

비와 태풍의 땅에서 피어난 기적: 일본 와인 스토리

모방과 실패를 넘어, 일본만의 오리지널리티를
찾기까지 100년의 기록

'일본에서 와인이 나온다고?'

우아한 프랑스와 이탈리아를 떠올리는 당신에게, 일본 와인은
낯설게 느껴질지 모릅니다. 하지만 이 한 병의 와인 속에는 덥고
습한 기후와 싸워온 치열한 100년의 역사가 숨 쉬고 있습니다.
이것은 단순한 술 이야기가 아닌, 불가능을 가능으로 바꾼
인간의 집념에 관한 기록입니다.



사케와 맥주의 나라? 숨겨진 와인 강국, 일본



The Perception

흔히 일본의 술이라고 하면 사케나 맥주를 떠올립니다. 와인은 그저 구색 맞추기 용이라 생각하기 쉽습니다.

The Reality

하지만 일본 와인 산업은 서양의 것을 흉내 내는 수준을 넘어섰습니다. 수많은 와인 애호가들의 '최상위권' 리스트에 일본 와인이 오르고 있습니다.

Key Insight

일본의 와인 만들기는 가벼운 취미가 아니었습니다. 그것은 기후와 음식에 맞는 와인을 찾아내기 위해 100년 넘게 이어진, 국가의 명운을 건 거대 프로젝트였습니다.



Dainihon Yamanashi Wine Company, 1877.

1877년, 국가 프로젝트의 시작: ‘서양을 배워라’

메이지 유신 이후 정부는 ‘식산흥업(국가 산업 발전)’을 기치로 내걸고 서구 문물을 받아들였습니다. 와인 양조 역시 그 거대한 흐름의 일부였습니다.

1877년, 야마나시현에 민간 최초의 와인 회사인 ‘대일본 야마나시 포도주 회사’가 설립되었습니다.

타카노 마사나리와 츠치야 류켄이라는 두 청년을 프랑스로 유학 보내 양조 기술을 직수입했습니다. 그들이 배워온 기술은 일본 와인의 씨앗이 되었습니다.

1877

자연의 벽: 유럽의 기술이 무용지물이 된 이유



의욕만으로 넘기에 자연의 벽은 너무나 높았습니다. 건조한 유럽과 달리, 일본은 고온 다습한 여름과 끈질긴 장마(Tsuyu)가 이어지는 땅입니다.

습기를 머금은 포도는 병들었고, 태풍은 애써 일군 밭을 처참하게 만들었습니다. 유럽종 포도나무는 전멸에 가까운 피해를 입었습니다.

