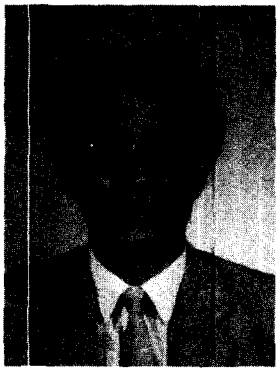
살아있는 술 와인의 神秘



李 明 淳
<해태산업(주)연구실 · 개발과장>

■目　次■

1. 와인의 歷史
2. 와인의 分類
3. 와인의 製造方法
4. 와인의 熟成
5. 와인의 優秀性
6. 와인을 마시는 方法

1. 와인의 歷史

와인을 넓은 의미로 해석하면 糖分이 있는 果汁에 酵母(yeast)를 첨가해서 醱酵시켜 만드는 釀造酒를 말하지만 일반적으로 포도의 果汁으로 만든것을 와인 이라고 부른다. 다른 과일을 발효시켜 만든 와인은 使用된 과일의 名稱을 와인앞에 붙여서 부른다 例를들면 애플와인 같은 것이다. 와인의 역사는 대단히 오래된 것이어서 언제, 어디서, 누구에 의해서 만들어 졌는지 분명치 않으나 아마도 人類가 지구상에 삶을 시작한 역사와 비슷한 것이 아닌가 생각된다. 고대인들은 모든 사물을 神하고 직결되어 있는 것으로 생각했으며 모든 사물에 개개의 神이 있는 것으로 생각하였었다. 그예로 이집트 사람들은 osiris神을 酒神이라 하여 와인을 제주로 바쳤으며 희랍 사람들은 Dionysos酒神에게, 로마인들은 Bacchus 酒神에게 와인을 제물로 바쳤다고 한다. 구약성서속의 Noah가 제일 먼저 Erwan근처에 포도를 재배하였다고 기록되어 있음을 볼수가 있고, 와인에대한 구체적인 기록이 담긴 문헌은 BC 3500년경의 메소포타미아의 서사시 '길가메쉬 이야기'로부터 찾을 수 있다. 그후 BC 1700년경에는 바빌로니아의 함무라비 法典에 와인의 생산과 판매를 法으로 규정할 정도로 발전하였다. 중앙아시아에서 소아시아를 거쳐 이집트로 들어간 와인 만들기는 여기서도 화려한 발달을 본다. 이 고대의 사람들이 와인을 즐겨 마셨던것은 알콜에 의한 陶醉가 매력이기도 했지만 육식을 주식으로 하는 이 지역의 사람들이 경험상의 지혜로 건강상 좋지않은 산성체질로 기우는 것을 막기위해서 마시면 알카리성으로 되는 와인을 필요로 했기 때문일것이다. 와인은 그리스인과 로마인에 의해서 더욱 더 널리 전파된다. 예수 그리스도는 <최후의 만찬>에서 와인을 잔에 따르고 "이것은 너희들을 위하여 흘리는 나의 피"라고 했던 故事에서 와인은 그리스도의 피

가 되고 종교의식에서 신성한 술로 인식되면서 수도원의 성직자들이 와인 양조를 연구·발전시켜 와인문화를 꽃피우는 산실이 되었다. 로마의 유럽 지배 당시 식민지 전반에 와인양조가 번성해져 현재의 프랑스, 독일, 이탈리아, 스페인, 포루투칼등 유럽 여러나라의 와인 양조는 로마시대 이래 중요 산업이 되었으며, 현재도 그 전통적인 양조가 계속되고 있다. 근세기에 들어서는 유럽 제국의 식민지 개척으로 남아프리카, 중부아메리카, 오스트렐리아 등지로 퍼져 나가면서 지역적인 풍미와 특색을 지닌 와인 문화를 꽃피우게 되었다. 국내 와인시장의 기원은 1967년으로 사과를 원료로한 파라다이스가 등장하면서 국내 최초의 와인 생산업체로 출발했고 포도를 원료로 한 포도주는 1974년 해태가 노블와인을 최초로 생산하면서 본격적인 포도주 문화의 새로운 장을 열게 되었다. 80년대 말부터 시작된 수입 개방에 따라 많은 외국 포도주가 쏟아져 들어와 종류도 각양각색이다. 국내 와인의 소비량은 외국에 비해 거의 마시지 않는 것과 같은양이지만 앞으로 국민 소득의 증가와 식생활 패턴의 변화로 와인의 소비량이 증가되어 우리나라에도 포도주의 문화가 꽃피울 날이 점점 가까워지고 있다.

