

김상미

와인 테이스팅 입문

#1 와인의 기초

레드와인 양조과정



레드와인 양조과정



레드와인 양조과정



레드와인 양조과정



레드와인 양조과정



화이트와인 양조과정

백포도 수확



압착



포도즙 발효



숙성

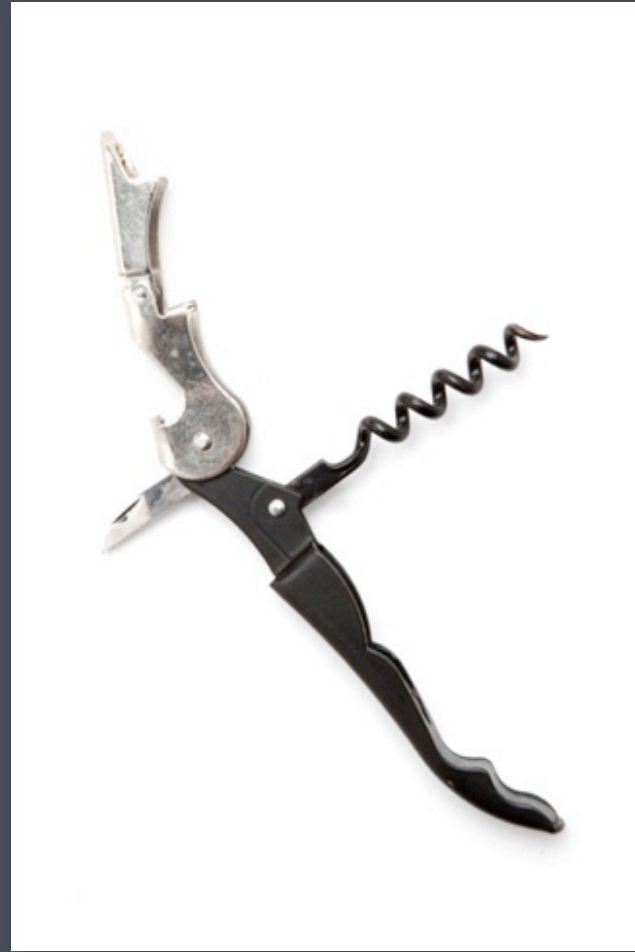
오크 또는 스테인리스 스틸



병입



와인 열기



코르크 마개

- 입구의 호일을 벗김
- 스크롤루 코르크의 정웅앙에 대고 강하게 누르며 돌려 넣음
- 지렛대의 윗단과 아랫단을 이용해 두번에 걸쳐 코르크를 뽑아 올림
- 코르크가 거의 다 올라오면 손으로 코르크를 감싸쥐고 뽑음



스쿠르 캡

- 캡을 감싸쥐듯 잡고 돌림



마르케스 카사 콘차, 카베르네 소비뇽, 2016

Marques Casa Concha, Cabernet Sauvignon, 2016
Maipo Valley, Chile

테이스팅 날짜 : 2019년 8월 28일

구입가 :

내 점수 :

눈

- **색의 강도** : 연한 / 중간 / 진한
- **색상**
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색

