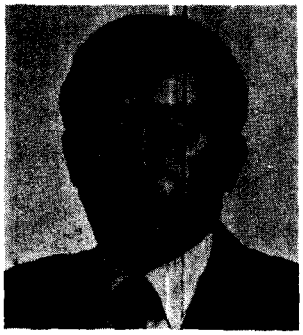
포도주 槪觀



白 樂 昇

(社團法人 大韓酒類工業協會 · 會長)

■ 目 次 ■

1. 序 言
2. 포도주의 種類와 類型
3. 포도주 製法
4. 불란서 포도주
5. 독일 포도주
5. 이태리 포도주
7. 스페인 포도주
8. 포르투갈 포도주
9. 미국 포도주
10. 結 言

1. 序 言

와인하면 넓은 뜻으로 볼때 糖分이 있는 果汁에 酵母를 첨가해서 醱酵시켜 만드는 釀造酒를 말하지만 一般的으로 포도의 果汁으로 만든 것을 Wine이라고 부른다.

Wine의 역사는 大端히 오래된 것이어서 아마도 人類가 地球上에 삶을 시작 한것과 비슷한 것이 아닌가 여겨진다.

文獻으로서 남아있는 最古의 것은 메소포타미아의 粘土板에 파여진 敍事詩로서 紀元前 3500年頃의 것이라고 한다.

이것이 오늘에 이르기까지 많은 사람들의 努力에 의해 큰 發展이 있었지만 特히 最近 1世紀동안의 品質의 向上은 눈부신 바가 있다고 하겠다.

現在 Wine은 世界 45個國에서 每年 3000万kℓ정도가 生産되고 있다. 이중 유럽 大陸이 80%, 北美 및 南美가 15%, 나머지 5%를 아시아, 아프리카, 오세아니아가 占하고 있다.

우리나라의 Wine消費量은 1人當 年間 $0.^{01}$ℓ에 不過하지만 年平均 20%以上의 伸張勢를 나타내고 있다.

現在 우리나라에서 製造, 販賣되고 있는 Wine은 〈表 1〉에서 보는바와 같다.

우리나라는 Wine의 역사가 짧을 뿐더러 아직도 大衆的인 選好의 경지에는 未洽한 實情이지만 앞으로 經濟的 여건의 變化에 따르는 食生活의 向上과 더불어 不遠 相當한 呼應을 얻을 것으로 보는 눈이 많다. 이러한 현실에서 '87酒造年度부터 美國의 Wine市場開放壓力에 편승하여 各國의 Wine市場開放要求도 거세게 몰아쳐 우리나라도 이제 우리나라 自體만의 Wine市場고수가 어려운 형편에 直面하고 있는 것이다.

Wine에 對한 점진적 市場開放計劃이 當局에 依해 定해진 以上 앞으로의 Wine市場에서의 競

과실주 제조업체 현황

〈表 1〉

업체명	대표자	소재지	설립년월	상 표	최초출고일	'86년 출고량		'86매출액	주원료	품 종	과실보유단지(ha)			비고
						ℓ	700mℓ (천병)	(과표) (천원)			직영	계약	계	
계						4,272,621	6,104	10,566,830						
동 양	박용성	경 산	'52. 2	마 주 앙	'77. 7 (보) '84. 9 (특)	3,035,183	4,336	7,711,905	포 도	리스링, 시벨, 마스카트	121	297	418	
해 태	김종익	대 전	'74. 11	노블와인	'74. 12	576,834	824	1,395,312	포 도	캄벌, 거봉, 단오, 시벨, 실러	199	90	289	
수 석	김완희	보 령	'69. 4	위 하 여	'82. 11	41,651	60	96,291	포 도	리스링, 시벨	43	—	43	
				파라다이스	'69. 12	240,448	343	412,764	사 과					
				딸 기 주	'69. 12	28,649	41	59,813	딸 기					
진 로	장기하	부 천	'76. 1	샤또몽블르	'85. 9	204,978	293	604,081	포 도	시 벨	100	408	508	
금복주	김동구	대 구	'83. 6	두 리 랑	'84. 8	144,878	207	286,664	사 과					
대 선	이진석	부 산	'86. 1	그랑쥬아	'87. 11				포 도	사르도네, 시벨	33	200	233	

爭은 치열해질 것이 예상되며 고유의 品格으로 競爭에서 이기기 위한 相應한 Maker의 努力이 그 어느때 보다도 긴요하다고 하겠다. 말이 약간 다른길로 나아간 것 같아 다시 Wine의 本流로 들어가 볼까 한다.

現在 우리나라는 6種類의 果實酒가 生産되고 있고 그 代表的인 生産方法은 두리랑을 除外하고는 포도의 種子輸入과 이에 따르는 直營栽培 또는 契約栽培의 形式으로 포도를 生産하여 이를 原料로 포도주를 釀造하는 것이 一般的인 傾向이라 할 수 있다.

