

Alsace Since 17th Century



Pierre Brecht®



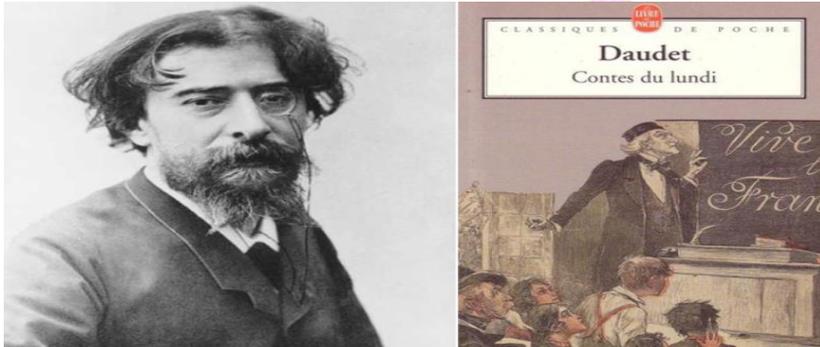


Introduction of Alsace wine



Alsace wine

- 독일과 접경 지역으로 예로부터 화이트 와인 생산지로 유명. 1세기 초 로마인들에 의해 포도 재배 기술 전파. 메를빙거 왕조와 카롤링거 왕조를 거치며 - '힘을 솟게 하고 기분을 좋게 해주는 와인' 평가
- 16세기에 이르러 와인 생산의 절정기를 맞이했으나 30년 전쟁으로 맥이 끊김. 제1차 세계대전 이후, 생산자들의 엄격한 품질관리 정책을 채택 후, 새로운 시대를 맞이함.
- 알자스 지방은 프랑스 북동쪽에 위치하여 독일과 인접. 보슈(Vosges) 산맥의 서쪽 라인 강의 동쪽에 위치하여 옛날부터 독일과 영토 분쟁이 심했던 지역. 독일 영토에 속한 역사가 있는 곳으로, 두 국가의 문화를 가지고 있는 독특한 지역.



Wine Style

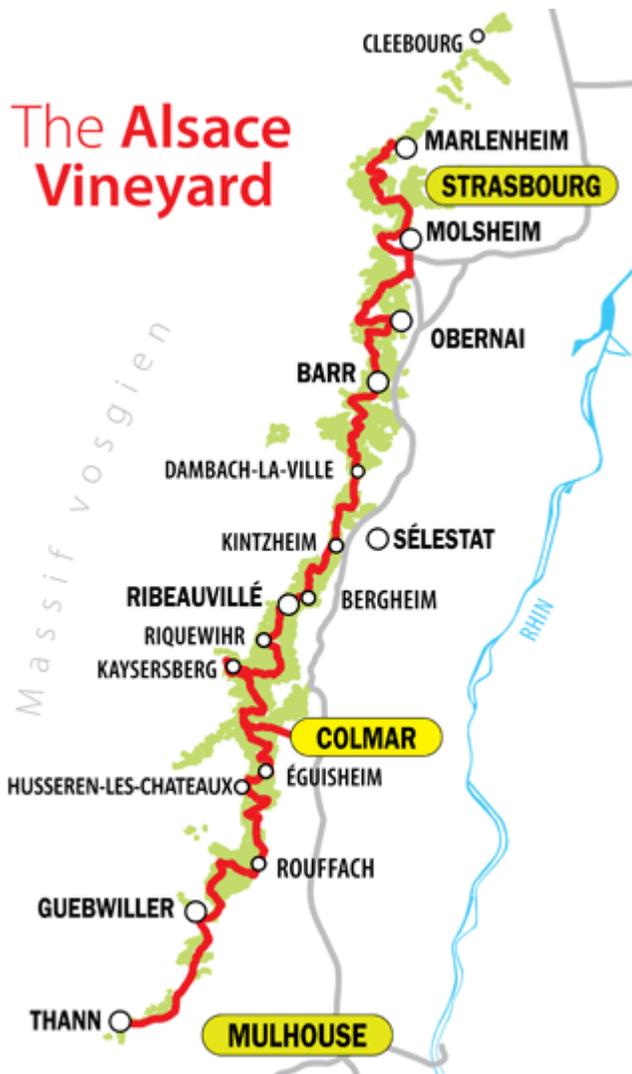
- 생산량의 90% 이상이 화이트 와인. 일부 레드, 크레망(Cremant) 생산.
- 알자스는 대륙성 기후 - 여름은 짧고 연교차가 크며 겨울이 길고 춥다.
- 보슈 산맥은 비와 구름, 차가운 바람을 막아주는 역할.
- 품종이름이 와인 레이블에 표시되는 특징.
- 플루트(Flute)라고 불리는 가늘고 긴 녹색병에 담기도록 법으로 정함.
- 독일과 인접해 있는 탓에 사용품종이나 와인의 특징도 독일 와인과 유사한 면이 있는데
- 다른 점이 있다면 독일 와인은 보통 스위트한 와인이 많은 반면 알자스의 와인은 드라이하게 만들어짐.





