

김상미

와인 테이스팅 입문

#2 레드 와인

CABERNET SAUVIGNON - 품종 특성



[Photo by thewinemix0 @pixabay.com]

- 17세기에 카베르네 프랑와 소비뇽 블랑의 교잡으로 탄생한 품종
- 진한 색상, 강한 타닌, 높은 산도
- 검은 과일(블랙커런트, 블랙 체리), 채소 (풋고추, 민트, 향나무), 담배
- 오크 숙성 - 타닌을 부드럽게 하고 연기, 바닐라, 커피향이 더해짐
- 온화하거나 더운 기후에서 잘 자람
 - 더운 기후에서는 더 묵직하고, 타닌이 더 부드럽고, 검은 체리향이 더 많이 나며, 채소향이 적음
- 육질이 살아 있는 음식과 어울림. 매운 음식은 피해야 함. - 쇠고기 스테이크, 갈비찜

허브
채소

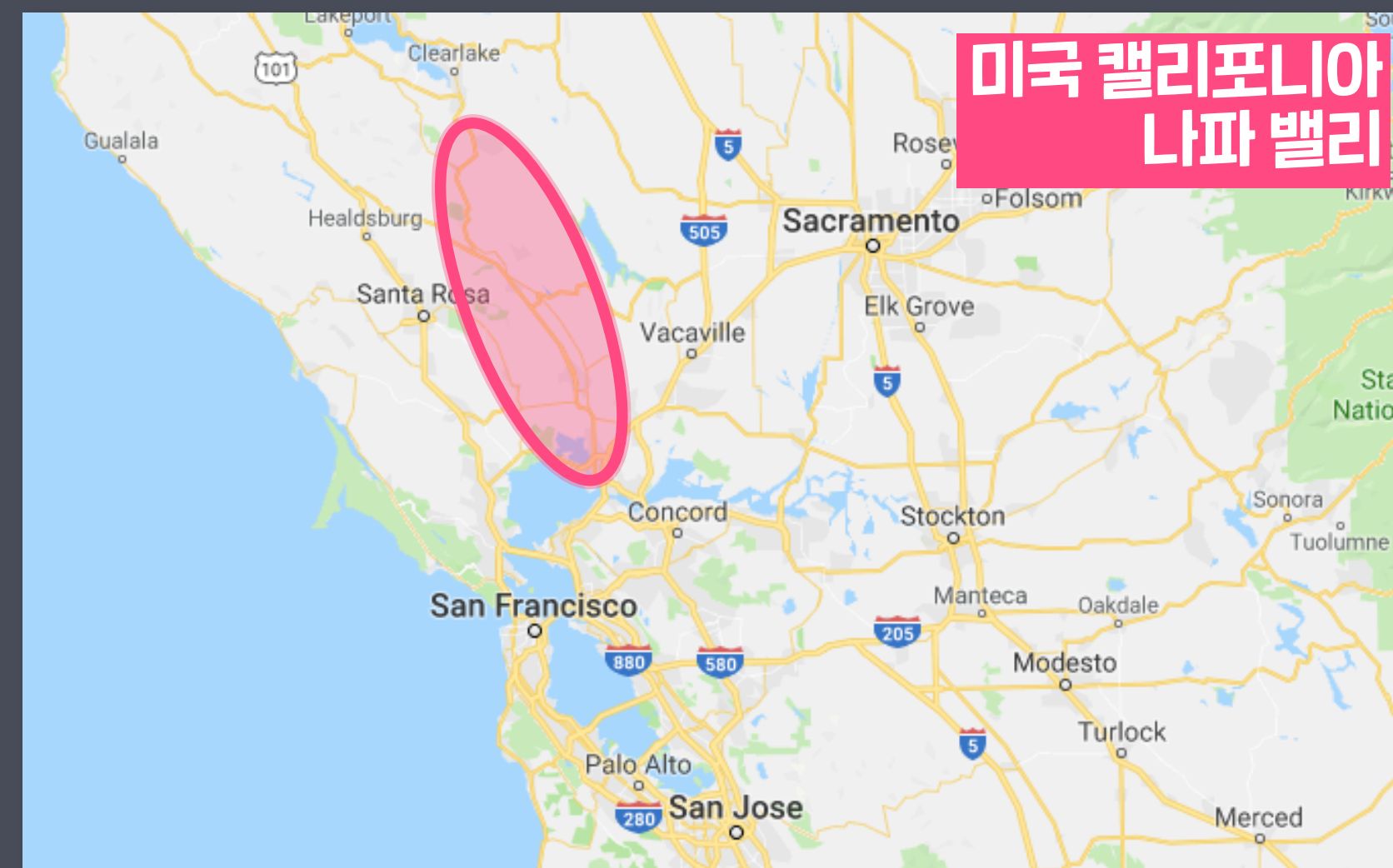
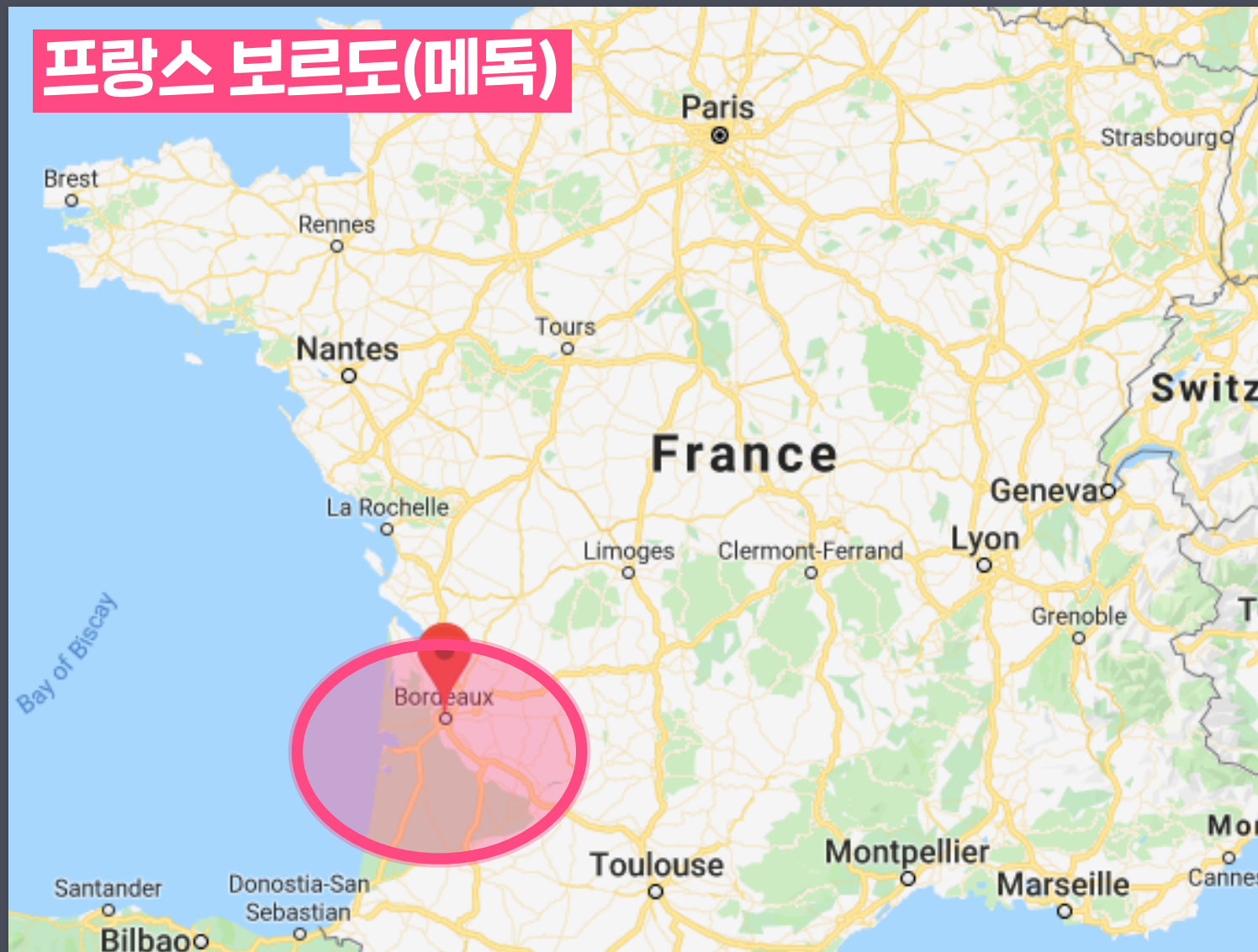
블랙커런트
블랙베리
블랙체리

