

# 아르헨티나 와인의 숨겨진 매력

## Argentina Wine Masterclass

아르헨티나를 대표하는 와인으로 말뚝을 빼놓을 수 없는 것은 사실이다. 하지만 말뚝 하나로 이들의 와인을 정의하기에는 너무나 다양한 매력이 살아 숨쉰다. 숨겨졌던 진가는 아르헨티나 와인 마스터 클래스에서 여실히 드러났다.

글 박초롱 사진 및 자료제공 장영수, 주한 아르헨티나대사관



참가자들과 인사를 나누는 안드레스 로스버그



아르헨티나 와인의 다양한 품종



아르헨티나 와인 마스터 클래스를 찾은 참가자들



시음 중인 참가자의 모습

### 한눈에 보는 아르헨티나 와인의 모든 것

지난 6월 8일, 아르헨티나 와인 마스터 클래스가 아르헨티나대사관의 주최로 소공동 롯데 호텔 36층 Astor Suite에서 열렸다. 이번 행사에서는 2017년부터 2020년까지 국제 소믈리에 협회(Association de la Sommellerie Internationale) 회장직을 역임한 안드레스 로스버그(Andrés Rosberg)가 강연을 맡았다. 다만 코로나 탓에 직접 한국을 방문할 수 없어 화상 회의 방식으로 진행됐다. 현장에 자리한 참가자들에게 살가운 인사를 건넨 그는 곧 아르헨티나에 대한 간단한 소개로 본격적인 강연의 시작을 알렸다.

이어 로스버그는 품질 좋은 아르헨티나 와인 생산에 기여하는 다음의 요인들을 언급했다. 다양한 페루아의 영향, 고도에 따라 달라지는 빈야드 고유의 특성, 건조한 대륙성 기후와 척박한 토양, 깨끗한 물과 관개법, 고품질 와인 생산에 강한 의지를 갖춘 와인 메이커의 역할을 강조했다. 아르헨티나 와인을 한눈에 알아볼 수 있는 통계 몇 가지도 소개했다. 통계에 따르면 아르헨티나의 와인 생산량은 세계 5위, 수출량은 10위를 차지했다. 아르헨티나의 와인을 가장 많이 수입하는 국가는 미국, 영국, 캐나다 순으로 나타났다. 10위까지의 순위를 공개하며 한국도 이 리스트에 이름을 올리게 되기를 바란다. 로스버그의 재치있는 연사에 참가자들도 편안한 웃음을 보였다.

### 아르헨티나 와인의 다양성

이번 마스터 클래스에서는 크게 세 가지 테마 아래 총 15종의 와인을 시음하는 시간을 가졌다. 첫 시작은 아르헨티나에서 나는 포도 품종의 다양성을 주제로 삼았다. 이에 따라 시음 와인은 스파클링, 화이트, 가벼운 레드로 촘촘하게 구성되었다. 다음 시음에서는 아르헨티나 말뚝의 가능성을 보여주는 와인 5종과 아르헨티나 블렌드 와인의 복합성을 보여주는 와인 5종이 차례로 제공되었다. 국내에 잘 알려지지 않았던 다양한 아르헨티나 와인 산지를 일목요연하게 정리해 풀어준 강연 내내 참가자들은 열성적으로 시음에 참여하고 강연자의 말에 귀를 기울였다. 로스버그는 이번 행사를 말뚝 외의 품종과 말뚝 안에서도 여러 갈래로 나누는 아르헨티나 와인의 다양성을 알아본 시간으로 정리했다. 그는 마지막 인사로 코로나가 종식되면 화상 회의가 아닌 대면 행사로 만나볼 수 있기를 바란다는 말을 전했다.

이번 행사는 국내로 아르헨티나 와인을 들여오는 수입사와 그들의 협력 와이너리를 업계 전문가와 인플루언서들에게 소개하는 장이었다. 그뿐만 아니라 아르헨티나 와인의 다양한 매력이 되짚어보는 계기가 되기도 했다. 한편, 주한 아르헨티나대사관에서는 이날 행사에 미처 소개되지 못한 수입사와 와이너리가 함께 참여하는 하반기 마스터 클래스 개최를 예정하고 있다. Antigal Wine을 수입하는 BK트레이딩과 Mi Terruño를 수입하는 젠니훈주류 등이 다음 행사를 준비하고 있다는 후문이다. 아르헨티나 와인의 숨겨졌던 진가가 드러난 이번 행사에 이어 다음 마스터 클래스에서는 또 어떤 매력을 보여줄지 기대되는 바이다. w