2. 와인의 分類

와인의 제조방법, 마시는 용도, 감미도, 발포성 등으로 구분 할 수 있다.

(1) 와인 제조방법에 의한 구분

1) 非發泡性와인(Still wine) : 일반적으로 와인이라고 할 경우 이종류에 들어간다. 色調로는 적색, 백색, 분홍색(Rose)이 있으며 알콜도수는 14° 이하가 보통이다.

2) 發泡性와인(Sparkling wine) : 代表的으로 Champagne을 들수 있으며, 발효중의 탄산가스를 瓶속에 保存하여 발포성을 유지하는 와인이다. 다만 샴페인은 원산지 호칭법상 정해진 명칭으로 프랑스 샹파뉴地方 産에 限定된 名稱이다. 독일에서는 Sekt, 이태리에서는 Spumante라고 부르고 있으며 일반적으로 Sparkling wine이라 부른다. 알콜도수는 14°이하이다.

3) 酒精強化와인(Fortified wine) : 스페인의 Sherry, 포루투갈의 Port 와인이 대표적이며 발효중 또는 발효가 끝난후 브랜디를 첨가하여 병에 담아 숙성시킨다. 알콜도수는 높아 18°전후가 된다.

4) 香味첨가한 와인(Aromatized wine) : 와인을 Base로 하여 각종 Spices와 Herb등의 증류액이나 침출액을 첨가하거나 果汁으로 만들어진 향기높은 와인이나 브랜디를 섞는 경우도 있다. 이탈리아의 Vermouth, 스페인의 Sangria가 유명하며 주로 식전에 식욕을 돋구기 위해 조금씩 마시는 술(Aperitif)로 많이 쓰여진다.

(2) 마시는 용도에 의한 구분

1) Aperitif wine : 식전에 마시는 와인으로 거의 쓴맛 단맛이 얽힌 야릇한 맛이 나는 와인으로 식사때 식욕을 돋구는 역할을 하는 와인으로 Vermouth, Sherry, Port와인등이 이에 속한다.

2) Table wine : 식사와 곁들여 마시는 와인으로 Dry(단맛이 없는)하거나 Midium Dry한것이 특징으로 통상 Still wine이 이에 속한다.

3) Dessert wine : 후식과 곁들여 마시는 와인으로 Sweet white wine이나 Sweet sparkling wine과 일부 Fortified wine등이 이에 속한다

(3) 감미도에 의한 구분

1) Dry wine : 과즙의 당분이 거의 완전히 발효되어 당분이 1%이하로 낮은 와인을 말한다. Still wine으로서 Red와인은 거의 Dry한것이 정상이다.

2) Sweet wine : 감미포도주라고 하며 비교적 당도가 높은 과즙을 사용하여 당분을 완전히 발효시키지 않거나 또는 알콜 농도가 높은 브랜디를 첨가하여 발효를 중지시키거나 또는 Dry wine에 농축한 과즙을 혼합하여 만든 감미가 많은 와인을 말한다.

3. 와인의 製造方法

(1) Red wine

Red wine은 잔당이 거의 없고 tannin 및 적색 색소를 함유하고 있으며 제조공정도는 다음과 같다.

