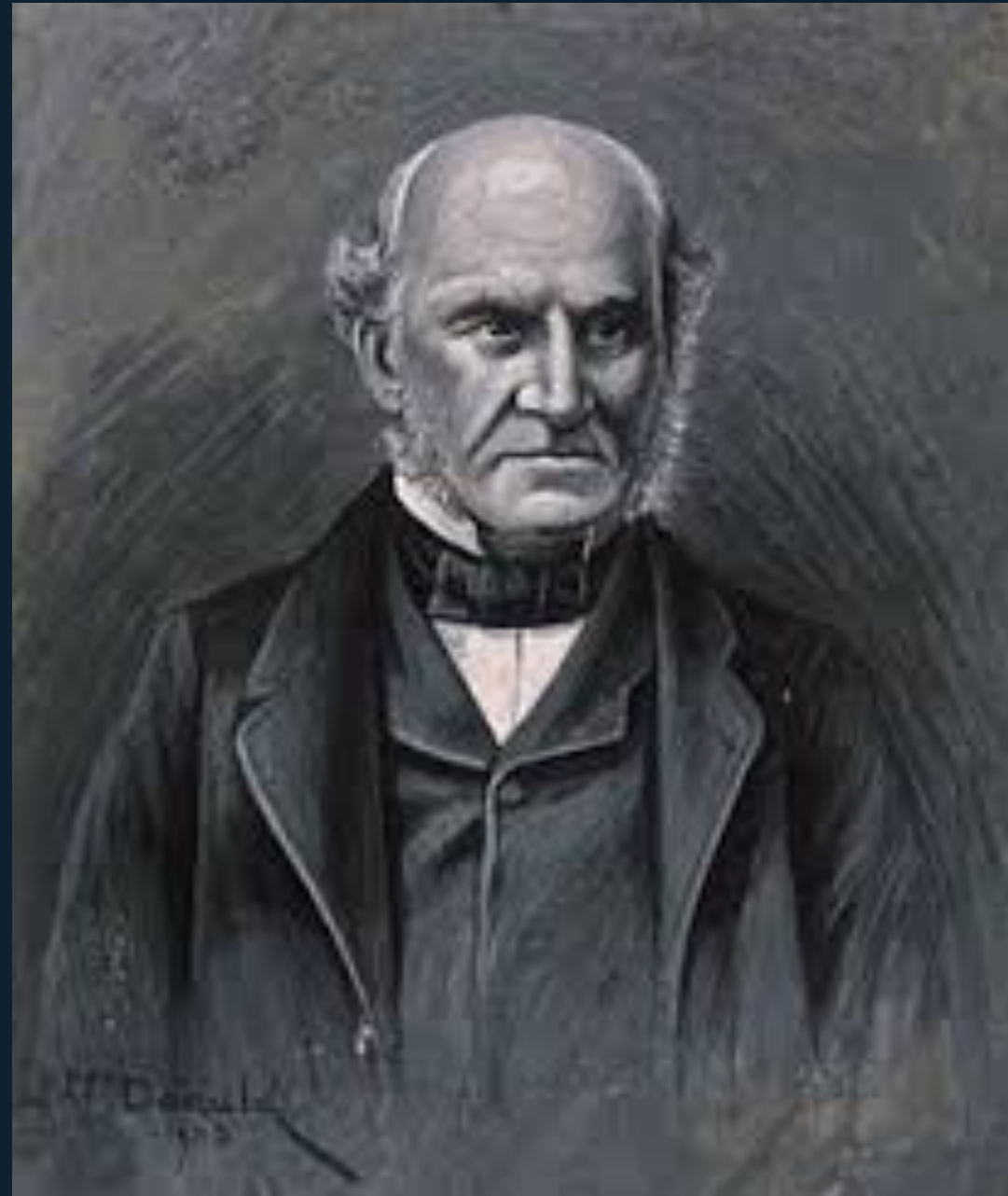


김상미

신대륙 와인

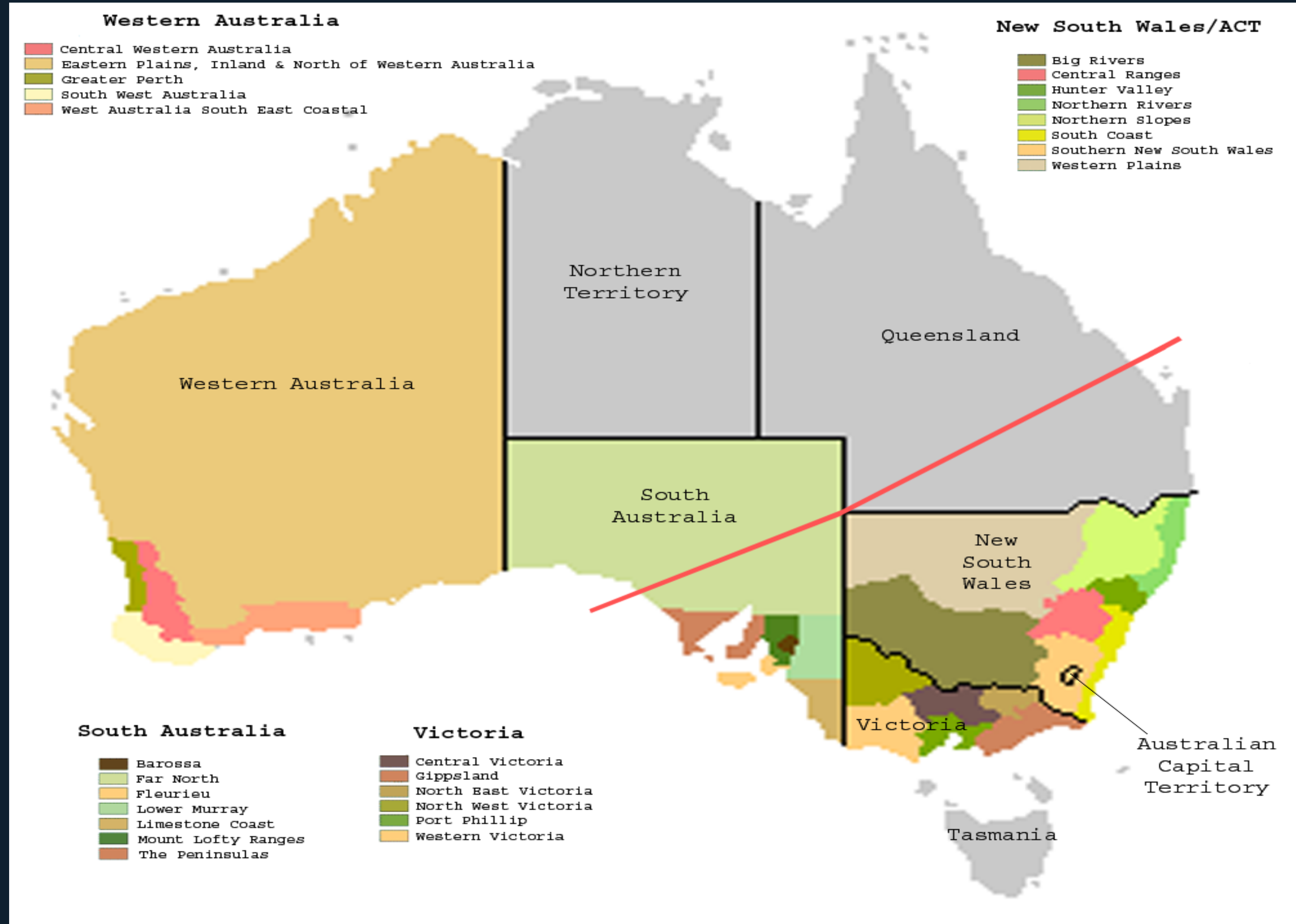
#2 호주 와인

# 호주 와인 역사

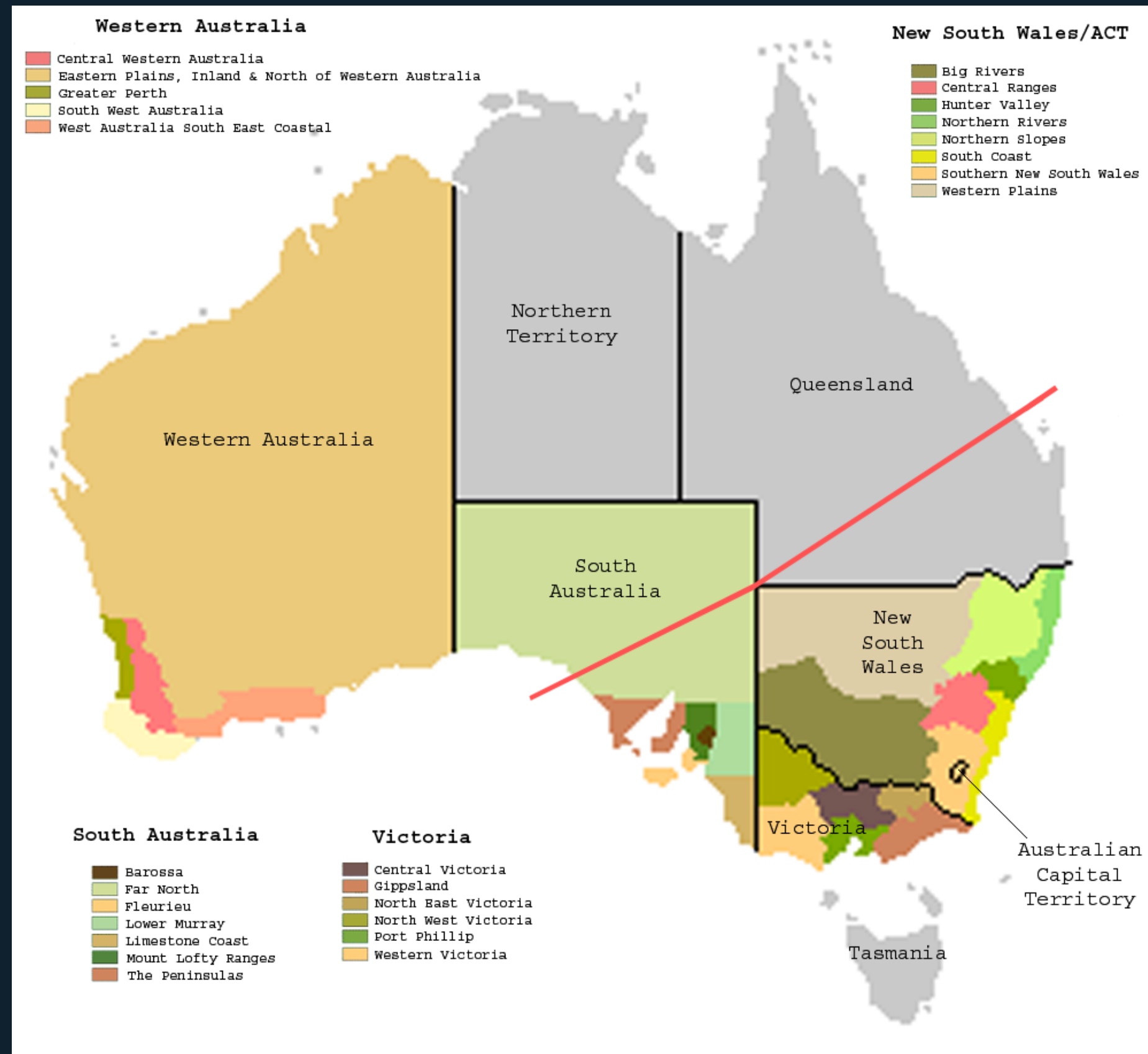


- 1700년대 말에 첫 와인 생산
- 1830년대에 들어서서 본격적인 와인 생산이 시작됨 - 제임스 버스비(James Busby, 호주 와인의 아버지)가 유럽에서 600여종의 포도나무를 들여와 헌터 밸리(Hunter Valley)에 포도밭을 일궜
- 1960년대까지 증류주/강화 와인 위주의 시장
- 펜폴즈의 그레인지(Penfolds Grange)가 호주 와인의 고급화를 선도함 - 시라즈로 프랑스 최고 와인과 어깨를 나란히 할 수 있는 와인 생산

# 호주의 와인 산지



# SOUTH EASTERN AUSTRALIA



**[yellow tail]®**  
**CABERNET 60% - MERLOT 40%**

In the small Australian town of Yenda, the Casella family has been making wine for generations. It is here that [yellow tail] was created with a simple philosophy – to make great wines for everyone to enjoy.

