Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

와인 페어링 가이드

WINE FOLLY



한국음식과 스페인와인 페어링

A wine lover's guide
to pairing Spanish wines
with the world's most exciting cuisines

2026 EDITION

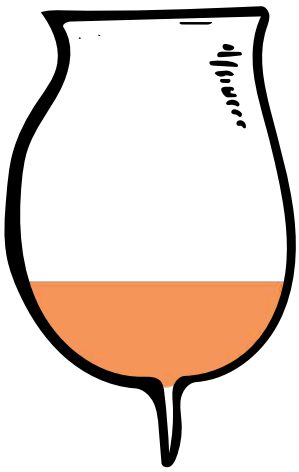
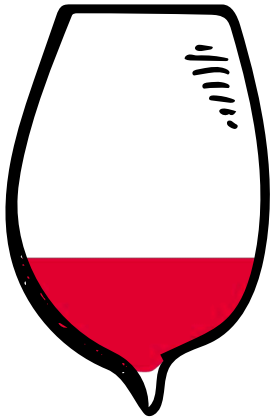
Co-funded by the European Union





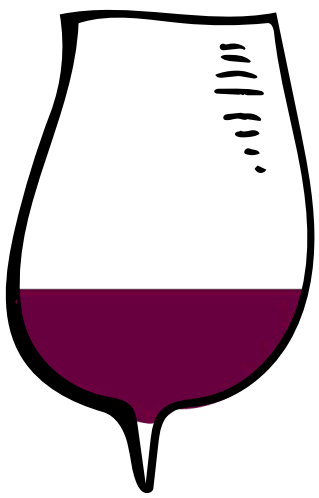
WINE FOLLY

9종의 대표 스페인 와인

본 가이드는 Wine Folly와 스페인 인터프로페셔널와인 기구(Spanish Interprofessional Wine Organization, OIVE)의 협업을 통해 개발되었습니다.





본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다.
Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

목차

개요 2

9종의 스타일로 보는 스페인 와인
스페인 와인 산업 한 눈에 보기
스페인 와인 산업의 중요성

9종의 주요 와인 스타일 3

화이트 와인 스타일 4
레드 와인 스타일 5
스타일 분류 6-14

스페인 포도 품종 15

화이트 - 토착 품종 15-17
화이트 - 국제 품종 17
레드 - 토착 품종 18-19
레드 - 국제 품종 19

스페인 와인 산지 인덱스 20

스페인 산지 지도 21
스페인 DO 리스트 22-29

스페인 등급 분류 시스템 30

와인 페어링 가이드: 한국 음식과 스페인 와인 페어링 32

전문가 소개 34-36

셰프 홍신애 34
셰프 유지상 35
셰프 & 푸드 컨텐츠 에디터 김선영 36

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

목차

한식과 스페인 와인,
나만의 페어링을 찾아가는 즐거움

야채김밥 – 김선영 37
계절나물 비빔밥 - 김선영 38
쇠고기 버섯잡채 - 홍신애 39
배 간장 소스 불고기 - 유지상 40
고추장 닭강정 - 김선영 41
보쌈 - 홍신애 42
흰살 생선 소금구이 - 유지상 43
낙지 볶음 - 유지상 44
생선회 - 유지상 45
해물 파전 - 유지상 46
육전 - 김선영 47
프라이드 치킨 - 유지상 48
고추장 떡볶이 - 김선영 49
군만두 - 홍신애 50
두부구이 + 간장 양념 - 김선영 51
탕평채 - 홍신애 52
제철 모둠 나물 - 김선영 53
제육 두부김치 - 홍신애 54
된장찌개 - 홍신애 55
돼지고기 김치찜 - 홍신애 56
갈비탕 - 홍신애 57
육회 - 홍신애 58
황태구이 - 홍신애 59
약과 + 전통 떡 - 홍신애 60

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

9종의 대표 스페인 와인

본 가이드는 Wine Folly와 스페인 인터프로페셔널와인 기구 (Spanish Interprofessional Wine Organization, OIVE)의 협업을 통해 개발되었습니다.

9종의 주요 와인 스타일

스페인은 단순히 와인 생산국이 아닌 와인의 우주와도 같은 지역입니다. 지구상에서 가장 넓은 포도밭 면적(930,000 헥타르)을 보유한 스페인은 전 세계 포도밭 표면적의 13%를 차지하며, 상큼한 화이트 와인부터 힘이 좋은 레드 와인, 진귀한 보석과 같은 주정강화 와인에 이르기까지 모든 종류의 와인을 생산합니다.
대서양 연안, 지중해 해안 지대, 화산섬, 고원 지대에 이르기까지 놀라운 지형적, 기후적 다양성 덕분에 스페인은 주요 와인 스타일을 모두 생산할 뿐만 아니라 원산지 지정 보호 등급을 (Denominación de Origen, DO)를 보유한 지역도 105개*에 달합니다.

스페인 와인 산업 한눈에 보기

포도밭 총 면적 930,000 헥타르 (2,298,080 에이커) — 세계 최대 규모
유기농 재배 포도밭 142,100 헥타르 (351,136 에이커) — 유기농 인증 분야의 글로벌 리더
3,233개의 지방 자치 단체에서 포도 재배, 이 중 66%는 주민 수가 2,000명 미만
포도 재배 및 와인생산은 스페인 GDP 1.6% 이상 차지
연간 36억 4천만 리터 와인 생산 (올림픽 규모 수영장 약 1,500개에 달하는 생산량!)
363,980개의 일자리 창출 — 스페인 전체 고용의 2% 차지

스페인 와인 산업의 중요성

다양성: 105개의 Denominación de Origen 지역과 수십 개의 토착 포도 품종
접근성: 데일리 와인부터 셀러 숙성 가치가 있는 아이콘 와인까지 다채롭게 생산
지속 가능성: 스페인의 와인 업계는 자체 인증 제도인 '기후 보호를 위한 지속 가능한 와이너리 (Sustainable Wineries for Climate Protection)' 인증을 통해 경제적, 사회적, 환경적 발전의 균형을 맞추며 지속 가능성을 선도하고 있습니다.
새로운 발견: 잘 알려지지 않았지만 흥미로운 와인들이 곳곳에 숨어 있습니다.

산루카 (Sanlúcar)의 짭조름한 만자니아 (Manzanilla), 후미야 (Jumilla)에서 생산된 잉크처럼 진한 모나스트렐 (Monastrell) 와인, 그리고 카나리아 제도 (Canary Islands) 화산 지대에서 생산된 말바지아 (Malvasia)에 이르기까지 - 스페인은 모든 이들의 취향에 맞는 다채로운 와인을 생산합니다.



더 자세한 정보를 원하시나요?

Wine Folly: www.winefolly.com사이트를 참조하세요.

와인은 절대 복잡하지 않습니다.

9종의 주요 와인 스타일

9가지 주요 와인 스타일을 충분히 이해함으로써 가벼운 화이트, 우아한 레드, 대담한 레드, 환상적인 주정강화 와인까지 모든 스타일을 자신 있게 시도해 볼 수 있습니다. 각 스타일은 고유한 아로마, 구조감, 페어링의 균형을 지니고 있어, 즐겁고 자신 있게 와인을 즐길 수 있는 핵심 정보를 제공합니다.



화이트 와인 스타일



기포가 있는 상큼한 스타일의 와인

환상적인 상큼함을 지닌, 생동감 넘치는 버블 와인. 드라이, 토스트 향이 나는 스타일, 과일 향이 풍부해 즐겁게 마실 수 있는 스타일 등 스파클링 와인은 입맛을 돋우고 모든 자리를 특별하게 만들어 줍니다.

서빙 온도: 3-7˚C (38-45˚F)
글라스웨어: 스파클링 와인 전용 플루트 또는 일반
대표 품종: 마카베오 (Macabeo), 자렐로 (Xarel·lo), 파레야다 (Parellada, Cava에 사용)
페어링: 굴, 짭조름한 스낵, 스시, 감자칩



청량하고 상큼한 스타일

시트러스와 미네랄 노트가 돋보이는, 아삭하고 산도가 높은 와인. 갈증을 해소해 주는 "맥주"에 비견되는 와인. 음식에 곁들여도 좋고 단독으로 마시기에도 완벽합니다.

서빙 온도: 7-10˚C (44-50˚F)
글라스웨어: 표준 화이트 와인 글라스
대표 품종: 알바리뇨 (Albariño), 베르데호 (Verdejo), 온다라비 수리 (Hondarrabi Zuri)
페어링: 잎채소 샐러드, 염소 치즈, 생선 구이, 채소 요리



부드럽고 크리미하며 복합적인 풍미 스타일

질감이 두드러지고, 진한 풍미에 종종 오크 터치가 가미된 화이트 와인. 두드러진 과일 향, 견과류 노트에 피니시가 부드러우며, 비교적 진한 풍미의 음식을 견들인 식사에 이상적입니다.

서빙 온도: 10-13˚C (50-55˚F)
글라스웨어: 표준 화이트 와인 글라스
대표 품종: 고델요 (Godello), 비우라 (Viura), 샤르도네
페어링: 로스트 치킨, 크림 소스 요리, 버섯, 바닷가재



향기롭고 표현력이 풍부한 스타일

꽃 향, 스파이시, 이국적인 과일 향이 가득합니다. 아로마틱 화이트는 향이 강하며, 어떤 음식과도 잘 어울리지만, 특히 매콤한 음식과 잘 어울립니다.

서빙 온도: 7-10˚C (44-50˚F)
글라스웨어: 아로마틱 화이트 와인 전용 글라스
대표 품종: 모스카텔 (Moscatel), 게뷔르츠트라미너 (Gewürztraminer), 베르데호 (Verdejo)
페어링: 동남아 요리, 파테(Pâté), 치즈, 인도 커리



신선하고, 프루티, 때로는 진중한 스타일

로제는 가볍고 제스티한 스타일부터, 구조감이 있고 짭쪼롬한 스타일의 다채로운 와인. 스페인 로사도(rosados)는 레드에 버금가는 복합적 풍미를 드러내기도 하고, 화이트처럼 가벼운 스타일도 생산.

서빙 온도: 7-13˚C (44-55˚F)
글라스웨어: 화이트 와인 또는 유니버셜 글라스
대표 품종: 가르나차 (Garnacha), 템프라뇨 (Tempranillo), 보발 (Bobal)
페어링: 타파스(Tapas), 구운 채소, 파에야 (Paella), 토마토 샐러드

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

레드 와인 스타일



차갑게 마시기 좋은 아삭한 과일 풍미 레드 와인

차갑게 마시기 좋은 아삭한 과일 풍미 레드 와인
기분 좋은 산도가 치고 올라오는, 과즙이 풍부하고, 탄닌이 적은 레드 와인. 약간 차갑게 해서 마시면 좋고, 참치부터 샤퀴테리까지 다양한 음식과 완벽하게 어울립니다.

서빙 온도: 12-17˚C (53-63˚F)
글라스웨어: 가벼운 레드 와인 글라스
대표 품종: 멘시아 (Mencía), 트레팟 (Trepat,) 가벼운 스타일의 가르나차 (Garnacha)
페어링: 샤퀴테리, 생선 구이, 채소 파스타, 피자, 파에야, 하몽 (Jamón)



스페인의 재주 많은 디너용 레드 와인

레드, 블랙 후르츠, 스파이스, 약간의 오크 향이 잘 어우러진 균형 잡힌 레드 와인. 일상적인 식사와 캐주얼하면서도 우아한 자리에 이상적입니다.

서빙 온도: 14-18˚C (57-64˚F)
글라스웨어: 표준 레드 와인 글라스
대표 품종: 템프라뇨, 그라시아노 (Graciano), 보발
페어링: 돼지고기 구이, 양고기, 토마토 베이스 요리, 만체고(Manchego) 치즈



탄탄한 골격과 대담한 풍미를 지닌 와인

구조감과 힘이 넘치는 진하고 탄닌이 풍부한 레드 와인. 잘 익은 과일, 오크 스파이스, 숙성 잠재력을 지닌 깊이 있는 와인. 풍성한 식사나 셀러 보관용으로 완벽합니다.

서빙 온도: 15-20˚C (60-68˚F)
글라스웨어: 대담한 레드 와인 글라스
대표 품종: 모나스트렐, 카리네냐 (Cariñena), 시라
페어링: 바비큐 (BBQ), 구운 육류, 숙성 치즈, 스튜



스위트 또는 드라이 스타일로 생산. 강렬하고 복합적인 풍미의 와인

아주 드라이한 셰리 (Sherry)부터, 진득하게 달콤한 PX에 이르기까지, 이들 와인은 짭조름하고 견과류 맛이 나는 스타일부터, 시럽처럼 달콤하고 농축된 스타일까지 다양합니다. 식전, 식후 상관없이 식사의 시작부터 끝까지 어느 시점에나 어울리는 와인입니다.

서빙 온도: 16-18˚C (43-65˚F)
글라스웨어: 디저트 와인 글라스
대표 품종: 페드로 히메네스 (Pedro Ximénez), 팔로미노 (Palomino), 모스카텔 (Moscatel)
페어링: 블루 치즈, 양념된 견과류, 초콜릿, 과일 타르트

축하의 순간을 위해 탄생한 버블 와인

스파클링 와인

스페인의 스파클링 와인은 가볍고 편하게 마실 수 있는 스타일부터, 세계에서 가장 저명한 스파클링 와인들과 어깨를 나란히 하는 단일 포도밭 생산의 장기 숙성 프레스티지 퀴베 (prestige cuvées)에 이르기까지 그 스펙트럼이 매우 넓습니다. 생동감 넘치는 시트러스 과일 향과 함께, 오랜 효모 앙금 숙성을 통해 발현된 브리오슈, 아몬드, 헤이즐넛의 풍미가 겹겹이 느껴지는 순수함 자체인 스파클링 와인을 기대하셔도 좋습니다. 이러한 특징 덕분에 스파클링 와인은 스페인을 대표하는 가장 유명한 전도사 역할을 하고 있습니다.