코

- **향의 강도** : 연한 / 중간 / 진한

입

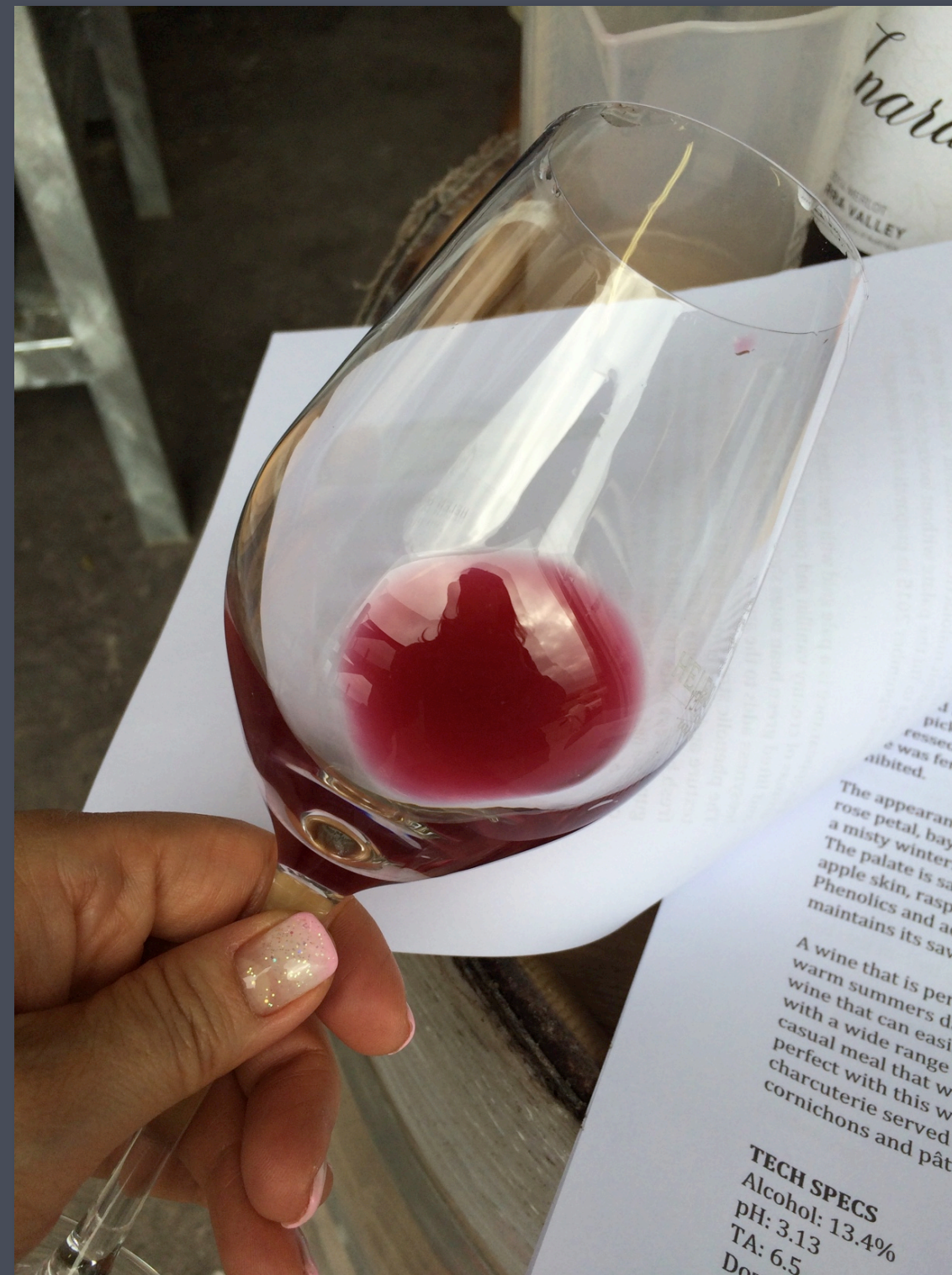
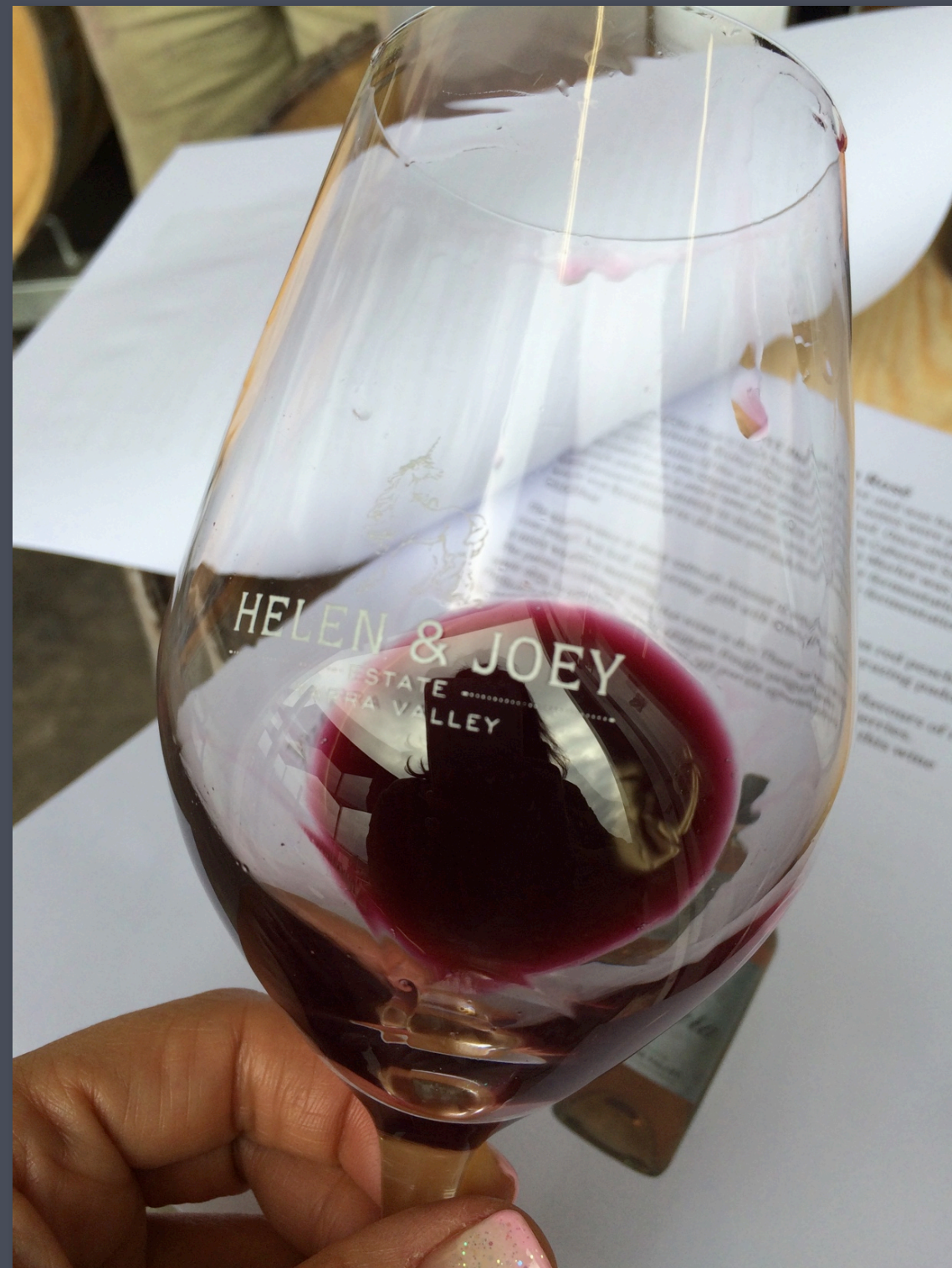
- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

종류별 아로마

- **꽃** : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- **과일**
 - **화이트**: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - **레드**: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체
 - **말린 과일**: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- **채소**: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- **허브**: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- **발효/이스트**: 이스트 (앙금), 비스킷, 빵, 버터, 크림, 요거트
- **향신료**: 계피, 정향 (cloves), 생강, 후추, 감초
- **오크**: 바닐라, 토스트, 향나무, 태운 나무, 연기
- **견과류**: 아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
- **미네랄**: 흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌, 철, 부싯돌
- **숙성된 와인**: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼

와인 테이스팅 1 - 색상(눈)

- 와인의 색을 통해 와인의 나이, 보디감(무게감), 포도 종류, 숙성 방식 등을 알 수 있음
- **색의 강도** : 연한 / 중간 / 진한
- **색상**
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색



와인 테이스팅 2 - **아로마(코)**

1차_포도

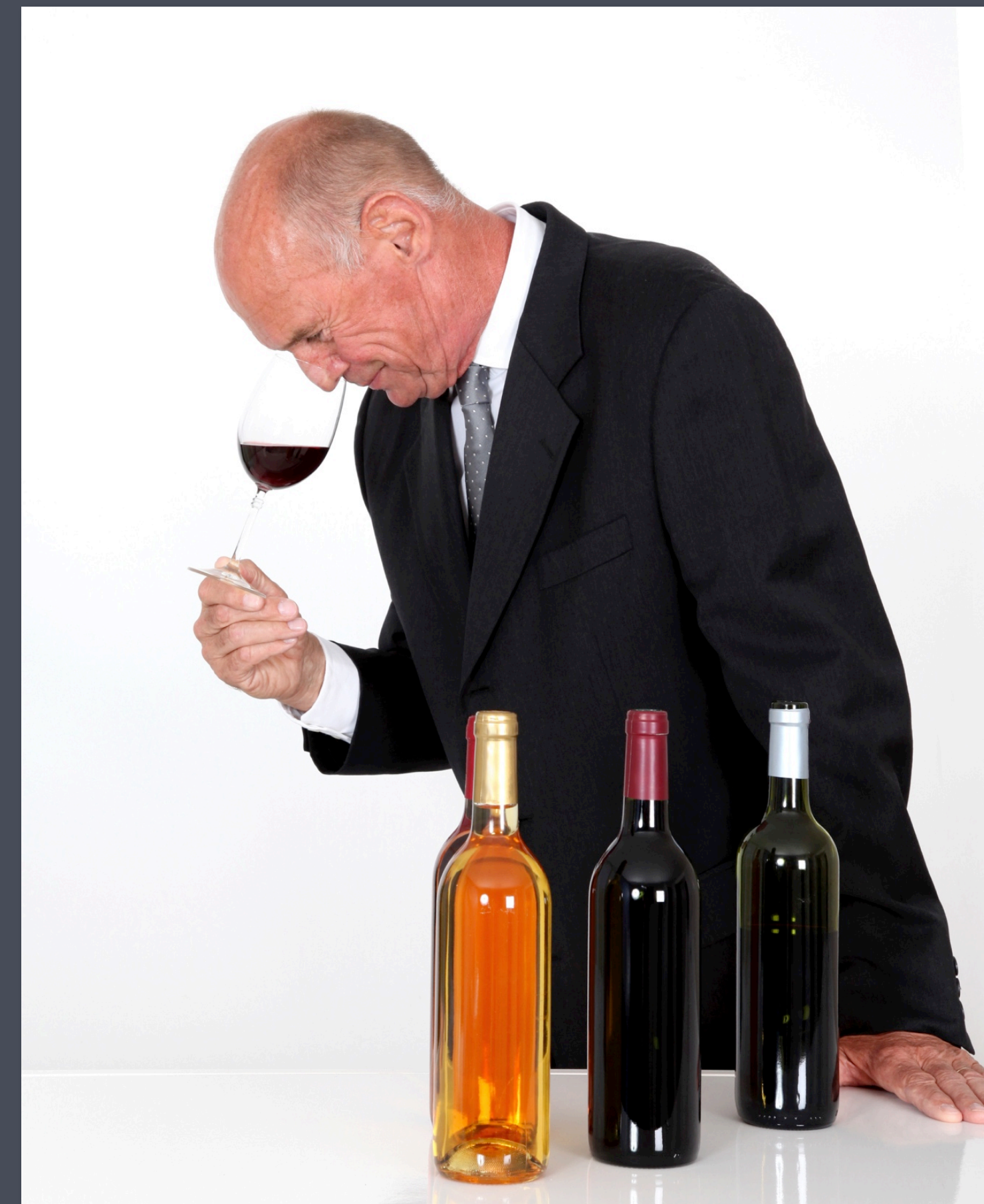
- 꽃 / 과일 / 채소 / 허브

2차_발효

- 발효 / 이스트

3차_숙성 및 기타

- 향신료 / 오크 / 견과류 /
미네랄 / 숙성



와인 테이스팅 3 - 맛과 향(입)



- 대부분 와인은 단맛이 없는 드라이한 맛
- 신맛은 침샘에 전달되는 자극으로 강도를 느낄 수 있음
- 타닌은 떫거나 쓴 맛으로 맛보다는 질감에 가까우며 잇몸과 혀에서 느껴지는 거친 느낌으로 알 수 있음
- 보디감은 와인이 주는 묵직함을 뜻함
- 와인이 입에 들어오면 온도가 올라가면서 코에서 느끼지 못했던 향을 드러나기도 함

주요 품종별 와인

레드와인

카베르네 소비뇽

- 강한 타닌, 미디엄 보디, 검은 과일향이 많음
- 소고기 요리에 적합

메를로

- 붉은 과일향이 많고 타닌이 적당하며 묵직함
- 돼지고기와 잘 어울림

시라

- 검은 과일향이 많고 타닌이 강하며 묵직함
- 소고기 바비큐와 잘 어울림

피노 누아

- 붉은 과일향이 상큼하며 타닌이 적고 가벼움
- 가금류, 불고기와 잘 어울림

화이트 와인

리슬링

- 꽃과 꿀향이 많은 가벼운 와인
- 닭갈비, 떡볶이, 군만두와 잘 어울림

소비뇽 블랑

- 채소, 허브, 라임향이 많고 산도가 높은 가벼운 와인
- 샐러드, 다양한 해산물, 부추전과 잘 어울림

샤르도네

- 과일향이 많고 묵직한 와인
- 볶음 요리, 닭고기와 잘 어울림



빌라 마리아, 셀라 셀렉션, 소비뇽 블랑, 2017

Villa Maria, Cellar Selection, Sauvignon Blanc, 2017
Marlborough, New Zealand

테이스팅 날짜 : 2019년 8월 28일

구입가 :

