

佛蘭西 葡萄酒의 特性



高慶姬

〈聖心女子大學 講師·理學博士〉

目次

- I. 序論
- II. 葡萄酒의 歷史
- III. 葡萄酒 呼稱法 (Appellation)
- IV. 葡萄酒의 種類
- V. 葡萄酒의 栽培地域
 - 1. 발드로와르 (Val de Loire)
 - 2. 보르도 (Bordeaux)
 - 3. 브르곤뉴 (Bourgogne)
 - 4. 알사스 (Alsace)
 - 5. 샹파뉴 (Champagne)
- VI. 葡萄酒의 流通體制
- VII. 結論
- VIII. 參考文獻

I. 序 論

佛蘭西는 文化·藝術의 나라, 香水의 나라, 葡萄酒의 나라라고 지칭하는데 인식할 사람이 없을 것이다. 佛蘭西는 天惠의 自然條件을 갖추어 先進國 중 유일하게 農産物의 自給自足이 가능하며 각각의 地域에서 地域特産 名酒를 生産하고 있다. 葡萄酒의 깊은 歷史와 食卓文化의 發達로 世界 어느 나라 國民보다 술을 잘 만들고, 잘 팔고, 잘 마시는 멋을 아는 國民이라 생각한다. 佛蘭西 全體酒類 소비량의 70%가 葡萄酒이며 이는 全體 음료수 소비의 50%에 해당하는 양이다. 佛蘭西는 全 世界 葡萄栽培 면적의 12%를 차지하고, 유럽공동체 (EEC)내에서만도 약 50%의 포도밭을 소유하고 있다. 대체적으로 연간 6천만kl의 葡萄酒를 生産하고 있다.

II. 葡萄酒의 歷史

葡萄酒의 歷史는 人間과 密接하게 연결되어 遊牧 生活에서 農耕生活로 변화되었고, 定着生活과 함께 人間文明이 始作되었다. 葡萄 栽培의 歷史의 기록은 BC 3000년 경 이집트에서 시작되었고 지중해를 통해 유럽은 그리스에 전해졌다. 佛蘭西는 BC 600년경 이태리를 통해 南部地域인 마르세이유 (Marseille), 보르도 (Bordeaux), 발레드론느 (Vallée du Rhône) 로 론느강을 거슬러 올라가는 방향으로 유럽 전국에 퍼지게 되었다. (그림 1) 人間은 언제부터 葡萄酒를 마시기 시작했는지 확실하지 않으나 神의 善物로 생각했다. 神話에서 이집트의 酒神을 Osiris, 그리이스는 Dionysos, 로마는 Bacchus로 불렀다. 葡萄酒란 單語는 구약聖書에서 155번, 신약에는 10번 인용되었으며 宗教와도 密接한 관계가 있다. 佛蘭西 中世紀에 수도승들의 노력으로 葡萄酒 生産, 栽培地域이

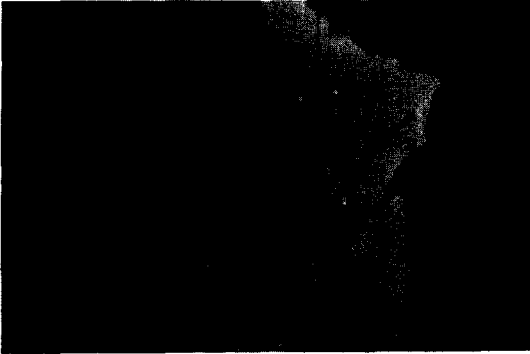


그림 1. 佛蘭西 葡萄栽培地 發生 순서 지도

확대되어 佛蘭西 葡萄酒 技術 發展에 공헌한 힘이 크다. 특히 브르곤뉴(Bourgogne)지방에서는 시스파 신도의 근면한 精神과 福音을 전파하는 의미에서 지금의 브르곤뉴의 有命한 葡萄地帶를 가지게 되었다. 英國에서는 南部地域에 葡萄栽培地를 가지고 있었으나, 佛蘭西 收入 葡萄酒를 愛飲했으며 主로 렌(Rhin)地方産, 北部의 상파뉴(Champagne)産과 브르곤뉴(Bourgogne)産, 발드르와르(Val de Laire)産을 즐겨 마셨다. 이 때에도 국가 사이의 酒稅法이 까다롭고 비싸서 經濟적으로 큰 部分을 차지하게 되었다. 1152년 Eléonor d'Aquitaine은 英國王 Henri 2세와 결혼하면서 보르도(Bordeaux)地方을 지참금으로 가지고 가게 되어 이때부터 英國과 Bordeaux 地方은 특수한 관계 즉 酒稅감면 등으로 Bordeaux葡萄酒는 英國人에게 많은 양을 수출했다. 보르도(Bordeaux)는 世界的인 酒庫가 되었고, 商業都市가 되었다. 그 후 佛蘭西혁명이 일어나 貴族, 敎會가 所有했던 포도밭이 國民에 넘어가게 되었고 여러 地域으로 分離되어 수 世代를 거쳐 내려오게 되었다. 19世紀에 새로운 地域인 남아프리카, 오스트레일리아와 美國大陸으로 移住하게 되었고 美國은 California에서 葡萄栽培가 시작되었고 英國 지배령하에 佛蘭西 葡萄酒를 마셨다. 美國은 독립 후 포도주 産業이 發達되기 시작했다. 19世紀에 유럽 葡萄栽培 地域이 필

록셀라(Phylloxéra)의 침입으로 황폐해져 크나큰 손실로 그 때부터 葡萄品種의 開發, 農藥, 栽培技術 등 研究를 始作해 植物病理學이 발전하게 되었다. L. Pasteur의 “葡萄酒에 관한 研究(Etudes sur le vin 1866)”로 醱酵學이 科學的, 微生物, 化學적으로 研究되었다. 佛蘭西는 葡萄酒 研究가 國家經濟, 農村經濟에 미치는 영향이 커서 國家 政策으로 많은 뒷받침을 하고 있다. 佛蘭西는 5個 重要 都市에 釀造學 研究所를 두고 있다. 먼저 보르도(Bordeaux), 디종(Dijon), 램(Reims), 몽페리에(Montpellier), 툴루즈(Toulouse)로 각 大學에 소속되어 있고 토양 연구에서 마케팅 分野에 걸쳐 研究하고 있다. 主로 土壤學, 植物病理學, 植物生理學, 肥料學, 微生物學, 醱酵學, 酵素學, 官能檢査(Dégustation), 醱酵 中에 葡萄酒의 色素化學 등을 研究와 釀造 分野에 종사하는 釀造家(Oenologue)를 위한 特別講議도 開設해 産業體와 研究員의 產學協同으로 바람직한 관계를 이루고 있다. 佛蘭西는 釀造學 學位를 줄 정도로 學問的 研究가 되어 있다.