그러나 需要에 따라 포도주의 本産이라할 수 있는 赤포도주는 거의 生産되지 않고 있는 實情이며 大部分이 白포도주를 만들어 供給하고 있는 것이 特徵이라 할수 있다. 勿論 극히 少量의 赤포도주를 生産供給하고 있지만 이는 극히 微微한 量에 不過하여 우리나라의 赤포도주에 對해서는 이렇다 할 評價를 할수 없는 것이 事實이다. 그러나 眞正한 뜻에서 포도주라고 하면 赤포도주를 얘기 하는 것이 포도주의 本고장인 불란서의 一般的 常識이기 때문에 우리나라도 그들이 말하는 포도주色과 香 그리고 혀를 통해 확산되는 特徵있는 맛(外國에서는 Boby가 있다고 함)을 자랑하는 赤포도주의 生産과 즐길 줄 아는 需要人口가 늘어야 포도주에 對한 傳統있는 나라들과의 對話가 될 수 있을 것으로 보아 아직은 相當한 期間에 걸친 自體的 포도주 文化의 傳統을 뿌리내리는데 힘쓰지 않고서는 競爭的 立場에 서기가 힘들다는 것이 오늘의 現實이라 하겠다.

2. 포도주의 種類와 類型

가. 種　　類

● 赤포도주(Red Wine)

赤포도주는 포도껍질의 色素에 의해 生成된다. 一般的으로 赤포도주는 포도를 으깬 후 果肉, 果皮, 果汁 그리고 씨까지도 함께 통에 넣어서 1週에서 10日間 醱酵시킨다. 이때 알콜의 生成과 더불어 果皮로부터 色素가 抽出되고 탄닝의 成分도 含有되어 포도 固有의 獨特한 色調와 텁텁한 맛, 신맛, 香이 더불어 生産된다.

● 로제(Rose Wine)

로제는 赤포도주와 같은 作業을 한 후 果汁만을 分類하여 果汁醱酵를 시킨다. 때로는 검은 포도와 白포도를 混合하여 醱酵시키는 경우도 있다.

로제는 赤포도주와 白포도주의 中間이라고 하지만 맛으로 말하자면 白포도주에 가깝다고 할수 있다.

● 白포도주(White Wine)

白포도주는 포도를 으깨서 즉시 搾汁하여 果汁만으로 20日以上 천천히 醱酵시킨다. 따라서 탄닝成分도 적고 風味도 強하지 않다.

나. 類　　型

Wine은 製造方法等의 連關性으로 볼때 다음 5個 種類로 分類된다.

1) 스틸 Wine(非발포성포도주)

一般的으로 Wine이라고 부르는 경우가 이러한 種類이다. 色깔로서 白, 로제, 赤이 있고 알콜度數는 通常 10°~20°라고 보아야 한다.

2) 스파클링 Wine(발포성포도주)

代表的으로 샴페인 같은 것이다.

醱酵中의 탄산가스를 瓶속에 保存하여 발포성을 유지하는 Wine이다. 샴페인은 原産地 呼稱法上 定해진 名稱이며 불란서의 샹빠뉴 地方産에 限定된 名稱이다. 一般的으로 스파클링 Wine이라고 불리워 진다.

3) Fortified Wine(酒精强化)

쉐리가 代表格이다. 醱酵中 또는 醱酵가 끝난 후 브랜디를 첨가하기 때문에 알콜度數는 18° 前後가 된다.

4) Aromatized Wine(香味)

Wine을 기본으로해서 여러가지 蒸溜液이나 浸出液을 첨가하거나 果汁으로 만들어진 香氣높은 Wine이나 브랜디를 섞는 경우도 있다.

食前에 食慾을 돋구기 위해 조금 마시는 술(Aperitif)로 많이 쓰여진다.

5) Fruit Wine(果實 Wine)

과실 Wine은 포도 以外의 果實로 만들어지는 釀造酒로서 製法이 Wine과 같기 때문에 Wine의 類型으로 본다.

3. Wine의 製法

赤포도주는 박테리아에 의한 말라틱(Malatic) 醱酵를 거쳐 後醱酵에 들어간다.

이는 포도주中의 사과酸이 分解되어 酸味가 적은 乳酸이 되는 作用으로서 반드시 이 作用을 거치게 되었다.

白포도주의 경우 特히 生生한 酸味를 살리는 독일 같은 나라에서는 이 作用을 억제시키는 것이 特徵이다.

포도주의 熟成은 赤포도주가 白포도주 보다 時間이 더 걸린다. 또한 赤포도주는 白포도주 보다는 White Oak材의 통에 의한 熟成效果가 크다.

一般的으로 1~2年사이에 마시게 되는 赤포도주나 白포도주는 (불란서 포도주에서 말하자면 보죠레가 代表格) 통에 넣어서 저장하는 것이 아니라 Tank에 貯藏하는 것이 通常이다. 그러나 赤포도주나 白포도주 共히 最后의 熟成은 瓶저장이 가장 適合한 方法이며 그 期間은 포도주의 種類에 따라 달라진다. 흔히 말하는 가장 훌륭한 産地의 最適年度의 赤포도주는 10年以上 熟成시키지 않으면 眞價가 나타날 수 없다는 것이 常識이라 한다. 여기에서 포도주의 品質을 決定하는 主要因을 살펴보면

첫째가 原料포도

둘째가 土 質

세째가 酵 母

네째가 釀造技術

다섯째가 氣象與件

으로 되어있다.

原料포도는 불란서 보르도 地方의 까베르레種(CABERNET), 쇼비뇽種(SAUVIGNON), 그리고 브루곤뉴 地方의 삐노노아르種(PINOTNOIR), 샤르도네種(CHARDONNAY) 또는 독일의 리스링種(RIESLING) 등이 銘釀酒를 生産케하는 貴族그룹이라 할수 있다.

