

김상미

와인 테이스팅 입문

#3 화이트 와인

SAUVIGNON BLANC - 품종 특성



[Photo by Nathan
@flickr.com/photos/17007535@N00]

- 상큼한 스타일 - 푸른 과일과 채소향이 특징, 높은 산도와 가벼운 바디감
- 오크 숙성을 거의 하지 않음
- 주로 추운 지방에서 생산.
더운 지방일수록 특유의 푸른 과일과 채소 향이 줄어듬
- 음식과 두루 잘 어울림 (기름기가 있는 채소/해물류)
- 야채찐만두, 올리브오일을 두른 샐러드, 야채튀김, 굴전/생선전
- 병숙성보다 신선할 때 마시는 와인

허브 풀, 바질, 레몬그라스
채소 풋고추, 피망

라임
풋사과
레몬, 배

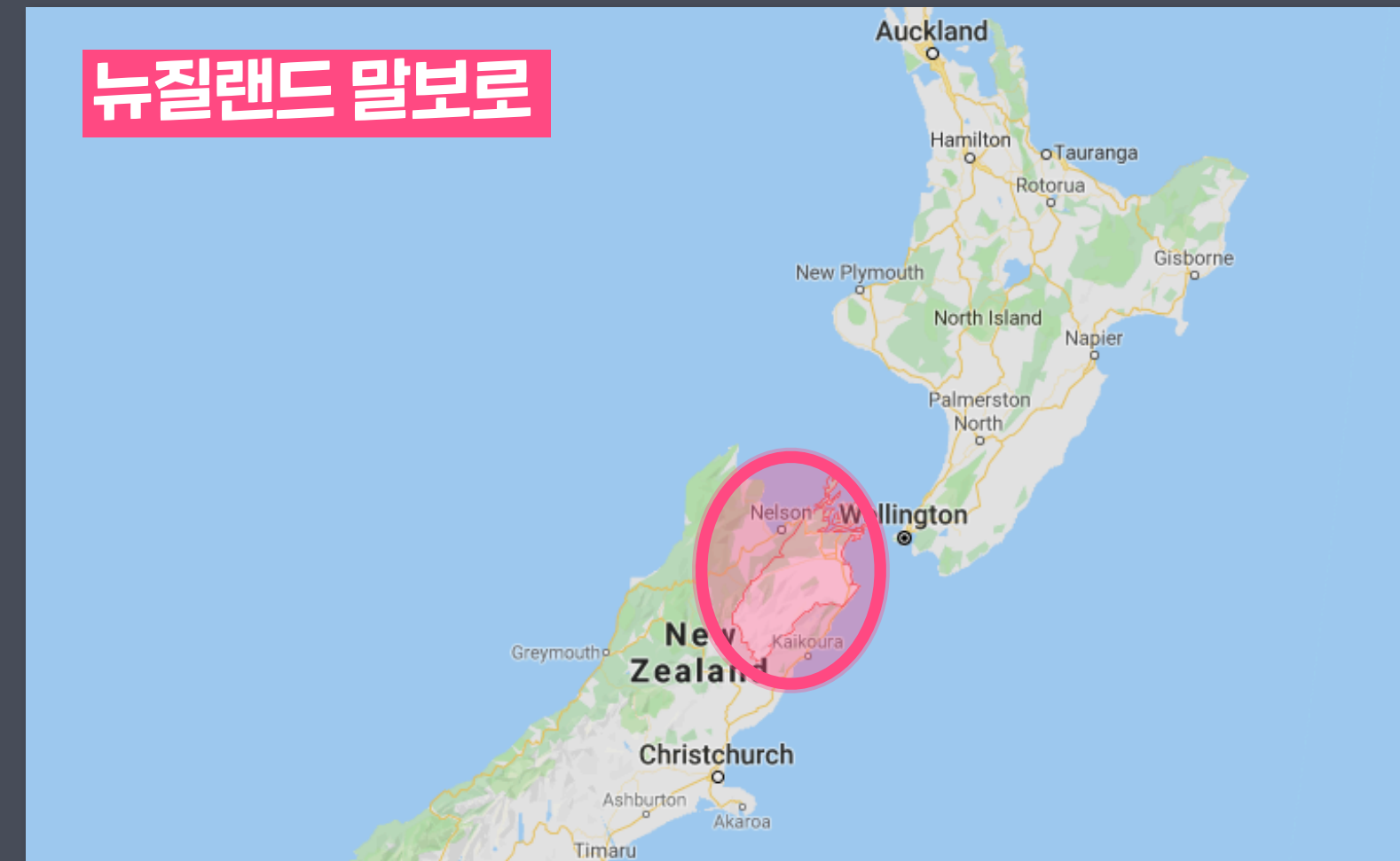
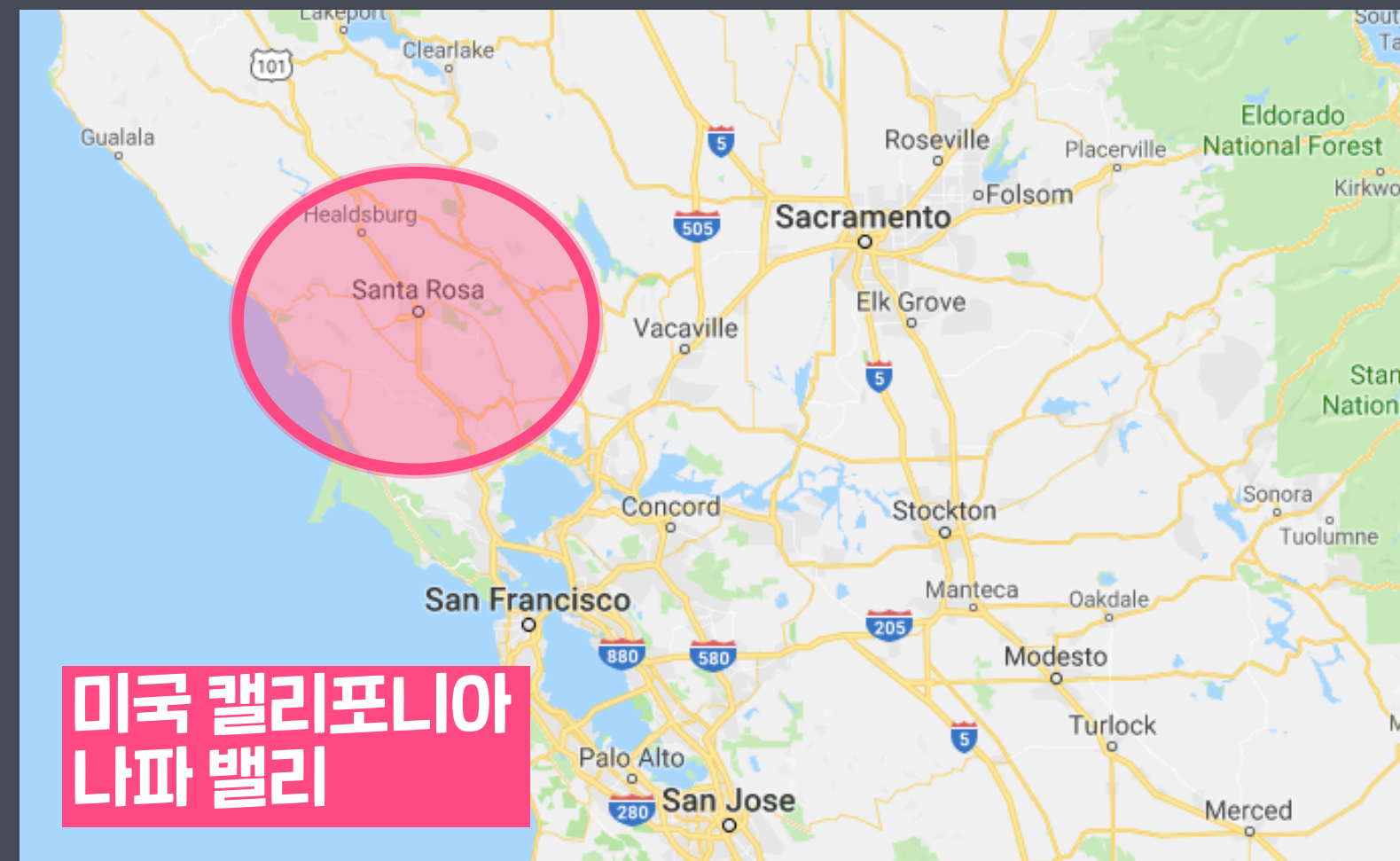
복숭아