말린 검은 과일
검은 과일 잼
초콜릿

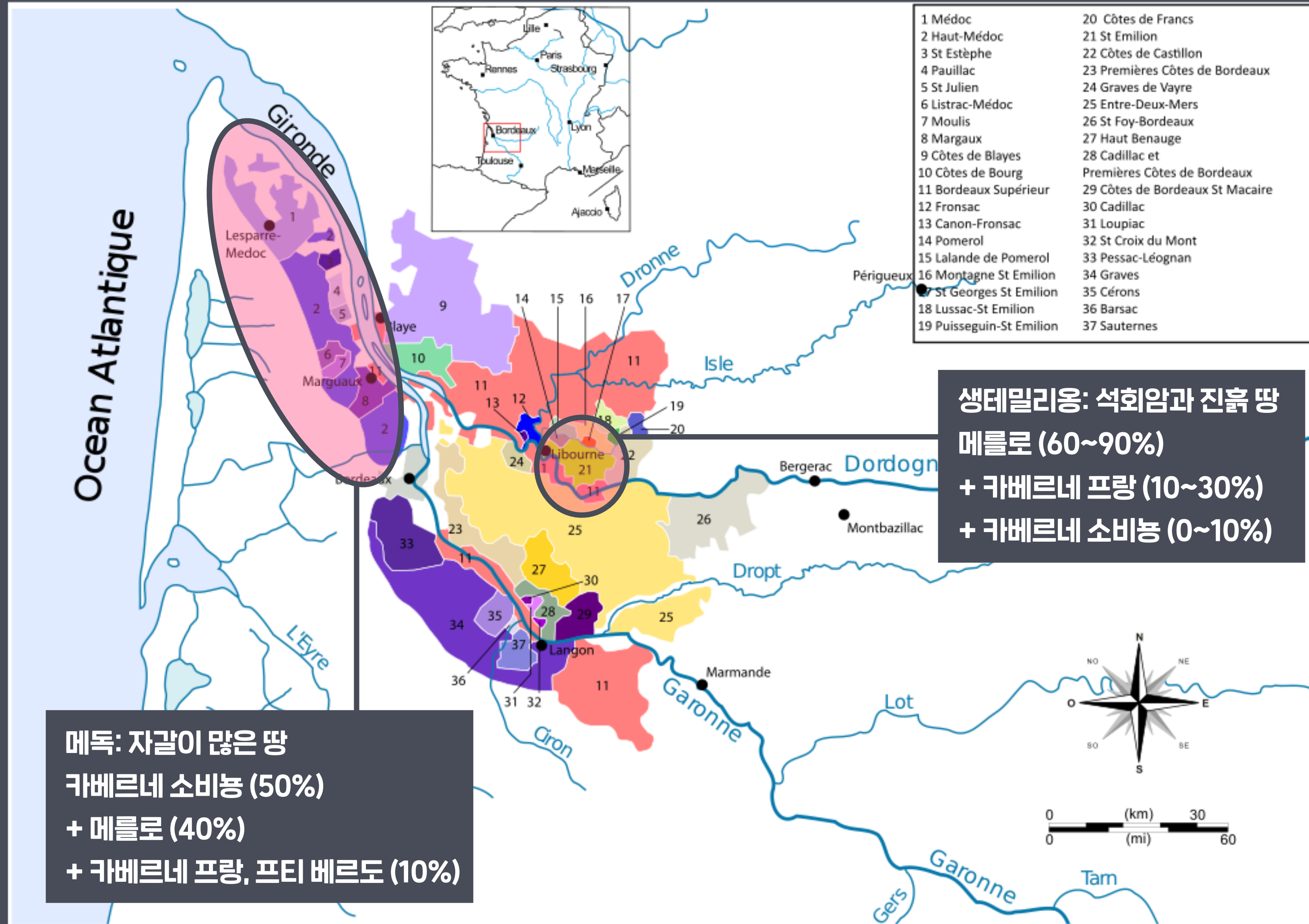
추운 지방

더운 지방

CABERNET SAUVIGNON – 주요 산지



보르도 레드 와인



생테밀리옹: 석회암과 진흙 땅
메를로 (60~90%)
+ 카베르네 프랑 (10~30%)
+ 카베르네 소비뇽 (0~10%)

메독: 자갈이 많은 땅
카베르네 소비뇽 (50%)
+ 메를로 (40%)
+ 카베르네 프랑, 프티 베르도 (10%)

MERLOT - 품종 특성



[Photo by pics4cwolfe @pixabay.com]

- 향이 강하지 않은 품종
- 약한 타닌, 낮은 산도, 묵직함(풀 바디), 높은 알콜
- 더운 지방 - (과숙된) 검은 과일 (블랙베리, 검은 자두, 블랙체리)
- 춥거나 온화한 지방 - 붉은 과일 (딸기, 붉은 베리류, 자두), 향나무, 신맛과 타닌이 조금 더 느껴짐
- 오크 숙성에 잘 맞음 - 향신료, 바닐라, 커피향이 더해짐

허브
채소

딸기
자두

검은 자두
검은 체리

말린 과일
과일 케익

추운 지방

더운 지방

MERLOT - 품종 특성



- 카베르네 소비뇽 다음으로 세계에서 가장 많이 재배되는 품종
- 이름의 유래는 고대 프랑스 방언으로 “작은 검은새”라는 뜻
- 카베르네 소비뇽과 자주 블렌드 됨
카베르네 소비뇽에 메를로를 블렌드하면 강한 타닌과 신맛을 약화시키며 보디감을 더해주는 역할을 함
- 적당한 타닌, 부드러운 신맛, 묵직한 보디감을 특징으로 마시기 편한 스타일로 많은 인기를 누리지만 고급 와인으로는 인식이 부족한 편