4. 불란서 Wine(French Wine)

불란서의 포도주 總生産量은 現在 世界 第2位이지만 質的인 水準으로 본다면 當然 世界 第1의 포도주 王國이라 할수 있다.

포도 栽培의 歷史는 아주 오래되었고 古代 그리스, 로마의 商人들에 의해 마르세이유로 부터 로느江을 거슬러 올라오는 方向으로 導入이 된 것으로 傳해진다.

오늘날의 栽培地域은 로마帝國의 衰退와 거의 같은때에 이루어진 것으로 보는 見解가 많다. 緯度로는 불란서가 북위 40°에서 49°에 位置하지만 暖流의 영향으로 포도 栽培에는 適合한 氣候이기 때문에 全國的으로 良質의 포도주가 生産되는 것이다. 代表的 産地는 발드로와르(VAL DE LOIRE)地方, 보르도(BORDEAUX)地方, 브르곤뉴(BOURGOGNE)地方, 알사스(ALSACE)地方, 샹파뉴(CHAMPAGNE)地方으로 區分되고 特히 꼬냑(COGNAC)지방과 알마냑(ARMAGNAC) 地方은 브랜디가 有名하다.

또한 상파뉴地方은 스파클링 와인의 상파뉴로 이름이 나 있으나 一般的으로 포도주도 만들고 있다.

이러한 各地區의 포도주는 EEC의 規定에 따르는 獨自的 Wine法에 依해 포도의 品種, 釀造의

條件, 알콜度數, 生産量, 라벨表示 등이 規制되고 있다. 또한 EEC의 規制에 따라 品質區分도 複雜하게 되어 있다.

불란서는 1935年에 統制原産地呼稱法(APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE)을 制定하였으며 이 法律은 優秀한 産地의 포도주를 保護管理할 目的으로 하고 있고 政府機關(I. N. A. O)에 依하여 여러 規制가 이루어지고 있다.

原産地를 表記하기 위한 規制는 主로

1) 그 地域에서 收穫된 포도만을 使用할 것.
2) 포도의 品種이 定해져 있는 것.
3) 最低알콜 度數의 설정
4) 生産過剩으로 인한 品質低下를 防止하기 위한 生産量 制限
5) 栽培法등에 關한 諸規制
6) 原料포도의 糖分量의 規定
7) 釀造法의 規程

等이 있다.

가. 보르도 Wine

보르도 Wine이란 지론드江의 周邊一帶에서 生産되는 Wine을 말한다.

中世紀에 이 地域은 英國領이었기 때문에 보르도 Wine은 불란서 사람들보다도 영국 사람들이 즐겨 마셨다. 불란서 보르도産 붉은포도주의 愛稱인 클라렛(CLARET)이라는 名稱은 영국 사람들이 붙인 赤포도주의 愛稱이다.

불란서 本土에서 有名해진 것은 17世紀 루이 15世이후라고 한다.

現在의 生産量은 불란서 全體 A. O. C Wine의 27%以上을 占有하며 赤과 白의 比率은 7對 3이라고 하니 과연 赤포도주의 名所라 할수 있다.

보르도 Wine의 特徵은 單一포도로 生産되는 것은 거의없고 2種以上의 포도가 혼합되어서 그 複雜하고 우아한 맛이 生成되는 것이다. 그 風味는 포도品種의 브랜드 如何에 따라 달라진다.

例컨대 赤포도주의 主要品種은 매독(MEDOC) 地區에서는 까베르네쇼비뇽(CABERNET-SAUVIGNON)과 까베르네프랑(CABERNET-FRANE)으로 여기에 메르로(MERLOT), 마르벡그(MALBEC) 等이 配合이 된다.

이 Wine은 까베르네의 影響으로 탄닌成分이 強하다. 한편 세인트에밀리옹(SAINT-EMILION) 地區는 메르로가 主요 까베루네가 從이기 때문에 떫은 맛이 적다.

아직 筆者가 보르도 地方의 酒庫를 直接訪問한 經歷도 없으면서 보다 더 깊은 設明을 하는 것은 주제 넘은 짓이라 이정도에서 줄이고 1968年 美國留學當時 Wine을 마셔 본적은 있었지만 主로 美國 캘리포니아産 포도주만을 음미했었지 불란서의 보르도産 赤포도주의 品格높은 것은 비싸서 맛도 보지 못한체 歸國하였기 때문에 언젠가는 하고 맛을 볼 기회를 기대하고 있었는데 결국은 샤토마르고(CHATEAU-MARGAUX) 79를 接할 수 있는 幸運이 있어 흥분한 마음을 진정시키면서 맛을 본일이 있었다.

紫色을 띤 濃紅色깔에서 그리고 그 부드럽고 滿香이 交叉하는 듯한 香氣에서 또한 혀끝과 입속 전체에 확산해가는 섬세하고도 형용하기 어려울 정도의 감칠맛에 매혹되어 지금도 그때 그 맛이 腦裡에 生生하게 살아 있다.

역시 Wine하면 보르도의 赤포도주이며 나름대로의 格을 갖춘 그 놀라울만한 豊味는 世界 Wine愛好家의 마음을 강하게 끌어당기는 것이 事實이라 하겠다.

