

서양조리에 있어서 요리와 와인에 관한 연구

-와인을 중심으로-

정진우* 신길만**

< 목 차 >

I. 서론	IV. 문제점과 개선방향
II. 요리에 있어 포도주에 관한 이론적 배경	V. 결론 참고문헌
III. 요리와 와인의 매치 현황 분석	ABSTRACT

I. 서론

프랑스 요리에서는 “와인 없는 식탁은 태양이 없는 지구와 같다”라고¹⁾ 하였으며, 현대인에게는 와인은 흥미와 삶의 가치를 높여 주고 있으며 유럽 및 선진국에서는 와인이 일상생활 속에서 음료로서 즐겨 마셔지고 있다. 오늘날 세계의 주류 문화는 알코올성분이 강한 것으로부터 약하거나 부드러운 경향으로 변하고 있다. 이와 같은 배경으로서 적당량의 와인을 마시면 두뇌가 활발해지고 지능적으로 몰입하게 되어 지적으로 온화하고 활발한 성격을 형성하게 된다. 또한 와인은 옛날부터 예방이나 이뇨제와 혈액순환, 암 예방 등에 효능이²⁾ 있어서 음식과 함께 먹

* 문경대학 호텔조리학과 교수

** 초당대학교 조리학과 교수

1) 김기영. 호텔·외식산업 식음료서비스실무론, 대왕사. 1999.P.348

으면, 요리의 향과 맛을 높여주는 역할을 하여 와인이 널리 보급되고 있다.

와인은 술 중의 왕이라고 하였다. 와인은 어떻게 취급하느냐에 따라 (와인의 제조방법, Service제공방법, 와인의 종류 속성에 따른 분류 방법 등) 맛이 달라진다. 이와 같은 와인을 수많은 음식의 종류와 조화시킨다는 것은 매우 어려운 일이나 일반적으로 와인과 어울릴 수 있는 요리를 본 연구에서 문헌 조사를 통하여 분석하고 문제점을 파악함으로써 개선방안을 제시하고 식당이나 주방에 종사하는 분들에게 기본적인 기틀을 마련하는데 연구의 목적을 두고자 한다

II 요리와 와인에 관한 이론적 고찰

1. 와인의 개념

양조는 포도와 포도즙을 포도주로 변화시키는 모든 과정을 총칭한다. 그 주요단계는 알코올의 발효이며 이는 유기체의 효모의 작용으로 포도에 함유된 당분(포도당과 과당)이 알코올로 변화 되는 자연현상이다. 알코올이 발효의 주산물이라면 효모에 의해 생성되거나 포도 속에 원래 함유되어 있던 부차적인 물질들은 와인의 질과 특성에 있어서 매우 와인의 맛에도 영향을 미친다.

와인은 France어로는 Vin, 독일어로는 Wein, 포르투갈어로는 Vино라 불리 우고 있다³⁾. 포도의 품종은 약8000여종이 있다. 이중에서 포도주를 만들 수 있는 포도의 품종은 50여종에 이르고 있다.

2. 와인에 대한 분류 방법

와인은 포도로부터 발효, 양조하여 만들어지는 알코올성 음료인 와인을 일반적으로는 색에 의한 분류와 성질에 의한 분류 그리고 용도에 의한 분류로 크게 나눌 수 있는데 요리에 있어서 용도에 의한 분류가 가장 중요하다. 따라서 와인을

2) 원음희, 음료 주장관리, 형설출판사, 1996.P.165

3) 박병령, 호텔식당경영론, 기전연구소, 1997,P.216

분류하면 다음과 같다.

- * 색에 따른 분류
- * 맛에 따른 분류
- * 탄산가스 유무에 따른 분류
- * 저장 기간에 따른 분류

와인의 맛에 영향을 미치는 요인은 다음과 같다.

- * 와인의 종류별 알코올 함량에 따른 요인
- * 와인의 질에 영향을 미치는 요인
- * 저장에 따른 맛의 차이
- * 와인의 제조 방법에 의한 맛의 차이

이처럼 와인은 여러 가지 조건을 고려하여야 하기 때문에 음식과 함께 먹을 때는 생산지, 포도의 수확 년도, 양조장이름, 요리와의 조화성의 4가지 요건을 생각해 볼 필요가 있다.