특징 및 테이스팅 노트

시각:은은한 볏짚색에서 진한 골드 빛깔까지 다양. 지속적이고 섬세한 기포.
후각:시트러스, 청사과, 배. 숙성된 스타일에서는 브리오슈, 아몬드, 꿀 향 발현
미각:높은 산도, 아주 드라이한 스타일부터 오프 드라이 (Brut), 크리미한 질감의 거품, 미네랄, 짭조름한 피니시

양조 방법

대부분 전통 방식으로 생산됩니다. 병 속에서 2차 발효를 거친 후 효모 앙금 접촉 상태에서 숙성되며, 이 과정에서 빵 반죽과 견과류의 풍미가 더해지고 섬세한 기포가 만들어집니다. 가장 오래 숙성된 와인은 리제르바 (Reserva) 및 그란 리제르바 (Gran Reserva)로 표시됩니다. 대부분 브뤼 (Brut) 타입이지만, 당분을 전혀 추가하지 않은 브뤼 나튀르(Brut Nature)부터 달콤한 둘세 (Dulce)까지 다양합니다.

기후

해안가나 고지대에 위치한 페네데스(Penedès) 또는 콘카 데 바르베라 (Conca de Barberà)와 같은 서늘하고 온화한 지중해성 기후대는 포도의 산도를 높게 잘 유지해 줍니다. 석회질 토양과 바닷바람은 와인의 피니시를 더욱 배가해 주는 짭조름한 풍미를 더해줍니다.

대표 포도 품종

- 마카베오(Macabeo / 비우라Viura)
- 자렐로(Xarel·lo)
- 파레야다 (Parellada)
- 샤르도네(Chardonnay)
- 트레파트(Trepat)

주요 산지

- DO 카바(Cava)
- DO 페네데스(Penedès)
- DOCa 리오하(Rioja)

상큼하고 깔끔한, 햇살을 닮은 와인

라이트 바디 화이트 와인

비록 레드 와인이 더 많은 주목을 받긴 하지만, 가볍고 편하게 마실 수 있는 스페인의 드라이 화이트 와인은 세계에서 가장 많이 팔리는 와인 중 하나입니다. 알코올 도수는 낮고 청량감이 좋아, 거의 모든 음식과 훌륭한 조화를 이룹니다. 스페인의 제스티한 화이트 와인은 서늘한 기후의 개성을 날카로운 산도, 시트러스 중심의 과일 향, 은은하게 톡 쏘는 짭조름 풍미로 잘 담아내고 있습니다. 굴 요리나 신선한 샐러드에 곁들이기 좋고, 식사 전 입맛을 돋우는 식전주로도 훌륭하여 복합적인 풍미를 잃지 않으면서도 1년 내내 즐길 수 있는 청량감을 선사합니다.

특징 및 테이스팅 노트

시각:초록빛이 감도는 은은한 볏짚색
후각:라임, 청사과, 자몽, 복숭아, 신선한 허브, 흰 꽃, 바닷바람 향
미각:가벼운 바디감, 짜릿한 산도, 알코올 도수 11~12.5%, 아삭한 과일 맛, 짭조름한 피니시

양조 방법

스테인리스 스틸 탱크에서 발효되어 영 (young)한 상태로 병입됩니다. 짧은 리 (lee) 숙성을 통해 질감을 더하기도 하지만, 새 오크통은 거의 사용하지 않아 와인 고유의 개성적인 풍미를 유지합니다.

기후

서늘하고 비가 많이 내리는 대서양 연안의 포도밭(리아스 바이샤스Rías Baixas, 리베이로Ribeiro)나 고지대에 위치한 발데오라스(Valdeorras), 타라고나(Tarragona), 카탈루냐(Cataluña) 등은 폭염 없이 긴 생육기간을 제공합니다. 화강암과 편암(slate) 토양은 짭조름하고 미네랄이 풍부한 피니시를 더욱 강조해 줍니다.

대표 품종

- 알바리뇨(Albariño)
- 온다라비 수리 (Hondarrabi Zuri)
- 베르데호(Verdejo)
- 트레이샤두라(Treixadura)
- 루레이라(Loureira)
- 아이렌(Airén)

주요 산지

- DO 리아스 바이샤스 (Rías Baixas)
- DO 차콜리 데 게타리아 (Txakoli de Getaria)
- DO 루에다(Rueda)
- DO 리베이로(Ribeiro)
- DO 발데오라스(Valdeorras)
- DO 몬테레이(Monterrei)
- DO 라 만차 (La Mancha)
- DO 콘다도 데 우엘바 (Condado de Huelva)

레드 와인의 무게감을 주는 화이트 와인

풀바디 화이트 와인

크리미하고 고소한 견과류 풍미를 지니고 있어 식사 테이블에 잘 어울리는 이 와인은, 화이트 와인이 항상 가볍지만은 않다는 것을 증명합니다. 풀바디 화이트 와인은 진하고 부드러운 질감과 은은한 크리미함으로 레드 와인 애호가들의 입맛까지 사로잡습니다. 이 와인을 특별하게 만드는 것은 바로 '오크(Oak)'입니다. 오크통 발효나 숙성을 통해 질감을 부드럽게 다듬고 모난 부분을 둥글게 만들며, 바닐라, 토스트, 스파이스(향신료)의 은은한 풍미를 겹겹이 더합니다. 여기에 효모를 저어주는 바토나주 (bâtonnage) 작업과 부분 젖산 발효(malolactic fermentation)가 깊이를 더해 진정한 무게감을 갖춘 화이트 와인을 완성합니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:중간 노란색에서 진한 골드
후각:익은 복숭아, 구운 사과, 구운 헤이즐넛, 브리오슈, 빵 반죽, 바닐라 향
미각:미디움에서 풀바디, 적당한 산도, 실크처럼 부드러운 질감, 은은한 오크 향신료 풍미, 긴 피니시

양조 방법

오크통 발효나 바토나주 (효모 젓기)를 통해 크리미함을 더하고, 부분 젖산 발효로 버터 같은 풍미를 냅니다. 효모 접촉 상태에서 발효해 브리오슈 향과 질감을 더해주며, 오크통을 사용해 구운 향과 스모키한 캐릭터를 부여합니다.

기후

리오하(Rioja)나 비에르소 (Bierzo) 같은 온화한 대륙성 기후대에서는 낮 동안의 따뜻한 햇살로 깊은 풍미를 만들고, 서늘한 밤 공기로 상큼함을 유지합니다. 석회질과 편암 토양은 와인의 구조감을 단단하고 미네랄이 풍부하게 유지해 줍니다.

대표 품종

- Viura (Macabeo)
- Godello
- Garnacha Blanca
- Chardonnay
- Verdejo

산지

- DOCa 리오하(화이트)
- DO 루에다(오크 숙성 스타일)
- DO 발데오라스
- DO 리베이로
- DO 리베이라 사크라
- DO 테라 알타
- DOCa 프리오랏(화이트)

잔 속에서 폭발하는 향

아로마틱 화이트 와인

자스민, 장미, 리치, 열대 과일 향이 입안 가득 터지는 강렬한 향의 화이트 와인입니다. 대부분의 와인은 아주 드라이하게 만들어지지만, 일부 와인에는 약간의 잔당이 남아 있어 알코올의 열감을 부드럽게 감싸주므로, 매콤하거나 향이 강한 요리와 함께 즐기기에 아주 이상적인 와인입니다.

특징 및 테이스팅 노트

시각:은은한 볏짚색에서 진한 골드
후각:오렌지 꽃, 리치, 자스민, 잘 익은 복숭아, 장미, 신선한 허브, 후추
미각:미디움 바디, 매혹적이고 강렬한 아로마, 적당한 산도, 드라이한 스타일이더라도 코어에서 느껴지는 과일 특유의 달콤함이 특징.

양조 방법

서늘한 온도, 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하여 섬세한 아로마를 보호하고, 포도껍질과 짧게 접촉하거나, 저온 침용 (cold-soak)을 통해 향을 극대화합니다. 중성적인 용기를 사용하여 포도 본연의 순수한 풍미를 보존하며, 일부 스타일은 잔당을 남겨 과일 풍미를 증폭시킵니다.

기후

온화한 지중해 연안 (발렌시아)이나 고도가 높은 계곡 (소몬타노)은 향의 원천이 되는 테르펜(terpene) 성분의 발현을 돕는 따뜻한 햇살과, 상큼함을 유지해주는 서늘한 밤이라는 천혜의 환경을 제공합니다. 그 결과 풍부한 향을 자랑하면서도 균형 잡힌 와인이 탄생합니다.

대표 품종

- 모스카텔(Moscatel)
- 게뷔르츠트라미너 (Gewürztraminer)
- 베르데호(Verdejo)
- 말바시아(Malvasía)
- 소비뇽 블랑 (Sauvignon Blanc)

대표 산지

- DO Valencia (Moscatel)
- DO Somontano (Gewürztraminer)
- DO Jumilla (Malvasía)
- DO Rueda
- DO La Mancha (Sauvignon Blanc)
- Canary Island DOs
- DO Alella

여름을 통째로 병에 담아내다

로제 와인 (Rosado)

스페인의 로사도 와인은 과일 향이 신선한 스타일부터 셀러 장기 숙성이 가능한 고소한 견과류 풍미의 스타일까지 다양합니다. 나바라(Navarra) 지역은 신선한 베리류 과일 맛과 침샘을 자극하는 산도가 특징인, 과일 풍미가 강조되는 로제 와인으로 유명합니다. 반면, 리오하 리제르바 (Rioja Reserva) 로제는 가벼운 산화 특징을 지닌 오크 숙성 스타일로, 짭조름한 복합미를 자랑하며, 10년 이상 장기 숙성이 가능합니다. 지중해 연안의 로사도 와인은 딸기, 시트러스 향과 함께 짭조름한 허브 풍미를 선사합니다. 가르나차(Garnacha)가 주로 사용되며 템프라니요(Tempranillo), 트레파트(Trepat) 등이 블렌딩됩니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:연한 연어색에서 짙은 핑크색
후각:딸기, 수박, 장미 꽃잎, 시트러스 껍질, 말린 허브, 말린 붉은 과일, 견과류 향
미각:높은 산도, 라이트-미디움 바디, 드라이, 붉은 과일 맛의 피니시, 미네랄 풍미

양조 방법

신선하고 과일 향이 풍부한 로사도 생산을 위해 양조자들은 즉시 압착 (direct press)하거나, 스테인리스 스틸 탱크에서 아주 짧게 침용을 거친 후, 오크 접촉 없이 수 개월 안에 병입해 신선한 과일 아로마를 보존합니다. 이와 대조적으로 일부 리오하 로사도는 오크통 및 병 속에서 수년, 심지어 수십 년을 보냅니다. 이 과정을 통해 로제 와인에서는 보기 드문 산화 풍미, 짭조름한 복합미가 발현되며, 깊은 연어색을 띠게 됩니다.

기후

낮 동안의 따뜻한 햇살은 레드 포도에 색상과 풍미를 부여하지만, 높은 고도와 시원한 바람이 로사도 와인의 청량함을 유지해 줍니다. 에브로 밸리 (Ebro Valley)와 나바라의 고지대는 톡 쏘는 산도와 균형을 이루는 잘 익은 과일 풍미를 선사하며, 우티엘-레케나(Utiel-Requena)의 고원 지대와 페네데스의 서늘한 지역 역시 이와 유사한 따뜻함과 신선함의 조화를 보여줍니다.

대표 품종

- 가르나차(Garnacha)
- 템프라니요(Tempranillo)
- 트레파트(Trepat)
- 보발(Bobal)
- 모나스트렐(Monastrell)

산지

- DO 나바라(Navarra)
- DOCa 리오하(Rioja)
- DO 시갈레스(Cigales)
- DO 엠포르다(Empordà)
- DO 우티엘-레케나(Utiel-Requena)
- DO 페네데스(Penedès)
- DO 소몬타노(Somontano)
- DO 후미야/ DO 예클라(Jumilla / DO Yecla)

아삭한 과일 풍미의, 차갑게 마시는 레드 와인

라이트 바디 레드 와인

스페인은 묵직한 풀바디 레드 와인으로 유명하지만, 놀랍도록 훌륭한 라이트 바디 레드 와인도 생산합니다. 우아하고 활력 넘치는 이 와인들은 살짝 차갑게 서빙했을 때 진가를 발휘합니다. 라이트 바디 레드 와인은 대개 탄닌이 매우 적습니다. (탄닌은 포도 씨를 씹거나 진한 홍차를 마셨을 때처럼 입안을 마르게 하는 느낌을 주는 성분입니다.) 아삭아삭한 레드 베리의 톡 쏘는 맛과 상큼한 산도 덕분에, 음식과 가장 다재다능하게 어울려 인기가 높습니다. 피노 누아(Pinot Noir)를 좋아하는 와인 애호가에게는 좋은 선택지가 될 것입니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:연한 루비색에서 중간 보라색
후각:레드 체리, 야생 딸기, 으깬 타임 (허브), 신선한 자두, 젖은 돌, 은은한 향신료
미각:라이트 바디, 높은 산도, 낮은 타닌, 미네랄 피니시, 비교적 낮은 알코올 도수 (11~13%)

양조 방법

과일 본연의 맛, 상큼함을 강조해 마시기 좋은 스타일로 생산됩니다. 많은 와이너리가 포도 송이 전체를 발효하거나 탄산 침용 (carbonic maceration) 방식을 사용하는데, 이는 붉은 과일의 과즙 풍미를 높이고 탄닌을 부드럽게 만드는 기술입니다. 과도한 추출을 막기 위해 침용 기간을 짧게 유지하며, 스테인리스 스틸이나 중성적인 오크통에서 짧게 숙성해 생동감 있고, 영한 와인의 특징을 보존합니다.