나. 브루고뉴 Wine(BOURGOGNE)

보르도 Wine과 어깨를 같이하는 世界的인 Wine이다. 브루고뉴라는 이름은 紀元前 5世紀頃 독일 民族의 하나님 브루군드族이 세운 王國의 이름에 起因한다.

Wine製造의 歷史는 로마 時代보다 앞선다고 傳해지지만 飛躍的 發展이 이루어진 것이 12世紀頃이라고 한다. 修道僧의 貢獻에 따라 發展되었으며, 오늘날 그 品格을 자랑하는 로마네 꼰띠(ROMANEE CONTI) 그리고 그로드브죠(CLO-

S DE VOUGEOT)는 世界的으로 알려진 銘酒다.

부르곤뉴의 優良赤포도주는 보르도의 것과 자주 比較된다. 브루곤뉴 Wine의 特徵은 보르도 것보다 알콜도수가 약간 높고 힘차고 男性的인 맛이 強한 것이라 한다. 따라서 브루곤뉴 Wine을 王으로 보르도 Wine을 女王으로 비유하는 愛酒家가 많다.

原料포도는 赤포도용으로 삐노 노아르種(PINOT NOIR)과 가메이種(GAMAY), 白포도용으로 샤르도네種(CHARDONNAY), 아르고데種(ALIGOTE)이 主로 使用되며 單一포도로 만들어지는 경우가 많다.

이 地方은 太古 스위스 알프스와 中央 山岳의 隆起사이에 生成된 地殼이어서 地質의 變化가 크고 單一포도를 使用하면서 生産되는 Wine은 多彩로운 맛이 있다.

다. 샹빠뉴(CHANPAGNE)

상파뉴 地方은 17世紀까지는 보통의 포도주를 만들고 있었으나 1670年 동·빼리뇽 神父의 공적으로 샹빠뉴의 生産地가 되었다. 그 이후 佛蘭西의 포도産地로서는 가장 北쪽에 位置하지만 白堊質의 흙과 傳統的인 技術을 토대로 最上의 發泡性포도주를 生産하고 있다.

正確한 뜻으로 샹빠뉴라고 부를 수 있는 發泡性포도주는 이 地方에서 生産되는 發泡酒뿐이라 한다.

原料로 使用하는 포도는 黑포도의 피노노아르(PINOT NOIRE), 白포도의 샤르도네(CHARDONNAY)이며 일반적으로 黑포도와 白포도를 混合해서 만들지만 生産되는 샹빠뉴는 거의가 White이다.

샹빠뉴가 發泡性의 포도주로 되는 것은 샹빠뉴 方式이라는 製法 때문이다.

우선 收穫后의 第1次 醱酵가 끝나면 포도주는 各社別 獨自的인 BLEND가 이루어지고 여기에 糖分과 酵母가 添加되어 瓶入되어 2次醱酵가 된다. 이 段階에서 氣咆가 生기는 것이다. 이 동안 瓶에는 찌꺼기가 生겨 이를 除去하고 또한 Gas도 保存하는 方法으로 루무아지(REMUAGE)方式인 瓶口가 밑에 가게해서 하루에 한번씩 돌려주는 技法으로 샹빠뉴를 만들어 낸다.

1984年 파리를 들를 기회가 있어 파리에서 그리멀지 않은 샹빠뉴 地方을 찾아 보고 포도주 中에서도 發泡性포도주를 이름난 에뻬르네(EPERNAY) 地域을 돌아본 적이 있다. 에뻬르네는 우리나라 시골의 아담하고 조용한 동네를 연상케하는 거리로서 이곳 식당에서 점심을 들면서 샹빠뉴를 맛 보았다. 바로 인접한 곳에 유명한 샹빠뉴 製造社인 모에, 에, 샹동이 있어 점심후 이곳을 방문했다. 관광지도 아니지만 많은 사람들이 工場見學을 하고 있었으며 이중에 日本사람들이 많은 것을 보고 日本사람들의 日常生活속에 불란서의 포도주 文化가 무시하지 못할 정도로 뿌리 내리고 있는데 대해 놀라움을 금할 길 없었다.

우선 會社內를 안내자의 說明을 들으면서 廣告 및 案內室를 한바퀴 돌고 酒庫로 내려 갔는데 地下酒庫는 年中 12℃ 정도를 유지하기 때문에 춥다고 느끼는 사람들은 스웨터 같은 것을 입고 들어가라고 얘기한다. 들어서는 入口에 나폴레온이 오스트리아를 정복하고 돌아오는 길에 이곳에서 試飮했다는 場所가 있고 여기에 이를 記念하기 위한 글이 새겨져 있는 Plake가 걸려있는 것이 퍽 印象的이었다.

酒庫의 全體길이가 24km나 된다고 하니 이 地下의 굴이 最新裝備로 뚫은 것도 아니고 이미 17世紀 以前에 곡괭이와 삽 등으로 이러한 酒庫를 만들었다고하는 事實에 경탄할 뿐이었다. 이 酒庫에는 通路의 양쪽을 가득히 메운 保管用포도주가 우리의 키 높이 정도로 차곡차곡 옆으로 누어져 계속 이어져 있었으며 平均 10億本정도가 保管中이고 年間 1億本 程度가 出荷된다고 하니 그 규모의 크기에 경탄할 뿐이었다.