Ⅲ. 葡萄酒 呼稱法(Appellation)

佛蘭西 葡萄酒는 地域, 土壤性質, 品種, 製造方法, 氣候 등 다양한 葡萄酒의 특징을 규정키 위해 I. N. A. O에서 呼稱法으로 통제하고 있다(그림 2).

1) A. O. C 葡萄酒

1935년에 制定된 統制 原產地 呼稱法(Appellation d'Origine Controlée)에 따라 만들어진 葡萄酒를 말한다. 이 法律은 뛰어난 品質 좋은 産地의 葡萄酒를 保護 管理하는 目的으로 政府機官(I. N. A. O)에 의해 規制되어 있다. 規制사항은 ① 그 地域에서 産出된 葡萄만 使用할 것 ② 葡萄品種이 일정할 것 ③ 最低 알콜도수의 설정 ④ 生産과잉에 의한 品質低下를 막기 위한 生産量 제한 ⑤ 栽培法 등에 관한

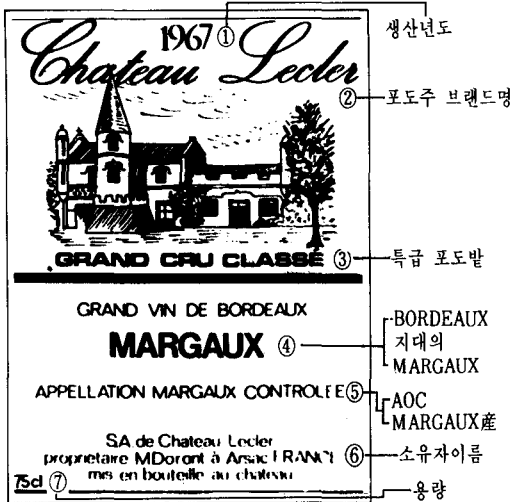


그림 2. 佛蘭西 포도주 호칭법

여러 規定 ⑥ 原料葡萄의 糖分量의 規定 그래서 라벨에 Appellation *Bordeaux* Controle'e 로 表示해 아펠라시옹(Appellation) 과 콩트롤레 (Controle'e) 사이에 源產地 이름을 넣어 표시한다. 즉 보르도(Bordeaux)가 원산지인 葡萄酒란 뜻이다.

2) V. D. Q. S 葡萄酒

벵델리미테 드 쥘리테 슈페리어드(Vins Délimités de Qualité Supérieur)의 약자로 EEC가 정하는 指定地域 우량 葡萄酒에 속한다. A. O. C 다음으로 랭크되고, AOC에 비해 약간 덜 엄격하다.

3) Vins de Pays

佛蘭西 國內의 地方 特産 葡萄酒로 서로 다른 品種과 混合하는 것이 許容되지 않는다. 라벨에는 Vins de Pays 다음에 年度 · 葡萄品種名이 쓰여 있다. 그의 葡萄酒의 種類 · 生産地마다 병모양, 색깔이 規制되어 있다.

4) Vins de Table (블랜드와인)

産地가 서로 다른 葡萄酒의 混合이 許容되며 國內에서 판매되는 경우에는 France, Français 라고 表示된다.

이중 A. O. C 葡萄酒는 佛蘭西 全 生産量의 25%, 블랜드와인이 46% 차지하며 A. O. C 葡萄酒중 64%는 보르도(Bordeaux), 브르곤뉴(Bourgogne), 르와르(Loire), 코트드론(Côte de Rhône)에서 産出되며 南部에는 AOC가 적고 VDQS 와인 및 Vins de Pays가 많다.

IV. 葡萄酒의 種類

赤葡萄酒(redwine, Vin rouge)는 赤葡萄 品種의 포도를 과쇄해 껍질, 씨와 함께 알코올 醱酵을 행한다. 醱酵중에 生成된 CO₂ 가스로 껍질 등이 발효조 상단에 떠 있어 안토시안계 色素, 탄닌 成分을 추출키 위해 하루에 2회 발효조의 발효액을 상단으로 펌프질해서 赤葡萄酒의 生命인 독특한 붉은색, 은근한 맛이 생기게 하며 醱酵溫度는 대개 25℃ 정도에서 행한다. 효모에 의한(Saccharomyces Cerevisiae) 알코올 醱酵가 끝나면 後醱酵인 박테리아(Leuconostoc Oenos)에 의한 malo-lactic fermentation을 거쳐 malic acid가 酸機가 하나 적은 laetic acid로 變化시켜 산도가 감소될 뿐 아니라, 赤葡萄酒에 등글고 우아한 맛을 준다. 白葡萄酒(White wine, Vin blanc)의 重要性은 알코올 醱酵를 香氣롭게, 산뜻한 맛을 내도록 하는 것이며, 白葡萄用品種을 과쇄해 과즙을 내어 보통 19℃에서 알코올 醱酵를 행하며 효모선택, 즉 향기로운 成分을 生成하는 우량 菌株를 선택하는 것이 重要하다. 분홍葡萄酒(Pink wine, Vin rosé)는 赤葡萄酒와 白葡萄酒의 절충법으로 만든 葡萄酒로 알코올 醱酵중 원하는 만큼 안토시안 色素가 추출되면, 껍질을 발효조에서 제거해 알코올 醱酵를 계속 행하고 그 후의 製法은 白葡萄酒와 같은 方法으로 만들어진다. 색은 분홍색을 나타내며, 맛은 白葡萄酒와 비슷하다. 그 외에 단포도주(noble sweet wine, Vin liquoreux)와 발포성

