

김상미

신대륙 와인

#3 남미 와인

# 아르헨티나

- 1550년대부터 와인 생산.
- 안데스 산맥 기슭에 와인산지 개척
- 품질보다 양 위주의 생산
- 긴 운송거리도 와인의 품질 저하 원인
- 상류층은 수입와인과 샴페인을 즐김
- 1800년대 말 철도의 개통으로 와인의 질은 나아졌으나 여전히 bulk wine 수준을 벗어나지 못했음
- 정치적인 불안도 와인산업의 성장을 방해함
- 고급와인으로 세계시장에 뛰어든 것은 20세기 후반



# 아르헨티나 와인산지

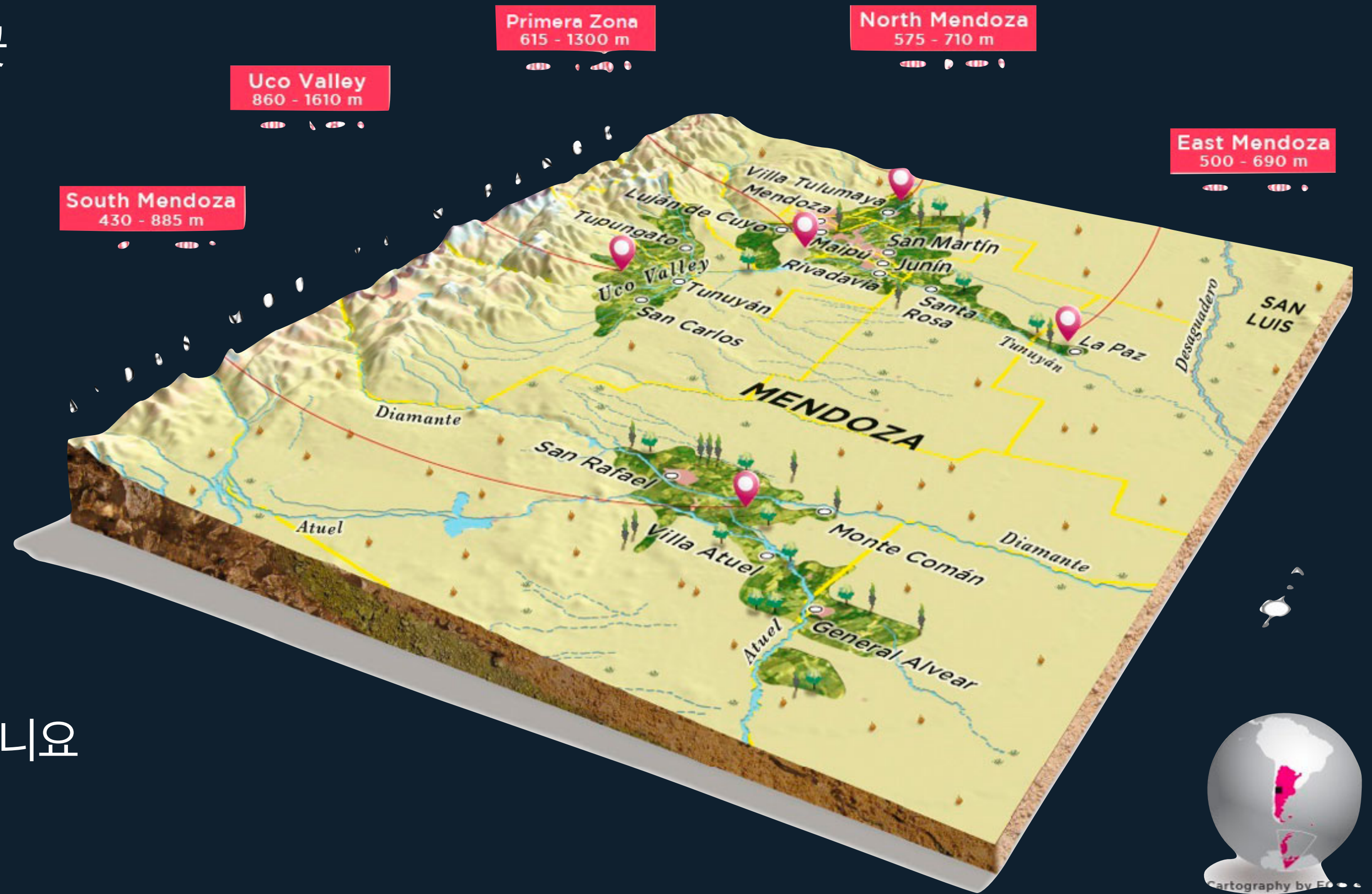
- 대부분의 와인산지가 안데스 산맥 기슭에 위치
- 멘도자- 아르헨티나 전체 와인의 2/3 이상 생산하는 최대 와인 산지
- 산 후안- 아르헨티나 2위 와인산지, 멘도자보다 덥고 건조한 기후
- 살타 - 세계에서 가장 고도가 높은 포도밭이 위치한 곳 (2250~3000m). 강렬한 햇살과 찬 공기에서 과일향과 신맛의 밸런스가 좋은 토론텐스(Torrontes) 생산.
- 2000년대부터 서늘한 기후(cool climate) 와인이 관심을 모으기 시작하면서 남부에도 와인 산지가 개발되기 시작
- 라 팜파, 리오 네그로 - 서늘한 기후와 긴 일조량
- 부에노스 아이레스 - 프랑스 보르도와 유사한 기후 조건
- 대표품종 - 피누누아, 샤르도네, 메를로



