

김상미

신대륙 와인

#4 남아공 & 뉴질랜드 와인

# 뉴질랜드

(지도 출처: nzwine.com)

- 오랫동안 금주문화가 있었던 나라. 영국의 EEC 가입으로 축산/유가공품 수출이 막히자 대안으로 와인 산업을 활성화함
- 다양한 기후 - 최북단 와인산지(Northland)부터 최남단 와인산지(Central Otago)까지 1600km
- 포도생장기간 동안 긴 일조시간 + 시원한 바닷바람은 포도재배에 긍정적인 영향이나 습도가 높아 곰팡이성 질병에 취약함
- 와인산지는 주로 동쪽(비그늘)에 위치함
- 북섬에 발달했던 와인산업이 1970년대에 말보로 (Marlborough)를 개척하면서 남섬으로 옮겨옴
- 말보로 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)으로 뉴질랜드는 주요 와인생산국 반열에 올랐으며, 레드 와인은 피노 누아(Pinot Noir)에 주력하는 중
- 2016년 기준 뉴질랜드 와인 생산자의 98%가 지속가능 와인생산 인증 취득





# 북섬 - 호크스 베이

(지도 출처: nzwine.com)

- 1851년 마리아 수도회에서 뉴질랜드 최초로 포도밭을 조성한 곳
- 뉴질랜드 전체 생산량의 10% 담당
- 총 4678헥타르 포도밭
- 연 803mm 강우량
- 보르도 블렌드(카베르네 소비뇽 + 메를로)와 시라(Syrah)로 만든 레드 와인이 특히 주목할 만함
- 과일향이 풍부한 화이트 와인(샤르도네, 비오니에)도 매력적임



# 북섬 - 와이라라파

(지도 출처: nzwine.com)

- 와이라라파는 마오리어로 ‘반짝이는 물’이라는 뜻
- 하위 지역인 마틴보로가 1970년대에 먼저 개발되어 와이라라파보다 더 잘 알려짐
- 부티크 와이너리가 많은 곳 - 고품질 와인 생산
- 서늘한 해양성 기후를 보이며 연 강우량은 979mm
- 뉴질랜드 전체 생산량의 1%
- 생산되는 품종의 80%가 소비뇽 블랑과 피노 누아