Alsace wine region

The Alsace Vineyard



Alsace wine region

- 스트라스부르(Strasbourg) 옆의 말렌하임(Marlenheim)에서 시작, 120km 떨어진 곳에 있는 뮐루즈 위쪽의 탄(Thann) 마을에까지 분포.
- 대륙성 기후로 겨울은 춥고 여름은 덥고 건조하다.
- 알자스 와인 생산에서 가장 영향을 주는 요소는 보주 산맥.
- 보주 산맥은 서쪽에서 불어오는 차갑고 습한 바람을 막아주는 역할.
- 대부분의 포도원들은 보주 산맥의 남쪽에 자리잡고 있기 때문에 풍부한 햇살을 받음.
- 토양은 화강암, 석회질, 사암, 백악질, 충적토 등 다양

re Brecht

알자스 와인가도(Alsace wine route)

- 알자스 지방의 와인 생산 마을과 도시들을 잇는 170km에 이르는 길, 와인을 시음, 구매할 수 있고 포도밭, 와인셀러, 중세 역사 유적지, 박물관, 아름다운 시골 풍경 등을 둘러 볼 수 있어 관광지로 인기.
- 북쪽의 마를랭(Marlenheim)에서 남쪽의 탄(Thann) 까지 약 170km에 이르며 총 70여 개의
- 와인 생산지들을 포함하고 있다. 그 중에서도 특히 몰생(Molsheim), 오베르네(Obernai), 당바크 라 빌(Dambach-la-Ville), 리보빌레(Ribeauville), 위나비르(Hunawihl), 리크위르(Riquewihl), 미텔베르크하임(Mittelbergheim), 카이저스베르크(Kaysersberg), 투르크엠(Turckheim), 콜마르(Colmar), 에기셴(Eguisheim), 게브빌러(Guebwiller) 등이 대표적

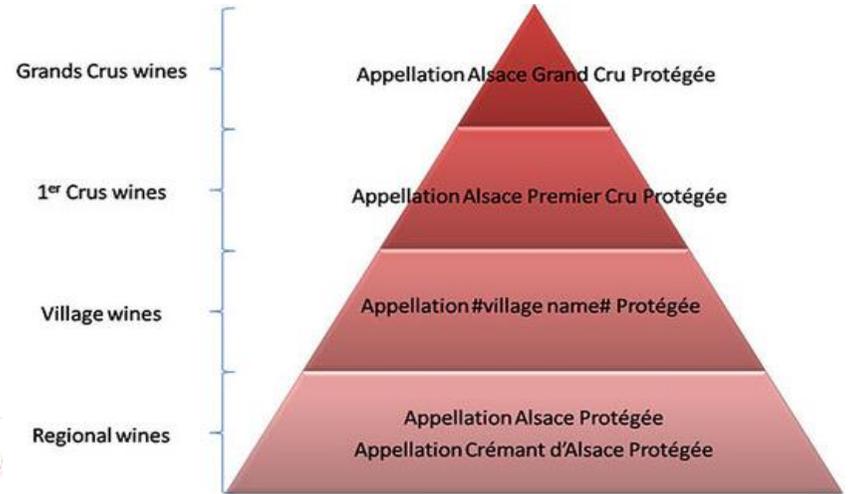


Alsace wine classification

알자스 와인의 등급

- 약 15,000 헥타르의 면적에서 연간 1억 6,500만 병의 와인을 생산
- 1962년 AOC 규제 도입, 1975년 Grand Cru 도입, 83년이후 정착.
- 그랑크뤼 와인 생산규정
현재 5%의 50여개 와이너리가 그랑크뤼 와인 생산,
같은 이름을 가진 빈야드에서 생산한 싱글 빈티지 와인이어야 하며
리슬링, 뮌스까, 피노그리, 게뷔르츠타라미너 4개의 품종으로 생산.

- AOC 알자스 그랑 크뤼(AOC Alsace Grand Cru)
- AOC 알자스(AOC Alsace),
- AOC 크레망 달자스(AOC Cremant d'Alsace)



포도 품종이 아닌 알자스 와인의 등급

- 알자스 크레망(Cremant d'Alsace)
전통적인 상빠뉴 지방의 양조법으로 빚는다. 적어도 9개월 이상 병 속에서 숙성 되어야 하고 삐노 블랑, 삐노 그리, 삐노 누아, 삐노 오세루아, 리슬링 및 샤르도네의 품종을 사용한다.
- 방당쥬 타르티브(Vendange Tardive)-늦 수확(Late Harvest)방식 스위트 와인 대부분 스위트 하지만 드라이한 경우도 있다. 리슬링, 뮌스까 품종의 경우 방당쥬 타르티브(V.T)가 되려면 리터당 잔당 235g 이상, 피노 그리와 게뷔르츠타라미너 품종의 경우 리터당 257g 이상이 되어야 합니다.
- 셀렉시옹 드 그랑노블(Selection de Grains Nobles)-알자스에서 귀부곰팡이를 이용하여 만든 스위트 와인. 리슬링과 뮌스까 품종의 경우 셀렉시옹 드 그랑노블(S.G.N)이 되려면 리터당 잔당 276g 이상, 피노 그리와 게뷔르츠타라미너 품종의 경우 리터당 306g 이상

알자스 AOC 의 블렌딩 와인

- 짱띠(Gentil) 최저 50%의 노블 포도 품종(리슬링, 뮌스까, 삐노 그리, 게뷔르츠타라미너)에 실바네르, 샤슬라, 삐노 블랑의 품종을 각각 따로 양조된 후 블렌딩 하고 빈티지의 기재는 필수이다.
- 에델즈비게르(Edelzwicker) 블렌딩의 비율의 표시 없이 알자스의 AOC 화이트와인 포도 품종을 블렌딩하여 만든 와인이다. 다른 포도 품종을 함께 혹은 따로 양조할 수 있고 빈티지의 기재는 자율적이다.



Alsace wine classification



ALSATIAN WINE STYLE

	Dry	Usually Dry	Dry or Sweet	Usually Sweet	Sweet
White Alsace AC		✓			
White Alsace Grand Cru AC				✓	
VT			✓		
SGN					✓
Rosé	✓				
Red	✓				
White Sparkling	✓				
Rosé Sparkling	✓				



Alsace's NOBLE VARIETIES

AND OTHERS

fine wines (WHITE)

Riesling
Muscat Pinot Gris
Gewürztraminer



Sparkling wines

CHARDONNAY & AUXERROIS



Red Wine & Rosé:

Pinot Noir



Everyday wines
Pinot Blanc & Sylvaner

Appellation & LABELLING

of ALSATIAN wines



Official Appellations
Unofficial for quality wines:
♥ Cuvée Spéciale
♥ Réserve Personnelle
♥ Réserve Exceptionnelle



High concentration WINES

VT

"Vendange Tardive" (late harvest)

SGN

"Sélection de grains nobles" (selection of grains with "noble rot")

