

와인의 분류에 관한 연구

A Study on Classification of Wine

최광웅, 전현주, 윤호창
(와인클럽) in HCCA

Choi Gwang-Ung, Jeon Hyun-Ju, Youn Ho-Chang
(Wine Club) in HCCA

요약

와인에 대한 관심과 수요가 증가함에 따라서, 와인에 대한 체계적인 정보 제공의 필요성이 제기 되고 있다. 본 논문에서는 와인의 맛을 구성하는 요소 중, '탄닌'을 와인의 분류 기준의 하나로서 제시하고, 와인에 대한 분류 기준을 와인의 성격과 외부 환경으로 나누고자 한다.

Abstract

While the interest and demand of wine is increasing, the systematic support of information is becoming a mandatory requirement. In this thesis, let us suggest 'Tannin', one of the elements which is consisted in the wine taste, as one of the classification standard, and divide the classification standards of wine between the characteristics of wine and the outer environment.

I. 서론

'잘 사는 것' 즉, 'Well-being'에 대한 관심은, 적당량의 와인을 마실 경우 건강에 좋다는 인식의 파급으로 이어졌다. 그에 따라 와인에 대해 정확히 알고자 하고, 마시길 원하는 사람들이 증가하고 있다. 그러나 와인과 관련, 제공되는 정보에 있어서 맛, 향 등에 대한 구체적인 성질보다는 외부 요소에 대한 정보가 주를 이루고 있다. 이에 본 논문에서는 와인의 맛을 이루는 요소에 대하여 고찰하고, 그 중 'Tannin'을 분류 기준의 하나로서 제안하고, 이에 덧붙여 와인의 분류 기준을 구체적으로 제안하고자 한다.

II. 선행연구

1. 와인의 분류

1.1 와인의 분류

정진우, 신길만은 색과 맛(단맛), 탄산가스의 유무와 저장기간에 따른 분류를 하였으며, 서상길은 색과 성질(첨가, 주정강화)과 맛(단맛), 식사와 저장년도에 따른 분류를 하였다[1],[2].

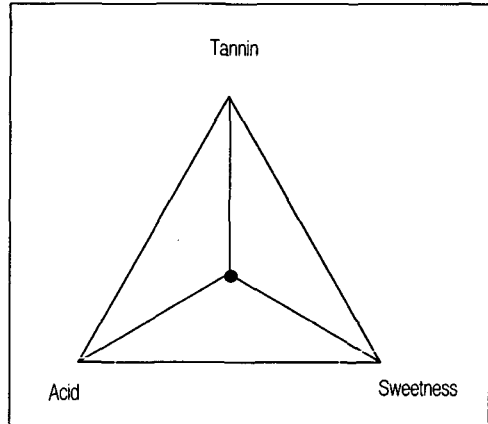
한편, 웹상에서 구축된 사이트에서는 색과 식사, 탄산가스의 유무에 따른 분류가 주를 이루며, 가격, 생산국가와 생산자에 대한 정보가 추가되는 경향을 보였다. 와인의 특성 중에서는 당도와 산도, 바디를 0-100%로 수치화하기도 하였다[6][7][8].

1.2 선행 연구에 따른 분류

위의 선행 연구에서 조사된 와인의 분류를 표를 통해 제시하였다.

[표 1] 선행 연구에 따른 와인 분류.

Wine	성질	맛 - Sweet, Dry 첨가 - Fortified, Aromatized ²⁰ 탄산가스의 유무 - Still, Sparkling
	색	Red, Rose, White
	저장 가능 기간	5년 이내, 15년 이내, 50년 이내
	국가	France, Italy, U.S.A, etc.
	가격	1만원, 1~3만원, 3~5만원 or 25\$ 이하, 25\$~
	Winery	Ch ²¹ .Margaux, Gaya, Ch. Saint Jean, etc.
	식사	Appetizer, Table, Dessert



▶▶ 그림 1. 와인의 구조

Ⅲ. 와인의 맛을 통한 분류의 확장 배경

1. 와인 관련 어휘 분류

와인과 관련된 어휘의 사용은 주로 미각, 후각적 표현에서 이루어지고 있다. 이 중 미각분야에서 맛의 분류를 표현하는 요소로서 구조(Structure)와 알코올 함량, 감미, 짙은 맛, 신맛 등을 제시하고 있다[3].