구아바
키위

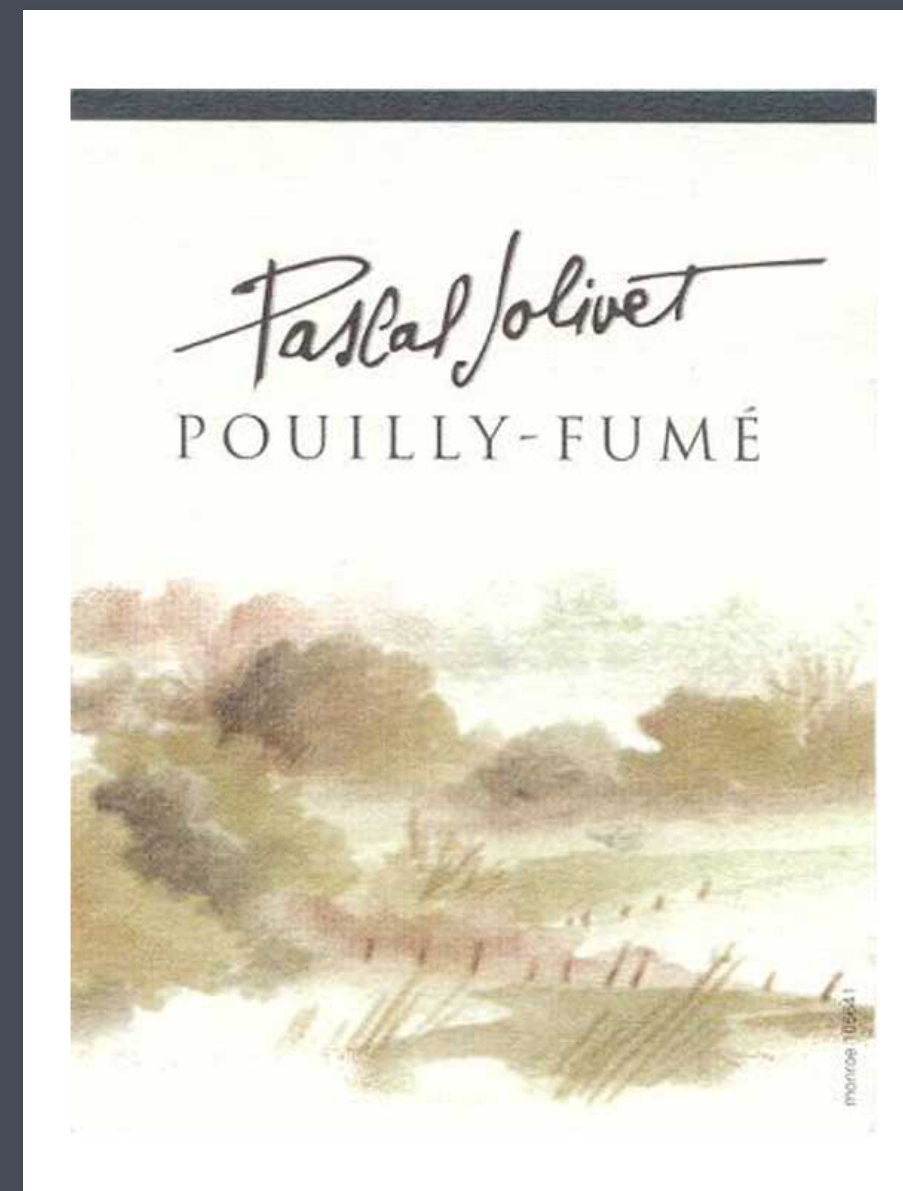
추운 지방

더운 지방

SAUVIGNON BLANC - 주요 산지



SAUVIGNON BLANC - 프랑스



- 루아르 지방의 상세르 Sancerre와 푸이 푸메 Pouilly-Fume
 - 비교적 과일향이 적고 채소향이 강하며 미네랄 (돌, 철, 부싯돌)향이 특징
 - 아스파라거스/부추 요리, 굴, 새우/조개 구이, 담백한 생선요리 등과 어울림
- 보르도
 - 소비뇽 블랑 + 세미용(Semillon)
 - 세미용이 질감을 부드럽게 해주고 바디감을 더해줌
 - 초밥, 해산물 요리, 다양한 전류 등과 잘 어울림

SAUVIGNON BLANC - 뉴질랜드



- 뉴질랜드는 뒤늦게 와인산업에 뛰어 들었으나 깨끗한 환경에서 만드는 고급 와인 이미지로 1990년대 말부터 각광받고 있음.
- 남섬 북단의 말보로는 뉴질랜드 최대 & 최고 와인 산지
- 뉴질랜드 소비뇽 블랑은 중간 정도의 바디감, 달콤한 과일향과 허브향이 특징
- 오크 숙성하지 않은 소비뇽 블랑은 샐러드, 전류, 다양한 해산물과 잘 어울리며, 오크 숙성 와인은 간장향이 나는 요리에 곁들이면 좋음.



**프랑스
상세르/푸이 푸메**

석회암 지역
과일 + 채소 + 미네랄 (철, 돌)



**프랑스
보르도**

세미용과 블렌드
묵직하고 부드러운 스타일



**뉴질랜드
말보로**

잘 익은 과일향 + 강한 허브향



**칠레
카사블랑카 밸리**

상큼한 과일향이 많음
마시기 편한 스타일



**미국
나파 밸리**

오크 숙성한
소비뇽 블랑
묵직하고 부드러우며
뛰어난 복합미



르 엠디드 부르주아, 상세르 2016

Le MD de Bourgeois, Sancerre
France 2016

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 18일

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

CHARDONNAY - 품종 특성



[Photo by nxm310 @pixabay.com]

- 천의 얼굴을 가진 품종
- 모든 기후와 토양에서 재배가 가능해 거의 모든 와인 산지에서 생산
- 기후와 만드는 방식에 따라 다양한 스타일의 와인 생산이 가능
- 시트러스 계열의 향이 많고 묵직하며 (full body) 부드러운 질감이 특징
- 병숙성시 견과류 등과 같이 더욱 복잡한 향이 만들어짐

