주, 와인

1. 배경

- 1516년 루터의 종교 개혁, 신앙 자체를 십일조(현금)로 치부하는 것을 맹렬하게 비판.
- 무소불위의 카톨릭에 맞서 95개의 반박문을 제출했으나 크라수스 교황을 자극하게 됨.
- ※ 86조항은 크라수스 교황의 재산을 비판하며 교황과 첨예하게 대립하는 계기가 됨
- 95개의 반박문은 유럽 전역으로 빠르게 확산, 대중들의 폭발적인 지지를 얻게 됨.
- 교황의 41개 조항 삭제 요구(회유), 보럼 회의에서 체포령이 내려졌으나 프레데릭 3세의 도움.
- 프레데릭 3세는 비텐베르크에서 바르트부르크 城으로 루터의 신변을 보장했음.

2. 루터의 신교리

- 카톨릭 교회의 7가지 의식을 개혁하는 내용이며 성찬 의식을 제외하고 모두 새롭게 개편됨.
- 예수 그리스도의 마지막 성찬의식은 신교에서 그대로 수용하기로 결정함.
- ※ 와인이 든 이 잔은 내 피로서 맺은 새로운 서약이다
- 와인을 신에게 바치는 독일의 전통과 루터의 교리가 의견을 같이하면서 작센 와인이 등장함.
- 작센, 튜링겐 지역은 현재 독일 정부가 지정한 13개 QMP 지역 중 2곳에 해당함.
- ※ QMP 등급은 독일 등급 중 최 상위로 분류

3. 독일 작센 지역의 품종들

① 뮐러 투르가우 (Muller Thurgau)

▶ sweet 타입이며 낮은 산도와 경쾌한 시트러스 향이 특징이다. 내수용으로 자국 내 소비가 80% 정도 이루어지지만 수출용 와인에도 혼합이 되어 제조된다. 독일 전체 25%를 차지하며 리슬링과 실바너의 교배 품종이다

② 리슬링 (Riesling)

- ▶ 독일과 알자스를 대표하는 품종이다. 기운이 낮은 지역에서 잘 자라며 천연의 단 맛을 지니고 있다. 프랑스 알자스에서는 가장 오래된 품종으로 이 지방에서 재배되는 포도 품종의 30%를 차지한다. 미국, 호주, 뉴질랜드, 칠레 등 신대륙에서도 재배를 하고 있지만 품질은 독일과 알자스를 넘지 못하고 있는 실정이다. 얇은 껍질, 연 녹색을 띤 Light Body 와인을 생산하며 단 맛과 중간 정도의 산도를 가지고 있어 Dry to Sweet 스타일의 와인을 만들 수 있다. 사과, 라임, 레몬, 오렌지, 복숭아, 벌꿀, 미네랄 향까지 다양한 아로마를 가지고 있으며 다른 화이트 품종보다 좀 더 오래 숙성될 수 있는 성질을 가지며 오랜 숙성 후에도 신선한 과일 향과 산도를 잃지 않는다

☞ 독일 와인의 분류와 특징 (1971년 제정)



☞ 라벨에 표기되는 단 맛의 정도

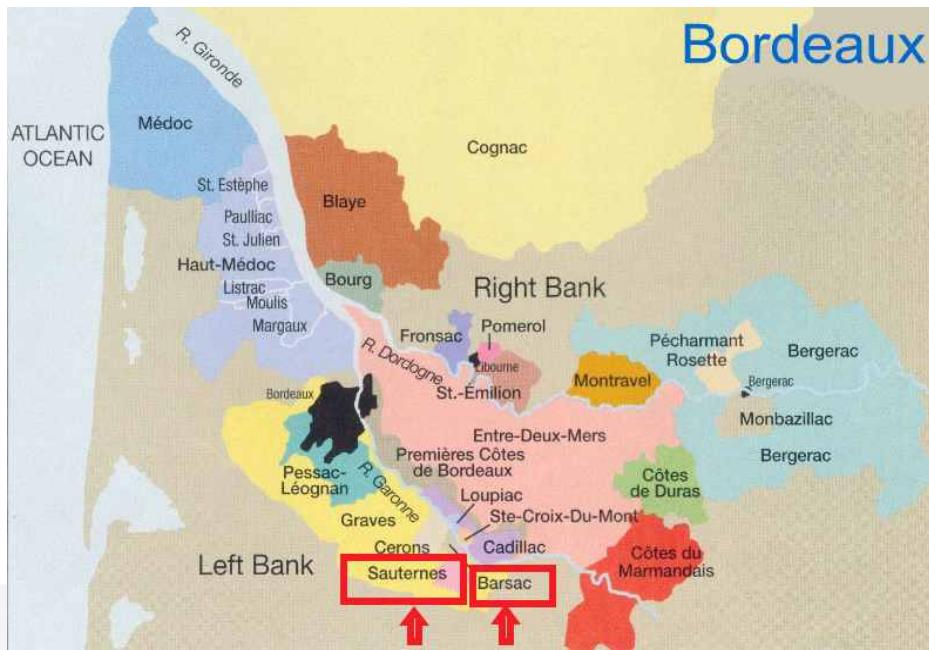


와인소믈리에

- ▶ 카비넷 (dry) - 슈페트레제 (semi dry) - 아우스레제 (semi sweet)
- ▶ 베렌아우스레제 (sweet) - 아이스바인 (sweet) - 트록肯베렌아우스레제 (very sweet)



