

캐나다 홈메이드 와인이 한국 와인 산업에 미치는 영향에 관한 연구

A Study on Influence of the Canada Home-made Wine on Wine Industry in Korea

최광웅, 고상미, 윤호창
{와인 클럽} in HCCA

Choi Gwang-Ung, Ko Sang-Mi, Youn Ho-Chang
{Wine Club} in Hanyang University
Culture & Contents Association

요약

본 연구는 홈메이드 와인이 와인 산업에 미친 영향에 관한 대표적인 예로 캐나다를 소개하고, 이를 한국 와인 산업과 비교하여 캐나다로부터 유입된 한국 내 홈메이드 와인 산업의 발전이 국내 와인 산업에 미칠 영향에 대해 논하고자 한다.

Abstract

This study discuss about influence of domestic wine industry through advance of Korea Home-made wine come from Canada, and contrast Korea wine industry with Canada, for representative example, Home-made wine influencing on the wine industry.

I. 서론 - 연구의 배경 및 목적

1. 연구의 산업적 배경

1.1 캐나다 와인 산업의 역사 및 현황

캐나다 와인 산업은 19C 초반(1811년)에 시작되었고, 프랑스에서 유입된 사람들이 와인 제조법을 소개하여 산업 초기 홈메이드 산업을 이끌었다. 20C 초 포도 혹은 그를 제외한 과실의 수확이 늘어나 와인 제조가 확장되었으며, 캐나다와 자연 환경이 비슷한 독일, 초기 시장을 이끈 프랑스 와인 양조 업체들과 캐나다 홈메이드 와인 메이커의 교류가 와인의 질을 높였으며, 그 결과 중 대표적인 것이 아이스 와인이 다. 아이스 와인은 1973년 Walter Hainle에 의해 캐나다에서 처음 제조 되었으며, 와인 판매 시장으로의 진출은 1978년 시작되었다[11]. 1988년, 미국과의 무역 협정 발효를 원인으로 캐나다 정부의 자국 와인 산업 보호가 어려워지게 되었으나, 그 이전부터 지속

해 온 정부의 지원과 일부 와인 생산지를 중심으로 와인의 질을 보장하기 위한 제도이자 연맹체인 VQA(British Columbia 및 Ontario 지방 품질 연맹)를 만들고, 프랑스 등에서 유입된 새로운 포도 품종과의 결합을 통한 연구를 지속하여 자국 와인의 경쟁력을 키운 캐나다는 1990년대 초에 세계 와인 시장에 진출했다. 캐나다 와인 산업 성장률은 매년 6% 정도를 유지하고 있으며, 와인 소비는(2000년도 매출 기준) 1년에 2570만 상자(상자 당 9L)인데, 그 중 자국 와인 소비량이 약 1/3을 차지하였다. [1].

1.2 국내 와인 산업의 발전 과정과 현황

한국의 와인 소비액은 2001년도 기준 2억 3,860만\$이었으며, 2006년에 4억 400만\$까지 성장 할 것으로 예상 된다[12]. 그렇다면 지금의 와인산업에 이르기 까지에는 어떤 과정이 있었는지 알아보자. 1970년 국영 기업이었던 현대주조가 일본 산토리 회사와 기술

제휴하여 한국 산토리 와인이 처음으로 생산되었으며, 1977년 국내 와인으로는 널리 알려진 동양 맥주의 '마주앙' 생산이 시작되었다. 1987년을 시작으로 포도주 수입 시장이 점차 개방되어 90년에는 완전하게 개방 되면서 '가자 주류 백화점'과 같은 주류 판매점에서의 와인이 차지하는 비율이 늘어났으며[6], 관심이 늘어나기 시작한 장점도 있으나, 와인 산업의 전면 개방이 오기까지 아무 대책이 없던 정부는 기존의 방식을 유지하여 세금을 줄여 주는 역할만 했을 뿐 지속적 와인 산업 경쟁력 강화를 위한 노력과 관심이 매우 적었다. 그러나 이마저도 1992년에는 전면 취소되어[7] 국내 와인 제조량과 수요는 점차 낮아져 2004년에는 수입 와인 소비량이 국내 와인 소비량의 2배를 점유할 것으로 예상 되고 있다[8].