포도수확→반입→파쇄제경→과즙개량→주모첨가
↑ 아황산첨가
→주발효→박의분리→후 발효→앙금빼기
→저장숙성→배합→냉동→여과→병입→제품

적색 또는 적자색의 포도를 가급적 빨리 Crushing(破碎), Stemming(除梗)하여 果肉, 果皮, 果汁 그리고 씨까지도 함께 must상태로 발효조에 옮긴다. 이상태에서도 포도주 효모(Saccharomyces ellipsoideus)에 의하여 발효가 되기는 하나 야생효모, 산막효모, 유해박테리아등이 동시에 증식하여 품질의 저하요인이 되므로 파쇄와 동시에 아황산 50~100ppm정도 첨가하여 유해균의 증식을 저지시킨다. 당분이 부족할때는 설탕이나 포도당으로서 보당하여 당분을 증가 시키고 당분이 너무많을때는 물로서 희석하여 사용한다. 아황산에 내성이 강한 우량포도주효모(Saccharomyces cerevisiae)를 순수 배양한 酒母 첨가시기는 아황산 첨가후 4~6시간, 첨가량은 술덧의 1~3% 첨가한다. 발효관리중 중요한 것은 발효중에 生成된 탄산가스로 인하여 果皮등이 발효조 상단에 뜨게되는데 이로 인하여 anthocyanine계色素 tannin成分의 용출이 불량하게 되거나 초산균이 번식하여 주질의 손상을 막기위해 하루에 2~3회정도 발효조의 발효액을 하단에서 상단으로 pumping하여 maceration시켜 포도固有의 獨特한 色調와 텁텁한 맛과 香이 생기게 한다. 알콜이 生成되는 주발효 기간은 7~10일 정도이며, 발효온도는 25~28℃ 정도에서 행한다. 발효중 품온상승을 억제하면 주질이 부드럽고, 알콜증발이 감소되나, 너무 저온에서는 색이 연하고 tannin과 香味가 적은 술이 된다. 주발효가 끝날무렵 발효술덧의 색깔이 좋고 tannin이 필요량 만큼 용출되면 果皮, 種子등의 박을 분리한다. 박을 분리한 술덧에는 보통 1~2%의 발효성 당이 남아 있으므로 최종 당분이 0.2%이하가 되도록 후발효한다. 이때 젖산박테리아인 Leuconostoc oenos에 의한 malo-lactic fermentation으로 酸味가 강한 malic acid가 酸味가 약한 lactic acid로 전환되어 산도를 줄일 뿐만아니라 우아한 맛과 香을 더해준다. Dry wine의 경우 온도의 저하 및 아황산의 과잉등이 발효 정지의 原因이 되기도 하는데 인산암모늄을 0.02% 첨가하면 효과적이다. 발효가 끝나 탄산가스의 發生이 정지되면 와인을 보충하여 滿量으로 하여 밀폐 저장한다. 이사이 효모세포, 주석산, 단백질, gum질, pectin질, tannin류는 점차 침전하여 앙금을 형성하므로 이때 앙금을 분리하고 저장숙성한다.

(2) White wine

White wine은 제조공정이 Red wine과 다소 차이가 있어 다음과 같다.

파쇄제경→free run juice→과즙개량→주모첨가
↑↘ 압착쥬스 ↗
아황산첨가
→발효→앙금질→저장숙성

파쇄전에 미숙과와 부패과를 제거한다. 이것들은 香味를 해치고 유해균 오염의 原因이 되며 곰팡이가 번식한 포도과는 그 산화효소로 White wine의 갈변원인이 되기도 한다. 파쇄에 의한 free run juice(자연유출액)를 분리하고 남은것은 압착기로 착즙한다. 일반적으로 free run juice로 발효한 술은 주질이 좋으나 압착쥬스는 주질이 좀 떨어진다. 쥬스량을 많게 하고 청징을 위하여 파쇄중에 0.1~0.2%의 pectinase를 첨가 하기도 한다. 발효온도는 red wine보다 다소낮은 20℃내외가 좋고 술덧

의 품온이 30℃ 이상되면 White wine의 고유한 Bouquet와 Aroma가 손상되므로 술덧의 냉각에 留意해야 한다. Red wine과 달리 완전 밀폐발효를 하므로서 생성탄산가스의 고압에 의한 효모의 증식을 억제하면서 발효를 완만하게 하고 주정분 및 휘발성 향기성분의 發散을 防止한다. White wine은 酸化에 약하므로 공기의 접촉을 가급적 피하고 tannin함량이 적어 유해균에 오염되기 쉬우므로 아황산함량에 留意해야 한다. free rue juice는 영양분이 적으므로 발효에 있어서는 발효가 완전히 끝나기 전에 중도에 停止하는 수가 있는데 이때는 통기, 가온하거나 효모의 영양물로서 인산암모늄을 0.02%정도 첨가하여 발효를 계속하게 한다.