10강. 귀족 곰팡이 스위트 와인



1. 소테른 & 바르삭 개요

- 보르도 市에서 남쪽으로 40km 떨어진 곳에 위치.
 - 중앙에 위치한 시룡 江 영향으로 포도에 풍부한 관개 水를 제공.
 - 오전에는 대서양 기후의 영향으로 일교차가 크게 발생 (안개)
 - 한 낮의 높은 기온과 풍부한 일조량 (화이트 품종인 세미용 제배)
 - 평균 수확량의 30% 정도만 수확하기 때문에 (잘 익은 포도송이) 생산량이 낮음.
 - 안개로 인해 발생한 보트리티스 시네리아 곰팡이균에 감염된 포도로 와인을 제조.
 - 기온이 낮거나 많은 강우량으로 인해 곰팡이 미 발생시 dry 스타일 와인으로 제조.
- ※ 이런 경우 대부분 내수용으로 자국 内에서 100% 소비)

2. 보트리티스 시네리아 (Botrytis Cinerea)

- 프랑스에서는 노블 롯트 (Noble Rot = 귀족 곰팡이)
- 영어권에서는 푸리트뤼 노블 (Pourriture Noble)
- 아시아에서는 귀부 와인 (貴腐 = 귀하게 썩다)
- 10월 초순에 늦은 수확 시작, 포도 잎을 제거 후 과육만 남겨 곰팡이 유도.

※ 균사가 포도 알에 침투하여 보호막을 형성, 달콤한 과즙이 생성됨)

☞ 보트리티스 시네리아 생산 국가 별 명칭 (라벨에 표기)

- 프랑스 = 소테른 / 바르삭
- 독일 (모젤江 = 베렌아우스레제 / 트록켄베렌아우스레제), 23 page 참조.
- 헝가리 = 토카이 와인 (Tokaji wine)



보트리티스 시네리아에 감염된 포도송이

3. 토카이 와인 개요

- 라벨에 산지 명 뒤에 I를 표기 = Tokay = Tokaji
- 헝가리 북부 러시아 및 체코와의 국경지대 (Matra 지역에서 주로 생산)
- 토카이는 세계 3대 귀부 와인 산지.
- 주요 품종은 푸르민트(Furmint / white)이며 귀부 포도를 아쑤(Aszu)라고 함.
- 푸르민트의 성숙한 포도 알이 황금빛을 띠는 데에서 품종이름이 유래됨.

4. 토카이 와인의 당도 (라벨에 3,4,5,6 등 아쑤 표기)

- 3 puttonyos 60 ~ 90g / L
- 4 puttonyos 90 ~ 120g / L

와인소믈리에

- 5 puttonyos 120 ~ 150g / L
- 6 puttonyos 150 ~ 180g / L
- Tokaji Aszu Eszencia 180g / L
- Tokaji Eszencia 400 ~ 700g /L



11강. 그대 눈동자에 건배를 샴페인

1. 샴페인의 개요와 각국의 발포 성 와인들

프랑스 샹파뉴 지방에서 Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay 품종으로 만든 5기압 이상의 발포성 와인만을 샴페인이라 부르며 대표적 산지로는 몽타뉴 랭스 (Montagne de Reims) / 코뜨 데 블랑 (Cote des Blancs) / 발레 라 마른 (Valle de le Marne)이 있다.

- Cremant : 프랑스 3.5~4기압으로 부르고뉴, 알자스 등에서 만드는 발포성 와인
- Petillant : 프랑스 2.5기압 이하의 약 발포성 와인
- Vin Mousseux : 프랑스 발포성 와인의 총칭
- Sekt제트 : 독일의 5기압이상의 발포성 와인
- Perwein : 독일의 2.5기압 이하의 약 발포성 와인
- Schaumwein : 독일 발포성 와인의 총칭
- Cava : 스페인의 병 내 2차 발효시킨 발포성 와인
- Espumoso : 스페인 발포성 와인의 총칭
- Spumante : 이탈리아 발포성 와인의 총칭
- Frizzante : 이탈리아 2.5기압 이하의 약 발포성 와인

2. 제조 과정의 특징과 역사

- Dom Perignon (돔 페리뇽)

▶ **발포성 와인을 최초로 만든 사람이다.** 돐 페리뇽은 수도승으로 이 지방의 오빌레 수도원에서 양조 책임자로 일을 했었다(1668~1715). 당시에는 당분이나 알코올의 측정방법이 없었기 때문에 당분이 남아있는 상태에서 와인을 병 입 하곤 했었는데, 추운 겨울에는 변화가 없지만 봄이 되고 기온이 올라가게 되면 남아있는 당분으로 인해 다시 발효가 일어나는 경우가 많았다. 병 내에서 2차 발효가 시작되면 탄산가스가 생성되고 병 속의 압력이 증가하면서 병이 깨지는 경우가 많았다. 또 병 속에서 2차 발효가 시작되면 죽은 효모들이 남게 되는데 이 효모들은 점차 분해되어 샴페인 고유의 토스트향을 생성하며 와인에 흡수가 된다. 이 과정은 효모의 자가분해, 즉 셀프 다이스천 Self Digestion으로 알려져 있으며 오늘날 샴페인 제조방법 중 (메쏘드 샹파뉴이즈 Methode

Champenoise) 가장 중요한 과정이다

3. 라벨에 표기되는 샴페인 스타일

- 샴페인의 당도 및 라벨 표기 문구

Extra Brut - Brut - Extra Sec / Extra Dry - Demi Sec - Doux

☞ 드미 쎩(demi sec)부터 sweet 타입이며 단 맛이 느껴짐.