2. 연구의 이론적 배경과 목적

2.1 홈메이드 와인 개관

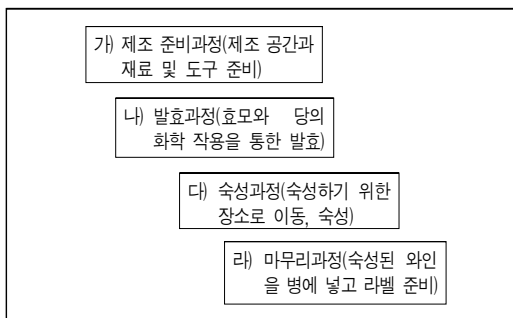
1) 홈메이드 와인의 정의

홈메이드 와인은 집에서 만드는 과일주를 정의하며, 여기에서 wine이라는 단어가 가진 정의의 범위는, 순수 과일주에 해당하며[13], 한국의 주세법에 의해 다른 음료나 주류를 섞은 혼성 과일주는 여기에서 제외된다[2].

2) 홈메이드 와인 제조 방법 및 대표적인 특징

홈메이드 와인의 제조 방법은 아래 표에 간단히 소개되어 있다.

[표 1] 홈메이드 와인 제조 방법



홈메이드 와인을 제조하는데 있어 다양한 특징이 나타나지만, 대표적인 특징은 다양한 과일을 통해 만드는 재미에 있으며, 이 특징은 북미 시장에서 최근 10여 년간 홈메이드 와인 산업의 성장을 유발하였다[3]. 홈메이드 와인 관련 제조법으로 소개된 것이 사과, 딸기, 키위, 바나나, 검은 딸기, 복분자, 복숭아, 민들레 등으로 250여 개의 recipe가 책, 인터넷 등을 통해 알려져 있다[14].

그 예로 민들레로 만든 와인의 재료를 구체적으로 소개하여 이해를 돕고자 한다. 재료는 민들레와 물, 그리고 설탕과 효모 오렌지와 레몬 등이며, 민들레를 주재료 쓸 경우 당도가 낮고 와인의 색이 잘 나오지 않기 때문에 그를 보충하기 위해 설탕과 각종 과일을 첨가 하는 것이다[4].

3. 본 연구의 목적

캐나다 와인 산업 초기는 홈메이드 와인 메이커와 소규모 양조 업자들이 이끌었으며, 정부가 해외에 와인 산업을 개방하기 전 경쟁력을 꾸준히 키운 점은 와인 산업 초기를 발전시킨 주요 관련 층이 기업 중심인 것에 반하여, 자국 와인 산업의 보호와 경쟁력 강화를 간과하는 한국 와인 산업과는 다른 면이다. 본 논문의 목적은 산업에서 나타난 경쟁력 차이의 원인 중 하나인 캐나다 홈메이드 와인이 가진 산업에 관한 영향력을 분석하여 한국 홈메이드 와인 산업의 시작이 국내 와인 산업에 미칠 영향을 연구하는 것에 있다.

III. 본 론

1. 캐나다 홈메이드 와인 산업

캐나다 홈메이드 와인은 처음 생산된 후, 180여 년을 캐나다 와인 산업과 함께 시작하여 그 발전 가운데 큰 역할을 지금껏 지키고 있다. 이처럼 홈메이드 와인이 큰 역할을 하게 된 이유는 자연환경 때문이다.