# 멘도자

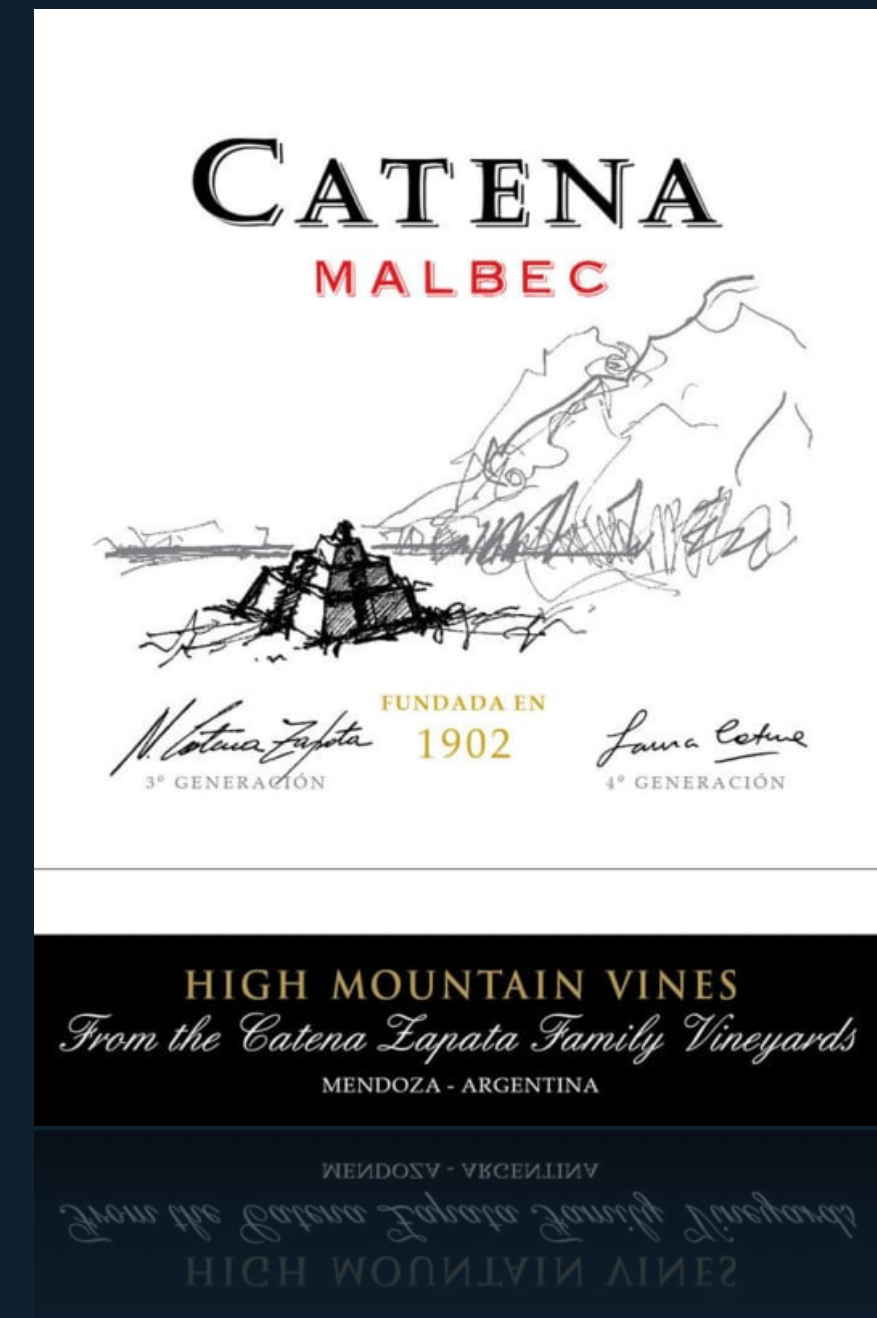
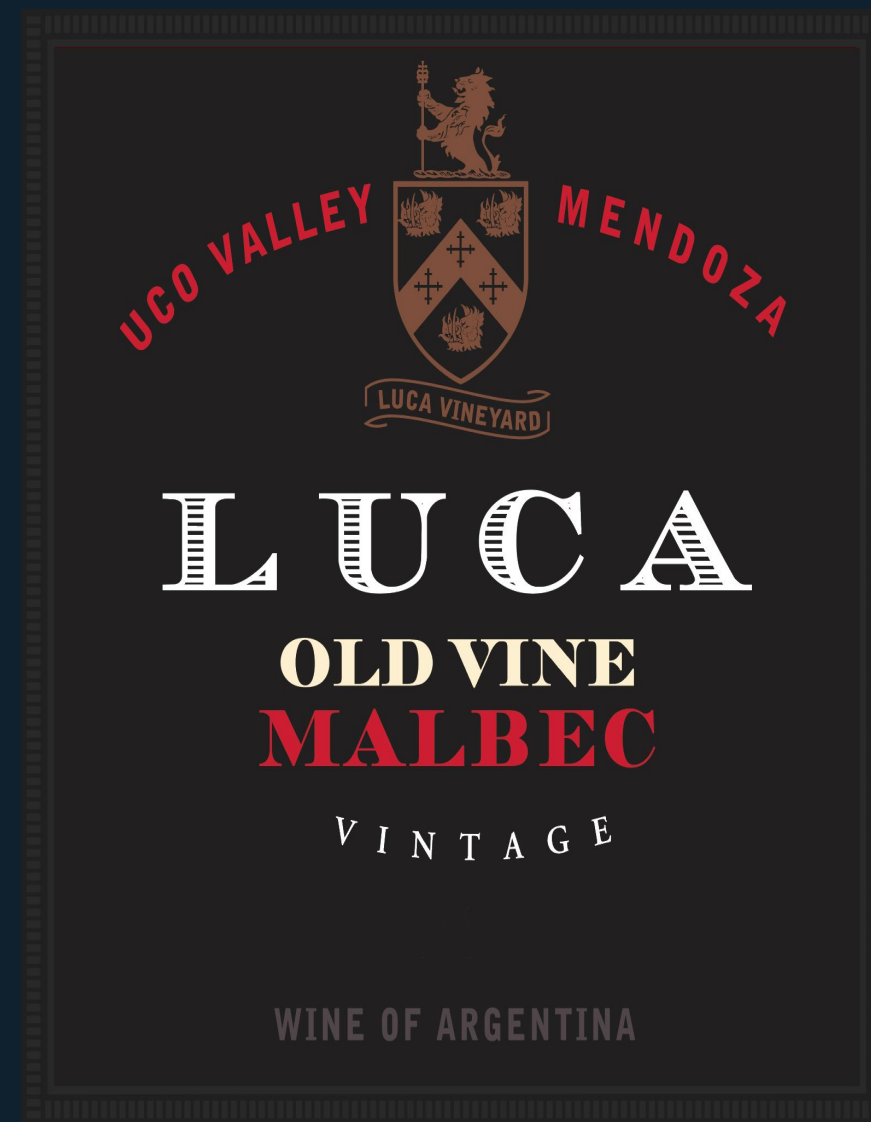
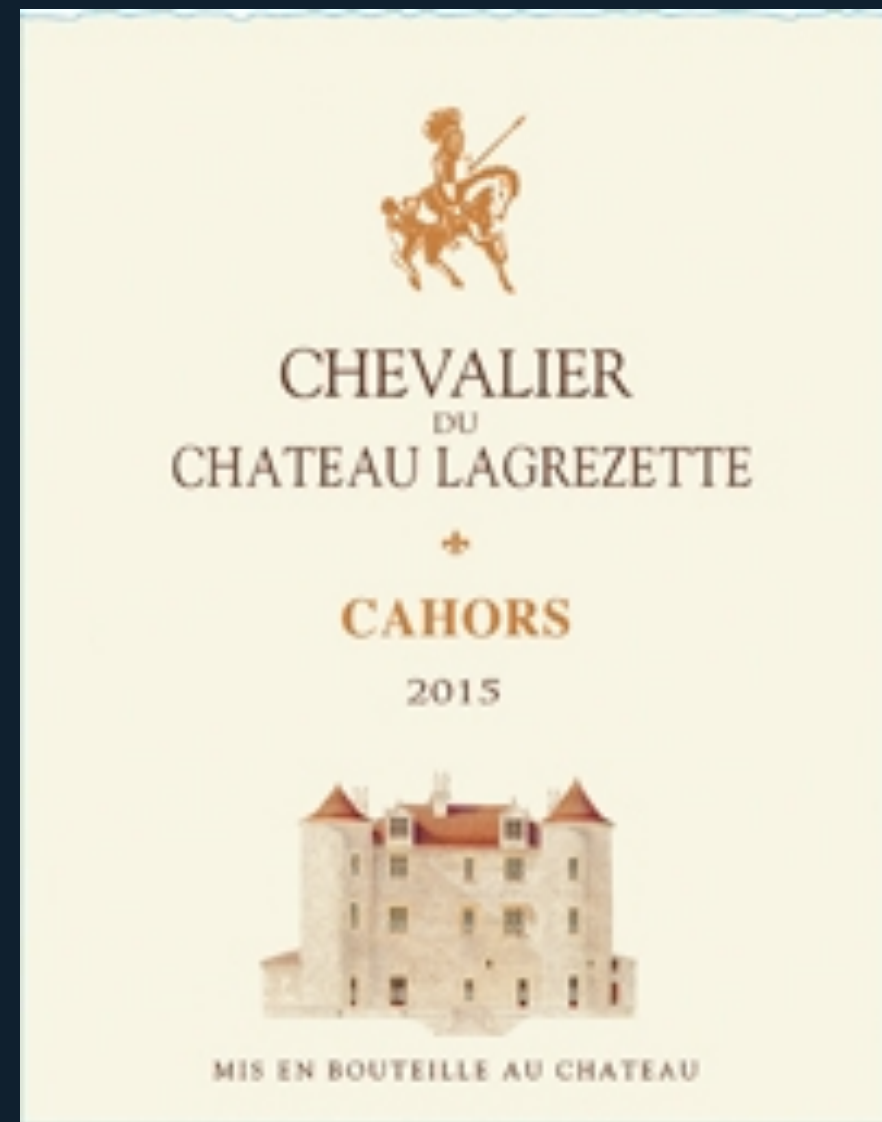
- 아르헨티나 총 포도밭 면적의 75%가 집중된 곳
- 건조한 기후 (연 강수량 250mm 이하)
- 곰팡이성 병충해가 적어 화학 살충제를 거의 쓰지 않음
- 부족한 물은 안데스 산맥의 눈 녹은 물로 보충
- 큰 일교차 덕분에 농익은 과일향과 신맛의 밸런스가 좋은 와인 생산
- 대표 품종: 말벡, 카베르네 소비뇽, 시라, 템프라니요
- 멘도자 안에서도 가장 고도가 높은 우코 밸리 (해발 800~1600m)는 최고의 말벡 와인 생산지로 최근 떠오르고 있음