Blanc de Blanc(Chardonnay) / Blanc de Noir(Chardonnay + Pinot Noir)

☞ Blanc (=white) / Noir (=red) / 화이트 품종은 샤르도네, 레드 품종은 피노 누아

☞ 양파뉴 지역의 품종은 샤르도네(화이트), 피노 누아(레드), 피노 브니에(레드) 등 3개 품종

☞ 라벨에 블랑 드 블랑은 샤르도네 100%, 블랑 드 누아는 샤르도네 + 피노 누아

4. 차별화된 제조 공정

- 샴페인의 제조공정 중요한 과정 3가지

① 병 돌리기 (르미아주 Remuage)

- 이스트(효모)는 탄산가스를 생성한 후 그 잔해가 병 바닥에 쌓이는데 이 찌꺼기를 병 입구에 모아지도록 파피트르 (Pupiter)에서 병을 돌리는 작업을 말한다
- 빈브 클리코 여사가 처음으로 발견함

② 찌꺼기 제거 (데고르주망 Degorgement)

- 영하 20도의 소금물에 와인 병목을 얼게 만들어서 탄산가스의 압력에 의해 병 목 부분의 찌꺼기만 나오게 하는 작업

③ 보충 (도자주 Dosage)

- 데고르주망에서 분출된 소량의 와인(40~80ml)을 보충하기 위해서 설탕을 녹인 감미 조정액인 Liqueur d' Expedition(리큐르 텍스 빼디시옹)을 첨가한 후 코르크를 막는다
- 포모리 여사가 처음으로 발견함

④ 압착 150kg 당 100L로 한정

와인소믈리에

- 4,000kg 포도에서 2,550L를 착즙 하며 첫 번째 즙이 최고의 샴페인 제조에 사용됨.

⑤ 블랜딩 : 아상블라주 (Assemblage)

- 전통적인 맛과 향기를 보존하고 예측할 수 없는 기후의 특성 때문에 같은 다른 지역의 다른 포도품종, 다른 수확 년도의 품종을 혼합하여 만든다
- NV : 다른 지역, 다른 수확 년도 혼합
- Vintage Champagne : 다른 지역, 같은 수확 년도 혼합
- 빈티지 샴페인이 품질과 가격이 높고 그중 로제 샴페인이 가장 가격이 높다
- 빈티지 로제 샴페인 > 빈티지 샴페인 > non vintage 샴페인



12강. 로마제국의 후예, 이탈리아



1. 이탈리아 와인의 역사

프랑스보다 역사적으로 먼저 와인을 양조하였다. 그 역사는 선사시대로 거슬러 올라가며 고대 로마인들은 발로 으깨어 포도를 찹았으며 술의 신, 바쿠스를 숭배하였다. 각 나라를 식민지로 정복하며 강둑과 해안지방을 중심으로 포도원이 발달하였으며 고대 암포라의 사용과 또르끼아의 사용, 와인을 판매하는 대중적인 Bar의 탄생, 포도재배와 와인 양조방법의 기술 등 세계 와인역사에 많은 획기적인 공헌을 하였으나 필록세라 이후 저렴한 와인의 생산과 체계적인 법규의 부재 등으로 인하여 전성기의 화려함을 잊고 말았으나 현재 500여 종이 넘는 원산지 지역품종을 갖고 있으며 각 지역의 특색에 따른 화려함과 소탈함이 특징이다

2. 지리적인 환경과 와인의 특징

한반도와 마찬가지로 3면이 바다로 둘러 싸여 있으며 전 지역에서 와인이 고르게 생산된다. 북부와 중부 및 남부로 나뉘며 중부 마르케 주에서 시작한 화산재 토양은 캄파니아 주에서 활성화 되며 바다 건너 시칠리아 섬에서는 높은 해발고도에 위치하며 화산재 토양을 먹고 자란 비교적 산도가 낮은 네로 다볼라 Nero d'avola 품종으로 끝을 맺는다

이탈리아의 산악지대는 북부와 토스카나를 중심으로 형성되어 있으며 전체 면적의 30%를 차지한다. 구릉지대는 산악지대보다 훨씬 넓은 면적을 차지하며 전체적으로 한반도 면적의 30% 정도가 더 큰 나라이며 전 국토가 석회질이 풍부한 토양과 불개리 지방의 자갈 토양, 그리고 이탈리아반도 내의 화산지대들의 토양들은 포도에 유익이나 스파이시 함을 더해낸다

북부와 중부에서 생산된 와인들은 날카로운 산도를 자랑하며 전형적인 구대륙의 면모를 보여주지만 마르케 주를 시작으로 남부 지방으로 갈수록 더운 열대 지방의 과일을 떠오르게 하는 신대륙 스타일의 와인을 보여준다. 한가지 팁을 덧붙이면 이탈리아 와인의 전형적인 모습은 산도이다. 이탈리아 와인의 산도는 북부의 Garganega(가르가네가/베네토), Cortese(코르테제/페에몬테) 등에서 많이 보이며 신대륙 스타일의 전형은 중부지역의 Montepulciano(몬테풀치아노)에서 두드러진다

