

웹 리포트_3301 김희정

-하다 : 음미하다

주제 : 와인을 음미하다

부주제 : 세계 각 국에 있는 와인에 대한 역사와 품종을 설명하는 사이트

타겟 : 와인에 대해 관심이 있지만 처음 접해 선택에 어려움이 있는 사람과 세계 와인에 대해 공부하고 와인을 먹어보고 싶은 사람

콘텐츠 : 와인 소개 / 와인의 역사 / 품종(화이트,레드)의 차이점 / 세계 베스트 와인 / 국가별 와인 / 와인 뉴스

큰 콘텐츠 : 신기한 와인 이야기 / 세계를 점령한 와인 / 알송달송 와인뉴스

메인페이지_WINE STORY

1. WINE STORY 웹페이지 소개

:와인 스토리(Wine Story)는 '와인과 함께 인생의 스토리를 펼쳐 나간다'는 의미를 가지고 만들어진 웹사이트 입니다. 와인에 대한 유래와 역사, 레드 와인과 화이트 와인은 어떻게 다를까를 고민하며 배워볼 수 있습니다. 세계 각 국의 아시아부터 유럽, 아메리카까지 유명하고 인기있는 와인을 소개하며 추천해 줌으로서 와인을 고르는데있어 쉬운 선택권을 부여합니다. 다양한 와인에 대한 긴급 뉴스를 접해 와인에 대한 전문적인 지식을 넓히시길 바랍니다.

2.와인 테이터가 선정한 세계 와인 1위

:Tenuta San Guido, Sassicaia Robert Parker (테누타 산 귀도 사시까이아 2015)

의미 : Sassicaia '돌이 많은 땅'을 의미하는 최고급 수퍼 토스칸 와인

분석 : 알코올 13.5% 용량750ML 종류 RED 당도 낮음 제조년 2015

2위 와인

Chateau Canon- La Gaffeliere (샤토 카농-라 가펠리에)

분석 : 제조국_프랑스 종류 RED

3위 와인

Castello di Volpaia Chianti (카스텔로 디 볼파이아 키안티)

분석 : 제조국_이탈리아 종류 RED

4위 와인

La Rioja Alta Rioja Gran Reserva (라 리오하 알타 그란 리제르바)

분석 : 제조국_스페인 종류 RED

세계 베스트 와인 TOP10

TOP 10. 더 베드락 헤리티지 소노마 밸리 2016(The Bedrock Heritage Sonoma Valley 2016)

TOP 9. 테누타 델레 테레 네레, 에트나 산 로렌조 2016(Tenuta delle Terre Nere, Etna San Lorenzo 2016)

TOP 8. 르 비유 돈종 샤또네프 뒤 파프 2016(Chateauneuf du Pape 2016)

TOP 7. 콜린 클레멘스 피노 누아 체할렘 마운틴스 도프 크릭 2015(Colene Clemens Pinot Noir Chehalem Mountains Dopp Creek 2015)

TOP 6. 오버트 샤르도네 카르네로스 래리 하이드 앤 선스 2016(Aubert Chardonnay Carneros Larry Hyde & Sons 2016)

TOP 5. 돔 페리뇽 리가시 에디션 2008(Dom Perignon Legacy Edition 2008)

TOP 4. 라 리오하 알타 그란 리제르바 890 셀렉시옹 에스페살 2005(La Rioja Alta Rioja 890 Gran Reserva Seleccion Especial 2005)

TOP 3. 카스텔로 디 볼파피아 키안티 클라시코 리제르바 2015(Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2015)

TOP 2. 샤또 카농-라 가펠리에 2015(Chateau Canon-La Gaffeliere 2015)

TOP 1. 테누타 산 귀도 사시까이아 2015(Tenuta San Guido, Sassicaia 2015)

서브페이지1_신기한 와인 이야기

1. 와인이란?

: 와인의 색과 맛은 포도와 좌지우지한다. 총 8가지의 국제 포도 품종 레드와인과 화이트 와인에 자주 쓰인다. 레드와인을 대표하는 포도 품종은 '까베르네 소비뇽, 멜롯, 피노 누아, 가메, 시라, 그르나'가 있으며 화이트 와인을 대표하는 포도 품종은 '샤도네이, 소비뇽 블랑, 리슬링, 셰미용, 게부르츠포트라미네르'가 있다.

2.레드와인

:붉은색을 띤 와인을 지칭하며, 한국어로는 적포도주이다.