1) 색에 의한 분류

- Red Wine : 수확된 포도를 껍질까지 즙을 내어 발효시켜서 과피에서 우려 나온 색으로 인하여 암적 색으로부터 담적색까지 포도주를 칭하는 일명 크라넷(Cret)이라고도 부른다. 껍질에서 함께 양조하였기 때문에 탄닌산 및 미네랄의 함량이 많아 병 내에서의 숙성기간도 길고 오랫동안 저장, 보관 할 수 있다. 적포도주는 대부분이 DRY한 맛을⁴⁾ 지니고 있다.
- White Wine : 적, 백 포도를 다 사용하여 포도즙을 낼 때 과피를 제거하고 알맹이만을 사용하여 연한 녹색으로부터 황색까지의 포도주를 총칭하는 것으로 레드 와인에 비하여 당분의 함량이 적어서 숙성 기간도 짧고 와인의 보존 수명과 관계되는 탄닌산의 함량도 부족하여 양조한 질과 색의 퇴화 현상이 빨리 오므로 저장, 보관할 수 있는 기간도 자연히 단축되는 단점도 있으나, 양조한 주 단기간 내에 마실 수 있다.
- Rose Wine : Red 와인과 White Wine의 중간색을 띠고 있는 연한 핑크 색의 와인으로서 레드와 화이트와인을 절반씩 혼합하거나 혹은 흑 포도 과피와 함께 즙을 짜는 도중 원하는 색에 이르렀을 때 과피를 제거하는 방법을 사용한다. 그러나 극히 제한적이긴 하지만 착색료를 써서 원하는 색깔을 만들기도 한다. 로제와인의 수명은 보통 2 - 3년이다.

4) 정인태, 현대호텔식음료 경영론, 형설출판사, 1996.P.187

- Yellow Wine : 노란색이 나는 와인이며 색깔을 내는 방법은 핑크와인과 동일하다.

2) 탄산가스 유무에 의한 분류

- 발포성 와인(sparkling wine) 2차 발효를 병 속에서 하는 동안 자연적으로 탄산가스가 생기게 한 것과 잘 숙성된 와인을 병에 담을 때 인위적으로 탄산가스를 주입시켜 주는 것이며, 이 경우 자연적으로 생긴 것 보다 질이 낮고 가격도 싸다. 발포성 포도주에 사용되는 포도품종은 흑 포도가 많기 때문에 가능한 포도껍질에서 색소가 우러나오지 않도록 빠른 시간에 과즙을 짜내야 한다. 와인에 재 발효를 일으키기 위해서는 설탕과 효모를 적당량 넣고 잘 섞은 다음 병에 넣고 뚜껑을 닫는다. 와인 1리터에 설탕 4g을 넣으면 발효되어 발생하는 탄산가스의 압력이 약 1기압정도이므로 발포성 와인의 규정압력기압인 6기압이 나올 수 있도록 설탕 량을 계산하여 첨가한다.
- 비발포성 와인(none sparkling wine) 탄산가스가 없는 모든 와인에 해당한다.

3) 맛에 따른 분류

- 단맛이 나는 와인 (Sweet Wine)
제조과정에 완전히 발효되지 못하고 당분이 남아있는 상태에서 발효를 중지시킨 것과 과당을 한 것이 있다.
- 단맛이 없는 와인 (Dry Wine)
완전 발효되어서 당분이 거의 없는 상태이다. 단맛이 약간 있는 와인(medium dry), Sweet와 Dry Wine의 중간의 것을 말하며, Demi Dry 또는 Semi Dry라고도 한다.