와인(Sparkling wine, Champagne)가 있으나 Bordeaux地方과 Chamagne地方 소개시 說明하고자 한다. 醱酵後 重要한 과정은 熟成이다. 葡萄酒의 숙성은 醱酵탱크나 참나무통으로 옮겨진 葡萄酒는 아직 탁한데다 Co₂ 가스도 남아 침전시킬 것은 침전시키고 불필요한 효모냄새, 이취, 가스 등을 날려보내어 熟成시키기 때문에 맛, 색깔, 냄새가 우아하고 세련된 맛을 나타내며 저장성을 높일 수 있다. 제1기 통숙성과 제2기 병숙성으로 나누어지며 高級酒의 통숙성일 경우 2~3년 熟成시킨다. 大量生産의 값싼 葡萄酒는 제1기 熟成을 탱크에서 행하기도 하며 숙성 期間은 3個月~1年이다. 熟成 期間동안 赤葡萄酒는 酸化·還元作用으로 붉은 색의 안토시아닌은 탄닌과 축합반응, 酸素와 중합반응으로 짙은 벽돌색의 붉은색을 띄며, 탄닌 成分이 다른 成分과 結合해 숙성전의 아주 짙은 맛에서 등글고 우아한 짙은 맛으로 변하게 된다. 佛蘭西 名酒의 경우 제1기, 제2기 熟成 期間이 地方에 따라 法律로 정해져 있다. 高級酒는 熟成 期間동안 여러차례 양금제거 단계를 거쳐 병숙성(12℃)으로 원숙한 葡萄酒가 만들어 지는 반면에 값싼 葡萄酒는 제1기 숙성기간도 짧고 여과시 저온살균, 고온 순간살균으로 병에 담아 즉시 출고되며 이런 타입의 葡萄酒는 오래 묵었다고 해서 맛이 더 좋아지지 않으며 長期間 저장시 오히려 老化된 葡萄酒가 된다. 佛蘭西는 一般的으로 저장 年수를 規制하고 있다. (표1)

V. 葡萄酒 栽培地域

佛蘭西 葡萄酒 栽培地域은 샴페인이 生産되는 北部의 상파뉴(Champagne)地方, 白·赤葡萄酒가 生産되는 발드로와르(Val de Loire)地方, 증류주인 꼬냑이 生産되는 꼬냑(Cognac)地方과 알르마냐(Armagnac)지방, 世界的 高級酒

표 1. 佛蘭西 葡萄酒의 貯藏期間

地 域	種 類	年 數
Beurgogne	red	3~20(高級酒)
Bourgogne	red	3~10
Bourgogne	White	2~3
Bordeaux	red	3~10
Bordeaux	White	2~12
Bordeaux	Sweet noble wine	3~30
Côte de Rhone	red	3~12
Champagne		3~15
Beeuignonlais	White	½~2
Alsace	White	2~5

가 生産되는 보르도(Bordeaux), 南部地域에는 로시농(Roussillon)지방, 랑그오독(Languedoc), 꼬뜨드 프로방스(Côte de Province), 꼬뜨드론(Côte de Rhônes)와 중동부 地域의 부르곤뉴(Bourgogne), 알사스(Alsace)地方으로 나눈다. 그중에 5個地域의 葡萄 栽培地域의 品種, 土壤, 葡萄酒의 特徵을 소개하고자 한다.



그림 3. 佛蘭西의 葡萄栽培地帶

1. 발드로와르(Val de Loire) 地方

佛蘭西 中央部에서 대서양으로 흘러가는 100km의 로와르강(La Loire)의 주변은 中世紀의 화려한 城地와 멋진 정원들로 꾸며진 都市로

貴族歷史와 아름다운 自然으로 이 地域을 “佛蘭西의 庭園”이라고 부르며 주로 香氣로운 白葡萄酒 生産地域이며 사과酒(Cidre) 生産地이기도 하다. 이 地域은 페이낭테(Pays nantais), 앙주(Anjou), 투랭(Touraine)의 重要한 구역 외에 무스카데(Muscadet), 사무르(Saumur), 쉬농(Chinon), 브루게일(Bougueil)과 보부레(Vonvray)로 나눈다(그림 4). 과거에는 SO₂

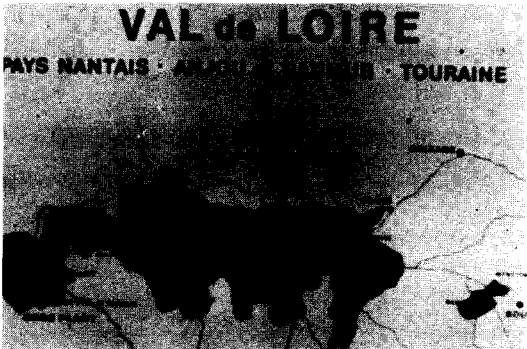


그림 4. Val de Loire 地方 포도 재배지

처리법이 문제시 되어왔으나 15년전부터 백포도주와 단포도주의 SO₂ 처리방법이 研究되어 훌륭한 品質의 白葡萄酒가 生産된다. 이 地帶의 葡萄酒는 酸味が 적당하고 酸化가 적게되어 흐린 노란색을 가지며 品種은 주로 Cabernet, gamay이다.

1) 낭트地區 葡萄酒(Vin du Pays Nantais)

무스카데(Muscadet) 品種으로 白葡萄酒 産地이며 特徴은 香氣로운 葡萄酒이다. 알코올 醱酵가 끝난후 즉시 酵母와 分離시키지 않고 겨울동안 酵母와 접촉된 상태로 발효조에 방치시키며 공기와 산화를 억제시키며 그 다음해 봄에 병처리 한다. 그리고 알코올 도수는 9°~12°이며 INAO에 의해 엄격히 保護·規制하고 있다.

3가지 AOC로 區分되어 있어 무스카데(Muscadet)로 가장 널리 알려진 것이고 르와르강

양쪽에 무스카데 데 코토드라로와르(Muscadet des Coteau de la Loire)는 제일 향기가 강하며, 무스카데드세브르 에멘느(Muscadet de Sèvre-Maine)로 典型的인 낭트지구의 葡萄酒로 섬세하고 가장 좋은 葡萄酒가 生産된다.

2) 앙주·사뮈르地區 葡萄酒(Vins d'Anjou et de Saumur) 앙주지역의 가장 有命한 분홍葡萄酒이며 白葡萄酒, 赤葡萄酒가 生産된다. AOC는 크게 2個AOC로 分離되어 AnjouAOC와 Saumur AOC로 나누고 18個의 特徴적인 呼稱(Appellation)을 가지고 있다. 白葡萄酒 品種은 Chenin blanc (pineau de la Loire), 赤·분홍葡萄酒用은 Cabernet sauvignon과 Cabernet franc이다.

i) 粉紅葡萄酒(Vins rosés)

Anjou AOC의 酒質은 Rosé d'Anjou AOC와 함께 대중적인 葡萄酒로 신선하고 가벼운 맛이 있다. Cabernet d'Anjou AOC는 매우 섬세하고 香氣롭고 부드러운 느낌을 준다.

ii) 赤葡萄酒

Anjou AOC는 Cabernet品種으로 만들며 약간 짙은 맛이 있으나 香氣롭다. Anjou Gamay AOC는 Gamay品種으로 만들었으며, Saumur Champigny AOC는 香氣가 그윽하고 강하며 꽃냄새를 나타내며 또 관능검사적으로 平행을 이루기 위해 몇년 熟成시키는 것이 좋다.

iii) 白葡萄酒

Anjou와 Saumur AOC가 가장 잘 알려져 있다. Coteaux-de-saumur AOC는 質이 우수하며 짹짹하고 깨끗한 향기로운 bouquet)를 가지고 있다. Savennières AOC는 드라이 타입의 포도주로 Bouquet(부케)가 진하고 맛이 상당히 좋다. 특히 이 地域에서 生産되는 La Roche-aux-Moines와 La coulée-de-Serrant는 佛蘭西 白葡萄酒중 5위에 꼽히는 와인이다.

