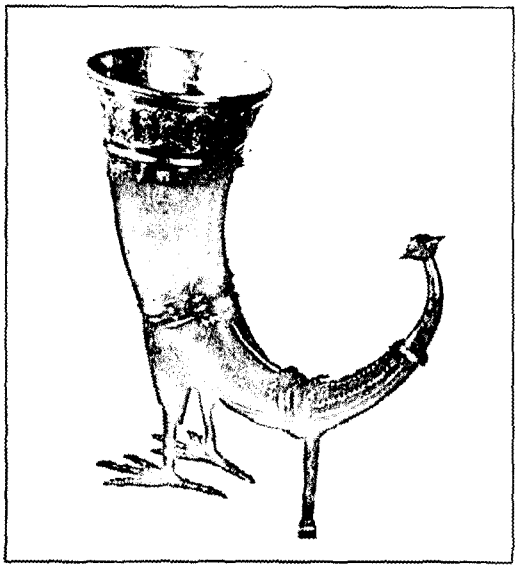
葡萄酒 概觀

(프랑스·독일篇)

劉 太 鍾
(高大農大教授·農博)



15世紀頃의 독일의 角杯

Ⅰ. 序 言

아시아文化를 Monsoon型, 유럽文化를 牧畜型, 中近東의 文化를 沙漠型이라고 分類하기도 한다.

유럽의 牧畜型文化는 포도주, 맥주, Mead (벌꿀술), 위스키, 브랜디같은 술을 낳았다.

이들 술은 어느 것이고 곰팡이(누룩)를 사용하지 않는 것이다.

그런데 아시아의 Monsoon型文化圈의 모든 술은 곰팡이를 이용하고 있어 매우 對照的이다.

곰팡이를 쓰는 술은 모두 쌀, 조, 보리 등 穀類가 主原料이며 이들 穀食에 곰팡이를 번식시킨 누룩을 사용하고 있다.

곰팡이는 濕度가 높은 東洋에서 自然發生的으로 그 利用이 可能했던 것이다.

即 季節風의 영향으로 여름에는 高温多濕한 東洋에서 發達한 酒造法이라고 말할 수 있는 것이다.

거기에 비해 여름철에 비가 적고 乾燥한 風土의 유럽에선 포도가 술의 原料로 이용되었기 때문에 포도주와 브랜디가 만들어졌고, 포도의 栽培가 不可能한 北유럽에선 맥주가 發達하게 되었다.

麥酒는 穀類인 보리를 原料로 하지만 곰팡이 대신 麥芽를 이용해서 술을 만드는 것이다.

大西洋의 섬나라인 英國은 유럽에선 가장 多濕한 氣候이기 때문에 栽培가 어려운 포도를 原料로한 포도주釀造는 不可能하였는데, 英國에 移住해온 北歐系 民族에 의해 麥芽를 原料로 하는 麥酒나 그것을 蒸溜해서 만든 위스키가 發達하게 되었다.

포도는 結實期에서 收穫期에 이르는 동안 습도가 높게 되면 포도果皮에 여러가지 有害微生物이 번식해서 포도의 수확을 不可能하게 만들어 버린다.

오늘날에는 農藥이 發達해서 우리 나라와 같은 高温多濕한 나라도 포도재배가 가능해졌으

나 科學이 發達하지 못한 時代엔 포도재배는 불가능한 일이었던 것이다.

여름동안 습도가 낮은 유럽에선 栽培가 쉬운 포도를 原料로한 양조가 보급된 것은 당연한 일이었고 季節風의 내습을 받은 東洋에선 포도대신에 多濕한 風土條件下에서 곰팡이를 사용한 酒類가 發達한 것이다.

Ⅱ. 포도의 特性과 種類

포도주는 사람이 포도果汁을 마시려고 그 果實을 으깨어, 흘러내리는 果汁을 그릇에 받았을 때 이미 탄생하는 運命을 지니고 있었다.

시고 단 포도果汁은 天然의 酵母에게 번식하기 쉬운 培養液이었으며, 그 酵母는 果皮에 원래 묻어있는 것이다.

포도를 으깨어 果皮를 짜는 作業은 거기에 있는 酵母를 果汁에 옮기게 하는 뜻도 있다.

이러한 自然의 攝理에 따라 果汁은 항상 果汁그대로의 모양을 간직하지 못한 대신 포도주는 아주 자연스럽게 생겨난 것이다.

穀酒가 복잡한 과정을 거쳐 만들어지는데 比하면 매우 對照的이다.

