

스페인 와인





스페인와인

- 기원전 7세기부터 페니키아 사람들에 말라가(Malaga)와 카디스 (Cadiz)지방에 스페인 최초로 와인 재배
- 로마시대부터 본격적인 포도재배 시작
- 로마가 멸망한 후 고트왕국이 성립되었으나, 7세기부터 800년간 이슬람 문화권에 있었기 때문에 와인문화는 침체기에 접어듬
- 1492년 이사벨 1세 시절부터 스페인은 황금시대로 들어가게 되면서 와인문화도 동반하여 발달
- 19세기 중엽 마르게스 데 리스칼이 보르도에 유배된 동안 보드도 생산자를 영입하여 리오하로 돌아옴
- 프랑스 와인의 필록세라 해충에 의해 고전할 때, 보르도 와인업자들이 리오하로 대거 이주하여 이 지역은 보르도스타일의 고급 레드 와인을 생산



스페인와인

- 포도 재배 면적이 115만 ha로 세계 최대이고, 와인 생산량은 34억 리터로 세계 3위인 비중이 높은 와인 생산국
- 넓은 포도 경작지에 비해 관개시설이 빈약하고 날씨가 건조하여 와인생산성은 좋지 않은 편
- 스페인 와인산업은 프랑스나 이탈리아보다 다양하지 못하고 전근대적이라는 평이 있었으나 20세기부터 과학적인 방법을 도입하는 등 발전
- 카베르네소비뇽, 샤르도네 등 프랑스 포도 품종을 도입하고 활발한 투자는 물론, 개성 있는 와이너리들이 나타나 발전 가능성이 높음
- 국내에 가장 잘 알려진 와인이 주정강화와인 쉐리와인(Sherry Wine) 생산

스페인와인

- 유명 와인산지로는 고급 레드와인 산지인 리오하(Rioja), 페네데스(Penedes), 리베라 델 두에로(Ribera del Duero), 라 만차(La Manche)가 있고, 히아스 바이사스의 화이트 와인도 인정
- 스페인에는 200종에 이르는 포도 품종
  - 레드 와인 포도 품종으로 템프라니오(Tempranillo), 가르나차 틴타(Garnacha Tinta), 그라시아노(Graciano), 모나스뜨렐(Monastrell) 등
  - 화이트 와인 품종으로는 아이렌(Airen), 비우라(Viura), 말바시아(Malvasia), 가르나초 블랑코(Garnacho Blanco) 등



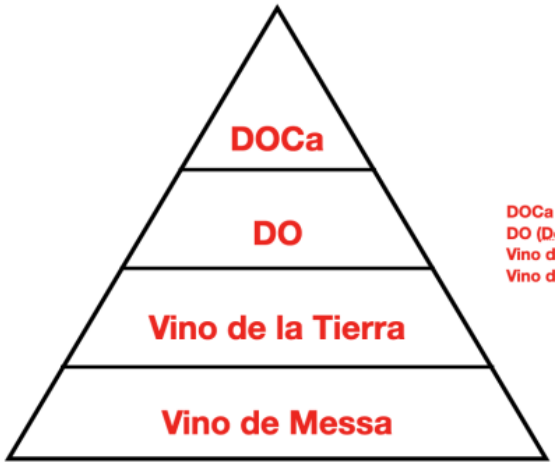






스페인 와인

- 스페인은 1926년 리오하를 시작으로 1933년 헤레스, 1937년 말라가에 대한 원산지 통제
- 데모미나시온 데 오리젠 깔리피까다 DOC (Denominacion de Origen Calificada)
  - 옛날부터 와인의 원산지를 명확히 하는 개념이 있어서 법적인 규제의 역사도 길다.
  - DOC지역은 리오하 지역 한 곳
- 데노미나시온 데 오리젠 DO(Denominacion de Origen)
  - 일정 지역에서 인가된 품종을 사용해 각종 규정을 충족시킨 와인
  - 고급 와인과 일반 와인이 혼재
- 비노 데 라 띠에라(Vino de la Tierra)
  - 프랑스의 뱅 드 뻬이에 해당하는 와인. 산지명을 표시할 수 있다.
- 비노 데 메사(Vino de Mesa)
  - 일상적으로 마시는 타입의 테이블 와인. 스페인 와인 연간 생산량의 75%를 점함