제조과정은 줄기제거 및 파쇄-1차발효-압착-2차발효-정제-숙성-병입이다.

화이트 와인과 달리 껍질과 씨를 거르지 않고 제조되어 껍질과 씨에 포함된타닌이 레드와인 특유의 떫은맛을 내고 껍질의 안토시아닌로 인해 적색을 나타내는 것이 특징이다.

일반적으로 고기류와 잘 어울리는 특징을 가지고 있다.

3.화이트와인

:엷은 청포도 빛색을 띤 와인을 지칭하며, 한국어로는 백포도주이다. 제조과정은 제조과정은 우선 포도를 압착하여 조심스럽게 껍질을 벗겨 맑은 포도즙을 얻어 낸다. 그 후 레드와인과 달리 침용과정을 거치지 않고 12~24시간의 정제 과정을 거쳐 윗 부분의 맑은 주스만 사용해 발효시킨다. 색소의 추출과 타닌(Tannin)의 함량이 적어 순하고 상큼한 맛이 난다. 일반적으로 생선류와 잘 어울리는 특징을 가지고 있다.

4.레드 와인의 포도 종류

소개글 :와인의 색과 맛은 포도와 좌지우지한다. 총 8가지의 국제 포도 품종 레드와인과 화이트 와인에 자주 쓰인다. 레드와인을 대표하는 포도 품종은 '까베르네 소비뇽, 메를롯, 피노 누아 , 가메'가 있으며 화이트 와인을 대표하는 포도 품종은 '샤도네이, 소비뇽 블랑, 리슬링, 세미용'이 있다.

1)까베르네 소비뇽

:레드 와인의 왕관 자리를 차지하고 있는 국제 포도 품종으로 가장 인기가 있고, 예전엔 주로 보르도에서 재배되었으나 지금은 전 세계적으로 널리 재배된다. 강하지만 단정하고 신사 같은 느낌의 까베르네 소비뇽은작은 사이즈, 많은 씨앗, 두꺼운 껍질, 깊고 짙은 자주색의 특징과 타닌이 풍부하여 텁텁한 맛을 지니며 숙성이 느리다. 성장력은 강해 주변의 환경을 잘 이겨낸다.

2)메를롯

:프랑스의 어인 merle 검은 새에서 비롯되었다. 까베르네소비뇽보다 더 부드러운 스타일이고 자주색 컬러에 벨벳과 같은 부드러운 타닌을 적게 함량하고 있고 자두향, 블랙베리 향이 난다. 당분이 많아 주로 까베르네 소비뇽과 혼합하여 숙성 속도를 빠르게 하고 거친 맛을 순화시킨다. 빨리 익고, 알이 굵으며 껍질은 얇은 편이다.특별한 기후와 토양에서만 재배되었으나 지금은 전 세계에서 재배된다.

3)피노누아

:조생종으로 어린잎은 연한 녹색이고 다 자란 잎은 오각형이다. 가지의 각 마디는 약간 붉은 색이며 마디와 마디 사이는 녹색으로 두껍다. 포도 송이는 원통 모양으로 작고 포도알은 푸른빛이 도는 검은색으로 달걀 모양이다. 껍질은 두꺼운 편이다. 타닌과 신맛이 약하며 빛깔은 맑고 엷은 붉은색을 띤다. 환경의 적응력이 떨어져 수확량 적지만 최고의 페루아에서는 고귀한 와인으로 태어난다.

4)시라

:이란의 수도인 도명의 쉬라즈에서 건너온 설이 있다. 어떤 포도의 품종보다 탄닌 성분이 강하고 숙성하는데 오랜 시간이 필요하다. 높은 알콜로 향기가 짙고 맛이 강건하다. 지역마다 스타일이 다르지만 벨리의 쉬라즈는 가죽냄새와 초콜릿 향이 나는 특징이 있다.꼬뜨로띠와 에르미따쥬 라는 지역에서 재배를 했었으나 현재 미국 캘리포니아는 다른 품종과 블렌딩 되어 생산되고 있다.

5.와인 보관법

소개글 : 와인은 보관 상태에 따라서 쉽게 맛이 질린다. 처음 구매했던 상태처럼최상의 와인을 맛보기 위해선 보관에 주의해야한다. 와인을 보관하는방법은 와인의 종류별로 다르지만 보통 추천하는 '온도, 습도, 보관장소, 각도, 진동'이 있다.