- 자주 나오는 와인 용어

- ▶ Annata(아나타) / Vendemmia(밴데미아) : 수확, 빈티지 / Dolce(돌체) : sweet wine
- ▶ Tenuta(테누타) : 양조장 / Classico : 고급 산지, 5년 숙성 / rosso (로쏘) : 레드
- ▶ Secco(세코) : 드라이, 단맛이 없는 / Spumante(스푸만테) : 스파클링 와인
- ▶ Vite(비테) : 포도품종 / Cantina(칸티나) : 와인 저장고 / Bianco (비앙코) : 화이트

3. 이탈리아 와인의 분류

- 이탈리아 와인 등급(1963년 제정)

▶ D.O.C.G<Denominazione de Origine Controllata Garantita>

(데노미찌아노 데 오리진 콘트롤라타 그란티타)

- 이탈리아 최 상위 등급
- 각 생산지의 지리적 경계(해발고도), 수확량, 품종, 블렌딩 비율, 수확량 규제, 양조 방법화학분석 및 관능검사, 병의 알코올 도수와 용량 표시 등을 의무화
- 최소 5년 이상 DOC등급을 유지해야 하고 1ha의 생산량을 줄여 품질을 향상시켜야 하며 1ha 내에서 같은 수의 포도나무 옮겨심기를 해야 함
- 지역 내에서 주병은 생산업자가 직접 해야 함(St-Emilion과 비슷)
- 5L 이하의 용기를 사용해야 함
- 품질, 생산지를 보증하는 표시로 농림부 발행 Seal을 병목에 부착해야 함
- 설탕 첨가는 철저히 금지함

▶ D.O.C<Denominazione Origine Controllata>

(데노미찌아노 데 오리진 콘트롤라타)

- 원산지 품질검사 표기
- 1ha 당 제한된 수확량
- 수간 간격은 1.4미터로 유지
- 포도 품종과 생산지 엄격한 검사

▶ I.G.T<Indicazione Geografica Tipica> / Vino Tipico

(인디까찌오네 제오그라피카 티피카)

- 특정 지역 표시
- 생산지 명칭 + 포도 품종을 표시함(품종 표시를 안 하는 곳도 있음)
- 최초의 슈퍼 투스칸 Sassicaia
- 프랑스식 오크통 사용, 프랑스 품종 및 보르도 스타일의 블랜딩
- 1974년 런던 블라인드 테스팅 1위(사시까이아)
- 사시까이아는 현재 DOC 등급으로 승격

▶ V.D.T<Vino da Tavola>

(비노 다 타볼라)

- 테이블 와인, 일반 가정이나 농가에서 자급자족
- 원산지 구분이 없으나 외국산 포도는 블랜딩 하지 못함

4. 북부 와인 생산지역과 특징

- 발레다오스타 Valle d'Aosta

▶ 행정구역 : Aosta

▶ 주도 : Aosta

▶ 면적 : 3,262km²(20위)

▶ 인구 : 113,000명(20위)

▶ 알프스의 차가운 기후

▶ 품종 : Moscato, Pinot Grigio, Barbera, Nebbiolo Petit Rouge(=Malvacsia)

▶ 스위스와 프랑스 국경의 산악지대

(이탈리아어: Valle d'Aosta, 프랑스어: Vallée d'Aoste)는 이탈리아 서북쪽 끝에 있는 주

이다. 면적 3,263km², 인구 123,978(2006). 서쪽은 프랑스, 북쪽은 스위스와 국경을 접하며, 남쪽과 동쪽은 피에몬테 주에 둘러싸여 있다. 알프스 산맥에 둘러싸인 산악 지방으로, 프랑스 국경에 있는 몽블랑 산도 이 주에 있다. 알프스 산맥을 넘어 프랑스와 스위스로 통하는 도로와 철도가 있으며, 관광업이 발달해 있다. 계곡의 약간 낮은 지대에서는 농업과 목축업도 이루어진다. 프로방스 계통의 방언을 사용하는 주민이 많으며, 지역의 특성을 인정받아 이탈리아의 다른 주보다 더 많은 자치권을 누리는 자치주의 지위를 얻었다. 공용어는 이탈리아어 외에 프랑스어가 함께 사용된다. 이탈리아의 20개 주 중 면적과 인구가 최소이며, 험준한 산악지대이므로 인구밀도도 가장 낮다

이 지역 와인 명칭으로 “Valle d'aosta DOC”로 표기한다. 이탈리아 북서쪽에 위치하며 알프스 산맥을 사이에 두고 프랑스, 스위스와 국경을 맞대고 있으며, 남쪽으로는 피에몬테와 붙어있는, 산간 오지의 계곡 비탈에 계단식으로 만든 포도밭에서 경작을 하며 이탈리아 전체 20개주에서 가장 작은 양을 생산하며 DOC급의 생산량은 3.5%를 차지한다. 알프스의 테라스라고 불릴 만큼 높은 고지대의 급경사지에 포도밭을 만들며 아주 높은 산등성이에는 극한에서도 견딜 수 있는 뮐러 투르가우(독일 품종)가 재배되기도 한다.