酒庫를 見學한 뒤 試飮場으로 가서 동·배리뇽·VINTAGE를 맛 보았다. Wine Glass에서 가

볍고 가는 거품이 일고 포도의 香과 더불어 달콤하고 약간의 酸味와 더불어 혀를 자극하는 發泡性 液體는 平生 잊혀지지 않을 맛의 향수를 腦裡에 새겨 주었다.

案內者를 따라 돌아다니는 동안 엉성하게 들은 얘기로 샹빠뉴의 아버지라 불리우는 사람이 동·뻬리뇽 이라는 神父이며 바로 이 사람의 동상이 入口에 있다고 해서 들어올 때는 그대로 스쳤으나 나오면서 동상을 잘살펴 보았다. 왼손으로 포도주瓶을 들고있고 오른손은 가슴 높이로 들고 있다. 이 사람에 對해서는 有名한 얘기가 있어 이 機會에 소개를 할까 한다.

동·뻬리뇽은 1638年生으로 이 해는 루이 13世의 治下였고 우리나라로서는 李朝 仁祖때에 해당되는 해다.

그는 1668年 30歲의 나이때 샹빠뉴의 마르느 溪谷에 있는 오비엘 僧院의 酒庫係를 맞게 됐다고 한다. 그는 盲人이였기 때문에 일찍부터 僧院에 들어갔다고 傳해지고 있으나 酒庫係라는 것은 單純한 酒庫의 倉庫지기와는 다른 것으로 이의 管理者이기 때문에 그의 役割과 責任은 大端히 큰 것이었다고 한다.

어떤 날 그는 酒庫를 돌고 있는데 펑하는 소리와 함께 포도주 瓶마개(당시는 大麻의 布로 만들었다함)가 튀어나와 瓶口로부터 포도주가 흘러나오는 것 같이 느껴 그 瓶을 더듬어 찾아서 아깝다고 生覺하고 이를 마셔보니 發泡性이 있는 포도의 香과 맛이 기가막힐 정도로 좋아 여기서 그는 이러한 포도주를 어떻게 해서든지 瓶속에 보관해서 언제나 마실 수 있게 할 수는 없는 것인가 하고 生覺케 되었다. 여기서 알아낸 것이 3年前에 英國에서는 포도주를 瓶에 넣어서 發泡性의 포도주를 만드는 方法을 發見했다는 情報였다. 이 技術을 導入해서 마개에 콜크를 使用하여 여러가지 實驗을 거쳐 샹빠뉴 製法을 發見했다는 얘기다. 眞凝야 어떻든 盲人의 卓越한 嗅覺과 味覺 그리고 포도주를 예수 그리스도의 피로 聖스럽게 생각하는 깊고 조심스러운 思索이 이러한 훌륭한 샹빠뉴를 發見하게 되었다는 것이 드라마틱하다고 하겠다.

5. 독일 Wine (German Wine)

독일 Wine은 지금으로부터 2000余年前 로마時代를 거슬러 올라가서 찾아야 한다. 당시 로마人들에 의해 傳授되어 온 포도栽培와 포도주 釀造의 高度의 技術은 記錄으로 남겨졌고 이것이 后世에 傳承되었다. 따라서 독일 地域에서는 이러한 記錄을 解讀할 수 있는 修道僧들만이 敎養과 集團의 統制力을 기반으로 이 高度의 포도주 釀造文化를 繼承 發展시킬 수가 있었던 것이다. 事實 8世紀에서 19世紀初에 걸쳐 독일의 모든 Wine栽培地는 베네딕트派, 시드派, 오가스틴派등 各 修道僧에 의해 Wine文化가 꽃피게 되었다.

特히 15世紀 中葉은 베르린市를 포함하여 現 東獨 最北端에 位置하는 베르렌버그까지도 포도가 栽培되고 總栽培面積이 무려 35万ha에까지 이르렀다고 한다. Wine의 맛은 오늘날 우리가 對하는 맛보다는 훨씬 酸味가 江한 原始的 Wine이었다고 한다. 이것이 18世紀에 접어들면서 量의 時代에서 質의 時代로 바꾸어지면서 포도栽培地도 江에 沿하는 傾斜地로 日照와 排水를 考慮한 適地選擇의 方向으로 變化되어 갔다.

오늘날 독일의 포도 總栽培面積은 約 10万ha이지만 全 世界에 있어서의 占하는 比率은 1% 정도 밖에 되지 않는 적은 것이다. 그러나 Wine하면 불란서와 독일이 거론되는 것은 그 品質의 高級에 起因하는 것이다.

독일 政府는 自國Wine의 PR을 위하여 "世界에 Wine은 많은 種類가 있지만 독일 Wine은 唯一하고 독특한 Wine이다"라고 弘報에 熱을 올리고 있다. 과연 무엇이 독일의 Wine을 唯一하고 독특한 것으로 만들었는가? 우선 크게는 各 포도栽培地域의 氣候라 할수 있다.

더욱 그 범위를 좁혀서 살펴보면 포도밭의 向方, 傾斜角度, 位置등에 의해 微妙하게 變하는

氣候의 影響을 들수 있다.