Anjou의 白葡萄酒중 有命한 마크는 Coteaux

-de-Layon이며, 그 다음으로 Coteaux-de-l'-Aubance이다. 그해의 날씨가 건조하면 貴腐菌(pourriture noble)이란 곰팡이에 의해 알코올 농도가 높고 香氣가 좋은 단포도주를 生産한다. 有命한 2個의 마크는 Bonnezeaux와 Quarts-de-Chaume이며 Bordeaux 地方에서 生産되는 Sauternes(쇼테르)의 sweet wine과 비슷하나 葡萄酒의 맛은 아주 다르다. Saumur의 白葡萄酒는 Champagne와 같은 방법(méthode Champenoise)로 만든 훌륭한 발포성 葡萄酒도 生産한다.

3) 투르地區 葡萄酒(Vins de Touraine)

르와르강 中流에 투르(Tours)市를 中心으로 Cabernet franc과 Cabernet sauvignon 品種으로 赤葡萄酒 生産地인 Chinon AOC가 있는데 酒質의 特徵은 꽃香氣와 풍부한 맛을 가지고 熟成되기 전에 마셔도 風味가 있으나 長期間 熟成後 마시면 아주 바람직 하다. Loire江 오른쪽에 위치한 유명한 Bourgueil AOC, Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC로 딸기향, 과일향의 赤葡萄酒 生産地로 Chinon AOC 보다 덜 매력적인 葡萄酒이나 덜은 맛이 덜 강하다. Loire江 오른쪽 中央에 有命한 白葡萄酒가 生産되는 Vouvray AOC와 발포성 葡萄酒로 알려져 있는 Loire강 왼편에 위치한 Montlouis AOC가 있다. 두군데 모두 맛이 비슷하나 Vouvray AOC의 白葡萄酒香이 더 強하다. 그리고 약간 品質이 낮은 Touraine Azay-le-Rideau AOC(白葡萄酒), Touraine-Amboise AOC(赤葡萄酒, 白葡萄酒, 粉紅葡萄酒)와 Touraine-Mesland(赤葡萄酒, 白葡萄酒, 粉紅葡萄酒)로 경쾌하고 산뜻한 맛을 주며 赤葡萄酒는 주로 Cabernet, Gamay 品種으로 만든다. 그 다음 Loire et-cher와 Indre 地區에 Cheverny VDQS, Valency VDQS가 있다. VDQS는 유럽공동체(EEC)가 정하는 指定上級 葡萄酒에 들어가는 것으로 AOC 다음의 순위로 AOC와

規制는 비슷하나 약간 느슨하다. VDQS 와인 은 一般的으로 값이 싸고 맛도 特徵이 있어 자기 입맛에 맞는 것만 찾아낸다면 좋은 製品을 싸게 사는 셈이다.

2. 보르도(Bordeaux) 地方

지롱드(Gironde) 地域에 속하며 葡萄재배는 이 地方 표면적의 1/10을 차지하고, 가론강(la Garonne)과 도그돈뉴강(la Dordogne)의 合流되는 곳과 지롱드江(la Gironde) 주변일대에 葡萄栽培地가 分布해 있다(표 2). 보르도 葡萄

표 2. Bordeaux地方의 地帶別 葡萄栽培地

地 帶	種 類	面積(ha)
Sauternes	sweet noble wines	1450
Barsac	sweet white wines	500
Medoc	red wines	2700
Haut-Médoc	red wines	7300
Pomérol	red wines	700
Saint-Émilien	red wines	2975
Saint-Emilion	red wines	5375
Graves	white wines	1450
Graves	red wines	1525

받은 지롱드江을 中心으로 그라브地域(Les graves)와 꼬테(Les côtes)로 크게 2군데로 나눈다. 먼저 i) 그라브地域(Les Graves)에는 赤葡萄酒를 生産하는 메독(Médoc)地帶, 赤葡萄酒와 白葡萄酒가 生産되는 그라브(Graves)地帶와 赤葡萄酒만 나오는 뵘메롤(Pomérol)地帶, 세인트에밀리옹(Saint-Emilion)地帶가 있다. ii) 꼬테지역(Les Côtes)은 有命한 赤葡萄酒 生産地域인 세인트에밀리옹(Saint-Emilion), 프론삭(Fronsac) 中心으로 맛이 강하고 부드러운 질은 루비색을 가진 熟成이 잘된 赤葡萄酒가 만들어 진다.

쇼테르느(Sauternes)와 발삭(Barsac)에는 단 백포도주를 生産한다. 細分해서 세롱(Cé-

rons), 세인크로와듀봉 (Saite-Croix-du-Mont)과 류피악(Loupiac)으로 나눌 수 있다. 그 외 프테미에르코테드보르도 (Premieres Côte de Bordeaux)는 단 백포도주와 드라이 타입의 백포도주가 생산되고 앙트르 듀메르(Entre deux Mers)에서는 白葡萄酒만 생산한다. 코테드브라이(Côtes-de-Blaye)와 코테드부르(Côtes-de-Bourg)로 赤葡萄酒와 白葡萄酒가 생산되고 있다(그림 5). 부르곤뉴(les Bourgog-