지도 출처: winesofargentina.org

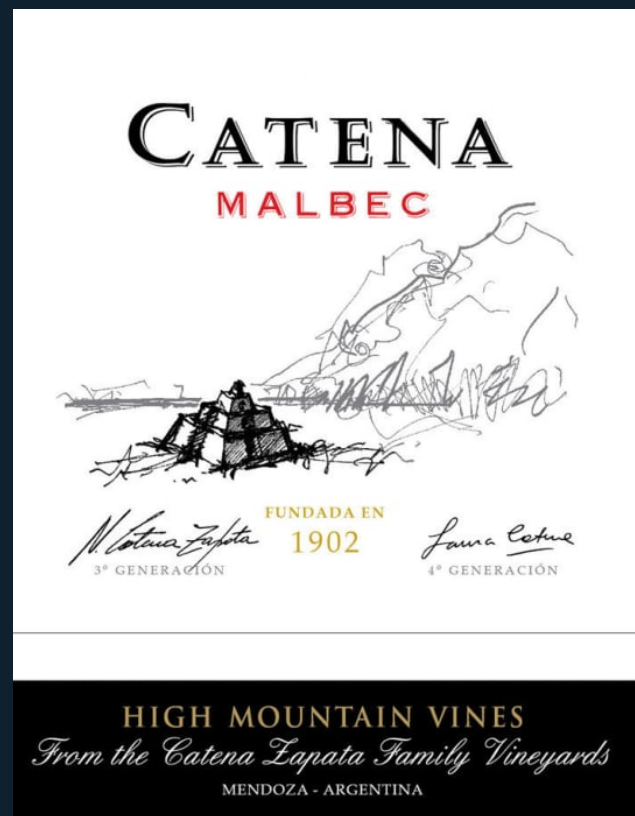




# 말벡(MALBEC)



- 원래 보르도에서 생산되던 품종
- 지금은 보르도 남쪽 카오르(Cahors)라는 작은 마을에서만 말벡 와인 생산
- 전세계 말벡의 75%가 아르헨티나에서 생산되고 있음
- 카오르 말벡은 과일향이 상큼하고 신맛이 강하며 후추 등 향신료 향이 느껴짐. 숙성잠재력이 긴 것이 장점.
- 아르헨티나 말벡은 과일향이 달콤하고, 바이올렛, 다크 초콜릿, 가죽, 담배 등의 향미가 복합미를 더하는 부드러운 스타일.
- 구운 고기(간단한 소금/후추 간 또는 매콤달콤한 양념을 곁들인)와 잘 어울리며 간편하게 소시지 구이와도 잘 어울림. 리제르바는 간장 양념이 밴 갈비찜에 곁들여도 좋음



