

프랑스 와인



2013160025 화학과
전민기

목차

- 와인과 건강
- 기초적인 와인 상식
- 프랑스 와인의 특징



신이 인간에게 준 최고의 선물 - 플라톤

약으로서 가장 맛있는 것 - 히포크라테스

가장 위생적인 건강음료 - 파스퇴르



와인과 건강 (1)

- 1926년 <알코올과 수명> 미국의 펄 박사

최초로 술이 장수식품이라는 것을 통계적으로 입증

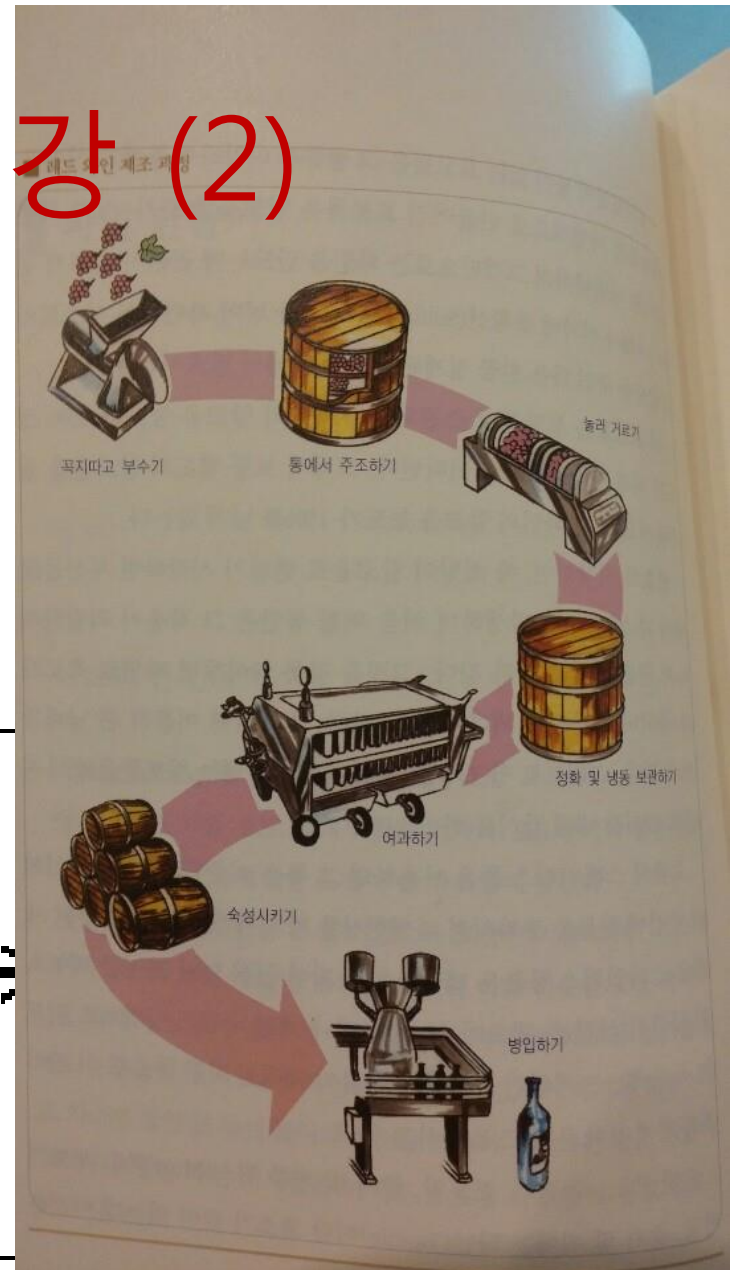
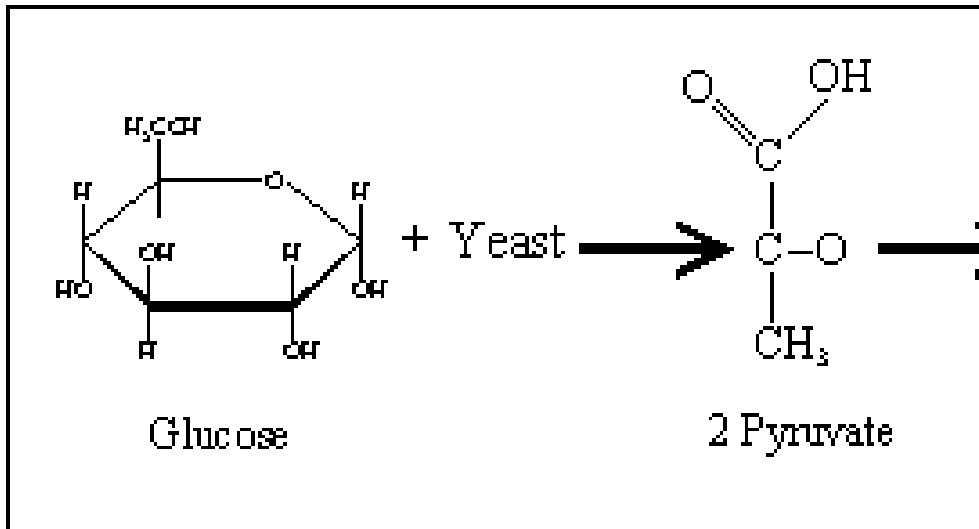
- 미국의 건강교육 및 영양조사 (1971~1974, 1982~1984)