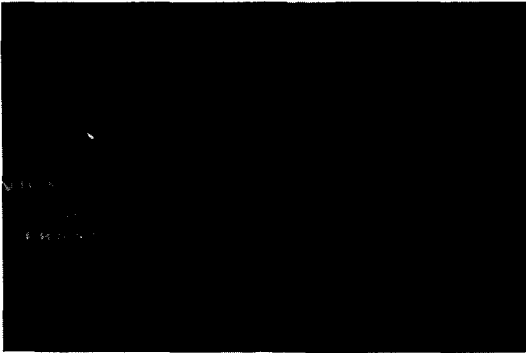


그림 5. Bordeaux 地方 포도 재배지

nes) 地方에서는 한가지 葡萄品種으로만 만든다. 예를 들어 赤葡萄酒는 피노(pinot) 品種으로 白葡萄酒는 샤르도네(Chardonnay)로 만든다. 보르도 地方에서는 여러가지 品種을 혼합해 만든다. 보르도 地方의 葡萄品種은 赤葡萄酒를 위한 3가지 品種은 카베르네쇼비농(Cabernet-Sauvignon), 카베르네프랑(Cabernet franc)으로 탄닌成分을 많이 함유하고 있으며, 메르도(merlot)는 부드럽고 세련된 맛을 가지고 있으며 그외 소량의 말벡(Malbec)과 뽀띠뜨베르도(Petit Verdot)가 있다. 白葡萄酒를 위한 3가지 品種은 쇼비농(Sauvignon)의 섬세한 맛, 세밀리옹(Sémillon)의 부드러운 맛, 뮤스카델(Muscadelle)의 향기가 좋은 特性을 각각 가지고 있다. 이와 같이 보르도 葡萄酒의 特質은 單獨의 品種 葡萄로 만들어 지는 일

은 거의없고 2種이상의 葡萄가 混合되어 더 복잡한 風味가 탄생된다. 그리고 그 品種의 混合비율에 따라 더욱 여러가지 風味가 생긴다. 傳統적으로 Bordeaux 地方의 赤葡萄酒제조는 발효조에서 3주~1개월 정도 넣어두고 제 2차 熟成은 참나무통에서 3年동안 熟成시켜 아주 熟成된 葡萄酒를 생산했으나, 요사이 熟成期間은 2年으로 단축하는 반면 참나무통에서 熟成시키는 方法은 계속 행하고 있다. 有名한 샤토(Château; 포도밭을 가진 釀造場)에서는 매년마다 새로운 참나무통에서 熟成시켜 赤葡萄酒의 탄닌의 含量을 最大限으로 利用하고 있다. Bordeaux에서 呼稱法은 다른 地方과 다르며 제일 名聲있는 Château를 地區別로 소개하자면 i) 메독(Médoc)의 제 1급(1^{er} Grand Crus Classés) 샤토를 보면, Ch. Lafite-Rothschild, Ch. Mareaux, Ch. Latour, Ch. Haut-Brion, Ch. Mouton-Rothschild이고, ii) 그라브(Graves) 地區에는 Ch. Haut-Brion이 가장 유명하다. iii) 리브그네(Libournais) 地域은 세인테밀리옹(Saint-Emilion) AOC와 뽀메롤(Pomérol) AOC로 區分한다. Saint-Emilion AOC에서 제 1급 샤토는 Ch. Ausone과 Ch. Cheval-Blanc이 있으며 이곳 地域에서 品質좋은 赤葡萄酒가 많이 나온다. Pomérol AOC에는 제 1급, 2급 등으로 區分되어 있지않고 土壤別로 구분하고 有命한 Ch. Petrus가 있으며 점질성 토양이 主이다. 熟成年度는 5~20年 지나도 좋은 赤葡萄酒가 생산된다. iv) 쇼테르노(Sauternes)의 Château D'Yquem은 世界的으로 有命한 Noble sweet wine을 生産하는 곳이다. 温和한 氣候와 가론江(la Garonne) 초가을 안개는 貴腐菌(Pourriture noble; 학명 Botrytis Cinesea)이 포도송이에 生育을 도와 주어 noble sweet wine이 生産된다(그림 6). Sautern AOC 地域은 가론강 左편의 Barsac 에서부터 Sauterns 북부의 Bommes, Fargues.



그림 6. Botrytis cinerea (貴腐菌, pourriture noble)

Preignac에 거쳐있으며 가론강 오른쪽地域인 Loupiac AOC, Sainte-Croix-du-Mont AOC에서도 質 좋은 單白葡萄酒가 生産되나, Sautern AOC 地域 葡萄酒보다 낮게 平價한다. 이 地域의 栽培 品種들은 風味가 좋은 Sauvignon, 글리세린의 부드러운 맛, 粘性이 높은 性質을 가진 Sémillon, 아주 훌륭한 부케(Bouquet)를 부여하는 muscadell이 主種을 이룬다. 貴腐菌(Botrytis cinerea)와 noble sweet wine 과 어떤 關係가 있는가 알아보면 Botrytis Cinerea는 여름, 가을에 비가 많이 오는 地域에서 生育할 수 없으며 Sautern 地域은 貴腐菌의 生育하기에 好條件을 가지고 있다. 즉, 초가을 가론江의 아침 안개가 서서히 걷히고 菌糸가 포도 펄프 組織속으로 뚫고가 葡萄의 水分으로 生育하므로 포도알의 脫水現像으로 糖分·글리세린 生成, 香成分이 濃縮되어 낮동안은 太陽에 의해 乾燥되어 쪼글쪼글한 포도송이가 되고 밤동안은 습기·안개로 젖어있다가 다시 낮동안 乾燥한 상태가 되어 貴腐菌 特有의 香氣와 맛을 가지게 된다. 손으로 하나 하나 貴腐菌이 많이 繁殖된 葡萄송이를 골라서 12월

중순까지 收穫하기도 한다. 一般的으로 <Crème de tête>는 첫번째 收穫해 만든 noble sweet wine, <Vin de tête>는 두번째 收穫한 가장 質 좋은 葡萄酒로 評價한다. <Vin de queue>는 마지막 收穫한 葡萄로 만든 noble sweet wine이며 라벨에 表示한다. 이 地域의 noble sweet wine은 世界的으로 有命해 주로 appetizer로 愛飲한다. 熟成은 10년~15년 지나도 더욱 더 맛이 좋고, 유명한 Château에서 生産되는 noble sweet wine은 40~50년 이후에도 酒質이 變化하지 않고, Botrytis cinerea에 대한 學問的 研究도 많이 되어 있다.

