



## GARNACHA & GRENACHE

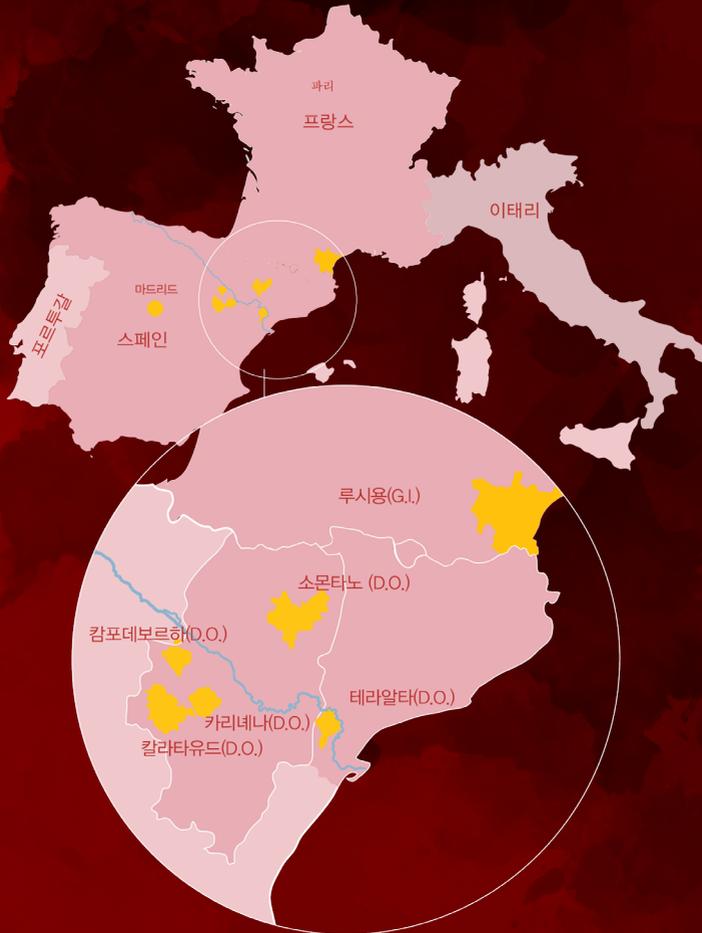
스페인 가르나차 - 프랑스 그르나슈  
우수한 품질의 유럽 와인

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.





# 가르나차/그르나슈 와인의 지리적 표시 보호 (PGI)와 원산지 명칭 보호 (PDO)



The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



# 가르나차/그르나슈의 역사

## 스페인에서 시작되다 (옛날 옛적)

식물학적 증거에 의하면 가르나차/그르나슈 품종은 스페인의 북동쪽에 있던 옛 아라곤 왕국에서 기원한다. 이 지역은 본 품종이 서식하기 좋은 지역이었다. 가르나차의 씨와 잎을 탄소 측정 연대로 계산한 결과 서기전 153년부터 존재해 왔고, 최초의 역사적 기록은 1513년으로 거슬러 올라간다. 가르나차 와인이 역사적 기록에 남기 훨씬 이전부터 존재했던 것을 염두에 두면, 이 고품질의 와인 자체가 가르나차의 긴 유럽 역사에 대한 최고의 증인이다.

## 유럽 진출

(1300 - 1400년대)

14세기와 15세기를 거쳐 아라곤 왕국의 팽창과 함께 가르나차/그르나슈 포도는 유럽 전체로 퍼지기 시작하는데, 특히 루시옹과 남프랑스, 이탈리아의 사르데냐 섬과 그리스의 일부에 정착한다.

## 현대

(1700 - 1900년대)

18세기와 19세기에 가르나차 포도는 유럽 너머로 진출한다. 프랑스의 식민지였던 아프리카의 여러 나라와 후주의 와인산업까지 진입한다. 후주의 경우, 시라 포도가 시장을 장악하기 전에는 가르나차 품종이 와인 산업의 중심이었다. 1990년대까지 레드 그르나슈는 전 세계에서 가장 널리 재배되는 적포도 품종이었다.