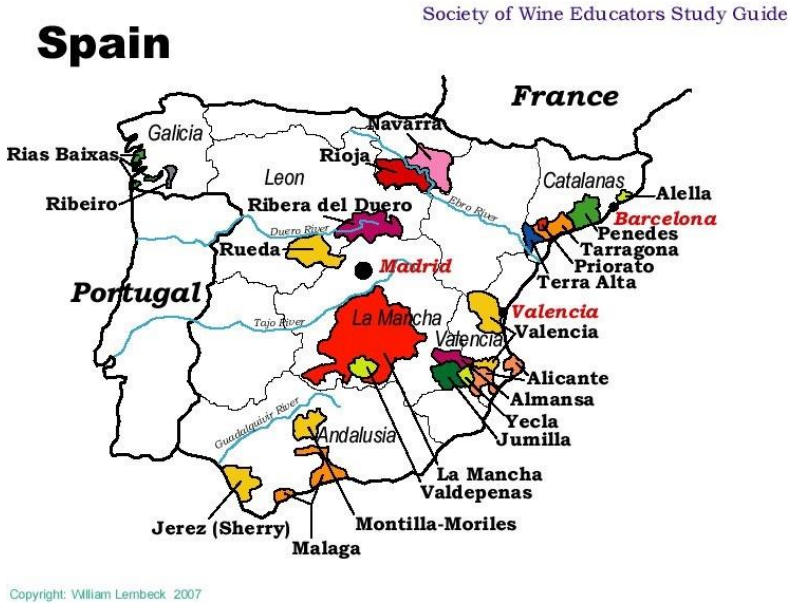


스페인 와인등급

- 원산지 표기법 이외에 등급방식
  - 비노 호벤(Vino Joven) : 숙성하지 않고 바로 병입
  - 비노 신 크리안자(Vino Sin Crianza) : 1년 정도 스테인리스 통에서 숙성을 하고 6개월 동안 병입 숙성
  - 비노 데 크리안자(Vino De Crianza)
    - 오크통과 병 속에서 2년간 숙성시킨 레드 와인
    - 1년 이상 숙성된 화이트와인
  - 리제르바(Reserva)
    - 3년 이상 숙성과정을 거친 레드와인
    - 2년 이상 숙성된 화이트 와인
  - 그랑 리제르바(Gran Reserva)
    - 오크통에서 최소한 2년 숙성시키고 5년간 숙성된 레드와인
    - 4년 이상 숙성된 화이트 와인