미네랄
허브
채소

라임
레몬
사과

복숭아
살구

망고
파인애플
바나나

추운 지방

더운 지방

CHARDONNAY – 비오크숙성 VS. 오크숙성

UNOAKED

- 옅은 색상
- 높은 산도
- 신선하고 상큼한 맛
- 추운 지방: 레몬, 꾀사과 등 상큼한 과일향
- 더운 지방: 파인애플, 망고, 무화과 등

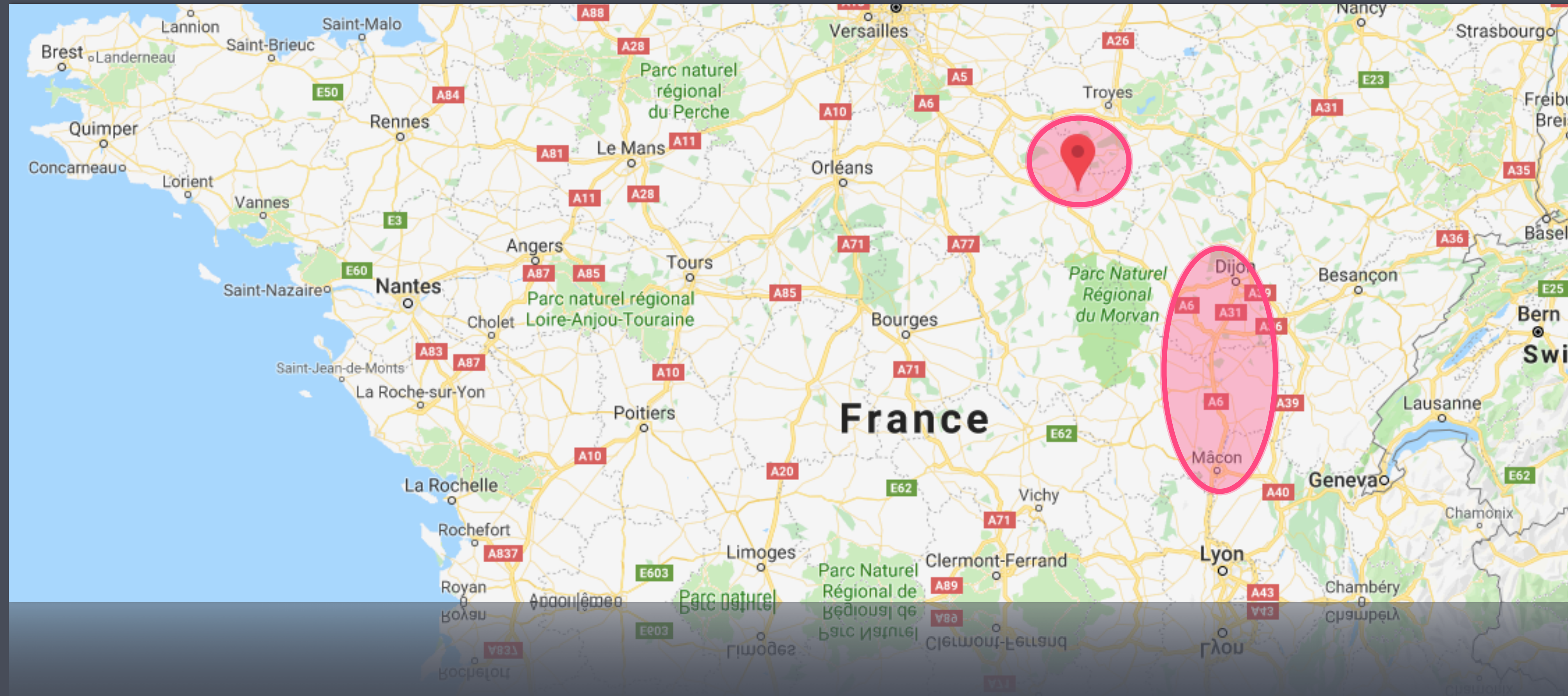
농익은 과일향

OAKED

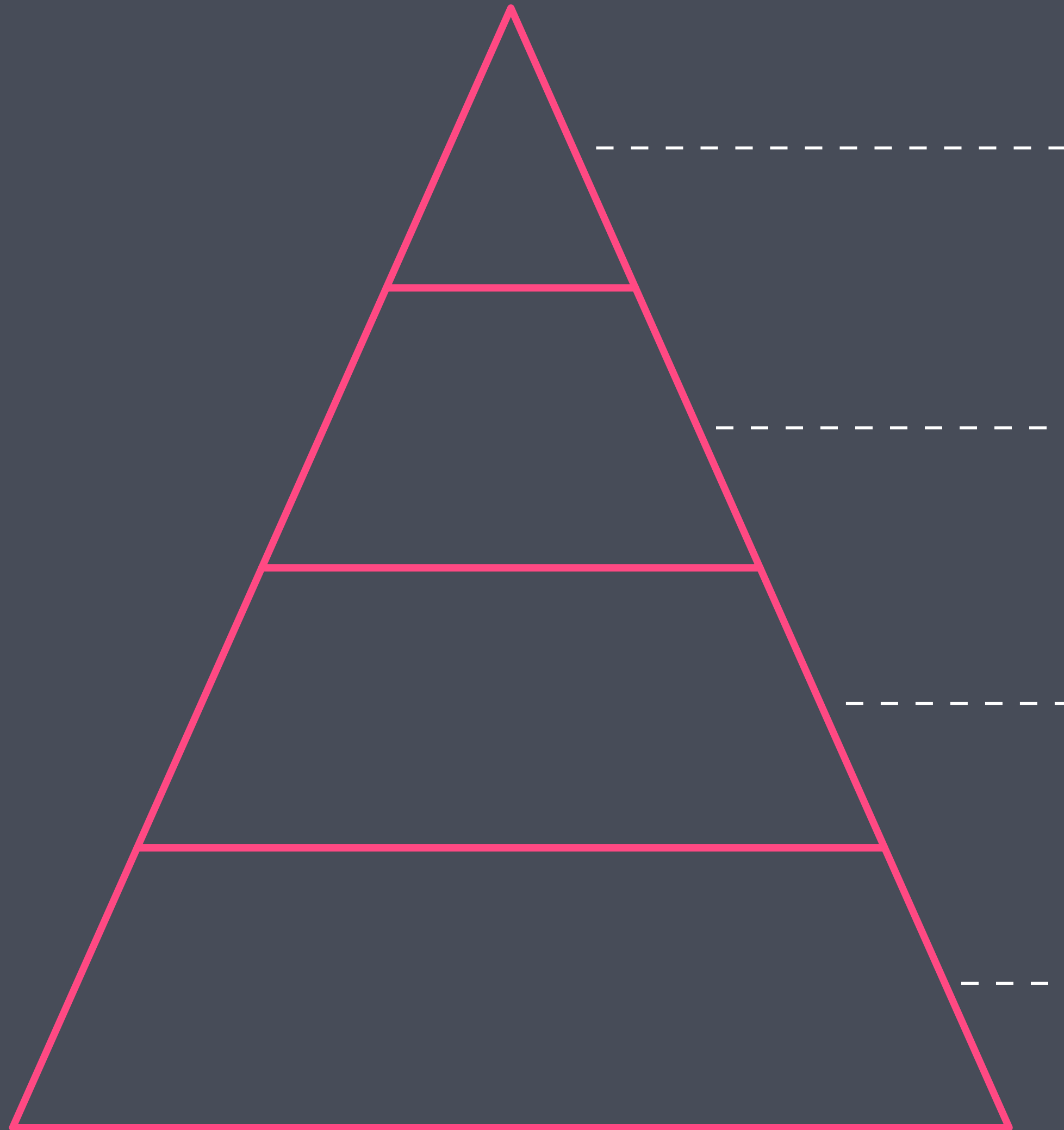
- 진한 색상
- 풀바디
- 복잡한 맛과 향
- 추운 지방: 상큼한 과일 + 버터향
- 더운 지방: 농익은 과일 + 버터향

부르고뉴 샤희도네

- 부르고뉴 샤희도네는 역사적으로 가장 고급스러운 화이트 와인으로 인정받은 와인
- 오크 숙성을 거친 묵직하고 복합미 좋은 스타일
- 샬블리(Chablis)에서는 오크숙성 하지 않은 상큼한 와인



