



고사와 불(연재 제40회)

# 와인(Wine)과 불

김동일 >> 소방기술사 · 오리엔트 이엠씨 전무

**서울** 강남의 한 음식점에 청국장이 맛있  
다 하여 갔더니 홀 입구에 여러 종류의 와  
인이 수북하게 진열되어 있다. 서구 음식문화의 감  
초 격이라 할 와인이 전통의 한식집에서도 어색해  
보이지 않는 것은 “웰빙”이라는 키워드가 공통으로  
연상되어서일까?

최근의 한 연구에서, “프랑스인들이 흡연을 많이  
하고 동물성 지방을 많이 섭취함에도 불구하고 심장  
질환에 의한 사망률이 상대적으로 낮은 까닭은 와인  
을 많이 마시기 때문이다”라는 의미로 쓰여진 「프렌  
치 패러독스(French Paradox)」도 와인이 대중화 하  
는데 많은 기여를 했을 것이라는 생각이 든다.

와인이란 넓은 의미로 과실을 주재료로 하여 만  
든 술을 말한다. 따라서 집에서 포도에 소주를 부어  
만든 술도 여기에 포함될 수 있다. 그러나 한정적  
의미로서의 “포도를 재료로 한 발효주”가 오히려  
널리 쓰이는 해석이 아닌가 싶다. 그렇기에 다른 과  
일을 원료로 한 술은 보통 그 과일의 이름을 붙여  
애플 와인(Apple Wine), 스트로베리 와인  
(Strawberry Wine) 등으로 유표화(有標化)한다.

와인은 흔히 △레드와인 △화이트와인 △로제와  
인 △스파클링와인으로 대별한다.

육류요리와 잘 어울린다는 레드와인은 적포도로  
만드는 것으로서, 제조할 때 포도 껍질 속의 붉은  
색소가 그대로 들어가기 때문에 그 색깔이 붉다. 껍  
질뿐만 아니라 줄기와 포도씨도 함께 발효시키는  
까닭에 타닌 성분이 추출되어 떫은맛이 난다. 평균  
알코올 도수는 12~14% 정도이며, 보통 상온  
(18~20℃)으로 마시는 것을 권한다.

생선요리와 짝짓기를 좋아하는 화이트와인은 청

포도와 적포도의 알맹이로 만드는 데, 타닌 성분이  
적어서 대체로 맛이 순하다. 색깔은 황금색 · 연초  
록색 · 연한 노란색 등 여러 가지로 나타나며, 평균  
알코올 농도는 10~13% 정도이다. 가장 맛있게 마  
실 수 있는 온도는 레드와인보다 낮은 8~12℃ 정도  
로 알려져 있다.

로제와인은 레드와인과 화이트 와인의 중간색인  
핑크빛을 띤다. 레드 와인의 양조법과 비슷하지만  
발효 과정에서 껍질을 제거하는 것이 다르다. 단맛  
이 많은 로제와인은 오래 숙성하지 않으며, 보통 디  
저트 와인으로 많이 마신다.

축하의 자리에서 빠질 수 없는 스파클링와인은  
인위적으로 와인 속에 탄산가스 기포를 생성시켜  
발포성을 높인 것이다. 이 가운데 「샴페인」은 프랑  
스 “샹파뉴” 지역에서 생산되는 것만을 따로 부르  
는 고유 명칭이지만, 언제부터인지 우리나라에서는  
샴페인이 스파클링와인의 대명사가 된 것 같다.

유럽의 전통적 와인 생산지에는 예로부터 15℃  
내외의 항온(恒溫)을 유지하는 발효조(Cellar)가 어  
두운 지하에 설치되어 있다. 이곳에 들어갈 때에는  
늘 촛불을 켜는데, 이는 와인의 발효 과정에서 생성  
된 탄산가스가 촛불이 꺼질 정도가 되면 사람도 질  
식할 수 있기 때문에 이를 사전에 인지할 수 있도록  
한 일종의 안전조치인 셈이다.

침전물을 거르고 떫은맛을 조절하기 위하여 와인  
을 디캔터에 옮길 때에도 촛불을 켜다. 이 때 전등  
이 이용될 수도 있지만 촛불을 고집함으로써 와인  
고유의 분위기와 품격을 높인다. 어려운 와인과 친  
근해지기 위해서는 아무래도 시간이 좀 더 필요할  
것 같다.