이 兩者의 差異는 風乾만으로 貯藏이 可能한 穀類와, 수확만으로는 保存이 不可能한 漿果類의 性狀의 差異에 起因하는 것이다.

穀酒는 貯藏可能한 것을 어거지로 술로 만든 것이고, 포도주는 저장하기 힘든 포도를 보다 오랜동안 保存해 둘 必要性에서 發見된 것이다.

한번 醱酵가 된 果汁은 그 다음의 變化가 일어나기 어려워, 경우에 따라서는 다음해의 포도 수확때까지 견딜 수가 있었다.

포도栽培가 포도주가 아닌 다른 飮料가 있는 地方에 까지 퍼진 것은 포도주에 특별한 意味를 부여하고 있는 基督教의 영향이 크다.

또 다른 원인은 포도주를 필요로 하는 肉食文化이었다.

오늘날 世界의 포도주는 그곳에 포도가 生育하고 있었기 때문에 포도주가 선을 보인 것이 아니고, 포도주 생산을 위해 포도재배가 시작된 것이다.

地球上에 栽培되고 있는 포도의 종류는 一部 特殊地域을 除外하고는 두 종류와 그 交配種뿐이다.

이들 포도는 phylloxera라는 虫害를 豫防하기 위해 免疫性台木에 接木되는 것이 많다. 이 台木으로 하기 위해 재배되는 포도가 몇 종류 있다. 그러나 이들 台木用포도의 果實을 먹거나 마시는데 사용하지 않고 있다.

人間이 生食 또는 飮料用에 재배하고 있는 포도는 Vitis vinifera와 Vitis labrusca 그리고 이 두가지의 hybrid에 限定되고 있다.

포도屬(Vitis)의 많은 野生種中에서 利用目的에 알맞는 것을 栽培化하는 단계에서 우선 vinifera가 선발되었다. Labrusca의 登場은 美大陸에 移民한 사람들이 現地에 自生하는 포도屬中에서 선발해낸 것이다.

Phylloxera라는 害虫은 포도의 뿌리를 갉아먹는 무서운 것인데 1870年代에 처음 美大陸에서 유럽으로 건너갔다.

그로 因해 수년사이에 유럽의 포도가 거의 全滅하다 싶이 된 일이 있다. 그래서 그 對策으로 그 害虫에 견디는 힘이 강한 美國의 Vitis labrusca를 재배하든가, 이것을 台木으로 써서 여기에 유럽種인 Vitis vinefera種을 接木하지 않으면 안 된 것이다.

Vitis vinifera란 포도주를 만들기 위한 포도란 뜻이다. Vitis labrusca는 "여우 냄새" (foxy flavour)라고 하는 특유한 냄새가 있어 이것을 가지고는 도저히 좋은 포도주를 만들 수가 없다고 한다.

現存하는 포도의 主要品種을 보면 그림 1과 같다.

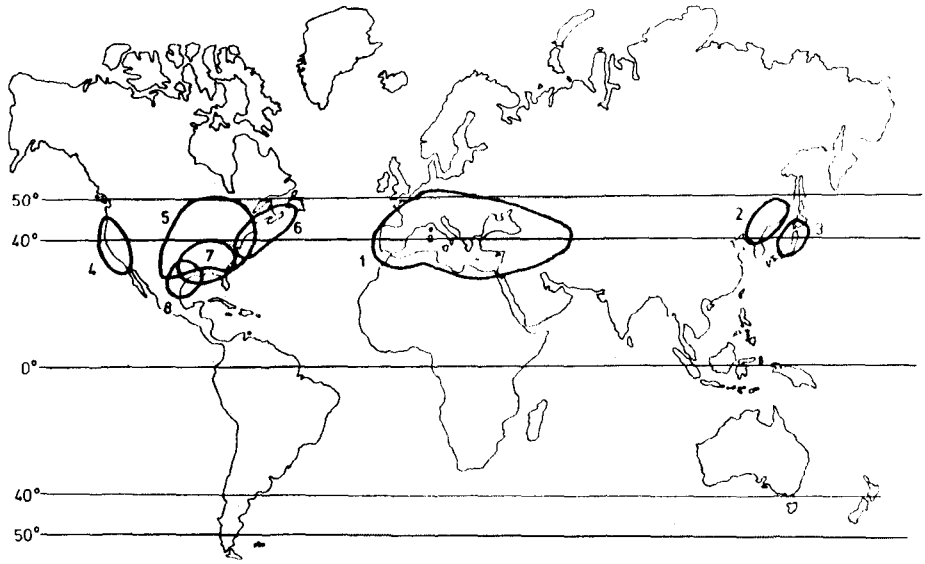
栽培植物은 항상 새로운 品種이 育成되고 있으며 그中에서도 果樹는 특히 新舊交替가 심하다.

