

스페인와인 Spain wine

8주차

동국대학교 호텔관광경영학부

I. 스페인 와인의 이해

위치 : 북위 36~44도

와인 생산량 : 세계 3위(연간 381만 kl)

포도 재배 면적 : 117만 ha, 세계 1위

1. 와인 역사

- 시작 : BC 1,100년 경 페니키아인
- 발전 : BC 200~AD 400 로마시대
- 침체 : 711년~1492년 스페인을 정복한 무어인(Moor : 아프리카 북서부의 이슬람교를 믿었던 종족)들의 통치 기간



Top Wine Regions of Spain Map © James Martin, Licensed to About.com

사진출처: <http://goeurope.about.com/od/spainandportugal/tp/spain-portugal-wine-map.htm>

I. 스페인 와인의 이해

2. 기후

- **내륙 지방** : 추운 겨울과 덥고 건조한 여름의 대륙성 기후
- **지중해 연안** : 온난하고 다습한 겨울과 건조한 여름의 지중해성 기후, 올리브, 오렌지 재배

3. 와인 생산

- Red 35%, White 31%, Rosé 15%, 주정 강화 3.5%, 공업용 및 증류용 15.5%
- **건조한 날씨, 부족한 강수량, 높은 포도나무 수령으로 인해 생산량이 적음**
- 관개시설 : 법적 금지
- 품질에 대한 인식이 낮고 아직도 전근대적인 방법으로 생산하는 지역이 많음
- 20세기 - 와인산업에 대한 활발한 투자
- **까베르네 소비뇽, 샤르도네 등 새로운 품종**의 도입과 우수 와인의 생산에 주력함
- 1980년대부터 **신세대 양조자들** 중심으로 **프렌치 오크통** 사용 급증
- 벌크 와인을 많이 만들기 때문에 **값싼 와인으로 인식되어 있음**

II. 스페인 와인 용어

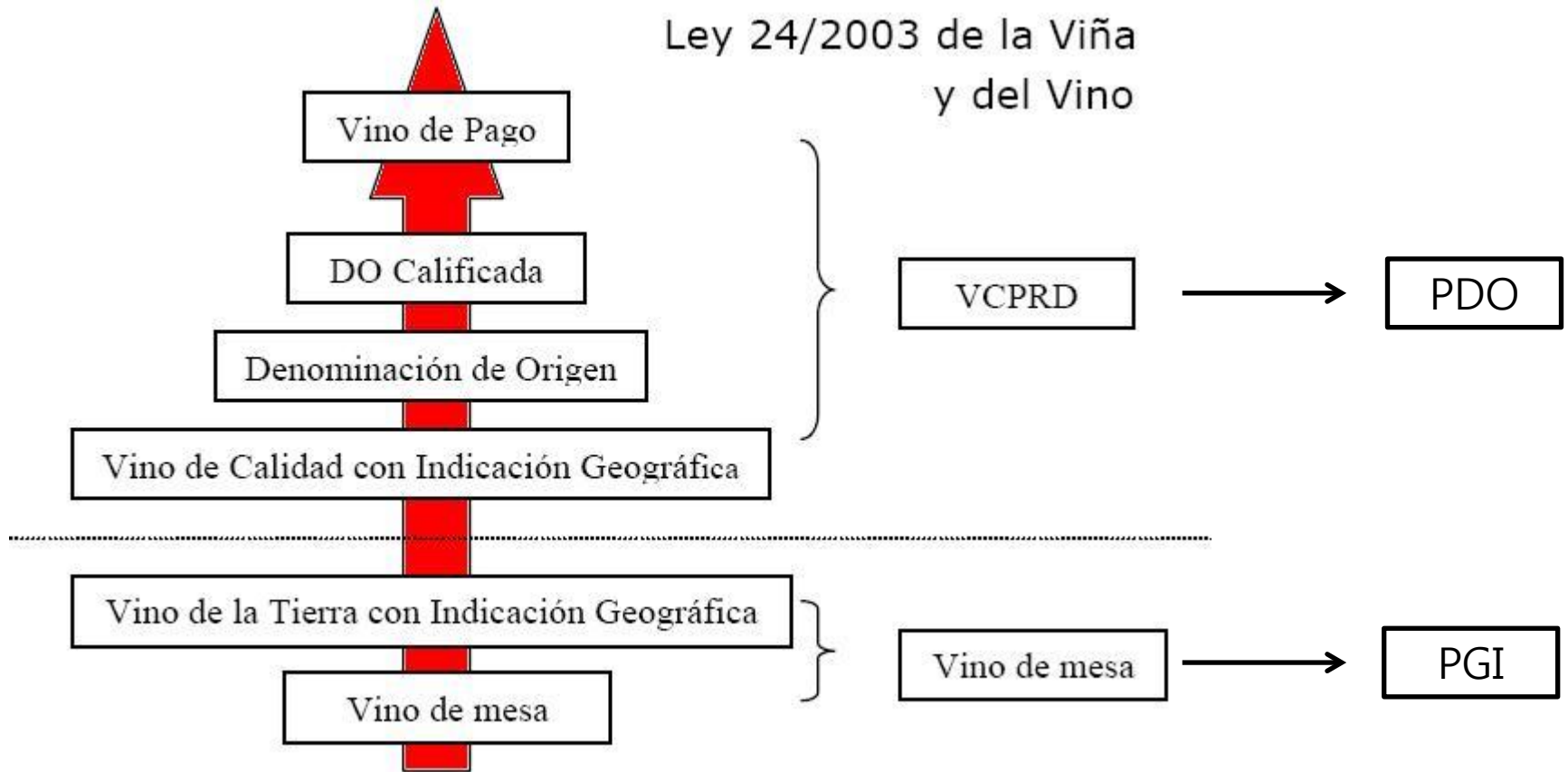
용어	뜻
Anejo(아네호)	숙성시킨
Blanco(블랑코)	White
Bodega(보데가)	와인 저장고, 와인제조회사
Cava(까바)	발포성 와인(샴페인 방식)
Espumoso(에스뿌모소)	스파클링 와인
Cepa(세빠)	포도품종
Cosecha(코세차)	Vintage
Criado y embotellado por (끄리아도 이 엠보떼야도 뽀르)	포도 재배한 곳에서 병입한
Dulce(둘세)	단맛의
Rosado(로사도)	Rosé
Seco(세꼬)	Dry
Tinto(띤또)	Red
Vendimia(벤디미아)	수확
Vino Corriente(비노 꼬리엔떼)	테이블 와인

Ⅲ. 스페인 와인 등급

1. 원산지 명칭 통제법(DO)