White wine은 주발효와 후발효의 구별이 거의 없으며 발효중 독특한 방향의 손실을 막기 위하여 밀폐조에서 발효 시킨다.

4. 와인의 熟成

와인의 숙성이란 발효가 끝난 young wine을 중후하고 원숙한 와인으로 만들어 가는 것을 말한다. 발효가 금방 끝난 와인은 혼탁하고, 효모의 향미, 산 및 탄산가스가 있어 주질이 거칠은 것이 보통이다. 이런 young wine은 숙성이 되므로서 성분의 변화가 일어나고 좋은 향미가 형성된다.

(1) 숙성방법(熟成方法)

숙성에는 통에서 하는 통숙성과 병에 담아서 하는 병숙성, 탱크에서 하는 탱크숙성 등이 잇다. 보통은 1차적으로 통숙성하고 2차적으로 병숙성한다. 그리고 대량 생산의 값싼 와인의 경우는 탱크에서 숙성한 후 병숙성시킨다. 통숙성은 보통 180~400 ℓ 의 떡깔나무나 참나무의 통이 널리 이용되고 있는데 그 이유는 공기소통에 의한 완만한 산화작용을 하여 통나무에서 용출되는 성분이 향미부여에 관계하기 때문이다. 나무통을 사용할때 묽은 산으로 씻은 다음 물로 잘 씻어내고 유황훈증하여 殺菌한다. 숙성시의 溫度는 Red wine이 13~15℃, White wine이 10~13℃이며 숙성기간은 가벼운 white wine이 Red wine보다 빠르므로 White wine은 1~2년 Red wine은 2~3년 정도가 된다. 와인이 오래 묵은 것일수록 좋으냐하면 반드시 그렇지만은 않다. 저질와인을 아무리 오래 숙성시켜도 銘酒가 되지 않으며 명주라도 한계를 넘어서면 老化하고 만다.

(2) 熟成中의 成分變化

숙성중에 일어나는 변화는 酸化, ester형성, 감산작용, Colloid물질의 침전등의 변화가 일어난다.

1) 酸化 : 통에 저장된 young wine은 공기중의 산소를 흡수하여 온화한 산화를 하게된다. Red wine은 tannin 및 색소가 산화에 대한 완충제가 되므로 White wine 처럼 산화가 예민하지는 않다. 산화는 고급알콜, aldehyde등을 酸으로 변화하고 이들 酸은 다시 ester로 되고, ester는 숙성됨에 따라 그 양이 증가하게 된다.

2) Ester 生成 : 와인에는 여러가지 알콜과 산류가 존재하므로 각종의 ester를 生成하게 된다. 酸으로서는 tartaric acid, malic acid, lactic acid, apric acid등이며, 알콜로서는 ethanol, butanol, amyl alcohol, isoamyl alcohol, isobutanol등이며 이들에 의하여 방향성분인 ester를 생성한다. 산막효모가 침입하게 되면 다량의 초산 ethyl을 생성한다.

3) 有機酸의 變化 : 숙성중에는 총산도가 감소하여 주질이 부드럽게 되는데 이 현상은 주석의 침전에 의한 감산과 젖산박테리아인 Leuconostocoe-nos에 의한 malolactic fermentation으로 2염기산인 malic acid가 1염기산인 lactic acid로 변화하기 때문에 신맛이 한결 줄어든다. 주석은 알콜 용액중에서 용해도가 낮고 醱酵에 의하여 당분이 알콜로 변하면 과포화되어 析出된다.

4) 熟成中의 기타변화 : 불투명한 young wine도 숙성됨에 따라 점차 투명하게 된다. 주석이 침전되

고 tannin과 단백질이 結合하여 침전되며 colloid 물질이 응고되어 침전된다. 이런 현상에 의하여 와인이 투명하게 된다. 같은 물질의 분자가 2~8개 정도가 結合하여 한개의 분자처럼 행동하는 분자의 會合現象과 전기적極性, 액체의 점성, 표면장력 기타 물리적 성상의 변화가 숙성의 한 현상으로 생각된다.

