

혀끝 감도는 자줏빛 유혹

초보자를 위한 와인 즐기기

와인을 마시며 늦가을 정취를 만끽해 보는 건 어떨까.

와인이 심장병 등 각종 질병 예방에 효과가 있다는 사실이 알려지면서 예전에 비해 포도주를 즐기는 사람이 많아지기는 했지만 아직도 와인은 비싼 술로 인식되고 있는 게 사실. 또 편하게 즐길 수 있는 맥주나 소주와 달리 '격식'을 차려 마셔야 되는 게 아닐까 싶어 조금 부담스럽기도 하다.

매년 11월이면 신선한 햇 와인인 보졸레 누보(Beaujolais Nouveau)가 전 세계에 동시에 출시된다. 최근에는 예전처럼 보졸레 누보를 찾는 사람이 그리 많지는 않지만 이를 계기로 업체들은 각종 와인 할인판매를 진행하고 있어 저렴한 가격에 와인을 구입할 수 있는 기회다.

광주 출신으로 올해 프랑스 국가 공인 소믈리에 자격증을 획득한 진정훈(27)씨가 '초보자를 위한 와인 즐기기'를 소개한다.

진 씨는 "와인은 소주나 맥주와 달리 천천히 즐기며 함께 마시는 사람과 '대화'를 이어갈 수 있는 장점이 있다"며 "꼭 비싼 와인이 아닌, 1만원짜리 와인을 마시더라도 어떤 사람과 어떤 이야기를 나누는가가 중요하다"고 조언했다.

■ 이럴 땐 이런 와인

최근에는 정통적인 프랑스 산 뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

렴한 스페인산 와인도 많이 나간다.

소주나 맥주를 즐겨 마시다 와인으로 주종을 변경하고 싶은 남성이라면 '까베르네 소비뇽' 품종으로 만든 와인을 구입하는 게 좋다. 약간 거친 듯한 맛이 있는 하지만 떫은 맛을 내는 탄닌 성분이 중후한 깊은 맛을 느끼게 해준다. 이탈리아 지역의 네비올로 품종으로 만든 것도 많이 마시는 추세다.

조금 독한 와인을 원하는 남성은 탄닌 성분이 가장 많이 함유된 '밀백' 품종으로 만든 와인을 골라보자. 탄닌 성분이 잎풀에 끼어 있다는 느낌이 들 정도로 강한 맛이 특징이다. 최근에는 아르헨티나산 말벡도 많이 나오고 있다.

가격대는 보통 1만원~2만원대 정도를 구입하면 무난

하다. 와인을 가장 싸게 구입할 수 있는 곳은 대형 할인점.

전문 와인숍의 경우 가격대는 조금 비싸지만 와인 전용 냉장고에 보관하는데다 전문가가 적합한 와인을 골라주기 때문에 자체한 설명을 들으며 와인을 구입할 수 있는 이점이 있다.

■ 와인 마시는 법

레드 와인과 화이트 와인은 비슷한 맛을 내는 음식과 먹는 게 기본이다. 흔히 레드 와인은 육류, 화이트 와인은 생선과 먹는 것으로 생각하지만 대구 등 살이 꽉꽉 한 생선일 경우 가벼운 레드 와인과 마시는 게 괜찮다.

와인은 첫날 때마다 마시는 게 가장 맛 있지만 냉장보관할 경우 3 일까지는 고유의 맛을 유지할 수 있으며 최근에는 2만원 정도면 구입 가능한 진공 펌프로 공기를

빼낸 후 보관하기도 한다. 최근에는 기본 용량인 750ml와 함께 절반 분량인 350ml 용량의 와인도 많이 출시되기 때문에 혼자 와인을 즐길 경우에는 이를 활용하면 좋다.

와인은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr



매년 11월 햇 와인 출시 초보자는 '메를로' 품종을 심장·혈액 순환에 좋아



소믈리에 진정훈(왼쪽)씨가 포도주에 관심이 있는 조미자 씨에게 포도주에 대한 이야기를 들려주고 있다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

와인에 대한 오해와 진실

▲와인 마시는 법
와인은 범이란, 전에 있는 와인의 색깔을 보고, 잔을 흔들어 향을 맡고, 입에 넣은 다음에는 공기를 불어넣어 기름하듯이 맛을 보는 것이다?

- 이것은 마시는 범이 아니라 감정(테이스팅)하는 기본적인 순서다. 특별히 마시는 범이 있는 건 아니기 때문에 편안한 마음으로 즐기면 된다.

▲병 밀비단이 깊게 들어갈수록 좋은 와인이다?

- 병의 모양과 와인의 질과는 아무 관련이 없다. 대신 병 바닥을 깊게 해놓으면 같은 750ml를 채워야 할 때 병의 윗쪽이 커질 수밖에 없다. 병도 그렇고 잔도 그렇고 크기가 크면 조금 고급스럽게 보인다.

▲와인 잔의 불을 잡으면 체온 때문에 와인의 온도가 올리된다?

- 코르크 마개를 열면 순간 휘발성이 날아가기 시작한다. 와인 맛이 강할 때는 어느 정도 기다렸다가 마시는 게 조금 맛을 순하게 느낄 수 있다.

코르크 미리 개봉하면 맛이 더 좋아진다?

▲눈물(tear, leg) 와인을 떠렸을 때 흘러내리는 것 이 많을수록 좋은 와인이다?

- 눈물은 당도, 온도, 알콜 도수와 관련이 깊기 때문에 눈물의 양으로 좋은 와인 여부를 판별할 수 없다.

▲와인은 코르크를 통해서 숨을 쉰다?

- 코르크를 통해서 들어가는 공기는 극히 적어서 없다고 봄다 무방하다. 학계에서 공방이 되는 점인데, 아직 그 누구도 코르크 마개를 통해서 들어가는 공기와 와인에 영향을 준다는 걸 확실히 입증하지 못했다.

▲서빙 히기 전에 코르크를 미리 개봉해 놓고 기다리면 맛이 더 좋아진다?

- 코르크 마개를 열면 순간 휘발성이 날아가기 시작한다. 와인 맛이 강할 때는 어느 정도 기다렸다가 마시는 게 조금 맛을 순하게 느낄 수 있다.

기는 하지만, 맛 자체가 변하는 건 아니다. 물론 단지 몇 시간이 영향을 주기는 힘들지만 하루, 이를 지나면 맛에 힘이 없어진다. 이런 점에서 사람들은 순한 맛이 됐다고 느끼는 것 같다.

▲프랑스 와인에는 일반 AOC급 위에 Grand Cru급이 있다?

- AOC 시스템은 등급이 아니다. 최소한의 법 규다. 이 AOC 안에 양조장끼리 등급을 나누는 것이다.

▲보졸레만이 누보(Nouveau)로서 11월 셋째 목요일에 출하한다?

- 보졸레는 지역 이름이며 누보는 새로운 이름 뜻이다. 누보로 나오는 술은 11월 셋째 목요일부터 상품출하가 허가됐다. 보졸레 지역 말고도 5~6개 지역이 누보로 술을 만든다.

도움말=진정훈(소믈리에·나라식품)

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다.

/김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

최근에는 정통적인 프랑스 산

뿐 아니라 칠레, 호주, 미국 와인도 많이 즐기는 편이다. 어떤 와인이 맛있는가 하는 점은 전적으로 취향의 문제기 때문에 정답은 없다.

와인의 도수는 보통 12~16도 정도. 보통 술에 익숙하지 않은 여성이나 술을 잘 마시지 못하는 사람은 '메를로' 품종으로 만든 포도주를 구입하면 실패할 확률이 적다. 다른 와인에 비해 부드럽고 맵은 맛이 적어 와인에 입문하는 초보자에게 적합하다.

너무 단 것은 쉽게 질릴 우려가 있으므로 피한다. 최근에는 이탈리아 끼안띠 지역에서 만든 와인이나 가격이 저

廉은 아주 없이 그냥 가볍게 한 잔하는 경우가 많다. 애주가 필요한 경우에는 시중에 나와 있는 다양한 치즈나 달지 않은 케이크와 함께 곁들여 먹으면 된다.

와인은 심장병 등 혈액순환과 관련된 질병 예방에 좋은 것으로 알려져 있어 과음하기 쉽지만 하루 2잔 이상 마시는 것은 무리를 줄 수 있으므로 주의한다