**'유럽의 것을 그대로 가져오는 것만으로는 안 된다.
우리 땅에 맞는 방법이 필요하다.'
뼈아픈 실패 끝에 얻은 교훈이었습니다.**

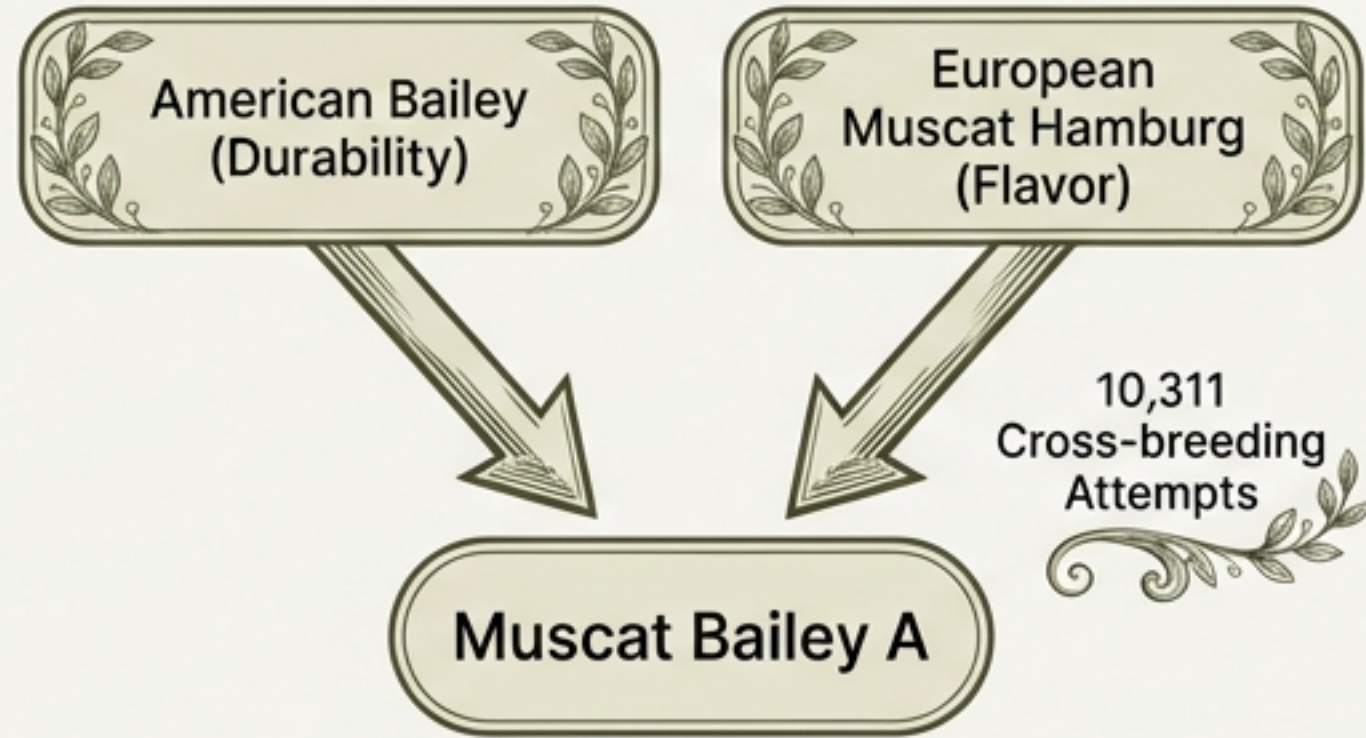




시장을 뚫는 승부사: 토리이 신지로와 '아카다마'

산토리(Suntory)의 창업주 토리이 신지로는 '일본인의 입맛을 바꿀 수 없다면, 와인을 입맛에 맞추면 된다'고 판단했습니다. 1907년 출시된 '아카다마 포트 와인'. 짙고 신 정통 와인 대신, 설탕과 감미료를 넣어 달콤하게 만든 전략 상품이었습니다. 간장 베이스의 식사를 하던 일본인들에게 이 달콤한 술은 폭발적인 인기를 끌었습니다. 이때 벌어들인 막대한 자금은 훗날 산토리 제국 건설의 '실탄'이 되었습니다.

흙바닥에서의 사투: 일본 와인 포도의 아버지, 카와카미 젠베이



카와카미 젠베이는 일본 기후에서 '생존'할 수 있는 포도를 만들기 위해 사재를 털었다. 튼튼한 미국 포도 '베일리'와 맛이 좋은 유럽 포도 '머스캣 함부르크'를 교배했습니다. 기록된 교배 횟수만 무려 10,311회. 1927년, 20년의 집념 끝에 '머스캣 베일리 A(Muscat Bailey A)'가 탄생했습니다. 딸기 사탕 향이 나는 이 품종은 눅눅한 일본의 여름을 견뎌내는 일본 레드 와인의 상징이 되었습니다.





식탁의 서구화: 햄버거와 스테이크가 불러온 변화

1964년 도쿄 올림픽과 1970년 오사카 엑스포는 일본인의 미각을 송두리째 바꿔 놓았습니다.

맥도날드와 KFC가 상륙했고, 밥상 위에는 생선구이 대신 스테이크와 치즈가 올라오기 시작했습니다.

버터와 크림이 가득한 서양식 식사 앞에서 기존의 달디단 '아카다마 포트 와인'은 한계를 드러냈습니다. 사람들은 이제 '진짜 드라이한 테이블 와인'을 원하기 시작했습니다.

미식의 모세혈관: 지방 곳곳에 켜진 비스트로의 불빛

프랑스와 이탈리아 유학을 마친 셰프들이 귀국하여 지방 소도시에서 작은 식당(Bistro)을 열기 시작했습니다.

도쿄가 아닌 시골 마을에서도 코스 요리와 와인을 즐기는 문화가 퍼져나갔습니다. 이를 통해 '음식 맛을 방해하지 않는 진짜 와인'에 대한 수요가 전국적으로 폭발했습니다.



