

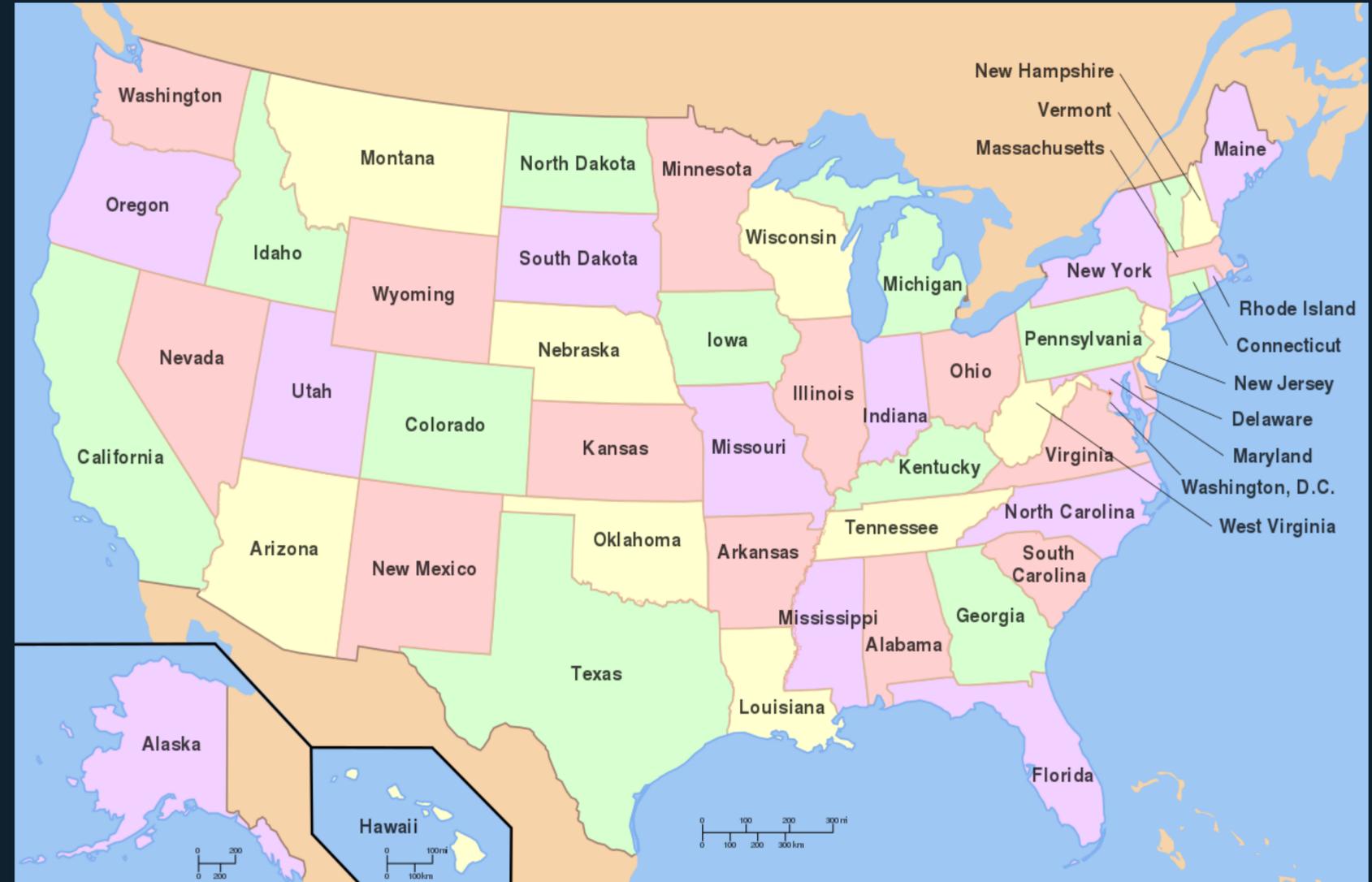
김상미

신대륙 와인

#1 미국 와인

미국 와인산업 개요

- 아메리카 토착 품종(*Vitis Labrusca*)이 와인 생산에 적합치 않아 유럽종 포도(*Vitis Vinifera*)를 들여옴
- 동부의 기후(습한 여름, 추운 겨울)는 유럽종 포도 재배에 맞지 않음
- 서부(서안해양성 기후)에서는 유럽종 포도 재배 성공
- 현재 미국 와인의 85%가 캘리포니아에서 생산
- 오리건과 워싱턴 주도 새로운 명품 와인 산지로 떠오르고 있음.



(지도출처: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Map_of_USA_with_state_names.svg)

미국 와인 역사

- 멕시코와의 전쟁 (1846-7), 골드 러쉬(1849) 등으로 캘리포니아가 미국 와인 생산의 중심지로 떠오름
- 고급 와인도 생산됐지만 주류 회사들이 만든 브랜드를 섞은 저급 강화 와인이 많았음
- 음주로 인한 사회 문제가 커지자 금주령(1920)이 선포됐고 이로 인해 와인 품질이 급격히 하락
- 1933년 금주령이 폐지됐지만 와인의 질 저하와 와인에 대한 나쁜 이미지는 금방 회복되지 못함
- 와인 부흥을 위해 산업과 학계가 함께 힘썼고, 1970년대 후반에 와서야 고급 와인 생산이 본격화됨



(Photo courtesy Orange County Archives)

