

히루젠 와이너리에서 즐기는 머루 와인

히루젠 와이너리는 1987년 이후 머루(산포도)라고 불리는 야생 포도 중 한 종을 이용해 독특한 현지 와인을 제조해왔습니다.

머루란?

머루(*Vitis coignetiae*)는 알갱이가 작고 산미가 있는 식물의 한 종입니다. 이 식물은 전국에 자생하고 있으며, 히루젠에서는 기후가 다르기에 더욱 짙은 색의 조금 단 포도가 맺힙니다. 포도 알갱이는 지름 약 1cm까지 성장하며, 큰 씨가 몇 개 들어 있습니다. 이 포도의 과실은 다른 곳에서 재배되는 종과 비교했을 때 과즙의 양이 상당히 적습니다. 그러나 과즙에는 풍부한 폴리페놀(건강에 좋은 항산화물질)이 함유되어 있습니다.

어떻게 재배하는가?

와인 생산을 위해 머루를 재배하는 활동은 1979년에 시작되었으며, 장기간에 걸쳐 시행착오를 반복했습니다. 첫 번째 단계는 기초가 되는 포도나무를 선별하는 것부터 시작되었습니다. 히루젠 주변에 자생하는 약 1,000개의 포도나무에서 당도가 가장 높고 산미가 가장 적은 것을 선별해 재배했습니다. 포도나무의 선별에 약 10년의 기간이 걸렸다고 합니다.

나무를 심은 후에도 포도나무가 자라고 과실을 맺기 시작할 때까지는 5년의 세월이 더 필요했습니다. 그리고 히루젠의 폭설 속에서도 포도나무가 살아남을 수 있도록 덩굴 선반으로 관리하는 가장 효과적인 방법을 찾는 데는 오랜 시간이 걸렸으며, 많은 실패를 경험했습니다. 많은 포도 농원에는 세로줄로 몇 개 나누어서 나무를 심는 방법이 일반적이지만, 히루젠에서는 높이 약 2m에 수평인 덩굴 선반을 두고 여러 포도나무가 함께 자라도록 촉진합니다. 나무가 쌓인 눈 속에서 어는 것을 막기 위해 고안한 방법입니다.

히루젠 와이너리에서는 현재 포도 농원의 부지로 8헥타르를 보유하고 있으며, 매년 18~20톤의 머루를 생산하고 있습니다. 하지만 이곳에서 재배된 포도나무는 일반적인 가지치기와 모니터링뿐만 아니라 항상 관리를 해야 합니다. 재배용 포도 대부분은 꽃에 암수 부분이 모두 있기에 스스로 가루받이할 수 있습니다. 한편 머루는 나무에 따라 암수 중 어느 쪽의 꽃이 필지 정해진 자웅이주로, 수그루는 과실을 만들지 않습니다. 이는 전체 생산량을 저하시키는 요인 중 하나로, 가루받이를 하려면 암그루 근처에서 재배해야 합니다. 생산량을 늘리기 위해 작업자의 손으로 최대한 많은 암꽃이 가루받이하도록 만들어야 합니다.

생산하는 와인의 종류는?

히루젠 와이너리에서는 머루 100%인 레드 와인과 로제 와인을 제조합니다. 또한 다른 포도와 블렌딩한 상품도 몇 개 생산합니다. 야마 소비뇽(머루와 카베르네 소비뇽의 이중 교배종)을 섞은 레드 와인이나 고베의 샤르도네와 섞은 화이트 와인 등이 있습니다. 양조는 현대적인 스테인리스 발효 탱크에서 진행합니다만, 레드 와인의 숙성에는 포도의 진한 풍미를 끌어내는 데 특히 적합한 프랑스 오크통을 사용합니다. 완성된 와인은 짙은 색상을 지닌 풀바디로 완성되며, 놀라울 정도로 부드러운 타닌과 장기 숙성에 적합한 강한 산미가 특징입니다.

최근 히루젠 와이너리의 머루 와인이 아시아 최대 규모의 와인 심사회 중 하나인 '재팬 와인 챌린지'에서 자주 메달을 획득하고 있는 것은 이 원생식물을 재배하려는 40년에 걸친 과정이 성공을 거두었다는 증거입니다.