적당량의 알코올을 섭취 → 사망률 30~40% 감소

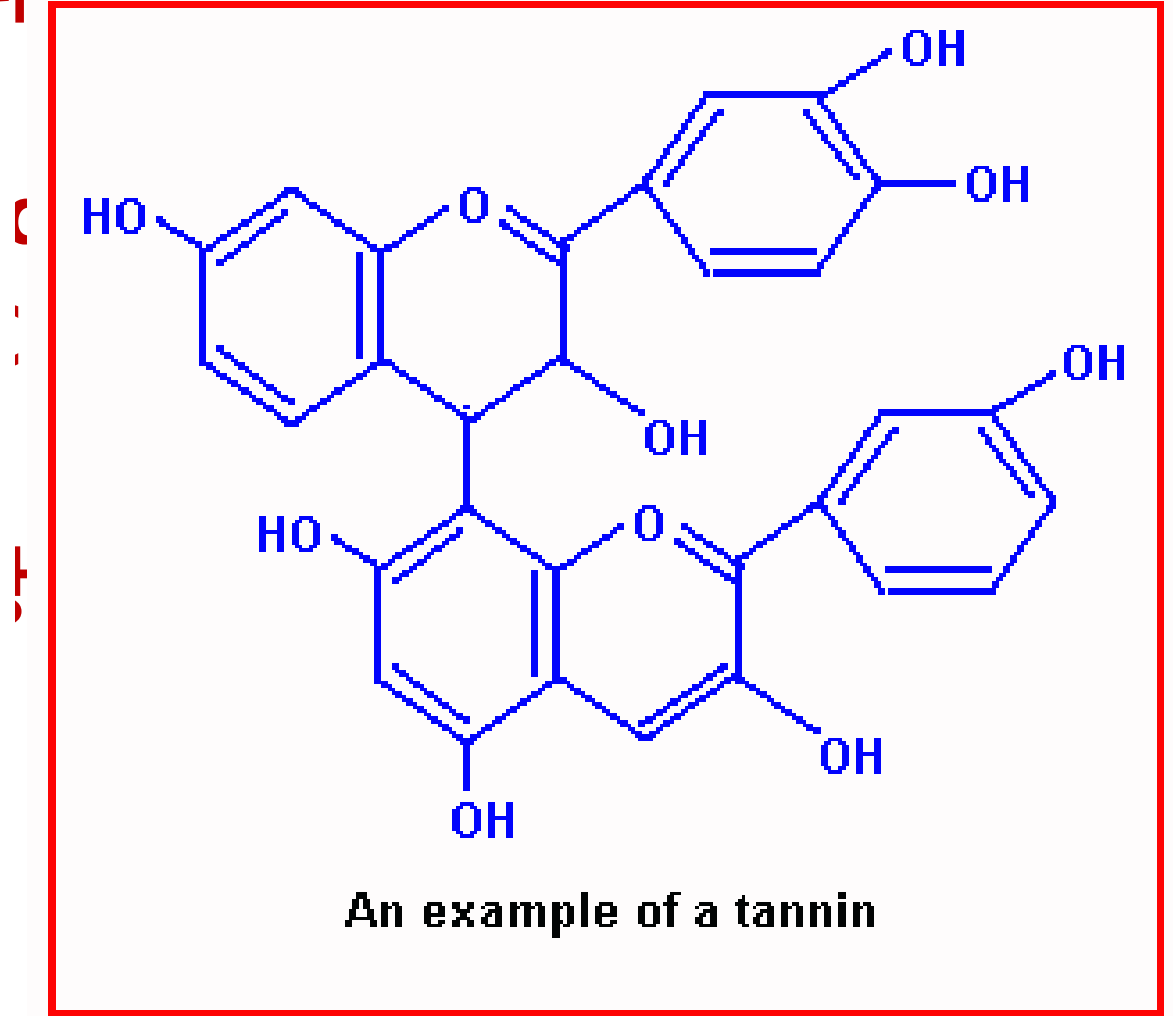
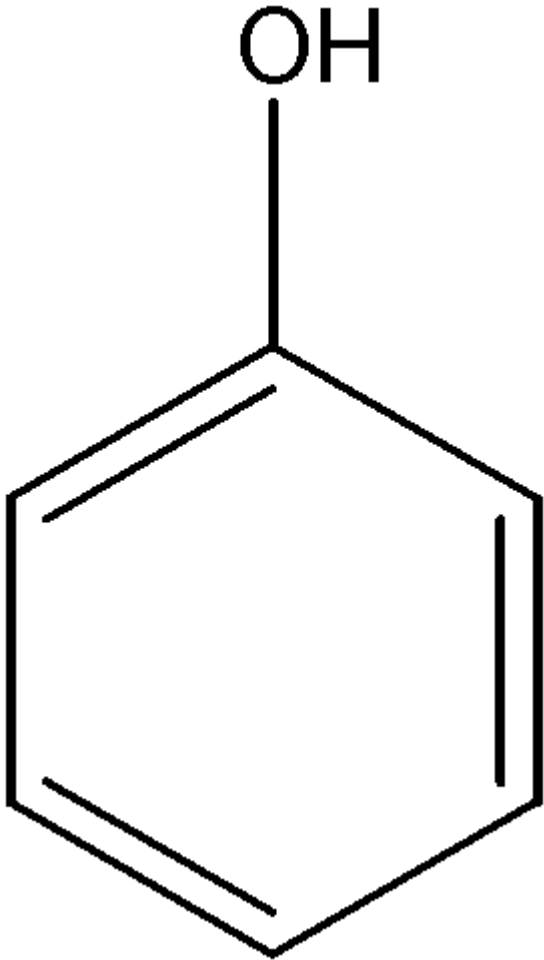