# 카테나 말벡, 2017

Catena, Malbec  
Mendoza, Argentina

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 30일

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

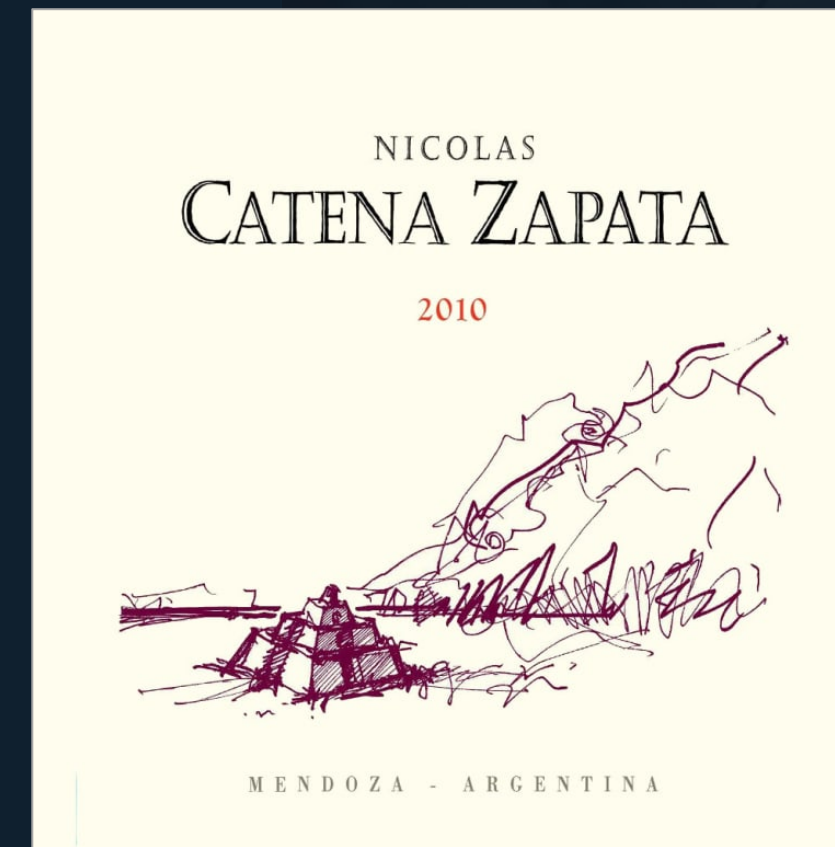
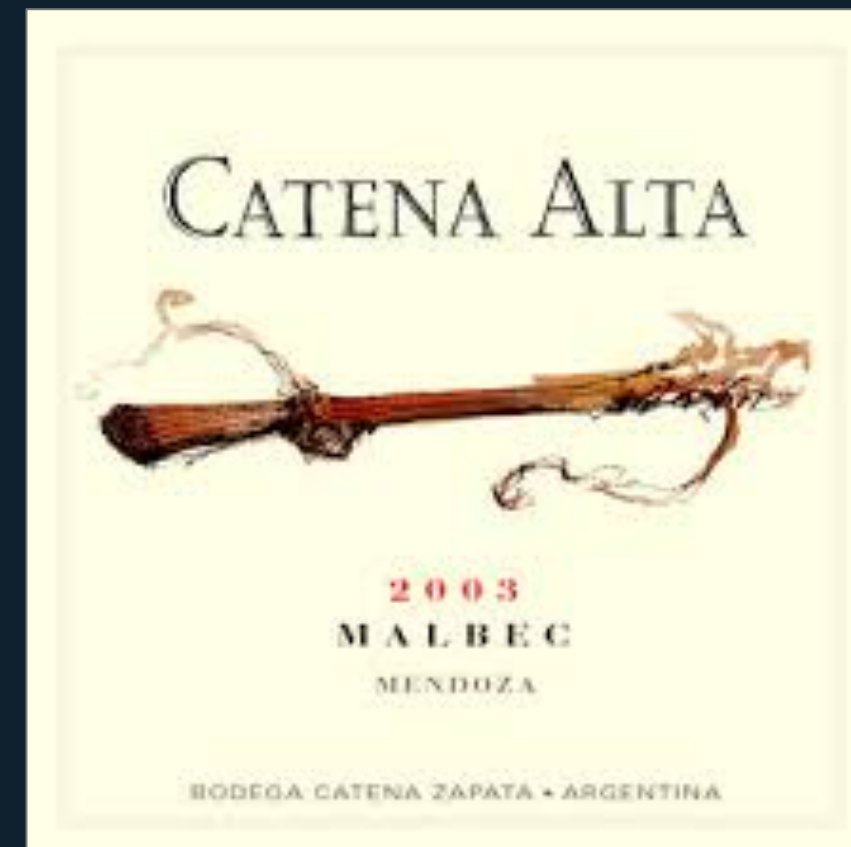
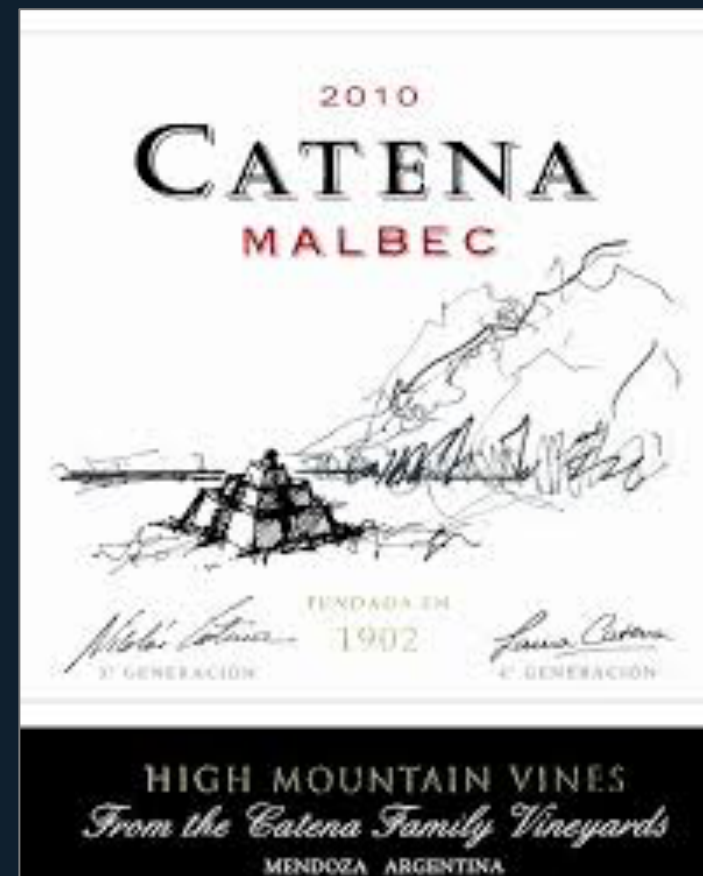
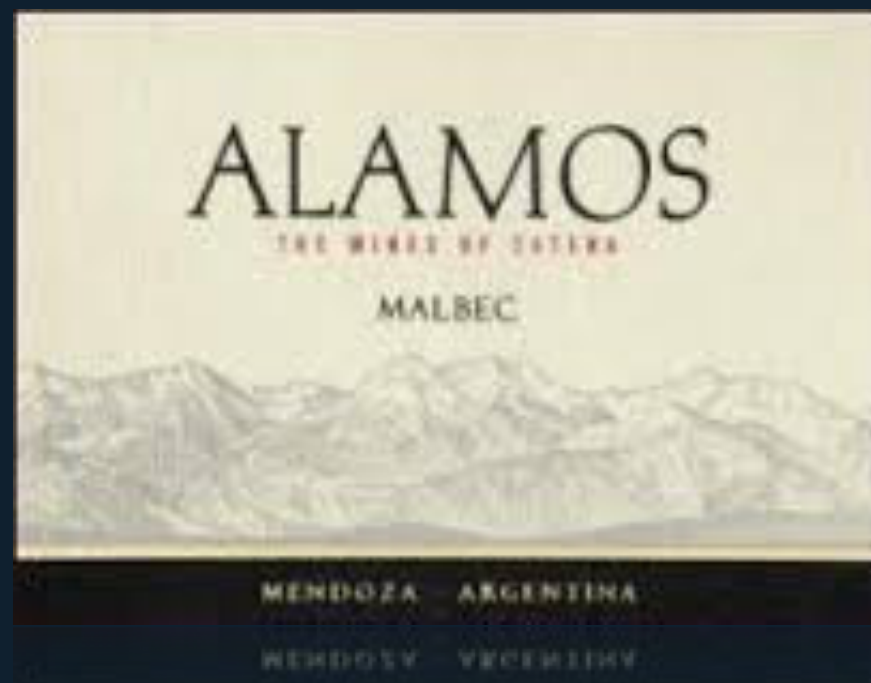
- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

## 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

# 카테나(CATENA)

- Nicolas Catena는 경제학 박사로 버클리대 방문교수 역임 (1980년대초)  
- 캘리포니아처럼 아르헨티나를 명품 와인산지로 만들겠다는 목표를 갖게 됨
- 말벡 와인의 와인 고급화 이끈 인물
- 안데스 산맥의 높은 지대일수록 강렬한 태양과 낮은 기온은 산도와 타닌의 밸런스가 뛰어난 포도를 생산한다는 사실을 알게 됨
- 카테나의 포도밭은 해발 1500미터에 달하는 것도 있음











# 트라피체(TRAPICHE)

- Tiburcio Benegas(1844-1908, 멘도자 지방의 군수)가 1883년에 설립
- Tiburcio는 댐을 건설하고 관개수로를 건설하여 멘도자를 포도 재배에 적합한 지역으로 개발
- 아르헨티나 내수, 수출 1위
- 1255헥타르에 이르는 포도밭을 소유하고 있고, 300여 개 농가와 장기 계약으로 포도 수급

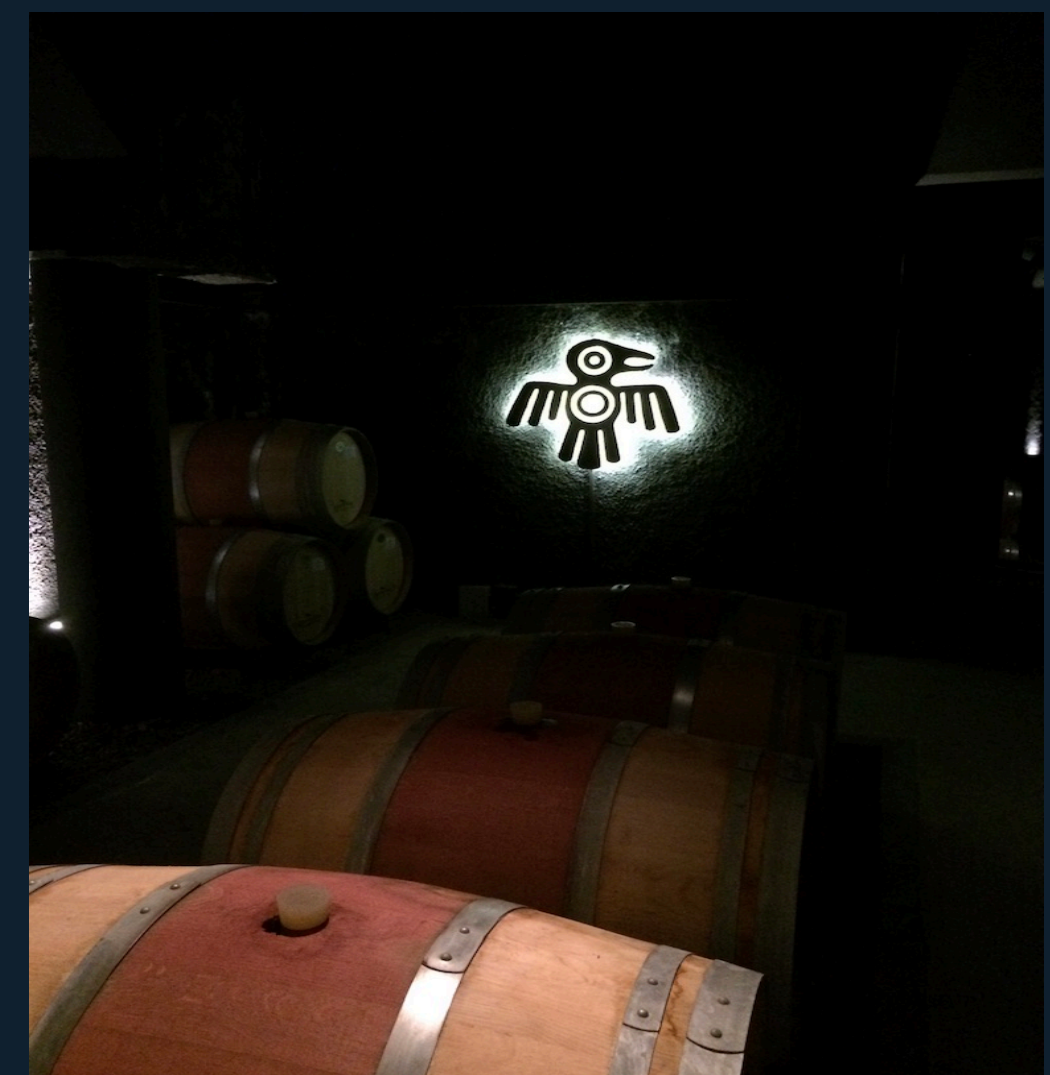
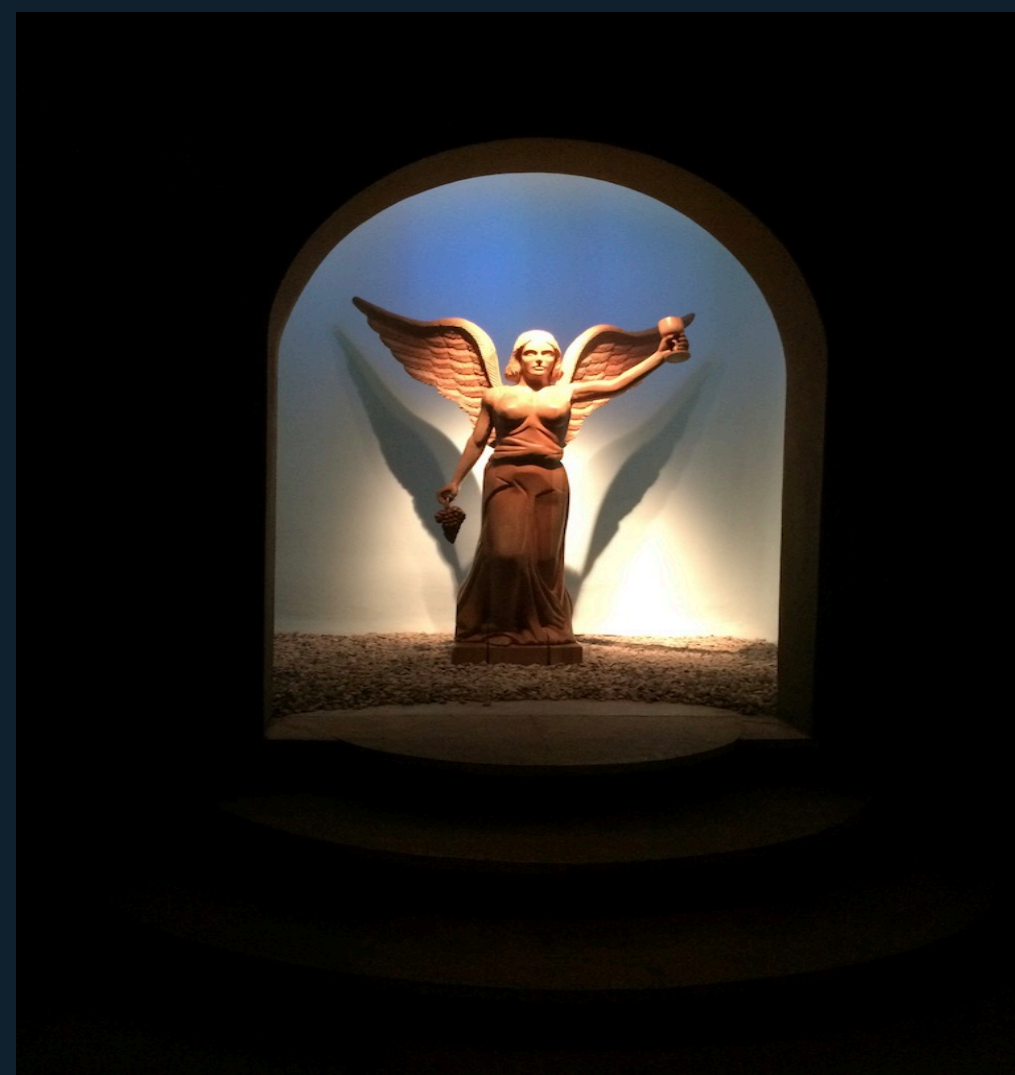






TRAPICHE  
ARGENTINA  
**ESTACION 1883**  
STATION 1883

# 카이켄(KAIKEN)



# 살타

- 해발 고도 1530~3111미터의 고지대
- 카파야테(Cafayate, 해발 1550~2020m)가 핵심 생산지
- 강렬한 햇빛과 찬 공기를 갖춘 환경에서 고품질 와인 생산
- 극심한 일교차 - 한여름 낮기온 38도, 밤 기온 12도
- 레드 와인 중에는 말벡이, 화이트 와인 중에는 토론테스가 대표적인 품종



사진 출처: winesofargentina.org



지도 출처: commons.wikimedia.org/wiki/File:Provincia\_de\_Salta\_-\_localizacion\_en\_Argentina.svg



# 토론테스(TORRONTES)



- 아르헨티나를 대표하는 화이트 품종
- 살타의 카파야테 지역이 가장 품질이 좋은 토론테스 와인산지로 유명
- 장미, 제라늄 등 꽃향과 레몬, 복숭아 등 과일향이 풍부함
- 중간 또는 중간- 정도의 가벼운 보디감
- 신맛은 중간 정도
- 알콜: 11.5~13.5%
- 향이 강한 와인이므로 향이 강한 음식과 잘 어울림  
- 커리처럼 향신료가 들어간 음식





# 알타비스타 비베 토론테스, 2017

Alta Vista, Vive Torrontes  
Salta, Argentina

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 30일

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

# 칠레

- 16세기부터 와인 생산
- 19세기 후반부터 와인의 고급화가 시작됨
- 1980년대에 스페인 와이너리 미구엘 토레스 (Miguel Torres)가 스테인레스 스틸 탱크와 프랑스산 오크 배럴을 들여오며 본격적으로 현대화 진행
- 필록세라 병충해의 타격을 입지 않은 천혜의 조건
- 우리나라와 조기 FTA 체결로 비교적 저렴한 가격으로 와인 판매
- 와인수입량 1위 차지
- 긴 나라, 다양한 기후 - 중부 지방에서 주로 와인 생산. 다양한 품종 생산 가능.

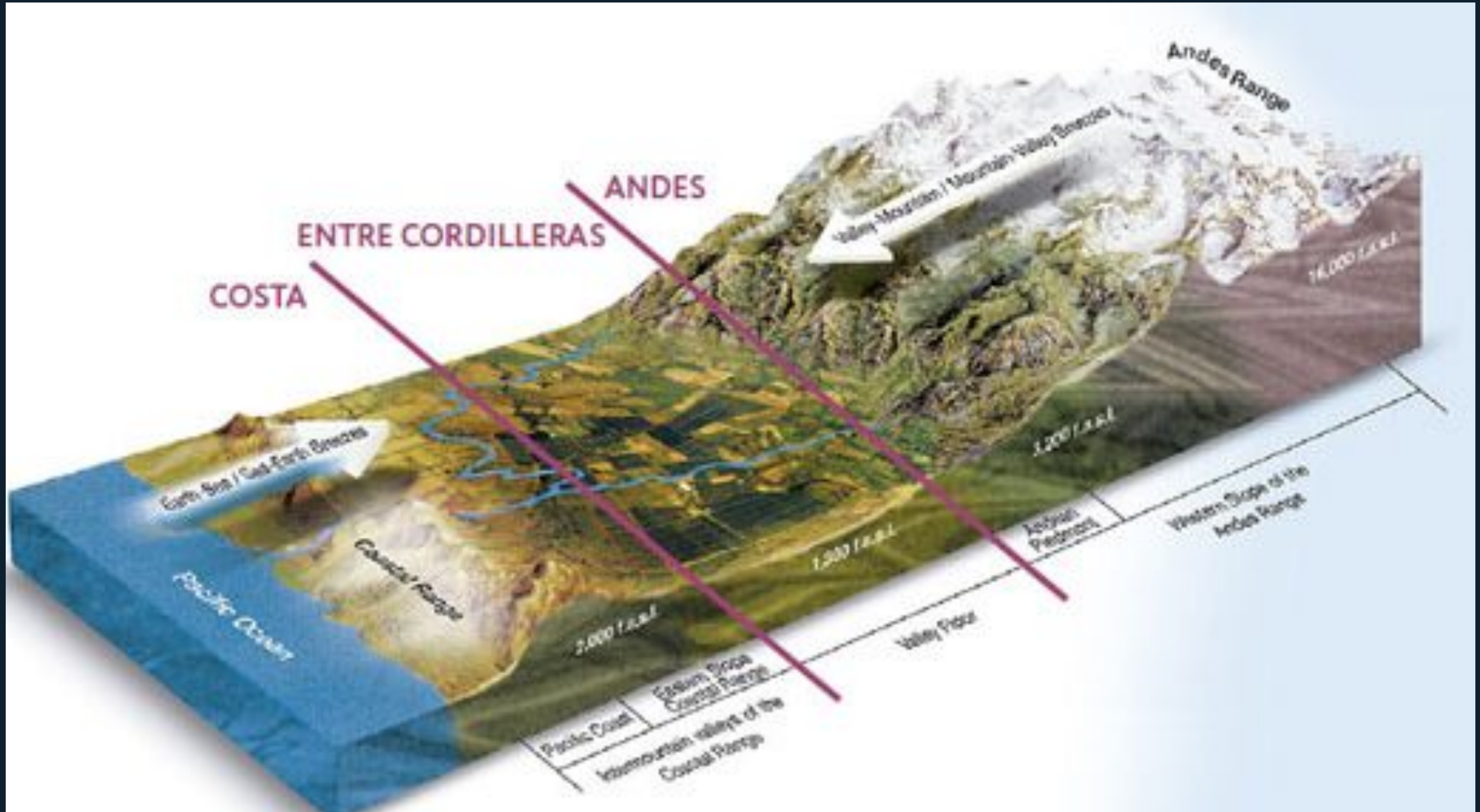


# 칠레 와인산지

- 묵직한 와인(카베르네 소비뇽, 시라, 카르메네르, 메를로)은 주로 마이포(Maipo), 카차포알(Cachapoal), 콜차과(Colchagua), 쿠리코(Curico), 마울레(Maule Valley)에서
- 섬세한 와인(소비뇽 블랑, 샤르도네, 피노 누아) 리마리(Limari), 카사블랑카(Casablanca), 레이다(Leyda), 비오 비오(Bio Bio Valley)에서 생산됨
- 아콩카과 밸리(Aconcagua Valley)는 중상류 쪽에서는 묵직한 와인이, 하류에서는 섬세한 와인이 생산됨



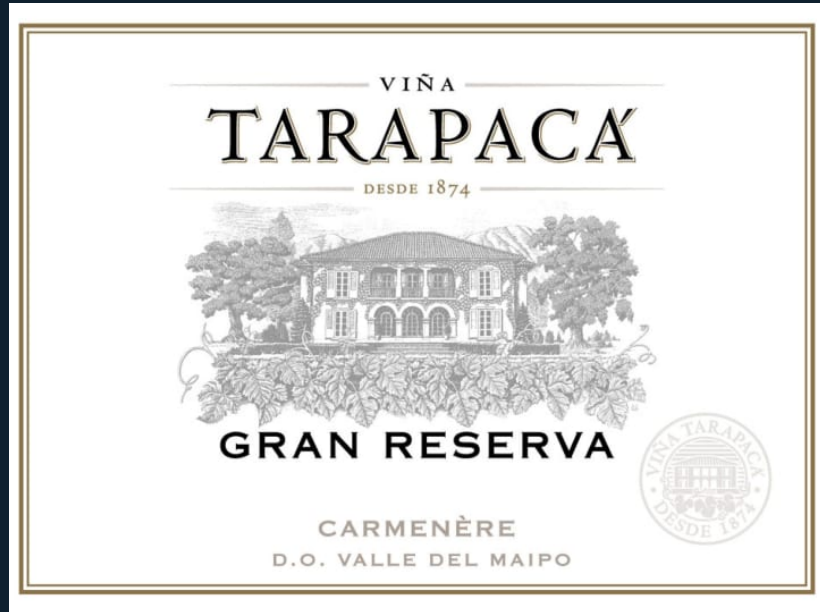
# 칠레의 자연 환경



# 카르메네르(CARMENERE)



- 카르메네르는 원래 프랑스 품종이지만 프랑스에서는 자취를 감춤.
- 칠레에서는 이 품종을 메를로라고 생각하고 있었지만 맛이 달랐고 1994년 DNA 분석 결과 카르메네레로 밝혀짐.
- 카베르네 소비뇽과 메를로가 섞인 듯한 맛과 향을 보임. 메를로보다는 단단한 타닌과 카베르네 소비뇽 같은 약간의 채소향이 느껴짐.
- 붉은 과일(자두)과 검은 과일(체리)이 조화를 이룬 가운데 오크 숙성에서 얻어진 스파이스와 초콜렛향이 숙성 정도에 따라 다른 강도로 나타남.
- 지방질이 느껴지는 육류 (돼지 고기, 오리 고기)와 잘 어울림.



# 타라파카 그란 레제르바 카르메네르, 2017

Tarapaca Gran Reserva Carmenere  
Maipo valley, Argentina

테이스팅 날짜 : 2019년 10월 30일

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

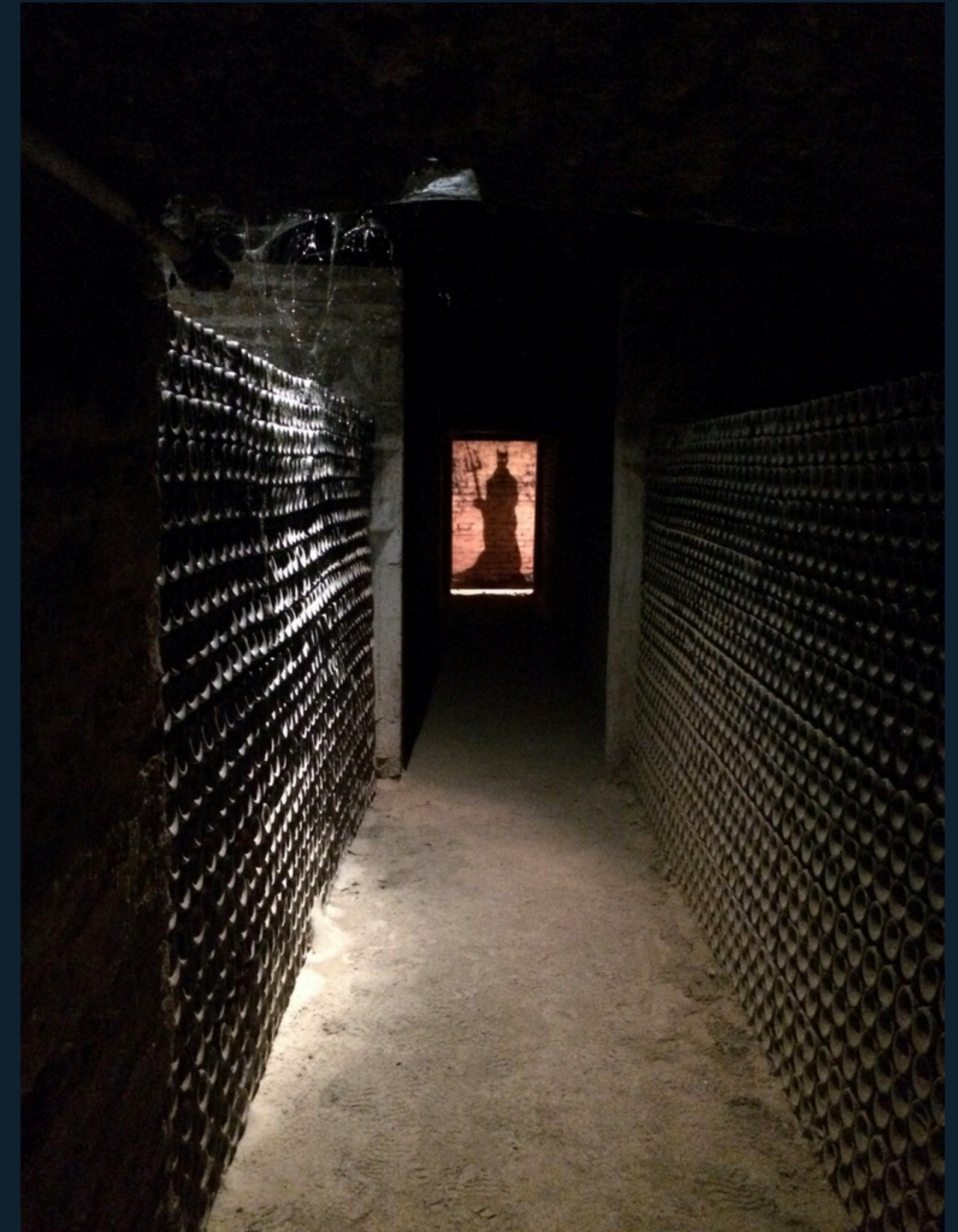
- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

## 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

# 콘차 이 토로(CONCHA Y TORO)

- 남미 전체에서 가장 많은 생산량을 자랑하는 칠레 와이너리
- 무통 로실드와 합작으로 Alma Viva 생산





# 몬테스(MONTES)

- 1987년 설립. Dry Farming 도입 등 새롭게 다양한 시도를 하는 와이너리.
- 저렴한 Classic 시리즈부터 Alpha 시리즈 그리고 아이콘으로 Montes Alpha M과 Purple Angel 생산



# 미구엘 토레스(MIGUEL TORRES)

- 스페인 최대 와이너리 Bodegas Torres의 칠레 자회사. 1979년 설립.
- 저렴한 Santa Digna, Las Mulas 시리즈부터 고급 라인인 Manso de Velasco, Conde de Superunda 등 다양한 와인 생산



# 에라주리즈(ERRAZURIZ)

- 에라주리즈는 4명의 대통령과 2명의 대주교를 배출한 칠레의 명문가
- Concha y Toro와 함께 칠레 와인의 고급화를 이끈 와이너리
- 전세계 주요 도시에서 블라인드 테이스팅을 열어 칠레 와인의 품질을 홍보
- 편하게 마실 수 있는 Max Reserva부터 아이콘급인 Don Maximiano, Chadwick, Sena 등 다양한 와인 생산