4) 저장기간에 따른 분류

- 초년층 포도주 (Young Wine) - 포도주를 만들어서 1 - 2년 혹은 5년 이내에 마시는 포도주를 지칭한다.
- 중년층 포도주 (Ageel wine old wine) - 포도주를 만들어서 5 - 10년 혹은 15년 이내에 마시는 포도주를 말한다.
- 장년층 포도주 (Great Wine) - 포도주를 만들어서 15년 이상 50년 가까이 지나서 마시는 포도주를 말한다.⁵⁾

5) 이성희, 호텔식음료경영론, 한울출판사. 1998, P.259

3. 와인의 제조 방법

포도주는 천연효모에 의하여 자연발효를 일으켜 그것을 여과시키는 원시적이고 간단한 방법이 오늘날의 포도주 제조원리가 되었다. 오늘날 포도주 제조방법을 살펴보면 다음과 같다

1) Red Wine

Red Wine용 포도과 →수확→파쇄→발효(껍질, 씨 함께)→압착→숙성→앙금제거→저장→여과→Bottling→병숙성→출하

2) White Wine

백·적 와인용 포도과→수확→파쇄→압착→발효→앙금제거→숙성→저장→여과→Bottling→병숙성→출하

3) Rose Wine

적와인용 포도과 →수확→파쇄→발효(도중 껍질제거)→압착→숙성→앙금제거→저장→여과→Bottling→병숙성→출하

4) 발포성 와인

Champagne용 포도과→수확→파쇄→압착→제1차 발효→숙성→Bottling→효모, 당분의 첨가→제2차 발효→저장→앙금제거→가침→숙성→출하

5) 주장강화 와인

포도과 →수확→파쇄→압착→발효→통 숙성→Brandy 첨가→저장→여과→Bland→저장→Bottling→출하⁶⁾

4. 와인의 저장 및 관리 방법(와인의 맛에 영향을 미치는 요인)

1) 와인의 종류별 알코올 함량

- White Wine : 9% ~ 13%

6) 한국관광식음료학회. 음료학개론, 백산출판사, 1999. P.108

- Red Wine : 9% ~ 15%
- Rose Wine : 8% ~ 11%
- Champagne : 9% ~ 13%
- Aperitif Wine : 16% ~ 30%
- Sherry Wine : 15% ~ 18%
- Anisette Wine : 45% ⁷⁾

와인의 질에 영향을 미치는 요인

와인의 표면에 일종의 미세한 진균이 생겨 결과적으로 그 맛과 밸런스에 있어서 나쁜 영향을 초래하는 수가 있는데 그 요인으로 Cellar(와인 저장고)가 깨끗하지 못하거나 너무 차갑거나 포도의 질 좋고 나쁨으로 인하여 또는, Cork의 질, 공기와의 접촉 등이 나쁜 영향을 미치는 요인이 된다.

2) 성질상의 분류

natural still wine(14° Alc . or less)시럽이나 꿀 같은 당분을 첨가하지 않고 순수한 자연 그대로의 포도만 가지고 양조한 비포말성이다. 테이블 와인이 이에 속한다고 하겠다

Sparkling Wine: 이 와인은 포말성와인을 뜻하며 그 대표적인 것이 샴페인이라고 하겠다.

FORTIFIED Wine(16~23° Alc.): 중성주장이나 브랜디 등의 기타 재료를 가미하여 알코올 도수를 보강한 와인의 뜻이며, 여기에 대표적인 와인으로는 셰리와 포트 와인을 들 수 있다.

Aromatized Wine (15~20° Alc.): Natural Wine을 보강시키고 아울러 여러 가지 향료로 착색시킨 술로서 그 대표적인 것으로는 버무스(Vermouth)를 들 수 있겠다.

3) 와인의 종류에 따른 적정온도

Wine을 제공하기 전에 다음과 같은 적정온도를 확인한 다음 Serve한다면 와인의 품질을 더 높일 수 있어서 만족한 서비스를 기대할 수 있다.