와인과 건강 (2)

- 발효[Fermentation]
- 효모[Yeast]



와이카 거간 (3)



An example of a tannin

기초적인 와인 상식 (1)

- 와인 맛의 세가지 요소
탄닌(떫은맛), 산(신맛), 알코올

- 와인 저장
 1. 온도
 2. 습도
 3. 고요함
 4. 밝기



기초적인 와인 상식 (2)

- 빈티지[Vintage]: 와인을 제조하기 위해 포도를 생산한 연도.
- 테루아르[Terroir]: 프랑스어로 와인을 재배하기 위한 자연 조건을 총칭하는 말.
- 에티켓: 와인에서는 라벨을 가리킨다. 포도 품종, 원산지, 수확연도 등이 명기되어 있는 와인의 신분증명서



기초적인 와인 상식 (3)

- 바디[Body]: 입 안에서 느껴지는 와인의 무게감이나 점성, 질감을 표현하는 용어.

- 셀러[Cellar]
끝난 와인

- 샤토[Chateau]
포도주

- 디캔팅[Decanting]



소.

기초적인 와인 상식 (4)

- 라벨 체크리스트
 1. 4가지 품계
 2. 알코올의 도수
 3. 와인의 용량
 4. 생산자의 이름
또는 네고시앙의 표지



프랑스 와인의 특징 (1)

- 27세기가 넘는 긴 역사를 가진 프랑스의 포도주
- 양조용 포도 재배에 적합한 프랑스의 예외적인 기후, 토질 등의 천혜적인 조건
- 최상의 포도주를 만드려는 프랑스 사람들의 노력과 정성과 애정, 뛰어난 창의력과 **천재성**



프랑스 와인의 특징 (2) - 부르그뉴

- 샤를마뉴왕 (AD742~814)
- 다른 산지와 달리 부르그뉴
- 포도밭이 크지도 않고 경사
- 대부분 수 백 년 짜 대를 이



프랑스 와인의 특징 (3) - 보르도

- 알비에놀 왕비
- 프랑스 남서부 세계 최대의 와인 생산지
- 맛과 향이 강해서 귀족적이라 불림
- 테루아르에 의한 편차가 심함



참고문헌

- 문화를 포도주병에 담은나라 프랑스, 고원출판, 장홍
- wine+food for beginner, 여성중앙, 김준철
- 와인과 건강, 유림문화사, 채수규 김준철 공저
- 와인 상식사전, 미르북스, 이재술
- 친절한 와인책, 태인문화사, 이정우



감사합니다