- 프랑스 보르도 지역 포므롤에서 생산되는 페트뤼스(Petrus)와 이탈리아 토스카나의 메세토(Masseto)는 100% 메를로로 만드는 와인이며 병당 백만원 이상 호가함

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT - 음식과의 조화

카베르네 소비뇽

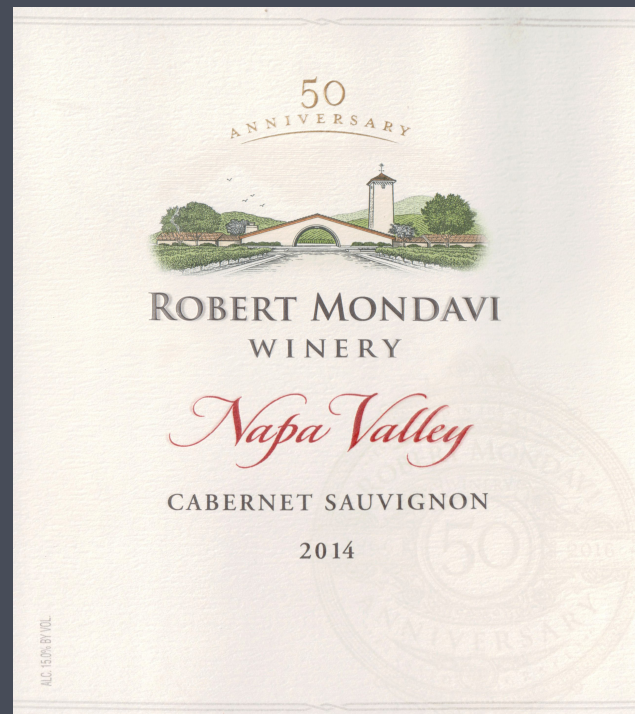
- 육질이 살아 있는 음식
- 매운 음식은 피해야 함
강한 타닌은 매운 맛을 배가시킴

- 소고기 구이
(스테이크, 로스구이)
- 갈비찜

메를로

- 육질이 부드러운 음식
- 타닌이 덜 하므로 약간의
고추장/된장 양념과도 잘 어울림

- 돼지고기, 닭고기 구이
- 소/돼지 불고기, 주물럭
- 닭볶음탕, 닭찜



로버트 몬다비 나파 밸리 카베르네 소비뇽, 2014

Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon 2014
Napa Valley, USA

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 4일

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, 블랙체리
 - **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 (양금), 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, 부식돌
- **숙성된 와인**: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼



마르케스 카사 콘차, 메를로, 2015

Marques Casa Concha, Merlot, 2015
Maipo Valley, Chile

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 4일

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, 블랙체리
 - **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 (양금), 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

PINOT NOIR - 품종 특성



- 얇은 껍질, 옅은 색상, 중간 - 탄닌, 중간+ 산도, 중간(-) 바디감
- 촉거나 온화한 기후에 맞음. 더운 기후에서 자라면 지나치게 농익은 향(jammy)이 거슬릴 수 있음.
- 붉은 과일향 (딸기, 크랜베리, 체리), 채소, 젓은 잎, 버섯, 육류향(game)
- 최상의 품질은 병숙성 가능하나 대부분은 일찍 소비하는 것이 바람직함
- 너무 무겁지 않은 음식, 약간 매콤한 맛과도 어울림
: (군)만두, 닭고기, 오리고기, 잡채, 메로구이, 버섯불고기

흙
향신료

바이올렛
장미

딸기
크랜베리
붉은 체리

말린 과일
딸기잼

추운 지방

더운 지방

프랑스 피노 누아



- 프랑스 중부 내륙에 위치한(Bourgogne)는 피노 누아의 고향이자 세계 최고의 피노 누아 와인 산지
- 중세부터 귀족들이 피노 누아 와인을 선호
- 지역, 마을, 1등급(프르미에 크뤼), 특등급(그랑 크뤼) 순으로 등급이 있음
- 라즈베리, 체리와 같은 베리류의 향에 버섯, 젖은 낙엽, 장미, 제비꽃, 흙 등 다양한 향미가 어우러진 섬세하고 우아한 와인

신대륙 피노 누아

미국

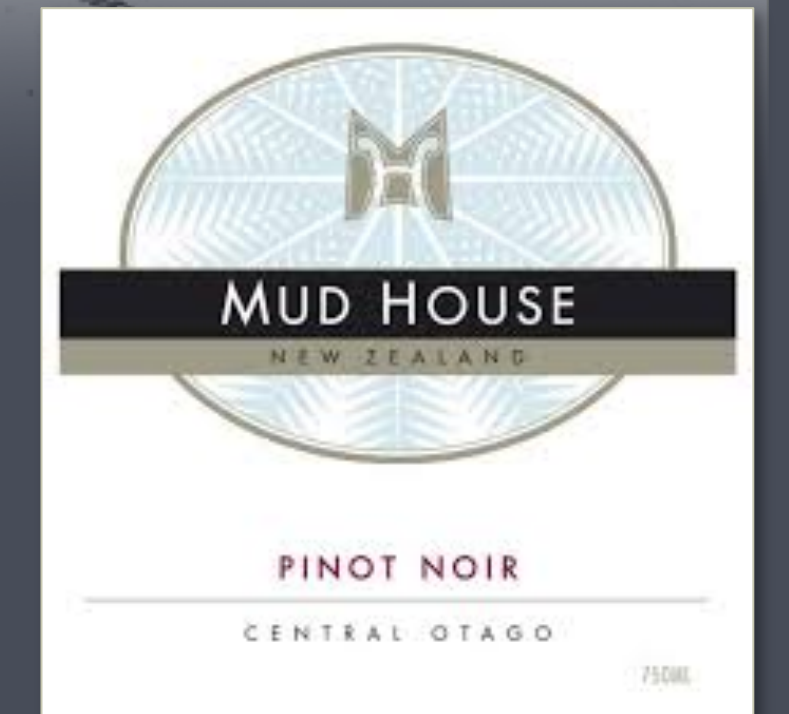
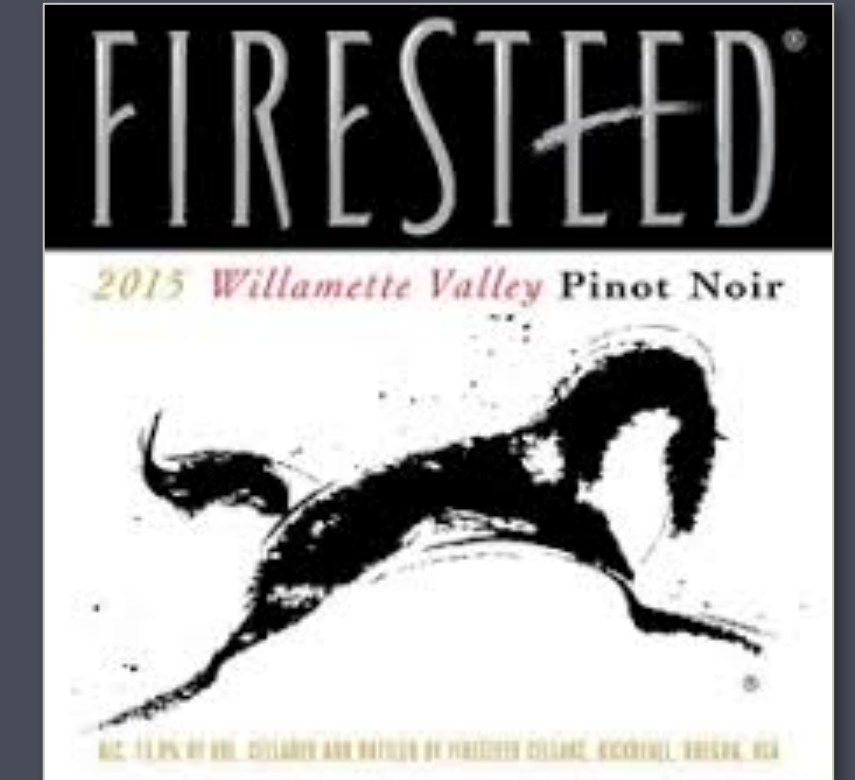
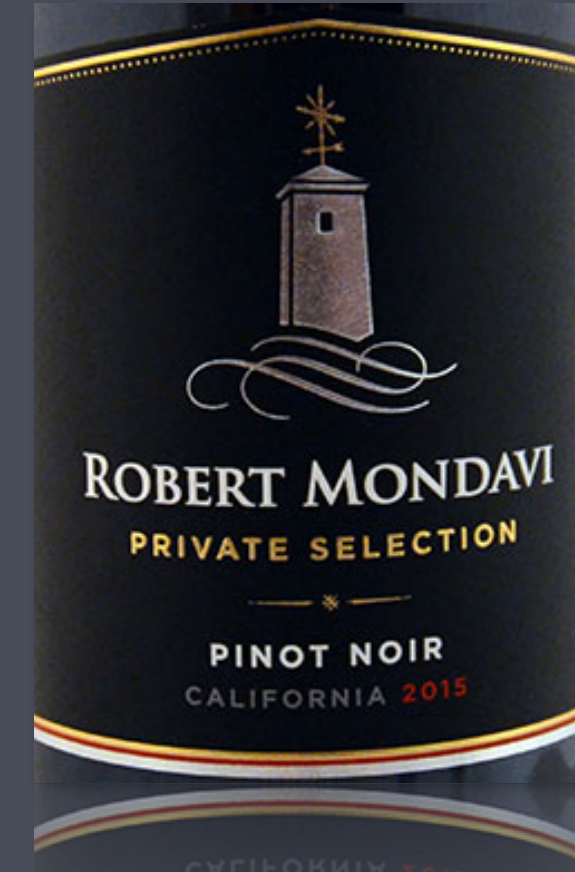
- 캘리포니아 - 농익은 체리와 라즈베리 향에 바닐라, 캐러멜 등 향이 달콤한 편. 소노마 카운티(Sonoma County)에서는 서늘한 기후에서 우아한 피노 누아 생산.
- 오리건(Oregon) - 캘리포니아 피노 누아보다 색이 옅고 보디감도 가벼운 편. 신선한 체리, 크랜베리 향과 버섯, 허브 등 복합미가 좋은 스타일