1)온도

:와인은 온도에 매우 민감합니다. 따라서 와인 보관 온도에 변화가 심한 경우 와인에게 치명적인 악영향을 주기 때문에 일관성 있는 온도로 보관하는 것이 좋습니다. 와인을 보관하기에 가장 좋은 온도는 12~15도이고, 강한 열을 가하거나 와인을 얼리는 것은 와인을 죽이는 일이므로 주의가 필요합니다.

2)습도

:와인이 안정된 숙성과정을 거치기 위한 습도로는 70~80%가 좋습니다. 습도가 너무 낮을 경우, 코르크가 건조되어 와인으로 산소가 침투하거나 와인이 새어나올 수 있으며, 반대로 습도가 너무 높을 경우, 곰팡이가 생기거나 라벨이 떨어져 나갈 수 있습니다.

3)보관 장소

:와인을 보관할 때는 직사광선은 피하는 것이 좋고 어두울 수록 좋습니다. 와인이 빛을 받으면 숙성 속도가 빨라지며 상하기 때문입니다. 와인저장고에 보관하는 것이 가장 이상적이겠지만, 일반적으로 가정에서 보관할 경우에는 북쪽 베란다나 다용도실의 사과상자 정도에 보관하는 것이 좋습니다. 또한 와인의 온도가 10도 이하가 되면, 산소나 냄새를 쉽게 흡수하기 때문에 냉장고에서 차게 보관하는 행동은 절대 하지 않는 것이 좋습니다.

4)각도

:와인은 항상 한쪽으로만 10도 정도 경사지게 비스듬히 눕혀두는 것이 좋습니다. 와인을 세워 오래 보관하면 코르크가 건조해지면서 바깥의 공기가 쉽게 들어와 와인의 질에 변화를 주게 됩니다. 하지만 와인을 비스듬히 눕혀서 보관하면 코르크는 와인과 접촉하여 팽창하기 때문에 공기가 들락거릴 틈을 주지 않을 수 있습니다.

5)진동

:와인에 진동을 많이 가할 경우, 안정된 숙성을 방해하여 와인의 영김 현상을 유발할 수 있습니다. 따라서 와인산지로부터 오랜 여행에 흔들린 와인은 한 달 가량은 움직이지 않게 보

관하는 것이 좋으며, 파티 등에 가져간 와인도 한 시간은 움직이지 않게 두었다가 마시는 것이 좋습니다.

서브페이지2_세계를 점령한 와인

소개글 : 세계의 와인들은 품종 이야기, 그 고장의 이야기, 생산자 이야기 등 자신의 스토리를 가지고 있다. 와인의 색깔과 향과 맛은 너무나 다채로워 그 자체만을 가지고도 충분한 화제 거리를 제공한다. 각기 다른 와인을 공부하며 습득하게 되는 문화 상식은 우리의 삶을 더욱 풍요롭게 해줄 수 있다.

1. 아시아 와인

: 그랑꼬또 와인, 고도리 와인, 샹스 프랑보아즈 와인, 두레양조 와인

2. 유럽 와인

: 테누타 산 귀도 사시까이아. 샤로 카농-라 가젤리에, 카스텔로 디 볼파이아, 라 리오하 엘타

3.아메리카 와인

:카베르네소비니온소노마카운티아메리카 레드 와인, 카베르네소비니온소노마카운티아메리카 레드 와인, 발디비에소, 디아블로

서브페이지3_알쏭달쏭 와인뉴스

1. 화이트와인이 생선과 짝궁인 이유

:단 맛이 강한 와인이 아닌 이상에는 맛이 여린 화이트 와인 다음에 레드 와인을 마신다. 화이트 와인은 레드 와인보다 단순한 성격의 맛을 지니고 있습니다. 아무리 잘 만든 화이트 와인이라고 해도 중간급 레드 와인보다 복합적인 향이나 맛을 내지는 못하는 경우가 많습니다. 향의 강도 또한 레드 와인보다 약한 경우가 많고 맛은 더욱 그렇습니다. 화이트 와인과 레드 와인은 체급 자체가 다르다고 보시면 됩니다. 낮은 체급을 먼저 링 위에 올리고, 헤비급은 체급 자체의 무게감 때문에 나중에 올리는 것처럼, 화이트 와인을 먼저 마셔서 그 산뜻함을 즐기고, 레드 와인은 나중에 복합성과 무게감을 즐기게 되는 경우가 많습니다. 생선에는 화이트 와인, 육류에는 레드 와인이라는 공식은 "1+1" 같은겁니다. 중요한 공식이지만, 가장 기본적인 상식일 뿐입니다. 생선이라고 해도 생선의 육질이나 색깔, 생선요리에 올리는 소스의 성질에 따라서 오히려 화이트 와인은 안 어울리고 레드 와인과의 조화가 좋은 경우가 있습니다.