EVERYDAY wines
EDELWICKER or GENTIL



Grape Varieties



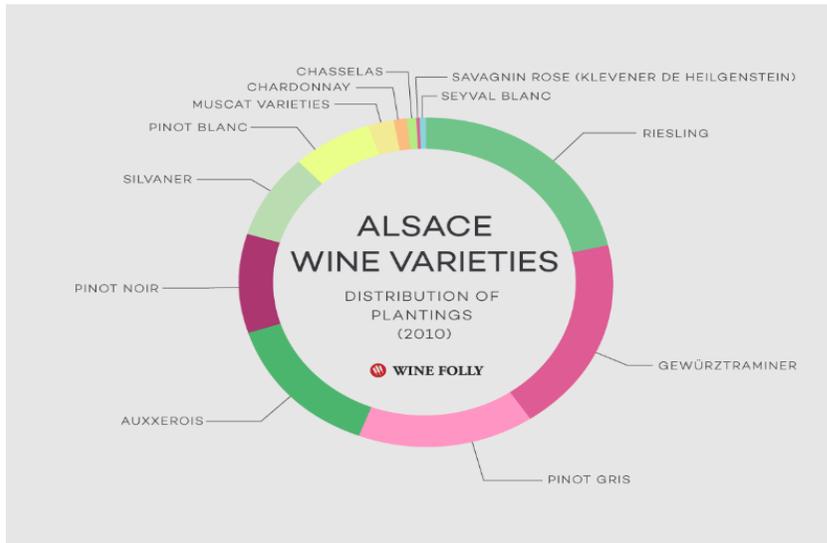
알자스 와인의 맛을 결정짓는 7개의 대표 품종

Noble Grapes 4가지

- 리슬링(Riesling) 드라이하고 우아하며 약한 과일 향이 느껴지며 미네랄 성분의 섬세한 향을 가지고 있다.
- 뮈스까(Muscat) 신선한 포도의 향과 꽃 향기도 가볍게 느껴진다.
- 삐노 그리(Pinot Gris) 풍만하고 풍부한 맛과 향을 지녔다. 구조가 잘 잡혔고 원만하며 여운이 오래간다.
- 게뷔르츠트라미너(Gewurztraminer) 매우 다양한 아로마 향을 자랑한다. 바디감과 구조가 잘 잡혀 강렬하고 풍만하며 대체로 달콤하다.

Others

- 삐노 누아(Pinot Noir) 체리, 산딸기 열매와 같은 붉은 과일 향과 나무 향이 약간난다. 오크통에서 숙성시키면 훨씬 구조감이 잘 잡힌 복합적인 와인이 된다.
- 실바네르(Sylvaner) 신선하고 가벼우며, 감귤류의 과일 향과 흰 꽃, 막자른 풀의 향기가 섞인 부케를 가지고 있다.
- 삐노 블랑(Pinot Blanc) 옅은 꽃 향기와 섬세한 과일 향, 부드럽고 섬세하며 신선함과 유연성을 결합한 품종이다.





History of the winery



Pierre Brecht Winery

아버지와 아들의 대를 이어 생산하는 소규모 'Artisan' 와인.

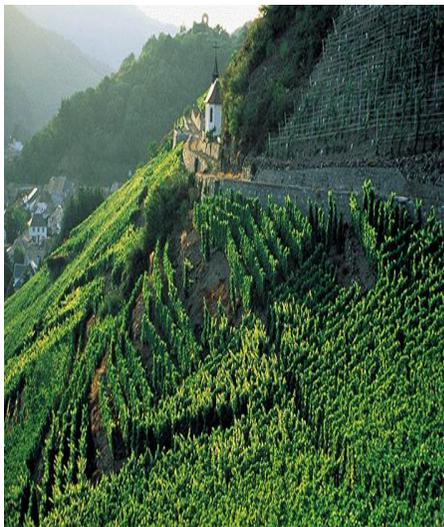
- 알자스의 주도 Colmar 마을에 가까운, Dambach-la-Ville에 위치.
- 17세기 이후, 아버지와 아들의 대를 이어 오랜 역사와 함께 생산.
- 1930년대 이전까지, 주로 생산한 포도를 주로 네고시앙에 판매함. 이후, 자체 와이너리 런칭, 50년대 부터 상업적인 면모를 갖추.

현재, Philippe과 Claude가 조상들의 전통과 노하우를 담고 있는 와이너리를 지키고 있으며 'Pierre Brecht' 라는 새로운 브랜드를 설립 후, 새로운 역사를 써 나가는 중.

- Pierre Brecht
 - Alsace의 전형적인 특징을 보여주는 와인을 생산한다는 평가
- 플래그 쉽 와인
 - Grand cru Meunchberg와 Frankenstein을 생산.



Vineyard & Vinification



Vineyard

- 알자스 AOC 규정에서 정한 생산량 보다 더 제한을 두어 포도재배와 빈야드 관리 - 다른 와이너리 보다 더 고품질의 포도 생산.
- 매 년, 빈티지의 특성을 반영한 와인 생산.
- 알자스 북쪽에 위치한 지리적 영향으로, 품종의 특성을 반영하고 신선한 과일의 뉘앙스와 아로마가 가득한 와인 생산.

Vinification

- 현대 기술을 도입한 전통적인 알자스 와인 양조방식에 기인함.
- 모든 와인은 그들이 수확한 포도로 그들의 셀러에서 생산.
- Wooden cask, Cement, Stainless steel 탱크에서 숙성한 와인을 블렌딩 하여 와인의 캐릭터를 최대한 살린 와인생산.
- 압착한 포도즙은 침전물과 함께 이동없이 숙성하여 복합적인 느낌을 더 살림.
- 저온발효를 천천히 진행
- 떼루아와 포도 품종 특유의 캐릭터를 극대화 함.
- 발효가 끝난 와인은 병입 후, 1년 동안 병 숙성 출시.



Portforlio



**Pierre Brecht
Riesling**