- 피에몬테 Piemonte

- ▶ 주도 : Torino / 면적 : 25,399km²(2위)/ 인구 : 4,395,000(4위)
- ▶ 알프스의 영향을 받아 여름에는 온화한 기후
- ▶ 프랑스와 스위스 국경지역으로 동쪽으로 포강이 흐르고 있음
- ▶ 품종 : Barbera/ Dolcetto/ Nebbiolo/ Barbaresco

(바르베라 / 돌체토 / 네비올로 / 바르바레스코)

주도(州都)는 토리노이다. 포강(江)의 중류 및 상류 지역의 기름진 평원과 이 평원을 둘러싸고 있는 알프스 및 아펜니노 산지로 구성된다. 기후상으로는 여름에 지중해성의 겹고 건조한 기후를 드러내지만 겨울에는 한랭한 대륙성 기후를 나타낸다. 짧은 기간의 단절은 있었지만 11세기부터는 사보이 왕조가 이곳을 지배하였고 이탈리아를 통일한 직후, 한때는 토리노가 이탈리아의 수도가 되었다. 고급 레드 와인 산지로 이 지역 와인 중 65%가 레드 와인이고 18%가 스파클링 와인, 17%가 화이트 와인이다. 이탈리아를 대표하는 4대 명품와인으로 바롤로(Barolo), 바르바레스코(Barbaresco), 칭안티 클라시코(Chianti Classico), 브루넬로 디 몬탈치노(Brunello di Montalcino)를 꼽는데, 이 중 바롤로와 바르바레스코가 피에몬테 지방에서 생산되고 있다

이 지역의 포도밭은 대부분 랑게(Langhe)와 몬페라토(Monferrato) 언덕에 있고 타나로(Tanaro) 강에 있는 알바(Alba) 마을이 고급 와인 산지이다. 이곳에서 바롤로가 일년에 약

와인소믈리에

6백만 병 정도 생산되고 바르바레스코가 250만 병 생산된다. 프랑스와 접해 있으면서 양국의 장점만 받아들여 음식문화가 빠르게 발전하였고 식자재가 풍부한데, 특히 흰 송로버섯(White Truffle)은 매우 유명하다. 1986년 슬로푸드(Slow food) 운동이 이곳에서 처음 시작된 것을 보면 알 수 있듯이 이 지역의 음식문화는 매우 수준급이다. 이탈리아의 요리학교 대부분이 토리노, 아스티, 알바 등 이 지역에 집중되어 있으며 경제적으로도 부유한 지역이다.

피에몬테(Piemonte)지방은 대륙성 기후로 겨울은 춥고 여름은 더우며 가을, 겨울철에 안개가 많다. 총 면적의 1/3이 언덕으로 이루어져 있고 토양은 이회토, 석회질, 점토의 비율이 높다.

피에몬테의 면적은 이탈리아에서 가장 넓지만 산지가 많고 추운 곳이 많아 와인의 전체 생산량은 7번째이다. 그러나 소규모지만 정성껏 와인을 만드는 와인메이커 덕분에 D.O.C. 등급 와인이 17%로 가장 많은 비율을 가진 지역이다. 이탈리아에서 가장 많은 9개의 D.O.C.G 와인이 있다. 레드 와인으로 바롤로, 바르바레스코가 유명하며 스파클링 와인으로 아스티(Asti)가 유명하다. 그 외에 브라케토 다키(Brachetto d'Acqui: 레드), 가티나라(Gattinara: 레드), 코르테제 디 가비(Cortese di Gavi: 화이트), 겜메(Ghemme: 레드), 모스카토 다스티(Moscato d'Asti: 약 스파클링), 로에로(Roero: 레드, 화이트, 스파클링)가 D.O.C.G급 와인이다.

이 지역에서 등급을 받은 와인 중 3분의 1은 거품이 안 나는 화이트 와인인데 최초로 등급을 받은 와인인 아스티는 카넬리라는 마을에서 샤르마프로세스나 퀘베 클로스라는 1차 발효만으로 만드는 방법으로 제조된다. 평균 연간 생산량이 약 6천만 리터로 이탈리아 등급 와인 중에서 부피에 있어 키안티(Chianti)에 이어 두 번째이다

코르테제 디 가비는 이 지방 고유 품종인 코르테제 품종으로 만들어진 드라이 화이트 와인으로 해산물요리와 매우 잘 어울린다. 모스카토 다스티는 약한 스파클링 와인으로 압력이 낮아 보통 와인 병에 넣어 판매하며 오래 두지 않고 바로 마시는 것이 좋다.

최근 프랑스에서 카베르네 소비뇽, 메를로, 샤르도네 등의 포도 품종과 양조 기술을 도입하고 있지만 바롤로, 바르바레스코, 네비올로 달바 등 이 지역 3대 레드 와인은 네비올로(Nebbiolo) 품종에서 생산된다. 네비올로는 부르고뉴의 피노누아처럼 이 지역에 적응한 품종으로 알코올 함량이 높고 묵직한 느낌이 있다. 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1990, 1989, 1985년이 최고의 네비올로 빈티지라고 알려져 있다

이밖에 돌체토(Dolcetto)는 이탈리아 토종 품종으로 산도가 비교적 낮고 타닌이 적어 부드럽고 신선하다. 바르베라(Barbera)는 날카롭고 신맛이 높으며 아스티 마을에서 바르베라 다스티를 만드는 품종이다. 브라케토(Brachetto)는 달콤하고 향기로우며 스파클링 레드 와인인 브라케토 다퀴(Brachetto d'Acqui)를 만든다.