캐나다는 기후가 독일과 유사하여 와인을 제조하기가 쉽지 않다. 그러나 개인 혹은 가족 규모 정도의 와인 제조자들이 많은 노력을 들여 이를 극복할 수 있었다. 홈메이드 와인이 큰 역할을 하는 대표적인 지역 중에 'Okanagan Valley'가 있다. 이 곳은 본격적으로 와인을 생산하고 상업화 한 지 10년도 채 안되었으며 모든 와인 재배와 관리, 판매가 가족 단위로 이루어지고 있다[5]. 위와 같은 작은 포도원들과 함께, 와인 제조를 취미로 즐기는 홈 와인 메이커(Home-wine maker)들이 홈메이드 와인 산업을 주도적으로 성장시켰다. 이는 홈메이드 와인 관련 Shop이 캐나다 내에 2000여 개가 생길 수 있었던 계기가 되었으며, 캐나다 와인 산업, 그리고 와인의 질을 높이는 데 큰 역할을 하였다.

2. 캐나다 홈메이드 와인으로 인한 영향

2-1. 관련 행사 개최를 통한 와인의 질 향상

캐나다 최남단에 소재한 'Essex County'에서는 홈메이드 와인 메이커들이 2달(씩수달마다)에 한번씩 모여 다양한 행사와 와인 제조 행사를 접목시켜 진행 중이다. 주변 와인 산지의 방문과 자신들이 제조한 와인을 갖고 우수 와인 선정 경연대회를 여는 등 다양한 행사의 개최로 실질적인 와인의 질 향상을 위한 노력을 보여주고 있으며[15], 캐나다의 대표적인 와인 산지인 Ontario 지방의 홈메이드 와인 메이커의 모임은 6월마다 정기적으로 경연대회가 열리며, 이 대회에는 다른 지역의 홈메이드 와인 메이커들도 참가한다. 제조된 와인의 경연을 통해 메달을 받은 와인을 생산한 제조자들에게는 비즈니스의 기회를 주기 위해 노력한다[16].

2-2. 홈메이드 와인 관련 산업의 성장

현재 British Columbia 주(소비의 15%)를 제외한 지역의 캐나다 와인 소비의 25%가 홈메이드 와인 소비로 구성되어 있다. 이 시장에서 자연스럽게 홈메이드 제조 관련 회사들이 등장하였고, 이들이 1990년대

초에 와인 제조를 편리하게 해주는 포도 농축액을 생산하기 시작했으며, 이는 미국 홈메이드 와인 메이커들의 성장의 원인으로 작용하기도 하였다[4]. 이 성장으로 홈메이드 와인 제조에 관련된 새로운 소비자들이 관련 재료 등에 대한 수요를 창출하여 캐나다 홈메이드 와인 산업을 다시 성장시키는 원동력이 되었다.

홈메이드 와인 산업 성장의 핵심인 홈메이드 와인 관련 회사들 중 'Winekitz'라는 회사는 홈메이드 와인 제조를 위한 농축액과 관련 도구를 파는 대표적인 회사로서 115개의 프랜차이즈로 구성 되어 있으며, 새로운 농축액 소개에 힘쓰고 있는 대표적인 회사이다. 'Wine Not'은 현재 미국과 캐나다를 중심으로 홈메이드 와인 관련 제조 장소 대여, 제조에 관련된 교육, 와인 제조 재료 판매를 하고 있는 회사로서, 현재 45개의 프랜차이즈를 미국, 캐나다, 스페인에 두고 있다. 1년간 30만 병 정도의 홈메이드 와인이 이 회사를 통해 생산되고 있다[17].

3. 국내 와인 제조 산업과 한국 홈메이드 와인 소개

국내 와인 제조 시장은 1970년대부터 와인을 만들어 온 두산과 진로 등 대기업이 진출하였고, 영동, 옥천 등을 중심으로 한 포도 재배 농가들이 모여 연구소와 공장을 설립하여 기업형 제조를 시도하고 있다[9]. 그 외, 대학의 연구소에서도 와인 제조에 관련된 연구를 하고 있다[10]. 그러나, 아직까지 국내에서 제조되는 와인들은 맛과 질이 수입 와인보다 떨어지며, 혹 뛰어나더라도 인식 부족, 제조된 와인의 유통 채널 부족을 원인으로 소비자들에게 외면당하고 있으며, 저가 와인으로 취급 받고 있다.

