

COMPAÑÍA DE VINOS DEL  
ATLÁNTICO



# Wine Region - Penedes



## ▶ Cava의 천국 Penedes

- 스페인 최고의 Cava 생산지.
- 1872년 코도르니우社의 돈 호세 라벤토스 시작
- 샴페인 방식(병 속 2차발효를 통한 기포생성)
- 주 품종 : Macabeo, Xarello, Parellada  
(최근 Chardonnay의 비중 증가)
- Cava는 Chamapgne의 영향을 받았지만, Champagne를 닮고자 하는 스파클링 와인은 아님.
  - 기후 · 지리적인 측면에서 공통점이 거의 없음
  - 포도 품종의 차이
    - Champagne : Pinot Noir + Chardonnay
    - Cava : Macabeo, Xarello, Parellada
  - 샴페인 또는 신세계의 스파클링 와인에 비해 Cava는 레몬 맛과 과일 맛이 더 많고 거품이 덜함. 최고급 카바는 산뜻하고 감귤류의 날카로운 산도를 지닌
- Cava 이외에, 다양한 스타일의 스틸와인도 생산
  - 대부분 현대적이고 과일 맛이 풍부한 모던한 스타일
  - 샤르도네, 까베르네 소비뇽 등의 국제적인 품종 주로 재배

# Wine Region - Yecla



## ▶ Monastrell의 본 고향 Yecla

- 스페인 남동쪽 Murcia의 최북단 - 가장 작은 생산 지역
- 1975년 공식지정, Jumilla, Alicante 지역과 인접
- 공식적으로 한 지역이지만, 두 개의 생산 지역으로 나뉨
  - Campo Arriba : 북쪽에 위치, 고급 와인 생산지역
  - Campo Abajo : 데일리급 와인 생산
- 기후  
지중해의 해양성 기후와 거친 대륙성 기후의 중간  
뜨겁고 건조한 기후를 보임. 강수량은 적은편 (연간 300mm)
- 토양  
석회질 토양 : 수분을 머금고 있어 포도나무에 수분공급 용이함.
- 주품종 : 덥고 건조한 기후 → 만생종 모나스트렐 품종에 적합
  - Red : 모나스트렐, 가르나차, 템프라니요, 국제적 품종
  - White : 샤도네이, 마카베오, 아이렌
- 양조 스타일
  - 1980년 이전까지 주로 Carbonic Maceration 방식으로 가볍고 과일 향이 많은 스타일의 와인 생산
  - 1980년 이후, 지역 생산자들과 규제 당국의 통제로 더 복잡적이고 뛰어난 품질의 와인 생산
- 유명 생산자로 Castagno Group이 있으며, 할리우드의 유명한 코폴라 감독도 최근 자신의 와인 영역을 Yecla로 확대함.

# History



## ▶ Companie de Vinos del Atlantico

- 대대로 와인을 생산했던 와인 가문에서 태어난 Patrick과 Alberto는 대학에서 처음 만남
  - 1999년 단 3개의 와인으로 Ole Imports 설립 및 사업시작
  - 2002년까지, 사업의 영역을 넓혀오며 기반을 잡은 후, Compania de Vinos del Atlantico(CVA) 설립
- Alberto와 Patrick이 스페인의 좋은 떼루아와 고품질의 포도, 최첨단 양조기술과 뛰어난 밸류를 가진 지역 탐방
- 잘 알려지지 않은 지역의 뛰어난 와이너리를 발굴, 자체 계약 또는 자신의 와이너리를 설립하여 와인생산.  
(CVA의 모든 와인은 Alberto의 컨설팅 아래 이루어짐)
- 2006년 Alberto는 Madrid의 Politecnic 대학에서 양조학과 포도재배학 마스터 과정을 수료  
→ 본격적으로 CVA의 와인을 생산하기 시작.
  - 현재 150개 이상의 와인리스트를 보유하며 25개 이상의 와인을 직접 생산하고 있다.
  - 주로 가격대비 좋은 밸류 와인과 잘 알려지지 않은 스페인 생산지역의 떼루아와 품종의 뛰어난 특징을 보여주는 와인을 생산한다는 평가를 받음
  - 전 세계 10개국에 수출하며, 미국 내 43개 주에 수출

# Vineyard & Climate - Penedes



## ▶ Vineyard

- Barcino Cava Belle Epoque를 생산하는 발은 바르셀로나에서 조금 떨어진 Alto Penedes 지역에 위치
- BC 4세기 경, 고대 그리스인들이 최초로 이 지역에 포도나무를 가져온 것으로 추정.
- 표토는 석회질과 모래로 구성 배수가 좋고 뿌리까지 침투.
- 중간의 점토층은 뿌리에 필요한 수분을 유지
- 포도는 유기농법으로 재배되며 적절한 생산량의 조정으로 더 집중되고 농밀한 와인생산에 도움을 줌.

## ▶ Climate

- 빈야드가 위치한 Alto Penedes 지역은 다른 지역보다 상대적으로 더 높은 기온과 강수량
- 높은기온 → 포도의 당도를 높임
- 높은 강수량 → 포도의 산도를 잘 살림
- 와인에 더 좋은 밸런스와 신선하고 집중된 아로마 제공000

# Vineyard & Climate - Yecla



## ▶ Vineyard

- Gordo와 VSL Monastrell 와인의 빈야드는 Yecla DO 지역의 Campo Arriba 구역에 위치하며 높은 고도에 위치
- 높은 고도로 인접한 Jumilla 지역보다 서늘한 기후 유지 - 더 신선하고 아로마틱하며 과일 향이 살아 있는 와인 생산
- 토양은 석회질과 백악질, 점토, 자갈로 구성되며 유기농 방식으로 재배됨.

## ▶ Dry Farm

포도재배의 모든 과정을 최대한 자연에 맡기되, 자연 환경이 받쳐주지 못할 때에만 생존에 필요한 최소량의 물을 관개시설로 보충하여 포도나무 자체의 힘으로

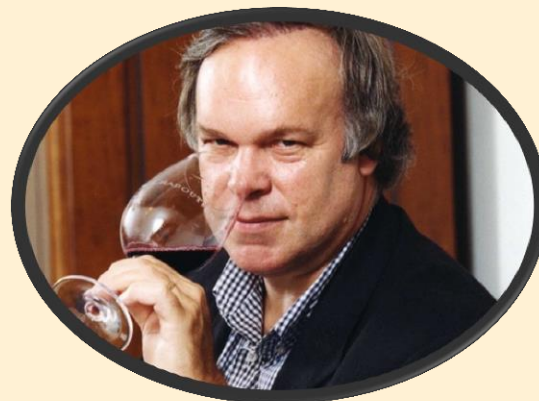
- 이렇게 자란 포도나무의 포도는 어지간한 가뭄도 이겨낼 수 있고 지하 심층부에서 미네랄과 영양분을 빨아 들이기 때문에 떼루아가 내는 독특한 향을 그대로 담아낼 수 있다.

## ▶ Climate

- 전체적으로 지중해성 기후
- 높은 고도로 인해 약간의 대륙성 기후의 특징도 보여주고 있다.

# Critic`s Comment

**Robert Parker**  
(Wine Advocate)



- ▶ Wine Advocate의 오랜 독자라면, Patrick Mata의 글에 대해서 친숙할 것이다. 와인업계에서 가장 진취적이고 열정적이며 재능 있는 젊은 사람 중의 하나로, VSL Monastrell의 경우 그의 가장 최근 생산하기 시작한 와인이며 시장에서 곧 자리를 잡을 것으로 예상된다. 그는 계속 사업을 확장하고 있으며, 최근 포르투갈의 고품질의 뛰어난 와인을 모으고 있다.
- ▶ 1999년 Ole Imports가 막 시작했을 무렵, 단지 3와인만 그들의 리스트에 있었고, 창업주 중 한명인 Patrick Mata는 심지어 와인을 마실 수 있는 나이도 아니었다. 이 작은 부띠끄 와인회사의 성공적인 이야기는 독특한 페루아를 가진 와이너리의 매우 뛰어난 밸류를 가진 와인을 발굴하고 생산한 그들의 노력이 뒷받침 되어 가능했다.

이 회사의 와인들은 내가 좋아하는 와인들로, 독자들은 반드시 그들이 스페인의 전지역에서 그 독특한 페루아와 캐릭터를 반영하여 생산한 이 놀라운 와인들을 찾아서 테이스팅 해보아야 한다

# Critic`s Comment

*Jeff Siegel*  
*(Wine Advocate)*



내가 믿고 사는 와인을 수입하는 수입사가 두 군데 있는데,  
프랑스 와인을 수입하는 Kermit Lynch, 그리고 스페인  
와인을 수입하는 Ole Imports 이다.

Patrick Mata와 Alberto Orte의 열정은 이미 잘  
알려져 있고 그들의 테이스팅 능력은 매우 뛰어나다.  
이것이 내가 Ole Imports를 믿고 구매하는 이유이다.



# Portfolio



**Barcino Cava  
Belle Epoque**



**Nirea**



**Gordo**