기후

서늘하고 고도가 높거나 해양의 영향을 받는 지역이 이 스타일에 이상적입니다. 비에르소(Bierzo)와 리베이라 사크라(Ribeira Sacra) 지역의 대서양에서 불어오는 바람은 와인에 상큼한 산도와 우아한 구조감을 부여합니다. 카나리아 제도에서는 화산재 토양과 아주 높은 고도 덕분에 미네랄, 은은한 짭조름함이 감도는 와인이 탄생합니다. 카탈루냐와 마드리드 일부 지역의 기후 조건도 유사한데, 와인에 생동감과 화려한 아로마를 유지하는 데 도움을 줍니다. 티에라 델 비노 데 사모라 (Tierra del Vino de Zamora), 시에라 데 살라만카 (Sierra de Salamanca), 레온(León)지역의 와인 역시 시음해 볼만 합니다

대표 품종

- 멘시아(Mencía)
- 가르나차(서늘한 기후/고지대)
- 트레파트(Trepat)
- 수몰(Sumoll)
- 네그라몰(Negramoll)

산지

- DO 비에르소(Bierzo)
- DO 리베이라 사크라 (Ribeira Sacra)
- DO 콘카 데 바르베라 (Conca de Barberà)
- DO 비노스 데 마드리드 (Vinos de Madrid)
- 카나리아 제도 Dos (Canary Island DOs)
- DO 플라 데 바게스 (Pla de Bages)
- DO 몬데하르(Mondéjar)
- DO 세브레로스(Cebrero)

식사 테이블 위의 만능 와인

미디움 바디 레드 와인

미디움 바디 레드 와인은 상큼함과 구조감의 가장 이상적인 균형을 보여주는 스타일입니다. 전형적인 미디움 바디 와인으로, 과즙이 풍부한 레드/블랙 후르츠, 오크 숙성에서 비롯된 흙 느낌, 허브, 향신료 노트가 조화를 이룹니다. 탁월한 페어링 와인으로, 하몽이나 구운 채소 요리는 물론 구운 양고기나 진한 스튜와도 잘 어울립니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:중간 루비색에서 중간 가넷색
후각:붉은 자두, 블랙 체리, 정향, 말린 허브, 바닐라, 육두구(nutmeg), 가죽
미각 :미디움 바디감, 중간에서 높은 탄닌과 산도, 은은한 오크 풍미, 부드러운 피니시

양조 방법

와인메이커들은 균형감 있는 풍미를 추구합니다. 과일의 순수한 풍미를 보존하기 위해 주로 스테인리스 스틸이나 콘크리트 탱크에서 발효를 진행한 뒤, 오래된 중고 프랑스산 또는 미국산 오크통에서 적당 기간 숙성시킵니다. 와인의 정교함을 해치지 않으면서 질감과 구조감을 쌓을 수 있을 만큼만 침용을 진행하며, 품종 블렌딩(특히 가르나차, 템프라니요, 그라시아노의 조합)을 통해 복합적 풍미를 더합니다. 오크통에서 6~12개월간 숙성하여 과일 향을 압도하지 않으면서도 향신료 풍미가 잘 어우러지게 하고, 탄닌을 부드럽게 합니다.

기후

이 와인들은 완숙 풍미와 상큼한 풍미가 절묘한 조화를 이루는 와인으로, 낮에는 따뜻하고 밤에는 서늘한 조건을 지닌 지역에서 잘 자랍니다. 리오하와 나바라에서는 고도와 대서양의 영향이 열기를 식히고 산도를 보존해 줍니다. 리베라 델 두에로 (Ribera del Duero)와 토로 (Toro)에서는 높은 고도와 큰 일교차가 와인에 힘과 구조감을 주면서도 훌륭한 균형을 유지합니다. 석회질, 점토, 강변 토양은 짭조름하고 미네랄이 풍부한 뼈대를 만들어 줍니다. 숨겨진 보석 같은 산지인 우클레스(Uclés), 아리베스(Arribes), 아를란사(Arlanza) 역시 주목할 만한 지역입니다.

주요 품종

- 템프라니요(Tempranillo)
- 가르나차(Garnacha)
- 보발(Bobal)
- 그라시아노(Graciano)
- 메를로(Merlot)
- 마투라나 틴타 (Maturana Tinta)
- 리스탄 네그로 (Listán Negro)

산지

- DOCa 리오하(Rioja)
- DO 리베라 델 두에로 (Ribera del Duero)
- DO 나바라(Navarra)
- DO 우티엘-레케나(Utiel-Requena)
- DO 라 파르마 (La Palma)
- DO 비니살렘(Binissalem)
- DO 코스테르스 델 세그레 (Costers del Segre)
- DO 멘트리다(Méntrida)

당당한 체격과 대담한 풍미

풀바디 레드 와인

스페인을 대표하는 파워하우스 레드 와인들로, 잉크처럼 진하고 강렬하며 장기 숙성에 적합한 와인입니다. 모나스트렐, 올드 바인 가르나차, 카리녜나처럼 껍질이 두꺼운 포도로 생산되어 진한 블랙 후르츠 풍미에, 탄닌은 진하고, 대담한 구조감을 선사합니다. 대개 오크통에서 장기 숙성되어 향신료, 스모크, 흙의 복합적인 풍미가 층층이 쌓입니다. 구운 립아이 스테이크와 함께 즐기거나, 셀러 보관 후 디켄팅 해 특별한 계기에 마시는 와인으로, 복합적인 풍미와 깊이를 느낄 수 있는 와인입니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:진한 루비색에서 진한 가넷색
후각:블랙베리, 블랙 올리브, 감초, 에스프레소, 바닐라, 흙, 시가 박스, 삼나무, 향신료
미각:풀바디, 진한 탄닌, 입안을 얼얼하게 하는 높은 알코올, 짭조름하며 아주 긴 피니시

양조 방법

풀바디 레드는 잘 익고 농축된 포도로 만들어지며, 진한 색상과 탄닌을 추출하기 위해 포도 껍질 접촉 기간을 길게 유지합니다. 발효는 대개 따뜻한 온도에서 원활히 진행되며, 추출을 극대화하기 위해 펀치다운(punch-downs)이나 펌프오버 (pump-overs)를 시행합니다. 숙성은 대개 오크통 (종종 새 오크통)에서 이루어지고, 바닐라, 코코아, 토스트, 스모크 노트를 더합니다. 많은 와인이 오크통에서 2~5년을 보내며, 와인의 힘과 숙성 잠재력을 유지하기 위해 대개 정제와 여과를 거치지 않고 병입됩니다.

기후

이 와인들은 스페인에서 가장 덥고 건조한 지역에서 생산됩니다. 후미야(Jumilla), 토로(Toro), 리베라 데 과디아나(Ribera de Guadiana), 칼라타유드(Calatayud), 프리오랏(Priorat) 과 같은 지역은 강수량이 적고 햇살이 가득한 긴 생육 기간 덕분에 껍질이 두껍고 과즙이 농축된 포도가 수확됩니다. 리베라 델 두에로나 시에라스 데 말라가와 같은 높은 고도, 또는 프리오랏의 편암 토양은 산도를 유지해 주어 와인의 진한 풍미에 청량한 활력을 더해 줍니다. 올드 바인, 척박한 토양, 극한의 기후가 모두 결합해 대담하고 셀러 숙성 잠재력을 갖춘 레드 와인을 만들어냅니다.

주요 품종

- 템프라니요* (Tempranillo)
- 모나스트렐(Monastrell)
- 가르나차(Garnacha, 특히 올드 바인)
- 시라(Syrah)
- 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)
- 카리녜나(Cariñena / 마주에로 Mazuelo / 삼소Samsó), 그라시아노(Graciano)

산지

- DOCa 프리오랏(Priorat)
- DO 토로(Toro)
- DO 후미야(Jumilla)
- DO 리베라 델 두에로 (Ribera del Duero (Reserva)
- DO 알리칸테(Alicante)
- DO 알만사(Almansa)
- DO 몬산트(Montsant)
- DO 카리녜나(Cariñena)
- DO 발데페냐스(Valdepeñas)

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

*템프라니요는 지역에 따라 불리는 이름이 다양합니다.

드라이함부터 달콤함까지 – 스페인이 선사하는 와인 스펙트럼

스위트 & 주정강화 와인

아주 드라이하고 짭조름한 피노(Fino)와 만자니야(Manzanilla)부터, 페드로 히메네스(PX)의 황홀하고 진한 달콤함에 이르기까지 스페인의 주정강화 와인은 다양한 당도 레벨에 걸쳐 생산됩니다. 실제로 대부분의 셰리 와인은 아주 드라이하고 짭조름한 피노(Fino)와 만자니야(Manzanilla)부터, 페드로 히메네스(PX)의 황홀하고 진한 달콤함에 이르기까지 스페인의 주정강화 와인은 다양한 당도 레벨에 걸쳐 생산됩니다. 실제로 대부분의 셰리 와인은 드라이하며 음식과 잘 어울립니다. 일부 스타일 (PX, 모스카텔, 크림 셰리)만 스위트 와인으로 생산됩니다. 주정강화 외에도 스페인은 말라가 모스카텔(Málaga Moscatel)이나 알리칸테의 역사적인 폰디요(Fondillón)처럼 당분 첨가 없이도 천연의 달콤함을 자랑하는 보물 같은 와인들도 생산하고 있습니다.



특징 및 테이스팅 노트

시각:연한 볏짚색 (피노 셰리 스타일)부터 깊은 토니(황갈색, PX 스타일)까지
후각:아몬드, 바닷물 비말, 빵 반죽 (드라이 스타일)부터 무화과, 건포도, 커피, 초콜릿 향 (스위트 스타일)까지
미각:드라이 스타일은 톡 쏘고 짭조름하며 견과류 풍미를 발현하며, 스위트 스타일은 풍부하고, 진득하며, 시럽처럼 진합니다. 항상 입안 가득 풍미가 넘치는 와인으로, 알코올의 열감과 끝이 없이 이어지는 피니시를 자랑합니다.

양조 방법

팔로미노(Palomino) 포도를 완전히 드라이하게 발효시킨 후 주정강화합니다.
피노와 만자니야는 플로르 (flor) 막이 덮힌 상태에서 생물학적 숙성(biological aging)을 거쳐 짭조름하고 톡쏘는 풍미가 발현됩니다.
아몬티야도, 팔로 코르타도, 올로로소는 산화 숙성 (oxidative aging)을 거쳐 견과류와 깊이 있는 스파이시한 풍미가 발현됩니다.
스위트 스타일은 드라이 셰리에 햇볕에 말린 PX나 모스카텔 즙을 블렌딩하거나, 늦수확포도 또는 햇볕에 말린 포도(asoleo)를 사용해 말라가 모스카텔이나 알리칸테 폰디요 같은 주정강화하지 않은 천연 스위트 와인을 만듭니다.

기후

안달루시아(Andalusia) 지역의 찌는 듯한 낮 기온에 페드로 히메네스 포도가 쪼그라들어 해 강렬한 단맛을 발현합니다. 반면 산루카 데 바라메다 (Sanlúcar de Barrameda)와 헤레스 (Jerez)의 해안가 습도는 피노와 만자니야의 톡 쏘는 짭조름한 캐릭터의 핵심인 플로르 효모 생장에 완벽한 환경을 제공합니다. 지중해를 따라 더 올라가면, 알리칸테의 건조한 고원과 발렌시아의 햇살 가득한 해안이 모스카텔 같은 비주정강화 스위트 와인과, 폰디요 같은 산화 스타일 와인 생산에 이상적인 조건을 제공합니다.

주요 품종

- 팔로미노 피노 (Palomino Fino)
- 페드로 히메네스(Pedro Ximénez)
- 모스카텔 데 알레한드리아 (Moscatel de Alejandría)
- 모나스트렐(Monastrell / 폰디요 생산에 사용)

산지

- DO 헤레스-셰리스-셰리(Jerez-Xérès-Sherry)
- DO 몬티야-모리레스(Montilla-Moriles)
- DO 말라가(Málaga)
- DO 알리칸테(Alicante, 폰디요 생산)
- DO 발렌시아(Valencia)
- DO 만사니야-산루카 데 바라메다 (Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda)
- DO 레브리하(Lebrija)

스페인 포도 품종 화이트 - 토착 품종



WINE FOLLY

알바리뇨 (Albariño)

주요 아로마



레몬 껍질 청사과 복숭아 꽃 짭조름함

포도알 작고 황색을 띰

갈리시아 지역, 특히 리아스 바이샤스의 스타 품종입니다. 해안가 포도밭에서 잘 자라며, 시트러스와 핵과류 풍미를 지닌 생동감 넘치고 짭조름한 화이트 와인을 생산합니다.



WINE FOLLY

아이렌 (Airén)

주요 아로마



사과 파인애플 자몽 꽃 허브

포도 송이가 크고 연한 색을 띰

스페인에서 가장 많이 식재된 포도 품종으로, 주로 카스티야-라 만차 (Castilla-La Mancha)에서 재배됩니다. 수확량이 많아 전통적으로 브랜디 제조업에 많이 쓰였지만, 신선하고 가벼운 화이트 와인을 만드는 데도 일조합니다.