파리의 심판

- 스티븐 스퍼리어(Steven Spurrier)가 1976년에 기획한 이벤트
- 프랑스 와인계 유력 인사를 초청해 파리에서 나파 밸리 와인과 프랑스의 보르도/부르고뉴 와인을 블라인드 테이스팅함
- 레드 와인은 스타그스 립 카베르네 소비뇽(Stag's Leap, S.L.V. Cabernet Sauvignon)이, 화이트 와인에서는 샬로 몬텔레나 샤르도네(Chateau Montelena, Napa Valley Chardonnay)가 1위를 차지
- 1986년 재대결에서도 우승은 모두 나파 밸리 와인에게 돌아감
 - 하이츠 와인 셀라(Heitz Wine Cellars)의 마르타스 빈야드 (Martha's Vineyard) 카베르네 소비뇽
- 나파밸리 와인과 신대륙 와인이 주목받게 된 계기가 됨

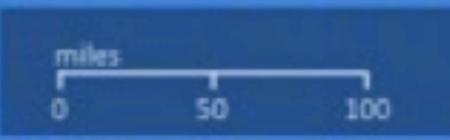


캘리포니아

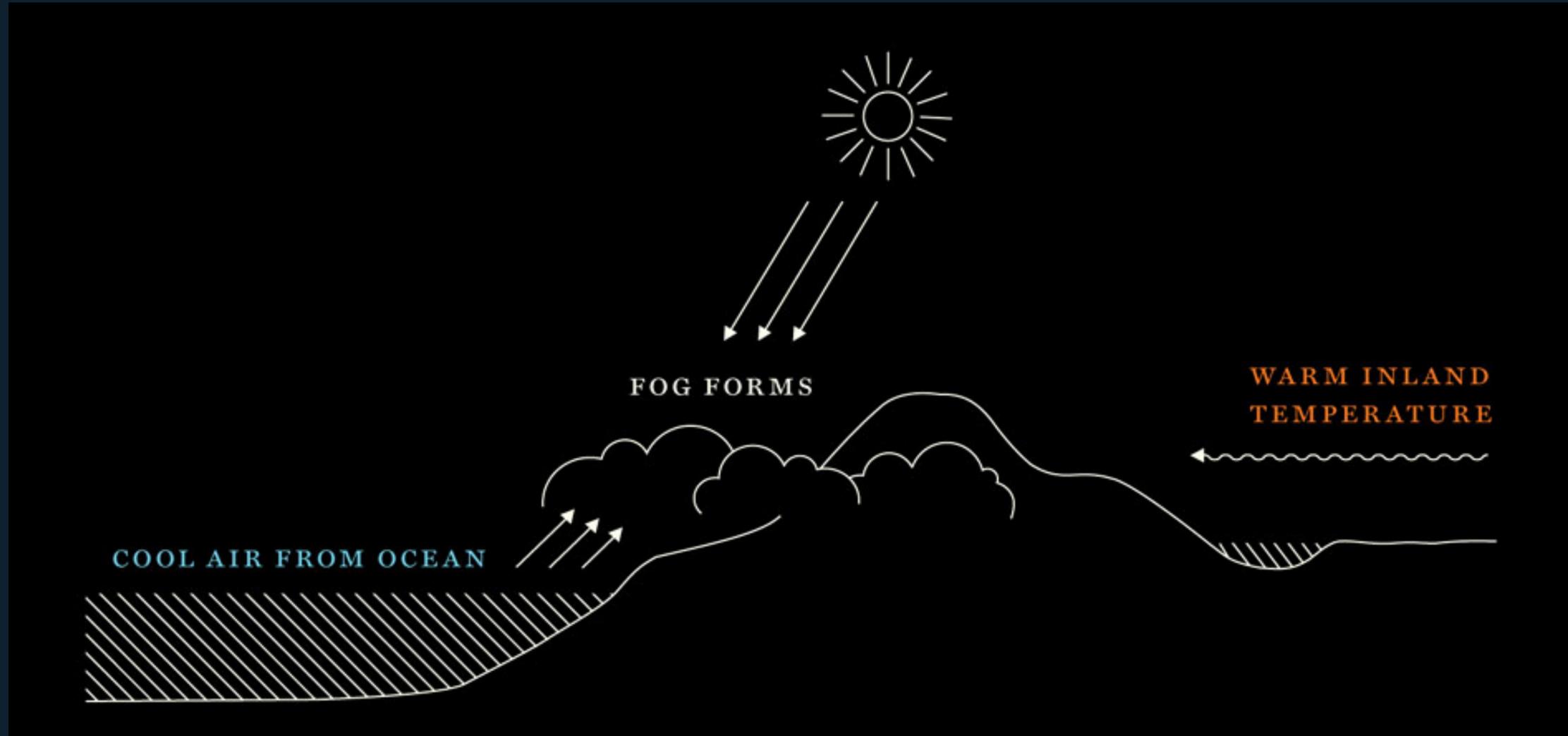
- 미국 최대 와인 생산지(85%)
- 이탈리아, 스페인, 프랑스에 이어 세계 4위 생산지
- 40% 레드, 40% 화이트, 20% 로제
- 샤르도네 > 카베르네 소비뇽 > 메를로 > 진판델
- 서해안 해안지역 - 다양한 고급 와인이 주로 생산됨
- 덥고 건조한 Central Valley - 값싼 벌크 와인 대량 생산지
- 시에라 풋힐 - 독특하고 복합미 좋은 와인 생산
- AVA(American Viticultural Area)
- ko.discovercalifornia.com



(지도출처: California Wine Institute)



캘리포니아 와인과 안개



(지도출처: California Wine Institute)

- 차가운 바다 공기와 육지의 더운 공기가 만나 안개 형성
- 더운 낮은 포도의 당도를 높이고 서늘한 밤 기온은 포도의 성장을 멈춰 포도가 천천히 충분히 익을 수 있도록 도와줌