그 외에 프레이사(Freisa), 그리놀리노(Grignolino)가 있다. 그리고 화이트 와인 품종으로 아스티에 쓰이는 모스카토(Moscato), 드라이하고 섬세한 Gavi에 쓰이는 코르테제(Cortese), 신선한 맛의 아르네이스(Arneis) 등으로 특색 있는 와인이 생산된다.

- 베네토Veneto

- ▶ 북으로 오스트리아, 동쪽으로 슬로베니아
- ▶ 유명한 물의 도시 베네치아가 위치
- ▶ 1866년 역사상 최초의 통일 이탈리아
- ▶ 베로나 호수의 깨끗한 청정水
- ▶ 3개의 DOCG 포도원이 위치함

이탈리아 와인 생산지역 중 가장 큰 곳으로 발폴리첼라, 바르돌리노, 소아베 등이 유명하다. 유명한 관광지 베네치아와 베로나(로미오와 줄리엣의 배경)를 끼고 있는 베네토는 이탈리아에서도 피에몬테와 토스카나에 이어 세번째 레드 와인 생산지역이다

- 이탈리아의 천연감미와인, 아파치 멘토 양조방식

(베네토 지역만의 특별한 제조 과정)

▶ 파시토 Passito

수확한 포도를 건조하여 마구간이나 혀간에서 한국의 곶감 건조하듯이 말린다. 그늘진 곳에서 몇 주~ 몇 달간을 말리다 보면 포도 표면에 하얀 가루가 생기면서 포도 내부는 약간 촉촉한 상태가 된다. (한국의 호프집에서 판매하는 물에 불린 오징어 구이처럼...) 양조자의 선택에 따라 건조를 계속할 수도 있지만 대개 수분이 50% 정도 남고 알코올 도수가 14도 이상이 되면 건조를 멈춘다. 즉, 반 건조 방식으로 ApachiMento(아파치 멘토) 방식으로 부르며 베네토 지역의 발폴리첼라 품종에 대부분 사용된다.

▶ 빈 산토Vin Santo , Vino Santo

말바지아, 트레비아노 품종을 사용해서 만들며 일종의 강화와인이다. 와인의 스타일을 말하자면 스페인의 셰리(올로로소, 아몬틸라도), 포르투갈의 포트와 제조 방법이 비슷하며 꼬

와인소믈리에

의 제조방법과도 흡사한 면이 많다. 대부분 스위트 타입이며 드물게 드라이 타입도 생산하며 고대 이집트, 로마인들이 장기보관을 위하여 향신료나 바닷물을 와인에 섞은 것이 유래가 되었다



13강. 전쟁의 폐허속에 탄생한 와인, 꼬르통 샤를마뉴

1. 부르고뉴 와인의 개요

부르고뉴 지역은 보르도 지역과 함께 프랑스 와인을 대표하는 곳이며, 영어권에서는 베건디Burgundy라고 부른다. 이 지역은 교통이 불편한 프랑스 동부 지역에 길게 펴져 있어서 보르도에 비하여 상대적으로 늦게 알려졌으나 이곳의 와인은 항상 공급보다는 수요가 많기 때문에 구하기 힘들뿐 아니라 값이 비싸다. 부르고뉴는 포도가 자라는 환경 즉 Terroir를 가장 중요하게 생각하기 때문에 포도밭을 토양의 성질과 위치 등을 고려하여 “Grand Cru 그랑크뤼, Premier Cru 프리미에 그뤼, Village빌라주” 세 가지 등급으로 나뉜다. 그리고 보르도의 샤토는 포도재배에서 양조, 숙성, 주병, 포장을 일괄적으로 처리하지만, 부르고뉴의 포도밭은 주인이 여러 사람이고 규모가 작아서 중간제조업자인 네고시앙Negociant에 의해서 와인의 품질이 좌우된다. 즉, 보르도는 샤토의 명성으로 와인을 선택하고 부르고뉴는 네고시앙 명성으로 와인을 선택해야 한다.

- 네고시앙 : 포도를 구입하여 와인을 제조하거나 반제품 상태의 와인을 완성품으로 만들어 자신의 상호로 판매하는 업자
- 모노폴Monopole : 하나의 포도밭을 하나의 업체가 가지고 있는 경우를 말한다
- Sloping Shouldered bottle : 어깨부분이 아래로 흘러내린 형태의 부르고뉴 와인 병



보르도 와인 병(좌) / 부르고뉴 와인 병(우)

- 부르고뉴의 포도품종
 - ▶ Red 품종: Pinot Noir 피노누아 / Gamay 가메이(보졸레 지역)
 - ▶ White 품종 : Chardonnay 샤르도네 / Pinot Blanc 피노블랑/ Aligote 알리고테

- Cremant de Bourgogne 크레망 드 부르고뉴(라벨에 기입되는 문구)피노 누아/ 피노 블랑/ 샤도네이 3가지 품종으로 만드는 약 발포성 와인

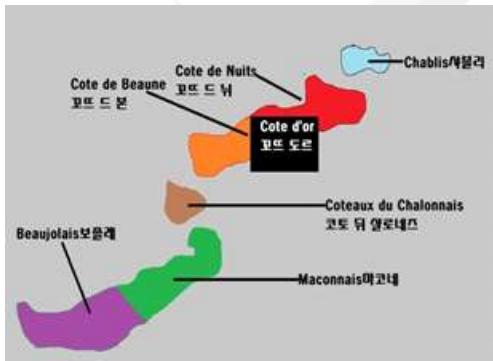
- 부르고뉴의 Terroir (기후, 기온, 토질, 토심, 토양의 특징)
 - ▶ 대륙성 기후 (전반적으로 서늘한 기후) / 토양은 석회석, 점토, 편암으로 구성됨

2. 코르통 샤를마뉴 Corton Charlemagne

- 그랑크뤼 클라세로 분류 (화이트 와인만 생산하며 품종은 chardonnay)
- 최소 알코올 12%vol / 최대 알코올 14.5%vol
- 연 평균 총생산량 (약 20만 병)
- 병 입 후 숙성 가능기간은 최소 5 ~ 최대 20년

☞ 코르통 샤를마뉴가 위치한 꼬뜨 드 본의 와인 스타일

- ▶ 레드 와인 생산 : 포마르 (Pommard) / 볼네이 (Volnay) = 피노 누아 100%
- ▶ 화이트 와인 생산 : 몽라쉐(Montrachet) / 베르소 (Meursault) = 샤르도네 100%



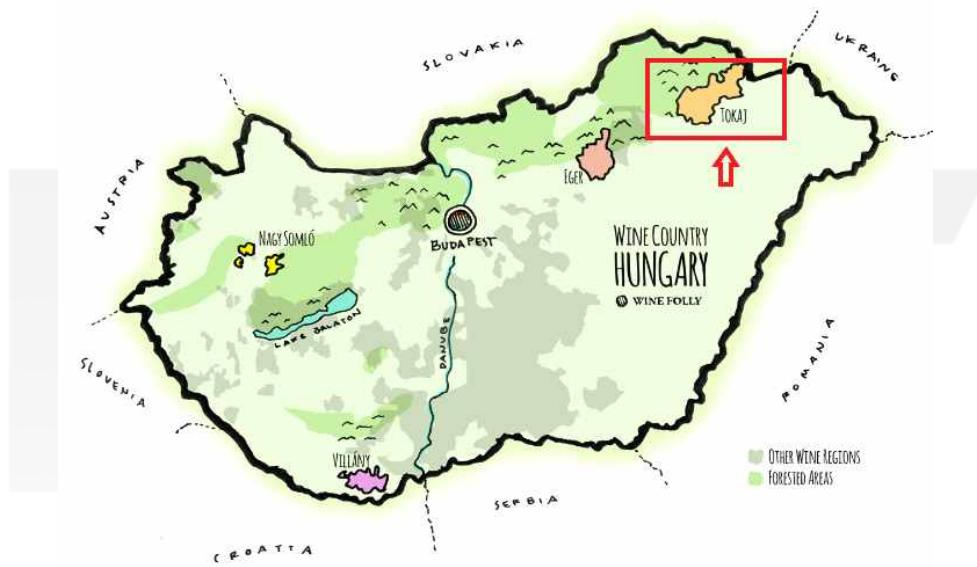
☞ 행정 구역

- ▶ 꼬뜨 도르(Cote d 'or / 북부와 남부로 나뉜다)
- ▶ 북부 (꼬뜨 드 누 Cote de nuit) / 남부 (꼬뜨 드 본 Cote de beaune)

14강. 태양 王, 루이 14세의 와인

1. 헝가리 와인의 개요

- 토카이 - 헤자리아 지역에서 주로 생산.
- 습하고 온화한 미세기후(마이크로 클리마 = 지면에서 약 150cm 높이의 특별한 기후)
- 일교차로 인해 발생한 안개와 수증기가 곰팡이균을 발생시킴.
- 9월말 ~ 10월초에 보트리티스 곰팡이균이 주로 발생함.
- 헝가리 최동북부 토카이 지역에서 주로 생산함.



- 공식적인 명칭은 토카이 - 헤자리아 (Tokaji - Hegyalja)이며 두 江이 합류하는 지역.
 - 밤에는 습하고 낮에는 온난, 가을을 길고 온화한 지역 = 귀부현상이 뚜렷하게 발생.
 - 토카이 와인의 특징은 귀부 포도를 수확 후 즙을 내어 화이트 와인과 혼합하는 것.
- ※ 블랜딩 후 최소 3년의 숙성기간)

2. 역사와 배경

16세기 오스만튀르크 제국의 헝가리 침략으로 포도원의 약탈당하지 않기 위해서 일부러 수확시기를 늦췄으며 초겨울인 11월에 귀부 포도로 와인을 제조한 것에서 유래가 되었다고 한다. 이와 비슷한 예로 독일 라인 지역의 요하네스부르크 포도원이 있는데 1775년 포도

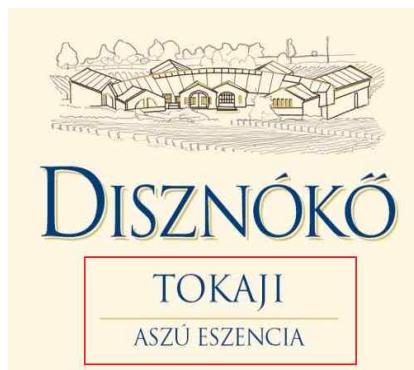
수확을 책임지고 있는 대사제의 허가를 받으러 떠난 사제가 늦게 돌아오는 바람에 우연히 귀부 병에 포도가 걸리고 말았다. 하지만 버리기가 아까워서 술을 담았더니 달콤하고 상큼한 늦 수확와인이 만들어진 것이다(독일 슈페트레제 와인 = 리슬링 품종)

이후 프랑스, 러시아까지 전파된 경로는 루이 14세와 밀접한 관계가 있는데 어릴 적 프롱드의 난을 거쳐 절대 왕권을 세우고자 했던 루이 14세가 형가리 독립에 직접적인 관여를 하면서 함수부르크 왕가와 전쟁을 벌이게 되는데 프랑스가 승리를 하게 되면서 자연스럽게 프랑스 왕궁에 토카이 와인이 전해지게 되었다. 당시 형가리는 함스부르크 가문에 국왕의 자리를 내주면서 사실상 오스트리아의 속국이 되었던 상황 이었다.

헝가리 왕국의 프란치스 라코츠 대공은 조국의 실권 회복을 위해 함스부르크 가문과 8년간 전쟁을 벌였는데 오스트리아의 남하를 걱정한 루이 14세는 라코츠의 든든한 지원군이 되어주었다. 결국 라코츠 대공은 프랑스로 망명하게 되고 루이 14세에 대한 감사의 표시로 자신의 영지에 속해있던 토카이 지역의 와인을 프랑스에 선물하게 된 것이다. 그리고 함스부르크 가문은 유럽의 모든 왕실과 정략결혼을 맺고 있었기에 토카이 와인은 러시아까지 전해진 것이다.

3. 라벨에 당도를 표기

당도의 정도는 푸토노쉬(puttonyos)로 부르는데 숫자로(page 25참조) 표기한다. 최소 3년의 숙성 기간을 거치며 라벨에 기입된 숫자는 단맛의 정도와 숙성기간을 함께 표기한다. 예를 들어 4 푸토노쉬는 1리터 당 90 ~ 120g의 당분이 녹아있고 4년 숙성을 한 와인이다. 그리고 당도가 아주 높은 토카이 와인은 아주 에센시아(Aszu Esgencia)라고 표기하고 1리터 당 당분은 400g ~ 700g이다. 참고로 아주 에센시아 와인에는 푸토노쉬를 가늠하는 숫자가 표기되지 않는다. 1 푸토노쉬는 헝가리에서 와인 양조과정에서 포도 원액을 측정하는 단위이며 1푸토노쉬는 약 25kg이다. 토카이 와인에 사용되는 품종은 푸르민트(Furmint) 품종이며 주로 재배하는 토카이 지역의 토질은 화산 토양이고 약간의 석회질이 혼합된 곳이다.



15강. 와인을 활용한 홈메이드 칵테일

1. 필요한 도구

- 종이컵, 지거, 쉐이커, 믹싱턴, 믹싱 글라스, 바 스푼
- ▶ 글라스는 일반 가정에서 사용하는 유리 글라스로 대체 가능
- ▶ 지거의 경우 종이컵을 활용하거나 소준 잔을 활용하면 됨.(종이컵 약180ml / 소주잔 약50ml)
- ▶ 지거의 넓은 쪽은 1.5온스(45ml) / 좁은 쪽은 1온스(30ml)

2. 스파클링 와인을 활용한 칵테일 (벨리니 / 로시니)

- 스타일 : 프루트 칵테일, 스위트 칵테일, 롱 드링크 칵테일, 올 데이 칵테일
- 벨리니 (Bellini): 이탈리아 북서부 피에몬떼 지역에서 즐겨 마시는 와인 칵테일
- ▶ 재료: 화이트와인(모스카토) / 레몬에이드 / 블루 큐라소 / 망고주스 / 레몬
 - ① 얼음 3 ~ 4조각을 먼저 쉐이커에 넣는다. (글라스에 넣어도 가능함)
 - ② 스파클링 와인(모스카토 품종) 45ml를 넣는다.
 - ③ 레몬에이드 45ml를 넣는다.
 - ④ 블루 큐라소 2 티스푼을 넣고 혼합한다. (큐라소 섬의 오렌지 껍질로 만든 리큐어)
 - ⑤ 망고 주스를 90ml 넣어서 단 맛을 조절하고 완성한다.
- 로시니 (Rossini)
 - ▶ 재료: 그레나딘시럽(석류시럽) / 화이트와인(모스카토) / 레몬주스 / 망고주스
(레몬에이드 대신 레몬 슬라이스 또는 라임 주스로 대체해도 가능함)
 - ① 얼음 3 ~4 조각을 글라스에 먼저 넣는다.
 - ② 스파클링 와인 45ml와 레몬에이드 45ml를 넣는다.
 - ③ 망고주스 90ml와 그레나딘 시럽 2티스푼을 넣고 한 방향으로 저어준 후 완성한다.
- ※ 롱 드링크 타입의 칵테일이며 식사와 관계없이 언제든지 마실 수 있는 칵테일(all day)
- ※ 롱 드링크 칵테일은 120 ~ 240ml의 용량의 글라스에 제공되는 칵테일이다
(알코올 도수는 낮지만 얼음이 녹기 전에 마시는 것이 좋다)
- ※ 프루트 칵테일은 신선한 과일이나 과일을 원료로 만든 리큐어를 첨가한 칵테일이다
- ※ 빌딩(building) 기법은 쉐이커나 글라스에 직접 재료를 넣어서 만드는 방법이다