안녕하세요?
지식 캠퍼스의 명욱입니다.

세계에서 최고가,
가장 비싼 술을 꼽는다면 뭘까요?

위스키? 브랜디? 코냑?

그때마다 다르다고는 하지만
일반적으로 와인입니다.

1787년 미국의 3대 대통령
토머스 제퍼슨이 마신 와인

또 러시아 황제에게 보내던 중
바다에 가라앉았는데

보물선처럼 발견돼서 인양된 와인 등

가볍게 1~2억 원을 넘는
와인들이 많죠.

1947년 '샤토 슈발 블랑'은
3억5천만 원에 낙찰되기도 했습니다.

이 경매 외에도 프랑스 최고
고급 와인 산지인

부르고뉴의 '로마네 콩티'는

상시적으로 파는 가격이
가볍게 천만 원을 넘죠.

백만 원이 넘는 최고급 술들의
종류만 본다면

위스키, 코냑보다
와인이 훨씬 다양하죠.

그런데 왜 이렇게 비싸게 만들까요?

강의를 들으면서 같이 한번
생각해 보시기로 하시죠.

인간이 만든 와인의 역사 하면
바로 중동지방과 이집트를 꼽죠.

그리고 최근에는 8천 년 전에
와이너리, 와인 양조장이 발견된

흑해 근처의 국가 조지아 역시
와인의 발상지로 꼽힙니다.

즉, 지중해와 흑해에서
발달된 것이 와인이라는 것이죠.

이것이 그리스 로마를 거쳐
전 유럽으로 가게 됩니다.

그리고 와인의 붉은색은

기독교 문화에서는

예수의 피 같은 상징이 되는 것이죠.

그리스 신화에 나오는
와인의 신이 있죠.

디오니소스입니다.

기원전 8세기에 기록된
호메로스의 서사시

<일리아드>에 등장하는 신입니다.

풍요와 곡식, 그리고 와인의 신으로

제우스와 인간 여인인
세멜레 사이에서 태어난 신인데

제우스의 본처인 헤라의 질투를 받아
제우스의 허벅지에서 키워졌고

태어난 후에는
전 세계를 방황하게 됩니다.

또 전 세계가 어디냐?

바로 지중해 소아시아 지역이 되죠.

그래서 이쪽이 포도가
발달되게 되었다고 전해지고 있습니다.

참고로 이 디오니소스가 로마에 가면
이름이 바뀝니다.

뭐로 바뀌느냐?
바로 바쿠스죠.

그것이 한국에 와서 우리가
자주 마시는 박카스가 된 것입니다.

알고 보면 우리는 자주
와인의 신을 접하고 있는 것이죠.

이후 와인에 푹 빠진 것은
서유럽입니다.

그리스 로마 시대에 와인을 사랑했고

나중에 로마가
기독교를 국교로 공인을 하죠.

그리고 게르만족 용병 오도아케르에
의해 서로마 제국이 멸망하면서

로마의 술이자 기독교 술인
와인은 전 유럽으로 퍼지게 됩니다.

'예수의 피'라는 의미로
성찬식에 사용됐고

...[2019-11-04 오전 11:25:12]

지난번 말씀드렸다시피
수도원에서 또 와인을 빚었죠.

그렇다면 프랑스가
와인의 종주국인 이유는 뭘까요?

여러 가지가 있죠.

일단 1인당 와인을
연간 70병 정도 소비를 합니다.

정말 와인을 많이 마시죠.

전 세계 와인 양의
20% 이상을 만들기도 하고요.

무엇보다도 현대적인
와인 등급제의 힌트를 마련했습니다.

그것도 언제냐?
170년 전인 1850년대요.

나폴레옹 황제의 조카인
나폴레옹 3세가 진행을 했죠.

영국에서 만국박람회 그러니까
엑스포가 열리는 것을 보면

프랑스에서도 열자고 하며
와인을 소개했습니다.

그런데 이 모든 와인을
다 소개할 수 없으니

가장 유명한 지역의 보르도,
그중에서도 메독이란 지역 중심으로

상위 1%만 선정해서 그 1%도
1등급부터 5등급까지 나눠버립니다.

총 6천 개의 와이너리가 있었는데
그중 61%가 선정되었으니

정말 5등급이라 하더라도
말씀드렸듯이 상위 1%인 것입니다.

흥미로운 것은 150년이 지나도
이 등급이 거의 바뀐 것이 없다는데

딱 하나 바뀌었습니다.

바로 2등급이었던 '샤토 무통 로칠드'가
1973년도에 1등급으로 선정된 것이죠.