This [yellow tail] Cabernet Merlot is everything a great wine should be – vibrant, soft, rich and easy to drink.

**Flavors:** blackcurrants, berries and soft spice  
**Enjoy:** with roast beef or when grilling out with friends

www.yellowtailwine.com

PRODUCT OF AUSTRALIA - SOUTH EASTERN AUSTRALIA  
 PRODUCED BY CASELLA FAMILY BRANDS  
 IMPORTED BY DEUTSCH FAMILY WINE & SPIRITS, STAMFORD, CT.  
 750ml e 13.5% Alc/Vol CONTAINS SULFITES ME 15¢ IA 5¢

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

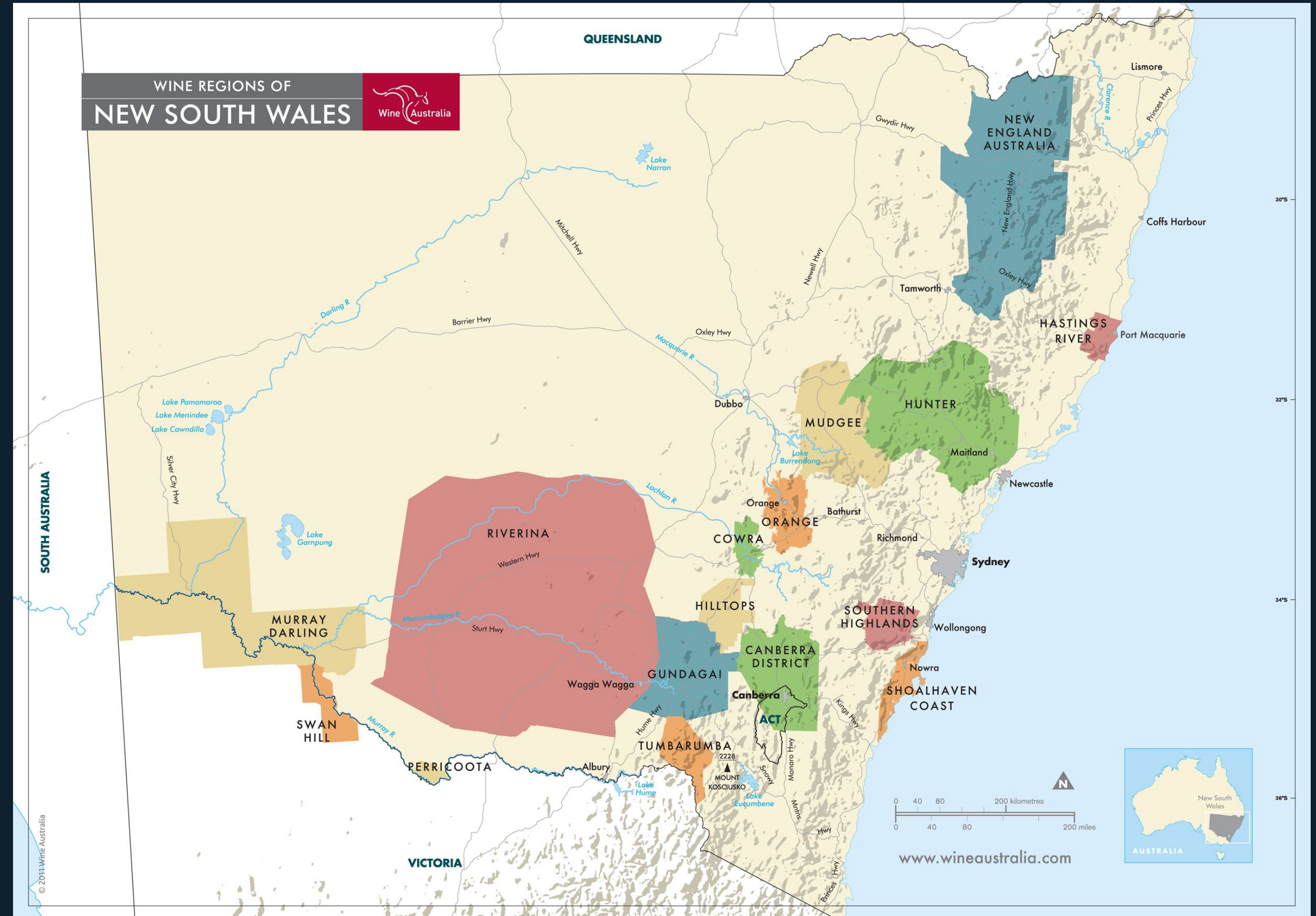
0 31259 01404 3



- South Eastern Australia는 New South Wales, Victoria, South Australia 주에 걸친 광범위한 포도산지
- 리버랜드(Riverland), 머레이 달링(Murray Darling), 리베리나(Riverina) 지역에서 강물을 끌어와 대량으로 포도 재배
- 저렴하고 쉽게 마실 수 있는 와인 생산

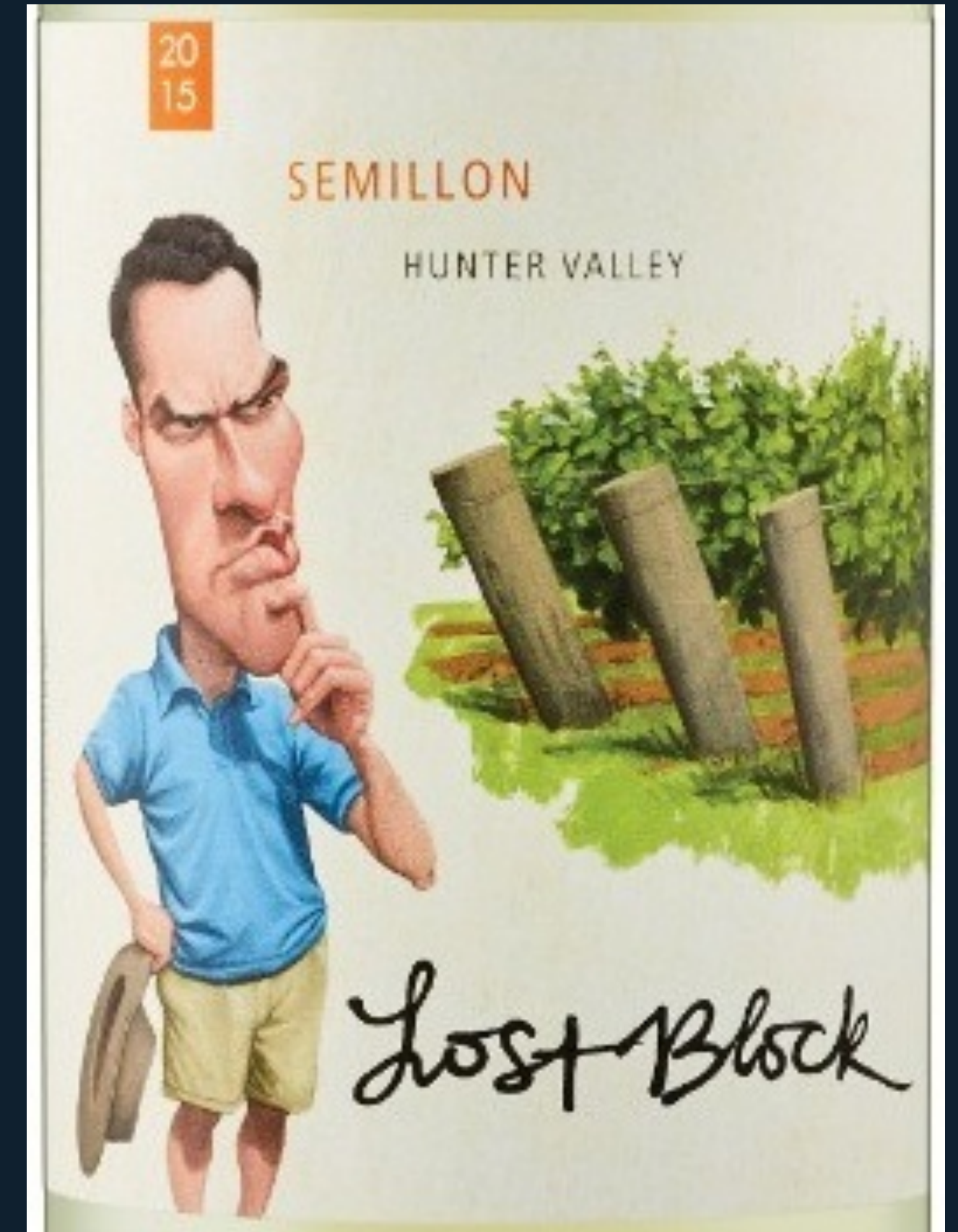
# NEW SOUTH WALES

- 호주에서 와인 생산 2위 (총생산의 30%)
- 호주에서 가장 인구가 많은 곳으로 생산보다 소비하는 와인이 더 많은 곳
- 다양한 기후
- 헌터 밸리 (Hunter Valley)가 가장 유명한 와인산지
- 멧지(Mudgee), 오렌지(Orange), 코우라(Cowra), 힐탑스(Hilltops)등 더 내륙에 위치한 산지는 건조하며 그레이트 디바이딩 레인지 산맥에 위치해 고도가 높아 서늘한 편
- 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 시라즈, 세미용(Semillon) 등 다양한 품종 생산