다음은 서로 다른 土壤構成이 여기에서 자라는 포도와 Wine에게 주는 맛의 多樣性이다. 이는 長久한 歷史속에서 이러한 地殼變動에 의해서 火成岩, 變成岩, 堆積岩등 가지가지의 土壤成分이 혼성되어 대단히 複雜한 形成이 이루어졌기 때문이다.

셋째로는 有名하다고하는 30種以上의 포도 品種이다. 約 20年前에만 해도 ① 실바네(SYLVANER) ② 리스링(RIESLING) ③ 뮤러투루고(MULLER THUREAU) 〈이는 栽培面積의 順이다〉의 3品種이 全體의 75%를 占하고 있었으나, 現在는 수많은 新交配種의 誕生으로 在來品種中 실바네는 그 衰退가 눈에 띠게 나타나고 있다. 이러한 傾向은 한편으로는 消費者 嗜好의 變化와 포도栽培國으로서는 北쪽의 限界點이라는 독일의 宿命을 反映하는 것이기도 하다. 조금이라도 더 높은 糖度, 보다 더 높은 耐寒性 그리고 가지가지의 병충해에 대한 높은 抵抗力을 指向하는 努力이 今世紀에 들어 新品種開發로 이어지는 것이다.

지속적인 品種交配의 結果 上記의 條件을 充足시킬 수 있는 포도 新種中에는 特有의 맛과 香을 갖는것도 적지 않으며 이것이 독일 Wine의 맛을 世界에 널리 알리게 된 結果로 評價된다고 보는 것이다.

6. 이태리 Wine(Italian Wine)

이태리는 불란서와 어깨를 겨루는 Wine의 産出國이며 그 역사는 역시 古代 로마時代로 거슬러 올라간다.

Wine 生産國으로서의 이태리의 特徵은 첫째가 氣候가 温暖하기 때문에 나라 全域에서 포도가 栽培되고 Wine이 만들어 진다는 것과, 둘째는 Wine이 總體的으로 強한 맛을 지닌다는 것 그리고 셋째가 赤포도나 白포도가 自由롭게 栽培되기 때문에 赤과 白포도주 生産量의 균형이 잡혀져 있다는 것이다. (赤포도주 : 2/3, 白포도주 : 1 /3)

그러나 20世紀에 이르기 前에는 海外輸出에 힘을 쓰지 않았기 때문에 品質向上의 面에서 一部 偉大한 불란서포도주에 비해 그 格이 떨어지는 것은 事實이라 하겠다.

오늘날 이태리 中央 位置하는 도스카나州에서는 赤과 白포도를 混釀해서 만드는 赤포도주 키얀띠-클라시코(CHIANTI CLASSICO)같은 高級포도주가 불란서 보르도의 上質의 赤포도주에 匹敵하는 評判을 얻는 것도 있어 많은 努力과 發展이 인정되고 있다.

이태리 政府는 Wine의 品質向上과 消費者 保護를 爲하여 1963年에 統制原産地呼稱法을 公布하고 이중에 政府가 管理하는 Wine을

1) 統制原産地呼稱 Wine

2) 單純原産地呼稱 Wine

3) 비노 다 타보라(VINO DA TAVOLA)의 세가지로 定하고 特別히 첫째의 DOC(VINI DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA) Wine에 對해서는 産地, 포도의 品種, 熟成期間, 香, 風味, 最低알콜도수 等을 嚴格하게 規制한 바 있다. 이 DOC Wine은 불란서의 AOC Wine에 相應하는 것으로서 現在 199種이 指定되고 있고 1982年의 生産量은 80万kℓ에 達했다. 두번째의 DOS(VINI DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE)는 그다지 生産되지 않는 實情이다.

세번째 비노 다 타보라는 DOC의 量의 9倍에 이른다고 한다.

이태리 Wine의 釀造法도 불란서나 독일과 다른점은 없고 마시는데 있어서도 불란서, 독일과 相異한 點이 없다. 단지 다르다는 것은 맛이 強하다는 것과 오래 熟成된 赤포도주는 마시기 7~8時間前에 콜크마개를 열어 놓는 習慣이 있다는 것이다.

7. 스페인 Wine (Spanish Wine)

스페인은 그 地形과 土壤이 포도栽倍에 適合하고 氣候條件도 좋아 Wine은 北部의 불란서 國境으로부터 南部의 海岸地域에 이르기까지 나라 全域에서 만들어 진다. 生産되는 것은 보통의 Table Wine이 거의 全部를 차지하지만 쉐리(Sherry), 타라고나(TARRAGONA), 말라가(MALAGA) 등의 酒精强化 Wine(FORTIFIED WINE)도 만들어 진다.

스페인에서도 불란서와 같이 統制原産地呼稱法이 施行되고 있다. Table Wine으로는 리오하 Wine(RIOJA)이 世界的으로 널리 알려져 있다. 이 地域은 1870年에 휘록세라(PHYLLOXERA)*의 害를 입은 보르도의 포도栽培者나 Wine業者가 많이 移住해 와서 Wine製造를 始作했기 때문에 그 影響으로 좋은 Wine을 만들게 되었다고 한다.

(註)* PHYLLOXERA : 포도의 나무에 寄生하는 害虫을 말한다. 이 害虫에 對해서는 1863年 처음 그 記錄이 보이지만 美國原産의 포도 輸入苗木에 付着되어 구라파에 들어와서 1868年 불란서에 侵入하였으며 1875年에는 불란서 全域에 擴散되어 포도나무의 뿌리나 잎을 먹어치워 全滅의 狀態에 處하게 되었다. 1880年 멕시코産의 포도나무에 接木하는 것으로 간신히 害虫으로 부터 포도나무를 지키는 方法이 發見되어 그때부터 被害가 減少하기 시작했다.

리오하에서는 Wine의 個性과 品質을 지키기 위해 리오하 獨特의 嚴한 統制原産地呼稱法을 定하고 있으며 原産地管理委員會로부터 認定된 Wine은 REGULADOR DENOMINACION ORIGEN CONSEJO RIOJA라고 적힌 라벨을 붙여서 그 品質을 보증하고 他地域의 Wine과 구분하도록 하고 있다.

가다루니아(CATALUNA) 地方에서는 發泡性 포도주도 만들고 있으며 이는 相當量이 불란서에 輸出되고 있다.

말라가 地方에서는 그리스, 로마時代 以前에 이미 포도가 栽培되었다고 하며 그후 그리스, 로마사람들에 의해 本格的인 포도栽培와 Wine 生産에 들어갔다고 傳해진다.

現在는 쉐리와 비슷한 마라가酒(MALAGA DULCE)가 만들어 지고 있다.

8. 포르투갈 Wine (Portuguese Wine)

포르투갈의 Wine은 國土의 中央部에서 北쪽으로 편중되어 生産되며 포도栽培團地는 대개가 高原地帶에 있다.

雨量도 많고 여름이 길고 덥지만 찌는 정도는 아니며 氣候的으로 볼때 포도栽培에는 適合하다고 할수 있다.

Wine은 불란서나 독일, 이태리와 같은 이름있는 것은 없으나 日常消費를 위한 것으로 價格도 싸고 品質도 보통인 것이 特色이라 하겠다.

포르투갈에서도 불란서의 AOC法과 비슷한 REGIAO DEMARCADOR가 施行되고 있으며 8個地域이 限定管理되고 있다.

VINHO VERDE 地方의 Wine은 알콜度數가 낮고 酸味가 強한 弱發泡性 Wine이 生産된다. 특히 포르투갈 Wine中에 불란서의 赤포도주, 독일의 白포도주와 어깨를 겨루어 世界를 代表하는 것이 로제 Wine(ROSE)이다.

스페인에 가까운 도-르江 支流에서 많이 生産되며 이중 마티우스 로제(MATEUS ROSE), 랜서스 방 로제(LANCERS VIN ROSE)는 格이 있고 酸味가 적으며 鮮明한 色과 弱한 發泡性 Wine으로 우리나라 사람들에게도 잘 알려진 좋은 Wine으로 평판이 있다.

9. 美國 Wine (American Wine)

美國은 1840年에서 1850年代에 포도栽培가 시작되어 처음에는 구라파 Wine과 같은 것을 만들었고 이름도 샤브리, 벌간디, 라인등 구라파의 이름있는 産地의 名稱을 붙였었다.

1950年代에 들어서서는 캘리포니아大學의 포도栽培와 釀造硏究所등의 設立등 努力을 계속해서 土壤에 適合한 品種의 育成, 釀造方法等이 確立되어 美國 Wine의 生産이 本格化 되었다.

特히 크롬과 스텐레스스틸의 特殊合金에 의한 Tank와 이 Tank의 外壁에 붙여지는 冷却장치의 考案으로 釀造過程을 完全하게 관리할 수 있게된 後로부터는 눈에띄게 品質이 向上되었다.

1960年代와 1970年代는 小規模의 포도주 釀造場이 늘어나서 個性的인 Wine을 만들게 되었고 Wine의 名稱도 使用한 포도의 品種을 쓰게 되었다.

近年에는 大規模 釀造場도 많아졌으며 캘리포니아가 美合衆國 Wine의 70%를 生産하고 있다.

近間 美國의 우리나라에 對한 Wine市場開放壓力은 年間 우리나라 Wine 生産 總量의 20%에서부터 점진적인 增加로 約定된 바 있고 이로인한 캘리포니아産 Wine의 우리나라 上陸에 따르는 國內 WINERY의 立場은 競爭力의 强化를 위한 相應한 努力이 要求되는 處地에 있다.

10. 結　　言

기타 스위스, 헝가리, 오스트리아, 유고슬라비아, 루마니아, 불가리아, 체코슬로바키아, 소련, 그리스, 이스라엘, 뉴질랜드, 南아프리카, 오스트라리아, 日本, 남미의 아르헨티나, 우리나라 等 地球上 웬만한 나라들은 크게 또는 적게 自體的으로 Wine을 生産하고 있다.

紙面關係로 하나하나 구체적으로 說明할 수 없어 代表的인 것을 골라서 겉핥기式으로 엮어 보았다.

特히 우리나라의 경우는 아직도 初創期에 있을 수 있는 混沌과 將來性을 꿰뚫어 보는 希望이 엉키어 마시는側과 만들어서 提供하는 側의 確實한 판도가 定해져 있지않는 狀況속에 있다고 할수 있다.