# 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 줄어들음
- 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

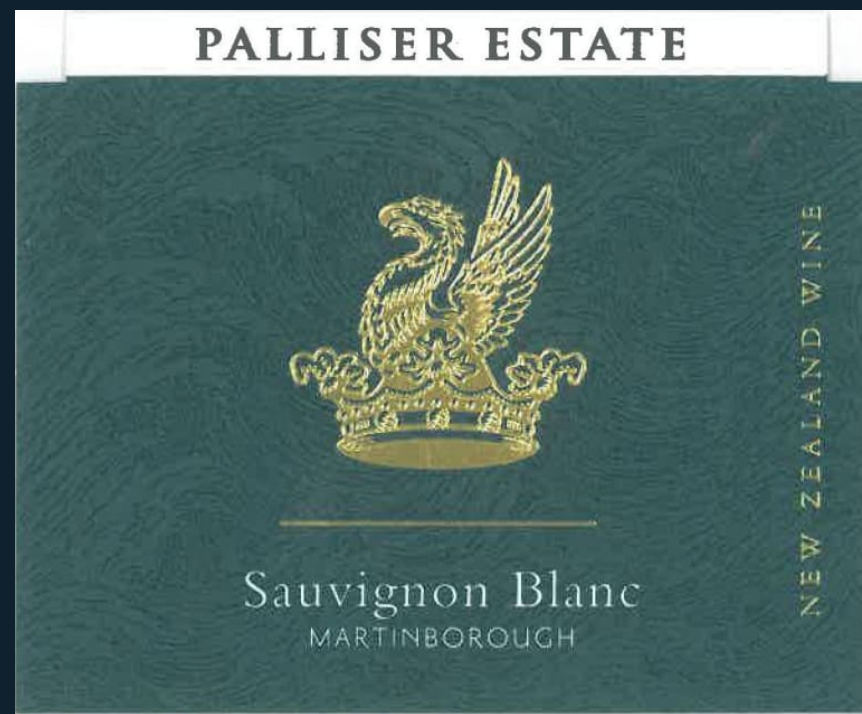
라임  
풋사과  
레몬, 배

복숭아

구아바  
키위

추운 지방

더운 지방



# 팔리서 에스테이트 소비뇽 블랑, 마틴보로, 2018

Palliser Estate Sauvignon Blanc  
Martinborough, New Zealand

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 06일

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

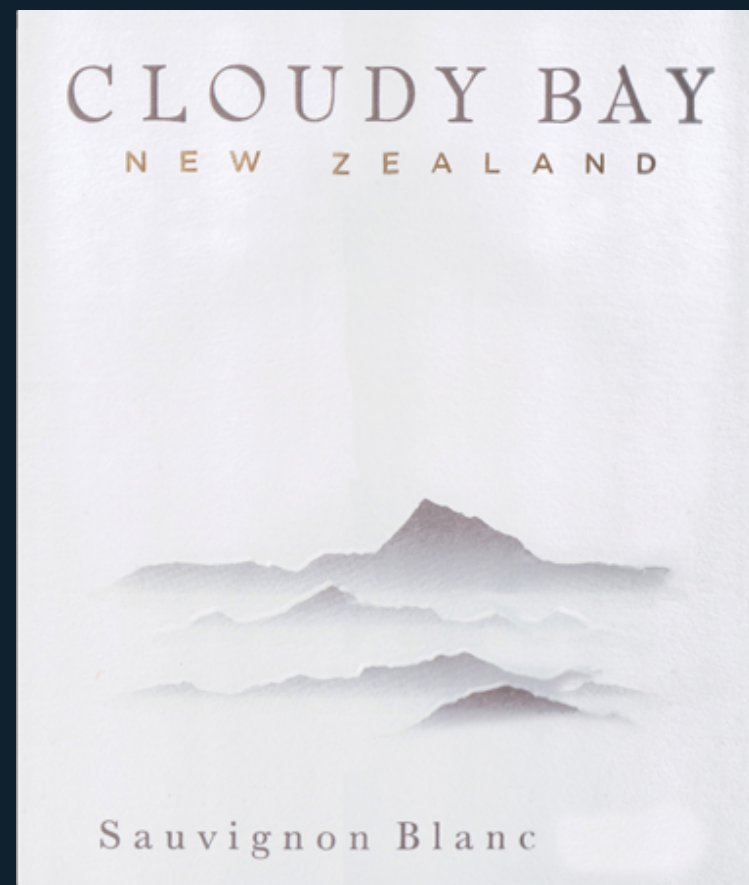
## 종류별 아로마

- **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

# 남섬 - 말보로

(지도 출처: nzwine.com)

- 영국인 장군 존 처칠 말보로 공작의 이름을 딴 곳
- 뉴질랜드 전체 포도밭 면적의 2/3
- 뉴질랜드 와인 수출의 85%를 담당
- 1973년에 상업용 와인 생산 시작
- 1980년대 중반 Cloudy Bay 소비뇽 블랑의 성공으로 세계적인 와인산지 반열에 오름
- 전체 와인 생산량의 80%가 소비뇽 블랑, 10%가 피노 누아
- 북섬에 비해 일조량이 길고 서늘하며 강우량이 적음 (연 655mm)