1.1 와인의 구조

와인의 구조는 감미(Sweetness)와 짙은 맛(Tannin), 신 맛(Acid)의 3가지 요소로서 구성된다. 와인의 구조가 뛰어난 와인은 위의 3가지 요소가 균형을 이루는 것이다. 아래 <그림 1>에서 삼각형의 중심에 점이 근접할수록 맛의 균형을 나타낸다.

2. 와인의 맛

2.1 단맛

단 맛을 내는 몇 가지 요소 중 하나가 바로 당이다. 당 중에서 와인에 포함된 것으로는 Hexoses(육탄당)

가 대표적이며, 이 중에서 D-Glucose(포도당)와 D-Fructose가 알코올을 만드는 주성분이다. 이는 Red wine의 경우 포도당은 가수 분해 되어 거의 남아 있지 않으나, 달콤한 아이스 와인이나 화이트 와인의 경우, 당이 남아 있어 그 맛이 확연히 드러나게 된다. 맛이 드러나는 이유는 당도가 보통 레드 와인의 약 2배이기 때문이다²². 이 당이 채 발효가 다 되기 전에 알코올 도수가 상승하여 효모들이 죽거나, 인위적으로 Sorbate라는 약품을 첨가하여 죽인다. 단, 예외적인 와인으로 Port, Sherry 등의 달콤한 Red wine이 존재한다는 것을 밝혀둔다. 특별한 경우를 제외한 보통 Red wine 중 단 맛이 난다는 의미는 짙은 맛과 신 맛이 비교적 적게 느껴질 경우 일어날 수 있는 현상이다.

2.2 짙은맛

와인에 포함된 것은 식물성 Tannin으로, 짙은맛을 나타내는 성분 중 대표적인 것으로서 다음과 같이 정의되었다.

“식물성 Tannin은 수용성이며 그 수용액은 혀의 점막 단백질을 응고시켜 강한 삼미(澁味)를 느끼게 하여 식품의 고유한 맛을 부여하고 기호성에 영향을 미친다.”[4]

1) 주정강화, 가향

2) Chateau, 유럽의 성이 어원으로 Winery(포도농장)를 뜻함.

3) Red Wine 약 24Brix, Ice Wine 약 40Brix

Tannin에 대하여 쉽게 느낄 수 있는 방법은 바로 단감이 익지 않았을 때 먹으면 입 안에 남는 떫은맛을 떠올리는 것이다. Red wine에 있어서 와인의 맛의 균형은 주로 Tannin에서 오는데, 이 Tannin은 포도의 씨와 줄기와 포도 표피의 천연 성분에서 주로 발견되며, 숙성, 저장 과정 중의 오크나무통을 통해 추출 할 수도 있다. 고대나 중세에 와인을 생산할 때에는 인위적으로 Tannin의 양을 조절하는 것은 불가능하였다. 그러나 과학 기술이 발전되고, 점차 와인의 맛에 신경을 쓰는 과정에서 원하는 Tannin이 자연적으로 생산이 되지 않아 인공적인 Tannin의 생산 및 첨가도 이루어지는 것으로 알려져 있다[5].

이 성분이 중요한 이유 중 다른 하나는 와인이 산성의 발현을 늦춰준다는 것이다. 즉, 일정량이 와인 안에 존재한다면 병 안에서 와인의 맛이 일정 시간동안(10~20년 정도) 보관 된다는 뜻이다. (와인이 보관되기 적당한 장소와 온도라면) 시간이 지나 Tannin의 맛은 감소하고 산과 미네랄 등의 맛이 나타나 균형을 이루게 되면, 좋은 와인으로 평가 받는 것이 Red wine의 경우 일반적이다.