3. 브르곤뉴(Bourgogne) 地方

보르도(Bordeaux) 함께 有名한 世界的 葡萄酒 地域으로 브르곤뉴(Bourgogne)는 크게 4개 區域으로 나눈다. 논느(I'Yonne), 라코테도르(la Côte d'Or), 라손에로와르(la Saône-et-Loire)와 르론(le Rhône)으로 区分되며, 葡萄酒의 歷史는 로마시대서부터 올라간다고 하나 비약적인 發展은 中世紀 약 12世紀부터 始作되었다. 지토(Citeaux)과 수도승의 貢獻과 브르고뉴 地方의 領主들에 의해 勤勉한 精神으로 土地를 개간하고 信者로부터 기부받은 土地를 훌륭한 포도밭으로 만들어 仏蘭西의 有名한 葡萄地帶의 하나로 되게 되었다. 브르고뉴의 傳統的 品種은 피노노아르(Pinot noir), 가메이(Gamay)로 赤葡萄酒 生産을 하며 샤르도네(Chardonnay), 피노블랑(Pinot blanc)로 白葡萄酒를 만든다. Paris에서 東南東으로 내려오면 먼저 샤블리 地帶로 짹짹한 맛의 白葡萄酒 産地가 나오고 다음으로 디송(Dijon)거리를 지나서 구릉地帶인 코트도르(Côte-d'Or)地帶가 나오고 약 65km에 걸치는 길을 따라 有名한 와인밭이 이어져 마친 와인스트리트 속을 가는 느낌이다. 마콩(Mâcon)은 質이 높게 評價되지 않으나 서민적인 白·赤·粉紅 葡萄酒가 生産되어 부르고뉴 地方의 범위는 끝나게

된다(그림 7).

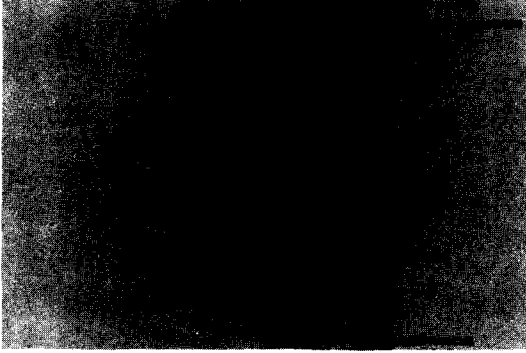


그림 7. Bourgogne 지방 포도재배지

① 리온느地帶 葡萄酒(Vins de L.Yonne)

샤블리(Chablis) 도시 부근에 19개의 작은 도읍으로 둘러 싸여 있으며 土壤은 석회질이며 Champagne(샹파뉴)地方 土質과 비슷하나 겨울에 기후가 낮아 5월까지 얼음이 얼기도 한다. 이 地方의 酒質은 糖分의 含量이 적고 酸도가 높다. 傳統的으로 참나무 통에서 15~20個月 숙성키며 6~12個月 동안 유리, inox, 플라스틱 양조통에서 숙성시킨다. 初期에 신맛이 나던 葡萄酒가 貯藏을 거쳐 質 좋은 葡萄酒가 된다. 生産量의 70%는 有名한 샤블리(Chablis)産이고 가격이 저렴한 30% 中間質의 白葡萄酒가 生産된다. 부르그뉴(Bourgogne) 地域에서 제일 栽培地域이 크다. 4種類의 Appellation이 있다. 먼저 品質이 좋고 귀하며 제일 비싸고 5~10年 숙성한 향기·신선한 과일향을 가진 葡萄酒가 生産地인 Chablis Grand Cru AOC, Chablis Premier Cru AOC, Chablis AOC, Petit-Chablis AOC로 마지막 2개 AOC는 대중적인 葡萄酒가 나오는 곳이다.

② 코트도르地域 葡萄酒(Vins de la Côte-d'Or)

Côte-d'Or는 50km 길이와 1000~1500m 폭으로 디종(Dijon)과 샹그니(Chagny) 사이에 위치

한다. 土壤은 주로 석회성 점질 토양이며 남쪽으로 갈수록 더 점질성 土壤이며, 북쪽으로 갈수록 석회질 土壤이다. Bourgogne地方 葡萄酒중 品質 좋은 와인이 生産되며 맛이 풍부하고 香이 매우 좋다. 크게 이 地域을 Côte-de-Nuits와 Cote-de-Beaune으로 나눈다. Côte-de-Nuits는 赤葡萄酒 生産으로 풍부하고 덜 爽하며 男性的인 葡萄酒가 生産된다. Cote-de-Beaune은 品質 좋은 白葡萄酒와 赤葡萄酒 生産地이며 매우 魅力的이며 女性的인 葡萄酒가 特徵이다. 赤葡萄酒用 品種은 Pinot noir, 白葡萄酒用은 Chardonnay, Pinot blanc이며 葡萄酒의 다양한 맛은 주로 土壤과 密接한 관계가 있다. AOC(Appellation d'Origine Controlée)에 의해 区分되어 있다.

③ 마코네地域 葡萄酒(Vins de Maconnais)

Côte-d'Or 와인 街道를 南下하면 소느江(la Saône) 서쪽으로 펼쳐지는 地帶가 마코네(Maconnais) 地域이다. 이 地域의 葡萄酒는 옛부터 소느江 운하를 통하여 Paris人에게 친숙한 葡萄酒이다. 이 地域은 대체적으로 貴族的인 Coté-d'Or와 대중적인 보즐레(Beaujonlais)葡萄酒의 中間品質의 와인이 生産된다. 土壤은 주로 석회질로 白葡萄酒用으로 2/3의 샤르도네(Chardonnay)와 赤, 粉紅 葡萄酒用으로 1/3이 가메이(Gamay)가 栽培되고 있으며 AOC(Appellation d'Origine Controlée)로 Pouilly-Fuissé AOC, Pouilly-Loché AOC, Pouilly Vinzelles AOC와 Saint-Veran AOC로 区分한다.

④ 보즐레 葡萄酒(Vins de Beaujonlais)

부르고뉴 최남단 地域으로 赤·白·粉紅 葡萄酒가 産出되며 土壤은 석회질로 赤葡萄酒用은 가메이(Gamay), 白葡萄酒用 샤르도네(Chardonnay)가 栽培되고 있다. 酒質이 香氣롭고 爽쾌하며 차갑게 해서 마시면 일품이나 주로 즉시 소비하는 타입의 포도주이며 수확한 이듬해까지 마셔야 좋다. 최근에는 그해 11월15일까

지出荷된 보즐레 뉴보(Beajolais Nouveau)가 있다.