- Red Wine - Cellar Temperature 또는 Room Temperature(18°C ~ 21°C)⁸⁾
- White Wine - 적정온도 6°C ~ 8°C
- Rose Wine - 적정온도 9°C

7) 전계서.p.191

8) 유철형, 호텔음료 경영과 실무, 백산출사, 1998.P.277

- Champagne - 적정온도 4℃~6℃

4) 알코올 첨가 유무에 따른 분류

- 강화 포도주 (Fortified Wine) : 알코올 도수를 높이기 위하여 발효과정이나 또는 발효 후 알코올 농도가 높은 증류주를 배합한 것이며, 대표적인 것으로 셰리(Sherry), 포트(Port), 마드리(Madeira), 아로매틱(Aromatic) 포도주 등이 있으며 주로 향을 첨가하고 있다
- 비강화주 (Unfortified Wine) : 다른 주정을 첨가하지 않은 보통 와인을 말하는데 대부분 14℃이하의 테이블 와인(Table Wine)이 이에 속한다.

Ⅲ. 서양요리에 있어서 요리와 와인의 매치 현황분석

와인은 지방을 씻어 내고 산을 공급하여 위를 적당히 자극함으로써 미각을 새롭게 하고 요리 맛을 더욱 훌륭하게 해준다. 음식 pH를 중화 시켜준다.

1. 요리의 Full course에 의한 wine의 조화도

1) 전채요리 (Hors d'oeuvre)

음식을 시작할 때의 코스인 아티초크(Arti choke), 아보카드(Avocadoes), 토마토, 샐러리, 양상추에는 웨리와인이 잘 어울린다.

2) Soup

일반적인 식사에서는 수프와 함께 곁들이는 특별한 wine은 필요치 않다. 수프에 어울리는 포도주는 마데이라. 마르살라. 웨리가 적당하다.

3) Fish

생선요리에는 백포도주가 잘 어울리는데 이는 White Wine이 생선의 비린내를

제거하고 색깔과 향을 더해주기 때문이다. 생선을 적포도주와 같이 들면 독특한 금속성 같은 성질이 있는데 이는 감각을 상하게 한다. 생선요리에는 살 고기든 소스를 친 것이든 화이트비건디나, 타인포도주와 같이 맛이 짙고 향기가 좋은 포도주와 잘 어울린다. 생선 그 자체보다는 어떻게 요리되는가에 의해 맛이 좌우된다. 마늘을 사용하여 만든 생선은 부이야베이스(Bouillabaisse)에는 좀더 강한 자극적인 wine이 좋다.

4) 메인요리 (entr ee)

흰살 육류 고기(White meat)는 백포도주와 레드미트(Red meat)는 적포도주가 잘 어울린다는 상식은 상당한 의미가 있다. 돼지고기와 송아지 고기는 소스에 따라 다르지만 너무 드라이하지 않은 백포도주가 좋으며, 모젤 화이트 비건디, 그라브, 헝가리 포도주는 남유럽에서 온 어떤 백포도주와도 잘 어울린다. 가벼운 레드나 로제 wine도 좋다. 적포도주와 육류 고기의 관계를 살펴보면, 육류요리에는 지방이 많아서 적포도주를 마시면 혀의 지방을 분해해 주기 때문에 적포도주를 선호하게 되고 소스 또한 적포도주를 사용하여 만든다.

5) 디저트 (Dessert)

후식과 함께 곁들여 마시는데 주로 감미 포도주나 발포성 포도주를 마신다.

- 과일류에는 샴페인 또는 강한 화이트 와인을 권한다.
- 치즈에는 순하고 향긋한 화이트 와인을 권한다.
- coffee, 홍차, 녹차 등에는 liqueur 가 좋다.

2. 요리의 맛에 잘 어울리는 포도주 분석

- 담백한 요리 맛에는 가벼운 타입의 포도주
- 농후한 요리 맛에는 Body가 있는 포도주
- 산 미가 있는 요리에는 산 미가 부드럽고 가벼운 포도주 또는 전체적으로 상쾌한 품위를 갖는 wine.
- 감미가 있는 요리에는 산 미가 풍부한 wine.
- 매운맛이 있는 요리에는 산미가 있는 medium sweet wine.

- 짠맛이 있는 요리에 상쾌한 맛의 Dry 포도주.