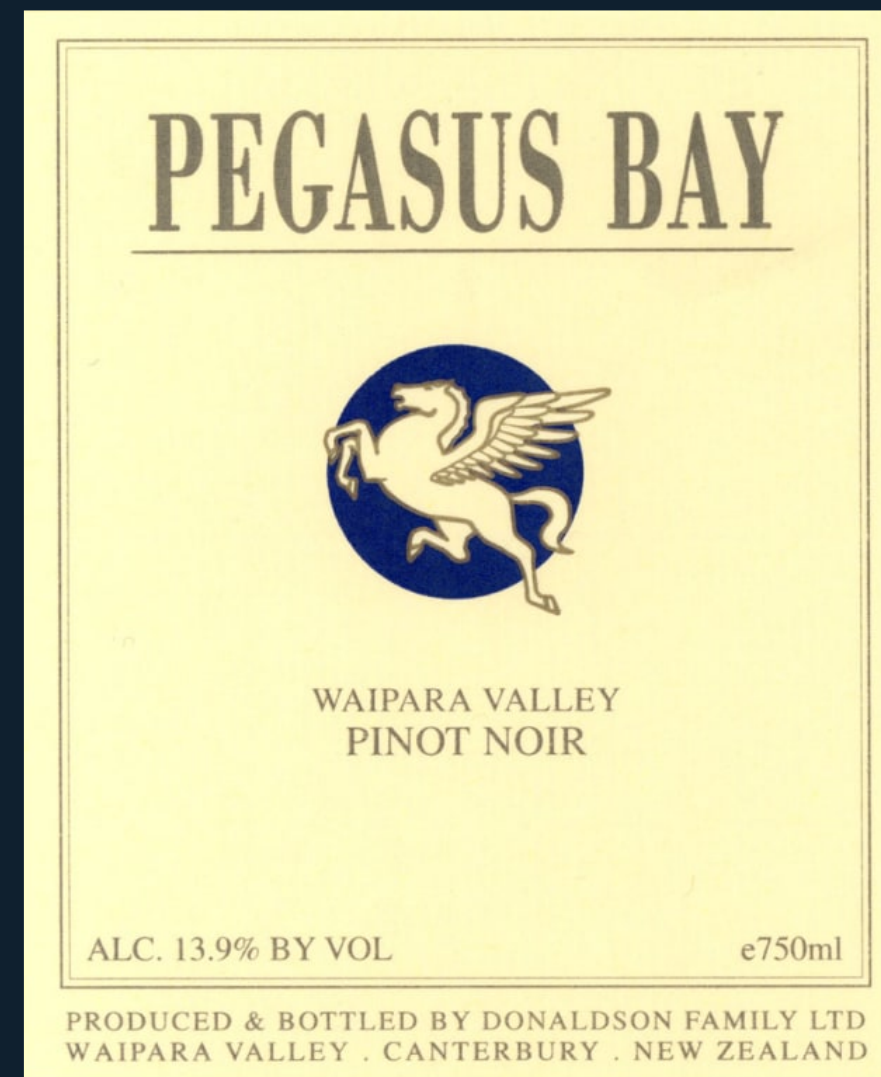




# 남섬 - 캔터베리

(지도 출처: nzwine.com)