Wine의 格이 定着하는데는 10~20年이 더 걸리는 것인데 現實的으로 보아서는 크게 실속이 없는듯 하면서도 未來를 指向하는 個性의 主張이 強하게 일고있는 것은 Wine이 지니는 맛과 香 그리고 品格의 優越性, 더 나아가서는 所得의 增加와 西歐的 식단의 변화가 몰고 올 기호의 변천등이 우리나라 WINERY가 희망적이라고 생각하는 고무적인 辯이라 하겠다.

Wine을 愛飮하는 사람들은 Wine을 通해서 風土를 생각하고 釀造의 技術者와 精神的으로 內通하며 하늘이 내린 혜택을 만끽할 수 있는 즐거움 속에서 삶을 즐길 줄 아는것은 自身들이라는 긍지를 지니고 살아가는 듯 하다.

끝으로 이 글을 맺기전에 'Wine의 旅行"이라는 冊에서 日本人 井上宗和가 쓴 샤토-마-고란을 소개하고자 한다.

"1868年 칼막스(막스主義의 創說者)의 딸 이에니가 아버지의 친구인 엥갤스에게 이상한 質問을 한일이 있다.

이에니 : '不幸感이란 무엇인가?'
엥갤스 : '齒科醫師에 가는것'
이에니 : '당신의 性格의 特性은?'
엥갤스 : '무엇이든 어렴풋이 알고있는 것'
이에니 : '幸福感이란?'
엥갱스 : '샤토-마-고 1848年'(以上註)

여기서 놀랄것은 幸福感이란 1848年産 샤토-마-고라고 答한 점이다.

反資本主義의 代表的 人物인 엥갤스가 샤토-마고에 심취하고 있었다는 것으로 볼때 과연 Wine이 얼마나 예술적이고 偉大한 生産인가 하는것을 엿볼수 있을 것이다.

파리 中心地에 있는 포도주博物館에는 英佛 100年戰爭의 벽화와 잔다크의 그림이 걸려있어 說明을 들은적이 있었는데 結局 戰爭始發의 原因은 1152年 英國王 헨리2世가 앨래아노-르 女公과 結婚함으로서 그녀의 持參金으로 얻은 보르도 地方의 領土가 英領이 되어 불란서서 사람들이 보르도 Wine을 맛보지 못하게 된데에서 100

年 戰爭이 始發點이 되었다는 것이다. 結局 잔다크가 女子의 몸으로 戰爭을 勝利로 이끌어 1453年 불란서의 恨을 풀었다는 얘기다.

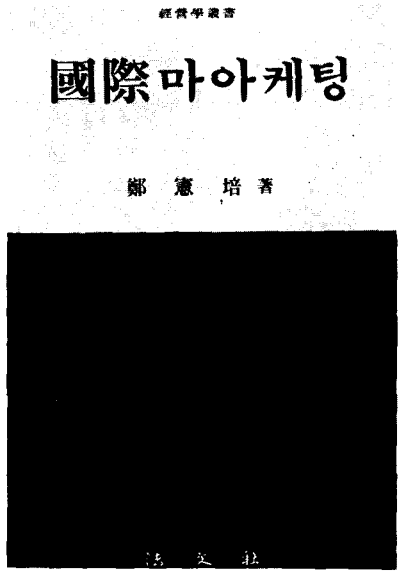
보르도 Wine에 얽힌 수많은 사연들이 역시 格調높은 포도주의 榮光을 지키려는 불란서 사람들의 保存精神 속에서 아직도 면면히 이어지고 있는 것을 볼때 마음속으로부터 부러운 생각이 들었다.

이것으로 Wine에 關한 本人의 얕은 知識과 參考文獻을 動員하여 감히 포도주에 對한 槪況說明을 엮어 봤으며 언제나 本人에게 機會가 주어진다면 반드시 보르도 地方을 찾아서 포도주의 진수인 보르도 RED WINE에 接했으면 하는 期待를 걸어보면서 포도주 槪觀을 마칠까 한다.

◇새로나온 책◇

• 정헌배 교수

「國際마아케팅」 출간



중앙대 정헌배 교수(경영학과·경영학박사)가 기업과 대학에서 공히 활용할 수 있는 실천적 마아케팅 지침서 「국제마아케팅」을 출간했다. (신A 5 판, 양장 628면, 정가9,000원, 법문사 간)

본서는 국제마아케팅을 이해하기 위한 필독서로서 마아케팅, 국제경영학, 경영전략론 등에 기초지식이 없이도 이해가 가능토록 엮었다.

모두 5편으로 구성된 이 책은 제 1편에서 「경영, 마아케팅, 국제마아케팅의 개관」을 제 2편은 「국제마아케팅 환경」, 제 3편 「국제마아케팅관리」, 제 4편 「국제마아케팅 전략」, 제 5편 「국제마아케팅맨」, 끝으로 제 6편에서는 「21세기의 국제마아케팅 전략의 전개방향」을 제시하고 있다.

필자인 정헌배 교수는 프랑스에 유학하면서 파리 9 대학에서 「세계주류시장의 국제 마아케팅 전략과 전망」('87. 10. 23 대한주류공업협회 번역, 발간. 4 × 6 배판, 132면)으로 박사학위를 받은 바 있으며, 「꼬냑의 유통시스템 연구」, 「불란서산 포도주 유통시스템의 전망」 「맥주, 청량음료 및 미네랄水의 중기 소비예측」에 대한 논문을 발표했다.