WINE FOLLY

가르나차 블랑카 (Garnacha Blanca)

주요 아로마



사과 파인애플 자몽 꽃 허브

포도 송이가 크고 연한 색을 띰

스페인에서 가장 많이 식재된 포도 품종으로, 주로 카스티야-라 만차 (Castilla-La Mancha)에서 재배됩니다. 수확량이 많아 전통적으로 브랜디 제조업에 많이 쓰였지만, 신선하고 가벼운 화이트 와인을 만드는 데도 일조합니다.



WINE FOLLY

고데요 (Godello)

주요 아로마



레몬 껍질 청사과 자몽 허브 짭조름함

포도알이 작고 골드 빛을 띰

스페인 북서부의 발데오라스와 비에르소에서 주로 재배되며, 장기 숙성 잠재력을 지닌 풀바디하고 미네랄 풍미 중심의 와인을 생산합니다.



WINE FOLLY

온다라비 수리 (Hondarrabi Zuri)

주요 아로마



레몬 껍질 청사과 자몽 허브 짭조름함

포도알이 작고 골드 빛을 띰

바스크 지방 (Getariako, Bizkaiko, Arabako)의 차콜리나 (Txakolina) 와인의 중추 역할을 하는 품종입니다. 이 와인들은 알코올 도수가 낮고 산도가 높으며 가벼운 기포감이 특징입니다.



WINE FOLLY

말바시아 (Malvasía)

주요 아로마



허브 파인애플 꿀 꽃 향신료

포도송이가 조밀하지 않고 느슨함

특히 향이 강한 말바시아 데 시체스(Malvasía de Sitges) 품종이 유명하며, 카나리아 제도와 리오하 등에서 드라이 화이트 와인 및 스위트 와인을 만드는 데 사용됩니다.

스페인 포도 품종 화이트 – 토착 품종



WINE FOLLY

모스카텔(Moscatel)
주요 아로마



살구 파인애플 진한 포도 본연의 향 꽃 오렌지 꽃

황금빛 포도알

모스카텔 데 그라노 메누도 (Moscatel de grano menudo) 품종은 말라가, 발렌시아, 나바라에서 주로 재배되며, 강렬한 포도 고유의 향이 특징인꽃 향이 강한 스위트 와인을 만드는 데 주로 사용됩니다.



WINE FOLLY

모스카텔(Moscatel)
주요 아로마



허브 사과 아몬드 버섯 짭조름함

연한 색의 느슨한 포도 송이

안달루시아 헤레스 주변에서 재배되는 품종으로 셰리 와인 생산에서 가장 핵심적인 품종입니다. 피노나 만자니야 같은 드라이한 주정강화 와인뿐만 아니라 산화 숙성 스타일의 와인을 만듭니다.



WINE FOLLY

파레야다(Parellada)
주요 아로마



허브 파인애플 사과 꽃 향 미네랄

중간 크기의 포도알

카바 생산에 사용되는 전통 품종 중 하나입니다. 페네데스에서 재배되며, 스파클링 와인 블렌딩에 화사하고 가벼운 아로마를 더해주는 역할을 합니다.



WINE FOLLY

페드로 히메네즈(Pedro Ximénez)
주요 아로마



견과류 무화과 초콜릿 커피 카라멜

크고 작은 포도알이 혼재

몬티야-모리레스와 헤레스 지역에서 잘 자랍니다. 종종 햇볕에 말려 당도를 농축시켜진하고 달콤한 디저트 와인을 만듭니다.



WINE FOLLY

트레이샤두라(Treixadura)
주요 아로마



레몬 껍질 파인애플 자몽 꽃 미네랄

조밀하게 뭉친 포도 송이

갈리시아 토착 품종으로 주로 리베이로(Ribeiro) DO에서 재배됩니다. 상큼한 아로마로 정평이 나 있으며, 화이트 블렌딩 와인의 중심 뼈대를 잡아주는 역할로 가치가 높습니다.



WINE FOLLY

베르데호(Verdejo)
주요 아로마



라임 멜론 자몽 속껍질 펜넬(회향) 풀

껍질이 두꺼운 포도 송이

루에다(Rueda) DO를 대표하는 화이트 포도 품종입니다. 종종 소비뇽 블랑과 비견되는 아삭하고 허브 향이 매력적인 와인을 생산합니다.

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

스페인 포도 품종 화이트 – 토착 품종



WINE FOLLY

비우라 / 마카베오 (Viura / Macabeo)
주요 아로마



멜론 라임 껍질 청사과 타라곤 헤이즐넛

조밀한 황금색 포도 송이

다재다능하고 광범위하게 식재된 품종으로, 특히 리오하와 카탈루냐에서 많이 재배됩니다. 일반 스틸 화이트 와인과 카바에 모두 사용되며, 시트러스와 꽃 향이 특징입니다.



WINE FOLLY

자렐로(Xarello)
주요 아로마



아몬드 복숭아 생강 꽃 레몬

두꺼운 포도 껍질

페네데스 지역 카바 블렌딩의 핵심 포도 중 하나로, 와인에 질감, 구조감 및 장기 숙성 잠재력을 부여합니다.

스페인 포도 품종 화이트 - 국제 품종

샤르도네 (Chardonnay):페네데스 지역에서 주로 재배되며 카바와 스틸 와인에 모두 사용되어 블렌딩에 바디감과 진한 풍미를 더해줍니다.

게뷔르츠트라미너(Gewürztraminer):소몬타노와 같이 비교적 서늘한 지역에서 자라며 리치, 장미, 향신료와 같은 이국적인 아로마로 유명합니다.

소비뇽 블랑 (Sauvignon Blanc): 루에다와 나바라 지역에 주로 식재되어 있으며, 베르데호와 자주 블렌딩되어 활기차고 시트러스 풍미가 강한 화이트 와인을 만듭니다.

스페인 포도 품종 레드 - 토착 품종



WINE FOLLY

보발 (Bobal)
주요 아로마



즙이 많은 보랏빛 포도알

우티엘-레케나 및 만추엘라 DO 지역의 포도밭에서 가장 많이 지배되는 품종입니다. 블랙베리, 자두, 흙 뉘앙스와 함께 천연 산도가 살아있는 깊은 색감의 와인을 완성합니다.



WINE FOLLY

카리녜나 (Cariñena)
주요 아로마



큰 포도알과 큰 포도 송이

프리오랏, 몬산트, 그리고 품종과 동명인 DO 카리녜나에서 주로 재배됩니다. 두드러진 탄닌과 블랙 후르츠 풍미로 잘 알려져 있습니다.



WINE FOLLY

가르나차 (Garnacha)
주요 아로마



붉은 빛이 감도는 느슨한 포도 송이

캄포 데 보르하, 칼라타유드부터 프리오랏, 나바라에 이르기까지 스페인 전역에서널리 재배되며, 레드 후르츠 과즙이 살아있는 다양한 스타일의 와인을 만들어냅니다.



WINE FOLLY

그라시아노 (Graciano)
주요 아로마



작은 포도알, 얇은 껍질

주로 리오하와 나바라에서 재배되며, 화사한 꽃 향의 아로마와 산도, 그리고 장기 숙성 잠재력을 더하기 위해 종종 블렌딩됩니다.



WINE FOLLY

마투라나 (Maturana)
주요 아로마



조밀한 포도 송이

리오하 지역에서 재발견된 품종으로, 깊은 색감과 복합적이고, 스파이시한 특징으로 정평이 나 있습니다.



WINE FOLLY

멘시아 (Mencía)
주요 아로마



조밀한 황금색 포도 송이

비에르소, 리베이라 사크라, 발데오라스의 가파른 경사면 포도밭에서 잘 자랍니다. 라이트 또는 미디움 바디감에 향이 화사하고 미네랄 풍미가 풍부한 레드 와인을 만듭니다.

스페인 포도 품종 레드 – 토착 품종



무르베드르와 동일 품종으로 햇살이 내리쬐는 후미야, 예클라, 부야스 DO 지역의 대표적 품종입니다. 풍부하고, 스파이시한 풀바디 와인을 기대할 수 있습니다.



카나리아 제도의 독보적인 품종입니다. 껍질이 얇은 품종으로 주로 화산재 토양에서 자라며 섬세하고 스모키한 레드 와인을 만듭니다.



센시벨, 틴타 데 토로, 틴토 피노, 울 데 예브레 등 다양한 이름으로 불리는 스페인의 대표 포도 품종입니다. 리오하, 리베라 델 두에로, 토로, 라 만차 와인의 핵심 품종입니다.



콘카 데 바르베라 토착 품종으로 주로 로제 카바 생산에 사용됩니다. 신선한 레드 베리 노트와 가벼운 바디감을 지닌 연한 색감의 레드를 생산합니다.

스페인 포도 품종 레드 - 국제 품종

메를로 (Merlot)는나바라, 카탈루냐 같은 지역에서 주로 재배되며, 자두 노트와 풍만한 질감으로 블렌딩 와인을 부드럽게 만들어 줍니다.

카베르네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon)은소몬타노, 나바라, 페네데스에서 재배되며, 구조감과 숙성 잠재력을 위해 종종 토착 품종과 블렌딩됩니다.

피노 누아 (Pinot Noir)는 드물게 사용되며, 주로 카탈루냐 지역에서 로제 카바를 만들거나 고지대 포도밭에서 섬세한 레드를 만드는 데 쓰입니다.

시라 (Syrah)는 라 만차, 후미야, 캄포 데 보르하와 같은 더 따뜻한 지역에서 잘 자라며, 향신료, 블랙 후르츠, 스모키한 캐릭터를 지닌 대담한 레드와인을 만듭니다.

스페인 와인 산업에 대한 이해

스페인 와인 산지 인덱스

스페인은 전 세계에서 지리적으로 가장 다양한 와인 생산국 중 하나입니다. 실제로 스페인은 유럽에서 스위스 다음으로 산이 많은 나라입니다. 이러한 다양한 지형은 드라마틱한 기후 및 고도 차와 결합하여, 가볍고 청량한 화이트 와인부터 힘이 좋은 레드 와인, 복합적인 스위트 및 주정강화 와인에 이르기까지 매우 다양한 스펙트럼의 와인 스타일을 빚어냅니다.

중부 스페인 (메세타 센트랄, Meseta Central)

국토의 중심부에는 스페인 중부 대부분의 산지를 특징짓는 방대한 고원 지대인 '메세타 센트랄'이 자리 잡고 있습니다. 이 지역은 낮에는 뜨겁고 햇살이 강하지만, 고도 덕분에 밤에는 서늘합니다. 이러한 조건은 구조감이 뛰어난 풀바디, 종종 탁월한 장기 숙성 잠재력을 지닌 레드 와인을 만드는 데 아주 이상적입니다.

두에로 밸리 (Duero Valley)

고원 지대의 북쪽을 가로지르는 두에로 밸리 역시 높은 고도의 혜택을 받습니다. 매우 따뜻한 낮과 눈에 띄게 서늘한 밤을 지나며 스페인에서 가장 찬사받는 풀바디 레드 와인을 생산합니다. 또한 이 지역에서는 상큼함과 청량한 풍미가 잘 유지되는 장점 덕에 아로마틱한 화이트 품종도 자랍니다.

에브로 밸리 (Ebro Valley)

리오하와 아라곤의 일부를 포함하는 에브로 밸리는 높은 고도와 인근 대서양의 영향을 동시에 받습니다. 이 균형 잡힌 기후 덕분에 우아함, 구조감, 그리고 정교한 피니시를 갖춘 미디움 바디 레드 와인이 탄생합니다. 스페인을 상징하는 장기 숙성 스타일 레드의 상당수가 이곳에서 생산됩니다.

카탈루냐 (Cataluña)

카탈루냐에서는 산맥과 지중해 모두 중요한 역할을 합니다. 고도가 높은 포도밭에서는 카바와 같은 스파클링 와인을 포함해 더 가볍고 상큼한 스타일을 생산합니다. 하지만 해안에 가까워질수록 지중해의 온기 덕분에 스페인에서 가장 힘이 좋은 레드 와인이 만들어집니다.

지중해 연안 (Mediterranean Coast)

지중해 해안을 따라 더 내려가면 기후는 더욱 덥고 햇살이 강해집니다. 이러한 조건은 풀바디 레드 와인 생산에 유리하며, 특히 내륙이나 고지대 포도밭에서는 달콤한 스위트 와인 스타일 생산에 도움을 줍니다.

남부 스페인 (Southern Spain)

남부 스페인은 매우 따뜻하고 건조한 기후 덕분에 진한 풀바디 레드 와인 생산이 생산됩니다. 또한 이 지역은 주정강화 와인과 스위트 와인으로도 유명한데, 완전히 드라이하고 아삭한 스타일부터, 복합적인 풍미를 부여하기 위해 종종 산화 숙성 방식으로 만들어지는 감미롭게 달콤한 스타일까지 다양합니다.



대서양 연안 (Atlantic Coast)

종종 '그린 스페인 (Green Spain)'이라 불리는 스페인의 북서부 해안은 대서양의 영향을 받아 더 서늘하고 비가 많이 내리며 청명한 기후 조건을 갖고 있습니다. 이곳은 아삭한 산도, 적당한 알코올 도수, 그리고 대개 가벼운 아로마를 지닌 상큼하고 가벼운 바디감의 레드 및 화이트 와인의 본고장입니다.