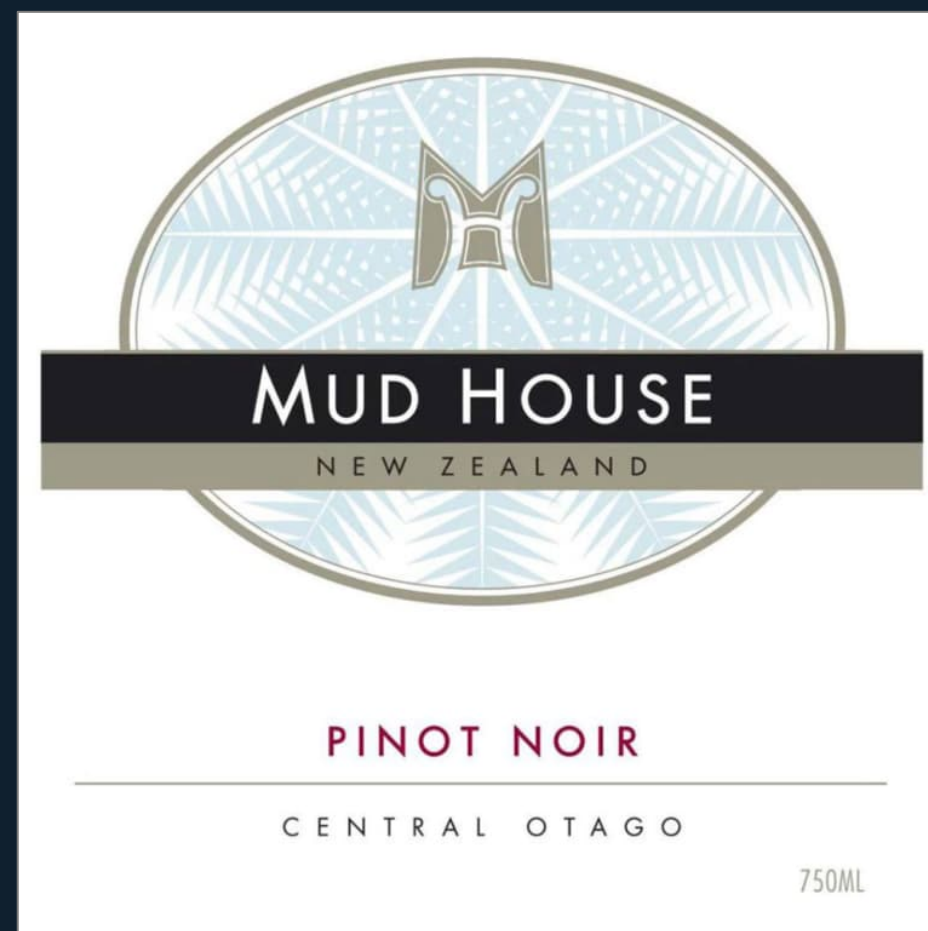
- 1978년에 처음 와인산지로 개발된 곳
- 200km 해안선을 따라 산지가 조성됨
- 하위 지역인 와이파라는 뉴질랜드의 숨은 보석이라는 평가
- 1457헥타르 포도밭, 뉴질랜드 전체 생산량의 3%
- 서늘하고 건조한(연 648mm 강우량) 해양성 기후
- 정교하고 탄탄한 피노 누아 와인으로 최근 주목을 받고 있음
- 주요 품종: 피노 누아 (30%), 소비뇽 블랑(27%), 리슬링(20%), 피노 그리(14%)



# 남섬 - 센트럴 오타고

(지도 출처: nzwine.com)

- 세계에서 가장 남쪽에 위치한 와인산지
- 비가 적고 서늘하며 포도 생장기간 동안 일조량이 풍부한 곳
- 뉴질랜드 전체 와인 생산량의 3% 담당
- 세계적인 피노 누아 산지가 될 잠재력이 있는 곳
- 포도밭의 80%가 피노 누아 재배
- 과일향의 집중도가 좋고 구조감이 탄탄하며 질감이 매끄러운 피노 누아 생산