(3) 와인의 Vintage

Vintage란 수확이란 뜻인데 통상은 포도 수확을 뜻하며 어느 특정한 년도의 잘된 포도로 잘 담은 와인을 Vintage wine이라고 하며 같은나라의 와인이라도 지역과 포도의 수확년도에 따라 품질이나 가격이 크게 차이가 난다. 이 포도수확년도를 Vintage year라고 하며 label에 반드시 표시해야한다. vintage는 natural wine의 내용을 아는데에 매우 重要한 것이다. 포도의 풍작으로 질이 좋은 포도가 수확된 해에는 와인도 반듯이 좋은 것이 만들어진다. 다만 여기서 말하는 풍작이란 반듯이 대량으로 포도가 열렸다는 뜻 뿐만이 아니고 오히려 포도의 품질이 와인의 양조조건에 알맞은 우량한 것을 가르킨다. 그러나 흉년인 해에도 훌륭한 와인을 내는 수가 있으므로 와인에 조예가 깊은 사람에게 조언을 받거나 아니면 마셔보고 Vintage wine을 선택하면 된다.

5. 와인의 優秀性

와인은 인류의 역사를 거치면서 변함없이 애용된 가장 오래된 술로서 희랍의 철학자 Platon은 와인은 神이 人間에게 내린 최고의 선물이라고 찬사를 아끼지 않았으며, 영국의 극작가 James Howell은 좋은 와인은 인간을 천국으로 이끌어 준다고 하였다. 독일의 시인 Goethe는 와인은 인간의 가슴을 즐겁게 해주는데 즐거움은 곧 모든 아름다움의 어머니 라고 하였다. 이밖에도 많은 속담에서 심지어는 聖經에서조차 와인을 예찬해오고 있는데 人間의 社會生活에 많은 이바지를 하는것이 와인임을 알수 있다. 그럼 과연 와인의 우수성은 무엇인가 알아 보자.

첫째, 와인은 생명력이 있는 살아있는 술로서 신진대사를 촉진하며 질병을 예방한다. 와인은 알콜성분외에 약 300가지 이상의 유기성분들로 구성되어 있으며 일반 술에서는 發見하지 못한 비타민 B 2, 니아신, 피리독신, 비오틴을 함유하고 있다.

여기에 아이오딘, 마그네슘, 칼슘, 인, 등의 다량의 미네랄도 들어있어 영양학적으로도 손색이 없고 살아있는 물질이 포함되어 있어 살아있는 술이라고 할수있다. 와인이 갖고 있는 알콜과 有機酸類의 작용으로 체내의 신진대사를 촉진시키며 따라서 宿醉로부터 해방될 수 있다. 순수와인이 사람의 체내에 주는 영향은 아주 적절한 것이며 내적으로 강력하게 용해되어서 체내의 消毒을 하여 병을 예방할수 있다고 한다. 또 와인은 억제하는 물질이 끝까지 체내에 남아서 병균활동을 방해함으로서 다른어떠한 알콜과도 다르다고 할 수 있다. 그뿐아니라 보통와인은 이질간상균을 殺菌할 수 있는 능력을 가졌고 Red wine은 혼탁한 물에 희석시키면 물을 정화할수도 있고 폐렴과 장경련, 기관지염, 그리고 인플루엔자등을 예방하는데도 많은 도움이 된다.

둘째, 와인은 술중에 唯一한 알카리성 食品이다. 우리나라 사람의 主食이라고 할 수 있는 쌀, 밀, 등의 穀類와 肉類를 비롯한 동물성식품의 편식은 나이가 들어감에 따라 산성화 되어가는 체질을 더욱 산성화시켜 고혈압, 심장병, 당뇨병, 등 소위 成人病의 原因이 되기도 한다. 술중의 唯一한 알카리성 食品인 와인은 이들 산성식품의 해독을 中和시켜 신체의 老化를 방지하며 항상 몸을 젊고 튼튼하게 한다. 그러므로 일반적으로 禁酒하게 되어있는 고혈압에도 적당량의 와인은 오히려 좋다고 되어있다. 건강 지향적인 현대사회를 살아간다지만 술이라고 무조건 멀리할 것이 아니라 올바른 선택이 그 무엇보다 重要하다고 생각된다.