뉴질랜드

- 말보로(Marlborough), 캔터베리(Canterbury), 센트럴 오타고(Central Otago), 마틴보로(Martinborough) 등에서 과일향이 풍부하고 질감이 부드러운 피노 누아 생산

칠레

- 카사블랑카(Casablanca)와 리마리(Limari) 지역의 서늘한 기후에서 과일향이 풍부하며 장미, 제비꽃, 바닐라 향미가 느껴지는 부드러운 피노 누아 생산



SYRAH/SHIRAZ - 품종 특성



[Photo by Berho @pixabay.com]

- 열매가 작고 껍질이 단단하며 색이 진함
- 색이 진하고, 중간+ 탄닌과 중간+ 산도, 풀바디를 지닌 와인 생산
- 검은 과일(블랙베리)와 다크 초콜릿 향이 특징
 - 온화한 기후에서는 허브, 훈제된 고기, 후추향
 - 더운 기후에서는 감초, 클로브 등의 향
- 대부분 오크 숙성을 거치며, 병숙성이 오래 될수록 가죽, 젓은 잎, 흙향이 더해짐
- 바비큐, 육질이 느껴지는 고기 + 향신료(후추, 매콤한 양념)가 가미된 요리와 잘 어울림

후추
베이컨 지방

체리
자두
블랙베리

블랙베리 잼
말린 자두

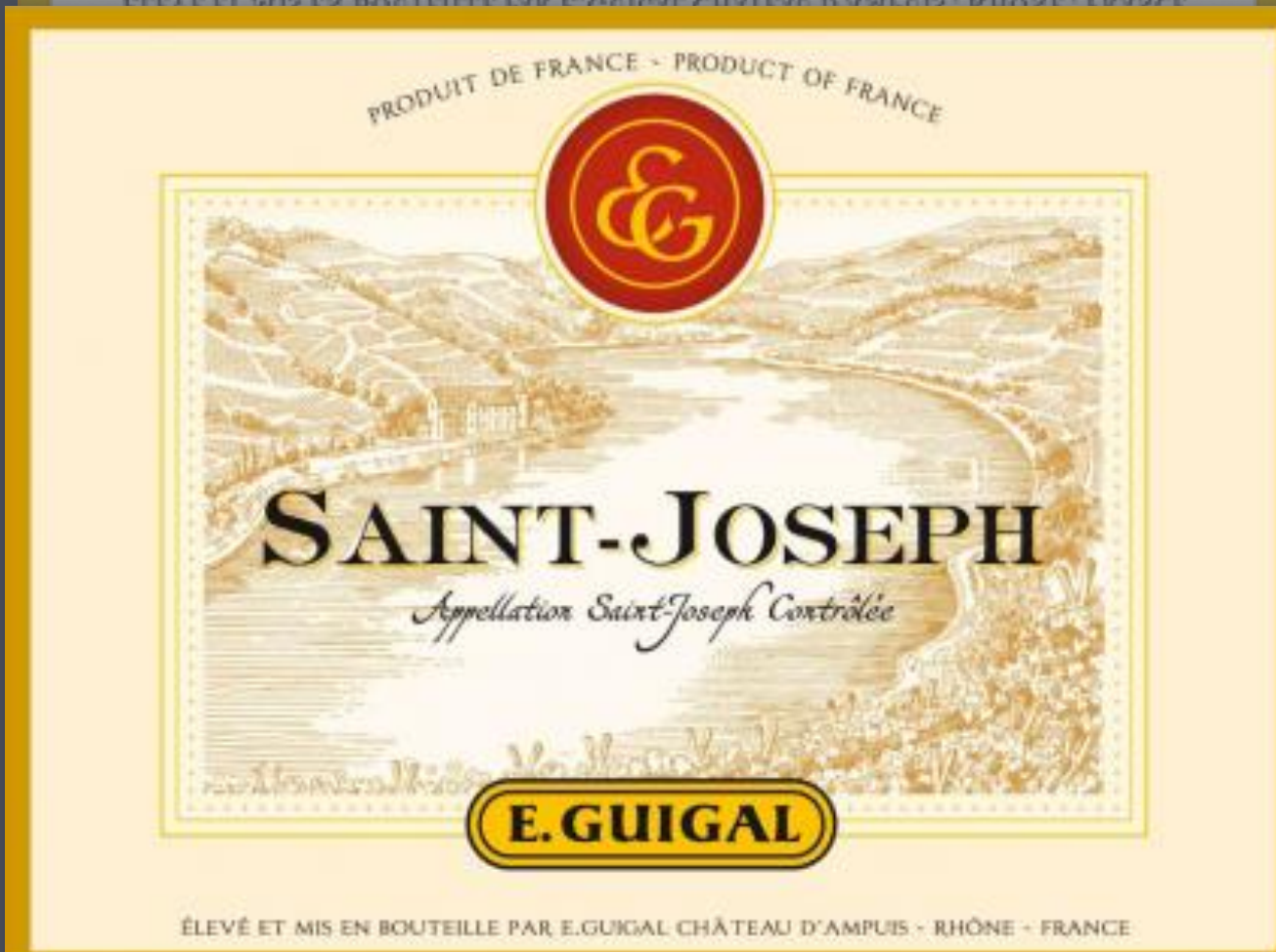
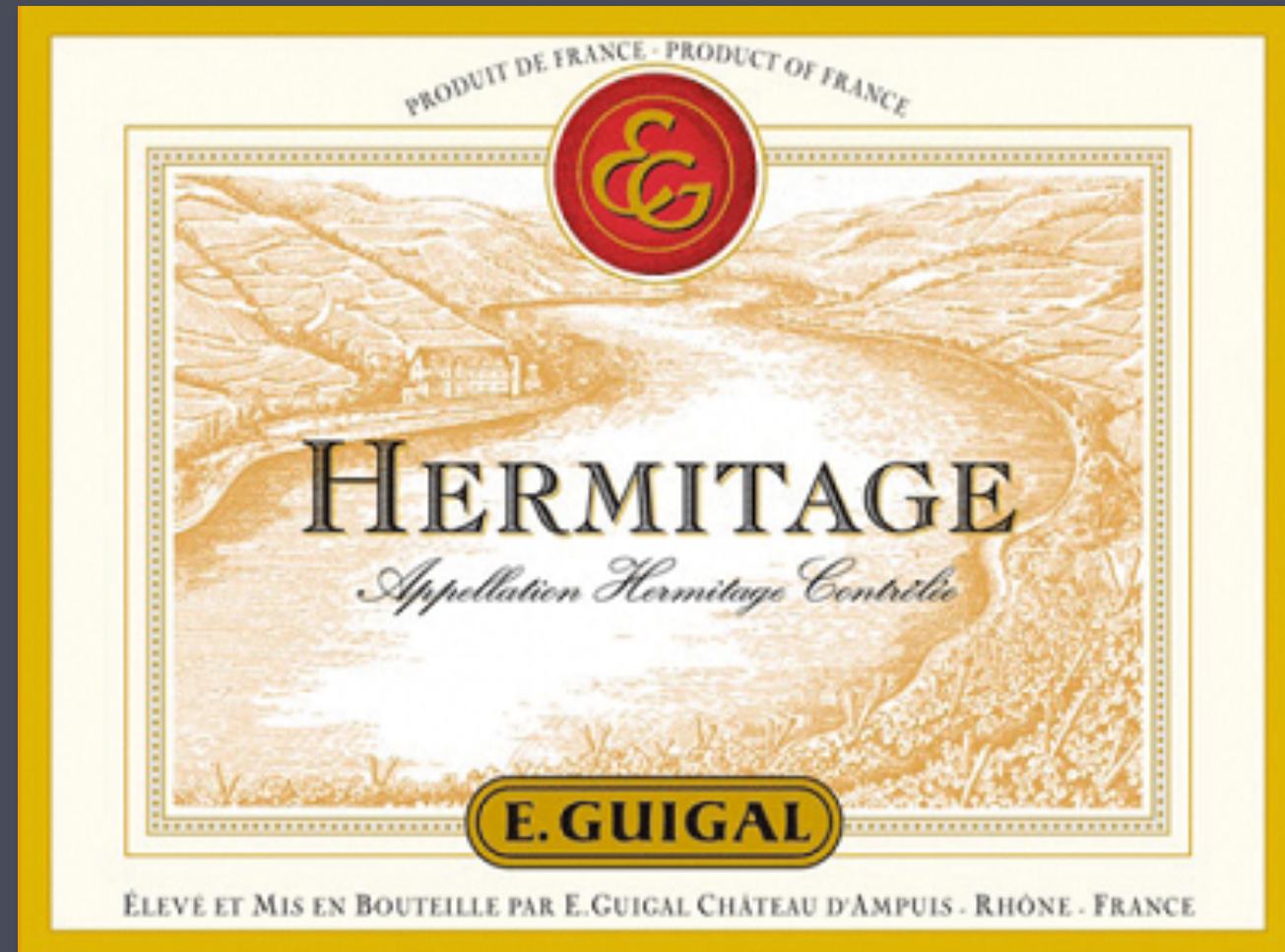
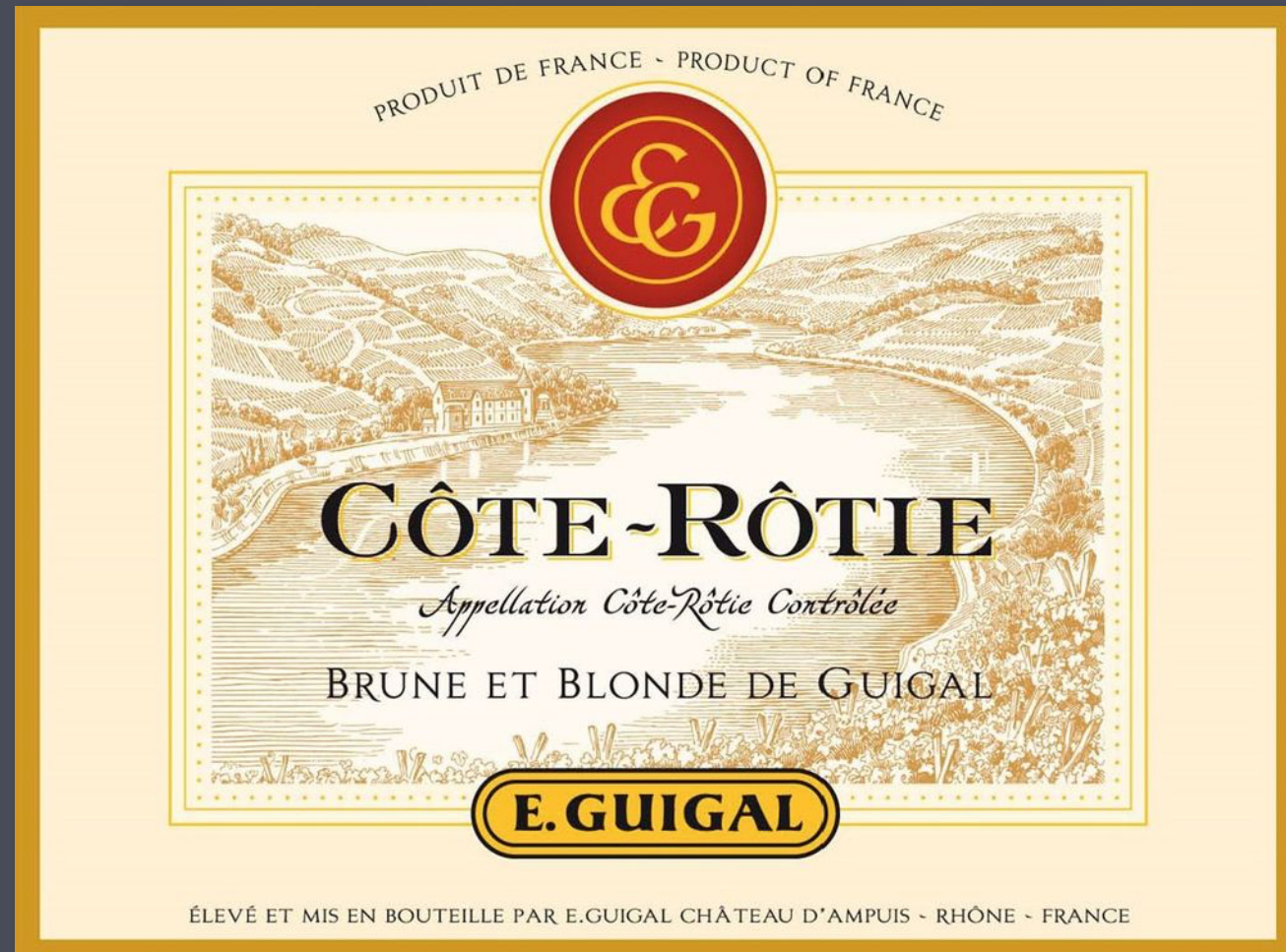
추운 지방

