

‘신의 물방울’ 와인, 현명하게 즐기기

소비자들이 건강에 관심을 기울이게 되면서 독주보다는 도수가 낮으면서도 건강에 도움이 되는 술을 찾기 시작했고, 적당한 와인이 각종 성인병 예방에 좋다는 연구 결과가 발표되면서 와인 소비를 가속시키고 있다. 하지만 와인은 상당히 까다로운 술이기도 하다. 이에 알찬 내용으로 쉽게 와인을 제대로 즐길 수 있는 방법을 소개한다.

글_문재신 교수(대전과학기술대학교, 한국국제소믈리에협회 이사)

와인의 맛과 향을 완성하는 보관법

와인은 보관 방법에 따라서 맛과 향이 좌우된다. 따라서 보관 장소가 어떤지가 매우 중요하다. 값비싼 와인이라도 보관 상태가 나쁘면 와인의 산화 및 변질로 이어질 수 있기 때문이다. 우선은 보관 장소의 온도, 빛, 습도 등의 많은 요소들이 작용한다. 특히 직사광선이 와인에 영향을 미치기 때문에 빛이 들어오지 않는 곳이 최적의 장소

이다. 와인을 막고 있는 코르크는 공기가 들어오는 것을 차단해주는 역할을 한다. 그러므로 눅혀서 보관한 와인을 우선적으로 선택해야한다. 만약에 와인이 세워져 있다면 그 와인은 산화가 진행되고 있다고 봐도 좋다. 남은 와인 역시 눅혀서 보관하는 것보다는 세워서 보관하는 것이 좋다.



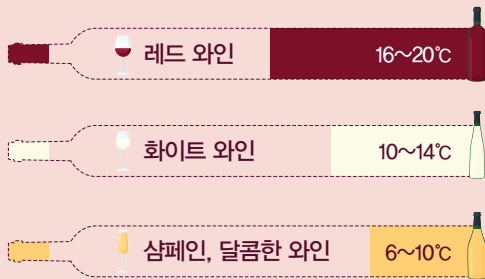
I 음식 & 와인 매리아주

신 음식	육류, 기름진 음식	생선 음식	매운 음식	쓴 음식	단 음식
높은 산도의 와인	높은 타닌의 레드 와인	화이트 와인	낮은 알코올의 스위트 와인	타닌이 없는 와인	달콤한 와인

와인의 온도

정상적인 와인이라면 와인의 온도가 매우 중요하다. 와인의 가장 좋은 맛과 향을 내기 위해서는 온도가 중요하다. 일반적으로 레드와인은 16~20℃ 사이가 좋고 화이트 와인은 10~14℃ 사이가 좋다. 그리고 샴페인이나 아주 달콤한 와인들은 6~10℃ 정도의 차가운 온도에서 제공되어야 제대로 맛과 향을 음미할 수 있다.

I 적정 와인 온도



와인과 음식

위 순서에 따라서 마실 와인이 결정되었다면 와인과 어울리는 음식을 선택하는 것도 중요하다. 와인과 음식의 조합을 마리아주(Mariage)라고 하는데, 처음 먹는 음식으로 식초가 들어간 샐러드는 와인과 어울리지 않는다. 에피타이저는 가벼운 화이트 와인이나 샴페인이면 충분하다. 육류는 주로 풍부한 타닌 성분이 함유한 레드 와인과 함께 마시면 훨씬 더 맛있게 먹을 수 있다. 생선 요리에는 대부분 화이트 와인이 제격인데 드라이하거나 상큼한 스타일의 와인이 좋다. 마지막으로 디저트 음식에는 달콤한 와인이 어울린다.

따뜻하고 향긋한 와인, 뱅소를 아시나요?

TIP

프랑스어로 뱅(vin)은 '와인'을, 쇼(chaud)는 '따뜻한'이라는 뜻을 가지고 있어 따뜻한 와인을 의미한다. 와인에 다양한 과일 등을 넣어 끓여 감기에 좋고 알코올이 없어 부담 없이 마실 수 있다. 만드는 법도 쉬워 쉽게 즐길 수 있는 와인 음료이다.

뱅소 만드는 법

재료 : 레드와인 1병, 물(와인의 반), 설탕 4큰술, 사과 반개, 배 반개, 귤2~3개, 레몬1개, 계피, 정향

1. 과일은 껍질까지 깨끗하게 씻어 슬라이스 형태로 자른다.
2. 냄비에 레드와인을 넣고 물과 과일, 시나몬, 정향을 넣는다.
3. 설탕을 4큰술 넣은 후 끓기 시작하면 불을 줄이고 10~20분 정도 더 끓이면 완성!



가성비 좋은 오늘의 추천 와인

TIP

스페인의 에고메이(Egomei) 와인

스페인 리오하(Rioja)지방에서 만든 와인으로 스페인의 고유 품종으로 만든 템프라니요(Tampranillo) 85%, 그라시아노(Graciano) 15%를 혼합하여 만든 와인이다. 블랙베리 및 체리 류의 풍부한 향과 미네랄 터치 그리고 견고하지만 잘 다듬어진 섬세한 타닌이 일품인 와인으로 가성비도 좋다.