## 옛 포도나무, 새 와인 (오늘날!)

와인 생산자들과 애호가들이 와인의 소중한 뿌리를 찾기 시작하면서 가르나차/그르나슈 품종은 재발견된다. 특히, 고향인 스페인의 다양한 원산지 보호 시스템(Protected Designations of Origins)에 칼라타유드(Calatayud), 캄포데보르하(Campo de Borja), 카리니냐(Cariniena), 소몬타노(Somontano), 테라 알타(Terra Alta) 같은 곳의 와인들이 등록되고, 프랑스의 루시옹(Roussillon) 지방은 보호 지역 지정(Protected Geographical Indications) 시스템에 등록되어 있다.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS





# 유럽산 가르나차/그르 나슈 와인 페어링!

유럽산 가르나차/그르나슈는 세계에서 가장 오래되고(서기전 153년) 가장 널리 심는 포도 품종이다. 현재, 세계에서 일곱 번째로 많이 재배되는 포도이며(적포도로는 다섯 번째), 고급 와인을 만드는 데 있어 유럽에서 세 번째로 많이 재배된다. 감미롭고 과실 향이 나며, 굉장히 다채로운 특성을 가지고 있으며 유럽의 지중해성 기후와 환경에 가장 적합하다. 이곳에서 그의 가장 강렬하고 매혹적인 맛을 느낄 수 있다.

적색, 흰색, 회색 그리고 펠루다 품종이 있는 가르나차/그르나슈는 선천적으로 떼루아(산지의 성격)를 즉각 반영하며 아주 다양한 종류의 많은 와인을 생산할 수 있다. 모든 가르나차/그르나슈 품종의 와인이 공통적으로 지닌 특징은 우수한 균형성과 풍부한 표현력이다.



## 신선하고 발랄함



과실향과 꽃향의 노트.



카리네나, 카바, 그리고 캄포데보르하.



신선한 과일, 어패류, 해산물, 구운 오리, 구운 닭, 튀김과 스프링클.



## 풍만함, 감칠맛이 나고 향이 조화로우음



감귤류 과일, 꿀, 꽃, 커런트와 멜론.



칼라타유드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타 그리고 루시용.



포크 바베큐, 핏타이, 두부, 새우, 삶거나 구운 닭, 전복, 구운 연어, 오징어, 버섯과 냉면.

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAPEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



유럽연합의  
재정 지원 및  
보조를 받은 캠페인

가볍고, 상쾌하고 미네랄이 가득



사과, 복숭아, 레몬, 모과, 소금.



칼라타유드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타 그리고 루시용.



스시, 사시미, 김밥, 어묵, 튀김, 스프링롤, 가리비, 광동식 밥 그리고 여러 가지 과일 (망고, 리치, 수박, 용과 등).



플 바디 화이트 와인

맛있고 과일향이 나며 신선함



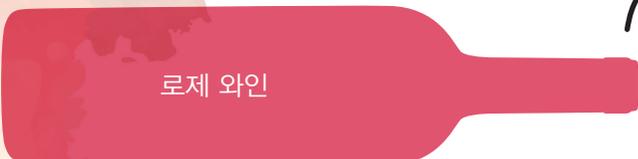
딸기, 수박, 대황(루바브) 및 장미.



칼라타유드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타 그리고 루시용.



닭고기, 두부, 비빔밥, 튀김, 볶은 야채, 생선구이(참치, 연어 등), 오징어와 만두.



로제 와인

싱싱하고 과일 향이 나며 밝음



딸기, 라즈베리, 체리, 후추.



칼라타유드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타 그리고 루시용.



구운 복경 오리, 모듬 고기 구이, 닭 튀김, 쇠고기 데리야끼, 락사 향 누들 스프, 고기와 야채 카레, 불고기, 김치전, 닭 꼬치.



라이트 바디 레드 와인

무겁고 진한 향, 강하고 집중적임



블랙베리, 커런트, 울스파이스, 아니스 및 담배.



칼라타유드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타 그리고 루시용.



고베 비프, 한국 불고기, 달콤새콤한 돼지 튀김, 매운 사천식 고기 요리, 로스트 비프



플 바디 레드 와인



감미로운 스위트 와인

과일향이 나며 부드럽고 달다



말린 과일, 잼, 가족, 커피와 코코아.



루시용, (모리, 히브 잘트, 바늘)



간장에 절인 닭고기나 돼지고기, 해파리 요리, 매운 동양 음식, 생강 소스가 들어간 음식, 밥, 파인애플, 각종 과일 (망고, 복숭아, 수박, 용과 등) 떡 종류와 망고 푸딩.