2. 와인과 함께 먹으면 좋은 디저트

:3. 와인은 서양의 술이다보니, 서양 요리에 아무래도 잘 어울리는 편입니다. 레드와인이라면 스테이크에 대부분 무리없이 어울립니다. 한식에도 곁들여 먹을 수 있긴 하지만, 고춧가루나 고추장을 많이 사용한 음식에는 어울리지 않으며 비교적 담백한 요리에 어울립니다. 안주로는 치즈, 살라미, 프로슈토(이탈리아 햄) 등이 잘 어울립니다. 과일 안주도 의외로 괜찮습니다.

3. 싱싱한 포도가 와인을 좌우한다!

:포도와인을 마시면 좋은 점은 레드 와인일 경우 포도 껍질에 우리 몸에 이로운 성분(폴리페놀)이 들어있기 때문에 적당량 꾸준히 마셔주면 건강에 대한 좋은 기대를 해볼 수 있습니다. 예를 들어 꼭 이렇다고는 할 수 없지만 레드 와인에는 항암효과가 있다고 하네요 아마 발효에 의한 효 모때문에 그러지 싶습니다. 그리고 포도와인은 비타민이 풍부합니다^^ 하루에포도 와인 한두잔은 건강에 좋다 와인은 질병을 예방 하고 건강을 유지하는 비결이다. 그리고 프랑스 사람들 이 심장병에 걸릴 확률이 낮다는 일명 '프랜치 패러독 스'(Franch Paradox)의 연구 결과가 전세계적으로 와 인 붐을 일으키게 되었다. 이 용어는 1991년 미국 CBS 시사프로에서 의학적 효용을 발표하면서 비롯되어, 프랑스 사람들이 육류, 버터 등 지방 섭취량이 미국인보다 많고 콜레스테롤 수치도 비슷한데 유독 심장병 사망률이 크게 떨어지는 이유에 대해서 그 원인이 프랑스인들이 매일 식사시간에 즐기는 포도와인에 있다고 발표 했다. 레드 와인의 폴리페놀 성분은 활성산소를 제거하는 항 산화제 역할을 하면서 심혈관에 좋은 작용을 하는데 이 폴리페놀이라는 성분은 포도 껍질과 씨에서 나오는 성분으로 항암, 노화방지, 동맥경화 예방, 비만억제 등 다양한 효능이 있다. 그리고 포도와인은 폴리페놀 외 당분, 비타민, 각종 미네랄, 타닌 등 300여가지 영양소가 함유된 '천연 영양제'입니다. 그리고 다른 대부분의 술이 산성인데 반해 포도 와인은 알칼리성 술이다.

4. 분위기에 따른 와인 선정 방법

5. 와인의 마개가 코르크인 이유

:와인이 식초로 변해버리지 않고 품질을 유지할 수 있도록 보관하는 문제는 수천 년 동안 계속된 고민거리였다. 코르크는 코르크 오크나무의 껍질로 만드는데 포르투갈 남부, 스페인, 알제리 등의 바위가 많고 메마른 토양이 원산지다. 코르크 조직의 구성성분은 경이롭다. 1인치 입방체당 14개 면적으로 된 약 2억 개의 공기로 채워진 세포가 들어있다. 비중(Specific Gravity)이 0.25인 코르크는 물보다 네 배 더 가볍고, 탄성이 대단해서 1인치 입방체당 6.350kg의 압력을 견딘 후에도 원래 모양으로 순식간에 돌아온다. 코르크는 공기가 투과하지 못하고 물도 거의 침투하지 못한다. 잘 타지 않고 온도 변화와 진동에 저항력이 있으며

씩지 않을 뿐 아니라 코르크를 넣는 용기의 윤곽에 맞게 자체의 모양을 형성하는 능력이 있다.