그림 8. Bourgogne産 포도주 병 모양

4. 알사스 地方(Alsace)

알사스 地方에서는 仏蘭西 白葡萄酒 소비량의 약 1/3을 차지하고 있다. 알사스 地方은 109개의 葡萄酒 生産단지로 構成되어 있으며 크게 2개의 큰 地域으로 바-렌(BAS RHIN)과 오-렌(HAUT RHIN)로 나눈다. 독일 国境 가까이 위치한 地方으로 포도밭은 라인江을 연한 보쥬(VOSGES) 산맥의 東쪽사면에 스트라스부그(Strasbourg)에서 탕(Thann) 읍까지 110km에 걸쳐 이어져 있다. (그림 9) 品質의 葡

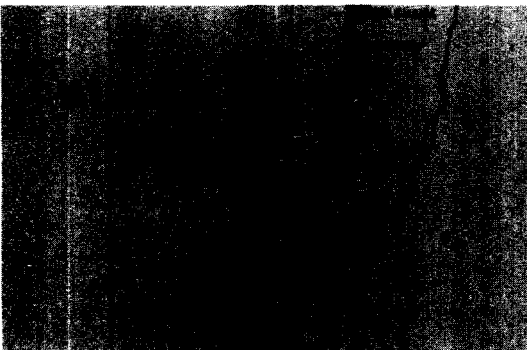


그림 9. Alsace 지방 포도재배지

萄酒는 콜마(Colmar)를 中心으로한 南部地方이다. 알사스 葡萄酒의 라벨 表示는 他 地方과 달리 마을 명칭 地域名이 表示되지 않고 AOC (Appellation d'Origine Controlée)에 의해 뱅달사스(Vin d'Alsace), 알사스(Alsace)로 表示해 葡萄品種을 표시한다. 1984년 이후 AOC에서 25개 포도주 生産地에 "Alsace Grand Cru" 特級地域을 区分해 놓았다. 알사스 地方은 북유럽의 찬 기후로 白葡萄酒의 特徴적인 섬세한 香氣成分을 가져 기후, 葡萄品種, 습도등이 잘 조화되어 上쾌한 白葡萄酒가 主産地이다. 栽培品種은 一般的으로 8 가지며, 重要한 4 가지는 리스링(Riesling), 게뷔르츠트라미네르(Gewurztraminer), 피노그리(Pinot gris), 무스카(Muscat)이다. 그의 실바네(Sylvaner), 샤슬라(Chasselas), 피노블랑(Pinot blanc)과 粉紅 葡萄酒用 피노노아르(Pinot noire)品種이며 각각의 特徴을 가지고 있다.

● 리스링(Riesling)은 독일에서 주로 栽培하는 葡萄로 알사스 地方에서도 香氣가 좋아 仏蘭西에서 高貴한 品種이다. 창백한 노란색을 띄며 상큼한 酸味, 과일향(레몬향, 플럼새, 아카시아냄새)를 가지고 단맛과 산미가 완벽하게 조화된 爽爽한 타입의 葡萄酒로 11.5°~12.5°의 알코올 함량을 가지고 있다.

● 게뷔르츠 트라미네르(Gewurztraminer), 게뷔르츠란 독일어로 향신료를 말한다. 복잡한 香氣의 個性的인 葡萄酒로 향신료 香氣와 약한 후추냄새, 꽃향기(백장미, 오렌지 꽃향기, 백합향기)를 동시에 가지고 있어 입속에서 오랫동안 上쾌한 맛과 향신료의 그윽한 맛이 남게 된다. 리스링(Riesling)보다 알코올 함량이 강해 12°~13.5°에달하며 풍작인 年度의 이 品種으로 만든 白葡萄酒의 부케(bouquet)는 香水와 같은 葡萄酒가 된다.

● 피노그리(Pinot Gris) 알사스 地方에서는 토카이달사스(Tokay d'alsace)라고 부르며 잘

알려져 있지 않은品種이다. 황금색을 띄며 짙은 맛, 강한 맛을 가지며 꽃香氣를 내포해 특히 탄맛(훈연한 맛, 나무가지 타는 냄새, 호두와 꿀이 섞인 냄새) 등이 特徴的이다.

●무스카(Muscat) 다른 地方에서는 이 品種으로 달콤한 葡萄酒를 만들지만 알사스 地方에서는 白葡萄酒를 만든다. 이 品種栽培는 까다로와 5년에 2番정도 만족할만한 結果를 얻는다. 熟成때에도 무스카의 과일 香氣를 간직하나 일단 병마개를 열었으면 香氣가 빨리 사라지므로 빨리 마시는 것이 좋다. 仏蘭西 地方마다 葡萄酒의 性質이 다르듯이 병 모양도 AOC에서 規制하고 있다(그림10).

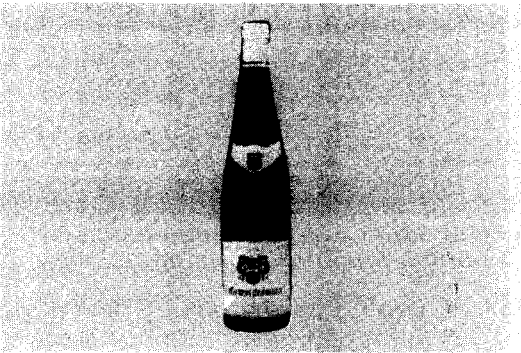


그림10. Alsace產 포도주병 모양

5. 샹파뉴地方(Champagne)

샹파뉴 지방은 17世紀까지 보통의 와인을 만들고 있었는데 1670년 Dom Perignon에 의해 発泡性 葡萄酒인 샹파뉴(Champagne)가 生産되었다. 仏蘭西 葡萄産地중 가장 북쪽에 위치해 백악질(白堊質) 土壤과 傳統的인 기술밑에 뛰어난 発泡酒가 있으며 AOC에 의해 샹파뉴 地方이 엄격하게 제한되어 있다. 샹파뉴 地方의 中心인 라마르느(La Marne) 협곡에 렘(Reims)과 에페르네(Epernay)의 地域을 3部分으로 区分한다.

i) la Montagne de Reims; Pinot noir가 栽培되며 男性的인 葡萄酒로 북쪽 지대는 섬세하고 단단하며 남쪽地帶는 강하고 풍성한 맛을 가지고 있다. ii) la Vallée de la Marne; pinot noir 栽培되고 기후는 약간 높아 酒質이 매우 조화가 있고 풍부하며 부케(Bouquet)가 강하다. iii) la Côte des Blancs: 에페르네(Epernay) 남쪽과 Cramant에서 Vertus까지 地域으로 섬세하고 여린 白葡萄酒가 生産된다. 샹페인 地方의 와인은 차거운 기후, 심한 추위와 白堊質 土壤으로 Pinot와 Chardonnay는 서로 다른 묘한 맛을 가지게 된다. (그림 11) 샹

