

와인과 양조학

Vin et Œnologie



프랑스는 세계 2위의 와인 생산국으로, 가치 측면에서는 전 세계 생산의 17%를 차지하여 세계 1위 국가이다. 이러한 프랑스의 입지는 로마 제국의 확장으로 와인 문화와 가치가 발전할 수 있었던 시기의 골(Gaule) 지역에서의 포도재배 발전의 오랜 전통에 근거한다. 중세 시대에 포도주는 “좋은 용기”에 담겨져야 하며, “어떠한 방식으로든 손상되지 않도록” 모든 주의가 필요하다고 한 800년 샤를마뉴의 법령과 함께 품질이 향상되었다. 이후 수도원들은 오늘날까지 남아있는 우수한 포도밭을 조성하고, 포도주 생산의 전통을 이어왔다.

최초의 와인 등급 분류는 13세기에 우수한 화이트 와인들의 순위를 정하기 위해 시도되었다. 1855년의 보르도 와인 공식 등급은 당시 나폴레옹 3세의 요청으로 정립된 것이다.

샴페인이라는 명칭은 20세기 초반에 확립되었으며, 포도나무뿌리 진디병과 제1차 세계대전으로 인해 샴파뉴 지역 포도밭의 대부분이 파괴된 후에 이루어졌으며, 포도밭은 보호되어야 할 공동의 유산이라는 인식을 바탕으로 다시 재배를 시작하였다. 그 후 샴파뉴 지역의 ‘떼루아’가 법률과 체계화된 관습을 통해 지정되었으며, 수 세기의 프로세스를 거쳐 1936년 샴파뉴 AOC(Appellation d’Origine Contrôlée-원산지 통제 명칭 제도)가 인정되었다.

또한 샴파뉴와 부르고뉴 와인 지역의 « 문화 경관 »은 2015년 유네스코 세계유산에 선정되었다.

와인학의 영역은 포도재배부터 와인 생산 및 포장과 더불어 와인 보관 및 소비까지 아우른다. 와인 산업 분야의 교육은 다음의 세 분야로 구분된다: 와인 생산 및 포도와 포도나무 재배부터 가공까지의 모든 작업; 과학적, 기술적 응용을 통한 와인 양조학; 프랑스 및 국제 유통 및 판매를 위한 상업학.

• **800,000** 헥타르의 경작지

• **130억** 유로의 수출액 (2019년)

• **4,500**만 헥토티터의 와인 생산량 (2020년)

• **85,000**개의 경작지 (2020년)

• **250,000**개의 직접 고용

• **1,500** 명의 와인 생산자 및 협동 조합원 수

• 10,800 헥타르에 해당하는 **608** 개의 유기농 인증 경작지 (2018)

자료 출처 : FranceAgriMer - www.franceagrimer.fr



세계 속의 프랑스 와인

프랑스는 전 세계 와인 생산지 면적의 11%를 차지한다. 와인이 생산되는 테루아는 관광지로서의 큰 매력을 보유하고 있으며, 세계에서 가장 잘 알려진 포도 품종인 메를로, 샤르도네, 소비뇽, 시라, 피노누아는 프랑스가 원산지로 « 프랑스의 포도 품종과 요리 로드(la route des cépages et des mets de France) »를 통해 와인과 주요 플레이트를 매칭시킬 수 있다.

알자스의 와인 로드는 170킬로미터 이상의 포도밭을 통과하여 70곳에 달하는 와인너리 마을을 가로지르며, 1,000명 이상의 와인생산자가 다양한 향의 와인을 시음할 수 있도록 지하 와인 저장고를 개방하고 있다. 샴파뉴 지역 와인의 명성은 1927년 확립된 AOC(원산지 통제 명칭 제도)와 더불어 세계적으로 알려졌으며, 1936년에는 15,000명의 샴파뉴 지역 와인 생산자들이 인증을 받았다.

매년 2백만 헥토티터의 보르도 와인이 수출되며, 뫼렌느 와인을 포함한 루아르의 와인들은 75개국에서 유통되고 있다. 이와 더불어 프랑스 남부의 AOP(Appellations d’Origine Protégée-원산지 보호 명칭 제도) 와인들도 수출되고 있다.

보졸레 와인은 여전히 일본인들에게 매우 인기가 높으며, 아시아의 다른 국가들에서도 널리 유통되고 있다. 매년 11월 세 번째 목요일, 전 세계 수백만 명이 세계적으로 유일한 와인 이벤트인 보졸레 누보의 출시를 손꼽아 기다린다. 뉴욕에서 도쿄까지, 보졸레 와인은 프랑스의 생활 양식을 전파하고 있다.

국제 소믈리에 협회의 « 세계 최고 소믈리에 » 타이틀은 1969년부터 개최된 총 14회의 대회에서 5명의 프랑스인에게 수여된 바 있다: 올리비에 푸시에(Olivier Poussier, 2000년),

필립 포르-브락(Philippe Faure-Brac), 세르지 뉘스(Serge Dubs), 장-클로드 장봉(Jean-Claude Jambon), 장-뤽 푸또(Jean-Luc Pouteau).