한국 내에 공식적으로 홈메이드 와인이라는 것이 들어온 것은 2~3년 여 밖에 되지 않았으며, 관련된 도구를 살 수 있는 곳은 공식적으로 10여 개 밖에 되지 않았다. 2004년 10월 기준, 관련 동호회 5개에서 5,000명 정도의 회원이 활동하고 있는[18] 국내 홈메이드 와인 산업은 아직 도입기라 할 수 있다.

IV. 결 론

본 연구는 캐나다와 한국의 와인 산업을 간략하게 비교하였으며 여기에서 발견한 차이점으로서 홈메이드 와인 제조업자들과 정부의 경쟁력 강화를 위한 지원, 홈메이드 와인에 대한 간단한 이론적 배경과 함께 설명하였고, 이 차이로부터 생긴 캐나다의 홈메이드 와인 제조 산업의 발전과 그 영향을 분석하였으며, 한국의 홈메이드 와인 산업이 도입기라는 것을 언급하였다. 마지막으로 미진한 한국의 와인 제조 산업 발전과 뛰어난 국산 와인의 생산에 있어 필요한 요소로서는 홈메이드 와인의 체계적인 도입과 그에 따르는 정부와 관계 기관의 협조 또한 필수적이라는 것을, 캐나다의 홈메이드 와인 제조 산업의 발전과 와인 산업에 끼친 영향력을 통해 제안한다.

본 연구를 하면서 어려웠던 것은 홈메이드 와인 산업이 국내에 아직 공식적으로 소개된 적이 없었던 점과, 그에 따르는 자료가 미비하여 좀 더 구체적인 연구 수행에 어려움이 있었던 점을 밝혀두고자 한다. 또한, 앞으로 홈메이드 와인과 관련된 좀 더 구체적인 사례 연구와 홈메이드 와인이 가진 맛, 향 등에 대한 구체적인 비교 연구가 필요하다고 사료된다.

■ 참고문헌 ■

- [1] "캐나다 와인 산업 현황" 주류산업뉴스 56호 2000년 3월
- [2] 조세법 4조 2항
- [3] Thane Peterson, "My Grape Expectations," Businessweek, 2002. 10
- [4] Simon, Schuster, "The Settlement Cookbook," 1991
- [5] Lynn Alley, "Canada finds its Napa," Wine Spectator, 2004. 8
- [6] 방진식, 조경숙, "국내 와인 산업 발전사에 대한 소고," 관광 경영학, 제 13호, pp.114-118, 2001.10
- [7] 방진식, 조경숙, "국내 와인 산업 발전사에 대한 소고," 관광 경영학, 제 13호, p.116 2001. 10
- [8] 방진식, 조경숙, "국내 와인 소비 시장 수요 예측에 관한 연구," 외식 경영 연구, Vol. 4, No. 1, p.119, 2001, 8.
- [9] 황영 외 4명, "수박 발효주 제조 시험," 수박 이용 방안 증대 연구, 전라북도 고창 농업 기술원
- [10] 이승철 외 5명, "단감을 이용한 발효 와인의 제조 및 특성," 한국 농화학회지, 제49권, 제 2호, p.66, 2002.01
- [11] <http://www.winesofcanada.com/her-wines.html>
- [12] <http://www.vinexpo.com/>
- [13] <http://www.m-w.com/>
- [14] <http://winemaking.jackkeller.net/>
- [15] <http://www.mnsi.net/~munger/>
- [16] <http://www.makewine.com/>
- [17] <http://www.winenot.com/>
- [18] <http://cafe.daum.net/winermania>