부르고뉴 샤르도네 등급

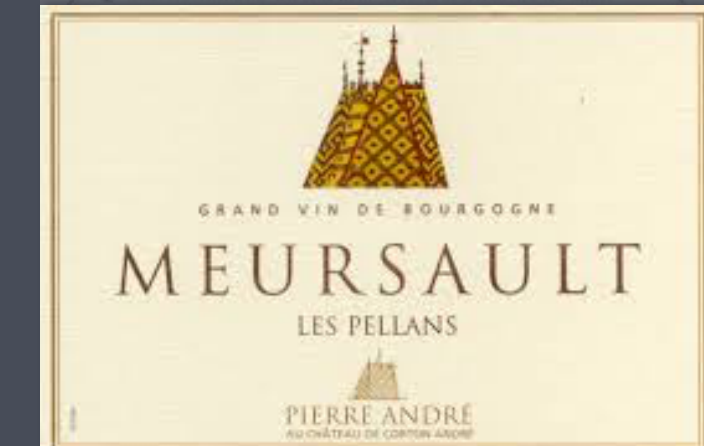


그랑 크뤼 (특등급 밭)

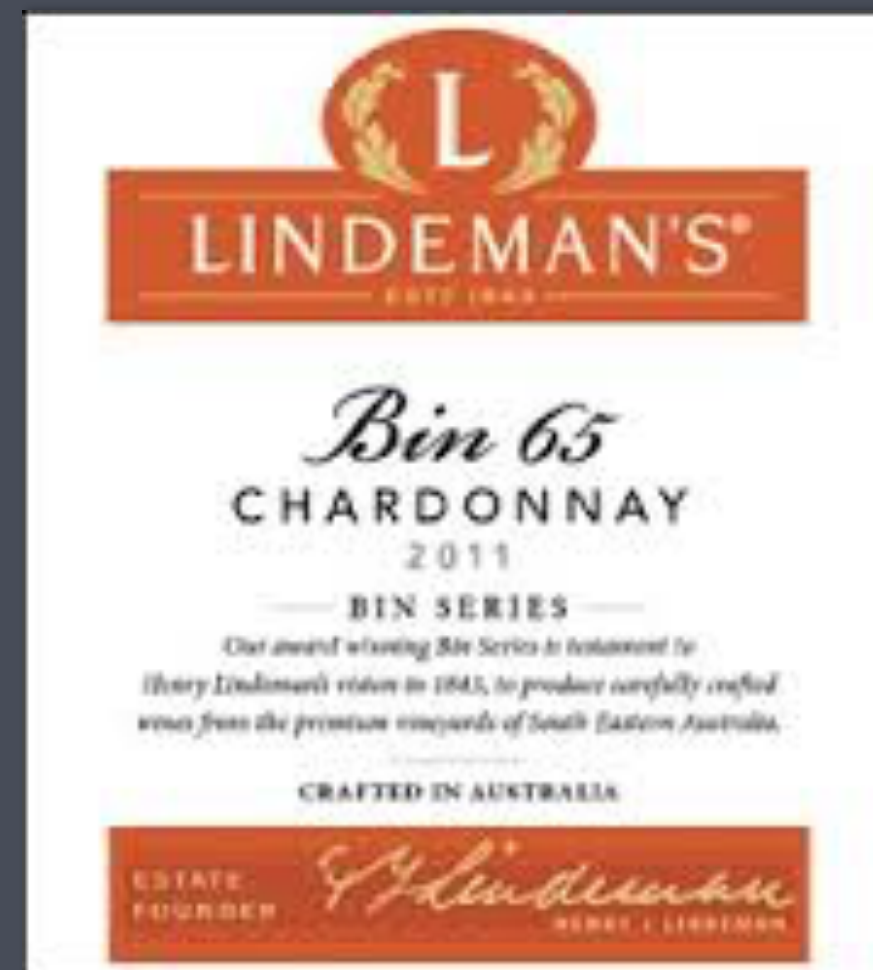
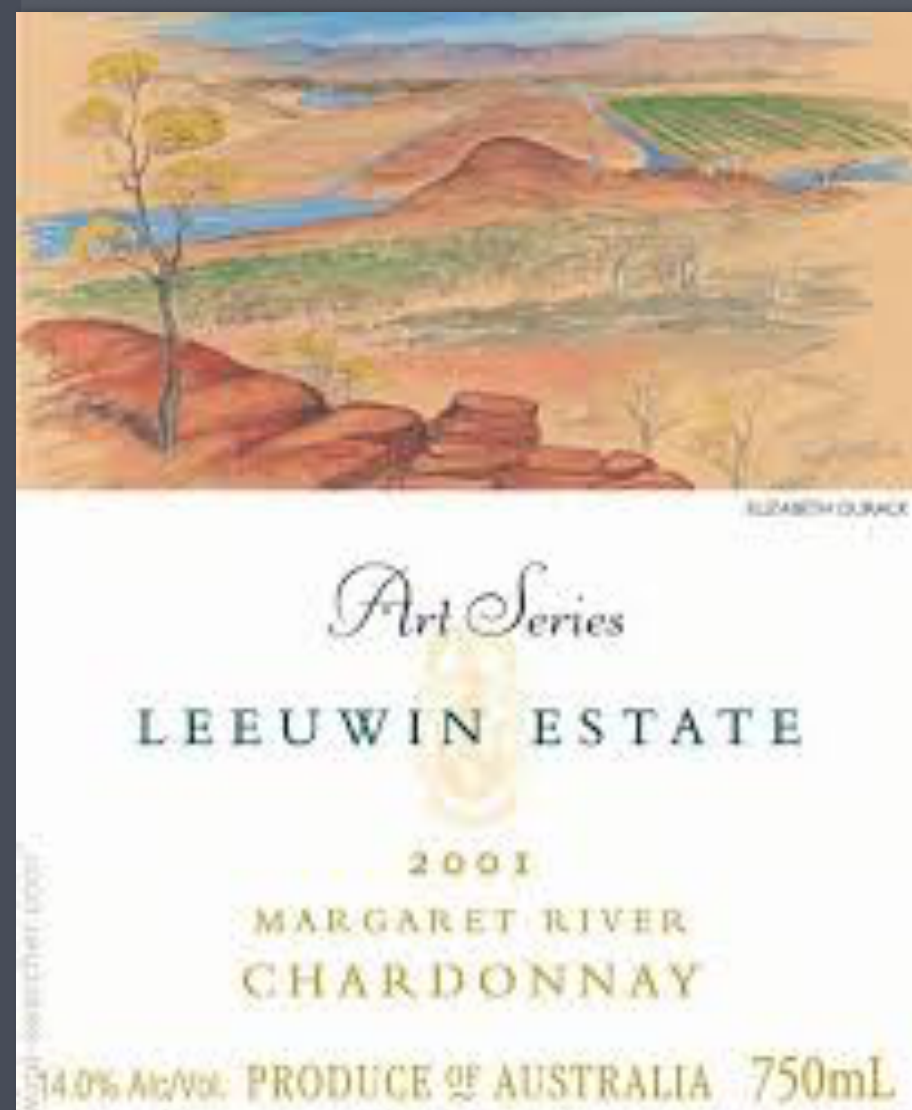
프리미에 크뤼 (1등급 밭)