소노마 카운티

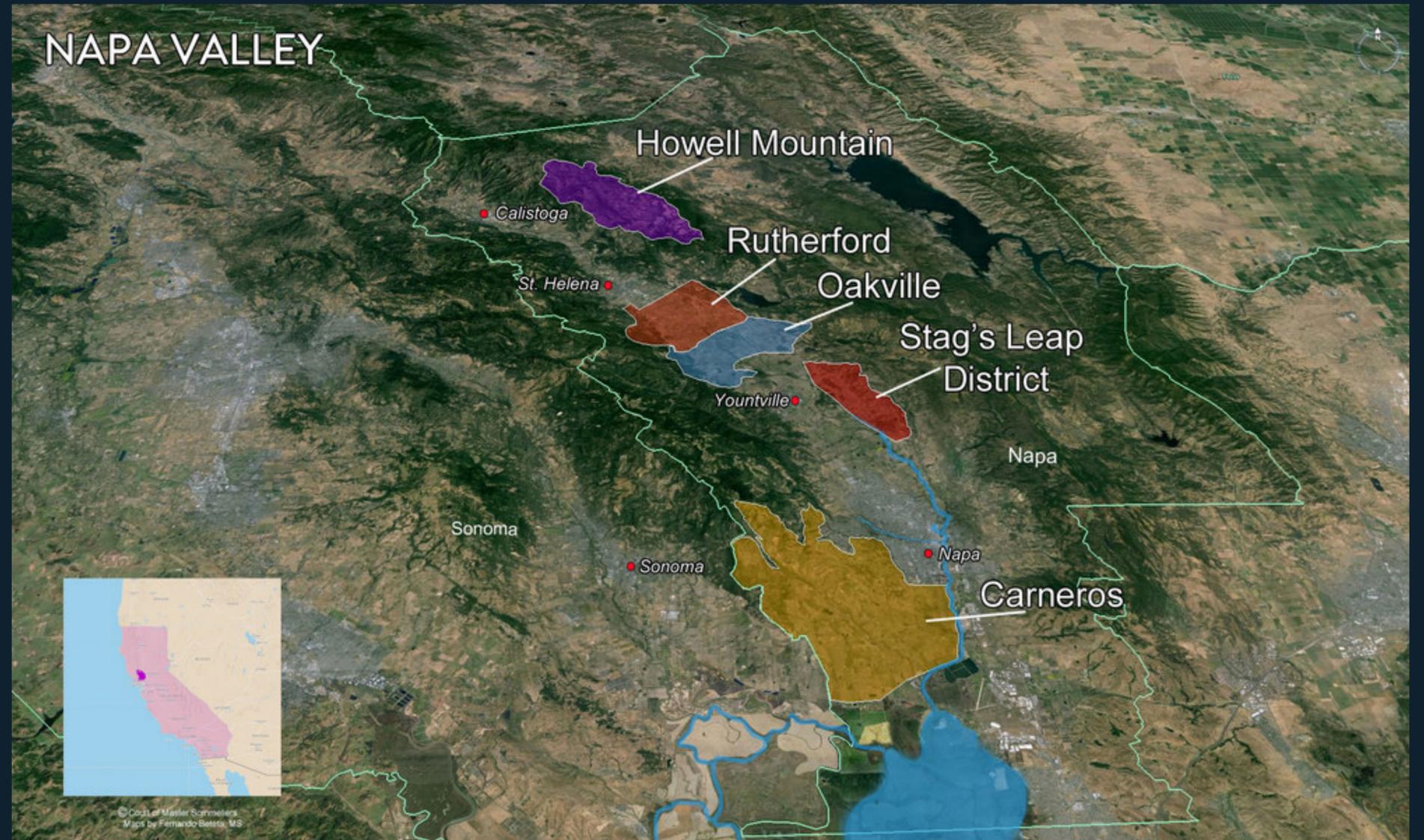
(사진과 지도 출처: California Wine Institute)



- 태평양의 차고 습한 기운을 바로 받는 곳에 위치.
- 해안가에 가까울수록 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽 블랑 등 서늘한 기후에서 잘 자라는 품종을 많이 재배
- 내륙으로 들어가면 카베르네 소비뇽, 메를로 등 더운 기후에서 자라는 품종 재배

나파 밸리

- 남쪽과 북쪽은 바다에서 유입된 안개의 영향으로 기후가 서늘한 편
- 중심부는 덥고 건조함
- 다양한 와인 생산
- 러더포드, 오크빌, 스택스립 등은 세계 최고의 카베르네 소비뇽 와인 산지
- 병당 60-70만원 이상을 호가하는 컬트 와인 생산지이기도 함



(지도출처: California Wine Institute)