3. 요리의 재료와 잘 어울리는 포도주 분석

1) 생선종류

- 전복요리(Abalone) - 드라이 혹은 미디움 화이트, 쇼비뇽 블랑, 샤르도네
- 대구요리 (Cod) - 양질의 드라이 혹은 미디움 백포도주, 샤블리, 그라브
- 가리비(Cpquilles St Jacques) - 미디움 드라이 백포도주
- 훈제한 바다 뱀장어 (Smoked Eel) - 강건하고 샤프한 포도주, 알리고떼
- 청어(Herring) - 산도가 있는 백포도주, 비건디, 드라이 쇼비뇽 블랑
- 바닷가재, 게요리(Lobater or Crab) - 샴페인, 샤블리, 알사스, 리스링
- 송어(Mullet) - 지중해 산 백포도주
- 홍합(Mussels) - 뫼스카테 혹은 캘리포니아산 샤블리
- 조개류(Shellfish) - 드라이 백포도주
- 박대요리(Sole) - 드라이한 화이트 버건디
- 송어(Trout) - 섬세한 백포도주, 모젤
- 광어(Turbot) - 진한 드라이 백포도주, 피르소
- 연어(Salmon) - 연어가 뜨겁게 제공될 때에는 보르도 레드, 차게 서브될 때는 화이트 버건디가 좋다.

2) 치즈

- 블루치즈(Blue Cheese) - 연한 적포도주, 바르베라, 물랭아방, 스위트한 백포도주
- 크림치즈(Cream Cheese) - 양질의 레드, 백포도주
- 잉글리시 치즈(English Cheese) - 강건한 적포도주, 스위트한 백포도주
- 하드치즈(Hard Cheese) - 진한 드라이 화이트
- 고트치즈(Goat Cheese) - 샹세르, 쏘페르느
- 대니시블루 치즈(Danish Blue Cheese) - 강건하거나 스위트한 포도주

3) 육류

- 수육(Beef, Boiled) - 보르도 레드, 꼬뜨 뒤 론
- 로스트 비프(Beef. Roast) - 강건한 적포도주, 버건디 레드

- 비프 스투(Beef Stew) - 뽀므롤, 쌍페밀리옹
- 페퍼 스테이크(Pepper Steak) - 론 레드포도주, 까베르네
- 탈다르 스테이크(Tartar Steak) - 가볍고 연한 적포도주
- 필레미농 스테이크(Fillet Steak) - 가벼운 적포도주
- 씨로인 스테이크(Lamb) - 강건한 적포도주

4) 음 료

Coffee - 리퀴르류, 코냑

4. 조리방법에 잘 어울리는 포도주 분석

조리방법은 여러 가지 조리방법이 많이 있다. 그러나, 그대표적인 조리방법이 후 램배(flamber)이다. 후램배을 하는 이유로는 술의 알코올을 태우면서 요리의 재료 의 잡냄새를 함께 태우고 술의 향기와 풍미를 스며들게 한다. 다음의 예는 조리법 에 사용하는 포도주를 분석 하였다.

- * 불을 사용하지 않는 조리법에는 상쾌한 백포도주(White Wine)가 잘어울린다. 예)신선한 맛을 살린요리.
- * 구운 조리방법에는 산미가 있는 Heavy한 흰장미빛 적포도주(White Rose Light Wine)가 잘 어울린다. 예)생선구이 등 담백한 맛의 요리,
- * 푹 삶(Boiled)은 조리방법에는 DRY MEDIUM SWEET의 로저와인(ROSE WINE)이 잘 어울린다. 예) Stew요리
- * 튀김조리에는 드라이한 미디움 맛의 백포도주(DRY Medium Sweet White Wine) 혹은 드라이한 미디움 맛의 백장미빛포도주(DRY Medium Sweet of White Rose Wine)이 매우 잘 어울린다. 예) 새우, 생선튀김, Cutlet 등이 있다.

5. Cheese와 와인의 조화에 의한 분석

1) 생치즈류

과일향나는 wine을 시원하게 한 생치즈와 곁들여 먹는 것이 좋다.