금단의 영역, 유럽종 포도(Vitis Vinifera)에 다시 도전하다

하이브리드 품종만으로는 정통 와인의 깊은 맛을 낼 수 없었습니다. 농부들은 다시 메를로, 샤르도네 같은 유럽종 포도 재배에 도전장을 던졌습니다.

그러나, 여전히 일본의 비는 억세고 잔인했습니다. 포도가 익어가는 6~7월의 장마, 수확기인 9~10월의 태풍은 여전한 공포였습니다. 수분을 머금은 포도는 멍멍했고 병들었습니다.

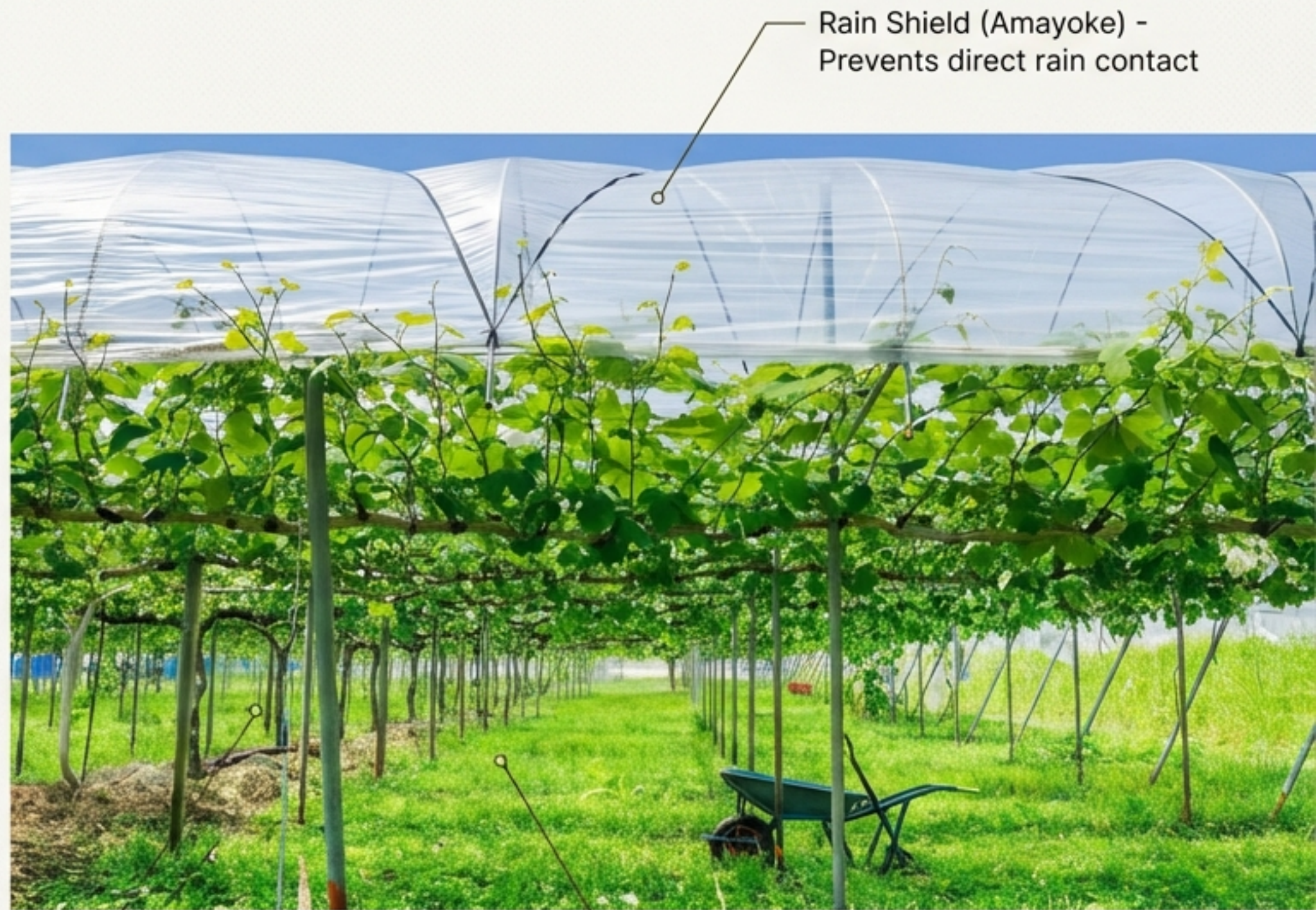


‘비가 문제라면 우산을 씌우자’: 오타쿠 농법의 승리

환경을 바꿀 수 없다면 재배 방식을 바꾸면 됩니다.
농부들은 포도나무 머리 위에 비닐 갓을 씌우는
'비가림 재배'를 고안해냈습니다.

단순해 보이지만 효과는 혁명적이었습니다.
빗물을 차단해 당도를 응축시키고, 가지를 일렬로
정리해 통풍을 극대화했습니다.

산비탈을 깎고 배수가 좋은 땅을 찾아 해매는,
땅과 하늘의 악조건을 인간의 끈기로 메워나가는
'장인 정신'의 시간이었습니다.



Rain Shield (Amayoke) -
Prevents direct rain contact

Vertical Shoot Positioning
- Maximizes airflow

Drainage Optimization



세계가 놀라다: 1989년 류블랴나의 기적

1989년 슬로베니아 류블랴나 국제 와인 콩쿠르.
심사위원들은 블라인드 테이스팅에서
한 레드 와인을 보르도 명품으로 확신했습니다.

라벨이 벗겨졌을 때 드러난 이름은
'샤토 메르시앙 키교가하라 메를로 1985'.
일본 나가노현의 척박한 산비탈에서 자란
포도였습니다.

대상(Grand Gold Medal) 수상.
'습한 일본에서 제대로 된 와인은 불가능하다'는
편견을 깨부수고, 세계 와인 지도에
일본의 이름을 새긴 순간이었습니다.

“우리만의 오리지널리티는 무엇인가?”

유럽 스타일의 와인으로 성공을 거뒀지만, 와인 메이커들의 갈증은 여전했습니다.

‘아무리 잘 만들어도 결국 서양의 아류가 아닌가?’

그들의 시선은 1000년 전부터 일본 땅에서 자라온 토착 품종, ‘코슈(Koshu, 甲州)’로 향했습니다.

가장 일본다운 와인을 찾기 위한 새로운 여정이 시작된 것입니다.



미운 오리 새끼에서 백조로: 코슈(Koshu)의 재발견

분홍빛 껍질의 코슈는 수분이 많고 맛이 멍멍해
'물 같다'는 혹평을 받으며 저가 와인용으로만 쓰였습니다.

와인 메이커들은 효모 찌꺼기와 와인을 함께 숙성시키는
'쉬르 리(Sur Lie)' 제법을 도입했습니다.

멍멍함은 깊은 풍미로, 껍질의 쓴맛은 기분 좋은 쌉싸름함으로,
산미는 유자 같은 시트러스 향으로 다시 태어났습니다.
2010년 OIV(국제와인기구)에 정식 품종으로 등록되는
쾌거를 이룹니다.



일식과의 완벽한 마리아주(Mariage)



향이 강한 서양 화이트 와인은 생선회의 맛을 덮어버리곤 합니다.

반면 코슈는 생선의 비린내를 잡고 감칠맛을 끌어올립니다.

숙성회에서 나오는 감칠맛 성분인 '이노신산'과 코슈 와인은 폭발적인 조화를 이룹니다.

다시마 육수, 간장 베이스의 조림, 스시와 덴푸라까지. 코슈는 일본 식탁의 섬세한 맛을 완벽하게 아우르는 진정한 '일본 와인'이 되었습니다.

비와 땀으로 쓴 100년의 기록, 일본 와인의 현재

이제 일본의 와인 슽에는
두 가지 선택지가 있습니다.

장인 정신으로 악조건을 극복해낸
'월드 클래스 유럽 품종 와인',

그리고 일본의 자연과 식탁을
그대로 담아낸 '코슈 와인'.



서양을 동경하며 시작된 짝사랑은
치열한 투쟁을 거쳐,
마침내 '가장 일본다운 것'을
찾아내는 여정으로
완성되었습니다.

이것이 바로 비와 태풍의 땅에서
피어난 기적,
일본 와인의 이야기입니다.