ATLANTIC COAST
대서양 연안
Bilbao
빌바오
DUERO VALLEY
두에로 밸리
DUERO RIVER
EBRO VALLEY
에브로 밸리
EBRO RIVER
에브로 강
Zaragoza
사라고사
CATALUÑA
카탈루냐
Barcelona
바르셀로나
ATLANTIC OCEAN
대서양
Madrid 마드리드
MESETA CENTRAL
중부 스페인 (메세타 센트랄)
CENTRAL SPAIN
스페인 중부
Valencia
발렌시아
MEDITERRANEAN
지중해
MEDITERRANEAN SEA
지중해
Murcia
무르시아
GUADALQUIVIR RIVER
과달키비르 강
Seville 세비야
SOUTHERN SPAIN
남부 스페인
Malaga
말라가
CANARY ISLANDS
카나리아 제도
LA PALMA 라 팔마
Tacoronte-Acentejo 타코론테-아센테호
Valle de la Orotava
바예 데 라 오로타바
Ycoden-Daute-Isora
이코덴-다우테-이소라
LA GOMERA
라 고메라
Valle de Güimar
바예 데 귀마르
Albona
알바나
TENERIFE
테네리페
LANZAROTE
란사로테
EL HIERRO
엘 이에로
GRAN CANARIA
그란 카나리아
FUERTEVENTURA
푸에르테벤투라

스페인 DO 리스트 및 와인 스타일



DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 캉가스	대서양 연안	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 리아스 바이샤스	대서양 연안	아로마틱 화이트	
DO 리베이라 사크라	대서양 연안	라이트 바디 레드	
DO 리베이로	대서양 연안	아로마틱 화이트	라이트 바디 레드
DO 몬테레이	대서양 연안	아로마틱 화이트	라이트 바디 레드

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 발데오라스	대서양 연안	아로마틱 화이트	라이트 바디 레드
DO 아라바코 차콜리나*	대서양 연안	아로마틱 화이트	
DO 비스카이코 차콜리나**	대서양 연안	아로마틱 화이트	
DO 게타리아코 차콜리나***	대서양 연안	아로마틱 화이트	
DO DO 아보나	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 엘 이에로	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 그란 카나리아	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 이슬라스 카나리아스	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 라 고메라	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 라 팔마	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트
DO 란사로테	카나리아 제도	라이트 바디 레드	아로마틱 화이트

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다. VINO DE ESPAÑA

*차콜리 데 알라바
**차콜리 데 비스카야
*** 차콜리 데 게타리아

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 타코론테-아센테호	카나리아 제도		
DO 바예 데 귀마르	카나리아 제도		
DO 바예 데 라 오로타바	카나리아 제도		
DO 이코덴 다우테	카나리아 제도		
DO 알레야	카탈루냐		
DO 카탈루냐	카탈루냐		
DO 콘카 데 바르베라	카탈루냐		
DO 코스테르스 델 세그레	카탈루냐		
DO 엠포르다	카탈루냐		
DO 몬산트	카탈루냐		
DO 페네데스	카탈루냐		

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 플라 데 바헤스	카탈루냐		
DOCa 프리오랏 / 프리오라토	카탈루냐		
DO 타라고나	카탈루냐		
DO 테라 알타	카탈루냐		
DO 카바	카탈루냐*		
DO 알만사	스페인 중부		
DO 캄포 데 칼라트라바	스페인 중부		
DO 라 만차	스페인 중부		
DO 만추엘라	스페인 중부		
DO 멘트리다	스페인 중부		
DO 몬데하르	스페인 중부		

본 컨텐츠는 협업을 통해 제작되었습니다.

*DO 카바는 주로 카탈루냐에 위치하나, 스페인 중부/에브로 밸리/지중해 연안 일부 지역도 포함

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 리베라 델 후카르	스페인 중부		
DO 우클레스	스페인 중부		
DO 발데페냐스	스페인 중부		
DO 리베라 델 과디아나	스페인 중부		
DO 비노스 데 마드리드	스페인 중부		
DO 아를란사	두에로 리버 밸리		
DO 아리베스	두에로 리버 밸리		
DO 비에르소	두에로 리버 밸리		
DO 세브레로스	두에로 리버 밸리		
DO 시갈레스	두에로 리버 밸리		

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 레온	두에로 리버 밸리		
DO 리베라 델 두에로	두에로 리버 밸리		
DO 루에다	두에로 리버 밸리		
DO 시에라 데 살라망카	두에로 리버 밸리		
DO 티에라 델 비노 데 사모라	두에로 리버 밸리		
DO 토로	두에로 리버 밸리		
DO 바예스 데 베나벤테	두에로 리버 밸리		
DO 발티엔다스	두에로 리버 밸리		
DO 칼라타유드	에브로 밸리		
DO 캄포 데 보르하	에브로 밸리		
DO 카리녜나	에브로 밸리		

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 소몬타노	에브로 밸리		
DO 나바라	에브로 밸리		
DOCa 리오하	에브로 밸리		
DO 플라 이 예반트	지중해		
DO 비니살렘	지중해		
DO 부야스	지중해		
DO 예클라	지중해		
DO 알리칸테	지중해		
DO 우티엘-레케나	지중해		
DO 발렌시아	지중해		
DO 후미야	지중해		

DO	산지 지도	주요 스타일	기타 스타일
DO 콘다도 데 우엘바	스페인 남부		
DO 그라나다	스페인 남부		
DO 헤레스-셰레스-셰리	스페인 남부		
DO 레브리하	스페인 남부		
DO 말라가	스페인 남부		
DO 만자니야-산루카 데 바라메다 / 만자니야	스페인 남부		
DO 몬티야-모릴레스	스페인 남부		
DO 시에라스 데 말라가	스페인 남부		

스페인의 등급 분류 시스템

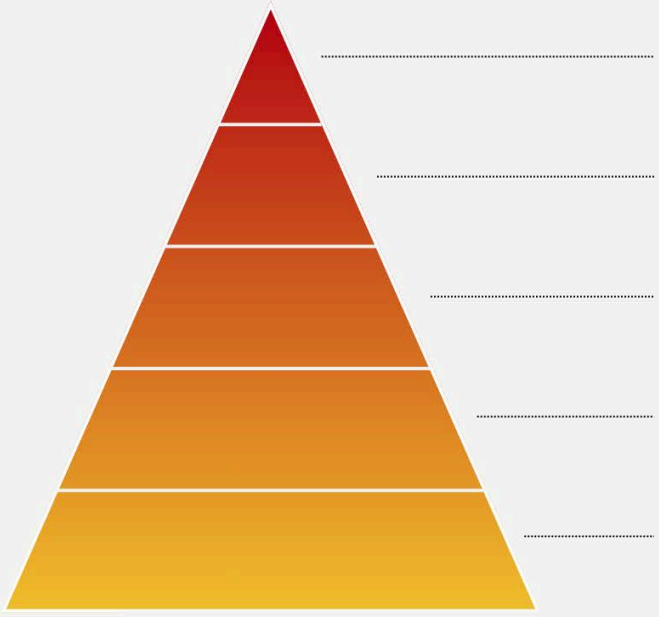
품질, 원산지, 전통 보증 체계

스페인은 세계에서 가장 강력하고 체계적인 와인 등급 체계를 보유한 국가입니다. 지리적 원산지와 품질 기준을 모두 보호하기 위해 설계된 이 체계는 와인이 고유의 테루아를 반영하고, 승인된 현지 방식에 따라 양조되도록 보장합니다.

- 각 지역별 재배 허용 포도 품종
- 품질 유지를 위한 수확량 제한
- 와인 양조 방법 및 숙성 기간 규정
- 소비자를 보호하기 위한 라벨 표기 규정

비노 데 라 티에라 (VT)부터 최고 등급인 비노 데 파고 (VP)에 이르기까지, 등급 피라미드의 각 단계는 다음과 같은 구체적인 규정을 따릅니다.

이 등급 체계는 잔에 담긴 와인이 스페인의 다양한 풍경, 토착 품종, 그리고 문화 유산을 반영하고 있음을 보장하는 약속입니다.



VP

비노 데 파고 (Vino de Pago)

2025년 기준 스페인 전역에는 27개의 VP가 존재합니다. 독특한 테루아와 독보적인 품질을 인정받은 단일 와이너리 (싱글 에스테이트)에 부여되는 등급입니다.

DOCA/DOQ

데노미나시온 데 오리헨 칼리피카다 (Denominación de Origen Calificada, DOCa)

스페인 와인 산지 중 최고 등급입니다. 현재 리오하 (Rioja DOCa)와 프리오랏 (Priorat DOQ) 두 곳만이 이 등급을 보유하고 있습니다.

DO

데노미나시온 데 오리헨 (Denominación de Origen, DO)

특정 포도 품종의 사용, 수확량 제한, 양조 방식, 숙성 요건 등을 포함한 엄격한 품질 기준을 적용받는 등급입니다.

VC

비노 데 칼리다드 (Vino de Calidad, VC)

DO 등급 승격을 목표로 하는 지역들이 거쳐 가는 단계입니다. 특정 지역에서 생산되는 우수한 품질의 와인을 인정하는 등급입니다.

VT

비노 데 라 티에라 (Vino de la Tierra, VT)

허용 품종이나 양조 방식에 대한 규정이 비교적 완화된 등급입니다. 이를 통해 양조자는 생산 와인 스타일에 보다 유연성을 발휘할 수 있습니다.

WINE FOLLY



WINE FOLLY

www.winefolly.com

© 2025 Wine Folly Inc.

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

와인 페어링 가이드: 한국 음식과 스페인 와인 페어링



WINE FOLLY

A wine lover's guide
to pairing Spanish wines
with the world's most exciting cuisines

2026 EDITION

Co-funded by the European Union

한식과 스페인 와인,
나만의 페어링을 찾아가는 즐거움



오랫동안 우리에게 와인은 서양 음식과 함께 즐기는 술로 인식되어 왔습니다. 그러나 와인이 점차 일상 속으로 들어오면서 이제는 집에서 편하게 한식을 먹을 때도 와인을 곁들이고, 좋아하는 와인을 한식당에 가져가 즐기는 모습도 자연스러워졌습니다. 저 역시 오랫동안 와인을 가르치면서 “이 와인은 어떤 한식과 마시면 좋을까요?”라는 질문을 자주 받아왔습니다. 그럴 때 저는 우리가 일상적으로 즐기는 음식에도 얼마든지 와인을 곁들일 수 있다고 이야기합니다.

음식과 와인의 페어링에는 분명 몇 가지 유용한 원칙이 있습니다. 음식의 무게와 와인의 바디, 산도와 지방, 단맛과 매운맛, 탄닌과 음식의 질감 등을 고려하면 서로의 장점을 더 잘 살려주는 조합을 찾을 수 있습니다. 하지만 이러한 원칙이 반드시 지켜야 할 정답은 아닙니다.

같은 음식과 와인을 맛보더라도 사람마다 느끼는 맛의 강도와 선호하는 향, 산도, 단맛, 탄닌이 다르기 때문입니다. 결국 좋은 페어링을 결정하는 가장 중요한 요소는 개인의 취향입니다.

이번 가이드에서는 스페인 와인을 크게 9가지 스타일로 나누어 24가지 한식과 매칭했습니다. 페어링을 선택할 때에는 단순히 음식의 주재료만 보지 않고 조리법과 질감, 양념, 지방, 감칠맛, 발효 풍미와 매운맛 등 여러 요소를 함께 고려했습니다. 그래서 일반적인 페어링 원칙에서 조금 벗어나 보이는 조합도 있습니다. 예를 들어 매운 음식에는 흔히 레드 와인을 피하라고 하지만, 모든 매운 한식이 ‘매운맛’ 하나로만 이루어진 것은 아닙니다. 고기와 발효 양념의 감칠맛, 단맛, 불향과 조리에서 오는 풍부한 질감을 함께 고려하면 부드러운 탄닌과 충분한 과실감을 가진 라이트 또는 미디움 바디 레드도 흥미로운 선택이 될 수 있습니다.

스페인은 넓고 다양한 떼루아와 수많은 토착 품종, 서로 다른 양조 전통을 바탕으로 매우 폭넓은 스타일의 와인을 생산합니다. 이러한 다양성 덕분에 섬세한 나물과 생선회부터 구운 고기, 매콤한 음식, 발효 음식과 디저트까지 생각보다 훨씬 다양한 한식과 스페인 와인의 접점을 발견할 수 있습니다.

따라서 이 가이드의 추천을 ‘정답’으로 받아들이기보다는 새로운 페어링을 시작하기 위한 하나의 길잡이로 활용해 보시기를 권합니다. 먼저 9가지 스페인 와인 스타일의 특징을 살펴보고, 자신이 좋아하는 한식에 추천된 서로 다른 와인 스타일을 직접 비교해 보는 것도 좋은 방법입니다. 때로는 예상했던 조합보다 뜻밖의 조합에서 더 큰 즐거움을 발견할 수도 있습니다.

음식과 와인을 함께 즐기는 일은 무엇보다 즐거운 경험이어야 합니다. 이 가이드를 통해 익숙한 한식과 다양한 스페인 와인을 조금 더 자유롭게 조합해 보고, 궁극적으로는 자신의 입맛에 맞는 나만의 페어링을 발견해 보시기 바랍니다. 우리의 일상적인 식탁에서 스페인 와인과 함께하는 시간이 작지만 또 하나의 즐거운 경험으로 기억되기를 바랍니다.

이인순
Wine Educator · Lee Insoon WineLab

셰프 홍신애



현재 씨즌서울(Seasons of Seoul by Hongshinae) 레스토랑을 운영하며, 한국의 계절과 지역의 풍경, 식재료가 지닌 개성을 음식으로 전하고 있습니다. 거창한 기교보다 중요한 것은 재료를 깊이 이해하고, 가장 맛있는 순간을 찾아내며, 그 가치를 먹는 사람에게 정직하게 전달하는 일이라고 믿습니다. 좋은 식재료가 가진 힘을 믿고, 생산자의 정성과 자연의 시간을 존중하며, 한 접시의 음식으로 사람들에게 행복과 새로운 경험을 전하는 것을 목표로 하고 있습니다.