# PINOT NOIR - 품종 특성



- 얇은 껍질, 옅은 색상, 중간 - 타닌,
- 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



# 마투아 피노 누아, 말보로, 2018

Matua Pinot Noir  
Marlborough, New Zealand

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 06일

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

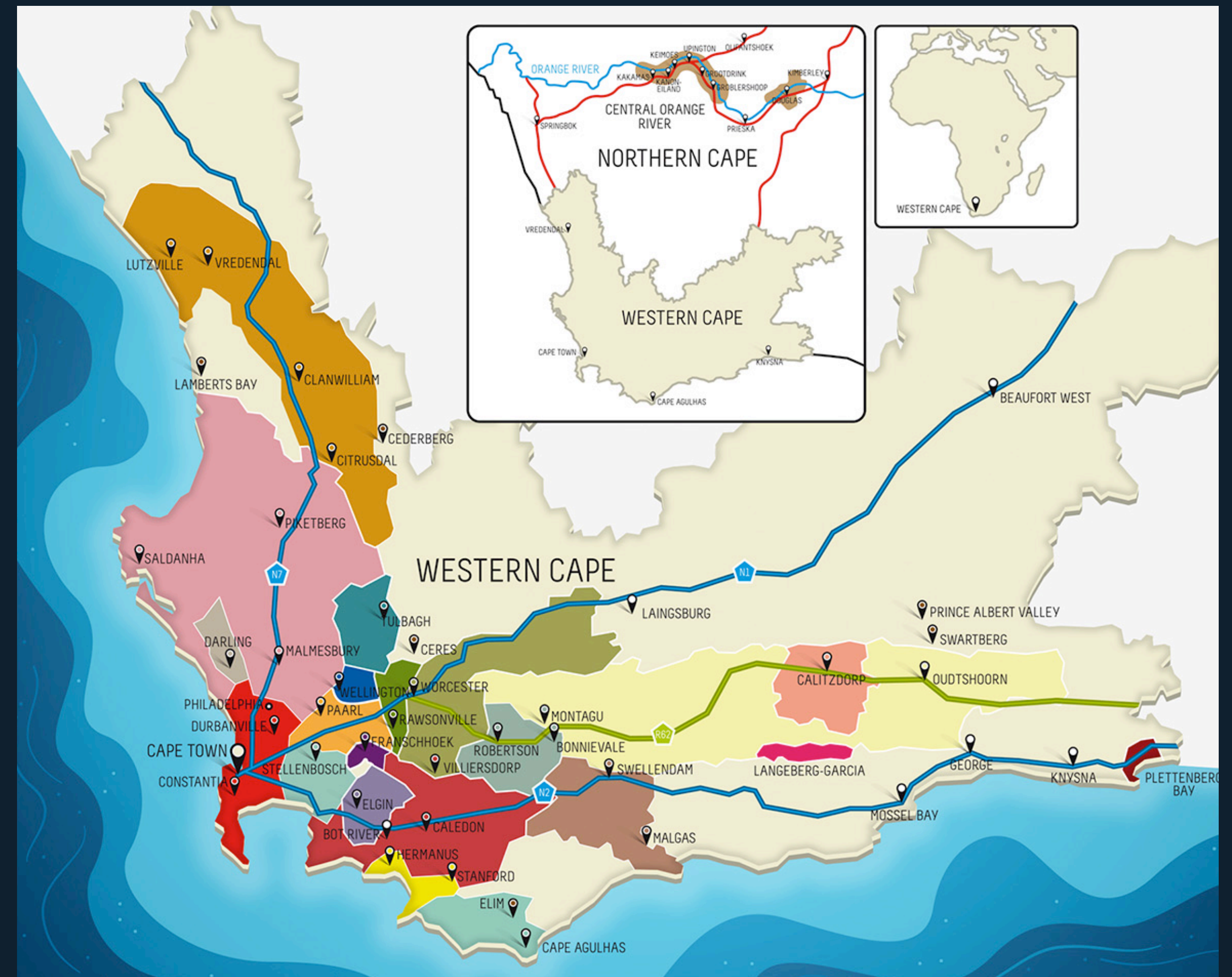
## 종류별 아로마

- **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

# SOUTH AFRICA

(지도 출처: [wosa.co.za](http://wosa.co.za))

- Cape Town을 중심으로 와인산업 발달
- 네덜란드인(동인도 회사)이 와인 생산 시작  
- 자급용과 항해하는 선박 공급용
- 유명산지: 스텔렌보쉬(Stellenbosch), 파알(Paarl), 콘스탄시아(Constantia)
- 스텔렌보쉬: 남아공의 나파 벨리. 화강암 기반의 토양이 레드 와인 생산에 적합. 주품종은 카베르네 소비뇽, 메를로, 피노타쥐, 시라
- 파알: 지중해성 기후. 전통적인 화이트 와인 산지. 주품종은 샤르도네, 세미용(Semillon), 비오니에(Viognier), 슈냉 블랑(Chenin Blanc)
- 콘스탄시아: 18~19세기에 Vin de Constance로 유명했던 곳. 서늘한 날씨 속에서 소비뇽 블랑, 세미용, 머스캣 등 화이트 와인 생산