Calistoga

Howell Mountain

Diamond Mountain District

Chiles Valley

Spring Mountain District

St. Helena

Rutherford

Atlas Peak

Oakville

Stags Leap District

Yountville

Mount Veeder

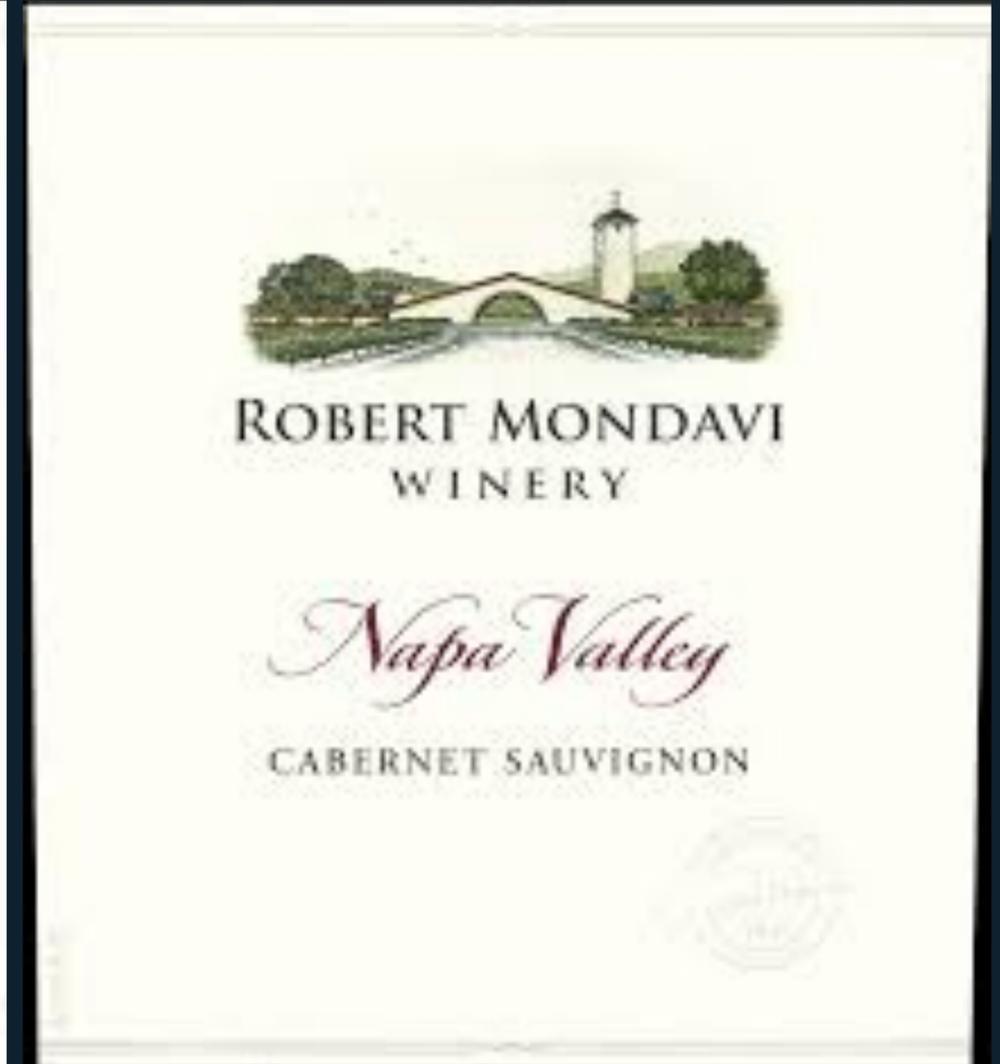
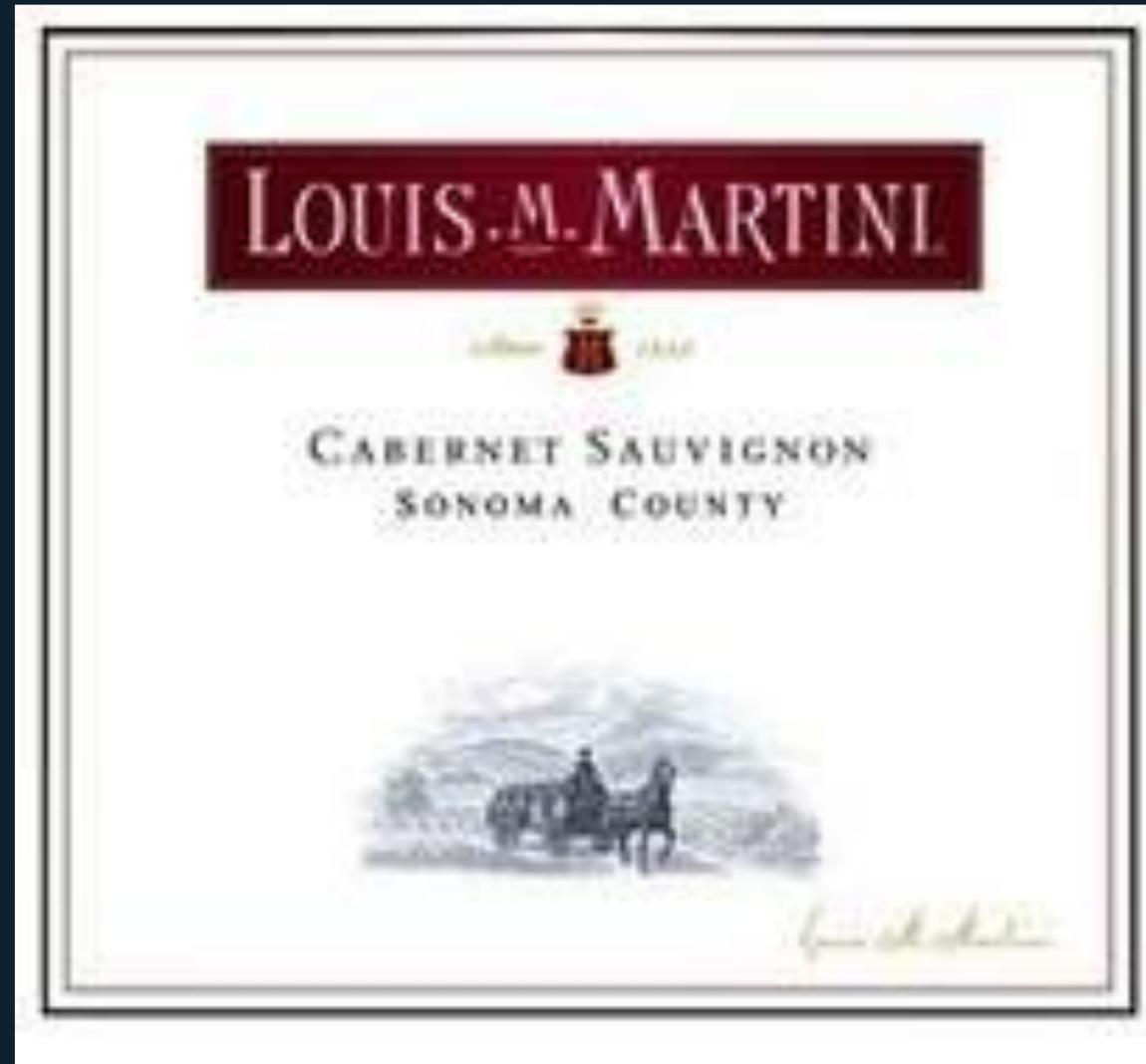
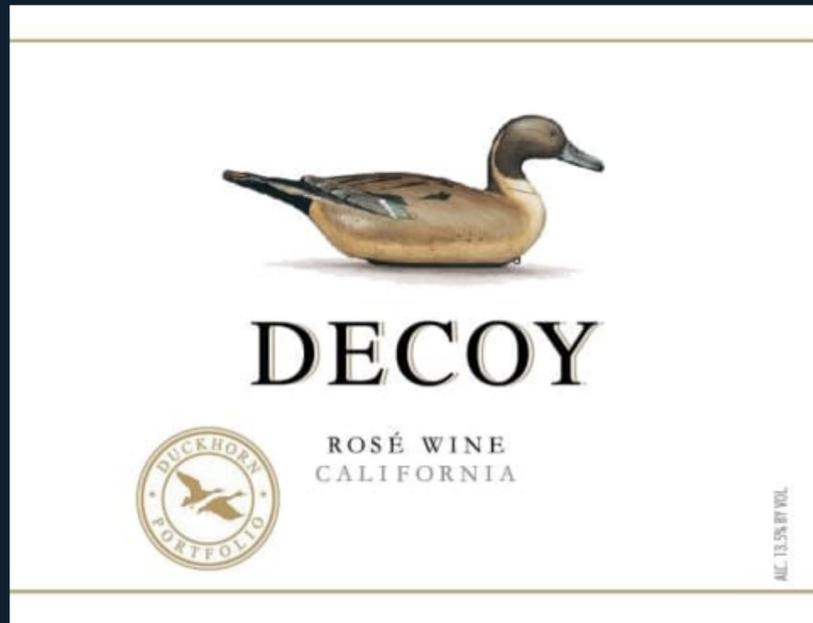
Oak Knoll District