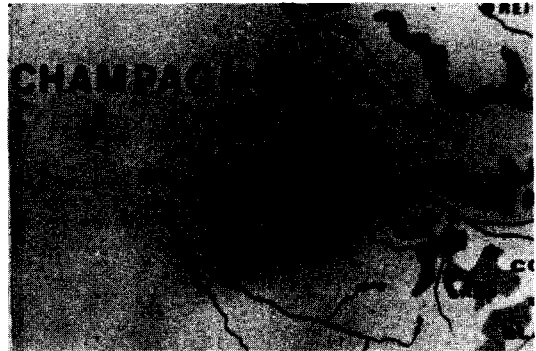


그림11. Champagne 지방 포도재배지

페인은 포도 수확시 건강한 포도알을 수확해 法에 規制된 量만 压榨한다. 4000kg 葡萄에서 먼저 2600ℓ 과즙으로 샹페인을 만들고, 그 다음 300ℓ는 <Première taille>, 나머지 300ℓ는 <deuxieme taille>로 쓴다. 샹파뉴 地域 이외에서 生産되는 発泡性 葡萄酒는 <Methode Champenoise; 샹파뉴방식>, 샹파뉴 地方에서 傳統的인 方式으로 만든 葡萄酒만 <Champagne; 샹파뉴>라고 表示하게 된다. 샹페인(미국식발음의 Champagne)의 가장 重要한 공정은 <Cuvee>로 서로 品種이 다른 葡萄酒를 섞어 각각 단독으로 만든 샹페인보다 더 샹페인의 맛을

중개하는 공정이다. 이 공정은 깊은 경험과 藝術의 경지에 도달해야 되며 生産地 마다 자기 特有의 배합율은 비밀이다. (그림 13). 1차 알



그림12. Champagne産 포도주병



그림13. Champagne의 Cuvée 과정

코올 醱酵가 끝난후 겨울동안 낮은 기온 관계로 醱酵가 중단되며 봄에 당분을 첨가해주므로 제 2차 알코올 발효를 병안에서 행하여 CO_2 gas를 병속에 간직되게 한다. 즉 $1\text{kg}/\text{cm}^2$ 의 압력을 얻기위해 $4\text{g}/\ell$ 당을 첨가해야 그에 해당하는 CO_2 가 發生한다. 이 공정은 10°C 가 유

지되는 석회암 지하 동굴에서 행하는 것의 이상적이며 보통 1년이며 유명한 곳은 3~4년 이상을 행한다. 그리고 이때는 병입구가 밑에 가게해 나무판에 꽂아 두고 하루에 한번씩 돌려주는 루무아지(Remuage)를 6주~3개월 계속한다.(그림14) 계속 돌려주면 무거운 침전물

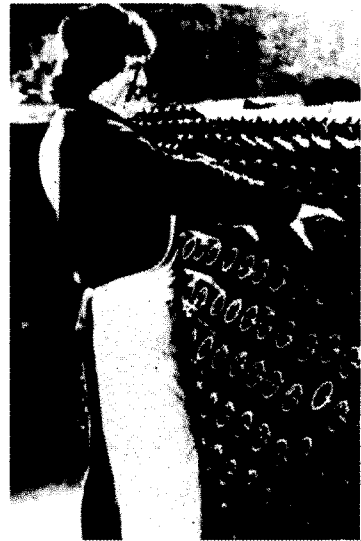


그림14. Champagne의 Remuage 과정

은 가라앉고 CO_2 가스는 상부쪽에 모여 병속에 간직할 수 있다. 입구에 침전물을 얼려 압력에 의해 제거하는 공정 데고르쥬망(Dégorgement)을 거쳐 원하는 양을 당분을 넣어 여러가지 타입의 샤파뉴를 만든다. 샤파뉴 地方은 200개에 해당하는 크류(Crus)가 있다. 제일 品質이 좋은 12개의 생산지(Crus)는 Ambonnay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Sillery et Verzenay, Beaumont-Sur-Vesle, Puisieux Tours-Sur-Marne이다.

VI. 葡萄酒의 流通体制

仏蘭西 酒類産業의 流通構造는 술의 種類에 따라 다르며 葡萄酒中心 産業体制로 보면 크게

3 가지 類型으로 分類된다.

1) 直接販賣(La vente directe): 生産業者가 消費者에게 直接販賣로 우편, 전화주문, 生産地 訪問, 旅行者사이에서 거래되며 全体 葡萄酒 商品量의 5%를 차지하며 高級 葡萄酒(AOC)의 경우 20%가 이러한 去來 形態를 취한다.

2) 傳統的 体系(Le circuit tradetionnel): 流通構造가 길고 中間에 仲介人의 數가 많은 것이 特徵이다.



이러한 傳統體系가 單純化 되어가고 있는 추세이며 아직도 이러한 傳統的 流通體系가 擔當하고 있는 商品化 量은 全体 売出의 50%를 占有하고 있다.

3) 統合的 体系(Le circuit intégré): 現在 45%의 葡萄酒 商品化를 擔當하고 있으나 점차 比重이 增大되어 가고 있다. 이 體系는 傳統的 體系에서 몇 가지 機能이 同一한 仲介 또는 販賣企業에 의해 集中된 形態를 의미하는데 大型 流通體인 슈퍼·하이슈퍼(Super et hyper Marché)의 성장과 더불어 급격한 성장이 始作되었다. 이런 流通體系에서는 아주 高級 葡萄酒는 購入하기 어렵다.

Ⅶ. 結 論

仏蘭西 葡萄酒는 地域, 土壤, 品種, 氣候, 製造方法 등 각각의 여건에 따라 酒質의 特徵이

다르고, 각 葡萄地마다 個性이 다른 名酒를 가지고 있다. 자세히 설명하고자 하면 복잡하고 조직구조가 다르므로 될 수 있는대로 이해가 되게하려고 했다. 필자는 3年동안 Bordeaux 大學의 釀造學 研究所에서 研究했으나 오랜 歷史와 地域의 特性, 仏蘭西 葡萄酒등 完全히 理解하기 짧은 期間이었다. 우리나라의 地理적·기술적 環境하에 만든 韓國의 特性의 葡萄酒 開發이 유럽에서 工夫한 釀造學者의 바람이다.

Ⅷ 参考文献

1. ALEXIS LICHINE; "Encyclopédie des vins et des alcools" (1982)
Bouquins Robert Laffont
2. Arthwr Bone; "Le Vin, choix et de'gustation" (1983)
ANThese S.A, PARIS
3. Millau Christian; "Le Guide des vins de France" (1985)
Gault-Mallau, Paris
4. Rosemary George; "Wine" (1984)
Orbis Publishing limited
5. Transfert de Technologie France-Coreen (1986) Centre Franco-Coreen de Cooperatién technologie, Université AJOU.
6. Gerald Debuigne; "Dictionnaire des vins" (1969)
Libraire Larousse, Paris