더운 지방

프랑스 북부 론 NORTHERN RHONE



프랑스 북부 론 NORTHERN RHONE

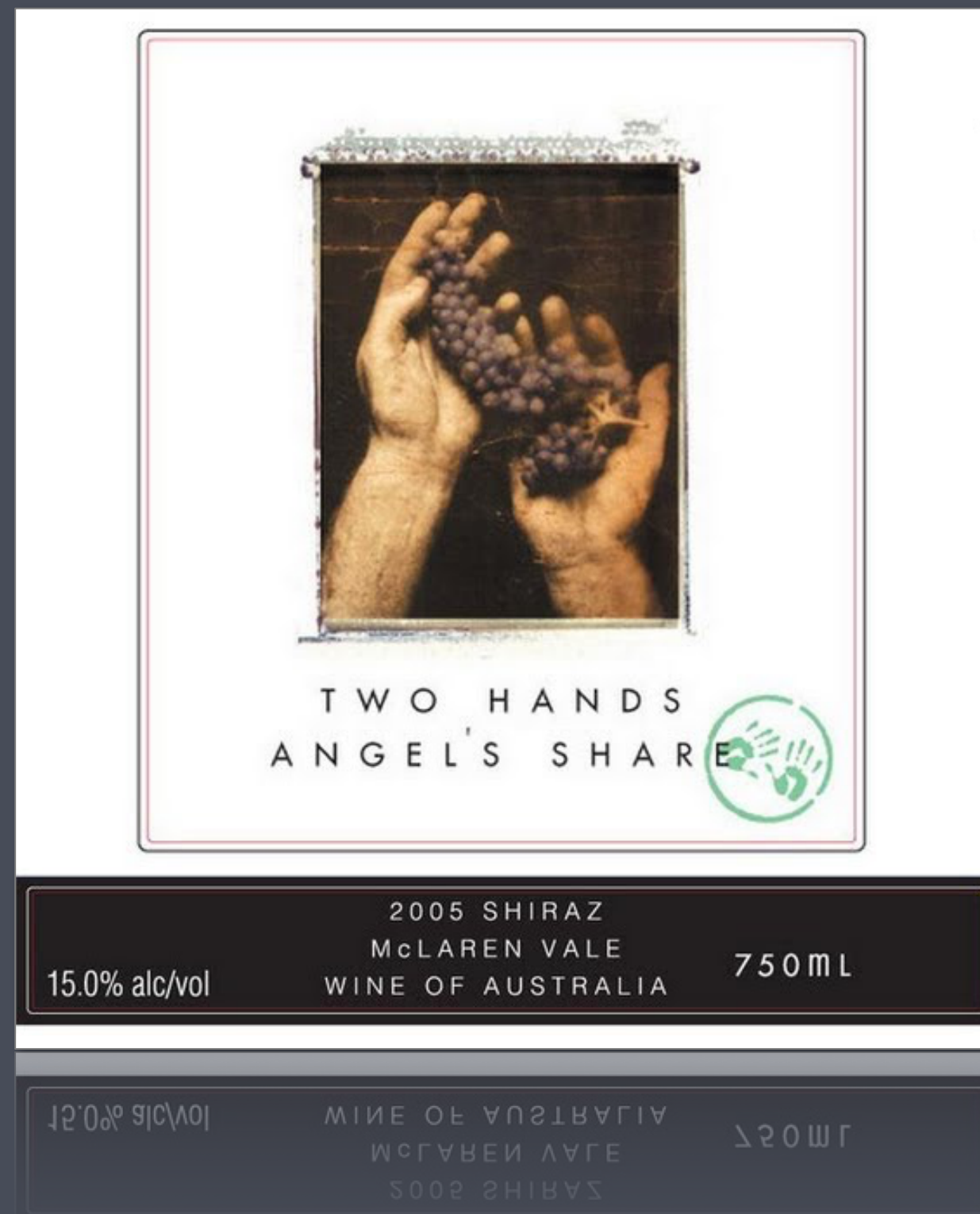


AUSTRALIA



- South Australia 주가 최대 와인 산지
- 바로사 밸리(Barossa Valley)
호주 고급 와인 산지 중 하나
뜨겁고 건조한 기후에서 주로 프랑스 남부 품종을 많이 생산함
- 시라즈(Shiraz), 그르나슈(Grenache), 무르베드르(Mourvedre)
- 맥레렌 베일(McLaren Vale)은 모래, 점토, 석회암 등
다양한 토질과 바다에 접한 환경 덕분에 시라즈, 카베르네 소비뇽,
메를로, 샤르도네, 세미용, 소비뇽 블랑 등 다양한 와인 생산
- 쿠나와라(Coonawarra)는 테라로사 토양에서
카베르네 소비뇽과 시라즈를 주로 생산.

AUSTRALIA

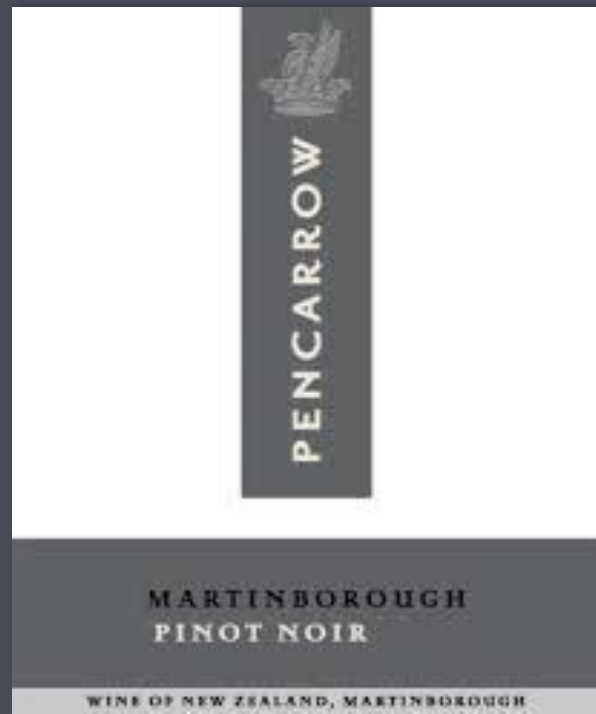


These wines are named after the original land holding of John Riddoch, the founder of Coonawarra. In 1890, when Riddoch based the headquarters of Coonawarra at "Katnook", one of Australia's leading wine districts was established. With their roots in the region's history and their style in the present, Katnook Founder's Block wines shine with unmistakable Coonawarra character.

Katnook

**FOUNDER'S
BLOCK**

**Shiraz
Coonawarra**



펜카로우, 피노 누아, 2017

Pencarrow, Pinot Noir, 2017
Palliser Estate, Martinborough, New Zealand

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 4일

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, 블랙체리
 - **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 (양금), 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, 부식돌
- **숙성된 와인**: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼



실드 에스테이트, 시라즈, 2017

Schild Estate, Shiraz, 2017
Barossa Valley, Australia

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 4일

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, 블랙체리
 - **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 (양금), 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