셋째, 와인은 식욕을 증진시키고 消化를 촉진 시킨다. 와인이 갖는 적당한 알콜도수(12도)와 酸味가 입맛을 자극하여 식욕을 증진시키고 胃液의 分泌을 촉진하여 消化를 원활히 시켜준다. Red wine의 tannin성분은 지방질의 분해를 도와주며 천차만별의 맛뿐만 아니라 다양한 색깔과 향기 때문에 식탁의 분위기를 살려 식욕을 돋구기도 한다. 토양이 좋지않은 유럽에서는 물대신에 와인을 많이 애용해 왔음은 잘 알려진 사실로써 음식을 먹으면서 한두 모금씩 물이나 국물대신 마시는 와인의 일차적 사용 이유는 음식의 消化이다.

넷째, 와인은 아름다운 색깔, 맛과 향을 즐길수 있고 우아하고 낭만적인 분위기를 만끽하면서 건강에도 도움을 주는 술의 貴族이다. 와인은 눈으로 색을 감상하고 코로 향기를 맡으며, 혀로 맛보며, 멋으로 마시는 우리의 五官으로 즐길수 있어 더욱 즐겨 찾게된다. 와인은 분위기에 따라서 가정이나 대중적인 레스토랑에서는 庶民的인 와인과의 만남을 그리고 고급 레스토랑이나 宴會席에서는 우아하고 격식을 차리면서 와인을 마실수도 있다. 물론 혼자서 혹은 몇사람의 애호가와 함께 예술적인 와인을 감상하는 것도 즐거운 일로서 와인에서만이 맛볼 수 있는 감정일 것이다. 의학 보고에 의하면 와인속에는 홍분을 가라앉히고 마음을 차분하게 해주는 成分이 있다고 한다. 또한 와인은 같은양의 다른 술을 마셨을 때보다 血中알콜농도가 훨씬낮고 안전하며 적당량을 마시면 콜레스테롤을 제거시켜 동맥경화와 심장병의 발병률을 억제 하는것으로 나타났다. 이상의 여러가지를 고려해 볼때 타의 추종을 不許하는 건강술로서 와인은 많은 스트레스를 받는 現代人에게 가장 적합한 술이라고 생각된다.

6. 와인을 마시는 方法

와인은 다른어떤술 보다도 음주방법을 重要하게 생각하는 술로서 本來는 식사중에 마시는 술이지만 손님을 대접할때나 의미있는 모임이나 行事 그리고 파티석상에서 빠질 수 없는 代表的인 술이다. 따라서 와인을 음미하면서 즐길 수 있는 方法과 禮儀를 알아두면 좋을 것이다.

(1) 와인을 마시는 溫度

와인을 맛있게 마시기 위해서 溫度 管理는 매우 重要한 일인데, 이것은 온도가 와인香味의 밸런스를 좌우하기 때문이며 일반적으로 Red wine은 室溫, white wine은 차게해서 마시는 것으로 되어 있다. 보통의 Red wine은 17~18℃ 정도에서 마시며, White wine은 7~8℃ Rose wine은 10℃ 전후가 좋다. 와인은 마시기전에 냉장고에 보관해 두거나 Cooler에 얼음을 넣어 재워두는 것이 좋다.

(2) 와인잔 드는 法

와인잔은 색이 없는 투명한 글라스로 튜립모양의 부분과 그 튜립모양과 같은 정도의 크기의 다리가 달려 있는 것이 보통이다. 이것은 와인의 색깔과 향기와 맛을 충분히 즐기기 위한 것이므로 손가락을 가지런히 해서 다리부분을 잡는 것이 manner이다. 그러나 格式을 차릴 必要가 없는 자리나 허물없는 파티등에서는 그런 格式에 구애될 必要는 없다.