마을 단위

부르고뉴 지역 단위



호주 샤르도네

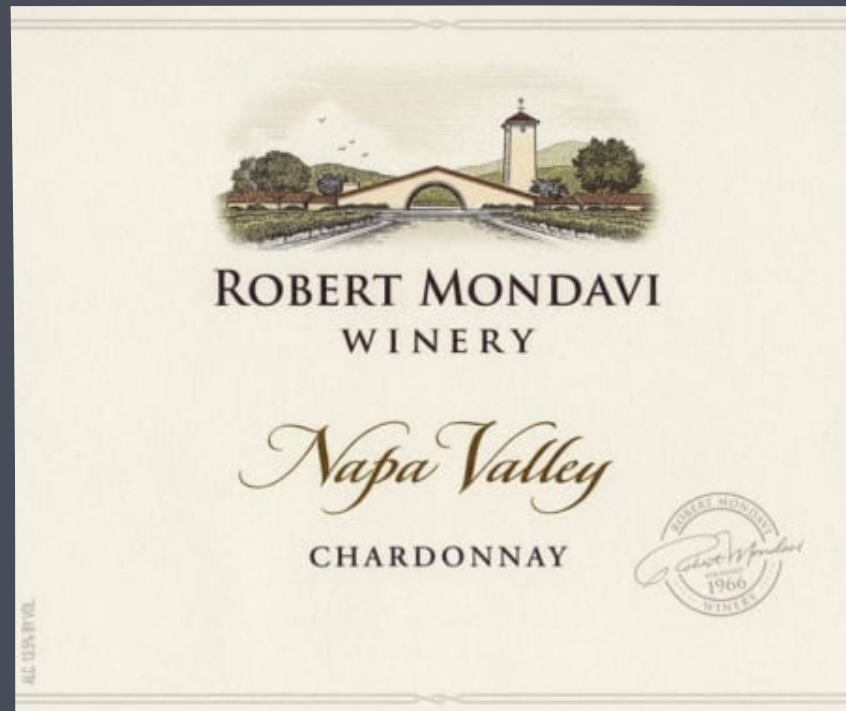


- 대량 포도 생산 + 오크 숙성으로 묵직하고 마시기 편하며 저렴한 샤르도네 와인 생산
- 1973년 Tyrrell이 선보인 Vat47 샤르도네 와인이 호주 내에서 샤르도네 열풍을 일으킴
- Lindeman's의 Bin65가 호주 샤르도네 와인 수출의 물꼬를 틔
- 1990년대에 크게 유행 -> ABC 클럽 등 부작용
- 과거의 묵직한 스타일에서 벗어나 최근 호주 샤르도네는 신선한 과일향과 적절한 오크 숙성으로 산뜻한 스타일을 추구하고 있음.
- South Australia 주는 호주 샤르도네 최대 생산지
- Western Australia 주의 마가렛 리버(Margaret River)는 프리미엄 샤르도네 와인으로 유명함

나파 밸리 샤르도네



- 와인 전통이 없었으므로 품종별 고급 와인 생산과 품종별 레이블링으로 소비자들이 어떤 스타일을 좋아하는지 쉽게 이해할 수 있도록 유도
- 초창기 나파 밸리 샤르도네는 프랑스 부르그뉴의 샤르도네 스타일을 목표로 함
- 나파 밸리의 따뜻한 기후 속에서 잘 익은 샤르도네는 농익은 과일 향이 특징. 여기에 오크 숙성(부르고뉴 방식)이 더해져 견과류와 같은 향미 등 복합미를 얻음
- 1976년 파리에서 있었던 블라인드 테이스팅에서 스태그스 립 립 카베르네 소비뇽(Stag's Leap Cabernet Sauvignon)과 샤토 몬텔레나 샤르도네(Chateau Montelena Chardonnay)가 프랑스의 최고급 와인들을 이기는 사건이 발생 - 이 일은 '파리의 심판'으로 불리며 캘리포니아 와인을 세계 무대에 진출시킨 계기가 됨



로버트 몬다비 나파 밸리 샤르도네 2014

Robert Mondavi Napa Valley Chardonnay 2014
Napa Valley, USA

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 18일

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

RIESLING - 품종 특성



[Photo by cliovin @pixabay.com]