한국의 맛을 담은 24가지 요리

한국 음식은 계절과 지역, 식재료와 조리법에 따라 무궁무진한 맛과 이야기를 품고 있습니다.

수많은 한식 중 이 24가지 요리를 선정한 이유는 한국 음식이 지닌 다양성과 고유한 매력을 가장 친숙하면서도 균형 있게 보여주기 위해서입니다. 실제로 늘 한국인 곁에 있는 진짜 한식 메뉴들로 선정하기 위해 노력했습니다.

재료 본연의 맛을 살린 육회와 생선회, 발효와 숙성의 깊이를 담은 김치와 된장 요리, 계절의 변화를 느낄 수 있는 나물과 비빔밥, 그리고 한국인의 일상과 함께 해 온 김밥과 떡볶이까지. 매일 한국인의 식탁에 오르는 요리들이야말로 진정한 한식으로서의 가치를 갖기 때문입니다.

이 24가지 요리로 한식의 전부를 말할 순 없지만, 한국인의 식탁과 그 안에 담긴 문화와 정서를 이해할 수 있는 작지만 풍성한 한 상이 될 것임을 확신합니다.

셰프 유지상



현재 씨즌서울(Seasons of Seoul)의 총괄셰프로서 제철 식재료와 한국의 식문화를 바탕으로 메뉴를 기획하고 개발하고 있습니다. 레스토랑 솔트의 주방에서 체계적으로 조리의 기본과 현장 경험을 쌓으며 셰프로서의 기반을 다졌습니다.

좋은 재료의 가치를 이해하고, 특히 바베큐와 생선요리를 중심으로 재료의 풍미를 가장 맛있는 방식으로 구현하고자 노력하고 있습니다. 재료 본연의 맛과 계절성을 중요하게 생각하며, 불의 세기와 조리 시간, 온도 변화를 세심하게 조절해 재료가 가진 풍미를 끌어내는 데 집중해왔습니다. 특히 바베큐에서는 숯과 불의 특성을 이해하고, 재료에 맞는 굽기와 숙성, 훈연을 통해 깊이 있는 맛을 표현하고자 합니다. 생선요리에서는 신선도와 손질을 기본으로 하여 수분감과 식감을 살리고, 생선마다 다른 특성을 가장 잘 드러내는 조리법을 연구하고 있습니다.

셰프 & 푸드 컨텐츠 에디터 김선영



한식을 바탕으로 요리와 푸드스타일링, 콘텐츠 기획을 함께 해오고 있습니다. 홍신애 SALT에서 수셰프로 일하며 메뉴 개발과 조리, 플레이팅, 다양한 현장 경험을 쌓았고, 이후 홍신애 요리연구소에서 여러 브랜드와 함께 메뉴와 푸드 콘텐츠를 기획해 왔습니다.

음식은 맛있는 것에서 끝나는 것이 아니라 눈으로 보고, 그릇에 담고, 함께 나누는 순간까지 하나의 경험이라고 생각합니다. 그래서 재료의 맛은 물론 색과 형태, 그릇과 여백까지 자연스럽게 어우러지는 음식을 추구하고 있습니다. 한식은 계속 변화하고 새롭게 표현될 수 있는 음식이라는 믿음으로, 익숙한 우리 맛을 지키면서 그 안에서 새로운 조합과 재미를 발견하는 데 집중하고 있습니다.

야채김밥 – 김선영



주재료
김, 밥, 단무지, 당근, 우엉, 시금치

풍미 특징
감칠맛 · 고소함 · 산뜻함

밥과 여러 가지 채소를 김에 가지런히 말아 한 입에 다양한 맛과 질감을 담았다. 집집마다 김밥 재료와 싸는 방식이 모두 다르지만 건강한 음식을 추구하는 엄마들의 마음을 담아 야채를 듬뿍 넣어 만든 요리.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 화이트

시트러스·허브·미네랄 풍미와 산뜻한 산도가 신선한 채소의 맛을 돋워주고, 참기름의 오일감이 지나치게 두드러지지 않도록 도와준다. 가벼운 바디감으로 밥과 채소가 어우러진 김밥에 부담 없이 조화를 이루며, 미네랄과 염분감은 김의 감칠맛과도 자연스럽게 어우러진다.

로제 와인 (Rosé)

신선한 붉은 과일과 산도가 여러 가지 채소와 밥, 김의 풍미가 잘 어우러지도록 돕는다. 경쾌하면서도 화이트보다 약간의 바디감과 구조감을 지녀 채소, 고기, 계란 등 다양한 재료가 들어가는 김밥을 잘 받쳐준다. 피크닉과 같은 캐주얼한 자리에서도 즐기기 좋은 경쾌한 페어링이다.

스파클링 와인

산뜻한 산도와 가벼운 탄산이 참기름의 고소함은 살리면서도 느끼하지 않게 정리하고, 각종 채소의 아삭한 식감을 더욱 경쾌하게 한다. 김의 감칠맛과도 잘 어울리는 조합이다.

계절나물 비빔밥 – 김선영



주재료
밥, 계절나물, 달걀 노른자, 고추장, 참기름

풍미 특징
흙내음 · 허브향 · 고소함 · 매콤한맛

따뜻한 밥에 다양한 계절 나물과 노른자를 올리고 고추장과 참기름으로 맛의 중심을 잡았다. 나물의 향과 식감, 노른자의 고소함과 참기름의 감칠맛이 한 그릇 안에서 조화롭게 어우러지는 대표적인 한식 요리.

스페인 와인 페어링 추천

로제 와인 (Rosé)

산뜻한 붉은 과실 향이 다양한 채소의 여러 풍미와 조화를 이루고, 신선한 산미는 참기름의 기름진 느낌이 지나치게 두드러지지 않도록 잡아준다. 로제 와인의 약간의 구조감이 밥이 포함되어 볼륨감 있는 음식도 잘 받쳐준다.

라이트 바디 화이트

상큼한 과일 향과 허브 향이 계절나물의 신선함과 특유의 향을 잘 살리고, 고추장의 살짝 매운 맛을 감싸준다. 경쾌한 산도(crisp acidity)가 참기름의 고소한 풍미는 살리면서도 오일감은 산뜻하게 정리한다.

아로마틱 화이트

꽃·허브·향긋한 과실 아로마가 다양한 나물의 향과 조화를 이루며, 향과 향이 어우러지는 페어링(aroma-to-aroma pairing)을 완성한다. 잘 익은 열대 과실 풍미는 매콤한 고추장 소스에 부드러운 대비를 준다.

쇠고기 버섯잡채 – 홍신애



주재료
당면, 소고기, 버섯, 쪽파, 참깨

풍미 특징
감칠맛 · 짭짤함 · 은은한 단맛

쫄깃한 당면에 소고기와 버섯을 볶아 간장의 감칠맛과 은은한 단맛을 입혔다. 버섯의 깊은 향과 육향, 달큰한 간장 풍미는 한국인이 가장 사랑하는 맛이다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

검붉은 과일, 허브와 향신료 풍미가 감칠맛이 강한 버섯과 잘 어우러지고 쇠고기·간장 양념과도 조화를 이룬다. 적절한 산미가 쇠고기, 식용유, 참기름에서 오는 기름진 느낌을 깔끔하게 정리한다.

풀바디 화이트

풍부한 질감과 오크 숙성에서 오는 견과류·토스트 계열 풍미가 버섯의 흙내음과 감칠맛(earthy umami), 고소한 참기름과 잘 어우러진다. 적절한 산도는 자칫 느끼해질 수 있는 맛을 깔끔하게 잡아준다. 쇠고기, 버섯, 당면이 어우러진 풍부한 질감과 와인의 풀바디 특성이 조화를 이루어 레드와는 다른 방식으로 잡채의 풍미를 살릴 수 있다.

라이트 바디 레드

높은 산도가 잡채의 기름진 느낌을 산뜻하게 정리하고, 신선한 붉은 과일 향과 가벼운 탄닌은 쇠고기의 맛을 자연스럽게 받쳐주면서 함께 들어간 채소 등 다른 재료의 풍미를 압도하지 않는다. 흙내음과 허브 향(earthy·herbal character)은 특히 버섯과 좋은 궁합을 보인다.

배 간장 소스 불고기

– 유지상



주재료

소고기, 배, 양파, 간장

풍미 특징

달콤함 · 쇠고기 감칠맛 · 불향

배와 양파의 자연스러운 단맛을 담은 간장 양념에 소고기를 재워 부드럽게 구워 냈다. 달짝지근한 과실향과 간장의 감칠맛, 불에 구운 고기의 풍미가 돋보이는 요리. 쇠고기는 칼등으로 두드려 부드러움을 극대화했다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

구운 쇠고기의 스모키한 향이 와인의 적당한 오크 숙성 풍미와 잘 어우러지고, 검붉은 과일 향은 배와 양파, 간장소스의 달콤 짭조름한 맛과 조화를 이룬다. 적당한 탄닌과 향신료 풍미가 쇠고기의 맛과 질감을 잘 받쳐준다.

풀바디 화이트

풍부한 질감과 잘 익은 과일 풍미가 배의 자연스러운 단맛과 무리 없이 어우러지며, 견과류, 토스트, 은은한 오크 풍미가 불향을 입힌 구운 쇠고기의 구수한 맛과 자연스럽게 연결된다. 탄닌 구조감은 없지만 풍부한 과일 향과 산미가 불고기와 또 다른 방식의 조화를 이룬다.

풀바디 레드

직화 또는 강한 열로 구워 불향이 나는 쇠고기는 농축된 검은 과실과 오크, 스위트 스파이스 풍미를 지닌 풀바디 레드와 잘 어울린다. 단, 충분히 숙성되어 탄닌 질감이 부드럽고 둥글며 알코올 도수가 지나치게 높지 않은 스타일을 추천한다.

고추장 닭강정 – 김선영



주재료
닭고기, 고추장, 땅콩, 식초

풍미 특징
매콤함 · 달콤함 · 바삭함

바삭하게 튀긴 닭고기에 고추장을 기본으로 한 매콤달콤한 양념을 입혔다. 바삭한 질감과 고추장의 발효 풍미에 더해진 생기 있는 식초의 산미와 땅콩의 고소함이 전세계의 인기를 끄는 비결이다.

스페인 와인 페어링 추천

아로마틱 화이트

꽃향기와 잘 익은 열대 과일의 풍부하면서도 달콤한 향이 고추장의 매운맛을 감싸준다. 약간의 잔당이 있는 스타일이라면 닭강정과 같은 달콤매콤한 소스(sweet-spicy sauce)와 특히 잘 어울린다.

미디움 바디 레드

바삭하게 튀긴 닭고기의 고소하고 풍부한 식감과 표면에 뿌려진 견과류의 고소함이 적당한 오크 숙성 풍미를 지닌 미디움 바디 레드와 조화를 이룬다. 적절한 산미가 기름진 느낌을 정리하고, 잘 익은 검붉은 과실 향이 고추장 양념의 매운맛에 부드러운 대비를 준다. 탄닌이 충분히 둥글고 부드러운 스타일이라면 매운맛과의 충돌도 줄일 수 있다.

스위트 & 주정강화 (스위트 스타일)

와인의 달콤하면서도 잘 익은 과일 풍미가 닭강정 소스의 단맛과 균형을 이루고 매운맛을 보다 부드럽게 느끼게 한다. 특히 소스의 달고 매운 특성이 뚜렷한 닭강정에 흥미로운 페어링이다.

보쌈 – 홍신애



주재료
삼겹살, 김치, 새우젓

풍미 특징
풍부한 육향 · 돼지고기 지방 감칠맛 · 부드러움

부드럽게 삶아낸 삼겹살에 잘 익은 김치와 새우젓을 곁들이는 한국의 대표적인 돼지고기 요리. 풍부한 지방감을 김치의 산미와 새우젓의 짭짤한 감칠맛이 잡아준다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

둥글고 적절한 탄닌 구조와 바디가 돼지고기의 무게감과 육향을 받쳐주면서 곁들이는 김치, 채소와도 과도하게 충돌하지 않는다. 잘 익은 검붉은 과실이 매운맛에 부드러운 대비를 주며, 과하지 않은 오크 풍미는 새우젓의 짭조름한 감칠맛과도 흥미롭게 어우러진다.

라이트 바디 레드

가벼운 탄닌이 부드러운 돼지고기의 식감이나 김치, 채소와 크게 충돌하지 않는다. 신선한 붉은 과실은 김치의 새콤매콤한 맛에도 좋은 대비를 준다.

풀바디 화이트

충분한 질감이 돼지고기의 지방과 무게감을 받쳐주고 산도는 입안을 깔끔하게 정리한다. 견과류, 토스트 풍미는 돼지고기와 쌈장의 고소하고 구수한 맛에 자연스럽게 연결된다. 풍부한 과일향과 다채로운 풍미는 돼지고기뿐 아니라 곁들이는 새우젓의 감칠맛과도 좋은 페어링을 이룬다.

흰살 생선 소금구이
– 유지상



주재료
흰살생선 광어 뱃살, 허브, 레몬

풍미 특징
담백함 · 은은한 짠맛 · 불향

담백한 광어의 뱃살을 곱게 떠 부드럽고 가볍게 구워 허브의 향과 레몬의 산뜻한 산미를 더했다. 레몬과 허브의 상큼한 풍미로 광어 뱃살의 기름기를 조화롭게 만든 구이 요리.

스페인 와인 페어링 추천

풀바디 화이트

살집이나 기름기가 어느 정도 있는 생선의 경우, 풀바디 화이트의 풍부한 질감이 생선의 무게감을 받쳐주고, 견과류, 토스트 풍미가 구운 생선의 고소함과 스모키한 향에 잘 어우러진다.