### 아르헨티나 와인 마스터 클래스 시음 와인

와인	수입사
Luigi Bosca Bohème Brut Nature	서울와인앤스피릿
Terrazas de los Andes Torrontés Reserva 2019	모엣헤네시코리아
Trapiche Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras 2019	금양인터내셔널
Bodega Chacra Barda Pinot Noir 2019	에노테카코리아
Luca Wines Laborde Double Select Syrah 2017	신동와인
Trapiche Medalla 2018	금양인터내셔널
Pyros Special Blend 2014	동원와인플러스
Trivento Malbec Eolo Vineyard 2017	롯데칠성
Bemberg Malbec La linterna Microterroir Parcela No. 5 2013	금양인터내셔널
Salentein Single Vineyard Malbec Viñedo El Tomillo 2016	비탈와인
Gran Enemigo Cabernet Franc Single Vineyard Gualtallary 2016	신동와인
Bianchi Particular Cabernet Sauvignon 2018	이지와인
Norton Privada Family Blend 2016	에노테카코리아
Andeluna Pasionado Cuatro Cepas 2016	와이벨
Alta Vista Alto 2017	와이벨



총 15종의 시음 와인

El encanto oculto del vino argentino

## Argentina Wine Masterclass

Es cierto que el Malbec es el vino representativo de Argentina. Sin embargo, el Malbec por sí tiene demasiados encantos para definir. Estos valores ocultos se revelaron en una Masterclass de vinos argentinos.

### **Todo sobre los vinos argentinos**

El 8 de junio se llevó a cabo una Masterclass de vinos argentinos en la Astor Suite en el piso 36 del Hotel Lotte en Sogong-dong, organizada por la Embajada Argentina en Corea. Andrés Rosberg, quien se desempeñó como presidente de la Association de la Sommellerie Internationale de 2017 a 2020, dio la lección durante el evento. Sin embargo, debido al corona, no pudo visitar Corea en persona, por lo que se realizó mediante Zoom. Luego de saludar cordialmente a los participantes del evento, pronto anunció el inicio de la clase con una breve introducción de la Argentina.

Rosberg luego señaló los factores que contribuyen a la producción de vinos argentinos de alta calidad. Enfatizó la influencia de varios terruños, las características únicas de los viñedos que varían con la altitud, el clima continental seco y suelo árido, el claro agua y los métodos de riego, y el papel de los enólogos con una fuerte voluntad de producir vinos de alta calidad. También se presentaron algunas estadísticas. Según ellas, Argentina ocupa el quinto lugar en el mundo en producción de vinos y en el décimo en exportaciones. Los mayores importadores de vino argentino fueron Estados Unidos, Reino Unido y Canadá. Los ingeniosos comentarios de Rosberg de que esperaba que Corea pueda aparecer en esta lista -que solo muestra hasta el décimo puesto- hicieron que los participantes se rieran, creando un ambiente más cómodo.

### **Variedad de Vinos Argentinos**

En esta Masterclass, se tuvo la oportunidad de degustar un total de 15 vinos bajo tres temas. El primer tema fue la diversidad de variedades de uva cultivadas en Argentina. En consecuencia, los vinos de degustación estaban compuestos por tintos, espumosos y blancos. Por los siguientes temas se presentaron a 5 vinos que muestran el potencial del Malbec argentino y 5 vinos que muestran la complejidad de los vinos mixtos argentinos. A lo largo de la charla, en la que se resumieron varietales argentinos y zonas de

producción poco conocidas por Corea, los participantes participaron con entusiasmo de la cata mientras escuchaban de la charla. Rosberg organizó este evento centrado en conocer la diversidad de los vinos argentinos, que se dividen en varias ramas dentro del Malbec y otras variedades. Como saludo final, Rosberg dijo que espera poder reunirse en persona una vez que termine la pandemia.

Este evento sirvió para presentar a los importadores de vinos argentinos y sus bodegas a expertos e influencers de la industria. No solo eso, sino que también brindó la oportunidad de repasar los diversos encantos de los vinos argentinos. En tanto, la Embajada de Argentina en Corea tiene previsto realizar una clase magistral en el segundo semestre del año en la que participarán importadores y bodegas, que no fueron presentados en este evento. BK Trading, que importa Antigal Wine, y Zennihon Liquor, que importa Mi Terruño, se están preparando para el próximo evento. Después de este evento donde se reveló el valor oculto del vino argentino, estamos ansiosos por ver qué tipo de encanto mostrará en la próxima clase magistral.