# 시음 노트

생산지 \_\_\_\_\_

성명 \_\_\_\_\_

품종 \_\_\_\_\_

포도수확 연도 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

와이너리명/구획명 혹은 번호 \_\_\_\_\_

명칭 (PGI/PDO)  \_\_\_\_\_

국적 \_\_\_\_\_

## 시각적 평가

강도  
⋮

열은색

중간색

짙은색

색상  
⋮

보라색     짐색     분홍색

루비색     노랑색     연어색

가냘색(암적색)     황금색     구리색

황갈색     열은 짐색

호박색

갈색

## 후각적 평가

(과실향, 허브향, 향신료, 오크향, 흙향과 그 외)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 미각적 평가

(맛, 질감, 산도, 뒷맛, 지속성 및 복합성을 묘사하세요)

**바디**

가벼움    조금 가벼움    중간    약간 강함    강함

\_\_\_\_\_

**탄닌**

낮음    조금 낮음    중간    약간 높음    높음

\_\_\_\_\_

**산도**

낮음    조금 낮음    중간    약간 높음    높음

\_\_\_\_\_

**알콜 농도**

<10%    10-11.5%    11.5-13%    13.5-15%    >15%

\_\_\_\_\_

**당도**

드라이    약간 드라이    중간    달다    아주 달다

\_\_\_\_\_

## 비고

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

평가



이  
날  
표

# 시음 노트

생산지 \_\_\_\_\_

성명 \_\_\_\_\_

품종 \_\_\_\_\_

포도수확 연도 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

와이너리명/구획명 혹은 번호 \_\_\_\_\_

명칭 (PGI/PDO)  \_\_\_\_\_

국적 \_\_\_\_\_

## 시각적 평가

강도  
⋮

열은색

중간색

짙은색

색상  
⋮

보라색    짐색    분홍색

루비색    노랑색    연어색

가냘색(암적색)    황금색    구리색

황갈색    옅은 짐색

호박색

갈색

## 후각적 평가

(과실향, 허브향, 향신료, 오크향, 흙향과 그 외)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 미각적 평가

(맛, 질감, 산도, 뒷맛, 지속성 및 복합성을 묘사하세요)

**바디**

가벼움   조금 가벼움   중간   약간 강함   강함

\_\_\_\_\_

**탄닌**

낮음   조금 낮음   중간   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**산도**

낮음   조금 낮음   중간   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**알콜 농도**

<10%   10-11.5%   11.5-13%   13.5-15%   >15%

\_\_\_\_\_

**당도**

드라이   약간 드라이   중간   달다   아주 달다

\_\_\_\_\_

## 비고

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

평가



이  
날  
은

# 시음 노트

생산자 \_\_\_\_\_

성명 \_\_\_\_\_

품종 \_\_\_\_\_

포도수확 연도 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

와이너리명/구획명 혹은 번호 \_\_\_\_\_

명칭 (PGI/PDO)  \_\_\_\_\_

국적 \_\_\_\_\_

## 시각적 평가



강도  
⋮

열은색

중간색

짙은색

색상  
⋮

보라색    짐색    분홍색

루비색    노랑색    연어색

가닛색(암적색)    황금색    구리색

황갈색    열은 짐색

호박색

갈색

## 후각적 평가



(과실향, 허브향, 향신료, 오크향, 흙향과 그 외)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 미각적 평가



(맛, 질감, 산도, 뒷맛, 지속성 및 복합성을 묘사하세요)

**바디**

가벼움   조금 가벼움   중간   약간 강함   강함

\_\_\_\_\_

**탄닌**

낮음   조금 낮음   중간   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**산도**

낮음   조금 낮음   중간   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**알콜 농도**

<10%   10-11.5%   11.5-13%   13.5-15%   >15%

\_\_\_\_\_

**당도**

드라이   약간 드라이   중간   달다   아주 달다

\_\_\_\_\_

## 비고

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

평가



이  
날  
표

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.