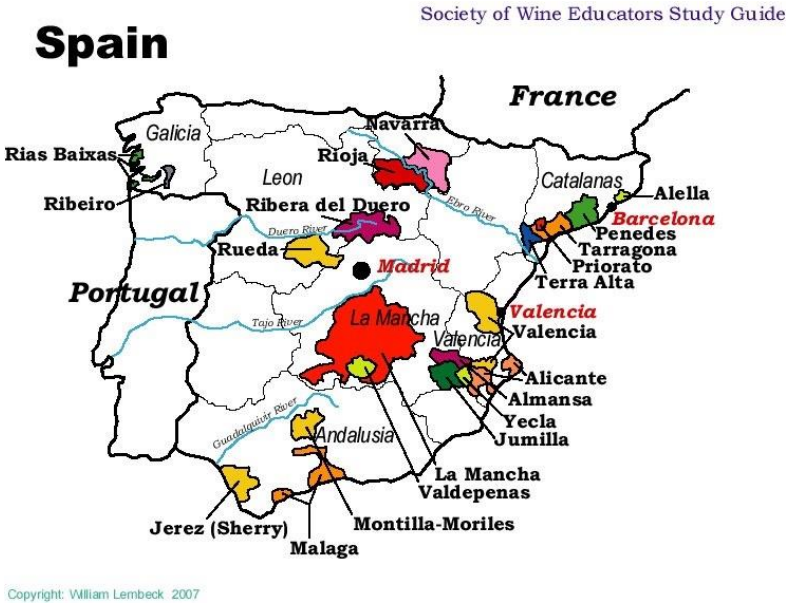
스페인 와인

- 리오하(Rioja)
  - 스페인에서 훌륭한 레드와인을 생산하는 최고 산지
  - 프랑스 보르도에 필록세라(Phylloxera)가 만연하여 상인들이 보르도를 대체할 만한 지역을 물색할 때 발견된 지역
  - 대표적인 포도품종은 템프라니요(Tempranillo)이지만, 항상 가르나차(Garnacha)와 섞어 제조
  - 와인의 5% 정도가 레드 와인, 15%가 로사도(Rosado)인 로제와인, 약 10% 정도가 화이트와인



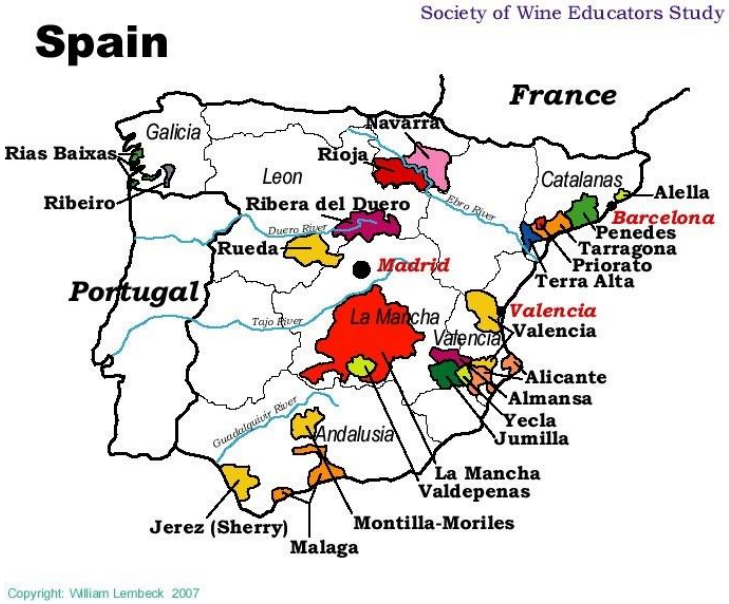
스페인 와인

- 라만차(La Mancha)
  - 돈키호테로 유명한 지역
  - 포도재배 면적이 가장 넓어 많은 와인이 생산
  - 발데페냐스(Valdepenas)
    - 마을 이름을 사용하고 있으며 이들은 13도 정도의 높은 알코올 함유량을 지닌 옅은 레드와인
    - 레드 센시벨(Cencibel)과 화이트 아이렌(Airen) 포도를 혼합
    - 강건하면서도 과일향이 많은 섬세한 맛



스페인 와인

- 헤레스(Jerez)
  - 일반적으로 셰리(Sherry)로 더 잘 알려짐
  - 헤레스와인은 세계적으로 유명한 주정강화 와인(Fortified Wine)
  - 가장 많이 재배되는 포도품종은 팔로미노(Palomino)로서 헤레스 지방 에서 생산되는 와인의 95%
  - 헤레스와인은 주로 청포도 품종으로 양조되며, 다양한 맛을 내는 팔로미노 외에도 모스까텔(Moscatel)과 베드로 시메네스(Pedro Ximenez) 로 당도 높은 술
    - 피노 타입(Fino-Type) 헤레스는 비교적 쌉쌀하고 순한 맛
    - 올로 로소 타입(Oloroso-Type)은 진하고 달콤하며 견과 맛





감사합니다.