라이트 바디 화이트

시트러스 풍미와 미네랄, 염분감, 생기 있는 산미가 생선의 기름진 느낌을 섬세하게 정리한다. 와인의 미네랄과 염분감은 생선의 소금 간과 자연스럽게 연결되어 고소함과 감칠맛을 더욱 배가한다.

라이트 바디 레드

탄닌이 많거나 거칠지 않아 생선 특유의 풍미와 충돌할 가능성이 비교적 낮다. 특히 풍미가 지나치게 강하지 않은 흰살 생선이라면 부담 없이 함께 즐길 수 있다. 붉은 과실, 허브, 미네랄 풍미가 생선의 구운 향에 흥미로운 대비를 주어 화이트보다 레드를 선호하는 사람에게도 좋은 대안이 된다.

낙지 볶음 – 유지상



주재료

낙지, 양파, 대파, 고추장, 고춧가루, 간장

풍미 특징

매콤함 · 짭짤함 · 감칠맛 · 씹는맛

쫄깃한 낙지를 양파, 대파와 함께 매콤하게 볶아 불 향과 바다의 감칠맛을 살렸다. 낙지의 질감과 어울리는 선명한 매운맛을 위해 고춧가루를 간장에 불려 고추장과 함께 사용했다.

스페인 와인 페어링 추천

스파클링 와인

높은 산도와 탄산의 청량감이 매운 양념을 먹은 뒤 입안을 산뜻하게 환기해준다. 낙지의 쫄깃한 식감과 스파클링 와인의 경쾌한 과일 풍미가 재미있는 대비를 이룬다.

아로마틱 화이트

향긋한 꽃 향과 잘 익은 열대 과일 풍미가 강한 고추 양념에 대응하고, 과실의 달콤한 인상이 매운맛을 보다 부드럽게 느끼게 한다. 모스카델(Moscatel)처럼 향이 뚜렷하고 약간의 잔당이 있는 아로마틱 와인이라면 더욱 좋은 조화를 기대할 수 있다.

로제 와인 (Rosé)

붉은 과실과 산도가 매콤달콤한 양념을 자연스럽게 보완하며, 탄닌이 두드러지지 않아 매운맛과 충돌하지 않는다. 화이트보다 약간 더한 바디감과 구조감으로 낙지 볶음의 진한 양념도 적절히 받쳐준다.

생선회 – 유지상



주재료
도미, 무채, 깻잎, 레몬

풍미 특징
신선함 · 바다향 · 새콤함

신선한 도미의 등살을 얇게 썰어 무채와 깻잎, 레몬을 곁들여 본연의 맛과 질감을 살렸다. 약간의 씹는 맛을 더하기 위해 12시간 가량 숙성된 도미 등살은 최상의 질감과 감칠맛을 보여준다.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 화이트

쫄깃한 식감과 섬세한 풍미의 생선회라면 높은 산도와 깔끔한 감귤류, 청사과 풍미, 미네랄, 염분감을 지닌 화이트와 잘 어우러진다. 상큼한 와인의 특성이 생선회의 섬세한 풍미와 식감을 보다 선명하게 표현해준다.

풀바디 화이트

도미처럼 살의 밀도와 씹는 질감, 감칠맛이 있는 회에는 충분한 바디감을 가진 화이트가 음식의 볼륨감을 잘 받쳐준다. 적당한 기름기와 풍미를 지닌 생선은 잘 익은 과실 향과 적절한 산미, 은은한 오크 풍미가 있는 풀바디 화이트와 좋은 조화를 이룰 수 있다.

로제 와인 (Rosé)

신선한 산도와 섬세한 붉은 과일 풍미가 회에 산뜻한 과실 대비를 주고, 생선회의 풍미를 보다 깔끔하게 느끼게 한다. 화이트보다 조금 더 구조감이 있어 기름기가 있는 생선회에도 활용하기 좋으며, 특히 간장이나 한국식 곁들임과 함께할 때 흥미로운 선택이 된다.

해물 파전 – 유지상



주재료

오징어, 가재, 새우, 쪽파, 미나리 줄기, 청홍고추, 밀가루, 달걀, 우유

풍미 특징

감칠맛 · 바삭함 · 바다향

오징어와 새우, 쪽파, 미나리, 청홍고추를 넉넉히 넣어 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 부쳐낸다. 달걀과 우유를 사용해 감칠맛과 자연스러운 고소함을 더하고 밀가루를 최소화해서 더 바삭하게 부쳐낸다. 먹을 때 초간장을 곁들여 기름진 맛에 상큼함을 더해 맛의 밸런스를 맞춘다.

스페인 와인 페어링 추천



라이트 바디 화이트

감귤류, 청사과, 복숭아 등의 과일 향은 해산물의 신선하고 풍부한 맛을 돋보이게 하고, 높은 산도는 전의 기름진 느낌을 깔끔하게 정리한다. 허브 뉘앙스는 진한 파 향과 연결되고 미네랄과 염분감은 해산물 특유의 감칠맛과도 잘 어우러진다.

스위트 & 주정강화 (드라이 스타일)

드라이하면서 짭조름하고, 견과류, 감칠맛의 특성이 있는 피노/만자니야(Fino/Manzanilla) 계열의 셰리는 해산물의 감칠맛과 전의 고소한 풍미에 잘 어울린다. 스페인 와인의 개성을 보여줄 수 있는 흥미로운 페어링 옵션이다.

라이트 바디 레드

경쾌한 산도가 기름에 부친 전의 느끼함을 정리하고, 가벼운 탄닌은 해산물의 맛을 압도하지 않으면서 좋은 균형을 이룬다. 붉은 과실과 허브·미네랄 특성(herbal/mineral character)은 풍부한 해산물의 맛과 파가 들어간 간장 양념에도 색다른 조화를 보여준다.

육전 - 김선영



주재료
쇠고기 등심, 달걀, 쑥갓

풍미 특징
감칠맛 · 고소함 · 부드러움

얇게 저민 소고기에 달걀 옷을 입혀 부드럽게 지져낸 전통 전 요리. 섬세한 육향과 달걀의 고소함, 쑥갓의 싱그러운 향이 어우러져 지나치게 무겁지 않은 우아한 풍미를 보여준다.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 레드

가벼운 탄닌은 얇은 쇠고기의 질감과 풍미에 자연스럽게 어우러지며, 붉은 과실 풍미는 달걀 옷을 입혀 고소함을 더한 쇠고기에 산뜻한 대비를 준다. 높은 산도는 육전의 기름진 느낌을 깔끔하게 정리한다.

미디움 바디 레드

검붉은 과실과 향신료 풍미가 쇠고기의 육향과 감칠맛을 더욱 돋보이게 한다. 적당한 탄닌 구조감도 쇠고기의 질감과 자연스럽게 어우러진다.

풀바디 화이트

풍부한 바디감이 육전의 무게감을 받쳐주고, 산도는 기름진 느낌을 정리한다. 견과류, 브리오슈, 토스트 풍미는 고소한 달걀 옷과 육전의 구운 풍미에 특히 잘 어우러진다.

프라이드 치킨 – 유지상



주재료

닭고기, 마늘, 밀가루, 옥수수 전분, 우유

풍미 특징

바삭함 · 촉촉함 · 고소함

우유에 5시간 마리네이드한 육즙을 살린 닭고기를 겉은 가볍고 바삭하게 튀겨 고소한 풍미와 질감의 대비를 강조했다.

스페인 와인 페어링 추천

스파클링 와인

청량한 탄산과 상큼한 산도가 튀김의 기름진 느낌을 씻어내듯 정리하면서 바삭한 식감을 더욱 경쾌하게 느끼게 한다. 신선한 과일 향은 치킨의 고소함과 풍부한 질감에 산뜻한 대비를 준다. 프라이드 치킨과 가장 자연스럽게 어울리는
페어링 옵션이다.

로제 와인 (Rosé)

붉은 과실과 산도가 짭조름하고 고소한 튀김에 신선한 대비를 주며, 화이트보다 약간 더한 구조감으로 닭고기의 질감과 풍부한 맛을 받쳐준다.

라이트 바디 레드

가벼운 탄닌이 닭고기의 질감과 풍미에 잘 어우러지고, 높은 산도가 자칫 느끼할 수 있는 튀김 맛을 산뜻하게 정리한다. 풍부하고 생기 있는 붉은 과실(juicy red fruit)은 짭조름한 치킨과 좋은 대비를 이룬다. 레드 와인을 선호하는 이들에게도 좋은 선택지가 될 수 있다.

고추장 떡볶이 – 김선영



주재료

떡볶이 떡, 어묵, 고추장

풍미 특징

매콤함 · 달콤함 · 감칠맛

쫄깃한 떡과 어묵을 고추장 양념에 졸여 매콤함과 달콤함, 발효의 감칠맛을 한데 담았다. 떡은 쌀로 만든 부드러운 떡을 사용해 묵직한 고추장 양념에 어울리도록 했다.

스페인 와인 페어링 추천

로제 와인 (Rosé)

붉은 과일 풍미가 고추장의 매콤달콤한 소스와 연결되고 높은 산도가 떡의 전분감과 진한 소스를 보다 산뜻하게 느끼게 한다.

스위트 & 주정강화 (스위트 스타일)

음식의 매콤달콤한 맛에 와인의 단맛을 더해 양념의 매운맛을 보다 부드럽게 느끼게 하는 페어링 접근이다. 달고 매콤한 특성(sweet-spicy character)이 뚜렷한 떡볶이에 특히 잘 어울리는 조합이다.

스파클링 와인

탄산의 청량감이 매콤한 양념 뒤의 입안을 환기해주고, 가볍고 신선한 과일 향과 산도는 쌀 떡의 무게감과 진한 소스를 산뜻하게 정리한다. 함께 들어가는 어묵의 감칠맛과도 자연스럽게 어우러진다.

군만두 – 홍신애



주재료

밀가루, 쇠고기, 돼지고기, 두부, 부추, 달걀, 마늘, 생강, 간장, 참기름

풍미 특징

바삭함 · 감칠맛 · 육즙

밀가루를 반죽하고 숙성해서 만든 얇은 만두피 속에 고기와 채소를 채우고 노릇하게 구워 바삭함과 촉촉함을 함께 살렸다. 지방이 약간 있는 쇠고기와 돼지고기를 같이 갈아 육즙이 살아있도록 하고, 만두소 전체를 간장과 참기름으로 간을 해 촉촉하고 감칠맛이 나도록 조리하였다.

스페인 와인 페어링 추천

스파클링 와인

높은 산도와 탄산이 군만두의 기름진 느낌을 산뜻하게 정리하고, 사과 및 감귤류의 청량한 과실 풍미는 만두 속 고기와 채소 등 다양한 재료에 신선한 대비를 준다.

라이트 바디 레드

붉은 과일 향과 가벼운 탄닌이 만두소의 주재료인 고기 풍미를 받쳐주면서 채소의 맛은 압도하지 않는다. 높은 산도는 만두의 기름진 느낌을 정리하며 간장소스의 감칠맛과도 무리 없이 어우러진다.

풀바디 화이트

풍부한 질감이 촉촉한 만두의 고기소를 받쳐주며 산도가 기름진 느낌을 적절히 정리한다. 견과류와 토스트 풍미는 바삭하고 고소하게 구운 만두피와 특히 잘 어울린다.

두부구이 + 간장 양념

- 김선영



주재료

두부, 간장, 쪽파, 마늘, 고춧가루

풍미 특징

고소함 · 담백함 · 감칠맛

두부를 고소한 들기름에 노릇하게 구워 고소한 풍미를 끌어내고, 간장, 쪽파, 마늘, 고춧가루로 만든 양념을 곁들였다. 담백한 두부에 간장의 발효 감칠맛과 구운 향이 더해져 부드럽고 여운 있는 맛을 만드는 한국 가정식 요리의 대표 메뉴.

스페인 와인 페어링 추천

풀바디 화이트

두부의 고소함과 구운 풍미에 와인의 부드러운 질감과 견과류, 토스트 풍미가 조화를 이루며, 들기름이 들어간 양념장의 감칠맛도 충분히 받쳐준다.

라이트 바디 화이트

가벼운 바디가 두부의 섬세한 콩 풍미를 살리고 산뜻한 산미가 구운 두부의 기름진 느낌을 깔끔하게 정리한다. 가벼운 과일 향은 담백하고 부드러운 두부 맛에 상큼한 마무리를 더한다.

라이트 바디 레드

가벼운 탄닌이 담백한 두부 맛을 해치지 않으면서 적당한 구조감을 더한다. 붉은 과실, 허브, 미네랄 풍미는 감칠맛이 감도는 간장소스와 구운 두부 향에 색다른 대비를 준다.

탕평채 – 홍신애



주재료

청포묵, 미나리 이파리, 참기름 조미 김

풍미 특징

섬세함 · 고소함 · 산뜻함

담백하고 부드러운 청포묵에 향긋한 미나리와 고소한 김을 더해 가볍게 무쳐낸 전통 음식. 무엇 하나 튀는 것 없이 부드럽고 순한 질감과 맛은 조선시대 모든 백성의 무탈함을 바라며 만들었던 정신과도 연결되는 맛이다. 절제된 간과 깨끗한 질감, 신선한 채소의 향이 약간의 파이널 터치인 참기름과도 조화를 이룬다.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 화이트

높은 산도와 가벼운 바디가 청포묵과 채소의 담백한 맛을 살리면서 참기름의 기름진 느낌을 깔끔하게 정리한다. 와인의 미네랄과 염분감은 김과 간장의 감칠맛에도 자연스럽게 스며든다.

스파클링 와인

섬세한 기포와 산도가 청포묵의 매끄러운 질감, 쇠고기와 참기름의 고소함에 산뜻한 대비를 주면서 여러 식재료의 맛이 조화롭게 어우러지도록 돕는다.