# 밴드 콘스탄시아

- 18~19세기 유럽 왕실과 귀족들에게 인기 있던 스위트 와인
- 머스캣(Muscat) 품종으로 생산 - 포도를 말려 당도를 높힌 뒤 와인으로 만듦
- 19세기 말 남아공을 덮친 필록세라 병충해로 생산이 중단됐다 1986년부터 생산 재개
- 여러 문학 작품에도 언급됨
  - 제인 오스틴의 이성과 감성
  - 찰스 디킨스의 에드윈 드루이드의 비밀
  - 보들레르의 악의 꽃
- 나폴레옹이 죽기 전까지 즐긴 와인
- 콘스탄시아는 1685년에 남아공에 처음 설립된 와이너리
- Klein Constantia의 2009년 빈티지 콘스탄시아 와인이 2015년 Wine Spectator Top10 차지

*“Even more than Constantia, than opium, than Nuits, I prefer the elixir of your mouth, where love performs its slow dance.”*

“콘스탄시아보다, 마약보다, 뉘생조르주보다, 사랑이 느린 춤을 추는 네 입으로 나를 치료해주기를 원한다.”



# 남아공 와인의 부활

- 남아공 와인산업은 값싼 노예 노동력 때문에 수익성이 높았음
- 1833 영국 노예제도 폐지와 무거운 관세로 수출이 줄며 와인산업이 기울기 시작
- 증류주와 맥주 위주의 내수 시장이 오랜 기간 지속됨
- 인종차별로 1990년대에 들어와 수출시장이 열리고 와인산업이 부흥하기 시작
- 와이너리 시설이 낙후돼지는 않아 고급 와인 생산이 급물살을 탐
- 와인이 고급화 되자 내수시장도 늘고, 흑인의 경제사정이 나아지는 것도 와인사업 부흥에 한 몫을 함
- 대부분 프랑스 와인 품종 생산 - 카베르네 소비뇽, 시라, 소비뇽 블랑, 슈냉 블랑(Chenin Blanc)



(사진 출처: wosa.co.za)

# 슈냉 블랑(CHENIN BLANC)

- 프랑스 루아르 밸리(Loire Valley)에서 천년 이상 재배되던 품종이나 지금은 남아공에서 가장 많이 재배되고 있음
- 루아르 밸리에서는 슈냉 블랑으로 드라이한 와인부터 스위트 와인까지 다양하게 생산
- 드라이한 슈냉 블랑은 영 빈티지의 경우 풋사과와 미네랄향이 도드라지며 신맛이 강해 상큼함
- 드라이 슈냉 블랑이 병숙성되면 아카시아 꽃, 꿀, 모과, 구수한 빵(브리오쉬) 등 복합미가 좋은 스타일로 변함
- 스위트 슈냉 블랑에서는 열대과일, 캐러멜과 같은 향미가 느껴짐
- 남아공 슈냉 블랑은 열대과일향(바나나, 구아바, 파인애플)이 많으며 신맛이 약한 편





# 피노타쥐(PINOTAGE)

- Pinot noir + Cinsault (생소)
- 남아공에서 개발한 품종
- 진한 색상, 중간+ 타닌, 중간 바디감
- 검은 과일(체리, 블랙커런트)에 오크숙성에서 얻어진 바닐라향과 스파이시함이 돋보임
- 잘 만든 와인은 색이 진하고 프루티한 스타일이나 잘못 만들면 타닌이 많아 와인이 거칠고 아세톤향이 남
- 오리고기, 돼지고기와 잘 어울리고 후추, 약간 매운 맛과도 잘 어울림 (오리, 돼지고기 주물럭). 살라미가 토핑된 피자에 곁들여도 좋음



(사진 출처: wosa.co.za)





# 캐논콕 카데트 케이프 블렌드, 스텔렌보쉬, 남아프리카공화국 2014

Kanonkop Kadette Cape Blend  
Stellenbosch, South Africa

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 06일

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