내 점수 :

눈

- **색의 강도** : 연한 / 중간 / 진한
- **색상**
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색

코

- **향의 강도** : 연한 / 중간 / 진한

입

- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

종류별 아로마

- **꽃** : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- **과일**
 - **화이트**: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - **레드**: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체
 - **말린 과일**: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- **채소**: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- **허브**: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- **발효/이스트**: 이스트 (앙금), 비스킷, 빵, 버터, 크림, 요거트
- **향신료**: 계피, 정향 (cloves), 생강, 후추, 감초
- **오크**: 바닐라, 토스트, 향나무, 태운 나무, 연기
- **견과류**: 아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
- **미네랄**: 흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌, 철, 부싯돌
- **숙성된 와인**: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼

와인과 음식의 매칭

- Buy on Apple, Sell on Cheese
- 빵과 물은 와인 테이스팅의 최고 파트너
- 고기에는 레드와인, 생선에는 화이트 와인?
- 육질이 단단한 고기 요리에는 타닌이 강한 레드 와인을
육질이 부드러운 고기 요리에는 타닌이 부드러운
레드 와인이 잘 어울림
- 와인의 신맛은 기름기름, 와인의 타닌은
동물성 지방의 느끼함을 잡아줌
- 닭고기는 레드 와인과 화이트 와인이 다 잘 어울리는 최고의 와인 파트너
- 와인에는 양념이 강하지 않은 음식을 곁들이는 것이 좋음
- 매운 음식, 국물이 많은 음식, 건어물과 와인은 어울리지 않음
- 스파클링 와인은 한식 안주류와 대체로 무난하게 어울림



와인 보관법

- 와인 셀러가 없어도 와인 보관 가능
- 와인 보관 최적 온도는 13~17도 - 지하실, 서늘한 다용도실
- 온도 기복이 심하지 않고 어두운 곳에 보관
- 피해야 할 곳 - 부엌, 장식장, 햇빛이 드는 베란다, 냉장고
- 추천 장소 - 김치 냉장고 채소/과일칸

(신문지로 여러 번 싸서 눅혀주세요)

김치나 반찬과는 따로 보관.

- 코르크로 막아진 와인은 눅혀서 보관, 스크루 캡은 세워서 보관
- 마시고 남은 와인은 공기를 빼서 보관하는 것도 좋지만,

2-3일 내로 마신다면 코르크나 스크루 캡으로 다시 막아서 세운 상태로 냉장고에 보관



와인의 일생

- 와인은 병입 된 후 서서히 숙성되기 시작해서 절정에 이
른 뒤 서서히 늙어가다 식초 같은 맛과 찌꺼기를
남긴채 생을 다함.
- 10년 이상 장기 숙성이 가능한 와인은
전체 생산량의 5%가 채 되지 않음.
- 저렴하고 편하게 즐길 수 있는 와인은
대부분 3~5년 이내에 마시는 것이 바람직함.
- 고급와인은 포도의 질부터 우수해야 함
 - 좋은 밭, 좋은 기후, 인간의 노력 등이 결합되어야
좋은 포도 생산이 가능함.



디캔팅과 와인의 브리딩

- **올드 빈티지 와인의 침전물 제거**
 - 마시기 하루 전 와인병을 세워둬서 찌꺼기를 가라앉힘
 - 와인을 열고 찌꺼기가 없는 윗부분만 디캔터에 부음
- **와인의 맛과 향을 풍부하게 만들기 위해**
 - 브리딩(Breathing)
 - 와인이 디캔터 안쪽 벽면을 따라 천천히 들어갈 수 있도록 따른 뒤 디캔터를 들고 살살 돌려준다
 - 와인을 마시기 한두 시간 전에 디캔팅을 해두면 공기와 접촉하는 시간이 길어져 풍부한 향을 즐길 수 있음



와인 서빙

- 서빙 온도

- 스파클링 와인: 5-10°C
- 화이트 와인: 7-14°C
- 가벼운 레드 와인 (피노 누아): 12-17°C
- 묵직한 레드 와인 (카베르네 소비뇽, 메를로, 시라): 17-21°C

- 와인 병의 크기

- 187.5ml(피콜로), 375ml(하프 보틀), 750ml, 1.5l(매그넘), 3.0l(더블매그넘)

- 와인 잔 고르기

- 입구와 보울 부분의 크기 차이가 클수록 향을 잘 모아줌