2) 흰 곰팡이 핀 연성

부드럽고 신맛, 짠맛의 균형이 잡혀있는 꼬뜨뒤론, 부르귀이으, 브루이이, 썽 떼밀리용의 적포도주와 함께 먹으면 잘 어울린다.

3) 껍질을 닦는 연질치즈

이 치즈들과 잘 어울리는 포도주는 꼬뜨 드 뉘, 꼬뜨 뒤 론이나 샤토 너프 뒤 빠쁘 등 탄닌이 비교적 많은 것들이다.

4) 염소젖 치즈

염소젖 치즈는 같은 생산 지방의 포도주인 썽셰르, 마꽁, 꼬뜨 뒤론, 쉬농, 부르귀이으 등이 잘 조화를 이룬다.

5) 블루치즈

블루치즈와 가장 잘 어울리는 wine으로는 그라브, 썽 떼밀리용, 꼬뜨 뒤 론, 꼬르비에르, 뤼스까떼 드 리브살뜨 등이 있다.⁹⁾

IV. 문제점과 개선방법

1. 문제점 제시

1) 요리를 만들 때 문제점

요리에는 여러 나라에 요리가 있으며, 또 조리방법에 따라 분류 할 수 있으며, 맛에 따라서 또는 온도의 차이, 식 재료에 따라서 와인을 선별할 수 있을 것이다. 그러나 요리에 가장 밀접한 영향을 미치는 것은 식 재료일 것이다. 그리고 조리하는데 있어서 와인의 전문지식을 숙직하여야 하고 와인의 가격은 비싼 편이다, 또 와인을 직접 판매하는 종업원과 서로간 정보가 필요할 것이다.

9) 한국쏘펙사, Fine Cheeses From france.

2) 와인 주문 받을 때 문제점

와인 주문 시에 있어서 전문지식인 즉 와인 스텐어드(steward), sommelier와 같이 전문인은 어려움에 없겠지만, 레스토랑에는 식사간에는 많은 사람이 이용하므로 와인의 전문인이 있어도 짧은 시간에 주문을 받아야 하는 문제점이 있고, 일반 종사원이 받는 일이 많다. 그리고, 우리 나라의 경우 와인 전문인은 십여 명에 불과한 실정이다.

3) 와인 서비스 문제점

와인은 많은 종류와 여러 가지 특성을 가지고 있어 서비스 요령이 매우 복잡하고 특성에 따라 또는 제공방법이 다르고 음식과 함께 마시므로 더 다양하고 복잡하다, 그러므로 전문지식과 서비스할 때 여러 가지 제공방법을 숙직하여야 할 것이다.

2. 개선방향

1) 조리 과정 시에 있어서 개선방안

요리를 맛있게 먹기 위해서는 조리 시에 사용하는 와인을 잘 사용하여야 맛이 있고 고객이 요리와 함께 마시는 와인가도 조화를 가질 수 있다. 그러므로 조리사도 와인의 전문지식이 필요하다. 또 술과 요리의 궁합이 잘 맞는가, Sauce의 변화에 따라 와인의 변화를 가져오는가, 같은 요리라도 차고 뜨겁고의 차이점에 따라 Wine의 맛과 음식의 차이점은 너무나도 다르다. 그러므로 와인의 마시는 법과 제공되는 방법 등에 대한 문제점을 개선하여야 한다.

첫째, 요리의 주재료가 무엇인가에 따라서 와인의 사용이 달라질 수 있다. 식재료와 잘 어울리는 와인을 분석을 통하여 제시하였다.

둘째, 와인의 가격은 비싼 편이다. 그러므로, 요리의 가격에 영향을 미칠 수 있다. 와인은 관리 방법에 따라서 변질된 것도 있으며, 사용하다 남은 와인은 조리용으로 사용하며 가격을 낮출 수 있다.

셋째, 와인판매자와 정보교환이 필요하다. 와인을 즐겨 마시는 고객은 미식가가 대부분이며, 이들은 음식의 맛과 와인의 즐기는 미식가로서 식당의 선전을 해주는 홍보 자다, 이와 반대로 음식이나 와인이 잘못 제공될 경우 식당의

평가가 나빠지고 미식가의 주변에 단골고객을 잃게 되어 매출이 떨어진다. 그러므로 와인 판매자와의 긴밀한 정보는 고객의 식성을 와인가 함께 요리에 담을 수 있다.

넷째, 조리에는 세분화가 필요하다. 조리과정시 흰살육류고기와 생선고기의 요리 시에는 화이트 와인 사용하고, 붉은 살 육류고기에는 Red Wine 을 사용하는 것이 보통이다. 그러나 조리 방법에 따라서 차이가 있을 수 있으며 고기 에도 흰 살 살생선 종류에는 가금류, 송아지고기, 돼지고기 안심, 등 세분화하여 포도주를 사용하여야 할 것이다. 즉 가금류요리에는 부드럽고 가벼운 맛의 레드 와인이나 로제와인, 붉은살 육류고기 에서 로스트, 그릴조리방법에서는 강하고 감찰 맛이 있는 적포도주 사용, 흰살 육고기에 조리방법이 로스트, 그릴, 조림에서는 섬세한 적포도가 좋다.

2) 와인 주문시의 개선방안

와인 주문받을때는 sommelier와 같이 전문인은 와인을 주문 받고서 와인을 선정하여준다. 레스토랑에는 식사간에는 많은 사람이 이용하므로 와인의 전문인이 있어도 짧은 시간에 주문을 받아야 하는 문제점이 있고, 상황에 따라서는 일반종사원이 받는 경우가 있다. 그리고, 우리 나라의 경우 와인 전문인은 십여 명에 불과한 실정이다.

첫째, 주문의 예절 중요성

요리와 식사의 매우 중요하고도 밀접한 관계가 있음에도 불구하고 주문 예절을 너무 쉽게 잊어버리고 소홀히 하는 경우가 많다. 미식가들은 어디에서나 Wine에 대한 지식이나 예절을 보고 식당의 수준을 평가한다.

둘째, 와인과 요리와의 조화를 시켜 주문을 받아야 한다.

요리에 있어서 와인의 격식은 매우 복잡하고 다양하다. 식사에 있어서, 진수 성찬의 음식이라도 좋은 식탁이라고 하지 않는다. 오히려 와인과 어울리는 한가지의 요가 최고의 성찬이 될 수 있다.

셋째, 와인을 판매하는 접객원은 고객에게 이행규칙의 실천해야한다. 와인의 정확한 이름, 특성, 성분, 와인과 요리와의 조화, 각 와인에 필요한 기물, 와인의 저장법 등을 숙직 이행해야 한다.

넷째, 와인의 전문인 외에도 상황에 따라서 와인의 주문을 받을 있으므로 홀 종사원은 충분한 교육이 실시되어야 한다. 회사에서 정기교육, 외국연수 등이 필요하다.

3) 와인 제공시의 개선방안

와인은 많은 종류와 여러 가지 특성을 가지고 있어 서비스 요령이 매우 복잡하고 특성에 따라 또는 제공방법이 맛이 다르고 음식과 함께 마시므로 더 다양하고 복잡하다, 그러므로 전문지식과 서비스할 때 여러 가지 제공방법을 숙직하여야 할 것이다.

첫째, 와인 제공시 취급 방법 규정을 이해해야 한다.

와인을 보관할 때는 반드시 15℃ 정도로 낮추어서 두어야 한다. 그리고 좋은 품질의 와인일수록 침전물이 병 밑에 가라앉으므로 병을 흔드는 일은 절대 없어야 한다.

둘째, 와인 제공시 decanter를 하여 제공해야 한다.

적색 와인은 산소와 접촉하면 더 맛에 활기를 띤다. 적색와인은 마시기 30분 내지 1시간 전에 병마개를 뽑아 놓으면 된다.

셋째, 와인을 마실 때는 반드시 냅킨으로 입을 닦아야 한다.