- **DO** (Denominación de Origen, 데노미나시온 데 오리헨) System
- 1926년 리오하, 1933년 헤레스, 1937년 말라가(Málaga)
- 1970년 이후에 많은 지역을 DO로 지정함
- 2003년 6월 "The Vineyard and Wine Law" 제정, 현재의 체계 완성
- **원산지의 경계, 명칭**을 정하고 **포도품종, 생산량, 알코올 농도, 숙성기간** 등 품질에 미치는 조건을 규제함
- **2003년 고급 원산지명칭 '단일포도원(Single Vineyard)' 개념 도입**
- 문제점
 - 하나의 DO은 대부분 너무 넓어서 그 지형과 조건들이 천차만별임
 - 규정상 허용된 품종과 실제로 재배하는 포도가 다른 황당한 경우

Ⅲ. 스페인 와인 등급



사진출처: <https://francisthemulenews.wordpress.com/2008/05/15/la-vida-util-del-vino-embotellado-o-%C2%BFcomo-envejece-una-botella-de-vino-en-una-estanteria/>

Ⅲ. 스페인 와인 등급

1) **VdM** (Vinos de Mesa, 비노 데 메사)

- **지리적 명칭이 없는 여러 지역의 와인 블렌딩**
- 지역, 포도품종, Vintage 표시 없음
- 프랑스의 VDT(Vin de Table)급

2) **VdIT** (Vino de la Tierra, 비노 데 라 띠에라)

- '안달루시아', '까딸루냐' 등 **지방자치지역**과 같은 넓은 범위의 지명
- 2008년 42개 지역
- 프랑스의 VDP(Vin de Pay)급

Vino de Mesa



Vino de Mesa



Vino de la Tierra



사진출처:
http://www.vinodelatierradelbajoaragon.com/bodega_catalogo_ext.php?vino=40&id=122&pag=0&npag=0

사진출처: <https://www.vivino.com/wineries/el-comite/wines/vino-de-mesa-tinto-semidulce-medium-sweet-red-9999>

사진출처:
<http://global.rakuten.com/ko/store/tamaki-web/item/1508481/>

Ⅲ. 스페인 와인 등급

3) **VCIG** (Vinos de Calidad con Indicacion Geograficada, 비노 데 깔리다 드 콩 인디카시온 지오그라피까다: 지역명칭 고급와인)) = VCPRD

- 2003년에 도입, 프랑스의 VDQS와 비슷한 개념

4) **DO**(Denominacion de Origen, 데노미나시온 데 오리헨: 원산지 명칭 와인)

- **고급 와인생산지역**, 2007년 기준 69개
- 품질관리 기관이 설정한 특정지역, 품종, 재배 방법을 준수해야 함
- 상표 표시 : 원산지 명칭과
'Denominacion de Origen'



Ⅲ. 스페인 와인 등급

5) **DOCa** or **DOQ** (Denominación de Origen Calificada, 데노미나시온 데 오리헨 깔리피까다: 특별 원산지 명칭 와인)

- 1991년 4월 3일 리오하(Rioja) - 최초로 지정됨
- 2003년 프리오라트(Priorat)
- 2008년 리베라 델 두에로(Ribera del Duero)
- 10년 이상 DO로 와인을 생산하고, 지정된 품질 기준을 준수하며, 와이너리에 서 병입됨



Denominación
de Origen Calificada



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

사진출처:

<http://www.selectosfragola.com/blog.213.258.1207.1.1-Vinos-de-Rioja-y-del-Priorato-las-unicas-denominaciones-de-origen-calificadas-de-Espana.htm>

사진출처: <https://guiautildelvino.wordpress.com/inicio/categorias/doc/>

Ⅲ. 스페인 와인 등급

6) **DO de Pago** (Denominación de Pago, 데노미나시온 데 파고) : 2003년

- 미세기후의 독특함과 와인의 우수성이 인정되고, 전통적 명성이 있는 지역이나 DOC/DO 지역 안에 위치한 **단일 포도밭**에 지정됨
- Castilla-La Mancha 지방정부의 규정으로 시작

✓2013년 현재 15개

- 최초의 DO de Pago : La Mancha의 Domino de Valdepusa(도미노 데 발데푸사)
- Castilla-La Mancha 7 vineyard : Finca Elez(핀카 엘레스), El Guijoso(엘 구이호소), Dehesal del Carrizal(데에사 델 카리살) 등
- Navarra 3 vineyard : Señorío de Arinzano(세뇨리오 데 아린사노) 등

Ⅲ. 스페인 와인 등급

2. 숙성 규정

	Red wine	White wine	적용
그랑 리제르바 (Gran Reserva)	5년 숙성(18개월 225L Oak 숙성)	4년 숙성(6개월 225L Oak 숙성)	QWPSR Wine
리제르바 (Reserva)	3년 숙성(12개월 225L Oak 숙성)	2년 숙성(6개월 225L Oak 숙성)	
끄리안사 (Crianza)	2년 숙성(6개월 225L Oak 숙성)	1년 숙성(6개월 225L Oak 숙성)	
비노 비에호 (Vino Viejo; Old wine)	병이나 600LOak 통에서 최소 36개월 이상 숙성시킨 와인에 표기		Table wine
비노 노블레 (Vino Noble; quality wine)	병이나 600LOak 통에서 최소 24개월 이상 숙성시킨 와인에 표기		
비노 아네호 (Vino Anejo; Aged wine)	병이나 600LOak 통에서 최소 18개월 이상 숙성시킨 와인에 표기		

VI. 주요 포도 품종_Red

- ❖ 600 여개의 포도품종, 포도밭의 80% 이상이 20 여개의 품종 재배
- ❖ 토착 품종 외에 까베르네소비뇽, 샤르도네, 쉬라 등 국제 품종도 새롭게 시도

1. 템프라니오 (Tempranillo)

- 스페인 고유의 품종으로 고급 와인을 만드는 적포도
- 'Temprano' 영어로 'Early'의 뜻, 가르나차보다 2주전 수확
- 적포도 품종 중 가장 많이 재배됨
- **두꺼운 껍질에 깊은 색과 산도가 낮은 편**, 장기숙성용 와인
- **백악질 토양, 서늘한 기후**에 적합하고 **주로 북부**에서 재배
- 타 지역 - Cencibel(센시벨), Ull de Llebre(울 데 예브레), Tinto Fino(띤또 피노), Tinto del Pais(띤또 델 빠이스), Tinta Roriz(띤따 호리스)



VI. 주요 포도 품종_Red

2. 가르나차(Garnacha) : 그르나슈(Grenache)

- 짙은 색상, 풍부한 알코올, 많은 수확량
- 척박한 토양 선호
- 주요 재배지 : 나바라(Navarra), 리오하 바하(Rioja Baja), 아라곤(Aragon), 까탈루냐(Catalunya) 등 북부 지방
- 로사도(Rosado; Rosé) 와인 생산