- 산도가 높아 상큼하며 바디감이 가벼움
- 독일을 대표하는 화이트 품종. 프랑스 알자스와 호주에서도 생산.
- 진한 과일향과 꽃향이 특징. 추운
, 라임, 레몬과 꽃향이 두드러지고 온화한 지방일수록 레몬과 복숭아향이 강함.
- 꽃향과 과일향을 살리기 위해 오크 숙성을 하지 않음
- 오랜 기간 병숙성 가능 - 휘발유 냄새가 느껴지기도 함
- 기름을 써서 조리한 채소나 해산물 요리와 어울림
- 채소가 들어간 달걀말이, 군만두, 초밥, 탕수육, 매콤달콤한 볶음 요리 (닭갈비)

미네랄
흰꽃

라임
레몬

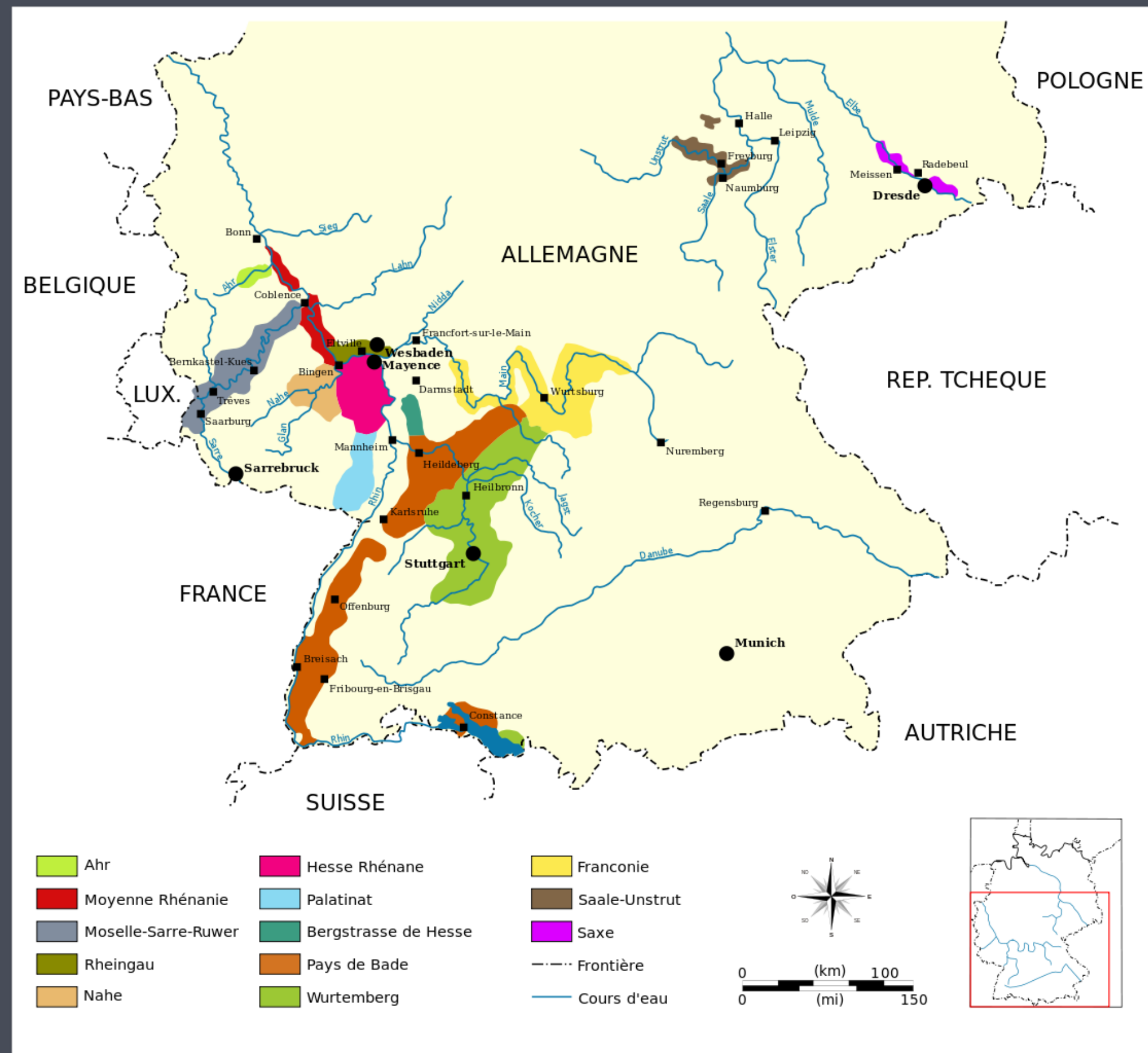
복숭아
살구

구아바
람부탄

추운 지방

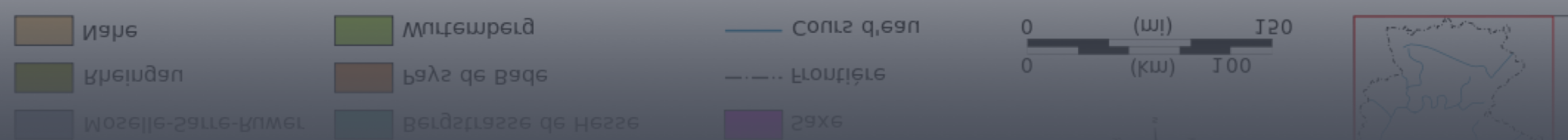
더운 지방

독일 리슬링



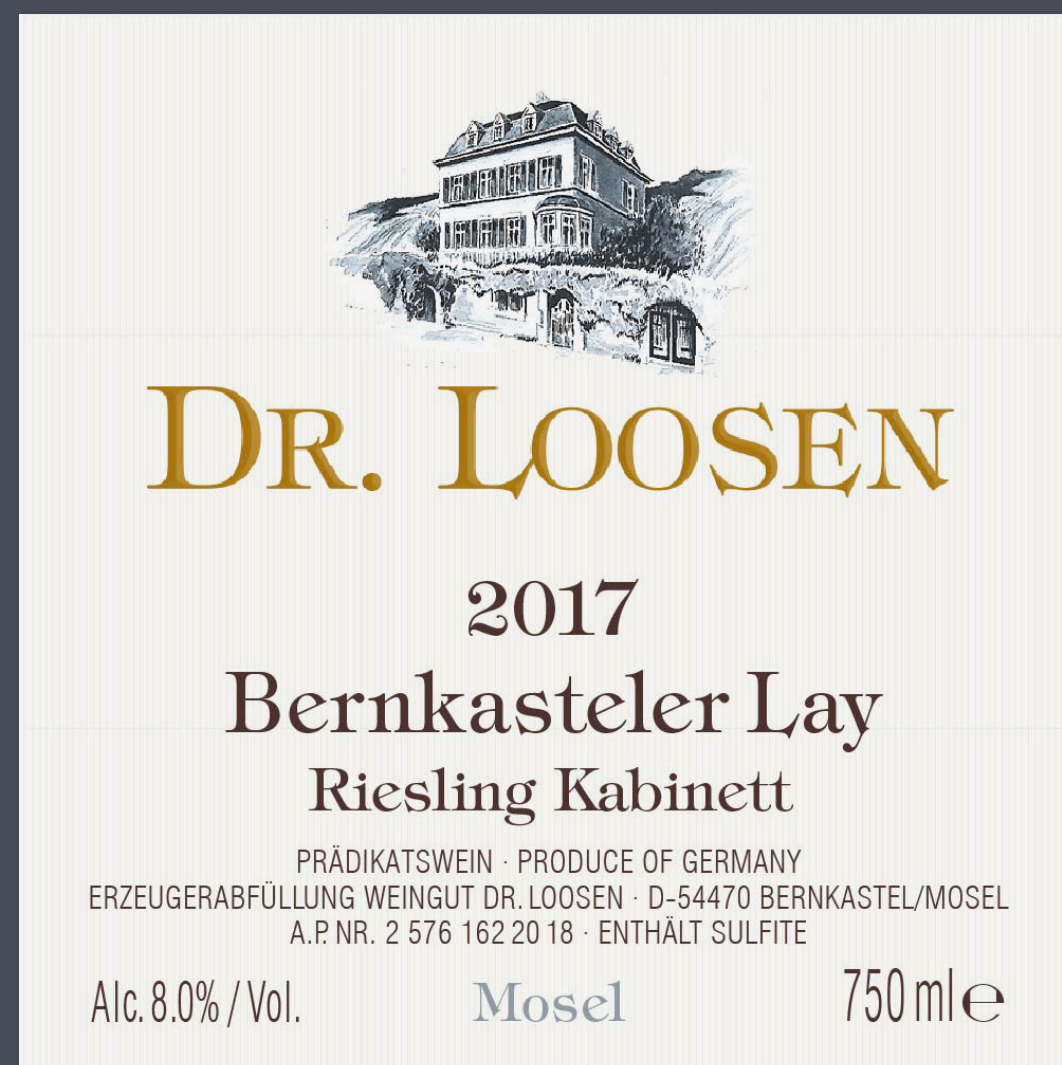
- 독일은 국토의 2/3 정도가 북위 50도 이상에 위치 매우 서늘한 기후
- 대부분의 포도밭은 라인강을 따라 위치해 있음