와인의 제공시 잘 모르는 손님에게는 다음과 같은 내용을 알려 주어야 한다. 와인은 여러 번 반복하여 같은 잔에 마시므로 음식의 지방이 유리잔에 묻어 와인의 맛을 해칠 뿐만 아니라 와인의 요리가 입안에서 섞이게 되며 섬세한 맛이 없어지므로 요리와 와인은 함께 마실 때는 입을 닦아야 한다.

넷째, 포도주의 Serving시 규칙을 이해해야 한다.

포도주의 질을 평가하는 방법은 전문가가 아니면 매우 어려운 점이 많다. 그러나 손님에게 제공하는 규칙은 지켜야 한다.

병의 겉보기 (Appearance) , 포도주의 향기 (Bouquet)맡기, 포도주 맛보기 (Taste)

V. 결 론

요리와 함께 마시는 와인은 식욕촉진이나 소화를 돕는데 효과적이며, 알칼리성 음료이다. 따라서 상성식품이 대부분인 현대식생활에서 와인을 식사와 함께 곁들이면 체질을 중화시켜주는 역할을 하며 혈액순환 등 여러 가지 예방효능이 있으며 음식과 함께 마시며 음식의 맛과 향을 높여준다. 따라서 본 연구에는 와인과 요리에 있어서 서로 잘 어울릴 수 있는 여러 가지 방법을 문헌연구를 통하여 접근하였으며, 또 관련 레스토랑에서 종사하는 조리사와 식당종사원에게 이론적인 기본 틀을 마련하여주고 와인과 요리에 있어 정찬 요리에 잘 어울리는 와인은 순서에 따라 나열하였으며, 조리방법에 있어 잘 어울리는 와인 분석하였으며, 또한 요리의 맛에 잘 맞는 와인을 분석하였다. 그리고, 와인은 특성과 고유의 맛을 가지고 있으나 이 맛을 만끽하기 위해서는 와인 온도, 서비스 제공방법, 마시는 법에 따라서도 문제점과 개선방법을 제시하였다.

참고 문헌

- 김기영, 호텔 외식산업 식업료서비스실무론, 대왕사.1999.P.348
원윤희, 음료 주장관리, 형출판사, 1996.P.165
박병렬, 호텔식당경영론, 기전연구사.1997,P.216
정인태, 현대호텔식음료 경영론, 형설출판사, 1996,P187
이성희, 호텔식음료,한울출판사.1998.P359
한국관광식음료학회.음료개론, 백산출판사.1999.P108
유철형, 호텔음료, 경영과 실무, 백산출판사.1998.
윤대순, 주장경영론, 대왕사, 1999,
김원일, 서양(블란서)요리, 기문사.1994
임주환, 음료해설, 백산출판사. 1999
김충호, 서양학개론, 형설출판사.1996
정영배, 호텔·외식 음료주장관리, 백산출판사, 1998
라영선, 호텔 음료·주장관리, 백산출판사, 1998
Beverage Management Manual, The Educational Institute of the American
Hotel & Motel Association, 1986
Food & Beverage Hotel Inter-Cotinental Seoul
한국쵸팩사, Fine Cheese France

ABSTRACT

A study on cuisine and wine in the western meal

Gil man Shin, Jin ou Jeang

Wine increase the quality of and is a favorite drink in Europe and developed countries. Wine is effective in promoting appetite and digestion.

Wine which is an alkaline beverage neutralizes physical constitution and has various preventive effects. Also wine increases the taste and aroma of food.

However, a various kinds of wine needs a special control, and expert knowledge is needed in drinking and serving method of wine.

It is very difficult to find the method harmonized cuisine with wine.

This study approaches to find the method which cuisine and wine are nicely matched through literature reviews.

First, the method is analyzed by the order of cuisine.

Second, the analyzed by the cooking method.

Third is analyzed by the taste of cuisine.

Fourth is analyzed by the production, management, providing method, temperature and drinking method.

Therefore, we'd like to provide the harmonized methods between cuisine and wine to the employees.

3인 익명 심사 필

1999년 12월 5 일

논문 접수

1999년 12월 27일

최종심사