3. 까리네냐(Carineaña) : 까리냥(Carignan)

- 짙은 색상, 높은 산도와 탄닌
- 소량으로 뎀브라리요와 블렌딩하면 아주 이상적임
- 가르나차 품종에 뛰어난 보완 품종
- 리오하 - **마주엘로(Mazuelo)**



VI. 주요 포도 품종_Red

4. 그라시아노(Graciano)

- 생산성이 낮은 품종으로 다른 품종과 블렌딩으로 사용됨
- 주로 리오하에서 생산되며 고급 와인을 만들 때 사용
- 소량으로 와인에 강렬한 아로마, 바디, 탄닌 등을 줄 수 있음



5. 모나스트렐 (Monastrell) ; 무르베드르(Mourvèdre)

- 프랑스 - 무르베드르(or 마타로; Mataro)
- 당도가 높고 생산성이 좋은 적포도 품종
- 짙은 색상과 강렬한 맛, 높은 알코올의 와인 생산
- 주요 재배지 : 북동부의 페네데스(Penedes), 남동부의 후미야(Jumilla), 발렌시아(Valencia), 예클라(Yecla)



VI. 주요 포도 품종_Red

※ Rioja 블렌딩 - 리오하 지역에서 주로 사용되는 블렌딩 방법

60%의 뎀프라니오 → 신선미와 과일 풍미

20%의 가르나차 → 무게감과 알코올

20%의 까리네냐(마주엘로) → 색감과 따뜻함(Warmth)

그라시아노 → 기교(Finesse)

VI. 주요 포도 품종_White

1. 비우라(Viura)

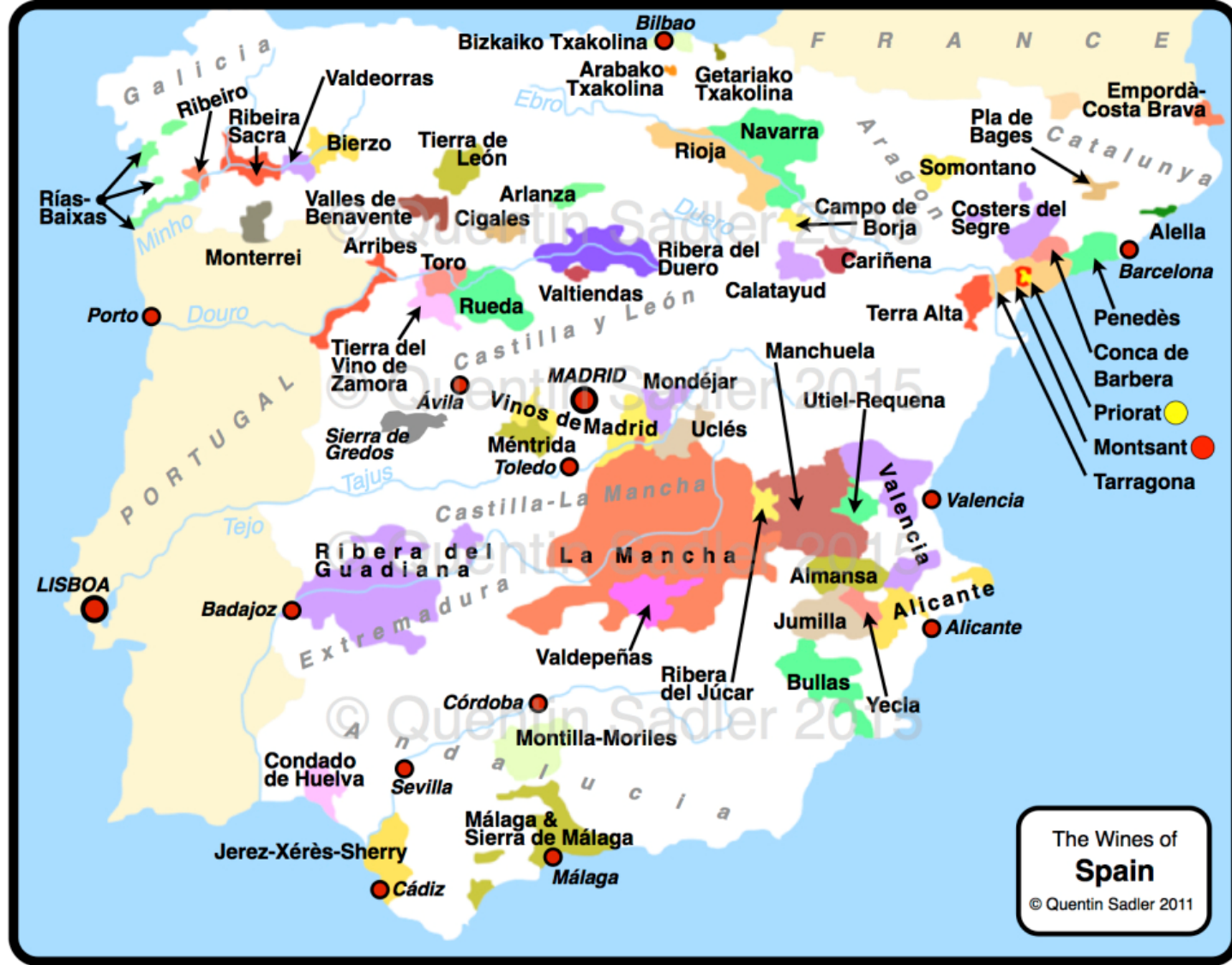
- 프랑스 남부 - 마카뵈(Macabeu)
- 까탈루냐 - 마카베오(Macabéo)
- 북부 스페인에서 가장 널리 재배되는 고유의 청포도로 **고급 White wine 생산**
- 과일 향과 좋은 산도의 White wine
- 까탈루냐 지방 - 빠렐라다(Parellada), 자렐로(Xarel·lo)와 블렌딩

2. 팔로미노 (Palomino)

- 헤레스 지역의 **Sherry wine** 품종
- 안달루시아 지방이 원산지 루에다, 갈리시아에서도 재배



V. 주요 생산 지역



사진출처: <https://quentinsadler.wordpress.com/category/wines-by-country/spain/>

1. 라 리오하(Rioja)

리오하 DOC

2. 까탈루냐(Cataluña)

삐네데스(Penedès) DO

프리오라토(Priorato) DOQ

3. 카스티야-레온(Castilla-León)

리베라 델 두에로(Ribera del Duero) DOCa

4. 안달루시아(Andalucia)

헤레스-세레스-쉐리(Jerez-Xérès-Sherry) DO

V. 주요 생산 지역

사진 출처: <http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/products-recipes/products/PRG2014314776.html>