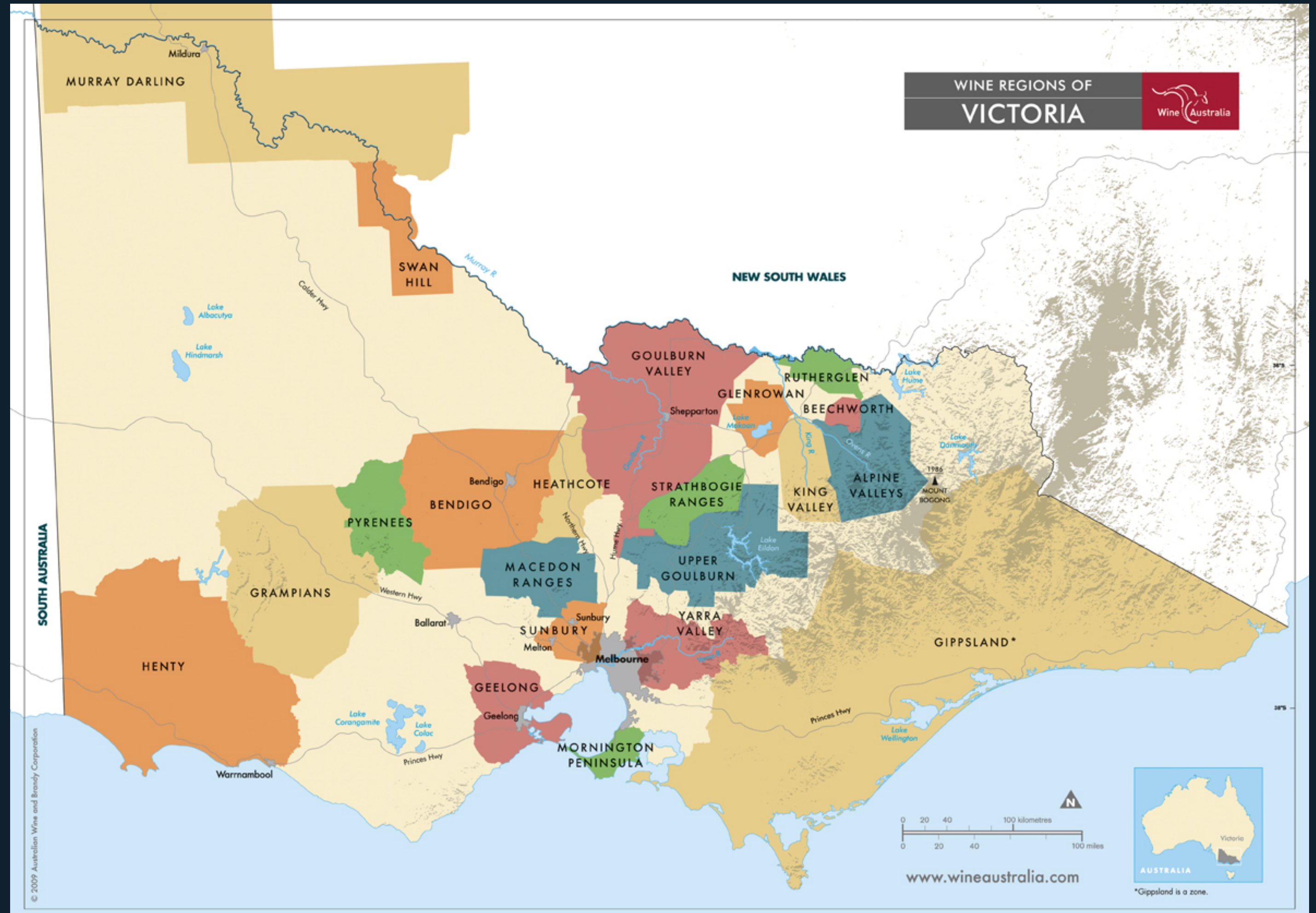
# 헌터 밸리 세미용

- 포도 생장기간 동안 비가 많이 와 습도가 높고 더운 곳
- 다양한 품종이 생산되지만 세미용으로 만든 화이트 와인이 가장 큰 인기를 얻고 있음
- 헌터 밸리 세미용은 드라이하고 낮은 알코올이 특징 (10% 이하)
- 헌터 밸리의 더운 날씨에서 적절한 신맛을 얻기 위해 세미용이 살짝 덜 익은 상태로 수확
- 오크 배럴에서 발효하고 숙성
- 부드럽고 마시기 편한 와인이며 오크 숙성에서 얻은 버터, 견과류 향이 특징
- 긴 숙성잠재력이 특징이며 10~20년 사이에 가장 좋은 맛과 향을 보여줌

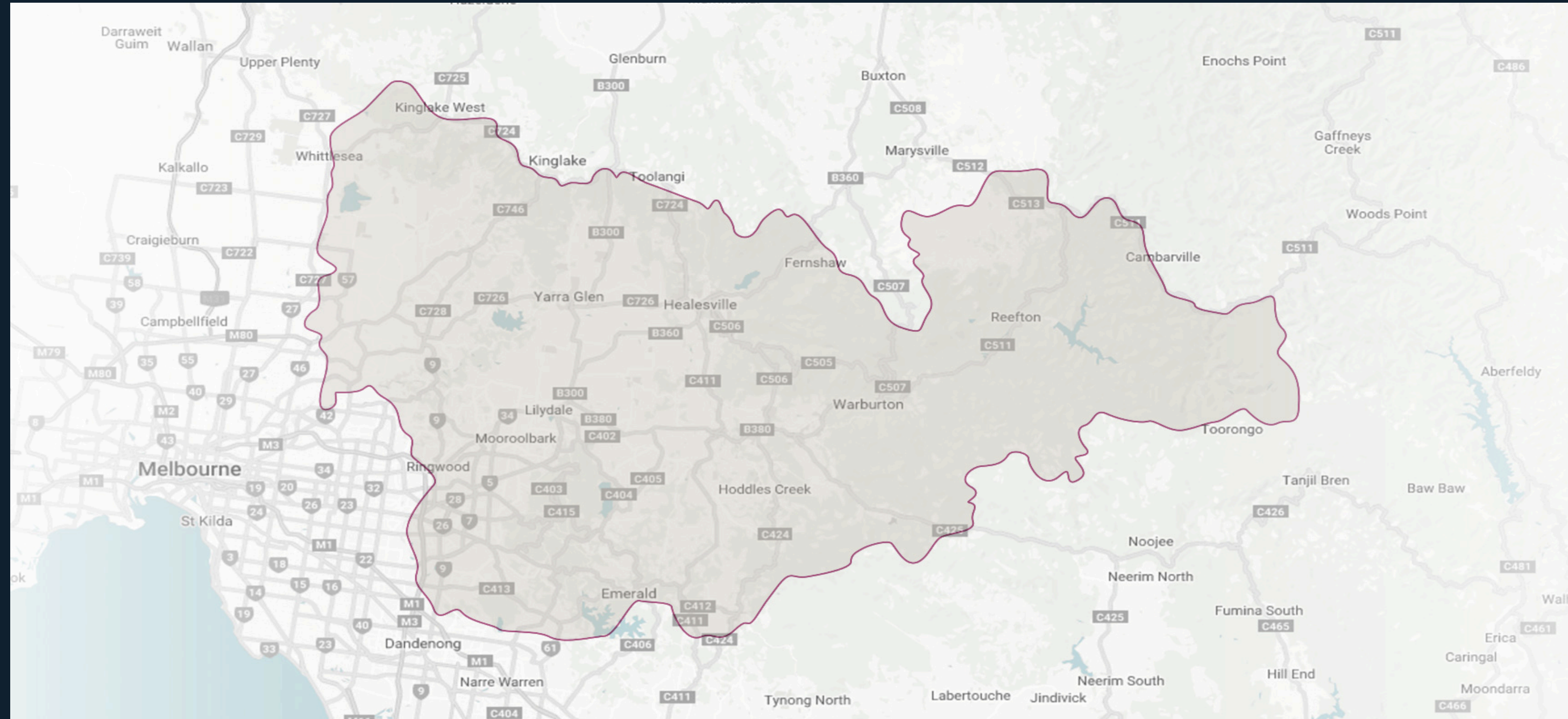


# VICTORIA

- 와이너리 수는 많으나 (600개 이상) 와인 생산량은 호주 3위
- 해안과 남쪽으로 내려올수록 샤르도네, 피노 누아, 스파클링 와인을
- 내륙으로 들어갈수록 카베르네 소비뇽이나 시라즈 등 레드 와인 생산
- 레드 와인은 사우스 오스트레일리아보다 우아한 스타일이라는 평가
- 화이트 와인도 샤르도네, 소비뇽 블랑 등 생산



# 야라 밸리



- 대체로 서늘한 기후
- 해발 고도는 50~400미터. 고도, 토질, 경사 방향 등에 따라 다양한 품종 생산
- 호주의 부르고뉴
- 대표 품종: 샤르도네, 피노 누아, 카베르네 소비뇽, 시라즈

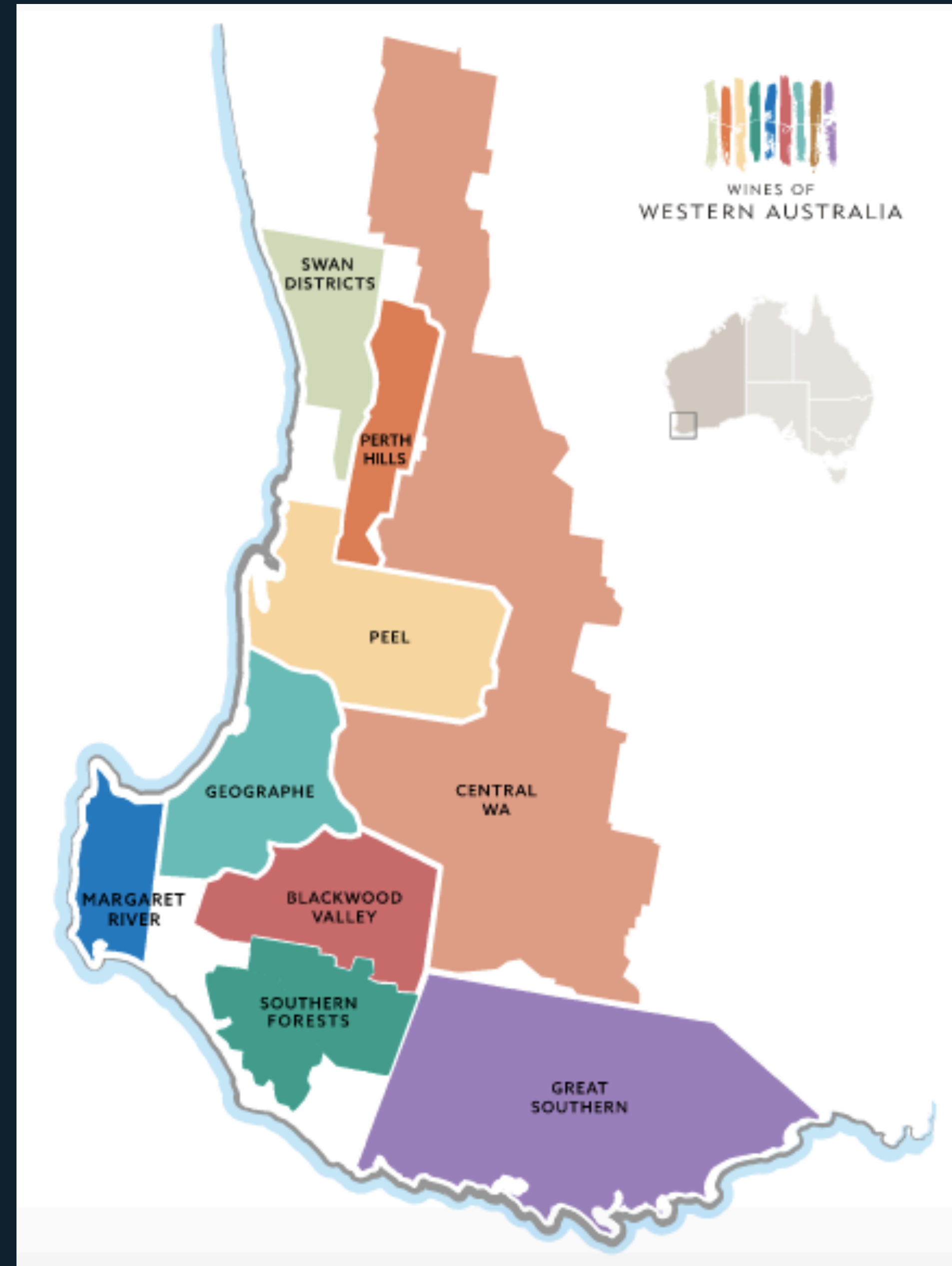






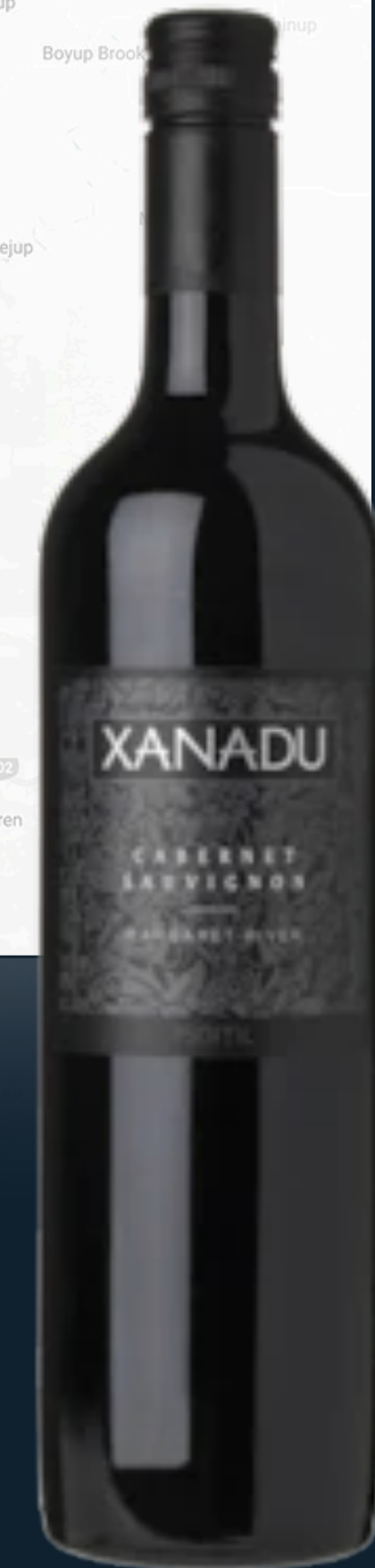
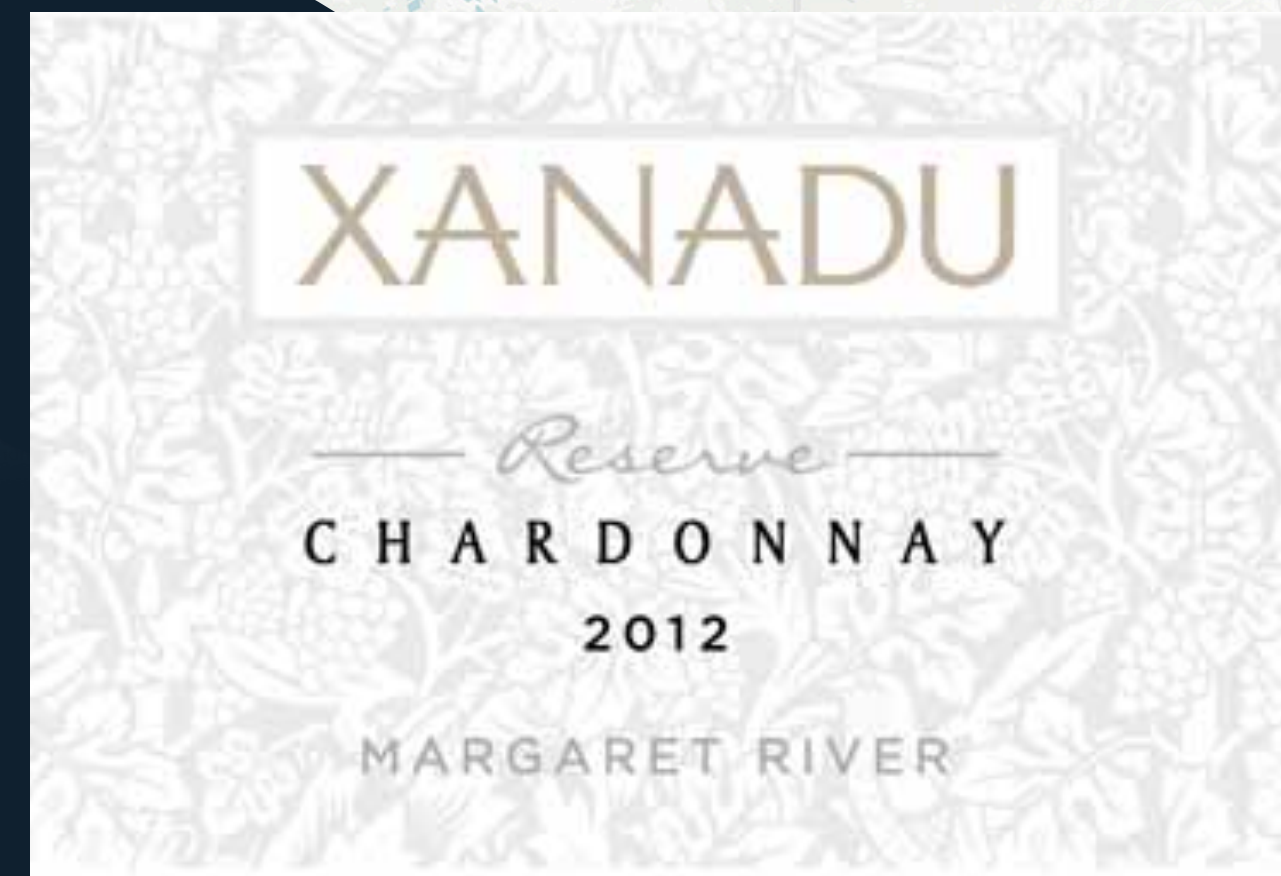
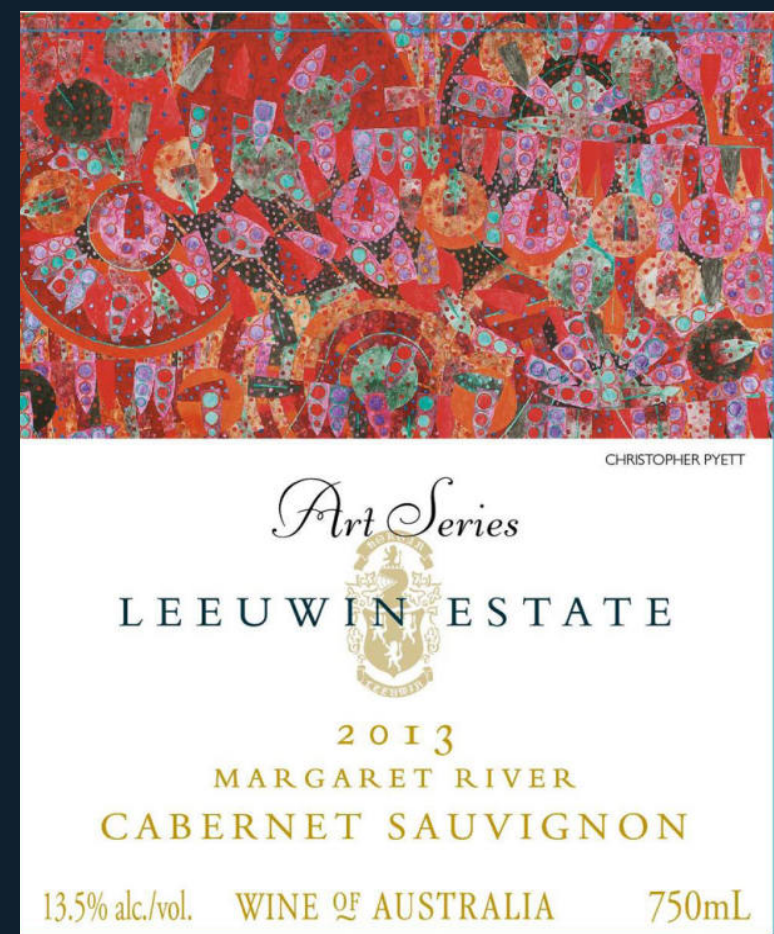
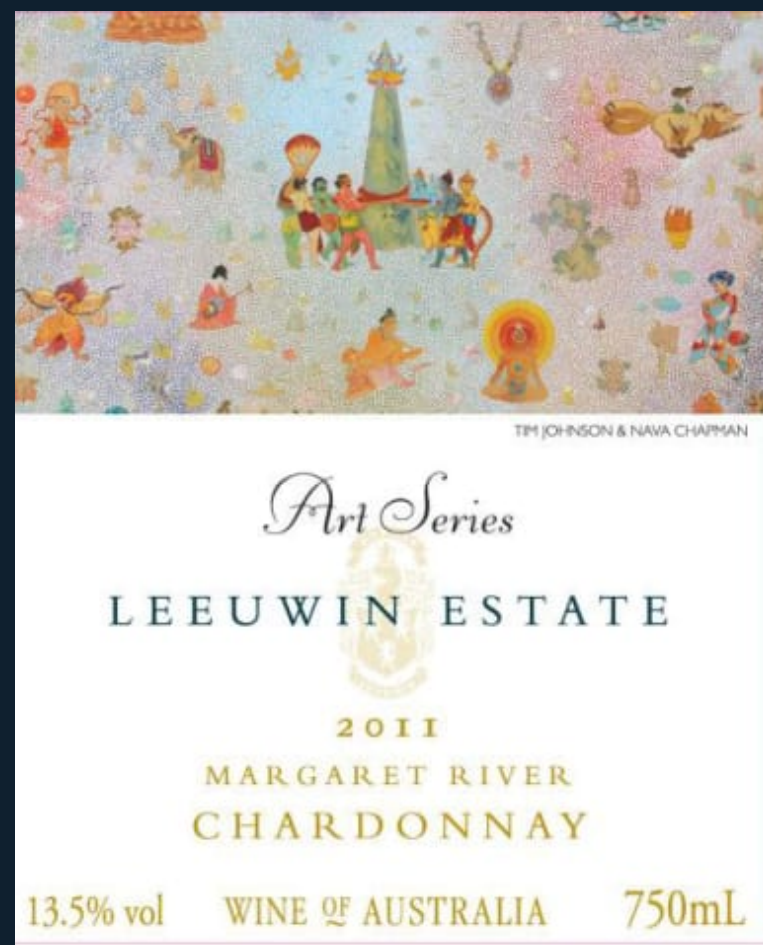
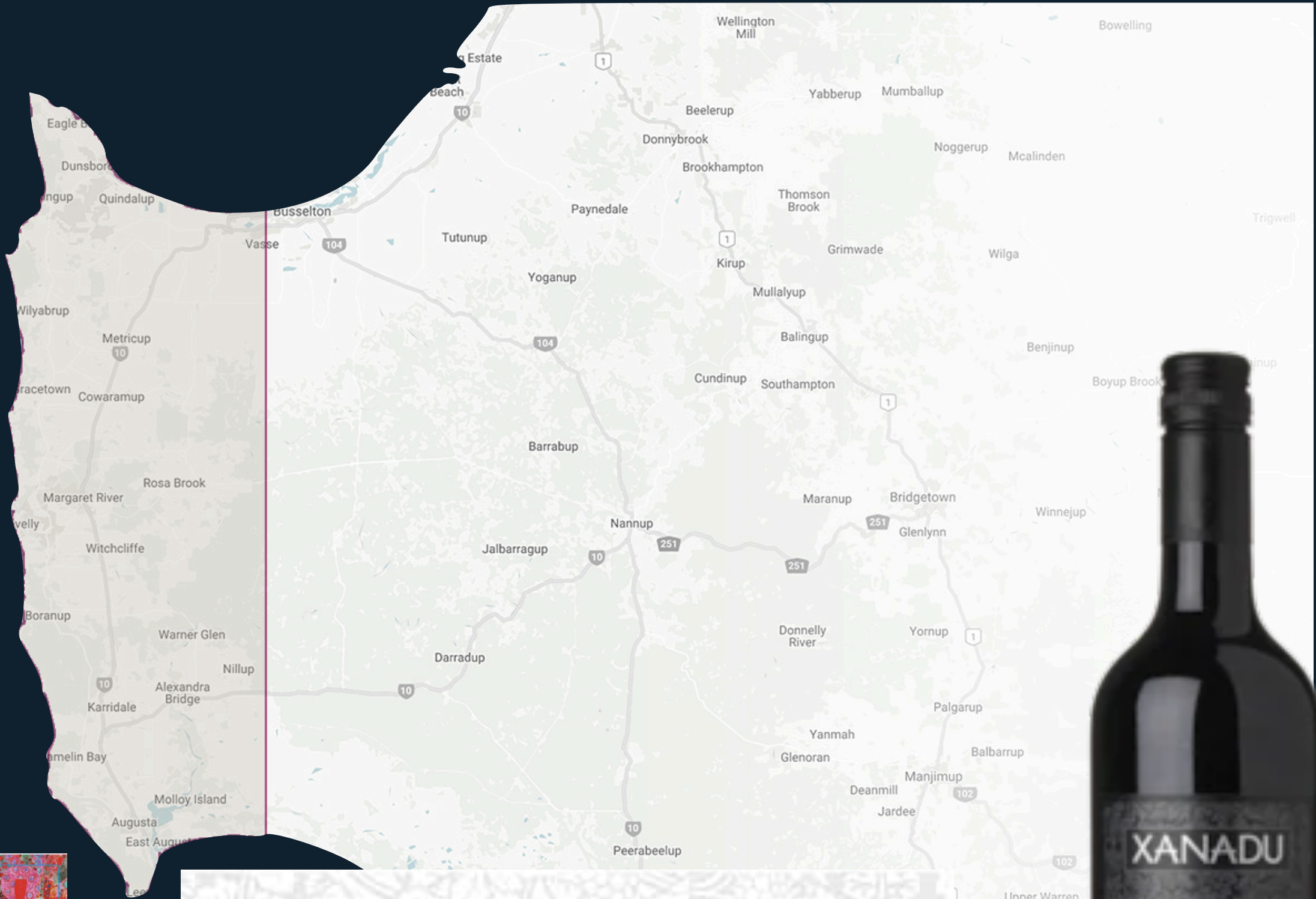
# WESTERN AUSTRALIA

- 서호주는 호주에서 가장 면적이 큰 주지만 와인산지는 차가운 남극해와 인도양의 영향을 받는 남서쪽 끝에만 위치
- 호주 전체 와인 생산량의 5%를 담당하나 품질면에서는 1위라 여겨지는 곳
- 마가렛 리버(Margaret River)는 세계적인 와인산지로 떠오르는 지역
- 마가렛 리버와 그레이트 서던은 서늘한 (Cool Climate) 와인산지로 섬세하고 상큼한 스타일의 와인을 생산
- 그레이트 서던은 가로 200km, 세로 100km의 광활한 산지로 해안으로부터 거리에 따라 기후 차이는 있으나 호주에서 가장 서늘한 산지 중 하나. 약 30개 와이너리에서 리슬링, 샤르도네, 피노누아, 시라즈, 카베르네 소비뇽, 말벡 등 생산



# 마가렛 리버

- 1960년대부터 개발되기 시작한 와인산지
- 호주 전체 생산량의 약 3%만 담당하나, 프리미엄 와인의 약 25%를 생산
- 2012년 기준 약 5000헥타르 포도밭에 200여개의 와이너리 위치 - 부티크 와이너리가 밀집한 지역
- 서늘한 해양성 기후로 고급 와인이 많이 생산되는 곳
- 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 소비뇽 블랑 & 세미용 블렌드가 대표적



# CHARDONNAY - 품종 특성



- 천의 얼굴을 가진 품종
- 기후와 만드는 방식에 따라 다양한 스타일의 와인 생산이 가능
- 시트러스 계열의 향이 많고 묵직하며 (full body) 부드러운 질감이 특징
- 오크 숙성을 하지 않으면 순수한 과일향이 돋보이는 와인
- 오크 숙성을 하면 과일향과 고소한 버터향의 조화가 아름다운 와인
- 병숙성시 견과류 등과 같이 더욱 복잡한 향이 만들어짐

미네랄  
허브  
채소

라임  
레몬  
사과

복숭아  
사과

망고  
파인애플  
바나나

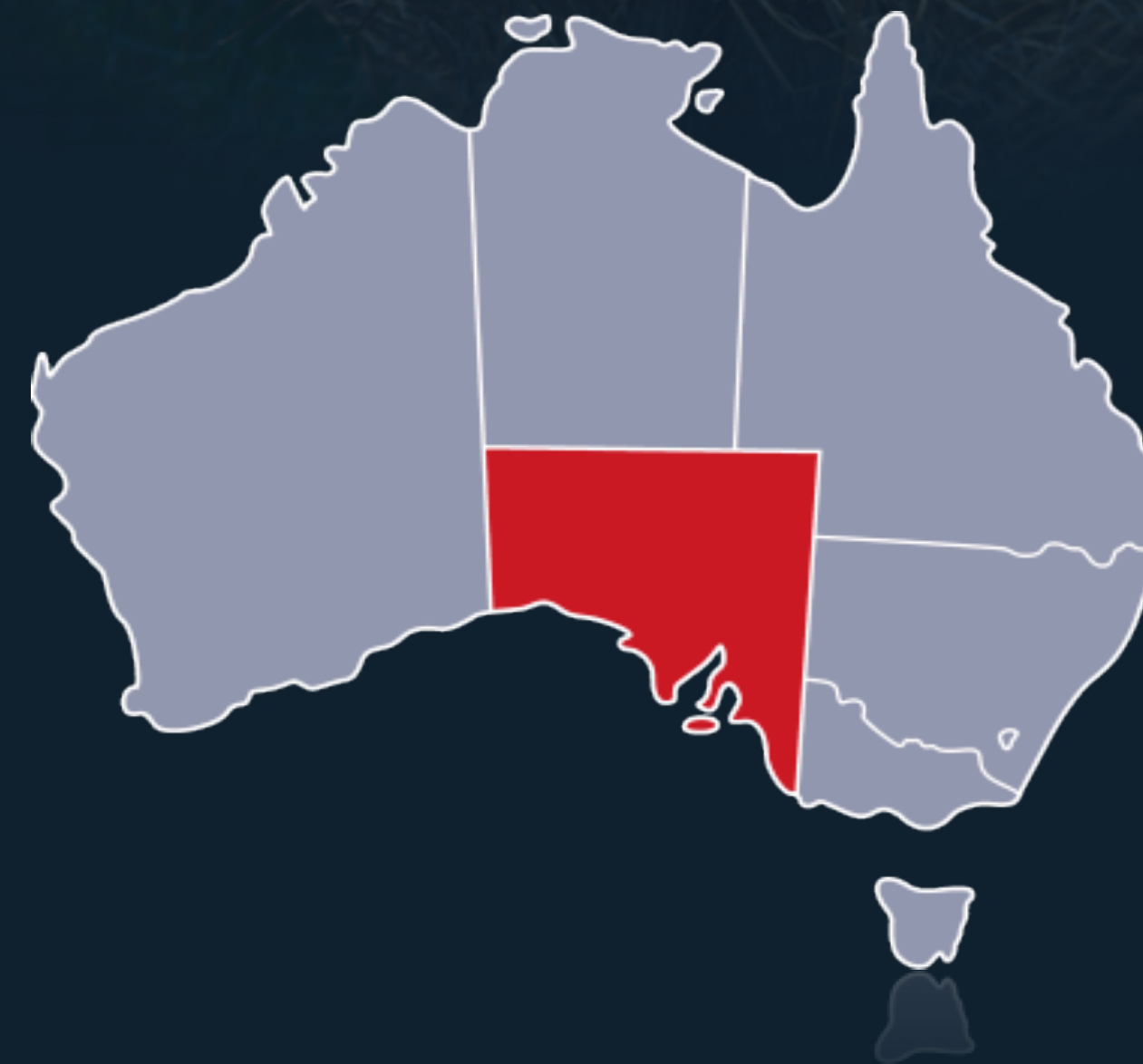
추운 지방

더운 지방

# SOUTH AUSTRALIA

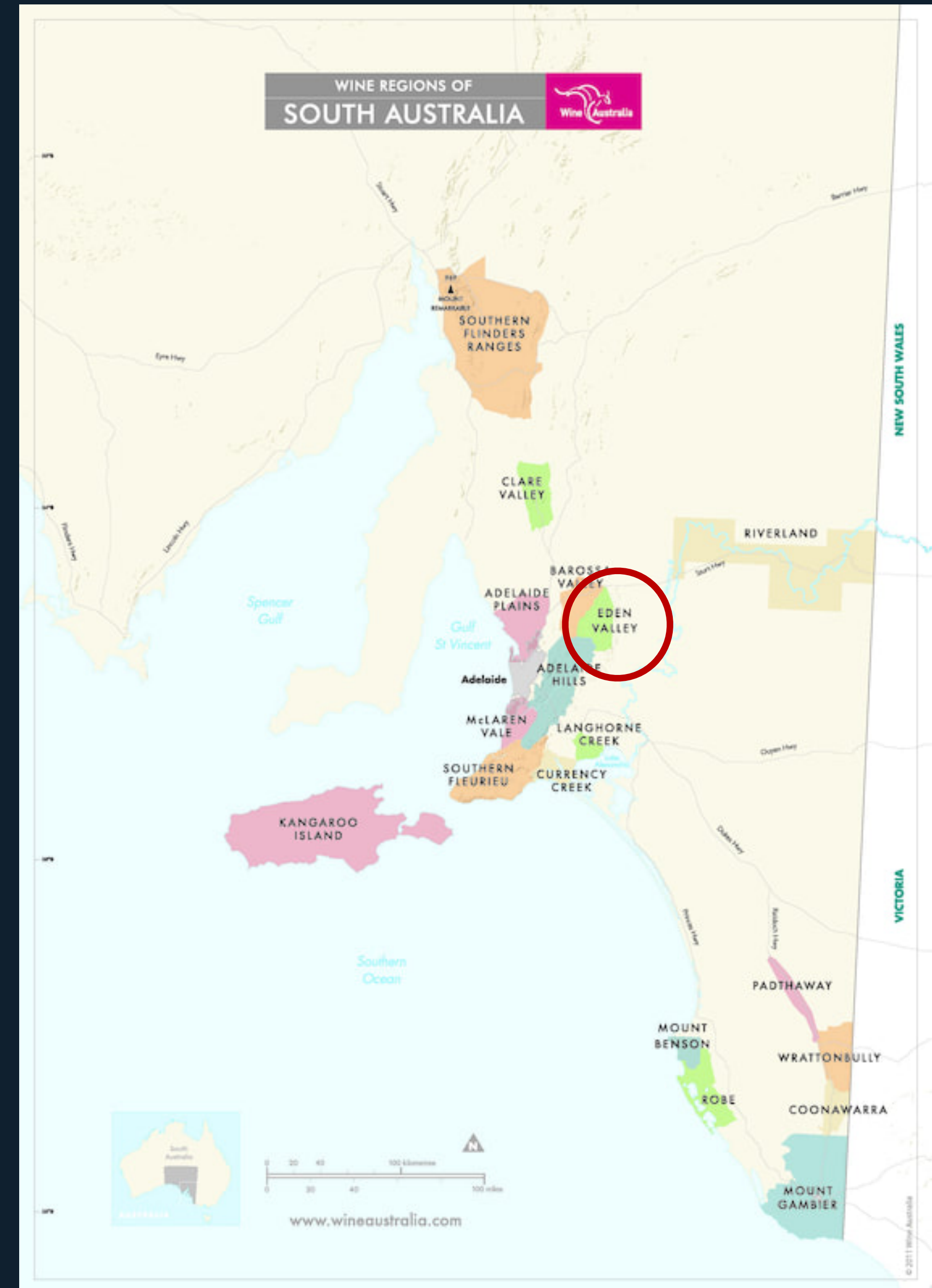
사진 출처: henschke.com

- 연간 생산되는 호주 와인의 절반이 생산되는 곳
- 유명산지, 유명 와이너리 등이 위치
- 호주에서 가장 오래된 13개 와이너리 중 8곳이 위치  
- 펜폴즈, 알룸바(Yalumba), 헨슈키(Henschke) 등
- 1899년에 시행한 검역법 덕분에 필록세라 피해를 입지 않아 늙은 포도나무가 많은 곳  
- 헨슈키의 힐 오브 그레이스(Hill of Grace)의 경우  
1860년대에 유럽에서 들여온 포도나무가 아직 보전된 곳

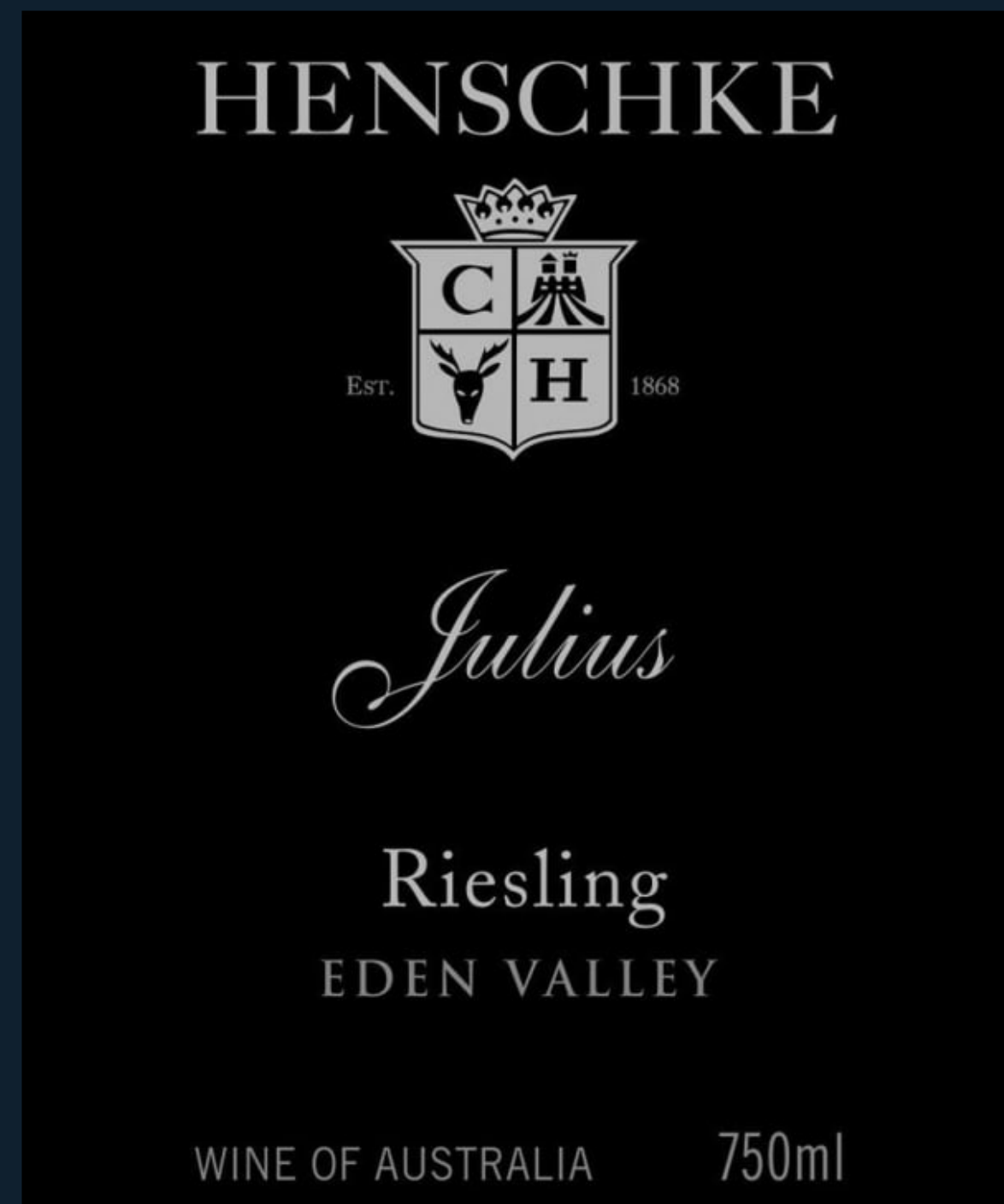


# 에덴 밸리

- 1847년부터 와인 생산
- 세계에서 가장 오래된 시라즈와 리슬링 포도밭이 있는 곳
- 하이 에덴(High Eden) 지역은 고도가 높아(400~610m) 기후가 서늘함 - 클레어 밸리(Clare Valley)와 함께 호주 최고의 리슬링(Riesling)와인이 생산되는 곳
- 에덴 밸리 리슬링은 시트러스 계열의 과일향과 향신료, 미네랄 향 등이 느껴지는 정교한 스타일
- 시라즈는 과일향이 산뜻하고 부드러운 스타일



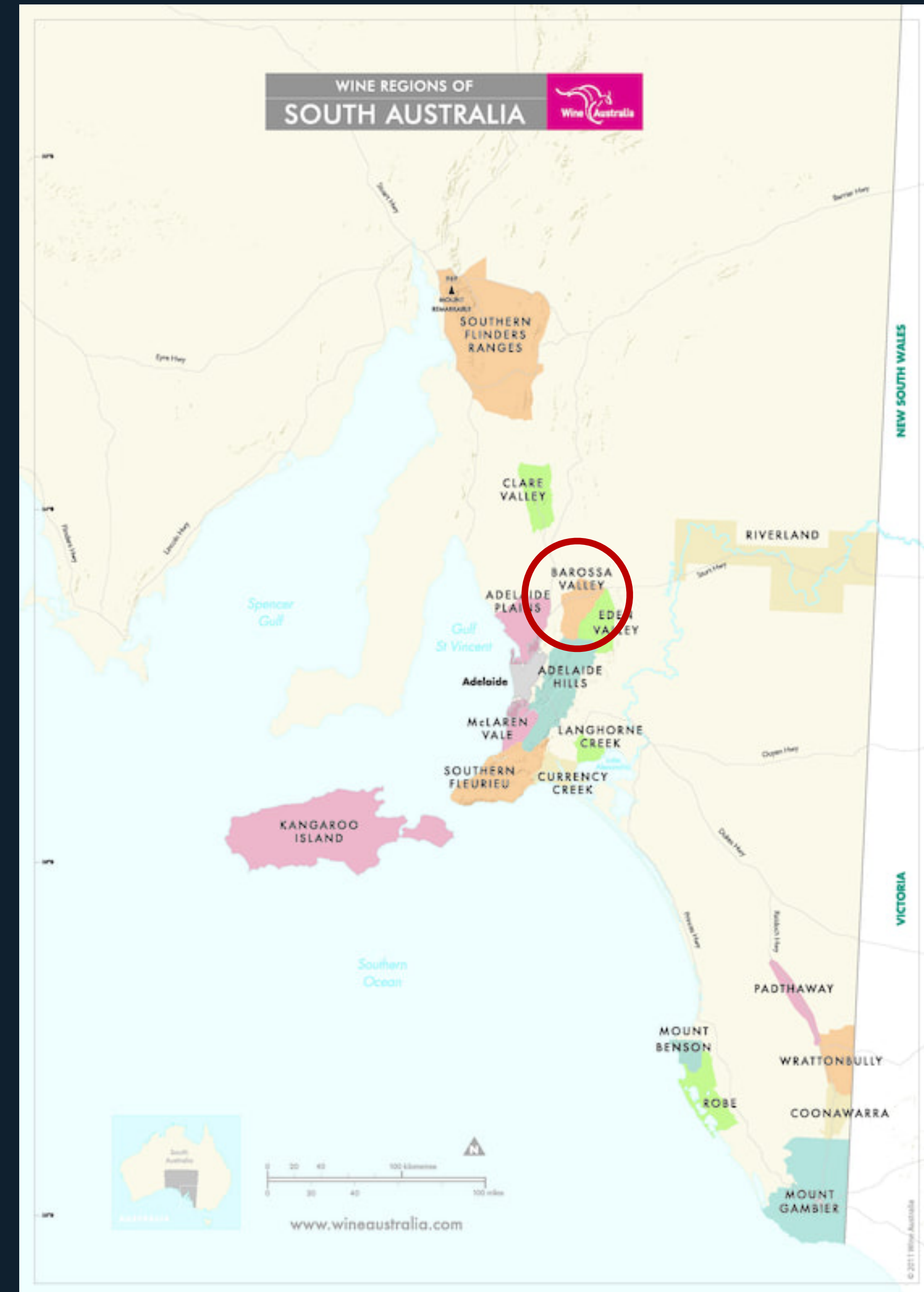
# 에덴 밸리 리슬링



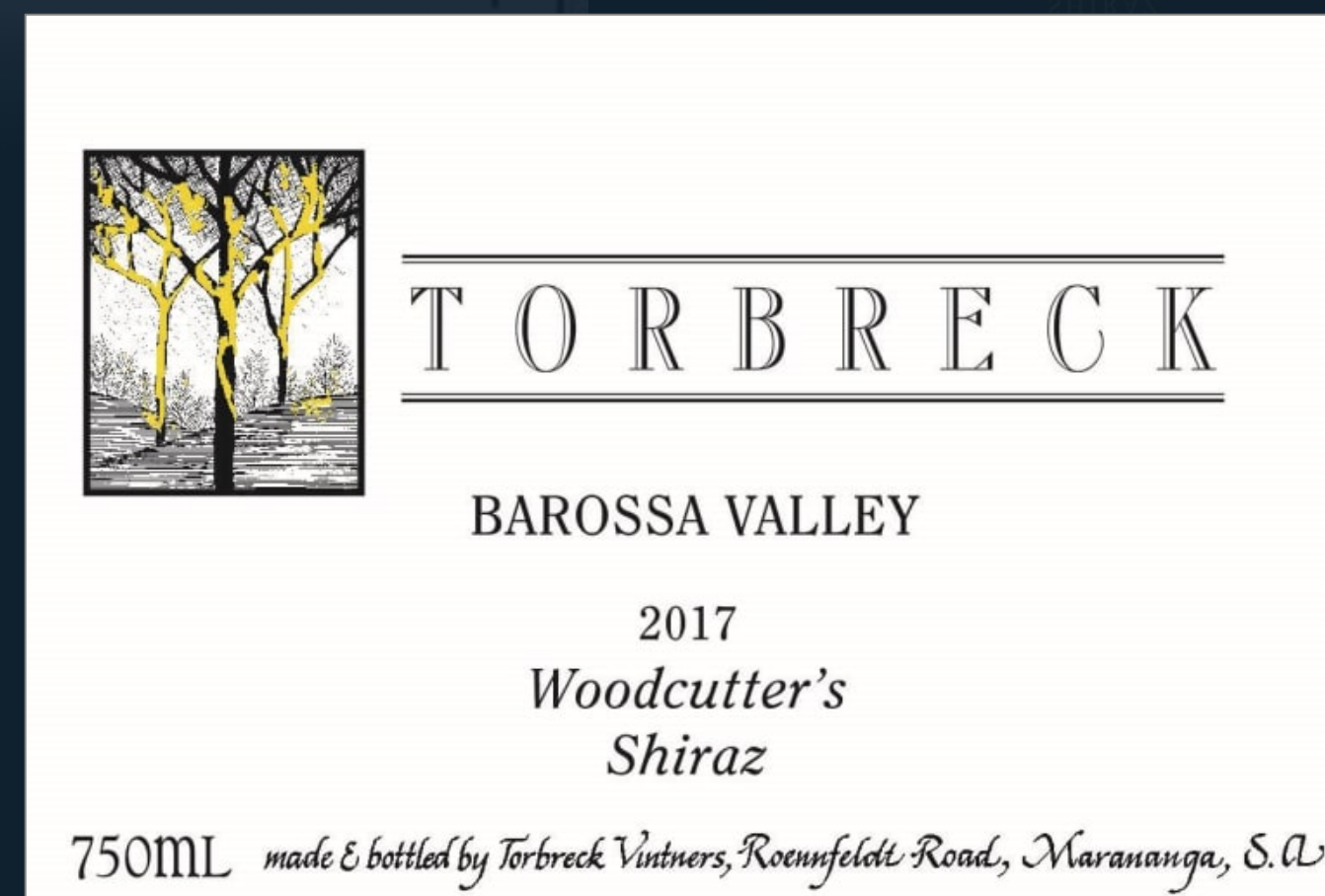


# 바로사 밸리

- 1842년부터 와인 생산
- 호주를 대표하는 프리미엄 와인산지
- Old New World
- 고지대에서는 샤르도네, 리슬링, 세미용 등 화이트 품종 재배 (20% 미만)
- 대표 품종 - 시라즈, 그르나슈(Grenache), 무르베드르 (Mourvedre)
- 바로사 밸리 시라즈 - 묵직한 보디감과 달콤한 과일, 초콜릿, 향신료 등으로 유명했으나 최근 경쾌한 스타일로 변화 중



# 바로사 밸리 시라즈와 GSM



# 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

바이올렛

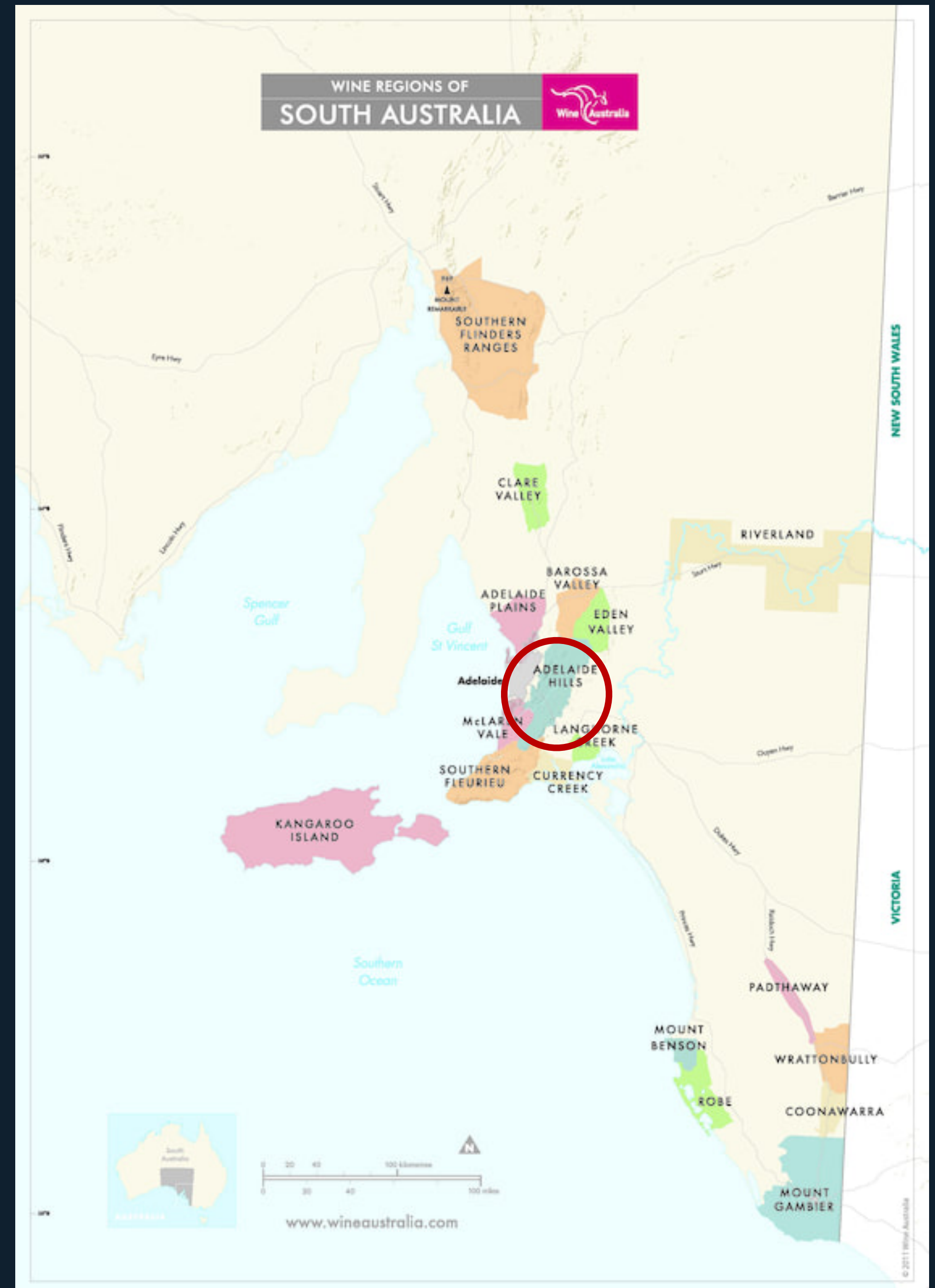
블랙베리 잼  
말린 자두

추운 지방

더운 지방

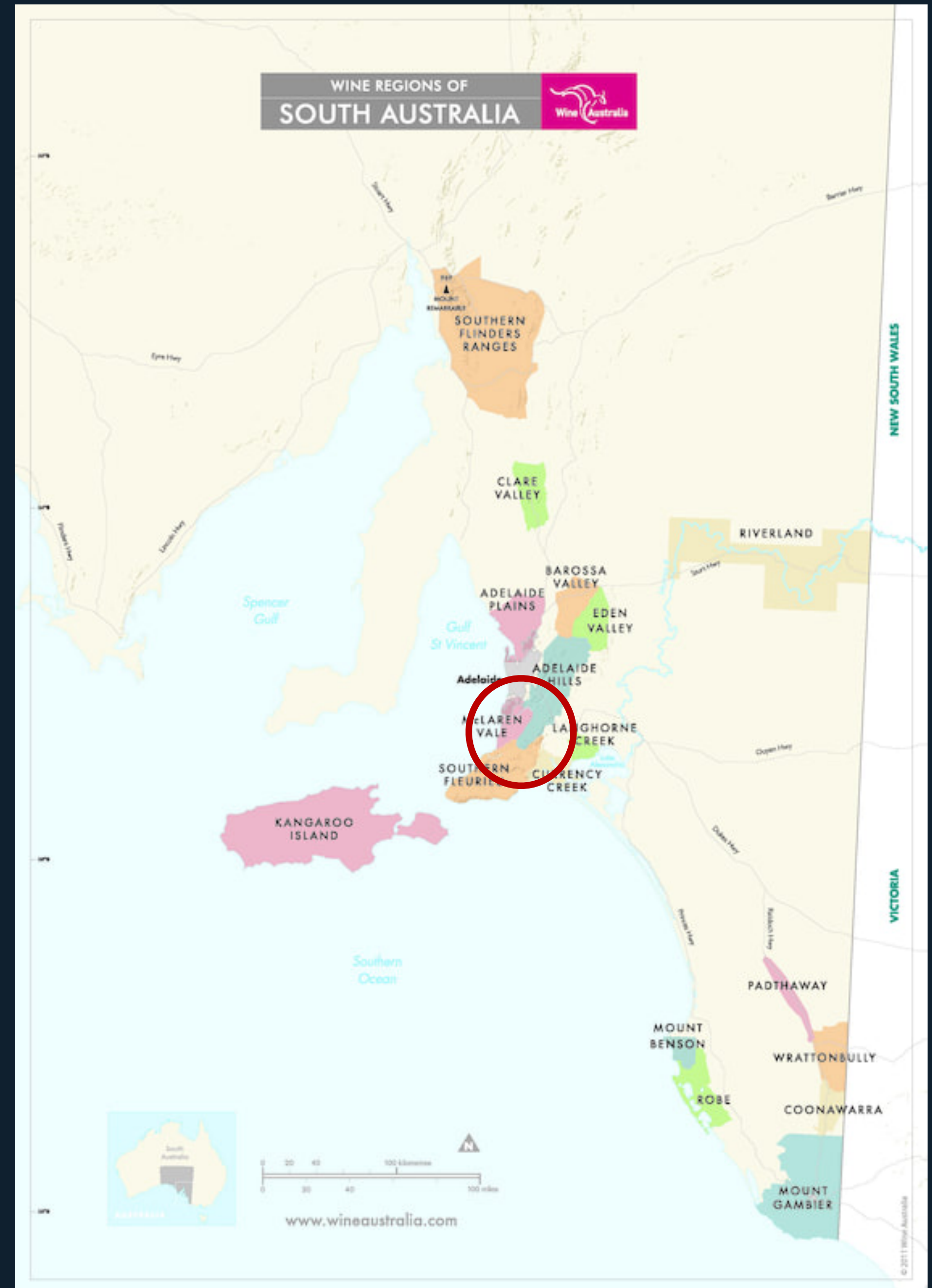
# 아들레이드 힐스

- 서늘한 곳 (해발고도 400~500m)
- 다양한 지형과 토질
- 사우스 오스트레일리아 와인산지 중 가장 비가 많이 오는 곳
- 화이트 와인 생산이 더 많음 (55%)
- 시라즈도 생산되지만 샤르도네, 피노 누아 등이 더 주목받고 있음

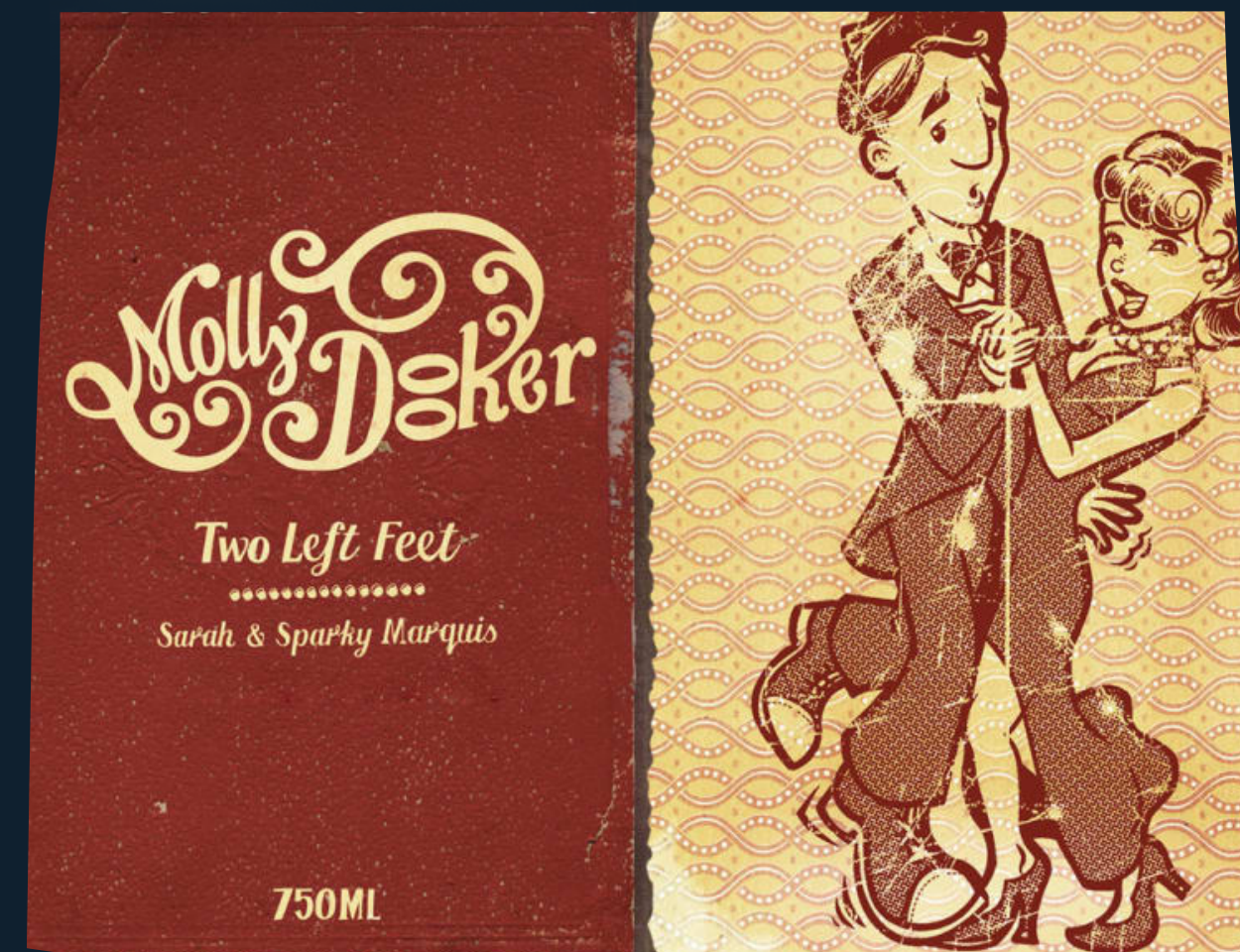
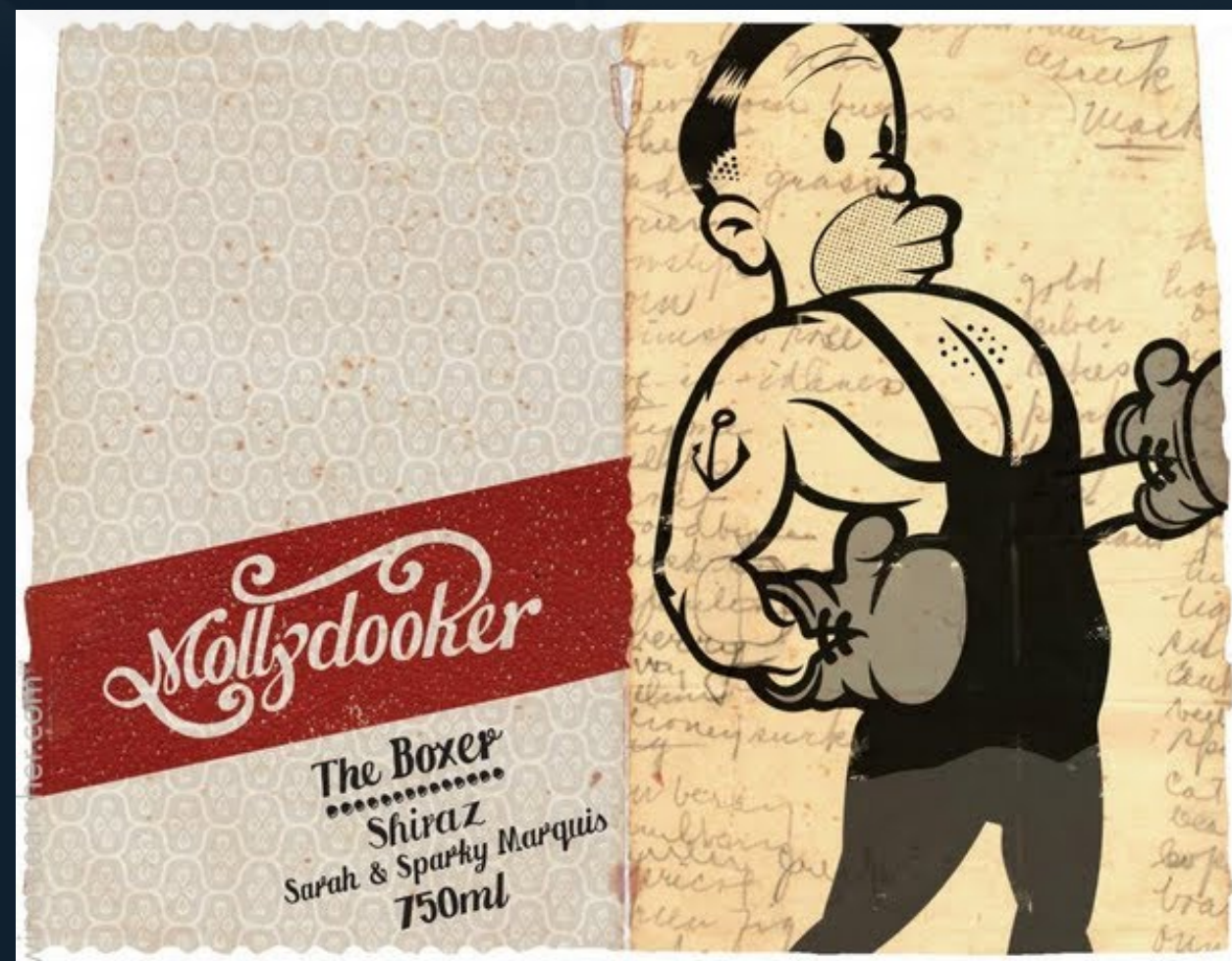
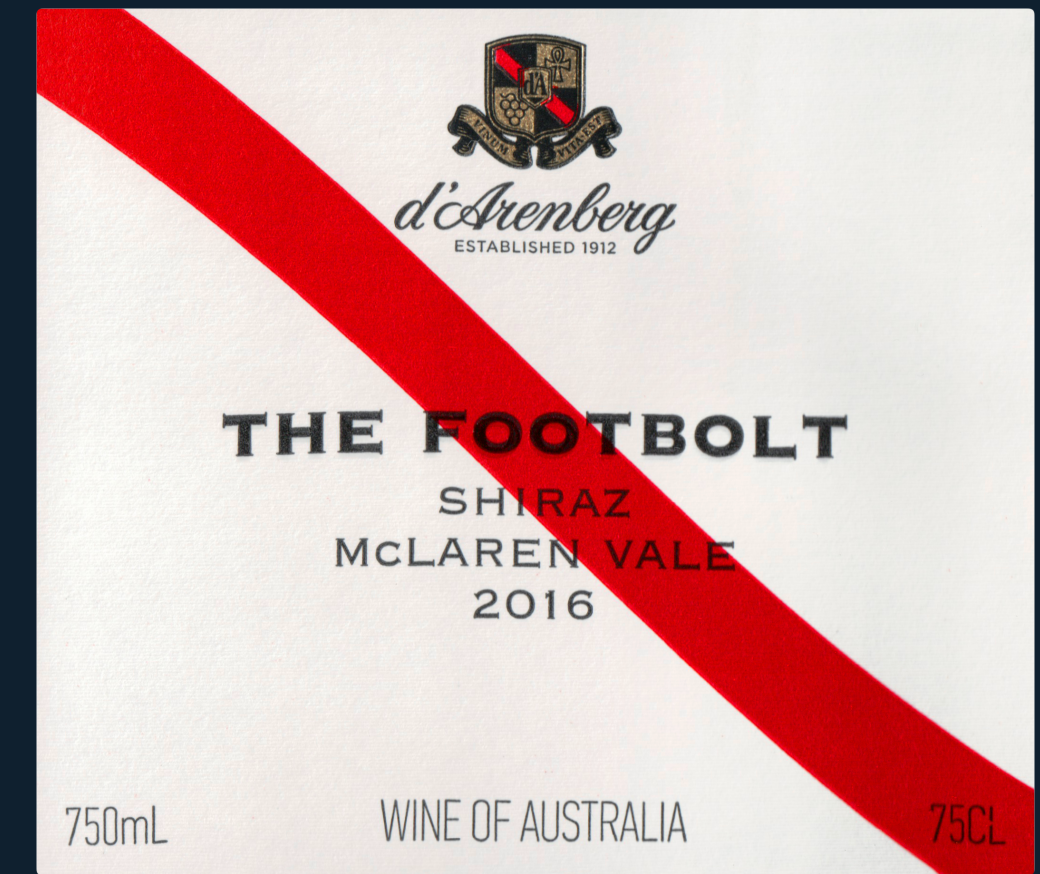
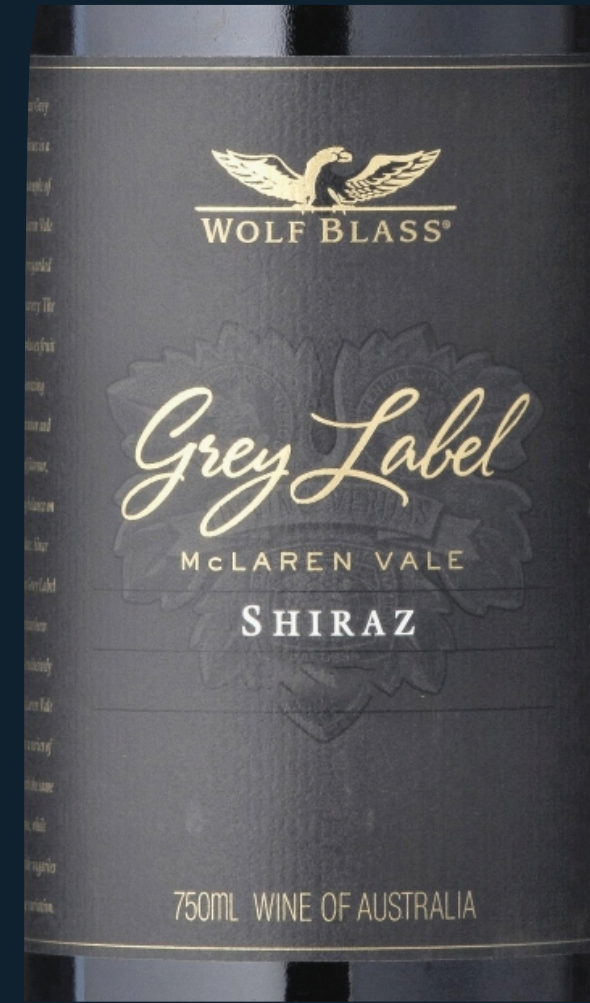


# 맥라렌 베일

- 해안(beach)과 와인산지가 함께 있는 곳
- 고도가 급격하게 높아지며(50~200m) 다양한 지형이 공존
- 같은 품종도 밭의 위치에 따라 다른 맛을 내는 와인 생산 - 바닷바람의 영향, 경사지의 방향 등
- 대표 품종 - 시라즈, 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 그르나슈



# 맥라렌 베일의 다양한 와인들



# 쿠나와라

- 라임스톤 코스트(Limestone Coast) 지역에서 가장 오래된 와인산지 (1890년대에 식재된 포도밭 보유)
- 서늘한 해양성 기후
- 대표 품종 - 카베르네 소비뇽, 시라즈, 메를로, 샤르도네
- 특히 테라 로사(Terra Rossa) 토양에서 자란 카베르네 소비뇽 와인으로 유명 - 블랙커런트, 체리 등 과일향과 함께 마른 허브와 민트향이 특징



사진 제공: Katnook Estate





# 페카비 마가렛 리버 샤르도네, 2014

Peccavi Chardonnay, Margaret River  
Australia

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 23일

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

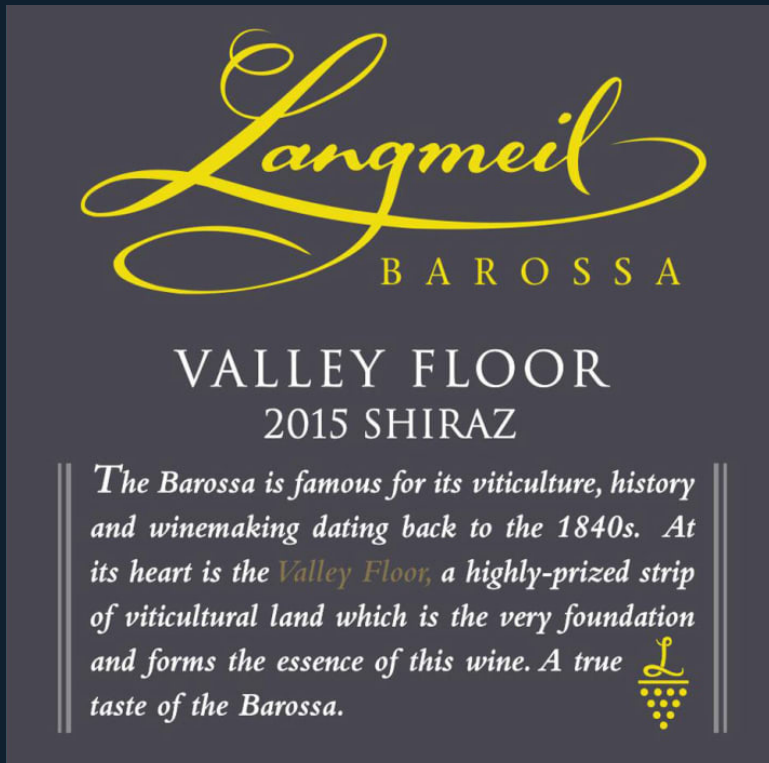
## 입

- **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





# 랑메일 밸리 플로어 시라즈, 2016

Langmeil Valley Floor Shiraz  
Barossa Valley, Australia

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 23일

구입가 :

내 점수 :

## 눈

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

## 코

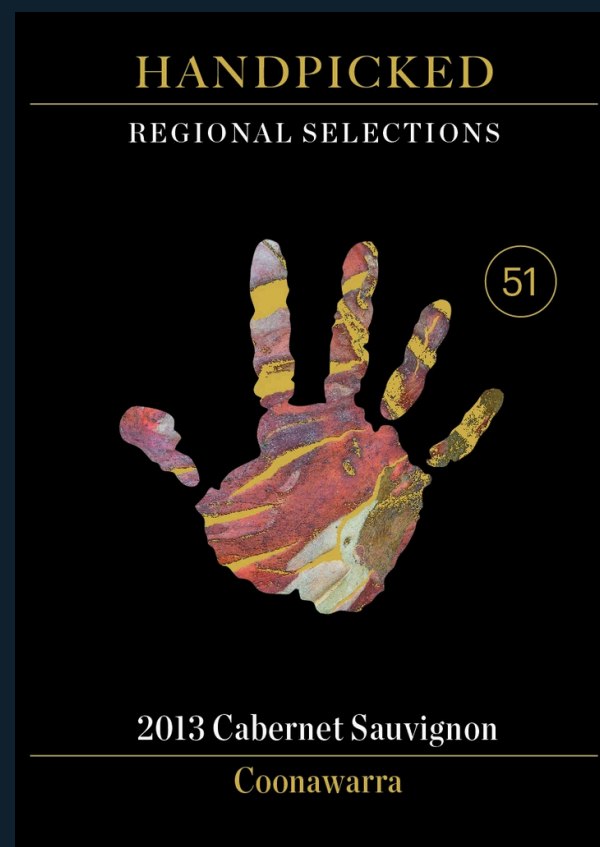
- 향의 강도 : 연한 / 중간 / 진한

## 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



# 핸드픽드 쿠나와라 카베르네 소비뇽, 2013

Handpicked Cabernet Sauvignon  
Coonawarra, Australia

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 23일

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