2.3 신맛

신 맛을 포함하는 요소는 산(Acid)이다. 산은 포도에 원래 포함된 것과 발효 과정 중 생긴 것으로 구분된다. 포도에 포함되어 있는 것으로는 Tartaric acid(주석산), Malic acid(사과산), Citric Acid(구연산)이 있으며, 발효 과정 중 생긴 것으로는 Succinic acid(호박산), Lactic acid(젖산), Acetic acid(초산) 등이 있다. 가장 대표적인 산은 'Tartaric acid' 즉, 주석산이다. 이는 와인에 포함된 산 중, 1/3 혹은 1/4를 차지하며 와인의 색을 맑고, 투명하게 해주며, PH에도 영향을 끼친다. 그 외에, Malic acid(사과산)가 있다. 이 산은 와인의 질을 높이는 데 필수적인 Malolactic 발효²³를 일으킨다.

3. 'Tannin'에 의한 와인 분류 기준

기준에는 와인의 분류에 있어서 맛의 분류는 단맛에 한정되어 있었다. 이는 분류의 대상으로서 와인의 맛을 주관하는 3가지 요소 중 1가지가 들어가 있던 것이다. 와인의 분류에 있어 맛의 성질을 첨가하고자, Tannin의 유무를 분류 기준으로 추가해야 함을 제안한다.

4. 와인의 성질과 외부요소에 따른 분류

와인에 대한 정보는 크게 두 가지로 구분하고자 한다. 이 구분의 기준은 와인 자체의 내부 성질과 외부 요소이다.

[표 2] 와인의 재분류

Wine	성질	맛	단맛 - Sweet, Dry 떫은맛 - Tannin
		색	Red, Rose, White
		탄산	Still, Sparkling,
		첨가	Fortified, Aromatized
	외부요소	국가	France, Italy, Germany, U.S.A, etc.
		가격	1만원 1~3만원, 3~5만원 or 15\$ 미만, 15\$ 이상
		Winery	Chateau. D'yquem, Gaya, Ch. Saint Jean etc.
		식사	Appetizer, Table, Dessert

IV. 결론

와인의 분류 기준은 그 기준에 따라 다양한 구분이 가능하다. 그 기준은 주관적인 성격이 강하지만, 전문가들의 지속적인 어휘 사용, 분류법에 의해 점차 정착되어 지고 있다. 그러나 맛에 대한 분류에 부족함을 와인의 맛을 고찰함으로써 대안으로서 'Tannin'이 제시하였다. 또한, 와인의 분류에 있어 체계적인 성격을 부여하고자 큰 기준으로서 와인의 성격과 외부요소를 정할 것을 제안하였다.

4) 이 발효는 사과산이 탄산 화합물로 변형되어, 신맛이 감소하고 쓴맛을 증가하는 화학 반응이다.

V. 토론 및 토의

와인의 맛을 느끼는 것은 사람마다 주관적인 성격이 강하다. 이 점은 매운 맛, 짠 맛을 느끼는 정도가 사람마다 다르다는 점에서 확실하게 한계가 인식된다. 이와 함께, 맛의 분류에 있어 보다 명확한 수치와를 시도함에 무리가 있다고 판단하였다. 그러나 앞으로 이 부분에 대해서 상대적이지만, 구체적인 분류기준이 제시되어야 할 필요성을 제기한다.

■ 참고 문헌 ■

<논문>

- [1] 정진우, 신길만, 서양조리에 있어서 요리와 와인에 관한 연구, *Culinary Research* 제 5권 2호 1999. 12, pp.284-286
- [2] 서상길, 와인과 식생활 문화에 관한 소고, *Tourism Research* 제 14호, 2000, pp.187-189
- [3] 최재호, 문화 기호적 관점에서 본 와인 기술 관련 프랑스어 어휘 연구, *프랑스학 연구* 제 28권, 2004, pp.439-444
- [4] 서지형 외 2명, 뽕은감에서 분리한 탄닌성분의 기능적 특성, *한국식품과학회지*, 제 32권 제 1호, 2000, p.212

<사이트>

- [5] *Wine Spectator*, 2004. 5. 15
- [6] <http://winenara.com>
- [7] <http://wine.com>
- [8] <http://wine.co.kr>