育成된 장소에서 다른 風土로 移植되면 原産地에서 나타나지 않는 새로운 特質이 나타나는 일이 많다.

이러한 現實을 감안하지 않고서는 포도주原

그림 1. 포도의 주요品種

Die natürliche Verbreitung der wichtigsten Rebenarten auf der Erde



1. Vitis vinifera; 2. Vitis amurensis; 3. Vitis coignetiae; 4. Vitis californica; 5. Vitis riparia; 6. Vitis labrusca; 7. Vitis rupestris; 8. Vitis berlandieri.

料用포도의 育種을 할 수는 없다.

포도주品質向上을 위해선 釀造技術上의 進步보다는 新品種에 期待해야 한다고 말하는 사람이 많다.

全世界의 포도栽培面積은 1,000萬ha를 조금 넘는 것으로 보여지고 있다. 이 面積은 약간의 변동이 있기는 하나 과거 10年間 거의 일정하다.

1,000萬ha의 넓이란 실은 얼마되지 않는 것으로, 전세계의 포도를 한 군데 모아 심는다면 南韓땅을 차지할 뿐인 것이다.

이러한 사실은 포도가 1年을 통한 食品이 아니기 때문이다. 포도뿐 아니라 수확 season 만의 消費가 主體인 果實類는 1年間의 需要를 공급하기 위한 穀類의 栽培面積에 훨씬 未達하는 것은 당연한 일이다.

Vitis vinifera種의 原産地는 아시아와 유럽이 接하는 小亞細亞地方이라고 推定되고 있다.

植物에 있어 原産地風土가 生育에 가장 적합한 것은 아니다. 原産地와 멀리 떨어진 다른 環境에서 훨씬 잘 번성하는 例가 많다.

Phylloxera에 汚染되지 않은 칠레에선 Cabernet sauvign에, Riesling등 釀造用으로 높이 評價되고 있는 品種이 台木을 사용하지 않고 모두 그대로 栽培되고 있다. 적절히 管理된 果園에선 定植後 3年에 成木이 되며, 成園의 ha當 수확량은 30t에 이르고 있다.

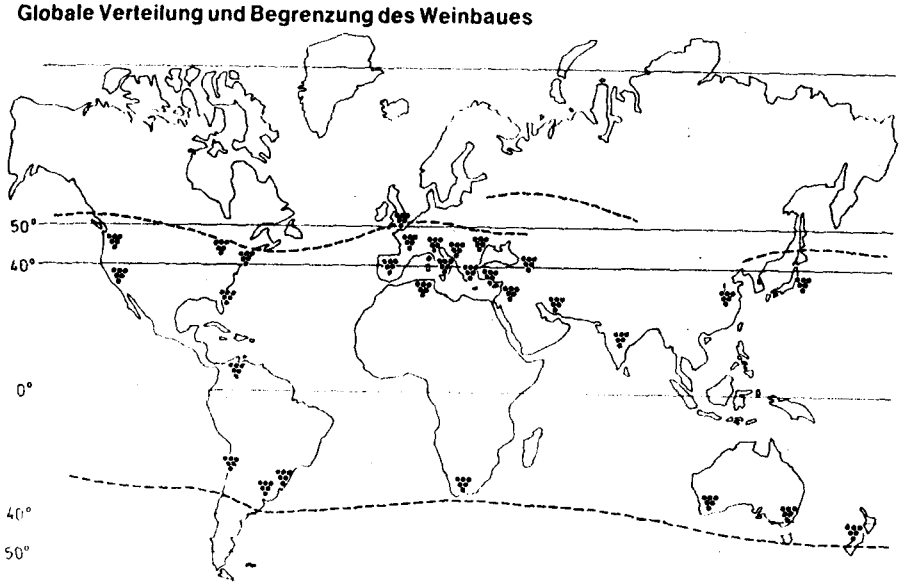
이러한 사실은 포도가 그만큼 좋은 生育環境에 만난 덕분이며, 栽培技術의 差가 아니다.

世界各地의 栽培포도는 모두 사람들이 移植한 것인데 그分布는 人爲的이며, 그곳의 栽培가 經濟的으로 成立하는 地帶를 나타내고 있다.

그림 2에서 보는 바와 같이 世界의 포도分布가 北半球에선 北緯30°~50°, 南半球에선 南緯20°~40° 사이에 帶狀으로 되어 있음을 알수 있다.

아메리카大陸의 경우 移植의 起點이 된 것은 멕시코였다. 스페인에 의한 멕시코征服(1521) 후 포도種子가 導入되었다.

그림 2. 세계의 포도재배분포



開拓者나 宣教師는 이 포도를 여러곳에 퍼쳤기 때문에 "Mission 포도"라고 불리우기도 한다. 이 Mission은 北上해서 California에, 南下해서 Peru에서 Chile로 옮겨졌다.

Peru에선 1550年경부터 포도가 심어졌는데, 1557年에는 이미 Chile를 경유해서 안데스山脈을 넘어 아르헨티나의 멘도사地方에 도달하였다.

California의 Mission에 種이나, 멘도사의 土着포도로 알려져 있는 Criolla種은 이들 地方을 世界有數의 大葡萄産地로 만든 先導役을 담당하였다.

그러나 지금은 모두 유럽에서 直接輸入한 優良品種으로 代替되어가고 있다.

이런面에선 特히 Chile가 先手를 쳐서 1850年代부터 주로 Bordeaux系釀造用品種으로 바꾸어 phylloxera의 피해 이전에 導入이 끝나 그 禍를 免한 것은 有名한 이야기이다.

亞熱帶에 발을 붙인 포도는 北上하기도 하고, 赤道를 넘어 南下하면서 그經路에 포도栽培의 適地를 찾아낸 것이다. 그렇다고 그곳이 반드시 포도 生育이 쉬운 環境만은 아니었다.

물이 不足한 곳에선 灌漑를 했고, 品種의 選擇에 애를 많이 쓰게 되었다. 그러나 그러한 努力으로도 克服하지 못하는 것이 포도의 生理에 숨어 있는 것이다.

熱帶地方에서도 포도는 栽培되나 年間의 生長周期나 年間의 發育단계에선 障害를 일으켜 生長이 持續的이며 徒長하게 된다.

同一林上에 發育狀態가 다른 새순과 成熟度가 다른 송이가 생기기며 每年 많은 수확을 할 수가 있다고 한다.

그러나 果實의 質은 滿足할만한 것이 되지 못하다는 것이다.

Vinifera 種과 그밖의 温帶性포도種은 固有한 年間의 生長周期에 알맞은 生態學的 條件下에서만 栽培에 成功할 수 있다고 한다.

特히 중요한 것은 糖分이나 其他炭水化物의 蓄積을 위해 가을의 氣温低下이다. 겨울의 生理學的 休眠도 다음 해의 正常的인 營養生長을 위해 반드시 必要한 것이라고 한다.

濕度가 높은 熱帶地域에선 果實이 곧 腐敗

하기 때문에 재배가 더욱 어려워진다.

이러한 事情때문에 品質이 좋은 포도果實을 얻기 위해선 平均氣温이 10~16℃ 사이의 等温線으로 限定되게 된다.

포도주의 名産地가 北쪽으로 기울어져 있는 것은 포도의 質과 깊은 關係가 있다.

포도의 栽培面積과 포도주生産量의 變動을 보면 色다른 點이 있다.

표 1. 포도栽培面積과 포도주生産量

年 度	포도재배면적	포도주생산량
1969	994.7万ha	2,715.2万kℓ
70	1,001.7	3,059.1
71	987.0	2,886.7
71	992.9	2,838.3
72	1,004.3	3,542.1
73	1,017.0	3,418.8
74	1,033.7	3,154.4
75	1,033.7	3,154.4
76	1,030.7	3,193.0
77	1,022.4	2,890.9
78	1,020.0	2,928.3
平均	1,010.4	3,062.7

表1에서 보는바와 같이 栽培面積의 변화는 별로 없는데 포도주 生産量의 변동은 매우 심하다.

過去10年間의 平均生産量은 3,044萬Kℓ인데 最高는 3,542萬Kℓ로 되어 있다. 그 差는 平均値의 27%에 이르고 있다.

이것은 포도栽培가 氣象條件이나 二次的 영향이라고 볼 수 있는 病害發生으로 항상 危險한 상태에 있음을 말해주고 있다.

全世界의 포도주生産을 地域的으로 보면 표 2와 같다.

표 2. 포도주 생산량의 지역比

유 럽	82%
미 대 륙	12%
아프리카	4%
아 시 아	1%
오세아니아	1%

표 3에서 보는 바와 같이 美大陸과 오세아니아 即 新世界가 舊世界에 比해 두드러지게 生産量이 높은 것을 알수 있다.

10t/ha라는 量은 결코 높은 것이 아니나 포도의 生産量은 世界的으로 보아 그만큼 낮은 水準에 있는 것이다.

統計上 土地生産性이 이렇게 낮은 理由를 다음 세 가지로 보고 있다.

① 風土的 條件이 까다로운 곳에서 재배되고 있기 때문이다. 건조한 곳에선 灌漑施設이 生産性을 左右하게 되는 것이 사실이나 灌漑를 할 수 없어 農作物의 栽培가 절망적인 곳에서 마지막에 試圖되는 作物이 포도로 되어 있다. 그만큼 포도는 乾燥에 견디는 힘이 強하고 有機質이 적은 척박한 土壤을 거부하지 않는다.

② 混植과 未成園의 存在이다. 포도는 덩굴

표 3. 지역별 포도 재배 생산현황

地 域	1978年					1977	1976
	栽培面積	構成比	포도生産量	構成比	t/ha	t/ha	t/ha
	万ha	%	万t	%			
유 럽	729.5	71.52	3,928.3	67.77	5.38	4.54	5.15
미 대 륙	94.5	9.23	926.5	15.98	9.84	10.41	10.20
아프리카	44.4	4.35	221.7	3.82	4.99	5.66	5.32
아 시 아	144.7	14.19	646.0	11.15	4.46	4.43	4.35
오세아니아	7.2	0.71	74.1	1.28	10.29	11.35	10.55
全 世 界	1020.0	100.00	5,796.4	100.00	5.69	5.15	5.54

植物로 본래는 藤나무처럼 뻗는 성질이 있다.

剪定整枝에 의해 질서정연한 밭으로 재배하는 方法이 考案되기 이전에는 뻗은 가지가 地面을 기든가, 立木을 따라 키울수 밖에 없었다.

유럽에는 지금도 포도와 올리브를 混植하는 곳이 많으며 이태리에선 포플라 나무사이에 포도를 심어 의지하는 곳이 지금도 있다.

유럽의 경우처럼 密植栽培를 하는 곳에선 老木의 更新期에 수확이 전연 없는 곳도 생기게 마련이다.

③ 良質의 포도果實을 생산하기 위해 行하는 剪定이나 송이따내기 등의 人爲的인 操作이다.

그것이 生食用이든 釀造用이든 品質이 좋은 포도를 수확하기 위해선 結實하는 포도의 數量을 制限하여야 한다.

프랑스에선 原産地呼稱統制(Appellation d'origine Controlée, A.O.C)와 같이 産地固有의 品質을 維持하고 있는 포도주에만 그 特定産地名의 表示를 許可하고 있을 정도이다.

이러한 생각은 포도밭을 指定하고, 포도品種을 指定하며 栽培方法을 指定하면 特性이 共通된 포도주가 再現한다는 確信에 바탕을 두고 있기 때문이다.

프랑스의 單位面積當 收穫量이 적은것은 오히려 적게 하려는 이와 같은 努力이 이루어지고 있다.

Ⅲ. 프랑스와인의 規制

와인의 나라라는 프랑스에는 種類가 많고 그 品質도 다양하다.

그品質을 속이는 惡德業者는 옛날부터 많았기 때문에 消費者保護를 위한 品質의 유지나 와인表示方法에 대해서 여러가지 試圖가 이루어졌다.

그 中에서도 프랑스 全域에서 쓰이고 있는 A.C와 V.D.Q.S가 중요하다. 地域別로는 Bordeaux와 Bourgogne에서 行하고 있는 優秀와인의 表示規格도 술맛을 즐기는 사람에게는 매우 중요하다.

1. Appellation Controlée(A.C)

一定한 地域을 優良와인 生産地區로 指定하고 各各의 地區에서 具體的으로 定해진 條件(生産量, 포도의 品種, 栽培, 製造方法, 酒精度 등)을 갖춘 와인에 限해 그 地方名을 붙일 수 있게 만든 制度이다.

이것을 原産地名呼稱管理 또는 統制商標라고도 번역하고 있는데, 이를 위해 制定된 法律이 있고, 이 法을 施行監督하는 公的委員會가 있다.

이 管理에 合格한 와인은 반드시 레이블에 「Appellation Controlée」를 記入하고 있으므로 이 表示가 있는 와인은 수준급 와인이라 보면 틀림없다.

이 制度의 特色은 表示되는 地域名이 細分될수록 條件이 엄하므로 品質이 더 좋은 것이다.

Bordeaux의 보기를 들면 다음과 같다.

Bordeaux → Bordeaux superieur → Médoc → pauillac

이中 단순히 레이블에 Bordeaux만 표기되어 있으면 넓은 Bordeaux 地方의 어느 곳에서 만들어졌고 이 이름을 붙일 수 있게 一定한 條件을 지킨것은 틀림없다.

그러나 逆으로 말하면 그 以上의 保證은 안되는 상표인 것이다.

Bordeaux superieur도 마찬가지인데 단지 酒精度가 높을뿐이다.

그러나 Médoc라는 말이 붙으면 Bordeaux 中에서도 특히 限定된 Médoc地區産을 뜻하며 pauillac이 붙으면 Médoc地區 안에서도 pauillac마을의 포도로 만들어진 와인이 되는 것이다.

그러면 매우 까다로운 條件에 합격하여야 하기 때문에 品質保證이 되는 셈이다.

그보다 上級이 되면 A.C의 表示가 必要없는 Chateau品이 된다. Chateau란 원래 城을 말하는 것이었으나 Bordeaux 地方에는 Chateau라고 불리우는 釀造場이 여러개가 있다.

이 Chateau는 世襲으로 몇 世紀의 歷史를 갖는 것이 많으며 자기 포도밭의 포도로 釀造, 熟成, 入瓶하여 고급와인을 판매하고 있다.

入瓶까지 自體에서 한 製品에는 레이블에 반드시 Misen bouteilles au Chateau라는 표기가 있다. 그런데 와인商社에서 入瓶한 것에는 그 표기가 없고 produced and bottled in France, shipped by가 된다.

2. 上級保証와인(V·D·Q·S)

A.C規格에는 빠졌으나 상당한 良質 와인을 生産하는 地区를 골라 指定한 것이다.

말하자면 地方的 良質와인인데 瓶에는 V·D·Q·S(Vins Delimitēs de Qualitē Supérieur) 글짜가 든 우표와 같은 작은 레이블이 붙든가, 本래이블 일부에 이 마아크가 인쇄되어 있다.

格으로 따지면 A·C보다 떨어지나 自己製品에 衿持를 가지고 品質維持에 努力하고 있는 良心的인 것이 많다.

그렇기 때문에 값에 比해 品質이 좋은 것이 많으며 프랑스全域에 50余 箇所가 指定되고 있다.

3. V·C·C와 V·P

A·C와 같은 法的인 規制는 없으나 V·C·C와인(Vins de Consommation Couranto)이라는 家庭用의 일반와인이 있다.

프랑스 全生産量의 82%정도를 차지하고 있다.

또 地方의 술로 特히 個性이 있는 것을 Vins de pays라고 부른다.

4. Bordeaux

Bordeaux市는 이地方産와인의 主集散地이다. 이地方産의 와인은 法律로 모두 Bordeaux라고 부를 수 있다. Claret라는 말은 以前에 Bordeaux市에서 英国으로 輸出된 赤포도주에만 붙여진 이름이었는데 지금은 일반적인 와인의 type를 나타내는 것이 되었다.

○○Claret등 新興와인 産地에서 곧잘 찾아볼 수 있다.

Bordeaux地方은 다음 8個포도 載培地区로 나누고 있다.

Médoc : red wine의 高級産地

Graves : red white의 高級産地

Sauternes : white wine의 高級産地

St. Emilion : red wine의 高級産地

Pomerol : red wine의 高級産地

Cotes : 普通級의 酒産地

Entre-Deux-Mers : 普通級의 酒産地

Palus : 普通級의 酒産地

5. Bourgogne

英語로는 Burgandy로 더 알려져 있다. 新興産地에선 이地方의 포도와 같은 品種으로 만든 와인에 ○○burgandy"라고 붙이고 있는 일이 많다.

高級Bourgogne wine은 Beaune市의 北과 南쪽으로 뻗는 延長 38mile, 幅 1mile정도의 東과 東南으로 面한 丘陵斜面에 재배되는 포도로 만들어진다.

이丘陵은 全体를 Cote d'Or(黃金의 斜面)이라고 하며 Cote de Beaune와 Cote de Nuit로 나뉘어진다.

Cote d'Or의 남쪽에 Maconnais와 Beaujolais와 Cote Chalonnais가 있다. Cote d'Or의 西北에 Chablis가 있는데 Chablis는 매우 섬세한 맛을 갖는 white wine이 生産되기 때문에 有名하다.

Ⅳ. 독일의 와인

독일은 white wine의 나라라고 할 수 있다. 일부에선 Red wine도 만들고 있으나 이것을 칭찬하는 것은 독일사람뿐이라는 말이 있을 정도이다.

그 主産地는 이 나라의 西南部 Rheiniz沿岸地帶이다.

그中에서도 Rheingau, Mosel, Rheinhessen Nahe, Franconia 등은 第一級地域이며 그밖에도 原産地統制名을 갖는 10個地域이 있다.

특히 二大産地로 알려진 Rheingau와 Mosel은 品質이 우수한 名酒가 많은데 독일의 와인을 理解하는데는 다음과 같은 것들이 必要하다.

① 포도수확時期의 表示를 하게 되어 있는 것이 特色이다.

世界의 어느곳에서도 한 수확기의 포도는 同

時에 따서 같은 포도주가 만들어지고 있다.

그러나 독일에선 같은 해라도 포도를 따는 時期를 몇차례로 나누고 있다. 따는 때가 다르기 때문에 같은 해, 같은 포도밭에서 만들어지는 포도주라도 質이 다른 것이 된다.

여기에는 다음과 같은 네 가지가 있는데 반드시 레이블에 表示되어 있다. 물론 싸구려 포도주에는 그런 것이 없다.

Auslese : 精選송이 따기라고도 하는데 貴腐果房만을 골라서 釀造한 와인으로 甘味가 많다.

Beerenauslese : 精選粒따기라고도 하는데 果房中에서 貴腐가 된 果粒만을 골라 따서 만든 와인으로 甘味가 더 강하다.

Spätlese : 늦게 딴 것으로 수확을 일부러 늦추기는 했으나 반드시 貴腐果가 아닌 것이다. 甘味가 조금 남은 와인이라고 할 수 있다.

Trocken beeren auslese : 完熟精選 따기라고도 하는데 포도가 나무에서 乾果狀이된 것으로 만든 와인이다.

이것은 특별히 氣候條件의 혜택을 받지 못하면 되지 않으며 收量도 적고 값이 비싸다.

甘味는 가장 강하며 香味가 뛰어나다.

殘糖分이 거의 없는 일반 食卓用와인은 Trocken wein이라 한다.

＊貴腐

成熟期의 포도 果皮에 下完全菌에 속하는 貴腐菌(Botrytis cinerea)이라는 곰팡이가 번식해서 그 곰팡이의 번식으로 果皮가 깨지고 果粒中의 水分蒸發이 促進되어 果粒은 半乾果狀이 된다.

그러면 果汁의 糖濃度가 증가되는데 이 理象을 貴腐(pourriture noble)라고 한다. 氣象條件이 나쁘면 이 곰팡이의 번식이 순조롭지 않게 된다.

또 貴腐果는 다른 有害한 곰팡이의 二次感染이 있기 때문에 貴腐果만을 차례로 수확하지 않으면 안되는 일도 있다.

그밖에도 프랑스의 Chateu에 해당하는 自家特選와인으로 Cabinet라는 表示가 있다.

일반 수확보다 오래동안 나무에 두어 두면 果汁糖度가 上昇한다. 따라서 발효가 끝난 후의 酒精分, 殘糖分에도 영향을 미치므로 수확시기의 表示가 있는 와인은 勞力이 그만큼 들기 때문에 값이 비싸질 수 밖에 없다.

설탕 등에 의한 果汁의 補糖을 안하는 天然甘味만의 와인이 독일포도주이다.

②독일와인에도 地域差에 의해 品質이 바뀌는 것은 마찬가지이다.

釀造會社의 Blend에 의한 地域와인, 마을이름의 와인, 포도 園名와인 등 表示地域名이 細分化될수록 品質이 좋아진다.

③포도栽培의 北限線에 있기 때문에 항상 日照不足의 염려가 있어 마을이름의 와인以上의 것은 收穫年度가 매우 중요하다.

④포도의 品種이 많은데 代表的인 것은 Riesling種과 Silvaner種이다. Riesling은 高級種이므로 이것을 사용한 와인에는 레이블에 반드시 表示하고 있다.

⑤독일와인 品質表示는 화려하고 저마다 제멋대로 해와서 선전내용인지 內容의 表示인지 알기가 어려웠다고 한다. 그래서 지금은 와인法으로 그 表示를 整理하고 있는 레이블에 표시되는 內容은 대개 다음과 같다.

이 表示事項이 빠질수록 格이 떨어지는 것이다.

- ○ 地域(10地域으로 나뉘어 있다.)
- ○ 年度(포도 수확기)
- ○ 地区(포도재배한 고을 이름)
- ○ 特定포도園名
- ○ 釀造場
- ○ 入瓶責任者(양조장 또는 入瓶業者)
- ○ 等級, 포도를 딴 方法
- ○ 포도品種
- ○ 其他(통번호 등)

⑥독일 와인은 새로 制定된 와인 法에서 세 가지로 大別되고 있다.

高級酒群의 Q·P(Qualitätswein mit Prädikait), 上級酒群의 Q·b·A(Qualitätswein bestimmter Anbaugebeit), 普通酒群의 T

(Tafelwein)이다.

제각기 그 製造에 대해 法的인 規制가 되어 있고 良質와인인 Qualitätswein에 대해선 엄격한 규제를 하고 있다.

Qualitatswein의 表示가 있는 것으로 값이 비교적 싼 것을 고르면 좋은 포도주 맛을 보는 것은 틀림없다.

⑦독일와인은 일반적으로 단맛이 있는 편이라고 생각되고 있다.

앞에서 말한 것처럼 Trocken beeren auslese와 같은 것은 포도가 건포도가 될 때까지 나무에 두어서 糖分이 농축된 것을 짜서 만든다.

이렇게 강한 단맛이 포도에서 얻어지는가 의심이 날 정도이다. 그러나 일반 와인은 그렇게 糖分이 많지 않은데 와인을 마시고 난 뒤에 단맛이 남는 것이 많다.

그래서 처음 와인 맛을 들이는 사람이나 女性에게 알맞다는 말을 많이 한다.

Rhein이나 Mosel의 極上品은 食事와 함께 곁들이는 同伴者보다는 單獨으로 마셔 그 맛을 음미하는 것이 좋다고 한다.

독일와인은 포도재배費用이 높기 때문에 價格이 높은 편이다.

氣候條件때문에 와인에 사과酸과 같은 有機酸이 높으므로 減酸方法으로 Malo-lactic 醱酵方式을 取하고 있는데가 많다.

釀造年次(Vintage)는 氣溫과 日照가 品質의 중요因子가 되는 곳에선 특히 重視된다.

와인 맛을 즐기는 사람들에게 중요한 술의 족보역할을 하는 것인데 프랑스·독일·포르트갈의 Wine Vintage Chart를 보면 표와 같다.

포도를 原料로 하여 釀造한 술이 Wine(英), Wein(獨), Vin(佛), Vino(伊)이다.

표 4. Wine Vintage Chart

Year	Claret	Sauternes	Red Burgundy	White Burgundy	Rhone	Loire	Rhine & Moselle	Champagne	Port
1959	6	6	7	3†	6	–	5†	5	–
1960	2†	1	0	0	6	–	–	–	6
1961	7	5	5	4†	7	–	4†	6	–
1962	5	6	6	5†	5	–	3†	5	–
1963	1	0	1	2†	2	–	–	–	7*
1964	3/6	2	6	5†	6	4	5†	6	–
1966	7	5	5	5	6	2	4†	6	6*
1967	3	7	4	5	6	3	4†	–	6*
1969	2	4	7	5	6	5	5†	5	–
1970	7	6	5	4	6	5	4†	6	7*
1971	5/7	6*	7	7	5	6	7	7	–
1972	3	3	5	4	6	3	3	–	4*
1973	4	3	4	5	5*	5	5	6	–
1974	3	1	3	4	4*	6	4	–	–
1975	7*	6*	1	5	4*	5	5/7	7	7*
1976	6*	6*	7*	6*	5*	6	7	6	–
1977	3	3	4	4	5*	3	4	–	6*
1978	5*	3	6*	6*	7*	6	5	6	–

Champagne and Port have been restricted to generally 'declared' vintage years.

7=the best; 0=no good
* recommended for laying down; † tiring, drink-up

© The International Wine & Food Society, 1979

와인이란 포도의 술을 뜻하는 것으로 다른 果実을 原料로한 술은 그 果実名을 붙여 Apple wine, Strawberry wine 等으로 부른다.

와인은 유럽系民族이 育成한 술이며, 색깔도 赤, 白, 紅, 甘味가 강한 것, 甘味가 없는 것, 酒精度가 낮은 것, 높은 것 등 氣候·風土를 反映해서 참으로 多彩롭다.

지금은 유럽뿐 아니라 점차 全世界로 版圖를 넓혀가고 있어 世界化되어 가고 있는 歷史가 가장 오래이면서도 새로운 술로 脚光을 받고 있다.