

시라카미 산지 와인

2003 년 시라카미 산지의 음료 라인업에 새롭게 추가된 것은 후지사토마치의 중심부에서 재배되고 있는 포도 품종 야마 소비뇽으로 만든 와인입니다. 야마 소비뇽은 카베르네 소비뇽 품종과 야마부도(머루)로 알려진 야생 포도종의 교배종으로 와인에 균형 잡힌 신맛과 깊이감, 블랙커런트의 향미를 더해주고 있습니다. 시라카미 산지 와인은 이러한 특징들을 살린 드라이한 미디움 보디감의 와인으로 시라카미 산지 지역다운 신맛, 적당한 탄닌감이 느껴져 붉은 고기 요리를 중심으로 한 볼륨감 있는 식사와 잘 어울립니다.

야마부도(머루)는 일본 고유종으로 시원한 산악 지대에서 흔히 볼 수 있습니다. 메이지시대(1868~1912 년)에 야생 머루로 와인이 만들어졌다는 기록이 있지만, 머루로 와인을 만드는 방법은 다른 포도 품종을 사용한 방법에 비하면 손이 많이 갑니다. 표준 와인용 포도와는 달리 머루는 자웅이주 식물로 암나무, 수나무가 나뉘어 있습니다. 수나무는 열매를 맺지 않지만, 수분시키기 위해서는 수나무 근처에서 키워야 해 전체적인 수확량이 저하됩니다. 또한, 머루는 씨앗이 커서 열매에서 얻을 수 있는 과즙의 양이 다른 품종보다 훨씬 적습니다. 이러한 단점이 있지만, 머루는 풍부하고 복잡한 풍미를 가지고 있습니다.

1980 년대 야마나시 대학의 교수가 프랑스 보르도 지방에서 태어난 카베르네 소비뇽 포도와 머루의 교배를 시작했습니다. 이 교수는 600 그루 이상을 이용한 실험을 거쳐 1990 년 일본에서의 와인 재배에 적합하며 내병성이 높은 교배종을 종묘 등록했으며, 야마 소비뇽이 탄생했습니다.

1998 년 후지사토 시라카미 포도 생산자 조합이 야마 소비뇽을 재배하기 시작했고, 5 년 후 첫 시라카미 산지 와인이 생산되었습니다. 2020 년에는 고급 화장품 회사인 알비온(Albion)이 후지사토에 공동 연구 시설과 와이너리를 세웠습니다. 현재 와이너리 견학은 할 수 없지만, 후지사토마치가 기획하는 투어라면 견학이 가능합니다. 또한, 시라카미 산지 세계유산센터 후지사토관 근처에 있는 ‘호텔 유토리아’와 후지사토의 주류 가게에서 병에 든 와인을 구입할 수 있습니다.