아로마틱 화이트

꽃, 허브, 과일 아로마가 담백한 요리에 향긋함을 더해 자칫 밋밋해질 수 있는 맛을 보완한다. 탕평채가 담백하고 섬세한 음식인 만큼 드라이하면서 향이 지나치게 강하지 않은 아로마틱 와인이 적합하다.

제철 모둠 나물 – 김선영



주재료
고사리, 고춧잎, 애호박, 연근채, 도라지, 무, 근대

풍미 특징
풀향 · 흙내음 · 고소함

산과 들에서 얻은 제철 나물을 각각의 향과 질감을 살려 한 접시에 담았다. 바로 채취한 생나물인 고춧잎, 근대, 애호박 나물, 뿌리 식물인 도라지, 연근, 무, 그리고 한 해 묵혀서 말렸다가 간장에 불려 요리하는 대표적인 묵나물인 고사리를 각각 소금, 간장, 마늘, 생강 등에 볶았다. 무나물은 색감을 위해 익히지 않고 고춧가루 양념을 한 생채로 준비했다.

스페인 와인 페어링 추천

아로마틱 화이트

꽃, 허브, 향신료 계열의 아로마가 고춧잎, 고사리, 도라지 등 여러 나물의 향과 어우러지는 조화(aroma-to-aroma pairing)를 이룬다. 참기름이나 들기름에서 오는 기름진 느낌은 와인의 산미가 산뜻하게 정리한다.

라이트 바디 화이트

나물의 신선하고 향긋하며 흙내음이 느껴지는 풍미를 와인의 시트러스 계열 과일 향과 허브, 미네랄 특성이 살려준다. 산도는 참기름, 들기름의 고소함은 유지하면서도 기름진 느낌을 산뜻하게 정리한다.

스파클링 와인

가벼운 탄산과 산도가 나물에 사용된 참기름, 들기름의 기름진 느낌을 가볍게 정리하고, 각기 다른 맛과 향을 지닌 여러 종류의 나물을 번갈아 먹을 때 입안을 깔끔하게 환기해준다.

제육 두부김치 – 홍신애



주재료
돼지고기 앞다리살, 김치, 두부

풍미 특징
새콤함 · 매콤함 · 진한 육향

잘 익은 김치와 돼지고기를 매콤하게 볶아 담백한 두부와 함께 낸다. 김치의 발효 산미와 매콤함, 돼지고기 앞다리살이 가진 지방감을 두부가 부드럽게 감싸며 풍부하면서도 균형 잡힌 맛을 완성한다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

라운드한 탄닌과 검붉은 과실 풍미가 돼지고기의 무게감과 진한 볶은 양념을 충분히 받쳐주며, 향신료 풍미는 제육의 매콤달콤한 양념(sweet-spicy seasoning)과 잘 어우러진다. 적당한 바디감과 오크 숙성 풍미는 구수한 두부 맛과도 좋은 조화를 보인다.

로제 와인 (Rosé)

신선한 붉은 과일 향이 김치와 제육의 매콤달콤한 풍미와 연결되고, 높은 산도가 돼지고기의 기름진 느낌을 산뜻하게 정리한다. 와인의 생기 있는 산미는 김치의 새콤한 풍미와도 자연스럽게 이어진다.

아로마틱 화이트

김치와 제육의 매운 양념을 잘 익은 향긋한 과일과 꽃 향, 경우에 따라 약간의 잔당이 부드럽게 감싸준다. 부드러운 두부와 매콤한 제육을 함께 즐길 때 아로마틱 화이트의 향긋한 특성이 색다른 대비와 산뜻한 마무리를 제공한다.

된장찌개 – 홍신애



주재료
숙성 된장, 두부, 애호박, 다양한 버섯

풍미 특징
발효향 · 구수함 · 감칠맛

잘 숙성된 된장에 두부와 애호박, 버섯을 넣어 구수하게 끓여낸 한국의 대표적인 발효 음식. 멸치와 마늘로 육수를 우려내 더 깊은 맛을 낸다. 오랜 기간 숙성한 된장의 깊은 감칠맛과 발효 향, 버섯의 흙내음이 특징인 대표적인 한식 요리.

스페인 와인 페어링 추천

풀바디 화이트

발효된 된장의 구수하고 깊은 맛과 풍부한 질감에는 견과류, 토스트 계열 풍미를 지닌 풀바디 화이트가 잘 어우러진다. 진한 된장찌개와 와인의 충분한 바디감도 좋은 균형을 이루며, 각종 채소와 두부는 잘 익은 시트러스나 핵과류의 풍부한 과일 향과 조화를 이룬다.

라이트 바디 레드

레드 와인이지만 가벼운 탄닌으로 된장의 강한 발효 풍미와 충돌할 위험을 줄이면서, 흙내음과 허브 향이 된장, 버섯, 두부 등의 감칠맛과 어우러진다.

스위트 & 주정강화 (드라이 스타일)

드라이하고 짭조름하며 견과류와 감칠맛의 특성을 지닌 피노/만자니야(Fino/Manzanilla) 계열의 와인은 된장 발효 콩의 깊은 감칠맛과 한국 장류 특유의 짭짤한 풍미를 받쳐주며, 개성 있고 스페인다운 페어링을 만들어준다.

돼지고기 김치찜 – 홍신애



주재료
돼지고기 목살, 묵은지

풍미 특징
새콤함 · 진한 육향 · 감칠맛

충분히 숙성된 묵은지와 돼지고기 목살을 천천히 익혀 서로의 맛이 깊게 배어들게 했다. 묵은지의 선명한 산미와 발효향이 돼지고기의 지방감을 정리하며 농축된 풍미와 긴 여운을 남긴다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

충분히 익어 간이 잘 밴 깊고 풍부한 맛의 돼지고기는 진한 붉은 과일 향과 숙성되어 부드러워진 탄닌을 지닌 레드와 조화를 이룰 수 있다. 찜 속 김치는 돼지고기의 풍미가 배어들고 충분히 익어 매운맛이 상대적으로 부드러워지므로 적당한 바디감과 라운드한 탄닌 구조를 지닌 레드와 매칭하기 좋다. 와인의 향신료 풍미도 김치의 발효 풍미와 자연스럽게 연결된다.

라이트 바디 레드

와인의 높은 산도가 육향이 잘 스며든 묵은지의 산미와 어우러지면서 돼지고기의 지방감을 깔끔하게 정리한다. 가벼운 탄닌은 김치의 매운맛과 충돌할 위험도 줄여준다.

아로마틱 화이트

향긋한 과실과 꽃 향이 숙성된 묵은지의 발효 풍미에 대비를 주며, 잘 익은 열대 과일의 달콤한 뉘앙스가 전반적인 매운맛을 보다 부드럽게 느끼게 한다. 레드 와인과는 전혀 다른 방향의 페어링 솔루션을 제시한다.

갈비탕 – 홍신애



주재료
소갈비, 무, 마늘, 파뿌리

풍미 특징
깊은 육향 · 깔끔함 · 감칠맛

소갈비를 오랜 시간 천천히 끓여 육향과 감칠맛을 맑은 국물 속에 담아낸 전통 음식. 무를 크게 썰어 통으로 넣고 마늘과 파뿌리를 넣어 시원하고 진한 맛이지만 무겁지 않은 갈비탕 국물을 완성한다.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 레드

높은 산도가 고기의 기름진 느낌을 깔끔하게 정리하면서 육수의 깊은 맛은 해치지 않는다. 거칠지 않은 탄닌은 부드러운 고기의 질감과 어우러지고, 붉은 과일 풍미는 갈비의 육향에 산뜻한 대비를 준다.

미디움 바디 레드

잘 익은 검붉은 과실과 허브, 향신료 풍미가 뭉근히 오래 끓인 갈비탕 국물과 고기의 깊은 감칠맛을 받쳐준다. 맑은 국물을 고려해 지나치게 농축된 과실 풍미나 강한 탄닌은 피하고, 오크 향도 과하지 않은 스타일이 적합하다.

풀바디 화이트

풀바디 화이트의 풍부한 질감이 깊은 맛의 갈비탕 국물과 잘 어우러진다. 잘 익은 과일 향과 견과류, 브리오슈 풍미도 오래 끓여 감칠맛이 깊어진 국물과 부드러운 갈비의 풍미에 자연스럽게 연결된다.

육회 – 홍신애



주재료
쇠고기 우둔살, 먹골배, 유정란 노른자

풍미 특징
섬세함 · 고소함 · 은은한 단맛 · 기름맛

신선한 소고기의 부드러운 질감에 배의 산뜻한 단맛과 노른자의 고소함을 더한 한국식 비프 타르타르. 지방이 적고 육질이 연한 우둔살의 섬세한 육향과 은은한 고소함, 달걀 노른자가 합쳐져 매끄러운 질감이 조화를 이루며 수분이 많고 자연스런 단맛이 있는 배의 아삭함이 조화를 이룬다.

스페인 와인 페어링 추천

라이트 바디 레드

거칠지 않은 가벼운 탄닌이 지방이 적은 생고기의 부드러운 질감을 압도하지 않고 자연스럽게 어우러진다. 높은 산도는 참기름의 고소함을 유지하면서 기름진 느낌을 정리하고, 붉은 베리류 풍미는 곁들인 배의 산뜻하고 은은한 단맛과도 잘 연결된다.

미디움 바디 레드

라이트 바디 레드보다 조금 더 풍부한 과실 풍미를 지녀 육향과 간장 양념을 강조하고 싶을 때 적합하다. 과실, 허브, 향신료의 다채로운 풍미가 달걀 노른자의 풍부한 질감과 어우러지면서 쇠고기의 고소한 감칠맛을 받쳐준다.

로제 와인 (Rosé)

신선한 붉은 과실 풍미가 곁들인 배의 아삭하면서도 달콤한 맛과 연결되어 익힌 육류 요리보다 섬세한 육회의 특성을 산뜻하게 표현한다. 상큼한 산도는 참기름의 기름진 느낌도 깔끔하게 정리한다.

황태구이 – 홍신애



주재료
황태, 고추장 양념

풍미 특징
감칠맛 · 불향 · 매콤함

찬 바람에 말려 맛이 응축된 황태에 고추장 양념을 발라 노릇하게 구워 냈다. 깊은 감칠맛과 매콤달콤한 발효 풍미, 은은한 불향이 잘 드러나도록 짧은 시간 내에 구워 낸다.

스페인 와인 페어링 추천

미디움 바디 레드

황태는 건조 과정에서 감칠맛이 농축되고 매콤달콤한 양념과 불향까지 더해지므로 어느 정도 구조감 있는 레드와도 잘 어울릴 수 있다. 잘 익은 과일 향과 달콤한 향신료(sweet spice) 풍미가 진한 양념과 스모키한 불향에 자연스럽게 연결된다.

풀바디 화이트

풍부한 질감이 건조를 통해 농축된 황태의 감칠맛을 받쳐주고, 견과류, 토스트, 오크 풍미가 건조와 구이 과정에서 생기는 고소한 풍미와 어우러진다. 적절한 산미와 잘 익은 과일 향은 황태 특유의 해산물 풍미에 산뜻한 대비를 준다.

로제 와인 (Rosé)

붉은 과실이 매콤달콤한 양념과 어우러지고 상큼한 산도가 농축된 황태와 진한 양념 뒤의 입안을 산뜻하게 정리한다. 레드보다 탄닌이 낮아 생선과의 충돌 가능성을 줄이면서 화이트와는 또 다른 페어링의 묘미를 보여준다.

약과 + 전통 떡 – 홍신애



주재료
약과, 유과, 오란다, 식혜, 밀가루와 쌀

풍미 특징
달콤함 · 조청향 · 고소함

곡물과 꿀, 조청의 은은한 단맛을 담은 약과와 떡은 한국의 식문화를 대표하는 전통 다과다. 유밀과라고 해서 기름과 밀가루가 귀하던 시절, 밀가루를 튀겨 만든 대표적인 왕실 요리다. 유과와 오란다 모두 쌀과 찹쌀을 이용해 여러 번 찌고 말리고를 반복하며 만든다.

스페인 와인 페어링 추천

스위트 & 주정강화 (스위트 스타일)

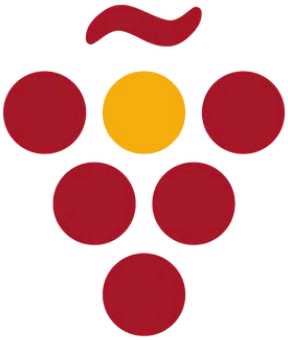
농축된 단맛과 말린 과일, 카라멜, 견과류 계열 풍미가 약과의 꿀, 조청 풍미와 잘 연결되며, 견과류 풍미(nutty character)는 참기름과 튀긴 반죽의 고소함에도 잘 맞는다. 떡의 부드럽고 쫀득한 질감과 은은한 단맛도 과실 풍미가 진하고 여운이 긴 스위트 주정강화 와인과 자연스럽게 어우러진다.

아로마틱 화이트

화사한 꽃 향기와 향긋한 과일 향이 떡의 부드러운 식감과 달콤함에 잘 어우러진다. 약과와 함께할 경우에는 디저트의 단맛에 밀리지 않도록 충분한 과실감과 잔당을 지닌 와인 스타일이 적합하다.

스파클링 와인

경쾌한 탄산과 산미가 약과의 기름지고 농후한 질감을 가볍게 해준다. 단, 지나치게 드라이한 스타일보다는 디저트의 단맛에 압도되지 않도록 충분한 과실감과 약간의 단맛을 지닌 스파클링 와인이 더 잘 어울린다.



Interprofesional del
VINO
DE ESPAÑA



Co-funded by
the European Union

www.interprofesionaldelvino.es