1. 리오하(Rioja) DOCa

- 보르도인의 이동 - 필록세라로 인한 보르도의 황폐화
 - 1860년 마르케스 데 리스칼,
 - 1872년 마르케스 데 무리에따
- **보르도의 기술 전파** : 현대적인 양조기술, 포도재배 방법 개선 등 와인의 질 향상
- 1901년 필록세라 전염
- **스페인에서 가장 우수한 와인 생산지역**
- 전체 red wine 생산량의 75%
- Rioja 어원 : '강(Rio)' + 에브로강의 지류 오하(Oja)강
- Red : 뎀프라니요, 가르나차, 마주엘로, 그라시아노
- White : 비우라, 가르나차 블랑카, 말바시아



V. 주요 생산 지역

❖ 주요 생산 지역(Sub Zone)

✓ 리오하 알타(Rioja Alta)

- 뎀프라니요, 고급 Red wine
- 풍부한 맛, 신선하고 부드러운 와인

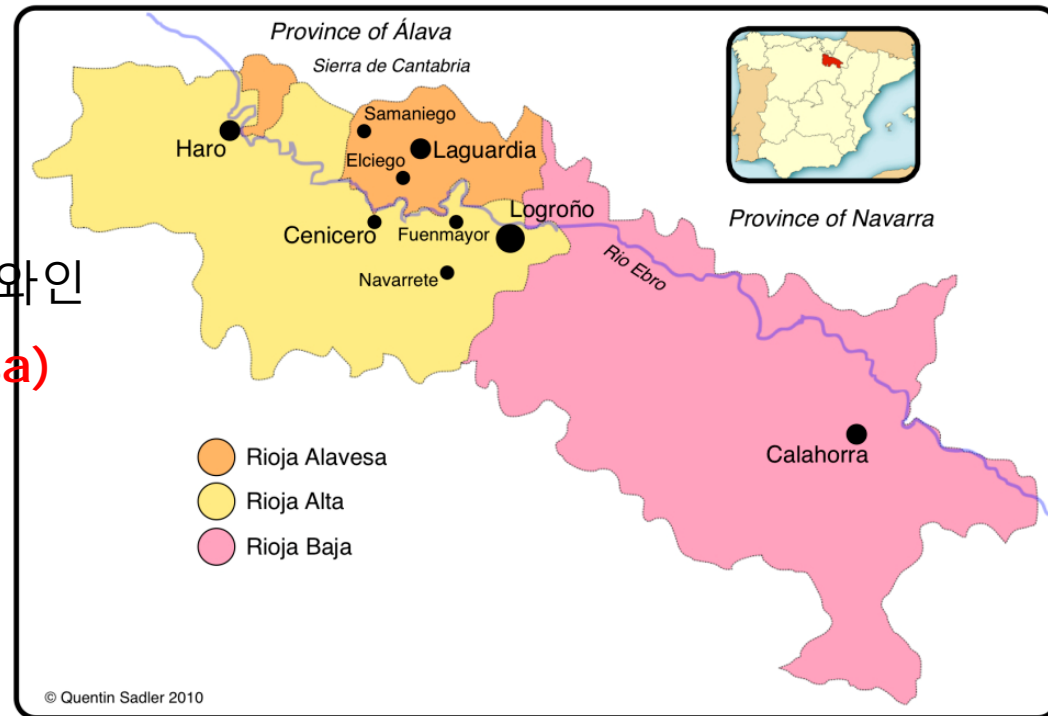
✓ 리오하 알라베사(Rioja Alavesa)

- 여름이 짧고 봄, 가을이 온화함
- Body가 강하고 산도가 높음

✓ 리오하 바하(Rioja Baja)

- 비교적 덥고 햇볕이 많은 곳
- 가르나차, 알코올 농도가 높다

▪ 위 세 지역에서 포도나 와인을 구매하여 서로 블렌딩하므로 프랑스처럼 유명한 개별 포도밭이 없다



사진출처: <https://quentinsadler.wordpress.com/category/wines-by-country/spain/>

리오하 알타



사진출처: <http://www.harperwells.com/online-shop/behind-the-wines/producers/la-rioja-alta>

리오하 바하



사진출처: <http://www.tannintrail.com/rioja/>



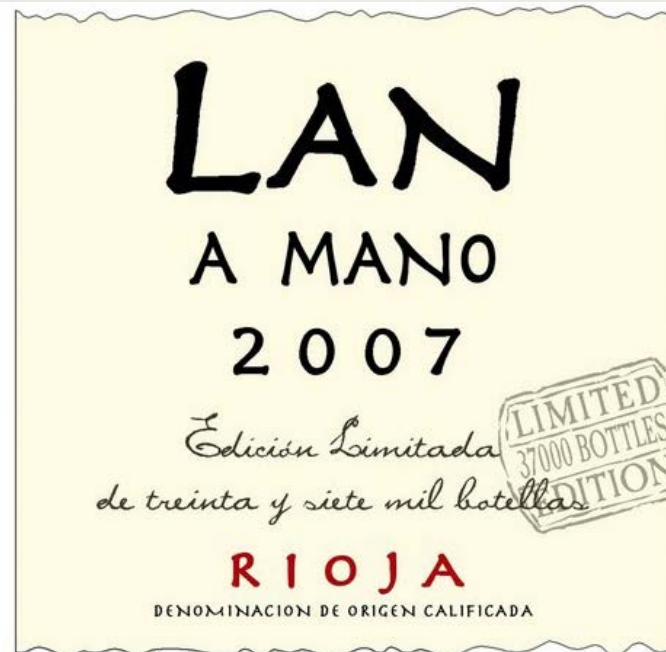
리오하 알라베사

사진출처: <http://www.pepitauva.com/>

사진출처: <http://www.wine-searcher.com/wine-113639-1970-marques-de-murrieta-castillo-ygay-gran-reserva-especial-rioja-doca-spain>



사진출처: <http://www.wine-searcher.com/find/muga+selection+spc+rsrv+doca+rioja+alta+spain/2005/uk>



사진출처: <http://www.winealign.com/wines/18679-Marques-De-Caceres-Rioja-Crianza-Red-2007>

사진출처: <http://www.wine-searcher.com/find/lan+a+mano+edition+ltd+doca+rioja+spain>

V. 주요 생산 지역

2. 페네데스(Penedes) DO

사진출처: <http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/products-recipes/products/PRG2014314761.html>