살충제 사용의 축소는 1989년부터 프랑스에서 시작된 연구 작업의 큰 축이다. 샴파뉴 지역의 포도밭, 와인너리, 지하 와인 저장고 및 부르고뉴 지역 포도재배지의 « 기후 »는 2015년 7월 4일 유네스코 세계유산에 등재되었다.

관련 분야

- 문화 • 미식 • 호텔 • 와인관광
- 문화유적 • 요리 • 소믈리에
- 포도재배 및 양조

하위 관련 분야

- 오베르쥬 • 와인 저장고 관리자(caviste)
- 샴페인 • 포도재배 전문가 • 협동조합
- 주류 중개업자 • 와인 관광 가이드 • 요리사
 - 와인 양조 전문가 • 셀러 마스터
- 인류 문화 유산 • 포도나무 목목 재배업자
 - 문화 관광지 • 오크통 제조인
 - 와인 생산자 • 포도재배가

유용한 사이트

- Agreste, 농업관련 통계: www.agreste.agriculture.gouv.fr > Chiffres et analyses
- 국제 소믈리에 협회(Association de la sommellerie internationale - ASI): www.asi.info
- UNESCO Chair “Culture and Traditions of Wine”: <http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr>
- 샴파뉴 와인 직업상호 위원회(CIVC): www.champagne.fr
- 국립 AOC 와인 및 지역표기 직업상호 위원회(CNIV): www.intervin.fr
- 와인 수출인 연합회(FEVS): www.fevs.com
- 프랑스 국립 농수산식품기구(FranceAgriMer): www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin
- 프랑스 와인 및 포도 연구소(IFV): www.vignevin.com
- 국립 원산지 및 품질 연구소: www.inao.gouv.fr
- 와인 고등 연구소(ISV): www.isvin.fr
- 쥘 귀요 포도 및 와인 대학연구소(IUW): <http://iuvv.u-bourgogne.fr>
- Kedge Wine School: <https://wine.kedge.edu>
- 프랑스 포도재배 관측기구: www.franceagrimer.fr/Eclairer/Outils/Observatoires/Observatoire-de-la-viticulture-francaise
- Œnologues de France(프랑스 와인 양조 전문가 협회): www.oenologuesdefrance.fr
- 국제 포도 및 와인 기구: www.oiv.int
- School of Wine and Spirits Business - Burgundy School of Business: www.swsb.com
- 프랑스 소믈리에 연합: <https://udsfr-france.com/>
- 보르도 와인너리 연합: www.vins-bordeaux-negoce.com
- 쉬즈-라-루스(Suze-la-Rousse) 와인 대학: www.universite-du-vin.com
- 프랑스 와인 협회(VDF): www.vindefrance.com/cepages-de-france
- Vitisphere: www.vitisphere.com

Licence

학사

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS) 고등기술자격 학위

국가 학위 - 고등교육 2년 - L2 - 120 학점(ECTS)

BTSA 포도재배-와인 양조학은 약 30개 교육 기관(공립 또는 사립 고등학교, 직업 교육센터-CFA)에서 포도재배 및 양조 발효화학 프로세스에 대한 기술 교육을 제공한다.

<https://cataloguelm.campusfrance.org/licence>

LICENCE 학사

국가 학위 - 고등교육 3년 - L3 - 180 학점(ECTS)

포도재배와 와인 양조학에 관련된 다음 3개의 전공 과정이 대학에서 제공된다.

> 생물학, 포도재배학 세부 전공 <https://iuvv.u-bourgogne.fr/licence-science-de-la-vigne>

> 화학, 국가 와인 양조 전문가 학위(DNO) 준비 과정

<https://formations.umontpellier.fr>

> 생명과학, 와인학 세부 전공(학사 3년차) www.univ-reims.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE 산업 학사

국가 학위 - 고등교육 3년 - L3 - 180 학점(ECTS)

산업 학사의 전공은 다음과 같은 다양한 세부 전공 과정을 제공한다: 와인 및 와인관광 커머스; 와인 상업화; 와인 서비스 기획가; 와인 및 주류 관련직 법률; 와인관광; 와인 관련 업종 경영 마케팅; 포도재배 및 와인 관리자-와인 품질 감독; 와인 생산물과 농산물 유통; 와인과 무역; 와인과 주류; 포도재배, 와인 양조, 혁신과 세계화.

<https://cataloguelm.campusfrance.org/licence>

두 개의 산업 학사 과정이 Instiut Agro - Montpellier SupAgro에서 제공되며 다음과 같은 전공을 이수할 수 있다: 통합적 포도생산 관리 및 환경 과제; 와인 무역 및 유통 전문가.

www.montpellier-supagro.fr/formations/catalogue-des-formations/licences-professionnelles

영어로 진행되는 학사 과정:

> *Bachelor's degree in Viticulture and Enology*: www.agro-bordeaux.fr/fiche-pedagogique/bachelors-degree-in-viticulture-and-enology

> *Bachelor's degree in Marketing & Business spécialisation Wine Tourism*:

www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business

> *Wine and sustainability*:

<https://wine.kedge.edu/wine-school/specialisations-wine-du-kedge-bachelor>

> *WorldSom - Sommelier Expert*:

<https://wine.kedge.edu/wine-school/worldsom-sommelier-expert>

DIPLÔME UNIVERSITAIRE 대학 자체 발급 학위

학교 학위 - 고등교육 1년

> 랭스 대학의 조르주 샤파즈 연구소: 샴페인, 문화 및 유산; 맛, 미식 및 테이블 아트; 와인 저널리즘; 와인 관광 경영; Wine Culture, Heritage and Tourism

www.univ-reims.fr/igc

> 스트라스부르 대학: 테루아를 위한 지리감각적 와인 시음 <https://geographie.unistra.fr/scolarite/diplomes/du-territoire-et-degustation-geosensorielle>

> 엑스 마르세이유 대학: 감각적 분석과 시음

<https://formations.univ-amu.fr/FHUSAS.html>

석사

Master

MASTER 석사

국가 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

대학 전공 분야인 법, 경제, 경영/과학, 기술, 보건/예술, 언어학부에서 다음과 같은 다양한 전공을 제공한다:

> 와인 국제 무역 및 와인 관광

> 와인 및 주류 상거래

> 포도재배 및 와인 법률

> 와인 및 주류 법률

> 와인 경제, 와인 관광, 다문화

> 응용외국어, 세부 전공: 3개국어 사용 국제 무역 중개인, 와인 관련 다분야 전문가

> 와인 비즈니스 매니지먼트

> 와인 국제 무역 및 마케팅

> 와인학과 공정

> 식품 발효 공정: 와인, 맥주

> 와인과 샴페인

> 포도와 포도재배 환경

> 포도, 와인, 테루아

> 포도재배 및 환경

Bordeaux Sciences Agro: 와인 비즈니스 매니지먼트

www.agro-bordeaux.fr/fiche-pedagogique/master-vigne-et-vin-parcours-international

Montpellier SupAgro: 마케팅과 판매, 와인 상거래 세부 전공

www.institut-agro-montpellier.fr/formations/catalogue-des-formations/recherche-d-une-formation/master-marketing-vente

영어로 진행되는 프로그램:

Business and Science in Vineyard & Winery Management; Microbiology and Physicochemistry for Food and Wine Processes; Wine Tourism Innovation; Microbiology and Physico-chemistry for Food and Wine Processes

<https://taughtie.campusfrance.org>

MASTER EUROPÉEN ET INTERNATIONAL 유럽 국제 석사

국가 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

> *International Master of Science in Viticulture and Enology*:

<http://vinifera-euromaster.eu>

> *Master in Vine, Wine and Terroir Management (Vintage)*: www.vintagemaster.com

영어로 진행되는 석사 과정:

> *MBA Wine & Spirit Business*

> *MSc Wine Management*

www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business

> *MSc Wine and Spirit Management*

> *MSc Wine and Hospitality Management*

<https://kedge.edu>

Vin et Œnologie

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE - D.N.O. 국가 와인 양조 전문가 학위

국가 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

프랑스에서 와인 양조 전문가가 되기 위한 유일한 국가 학위 과정으로 D.N.O.는 보르도 대학, 디종 대학, 몽펠리에 대학, 랭스 대학 및 툴루즈 대학에서 제공되는 2년 과정이다. 생물학, 화학, 생화학, 농학 분야 전공의 학사 학위를 취득하거나 또는 포도재배-와인학 BTSA 과정 이수 후 산업 학사 학위를 취득한 후 지원 가능하다.

INGÉNIEUR AGRONOMIE OPTION VITICULTURE-ŒNOLOGIE 농학 엔지니어 포도재배-와인 양조학 전공

국가 학위 - 고등교육 5년 - M2 - 120 학점(ECTS)

농학 응용 분야는 다양한 엔지니어 과정에서 찾아볼 수 있으며, 포도재배-와인 양조학 전공과 같이 각 학교마다 관련 세부 전공들이 제공된다. 국가 와인 양조 전문가 학위(DNO)도 이 과정과 병행하여 준비할 수 있다.

Bordeaux Sciences Agro: www.agro-bordeaux.fr

Institut Agro - Montpellier SupAgro: www.montpellier-supagro.fr

ESA d'Angers: www.groupe-esa.com

석사 후 과정

Post-M

MASTÈRE SPÉCIALISÉ (MS) 전문 마스페르

학교 학위 - 고등교육 1년

그랑제콜협회(CGE)에서 인증하는 전문 마스페르 과정을 통해 공학 분야의 역량을 동시에 인정받는 학교 학위를 취득할 수 있다.

> **와인 및 주류 국제 무역:**

School of Wine and Spirit Business - Burgundy School of Business:

www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business

> **와인 및 주류 매니지먼트:**

Kedge Wine School: <https://kedge.edu>

전문 마스페르 학위 안내서:

<https://www.campusfrance.org/fr/ressource/les-formations-mastere-specialiser-ms>

전문 마스페르 학위 과정 목록:

www.cge.asso.fr/formations-labellisees/liste-formation-ms