[네이버 지식백과] 와인 마개의 진화 - 코르크 VS 스크류 캡 (와인상식, 와인오케이닷컴, 정보경)

6. 레드와인과 어울리는 고기

:생선요리에 화이트 와인이 어울리는 것은 화이트 와인의 산미가 생선의 맛과 조화되기 때문이고, 레드 와인이 육류요리와 잘 어울리는 이유는 레드와인의 탄닌성분이 육류요리의 기름기와 짙은 맛을 잘 조절해 주기 때문이다. 이런 이유로 고기 요리에는 레드와인, 생선 요리에는 화이트 와인이 어울린다고 알려져 있지만 반드시 그런 것은 아니다.

생선 요리라도 짙은 소스를 사용한 요리에는 레드와인이 어울리고 고기 중에도 송아지 고기나 닭고기, 돼지고기처럼 살이 흰 음식에는 드라이한 화이트 와인이 어울린다.

와인과 어울리지 않는 음식으로는 식초, 겨자, 고추냉이, 고추 등이 들어간 자극적인 양념을 사용하는 요리인데 이유는 그 자체의 향으로 인해 와인의 향과 맛을 잘 느낄 수 없게 만들기 때문이다.

7. 와인 라벨 속의 비밀

:라벨 읽는법

1) 와인 생산자 : Chateau Saint-Poly (샤또 생 폴리)

- 와인을 생산한 와이너리의 이름이다. Chateau는 우리나라 말로 성(Castle)이라는 뜻이지만, 프랑스

에서는 "와이너리"의 뜻으로 사용된다. 라벨의 중앙에 성의 모습이 그려져있다.

2) 원산지 및 등급 : Saint-Emilion Grand Cru (생테밀리옹 그랑 크뤼)

- 원산지는 그 와인에 사용된 포도가 재배된 지역이다. Grand Cru는 한정된 포도 밭이라는 의미이다.

3) 등급 : 프랑스는 4가지의 등급이 있는데, 그중 가장 높은 등급인 AOC이다.

Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee

AOC 원산지 명칭 통제, 최상위 등급

VDQS AOC에 포함되기 위해 대기 중인 와인

VDP(뱅 드 페이) 지방명 표시 와인

VDT(뱅 드 테이블) 가장 대중적이고 저렴한 테이블 와인

4) 샤또에서의 병입 : Mis en Bouteille au Chateau (미정 부떼이르 오 샤또)

- 중개상이 아닌 와이너리에서 직접 병입을 한다. 대부분의 샤또들은 와인의 퀄리티를 일정하게 유

유지하기 위해서 직접 병입을 하고 있다.

5) 알코올 도수 : 알코올 도수를 표시한다. (14%)

6) 용량 : 와인 용량을 표시한다. (750ml)

8. 한국에도 와인이?

: 우리나라에서 다양한 종류의 와인들이 나오고 있지만 그 중에서 포도를 제외 하고 복분자, 머루, 오미자, 사과, 감 등 으로 만드는 와인이 아주 인상적이며, 그 중 특히 사과 와 감으로 만드는 와인은 드라이한 스타일에서부터 스위트한 스타일까지 다양한 스타일의 와인을 만들어 냅니다. 한국의 와인들은 우리가 일반적으로 접하는 스타일의 와인은 아닌데요. 하지만 우리에게 친숙한 우리 과일을 가지고 만든 와인으로서 우리의 입맛을 고려해서 만들었기 때문에 거부감 없이 편안하게 즐기기 아주 좋은 와인들인 것 같습니다.

9. 나무통으로 만드는 와인

: 배럴 (Barrel)

와인을 저장, 숙성하기 위한 통.

크기, 사용 연령, 나무의 종류, 구운 정도 등의 요소들이 와인에 영향을 준다. 복잡한 향을 부여해 주는 오크나무가 주로 재료로 사용된다.1배럴 기준량은 60갤런의 와인이 들어가는 데. 지역마다 조금씩 용량이 틀리다.또 지역마다 달리 불리는데, 보르도 지방에서는 "Barrique(바리크)",부르고뉴 지방에서는 "Piece(삐에스)",영국에서는 "Hogshead(혹스헤드)", 오스트레일리아에서는 "Puncheon(펀치언)", 이탈리아에서는 "Botti(보티)"라고 부른다.

관련 자료

와인 포도 종류

<https://blog.naver.com/snpstory/221474066256>

<https://blog.naver.com/paichaiuniv/221316736078>

제조과정

<https://blog.naver.com/kalavine/221293931010>

역사, 생산과정

<http://www.kaja.co.kr/NewsEvent/SommelierDiary/WineStory02.aspx>