- 바르셀로나 남서쪽 해안을 따라 형성
- 스페인에서 가장 혁신적인 방법으로 생산
- 필록세라 이전 - 80%이상이 Red wine
- 미국종에 접목 후 White wine이 많아짐
- **2/3이상 White wine, 대부분 Cava**
- White : 샤르도네, 소비뇽 블랑, 리슬링, 게뷔르츠트라미네, 피노누아
- Red : 뎀프라니요, 까베르네 소비뇽, 메를로
- 주요 생산자 : **토레스 (Torres, 1870)**
 - 연간 200만 상자 생산, New 품종, 스텐레스 스틸 탱크 도입
 - 칠레 · 캘리포니아 포도원 소유



V. 주요 생산 지역

※ 주요 생산 지역(sub zone)

✓ **바호 페네데스(Bajo Penedés)**

- 해안을 따라 조성, 더운 지방, 높은 알코올

✓ **메디오 페네데스(Medio Penedés)**

- 해발 200m, 주로 White wine, Cava 생산
- Torres의 고급 Red wine 생산
- 뎀브라니요, 까베르네 소비뇽, 메를로

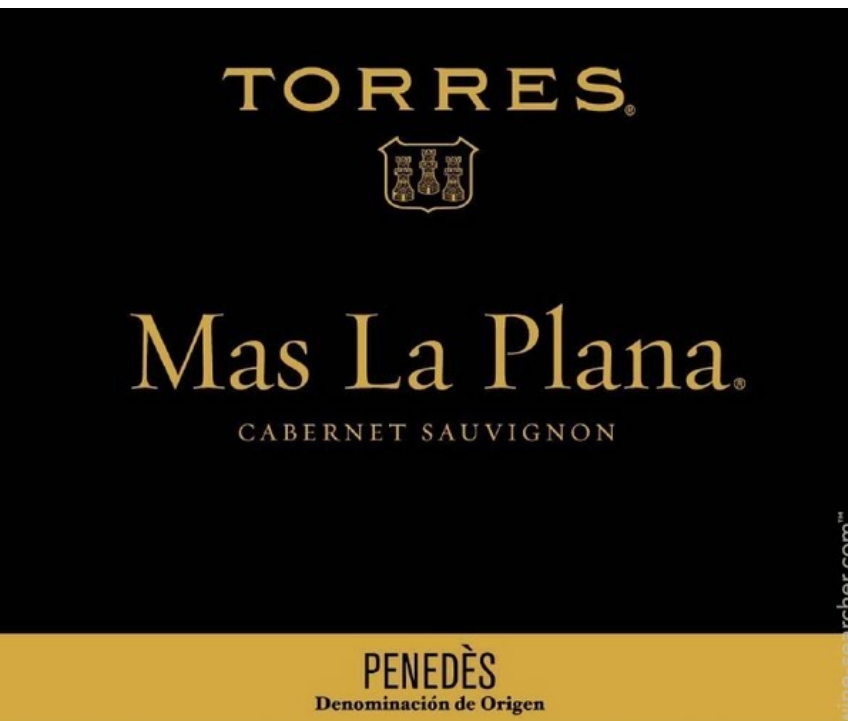
✓ **알토 페네데스(Alto Penedés)**

- 해발 500~800m, 서늘한 지역
- **스페인 최고의 White wine 생산**
- 샤르도네, 소비뇽 블랑, 리슬링, 게뷔르츠트라미네, 피노누아

알토 페네데스

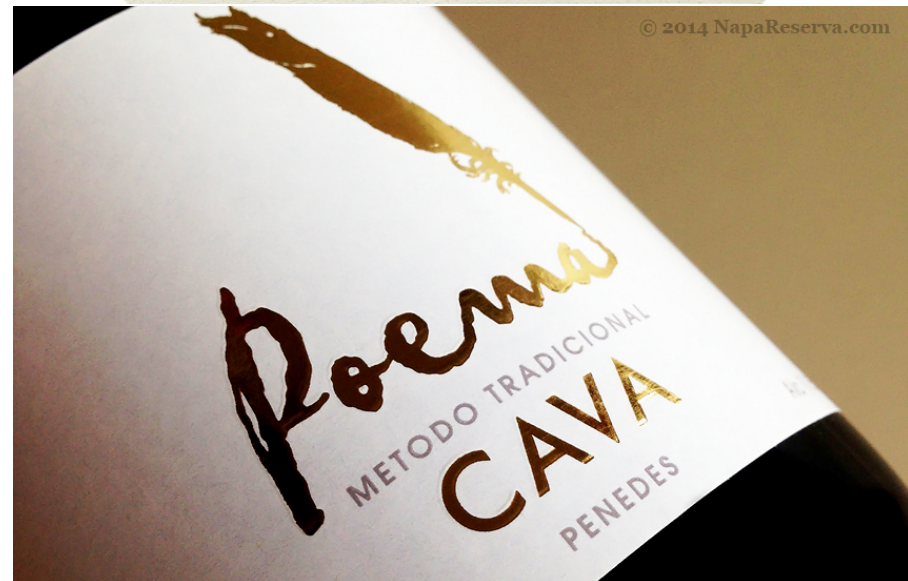


사진출처: http://revistaadega.uol.com.br/artigo/espanha-um-pais-de-varios-vinhos_9422.html

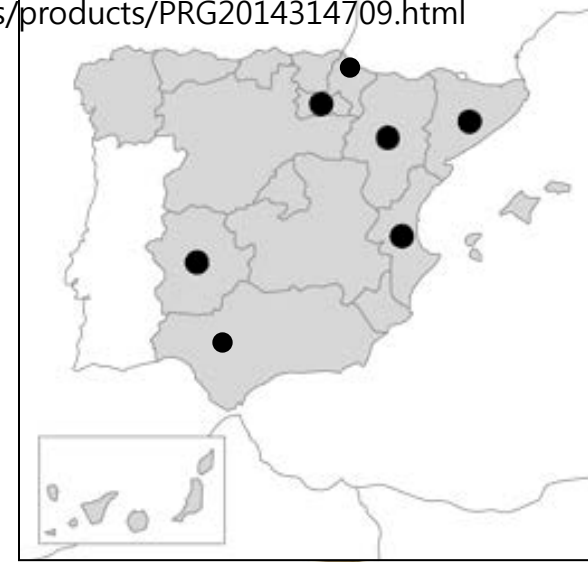


사진출처: <http://www.wine-searcher.com/wine-21527-0001-torres-mas-la-plana-cabernet-sauvignon-penedes-spain>

사진출처: <http://classicalwines.com/submain.php?category=wines&subnav=spain&doid=2®ionid=all&wineid=3DC04750>



사진출처: <http://www.napareserva.com/2014/10/classic-parings-pan-con-tomate-and-penedes-cava-spain/>