# 시음 노트

생산지 \_\_\_\_\_

성명 \_\_\_\_\_

품종 \_\_\_\_\_

포도수확 연도 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

와이너리명/구획명 혹은 번호 \_\_\_\_\_

명칭 (PGI/PDO)  \_\_\_\_\_

국적 \_\_\_\_\_

## 시각적 평가

강도  
⋮

열은색

중간색

짙은색

색상  
⋮

보라색     짐색     분홍색

루비색     노랑색     연어색

가냘색(암적색)     황금색     구리색

황갈색     옅은 짐색

호박색

갈색

## 후각적 평가

(과실향, 허브향, 향신료, 오크향, 흙향과 그 외)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 미각적 평가

(맛, 질감, 산도, 뒷맛, 지속성 및 복합성을 묘사하세요)

**바디**

가벼움    조금 가벼움    중간    약간 강함    강함

\_\_\_\_\_

**탄닌**

낮음    조금 낮음    중간    약간 높음    높음

\_\_\_\_\_

**산도**

낮음    조금 낮음    중간    약간 높음    높음

\_\_\_\_\_

**알콜 농도**

<10%    10-11.5%    11.5-13%    13.5-15%    >15%

\_\_\_\_\_

**당도**

드라이    약간 드라이    중간    달다    아주 달다

\_\_\_\_\_

## 비고

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

평가



이  
날  
겨

# 시음 노트

생산지 \_\_\_\_\_

성명 \_\_\_\_\_

품종 \_\_\_\_\_

포도수확 연도 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

와이너리명/구획명 혹은 번호 \_\_\_\_\_

명칭 (PGI/PDO)  \_\_\_\_\_

국적 \_\_\_\_\_

## 시각적 평가

강도  
⋮

열은색

중간색

짙은색

색상  
⋮

보라색    짐색    분홍색

루비색    노랑색    연어색

가닛색(암적색)    황금색    구리색

황갈색    열은 짐색

호박색

갈색

## 후각적 평가

(과실향, 허브향, 향신료, 오크향, 흙향과 그 외)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 미각적 평가

(맛, 질감, 산도, 뒷맛, 지속성 및 복합성을 묘사하세요)

**바디**

가벼움   조금 가벼움   **중간**   약간 강함   강함

\_\_\_\_\_

**탄닌**

낮음   조금 낮음   **중간**   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**산도**

낮음   조금 낮음   **중간**   약간 높음   높음

\_\_\_\_\_

**알콜 농도**

<10%   10-11.5%   **11.5-13%**   13.5-15%   >15%

\_\_\_\_\_

**당도**

드라이   약간 드라이   **중간**   달다   아주 달다

\_\_\_\_\_

## 비고

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

평가



이  
날  
표

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



# 고품질의 유럽 가르나차/ 그르나슈 보장!

유럽산 가르나차/그르나슈를 제대로 생산하기 위해선 많은 정성과 노력이 필요하다. 수확량이 적은, 몇십 년 된 늙은 포도나무를 통해서 유럽산 가르나차/그르나슈를 생산할 수 있다. 생산된 와인의 맛 역시 아주 가벼운 맛에서 지구상 가장 진하고 깊은 맛까지 다양하다. 완벽을 향한 끊임없는 노력으로 전 세계 와인 애호가들이 높이 평가하는 다양한 와인을 생산하게 되었다.

스페인과 프랑스의 가르나차/그르나슈 원산지 와인 생산자들은 가르나차/그르나슈 품종의 다양한 생산에 새로이 초점을 맞추고 있다. 유럽 연합의 원산지 보호 시스템(PDO)과 보호 지역 지정 시스템(PGI)의 일환으로 칼라타우드, 캄포데보르하, 카리네나, 소몬타노, 테라알타, 그리고 루시옹에서 생산되는 와인은 그 품질과 출처를 보장한다. 이와 함께 그 지명과 연관된 특징과 품질을 유럽 연합 내의 품질 관리 방침에 의해 보호받는다. 유관 검사와 통제, 추적성 관리를 통해 이 제품들은 다른 제품들과 구분되며, 각자의 특성을 유지한다. 각 명칭은 공통의 특성을 공유하지만 지역마다 고유한 와인을 생산한다.

식품 혹은 음료에 PDO 또는 PGI 라벨이 있는 경우, 우수한 품질과 유럽 표준에 적합한 믿을 수 있는 제품임을 확신하고 제품을 즐길 수 있다. 이는 안전성, 추적성, 신뢰성, 라벨링, 영양 및 건강적 측면, 동물 복지, 환경 존중과 지속 가능성 등의 요소뿐 아니라 농산물과 식품의 특성, 특히 품질, 맛, 다양성 또는 전통에 관한 특징을 보장한다.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





## GARNACHA & GRENACHE

스페인 가르나차 - 프랑스 그르나슈  
우수한 품질의 유럽 와인

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFAEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



유럽연합의  
재정 지원 및  
보조를 받은 캠페인

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE