

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](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

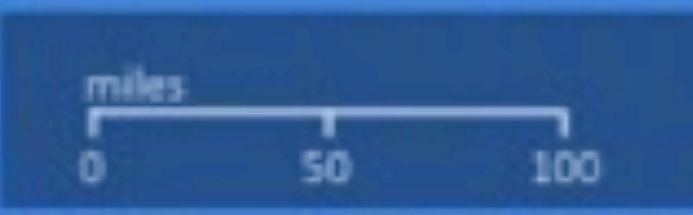


# 캘리포니아

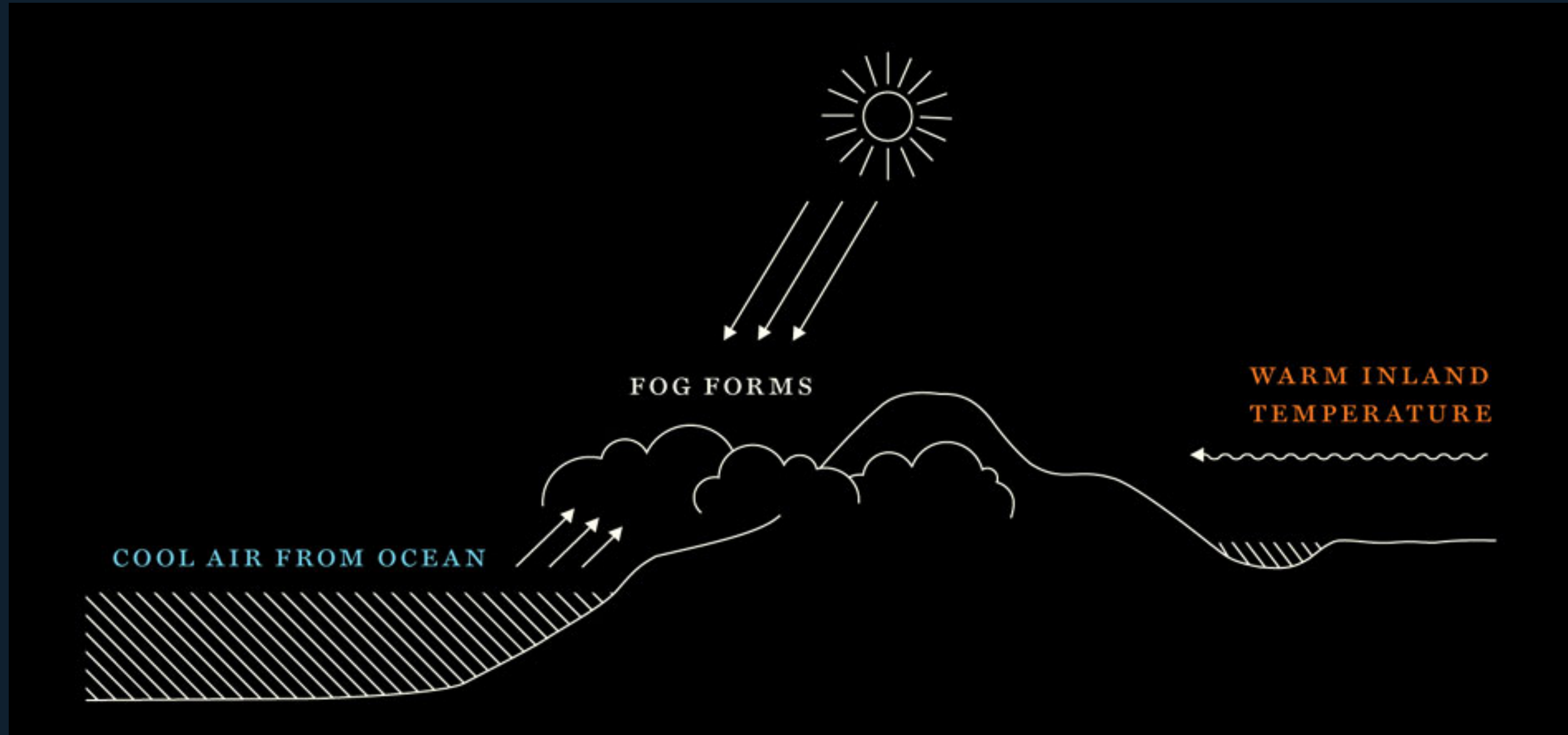
- 미국 최대 와인 생산지(85%)
- 이탈리아, 스페인, 프랑스에 이어 세계 4위 생산지
- 40% 레드, 40% 화이트, 20% 로제
- 샤르도네 > 카베르네 소비뇽 > 메를로 > 진판델
- 서해안 해안지역 - 다양한 고급 와인이 주로 생산됨
- 덥고 건조한 Central Valley - 값싼 벌크 와인 대량 생산지
- 시에라 풋힐 - 독특하고 복합미 좋은 와인 생산
- AVA(American Viticultural Area)
- [ko.discovercalifornia.com](http://ko.discovercalifornia.com)



(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)

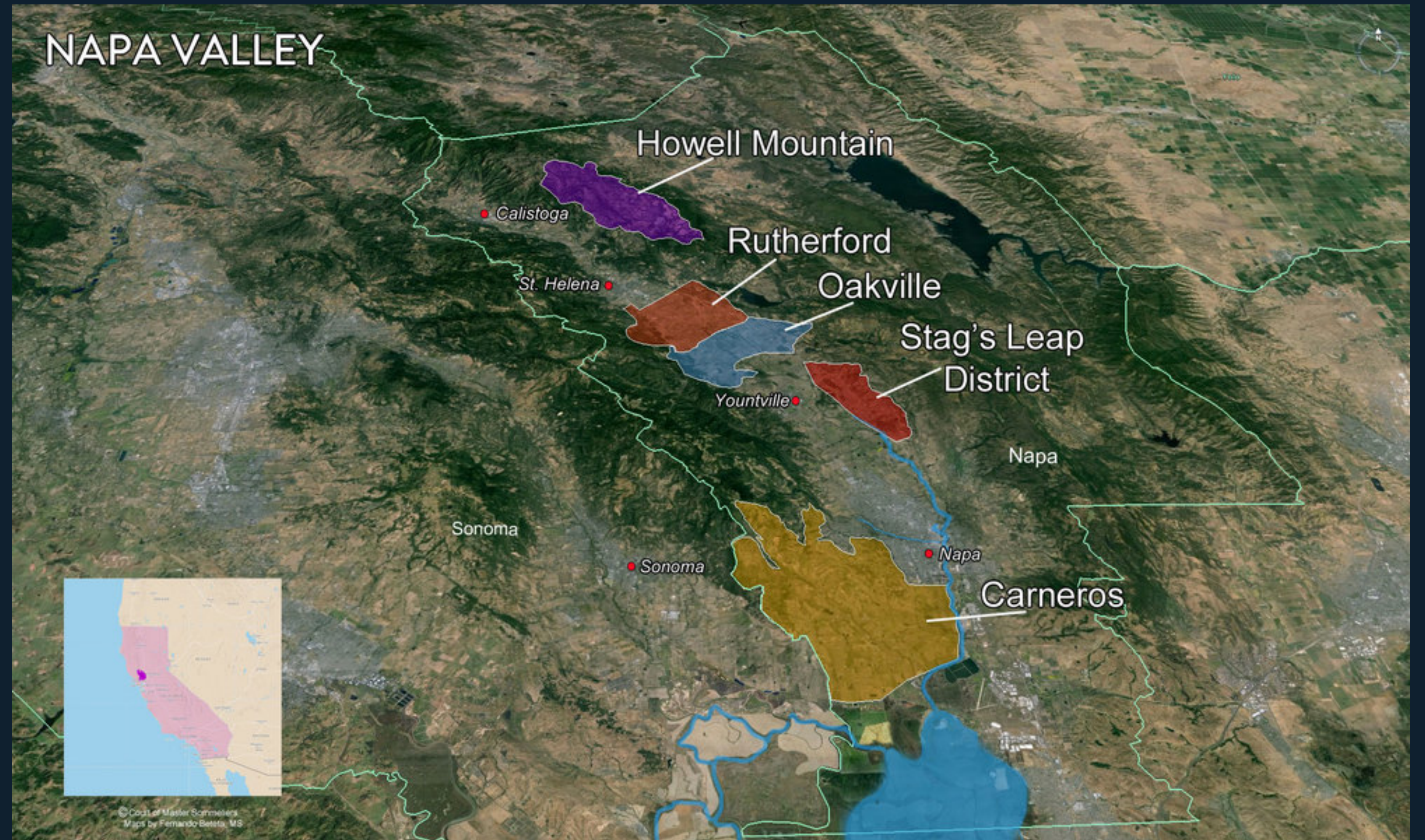


- 태평양의 차고 습한 기운을 바로 받는 곳에 위치.
- 해안가에 가까울수록 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽 블랑 등 서늘한 기후에서 잘 자라는 품종을 많이 재배
- 내륙으로 들어가면 카베르네 소비뇽, 메를로 등 더운 기후에서 자라는 품종 재배



# 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**

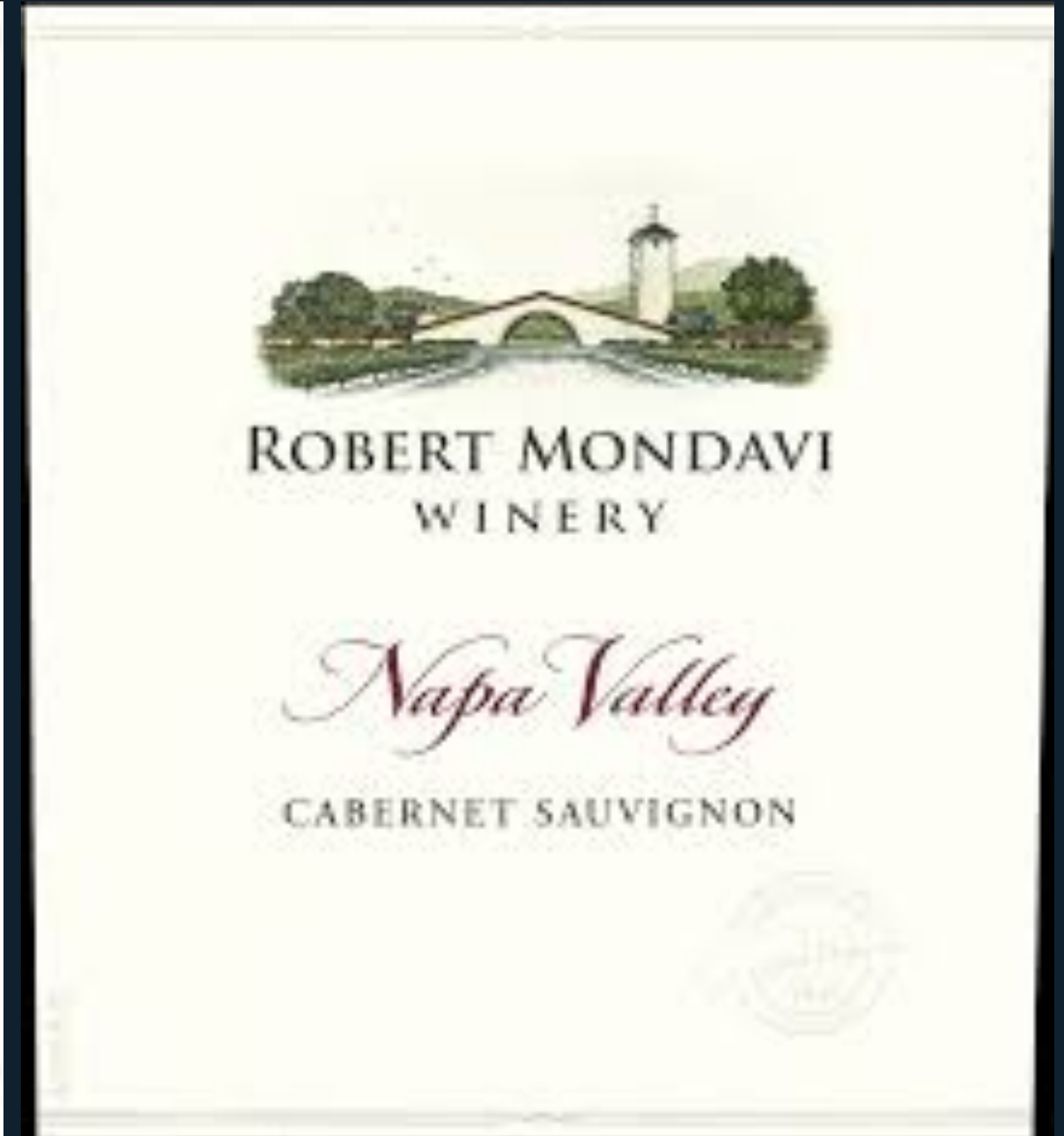
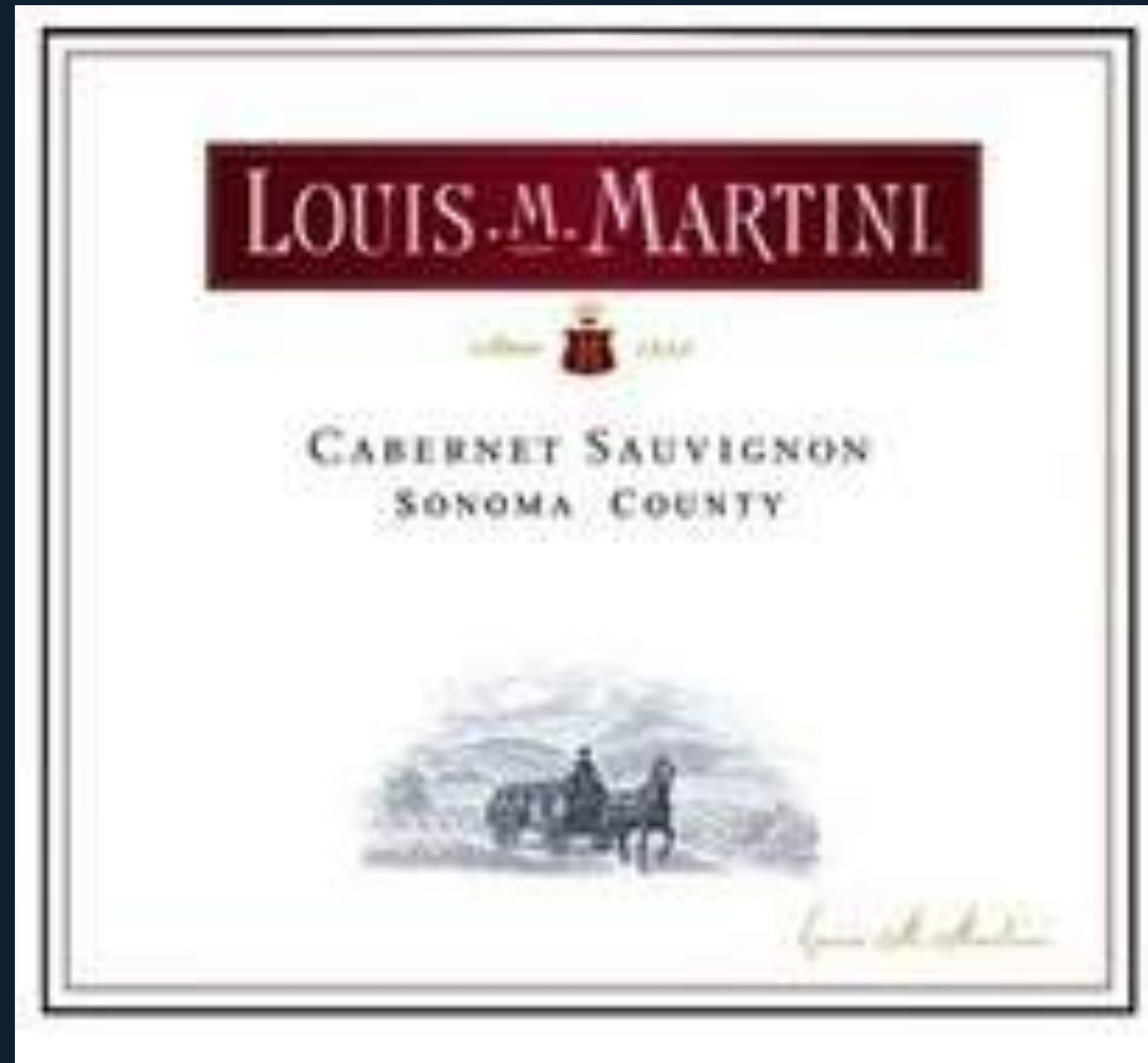
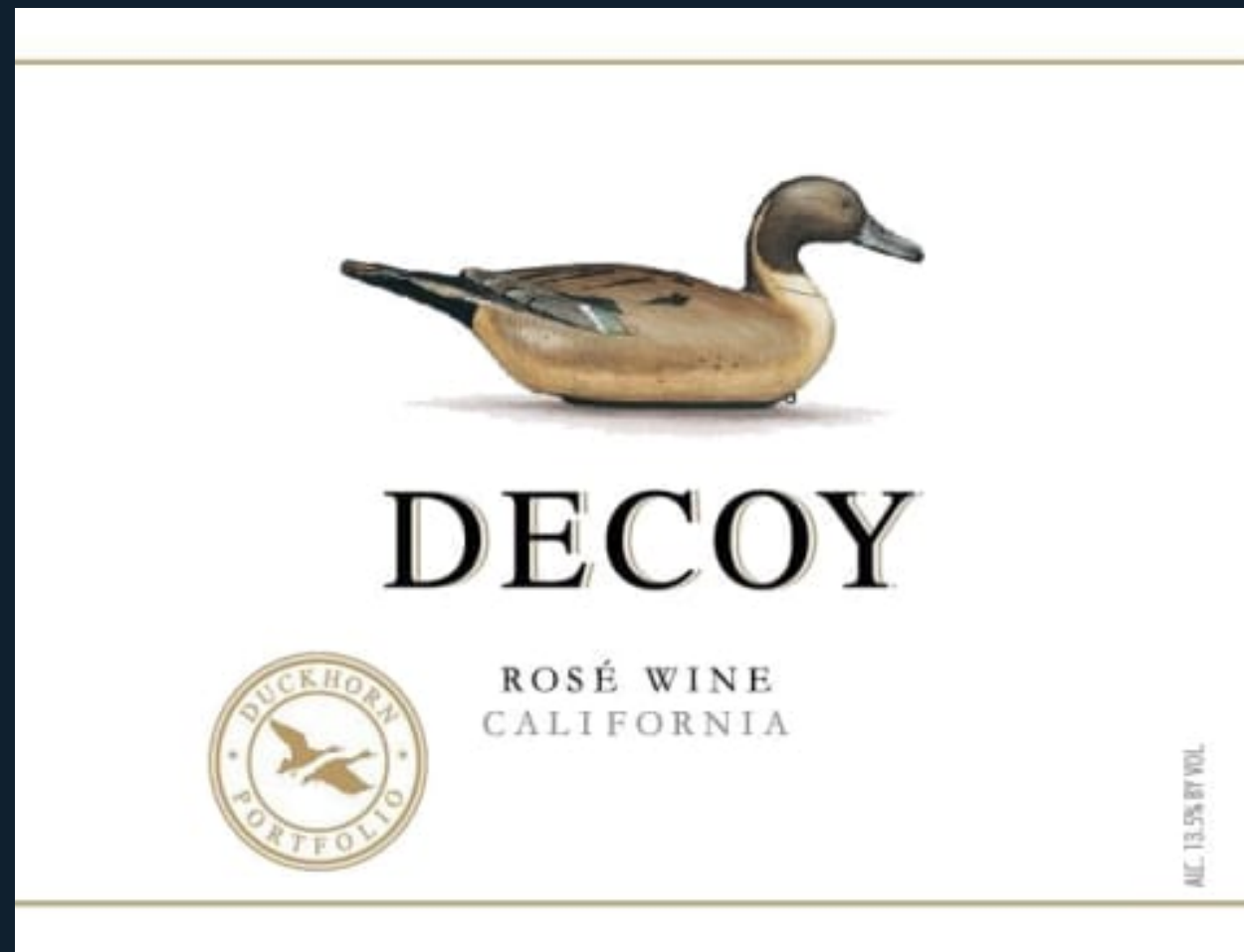
**Oak Knoll District**

**Wild Horse Valley**

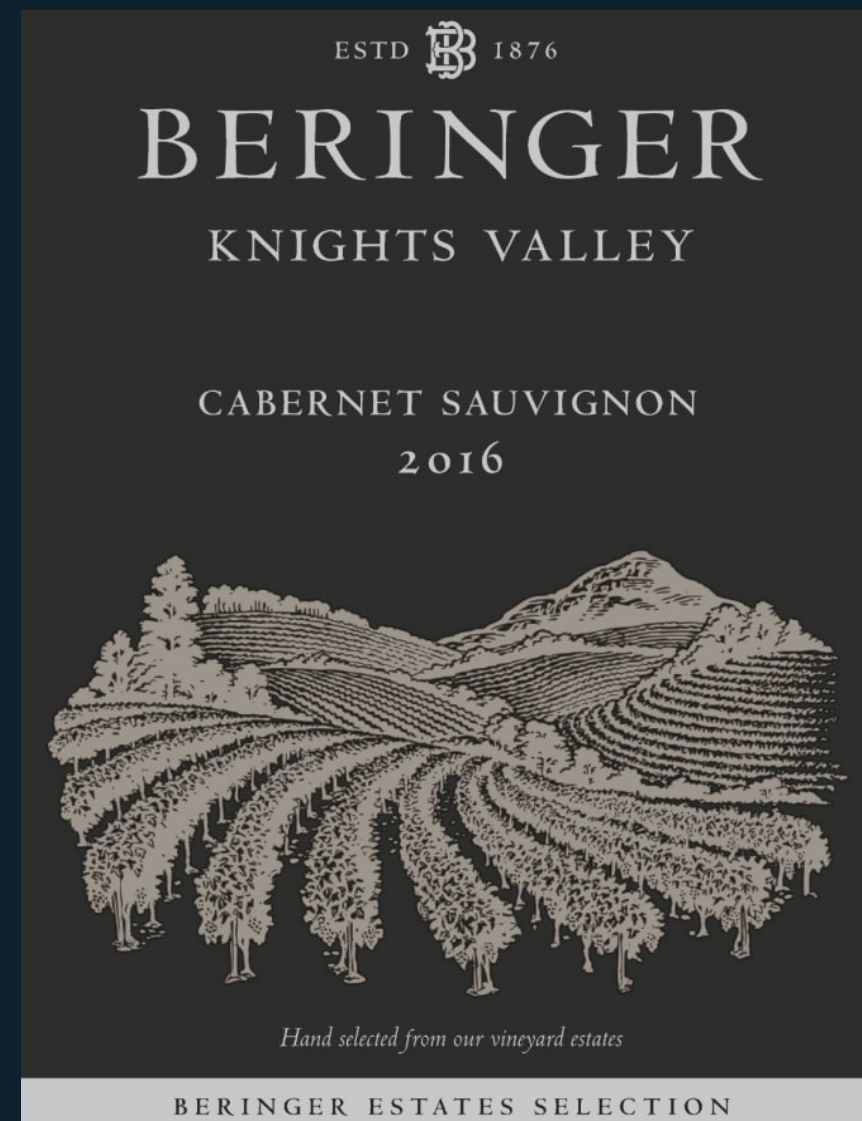
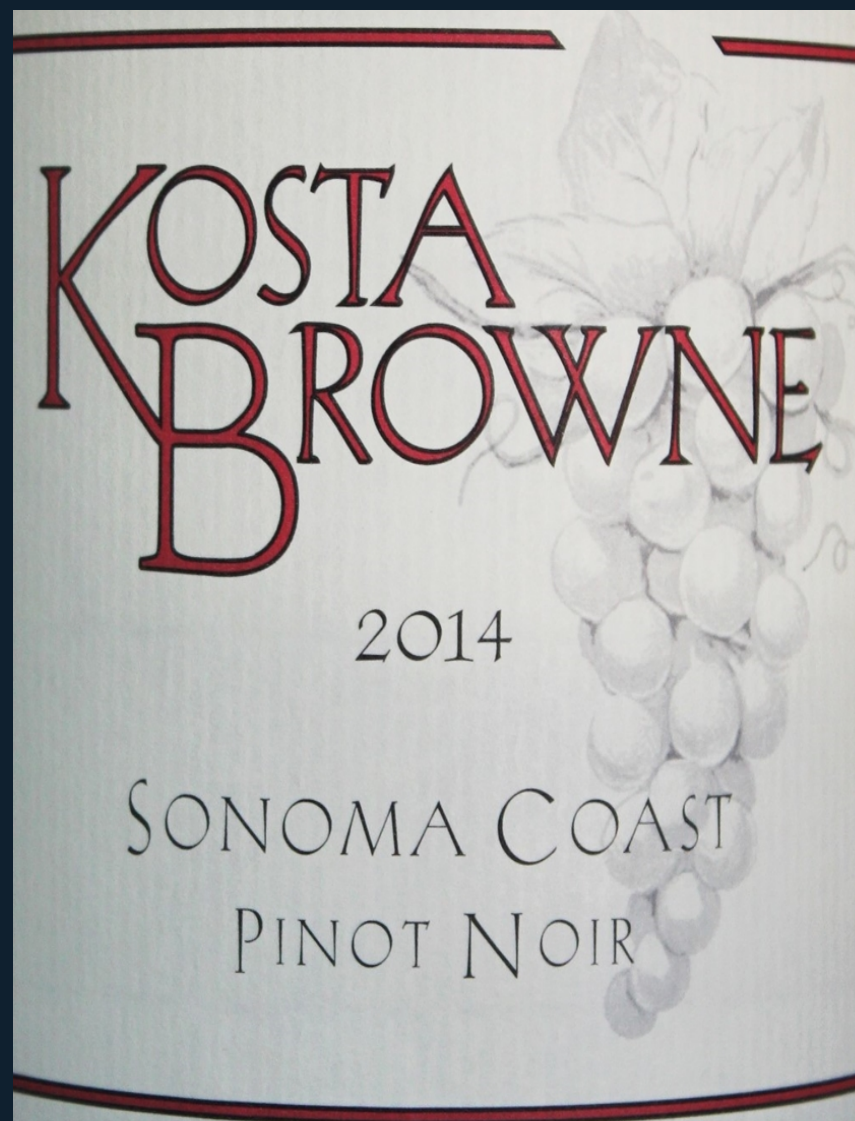
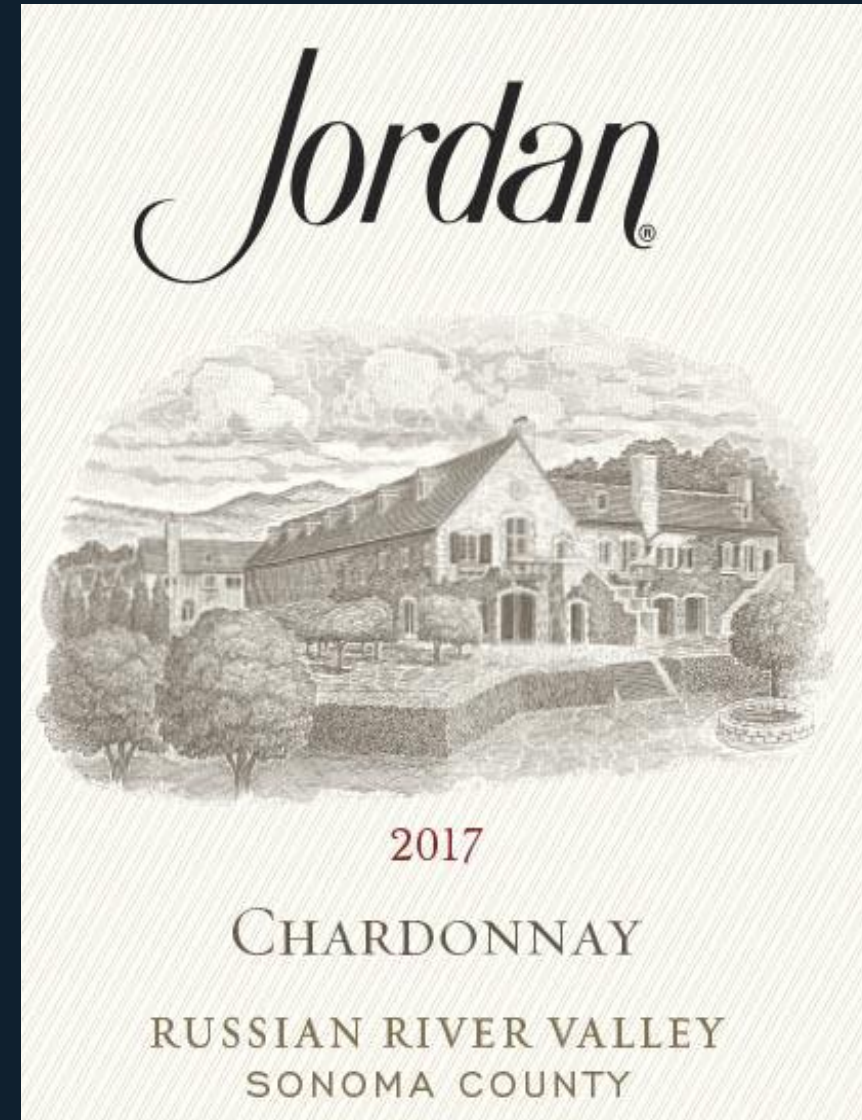
**Coombsville**

**Los Carneros**

# 캘리포니아 와인 레이블

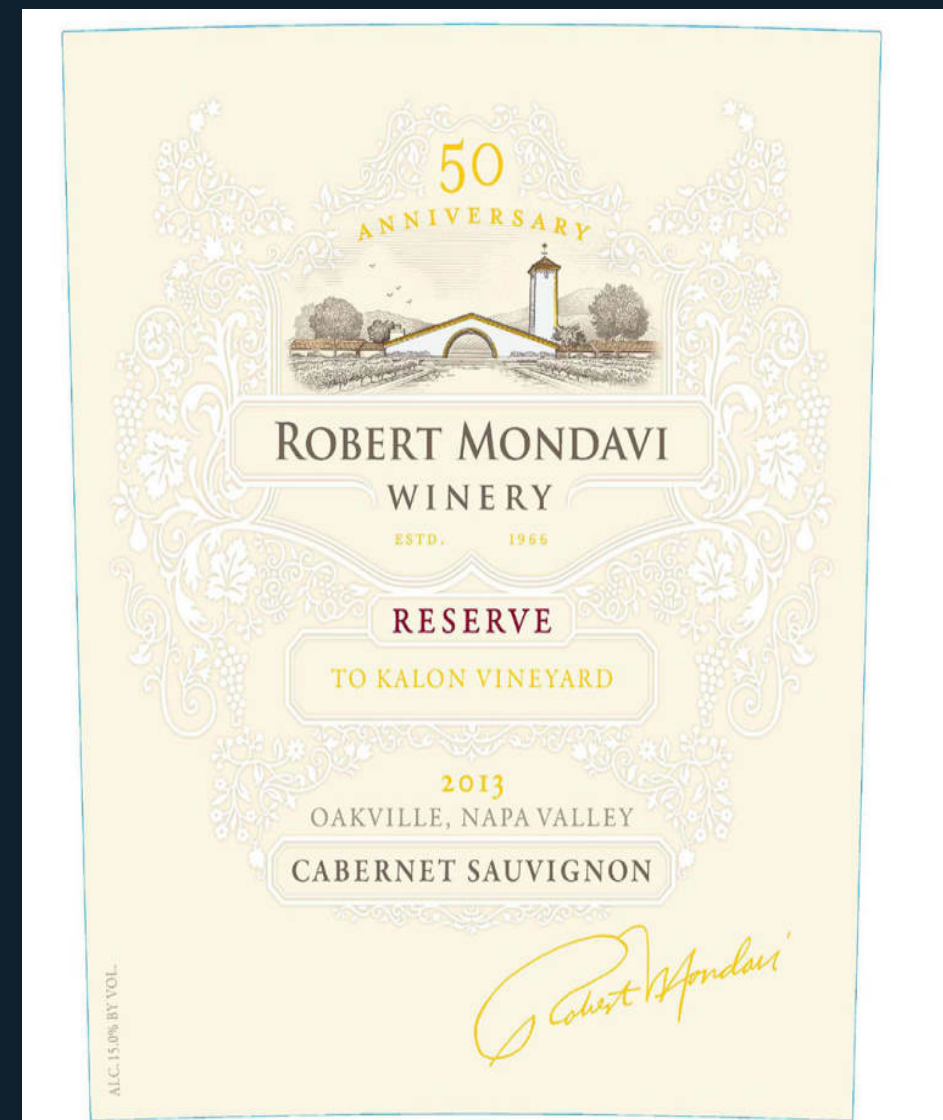
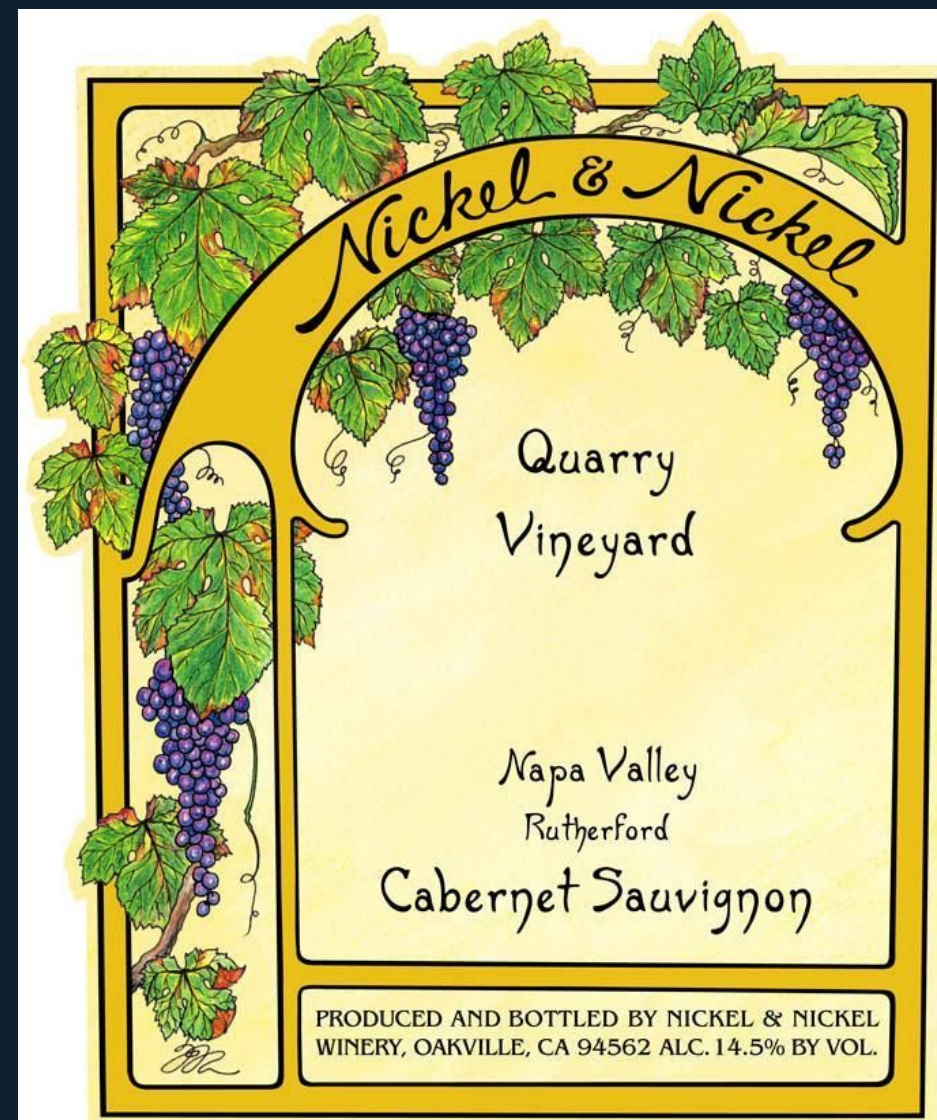
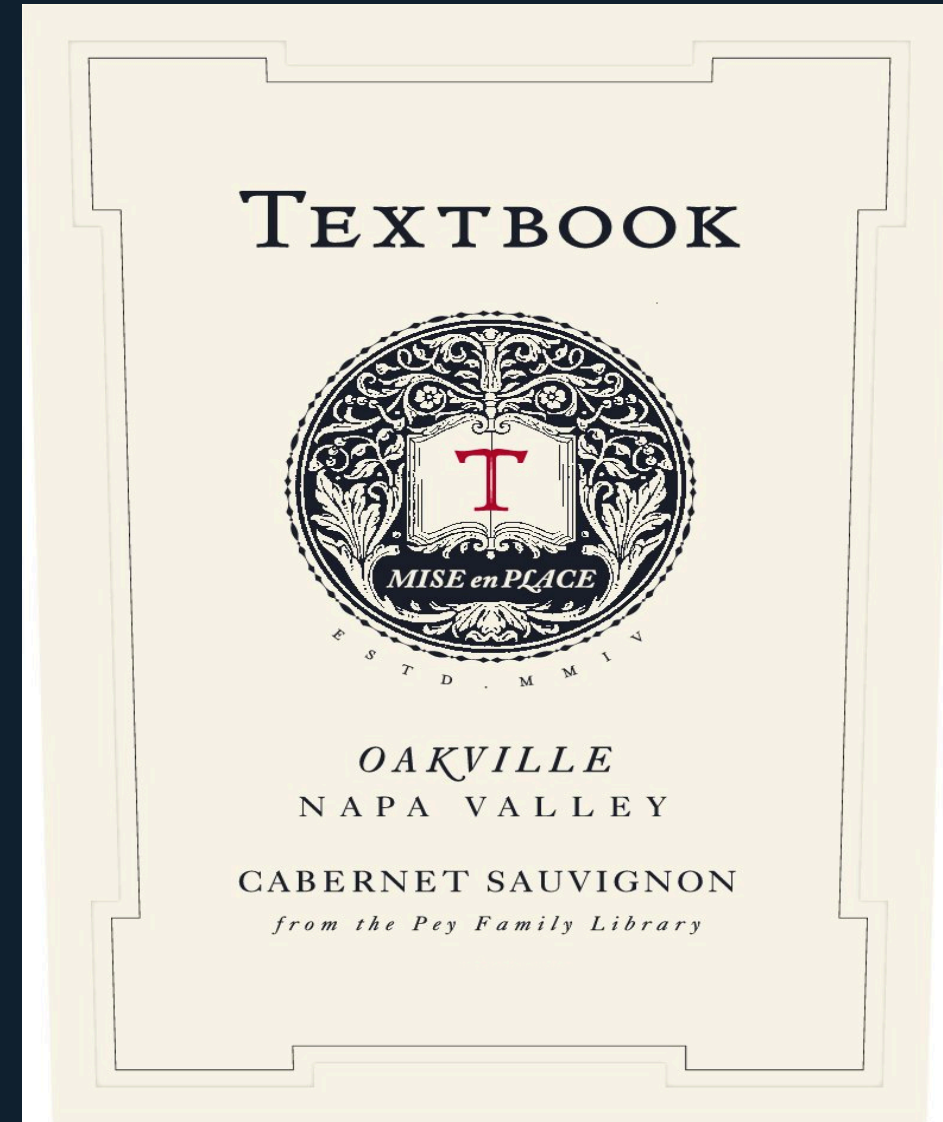
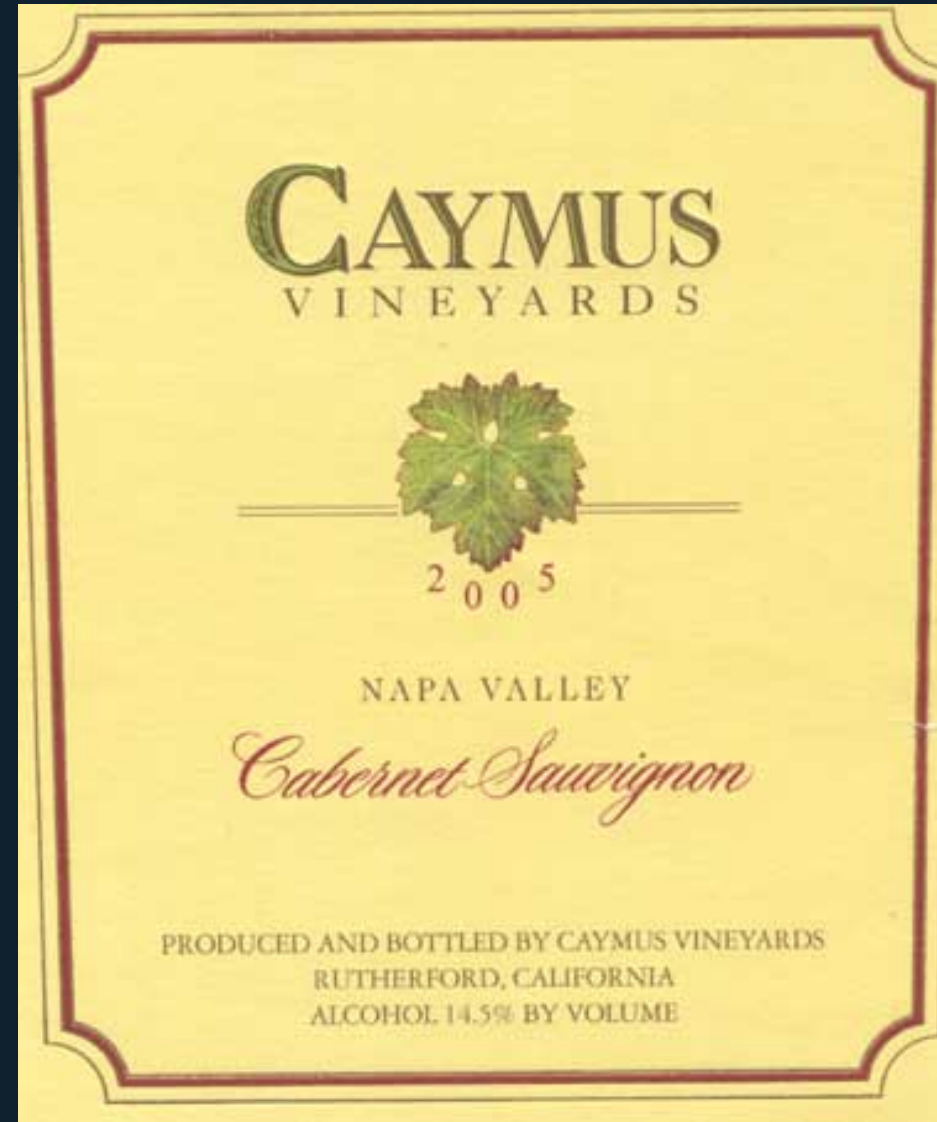


# 소노마 와인 레이블



(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

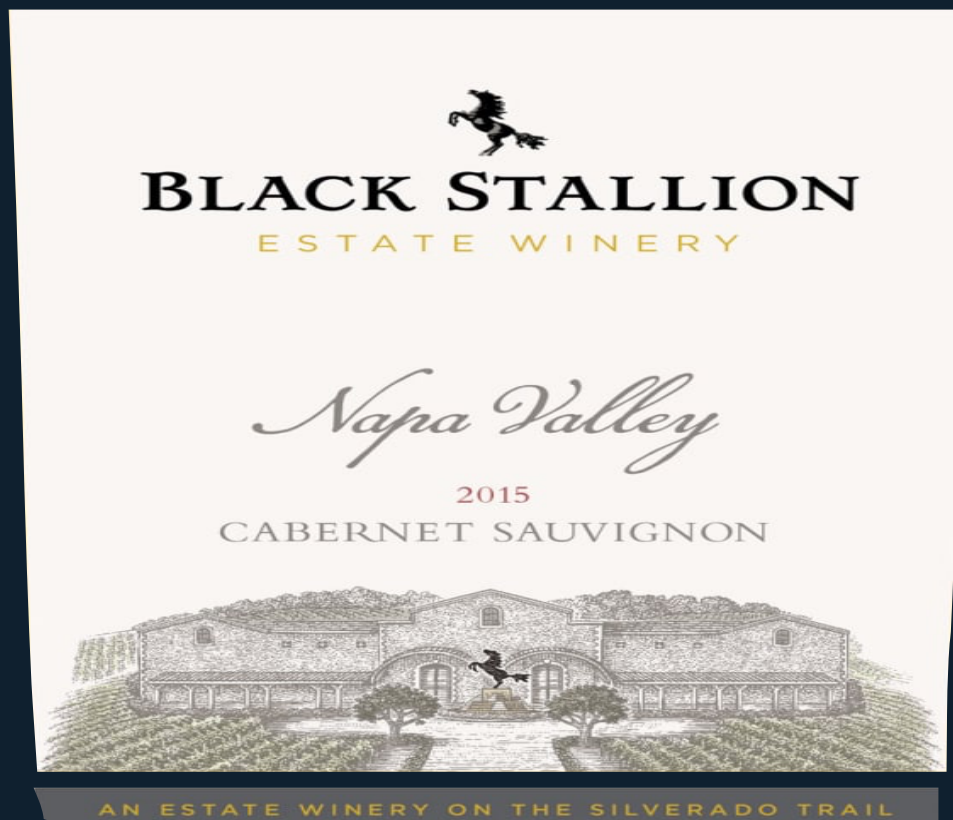
허브  
채소

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

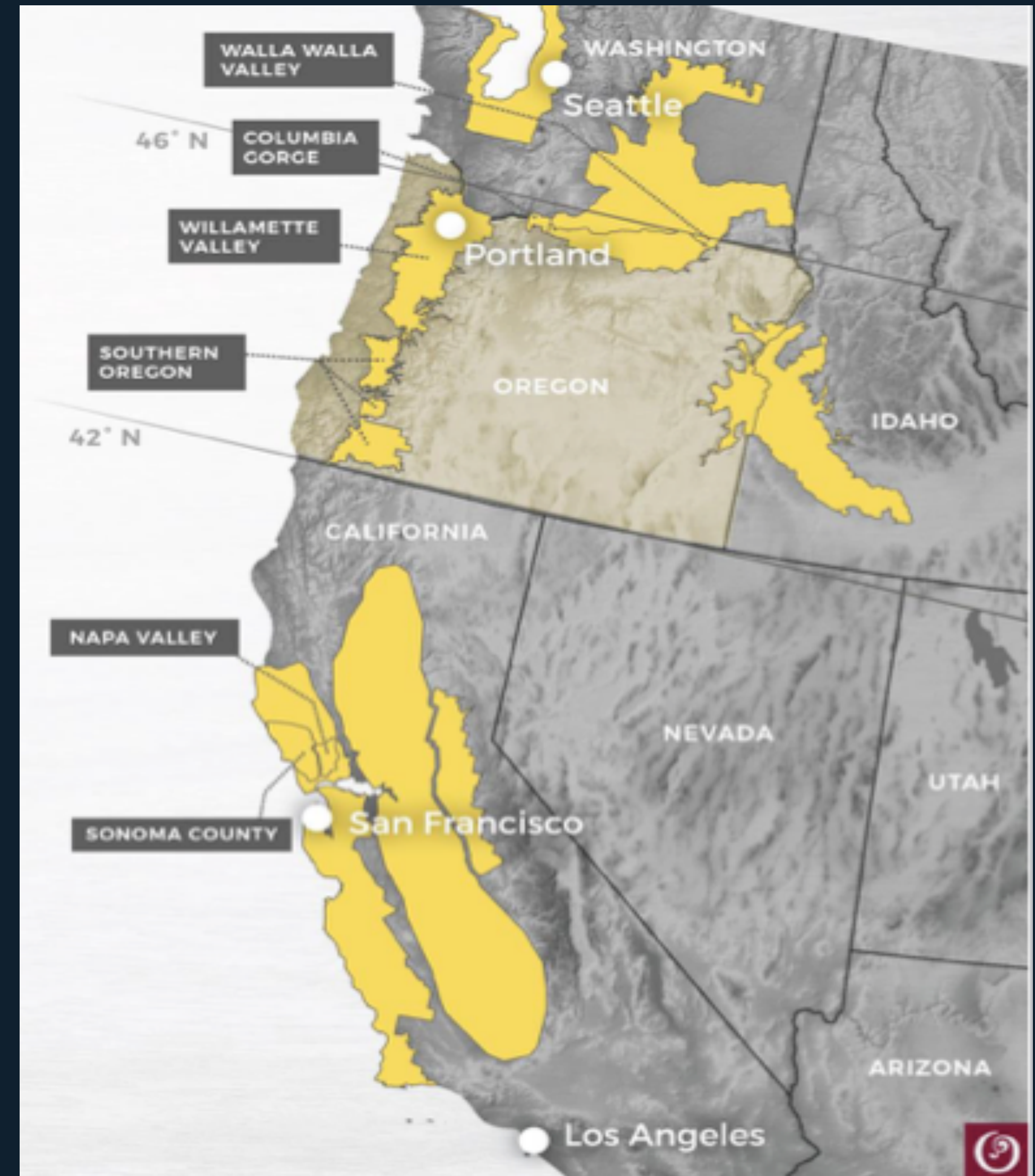
- 꽃 : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- 과일
  - 화이트: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
  - 레드: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리
  - 말린 과일: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- 채소: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- 허브: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- 발효/이스트: 이스트 (양금), 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

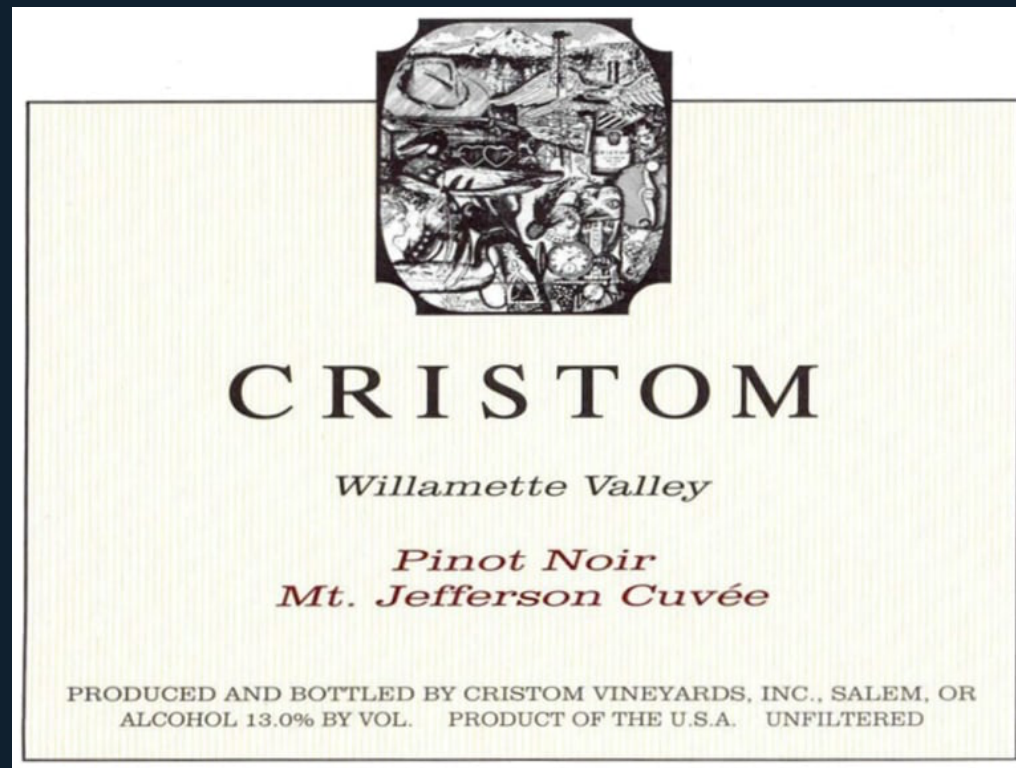
바이올렛  
장미

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, 부식돌
- 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 맞춤 - 향신료, 바닐라, 커피향이 더해짐

허브  
채소

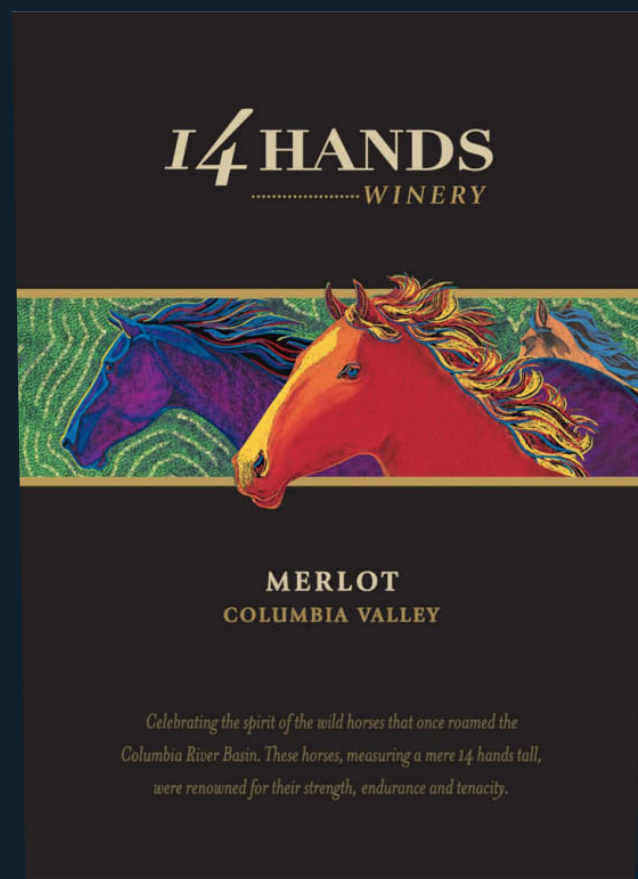
딸기  
자두

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