그리고 와인잔은 남에게 주지도 받지도 않는다.

(3) 와인 따르는 法

잔에 가득 부으면 공기접촉및 공기순환이 크므로 향과 맛이 빨리 사라진다. 그러므로 잔의 1/2내지 1/3정도 붓는다. 이름있는 銘酒라면 대형글라스에 3~4푼 정도 따르는 수가 많다. 와인을 따라 받을 때 定式자리에서는 와인잔에 손을 대지 않는다. 테이블에 놓은채로 따라 받는것이 禮儀인 것이다. 우리식으로 잔을 손에 들고 술을 따라받지 않는다는 점에 留意해야 한다. 또한 와인의 병마개는 반듯이 남자가 따는 것이 예의이다. 혹 여자가 초대하고 남자가 訪問客 일지라도 초대받은 남자가 따는 것이 慣例이다. 모임에서는 주인이 병을 손님들 쪽으로 놓고 먼저 조금 맛을 본 후에 손님들에게 따라

준다. 이때 먼저 여자손님에게 시계 반대방향 순서로 serve하고 난 후에 시계방향으로 남자손님들에게 serve한다.

(4) 와인 마시는 法

와인을 마시는 것은 와인이 갖는 색깔과 향기 그리고 맛등을 감상 음미하는 것이므로 한꺼번에 마시지 않고 4번쯤 나누어 한 모금씩 마신다. 첫번째는 와인을 채운 잔을 밝은 쪽으로 향해 눈높이로 45°가량 기울여서 와인의 색깔을 본다. 좋은 와인은 청징도와 輝度, 潤氣등이 뛰어나고, 탁한것, 潤氣가 없는 것, 불쾌한 색의 와인은 나쁜 와인이다. 두번째는 香을 즐기는데 향과 맛을 보기전에 잔을 살짝 흔들어서 와인이 가볍게 파도치게 한후 잔에 코를 가까이 대고 香을 즐기는데 신선하고 은은하며 상큼한 느낌을 주는것이 좋은 와인이다. 세번째는 마시는 과정으로 와인을 입안에 한모금 머금고 혀끝으로 돌리면서 입안 구석구석에 닿도록 굴려서 맛을 느끼도록 한다. 와인을 마시는 마지막단계는 뒷맛을 음미하는 것으로 마신 후에 입안에 남아있는 香과 酸, tannin등의 성분이 균형있게 組合된 와인 일수록 뒷맛이 감칠맛이 나서 좋은 느낌을 준다.

(5) 와인은 주인이 먼저 맛을 본다.

와인은 마개를 열고 주인이나 주최자가 자기잔에 조금부어 먼저 색이 탁하거나 나쁜변화는 없는가, 香氣에는 異臭는 없는가, 맛에 이상은 없는가 테스트 한다음 좋지않은 와인은 절대로 남에게 마시게 해서는 안된다. 이것은 16세기에 권모술수와 정적의 暗殺로 有明한 이탈리아 볼지아家에서 비롯된 傳統이라고 전해오고 있다.

(6) 레스토랑에서의 와인 注文

일류 레스토랑에는 반드시 소믈리에 라는 술담당 웨이터가 있다. 웨이터중에서도 술과 요리의 지식이 풍부하고 경험이 많은 사람이 맡는 자리로서 權威있는 職責이다. 와인의 선택에 자신이 없는 사람은 相議하도록 한다. 카르트 드뱅은 와인리스트로서 그 레스토랑이 保有하고 있는 와인이 모두 기재되어 있다. 각국별, 산지별, 빈티지별로 分類되어 값이 붙어있다. 레스토랑의 外觀이 아무리 俊秀하더라도 카르트 드뱅의 內容이 빈약한 곳은 좋은 레스토랑이 되지 못한다. 와인은 원래가 식사중에 요리를 먹으면서 마시는 술이므로 우리나라 요리에도 잘 어울린다. 야채, 생선회, 어패요리에는 dry한 가볍고 산뜻한 White wine이 좋고 불고기등 고기요리에는 무겁고 텁텁한 Red wine이 잘 맞는다.