유일하게 등급이 올라간 와인입니다.

피카소가 그해
무통 로칠드를 위해 라벨을 그렸고

그해 또 피카소가 사망하게 되면서

무통 로칠드에게는 굉장히 특별한
한 해가 되었습니다.

참고로 등급별로 와인이 맛있냐?

절대 아니죠.

등급에 안 들더라도
충분히 맛있는 와인이 있고

반대로 들었다 하더라도 입맛에
안 맞는 와인이 있을 수 있다는 것

참고하시면 좋을 듯합니다.

자, 그럼 와인의 종류를
한번 나눠볼까요?

먼저 레드와인이 있죠.

레드와인의 큰 특징은 포도와 씨,
줄기까지도 같이 발효를 합니다.

레드와인에 있는 붉은색은 포도 껍질에
붙어있는 색소가 포도즙에 착색이 되고

향이 배어 만들어지는 겁니다.

우리가 일반 포도 주스를
아무리 갉아서 마시더라도

이런 붉은색은 나오지 않죠.

그래서 착색이 될 때까지
끓여야 합니다.

하지만 레드와인은 끓이지 않고
천천히 그 색깔을 배어나오게 하죠.

포도의 포도 씨, 껍질, 줄기도
들어가 있는 경우가 있어

맛이 다양하고 진하며
풍미가 있는 것들이 많습니다.

고로 최고급 와인들은
이 레드와인에 가장 많죠.

다음은 화이트와인입니다.

화이트와인은 말 그대로
포도알로만 만드는 와인인데요.

화이트와인은 보통 청포도로
만든다고 생각하는데 그렇지 않습니다.

어떤 와인이든 포도알만 사용하면
화이트와인이 되죠.

대표적인 것들이
청포도가 많은 것뿐입니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:12]

청포도를 쓰면 아무래도 더 맑아지죠.

레드와인에 비해
숙성기간이 짧은 것들이 많고요.

숙성의 미학보다는
신선하게 즐기는 제품들이 많습니다.

물론 최근에는 고급 레드와인처럼

오크통 숙성과 타닌의 맛을 느끼게
하는 이런 고급제품들이 늘고 있죠.

스파클링 와인도 있죠.

바로 와인 속에
탄산감을 입힌 것들인데요.

일반적으로 화이트와인에
가장 많이 쓰입니다.

대표적으로 샴페인

샴페인은 프랑스 샹파뉴 지역에서
만들어지는 스파클링 와인으로

오직 이 지역에서
나오는 스파클링 와인만

샴페인이라고 부를 수 있습니다.

너무나도 유명한 프랑스의 수도사
돔페리뇽이 만든 것이라서

이 이름 그대로가
고급 샴페인의 대명사가 되기도 했죠.

스파클링 와인은 제조법이

각 나라마다 조금씩 다르고
이름도 다릅니다.

스페인은 카바, 이탈리아는 스푸만테,
독일은 젝트

프랑스에서 다른 지역의
스파클링 와인은

크레망 등으로도 많이 부릅니다.

또 우리가 보통 공항 면세점을 가면
아이스 와인이란 것을 볼 수 있죠.

'와인을 얼린 것인가'라고 생각할 수
있지만 꼭 그렇지만은 않습니다.

바로 포도알을 얼린 것입니다.

포도를 얼리면 수분은 빠져나가고
당도는 높아지죠.

...[2019-11-04 오전 11:25:12]

이 얼린 포도알을 가지고
와인을 만들면

당도 높은 고급 와인이
탄생을 하게 됩니다.

조금 저렴하게 하는 경우에는
포도 액을 얼리는 경우가 있는데요.

그렇게 되면 수분이 먼저 얼고
과즙은 나중에 얼어서

수분을 얻어내고 당도 높은 과즙만으로
아이스 와인을 만들기도 합니다.

포도를 열려야 되니까
아무래도 조금 추운 지방이 좋겠죠.

그래서 독일 북부 같은 경우에는

날씨가 춥고 비도 많아서 가장 유명한
아이스 와인 산지 중 하나입니다.

신기하게 건포도로 만든
와인도 있습니다.

아이스 와인이 포도의 당도를
높기 위하여 포도를 얼렸다면

이번엔 포도를 말린 것이죠.

이탈리아 아마론의 와인이
가장 유명하고요.

또 하나 비슷한 와인으로
귀부 와인이라고 있는데

'귀하게 부패했다'는 뜻입니다.

이 와인을 만드는 데는
'보트리티스 시네레아'라고 하는

회색 곰팡이가 중심역할을 하게 됩니다.