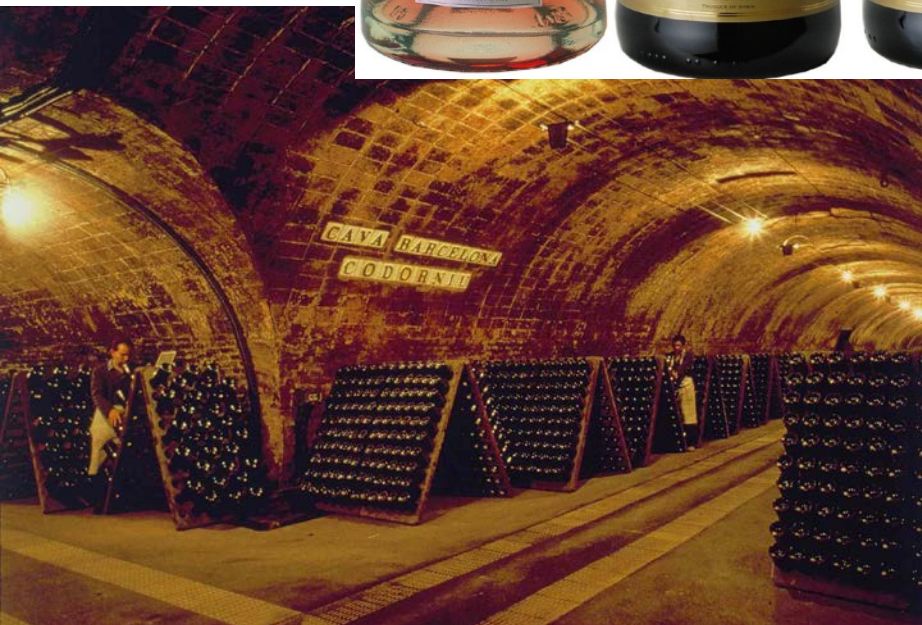
V. 주요 생산 지역

3. 까바(Cava) DO

- 까딸루냐 꼬도르니우의 호세 라벤토스가 프랑스 상파뉴를 방문 후 1862년부터 생산
- **샴페인 방식으로 2차 발효시켜 최소 9개월 숙성**
- white grape: 마카베오, 파렐라다, 자렐로, 샤르도네
- Red grape: 가르나차, 모나스트렐, 뎀프라니요, 까베르네 소비뇽
- **Cava DO: 7개 지역 (Rioja, Navarra, Aragon, Cataluña, Valencia, Extremadura, Andalusia)**
- Penedès region : 스페인 전체 Cava의 95%
- **대표적인 와인너리 : 꼬도르니우, 프레이세넛**



사진출처: <http://stolenfeather.blogspot.kr/2012/11/codorniu-clasico-brut-sparkling-wine.html>



사진출처: <http://blog.majestic.co.uk/cava-at-codorniu>



사진출처: <http://www.escapementmagazine.com/bodegas-y-vinedos-codorniu-aventos.html>

V. 주요 생산 지역

4. 리베라 델 두에로(Ribera del Duero) DOCa

- 리베라 델 두에로는 두에로(Duero) 강, 포르투갈은 도우루(Douro) 강
- **심한 연교차** : 여름 35°C(8월말 정오), 겨울 -15°C
- **해발 고도 850m로 인한 큰 일교차**- 8월말 야간 12°C
- 강수량 : 연간 410mm 건조
- 토양 : 모래, 석회석, 자갈



사진출처: <http://www.fermentedgrape.com/world-wine-regions/2012/6/22/a-guide-to-spanish-wine-rioja-and-ribera-del-duero.html>
www.cellartours.com

V. 주요 생산 지역

4. 리베라 델 두에로(Ribera del Duero) DOCa

- Red - 뎀프라니요의 변종 **띤또 피노(Tinto Fino)** or **띤또 델 빠이스(Tinto del Pais)**, 약간의 까베르네 소비뇽, 메를로 재배
- full-bodied red wine 생산
- **현대 스페인 와인의 기적** : 1980년대 초까지도 무명, 곡물과 사탕수수
- 약 1,000년 전부터 와인 생산, 1970년대까지는 주목 받지 못함.
- 리베라 델 두에로의 동쪽 지역에서 주로 Garnacha로 Rosé wine을 생산
- 1980년대 후반 국제적으로 알려지기 시작 : 알레한드로 페르난데스 (Alejandro Fernandez)의 Bodega Fernandez 등장
- **베가 시실리아의 유니코(Unico), 페르난데스의 페스퀘라(Pesquera)**
- DO 등급 : 1982년 지정, 당시 15개이던 와이너리가 현재 240개로 **스페인의 새로운 와인생산지로 리오하(Rioja)와 경쟁하고 있음.**
- DOCa 등급 : 2008년

V. 주요 생산 지역

❖ 대표적인 와이너리

✓ 베가 시실리아(Viga Sicilia, 1864)

최초, 최상급의 red wine 생산 : **우니코(Unico)**

✓ 보데가 페르난데스(Bodega Fernández, 1972)

Alejandro Fernández : 세계적인 와인 생산지 리베라 델 두에로를 만들

✓ 도미노 데 핑구스(Dominio de Pingus, 1995)

핑구스(Pingus) : 덴마크의 양조자 피터 시섹

베가 시실리아 (Vega Sicilia)

사진출처:
<https://www.winewatch.com/wine-events-d6/september-events-c63/vega-sicilia-tasting-at-wine-watch-e560/>



사진출처:
<http://www.alamy.com/stock-photo-the-house-and-vineyards-of-vega-sicilia-valbuena-de-duero-valladolid-1095782.html>

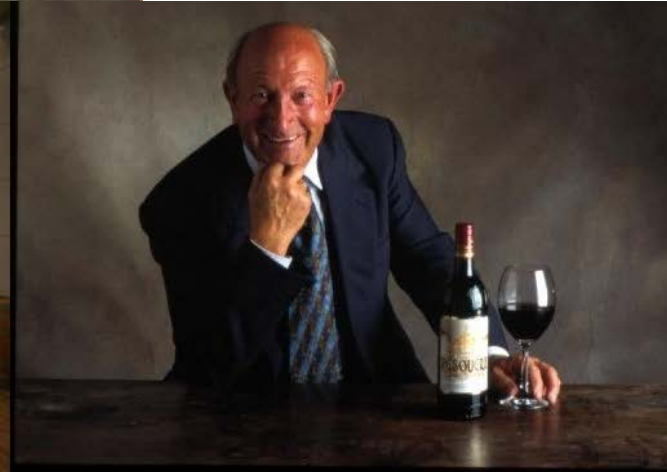




사진출처:
[http://www.cellartracker.com/wine.asp?iWine=160601894, 99, 00\(03release\)](http://www.cellartracker.com/wine.asp?iWine=160601894,99,00(03release))

사진출처: <http://robbreport.com/wine-spirits-cigars/vega-sicilia-1990-unico-reserva-especial>

보데가 페르난데스(Bodega Fernández)





사진출처: <http://www.vinorema.com/upload/max/20100430173950.jpeg>



도미뇨 데 핑구스 (Dominio de Pingus)

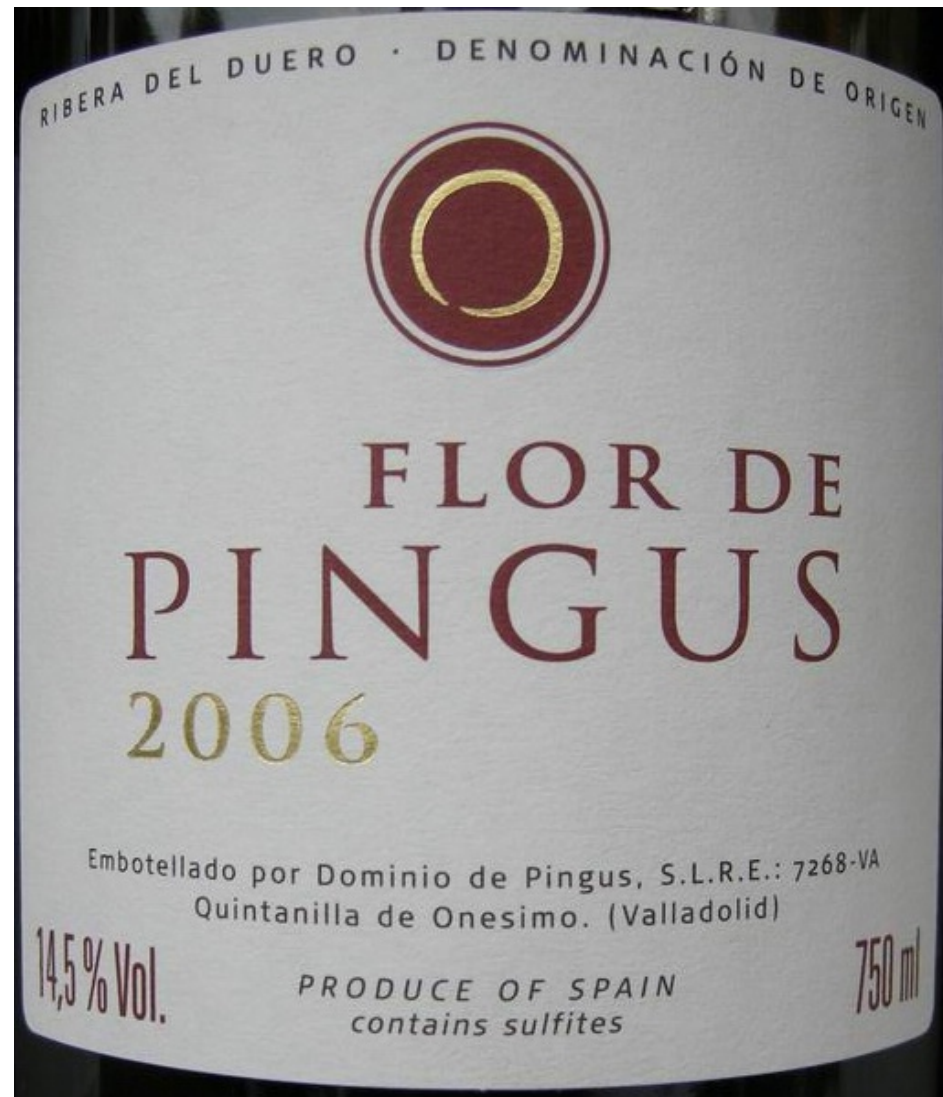
사진출처:
<http://www.rarewineco.com/producer/pingus/>

사진출처:
<http://www.cephas.com/Details.aspx?Ref=1124258&searchtype=&contributor=0&licenses=1,2&sort=DATE&cdonly=False&mronly=False>





사진출처:
http://www.cellartracker.com/wine.asp?iWine=2110671&searchId=4D12BE8B%23selected%253DW2110671_25_K2941ca3685042e6c31df09dfb576a22c



사진출처: <http://www.cellartracker.com/wine.asp?iWine=435329>

V. 주요 생산 지역

5. 에레스-세레스-쉐리(Jerez-Xérès-Sherry) DO

- 스페인 와인 생산의 3%
- 영국 상인들이 세계로 전파한 대표적인 **식전주 / 알코올 강화와인**
- 'Sherry' 의 명칭은 생산지인 헤레스 델 라 프론테라(Jerez de la Frontera)의 'Jerez' 의 영어 표현
- 품종 : 팔로미노(Palomino), 빼드로 히메네스(Pedero Ximénez), 모스까텔 피노(Moscatel Fino)
- **솔레라 시스템(Solera system)** : 7단, 법적으로 1/3까지만 꺼내어 병입해야 함.



사진출처:

<http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfood-wine/global/products-recipes/products/PRG2014314709.html>

V. 주요 생산 지역

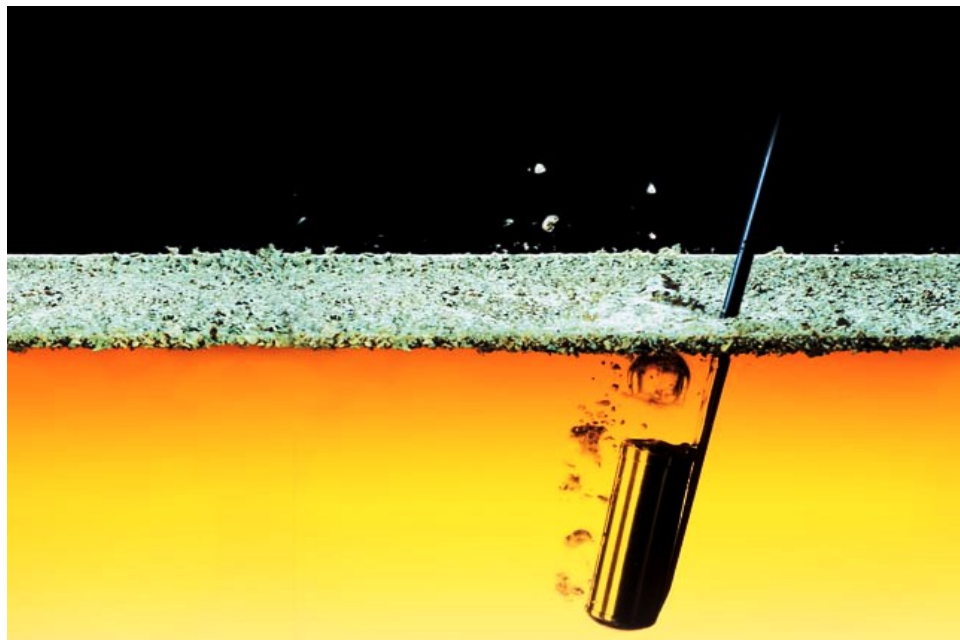
5. 에레스-세레스-쉐리(Jerez-Xérès-Sherry) D0

- 알코올 발효를 끝낸 dry wine에 알코올 도수 15.5도까지 주정강화
- **오크 통(500ml Butt)에 7부까지 와인을 채운 상태로 숙성**
- 와인의 표면에 효모가 **흰색의 막(플로르, Flor)** 형성
- 효모는 이 지방의 **팔로미노 포도에 자생하는 자연 효모**
- **독특한 토양 : 알바리사(Albariza)**
- **플로르: 과도한 산화 방지, 독특한 풍미 부여**





사진출처: <http://barrelroomsf.blogspot.kr/2012/06/sherry-spains-little-known-treasure.html>



사진출처: <http://jerez-xeres-sherry.blogspot.kr/2013/12/ageing-in-jerez-solera-system.html>

V. 주요 생산 지역

5. 에레스-세레스-쉐리(Jerez-Xérès-Sherry) D.O

✓ 제조 방법에 따른 타입

- 피노(Fino) : 벗짚색, 가장 일반적인 셰리
- 피노 셰리 만자니아(Manzanilla) : 산루카 데 바라메다 지역
- 아몬티야도(Amontillado) : 호박색, 플로르가 사라진 뒤에도 장기간 산화 숙성
- 올로로소(Oloroso) : 산막 효모를 번식시킬 수 없는 알코올까지 주정강화(17도 이상)

쉐리제조법 : <http://www.bettertastingwine.com/sherry.html>

셰리의 타입



만
자
니
아

피
노

아
몬
티
아
노

Fresh / Dry type

D
U
C
E

올
로
소

미
디
움

크
림

Nutty / Sweet type

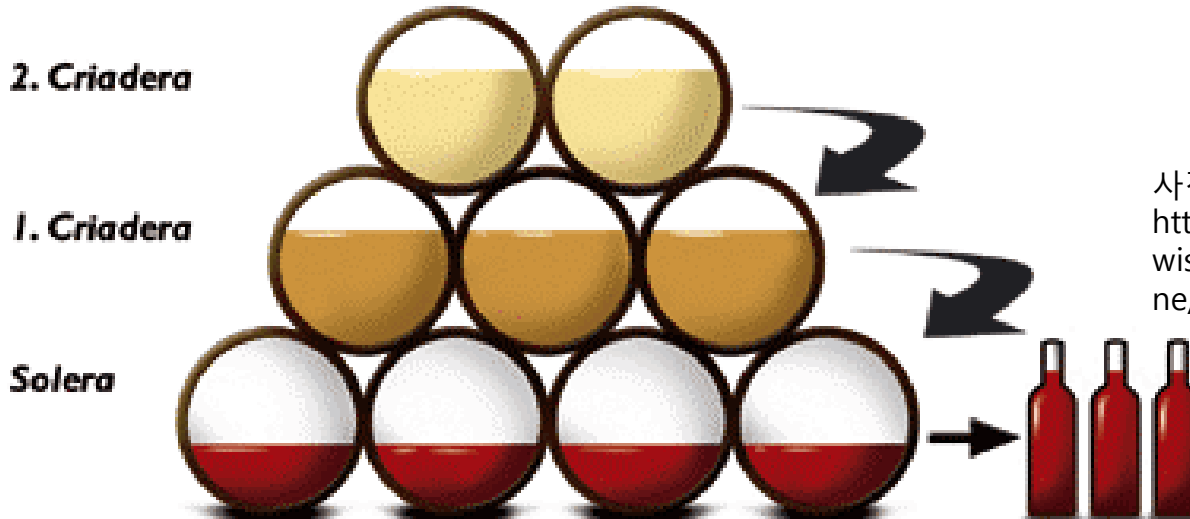
히
메
네
스

페
드
리
노

V. 주요 생산 지역

솔레라 시스템 (Solera System)

- 셰리만의 독특한 숙성 방법
- 반자동 블렌딩 방법으로 위치 차이에 의한 품질 균일화
- 3~9단(크리아데라, Criadera)
- 위층에 최근에 생산한 와인, 아래층은 오래된 와인
- 솔레라 방식으로 셰리는 **빈티지가 없음**
- 법적으로 1/3까지만 꺼내어 병입해야 함.



사진출처:
<http://weinein.haraz.de/weinwissen/weinschule/spezialweine/sherry/>



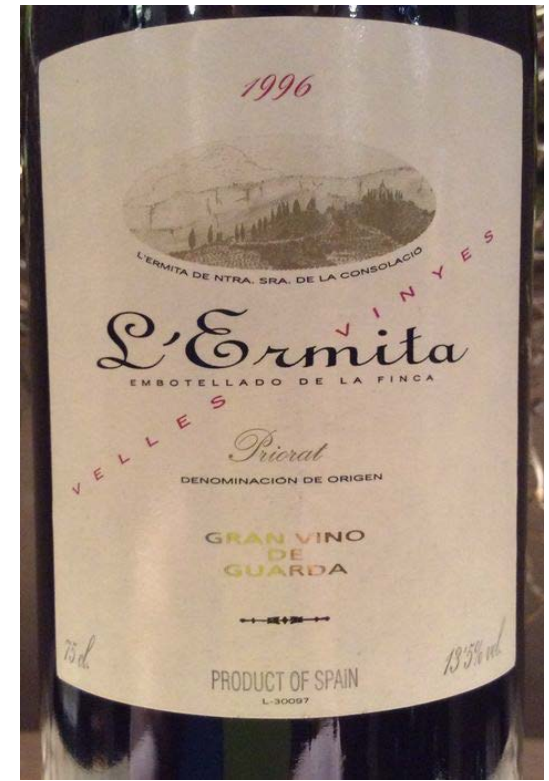
V. 주요 생산 지역

6. 프리오라토(Priorato) DOCa - 2003년

- 스페인 와인의 새로운 스타
- 품종 : 가르나차, 까리네냐, 까베르네 소비에르, 메를로
- 주요 생산자 : 알바로 팔라시오스(Alvaro Palacios)의 **레르미타(L'Ermita)**
 - 100% **가르나차**, 연간 3,000병/1.7ha

7. 라 만차(La Mancha)

- **가장 생산량이 많은 곳**
- 품종 : red - 센시벨, white - 아이렌



참고문헌

- 와인과 소믈리에, 원홍석 외 3인 2014, 백산출판사
- 와인, 김준철, 2009, 백산출판사
- 아카데미 듀앵 STEP-1