- 추위에 강한 리슬링이 독일 프리미엄 화이트 와인을 생산하는 주품종
- 모젤(Mosel)과 라인가우(Rheingau) 지역이 가장 대표적
- 유럽 와인산지 중 유일하게 전통적으로 포도 품종을 레이블에 기재한 곳

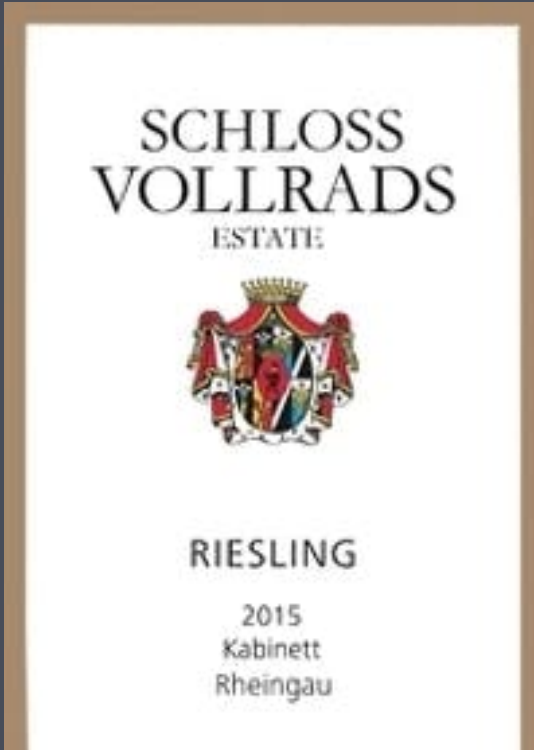
Map provided by DalGobboM @commons.wikimedia.org/wiki/



독일 리슬링

- 신맛이 강한 리슬링 + 서늘한 기후 → 신맛이 강한 화이트 와인
- 신맛을 부드럽게 하기 위해 잔당을 남기는 경우가 많음
- 잔당의 양은 알코올 도수와 반비례
- 독일 리슬링의 새콤달콤함은 매콤한 한식과 잘 어울림





슐로스 폴라즈, 리슬링 카비네트, 2017

Schloss Vollrads, Riesling Kabinett 2017
Rheingau, German

테이스팅 날짜 : 2019년 9월 18일

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