Wild Horse Valley

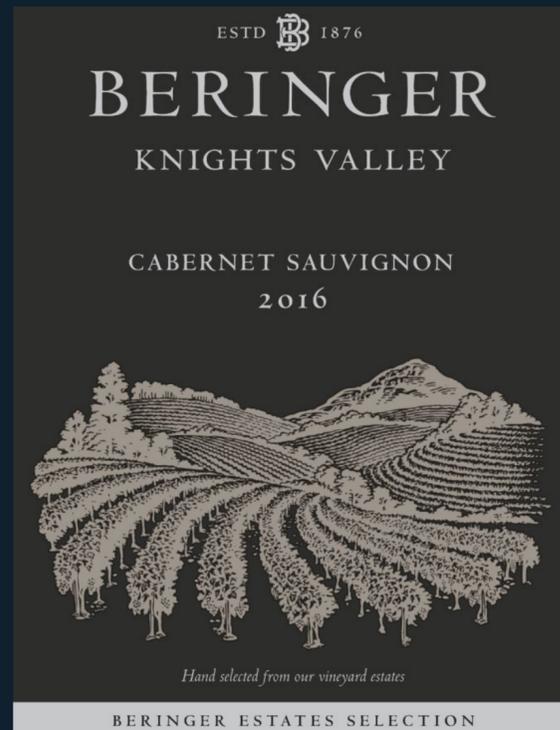
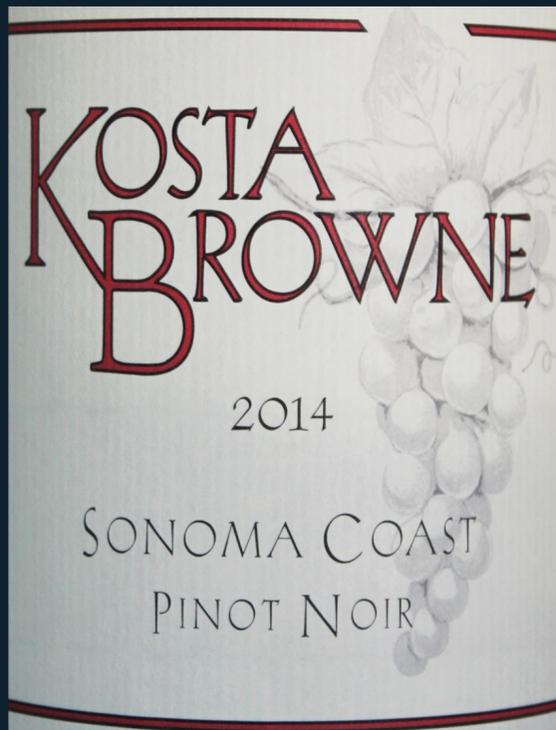
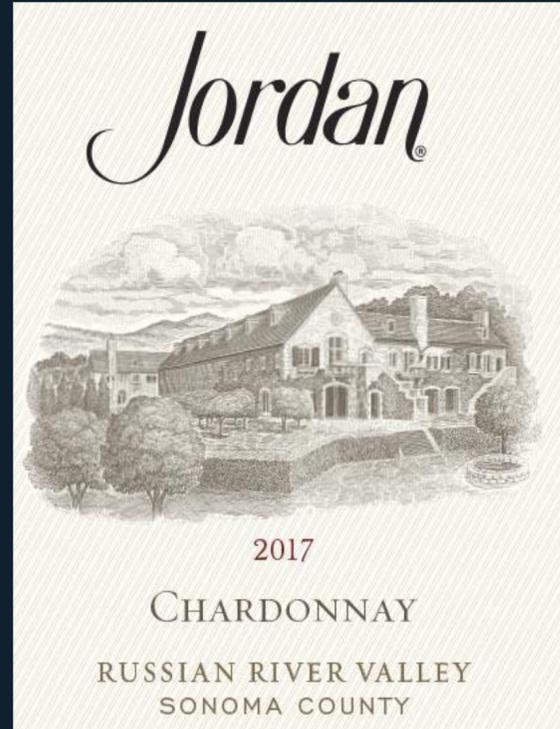
Coombsville

Los Carneros

캘리포니아 와인 레이블

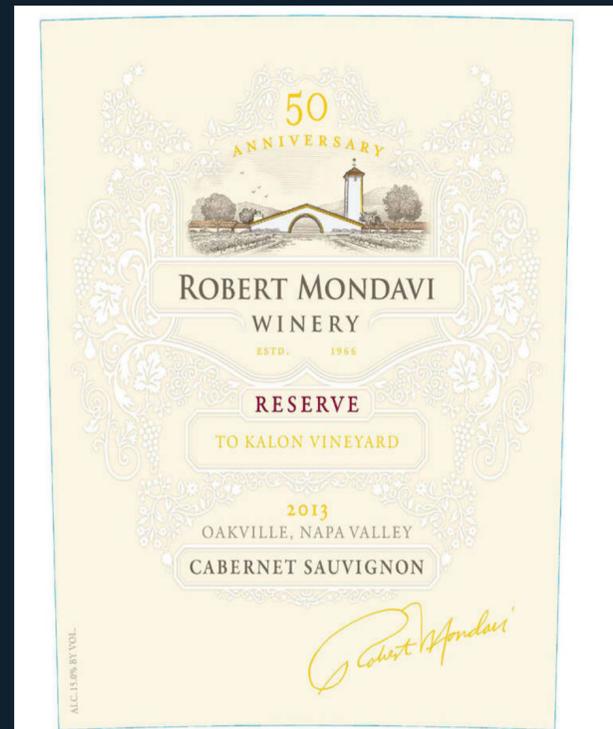
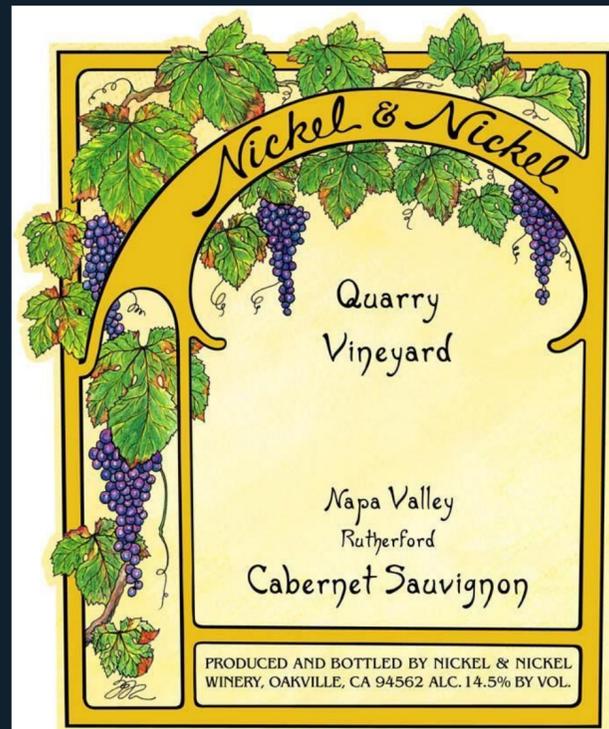
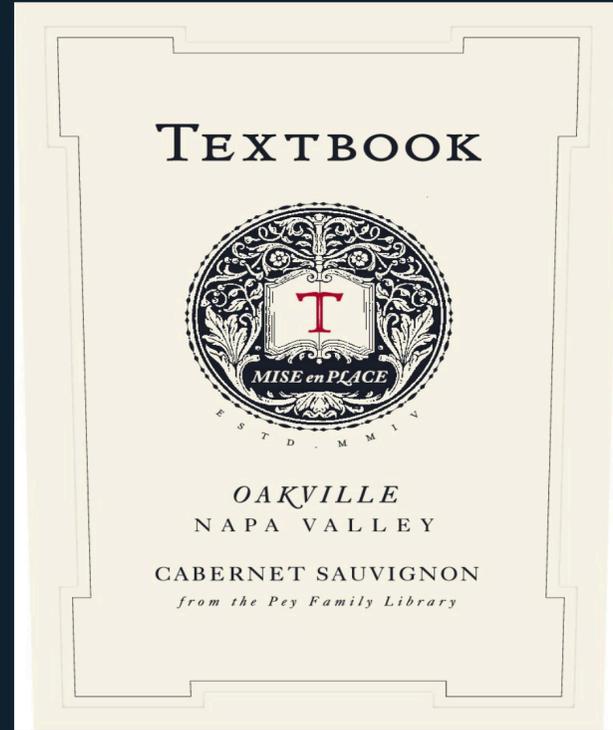
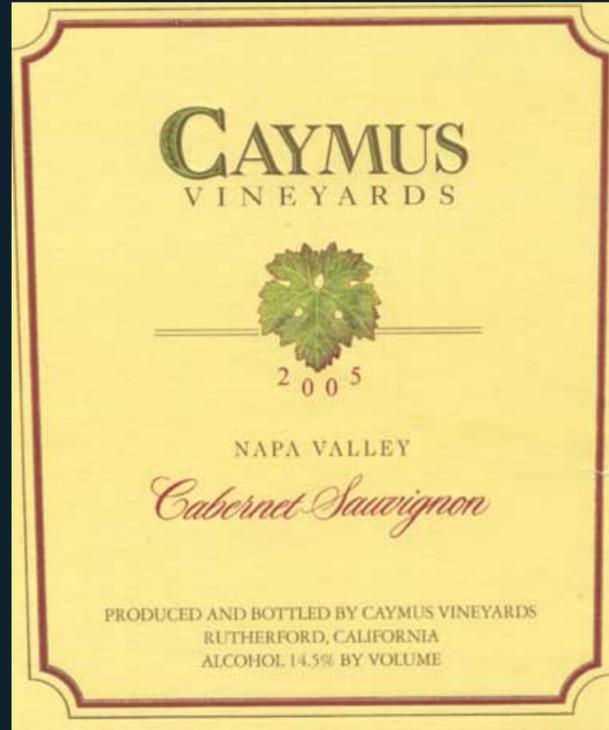


소노마 와인 레이블



(지도출처: California Wine Institute)

나파 밸리 와인 레이블



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

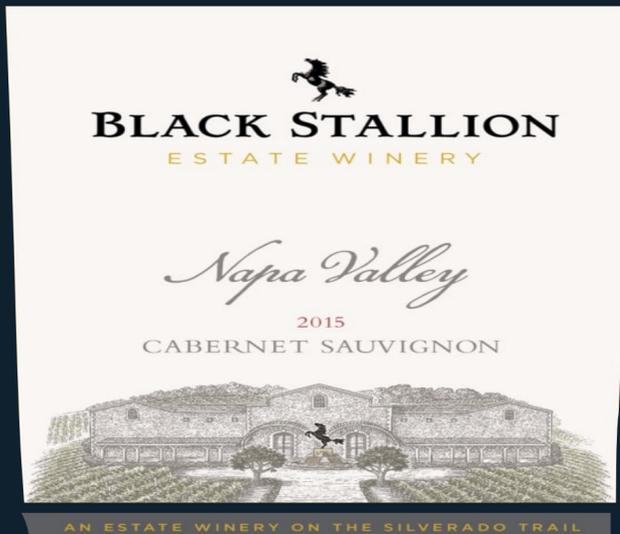
허브
채소

블랙커런트
블랙베리
블랙체리

말린 검은 과일
검은 과일 잼
초콜릿

추운 지방

더운 지방



블랙 스탈리온 나파 밸리 카베르네 소비뇽 2015

Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon 2015
Napa Valley, California, USA

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 16일

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

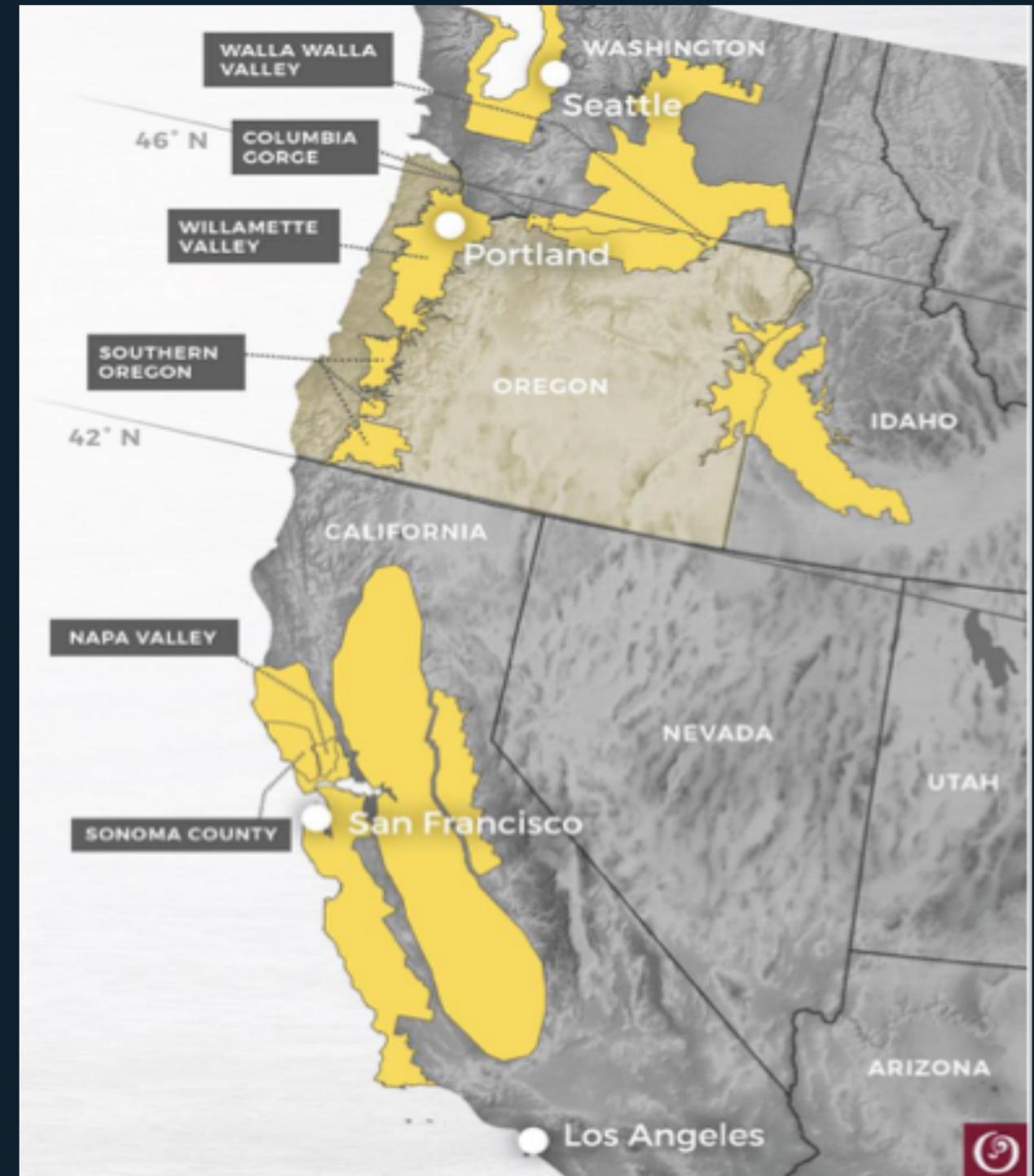
종류별 아로마

- 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

오리건

(지도출처:oregonwines.org)

- 캘리포니아주 북쪽, 워싱턴주 남쪽에 위치
- 위도가 높아 풍부한 일조량(최대 15시간) + 태평양이 주는 서늘한 기온(포도 성장 기간 평균 기온 15~17도)
- 포도가 충분히 잘 익으면서도 신맛이 유지되며 향미의 응축도가 좋음
- 바다에 잠겨 있다 용기해 화산 활동, 빙하기, 대홍수 등을 겪으며 해양퇴적물, 화산토양, 황토, 모래, 진흙 등 토질이 다양함
- 윌라메테 밸리(69%)와 서던 오리건(24%)이 오리건 와인 생산량의 73% 차지
- 70% 이상이 소규모 부티크 와이너리 (연간 6만 병 이하 생산)
- 와이너리의 47%가 지속가능 인증 보유
- 양보다 질 위주의 생산
- 피노 누아(58%), 피노 그리(14%), 샤르도네 (6%)



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

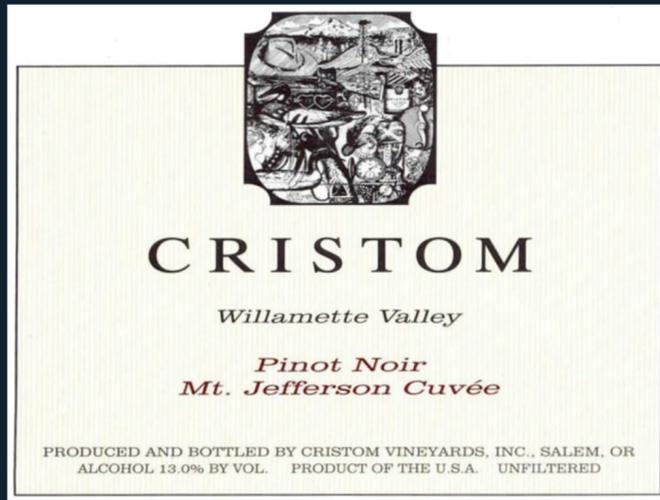
바이올렛
장미

딸기
크랜베리
붉은 체리

말린 과일
딸기잼

추운 지방

더운 지방



크리스톰 마운틴 제퍼슨 피노 누아, 2016

Cristom Mt. Jefferson Pinot Noir, 2016
Willamette Valley, Oregon, USA

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 16일

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

워싱턴

- 캘리포니아에 이어 미국에서 두 번째로 와인 생산량이 많은 곳 (5%)
- 포도 생장기간 동안 최대 17시간의 일조량
- 현무암 기반의 토사, 진흙, 황토, 점토 등이 섞인 충적토
- 올림픽산맥과 캐스캐이드 산맥이 비구름을 막아 연간 300일 이상의 맑은 날 유지
- 큰 일교차 (33도 ~ 7도)
- 주요 품종: 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 리슬링, 메를로, 시라



(지도출처: washingtonwine.org)

샤토 생 미셸 (CHATEAU STE MICHELLE)



- 워싱턴 주에서 가장 오래된 와이너리 (1954년 설립)
- 워싱턴의 유명 와인메이커를 배출한 곳
- 가성비 좋은 Columbia Valley 시리즈를 비롯, Ethos, Canoe Ridge, Indian Wells, Cold Creek 등 다양한 와인 생산
- 이탈리아 토스카나의 거장 안티노리(Antinori)와 만든 Col Solare와 독일의 에른스트 루센(Ernst Loosen)과 만든 Eroica Riesling은 워싱턴 와인의 명품으로 인정받고 있음

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

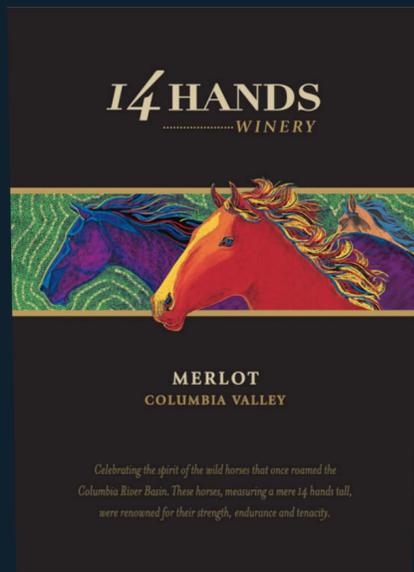
딸기
자두

검은 자두
검은 체리

말린 과일
과일 케익

추운 지방

더운 지방



포틴핸즈 컬럼비아 밸리 메를로 2015

14 Hands Columbia Valley Merlot 2015
Columbia Valley, Washington, USA

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 16일

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