귀부균이라고 불리기도 하는데요.

이 곰팡이가 포도에 피게 되면

포도알 껍질의 왁스질을 파괴하고
미세한 구멍을 냅니다.

더운 낮 동안 이 구멍으로
수분이 증발되면서

포도알 내부에 과즙이 농축됩니다.

귀부균은 당분의 유기산을
일부 소모하지만

그 이상으로 수분이 증발하므로

결과적으로 과즙의 성분은
평소의 몇 배로 농축되는 것이죠.

이렇게 반건조가 된
포도알을 수확하고

압착하고 농축 과즙을
뽑아낸 와인으로 양조하면

꿀처럼 달콤한 단맛의
와인이 만들어집니다.

또한 귀부균에 의해
조직에 변화가 생겨

일반 와인에서는 볼 수 없는
복합적인 풍미를 보이죠.

귀부 와인의 향은 망고, 파인애플,
리츠 등의 열대 과실 향

꿀, 버터 스카치 향 등으로
묘사되곤 합니다.

세계에서 최고가 와인 중
하나인 샤토 디켐이

귀부 방식으로
생산되는 것 중 하나입니다.

그렇다면 처음에 질문한 것,
와인이 유명해진 이유는 뭘까요?

와인은 그리스 로마 시대의 산물이었고

그것이 유럽으로 퍼졌고
그리고 와인은 기독교의 술이 됐습니다.

유럽이 와인에 퍼진 이유에는

프랑스가 가장 먼저
술의 등급을 만들었고

무엇보다 음식과 함께 하는 최고의
식중주라는 이미지가 강해진 것이죠.

여기에 산업혁명을 통해서
와인을 산업적으로

그리고 과학적으로 만들 수
있게 된 것도 가장 큰 이유이며

여기에 문화가 입혀진 것입니다.

그런 의미로는 수천 년의
역사를 가져온 우리 한국 술도

세계적인 술이 될
가능성이 있는 것입니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:12]

앞으로 우리 술 문화가
과음 일색이 아닌

지역의 문화와 원료의 풍미를
느끼는 쪽으로 커진다면요.

와인 하면 프랑스죠.

그래서 프랑스 와인을
하나 소개하도록 하겠습니다.

바로 이 '무통 카데'라는 와인입니다.

이 무통 카데의 별명은

'프랑스 상류층의 데일리 와인'이라고
붙여져 있죠.

그 이유는 뭐냐 하면 나폴레옹 3세가
지정한 '그랑 크뤼 클라세'라는

보르도 5대 와인 안에
'무통 로칠드'라는 와인이 있는데

그 무통 로칠드가에서 나온
마지막 막내 와인이기 때문입니다.

그래서 프랑스 와인을 처음부터
어떻게 즐겨야 될지 잘 모르시는 분들은

이 무통 로칠드가, 정확하게 이야기하면
'샤토 무통 로칠드'인데요.

그 가문에서 나오는 이 무통 카데를

맨 처음의 엔트리 버전으로
시작하시면 좋을 것 같습니다.

적당한 스파이시한 맛과 적당한 피니시

그리고 적당한 타닌감과
무게감이 있는데

저는 불고기랑 먹었을 때
정말 좋았습니다.

기회 되시면 꼭 한번
드셔보시길 추천 드립니다.

자, 강의의 막바지를 향해
가고 있는데요.

그렇다면 한국에는 와인이 없었을까요?

당연히 있었습니다.

포도는 고려 충렬왕 때
원나라에서 들어왔다고 하죠.

오만원권에는 신사임당의
<포도도>가 그려져 있습니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:12]

<춘향전>에는 춘향이가 이몽룡을
대접하는 장면에 포도주가 나오죠.

하지만 한국의 포도주는 좀 달랐습니다.

당도가 쌀만큼 나오질 않았죠.

그럼 알코올 도수도 낮고
낮다 보면 살균작용도 잘 못 해서

술이 산패될 수 있기에
쌀을 같이 넣어서 만들었습니다.

즉, 쌀과 포도가 함께 있던 술이죠.

마셔봤냐고요?
기가 막히게 달콤하고 맛있습니다.

기회가 되시면
한국의 포도인 머루나 복분자

그리고 쌀도 같이 넣은 와인을
한번 만들어 보시길 추천 드립니다.

이번 시간에는 우리와 다른
서양의 와인을 가볍게 다뤄봤는데요

다음 시간에는 우리와 비슷한
서양의 술 역사

우리 술과 서양 술의
평행이론을 다뤄보겠습니다.

고맙습니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:12]