

# 와인과 양조학 Vin et Œnologie

프랑스는 스페인, 이태리, 미국 보다 앞선 세계 1위의 와인 생산국이다. 이 같은 위상은 갈리아 지방에서 포도 나무를 재배한 이후의 오랜 전통으로 거슬러 올라가며, 그 당시 로마 제국이 확장하게 되면서 포도 재배와 포도에 대한 숭배가 확산되었다. 800년도에 포도는 « 고급 식기에 » 차려져야 한다는 규정을 정한 샤를마뉴 대제의 왕령으로 포도의 퀄리티는 중세시대에 향상되었고, « 포도가 절대 상하지 않도록 » 모든 주의를 기울여야 했다. 그 후 수도사들은 오늘날까지도 이어지고 있는 양질의 포도원을 개척하면서 끊임없이 와인 양조의 전통을 계승했다. 와인 등급에 대한 최초의 시도는 13세기로 거슬러 올라가는데, 이는 최고의 화이트 와인의 등급을 선정하기 위함이었다. 나폴레옹 황제 3세의 요청에 따라 1855년 공식 보르도 와인 분류법에 대한 기준이 정해졌다.

포도나무뿌리 진디병의 확산과 제 1차 세계대전의 발발로 상파뉴 지방의 포도 재배지 대부분이 파괴된 이후에 샴페인이라는 명칭이 20세기 전반에 확립되었고, 보존해야 할 공동 유산이라는 인식과 함께 다시 재배되기 시작했다.

이처럼 수세기에 걸쳐 진행된 샴페인 품질 인증 시스템 인증을 1936년에 받은 이후 상파뉴 지방의 포도 산지는 법과 체계화된 규정을 통해 지정되었다.

와인 양조학, 포도 재배에서부터 와인 가공 및 포장 뿐만 아니라 와인의 시음, 보관 및 소비 또한 이 분야에 적용되고 있다. 따라서 와인 양조학 교육은 다음의 세 가지 뚜렷한 분야로 전개된다: ① 와인 생산과 포도 나무 및 포도 재배에서부터 가공에 이르는 모든 작업; ② 과학적, 기술적 응용을 기반으로 한 양조학; ③ 프랑스 및 전세계 유통과 판매를 위한 제품의 상품화.

## 수치로 본 와인과 양조학

- 프랑스에서 4,680만 헥타리터 포도 수확 (2014)
- 110,000개의 경작지
- 75,000명의 농지 경작 인력
- 870개의 조합 지하 저장고

자료출처: 프랑스 농업식품산업부 <http://agreste.agriculture.gouv.fr>

## ■ 관련 분야 (프랑스어)

문화, 요리, 양조 관광학, 문화유적, 레스토랑, 소믈리에, 관광(문화관광, 와인관광), 포도재배 등

## ■ 세부 분야 (프랑스어)

와인 저장고 책임자, 샴페인, 와인 양조 컨설턴트, 와인 검사관, 협동조합, 와인 및 주류 중개인, 수도사, 협동조합장, 와인 관광가이드, 레스토랑 운영자, 와인 전문가, 와인 양조 책임자, 포도 재배자, 인류의 문화유산, 포도 종묘업자, 레스토랑, 문화 관광지, 소믈리에, 와인통 제조업자, 포도재배자, 포도재배 등

## 교육기관과 교육과정

### 학사

#### ■ 전문 학위(Diplôme Universitaire) - L1(학사 1년)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 1년 이수) - L1(학사 1년)

보르도 대학 와인 포도재배 과학 연구소는 두 개의 전문학위(DU-대학 자체발급 학위)를 수여한다:

- 와인 시음학 전문학위 - DU d'aptitude à la dégustation des vins (D.U.A.D.)
- 양조학 전문학위 - DU d'initiation à l'œnologie (D.U.I.O.)

[www.isv.univ-bordeauxsegalen.fr](http://www.isv.univ-bordeauxsegalen.fr) ▶ Formation

#### ■ 농업 전문기술 자격증(Brevet de Technicien Supérieur Agricole)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 2년 이수) - L2(학사 2년)

• 포도재배-양조학 농업 전문기술 자격증(BTSA Viticulture-œnologie)은 30여 개의 교육기관(국공립 또는 사립 고등학교, 연수생 교육센터)에서 수여하며, 이들 교육기관에서는 포도 연구 및 포도주 양조의 화학 공정에 관한 기술 교육을 제공한다.

[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org) ▶ Espace documentaire ▶ Offre de formation ▶ Fiches Diplômes ▶ BTSA

#### ■ 학사(Licence)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 3년 이수) - 학사 2년(L2)+추가 1년

아래의 분야에서 2년의 고등교육 이수 후에 학사 3년차로 편입 가능하다:

- 디종에 위치한 부르그뉴 대학(Université de Bourgogne)의 Jules Guyot 와인 포도재배 대학 교육기관에서 과학, 기술, 보건 학부의 생명과학/포도주학 전공.

[www.u-bourgogne-formation.fr](http://www.u-bourgogne-formation.fr) ▶ Formations ▶ Licences

#### ■ 산업 학사(Licence professionnelle)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 3년 이수) - 학사 2년(L2)+추가 1년

아래의 두 분야는 와인 유통, 포도재배 및 양조 관광학, 법학에 대한 산업 학사학위를 수여한다:

- 와인 무역, 포도재배 및 양조 관광학, 유통망, 마케팅(포도 재배 및 양조 분야, 국제무역), 산지 와인, 법학에 대한 다양한 전공을 포함한 법, 경제, 경영학 분야.
- 와인 및 주류 국제 무역, 호텔경영 및 관광학(포도재배 및 양조 관광학 전공), 와인 검사관, 포도재배-양조학(혁신 및 세계화) 전공의 과학, 기술, 보건 분야.

[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org) ▶ Trouvez votre formation ▶ Licence

- 몽펠리에의 SupAgro(농수산부 산하의 고등교육기관)의 포도 와인 고등 연구소(IHEV)는 아래 세 개의 산업 학사학위를 제공한다:

- 포도재배 이론 - 무역, 와인, 유통망 전문가
- 포도 재배 분야의 품질관리시스템

[www.supagro.fr](http://www.supagro.fr) ▶ Formations ▶ Licences

### 석사

#### ■ 학교학위(Diplôme d'établissement)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 4년 이수) - 석사 1년(M1)

폴 보퀴즈(Institut Paul Bocuse)는 국제 와인 및 음료 관리 전공의 1년 Specialization 과정을 제공한다.

[www.institutpaulbocuse.com/en/culinary-management/specializations/](http://www.institutpaulbocuse.com/en/culinary-management/specializations/)

#### ■ 석사학위(Msater)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 5년 이수) - 석사 2년(M2)

아래 두 개의 분야가 다음과 같은 전공으로 석사 학위를 수여한다:

- 다음 전공에 대해 법, 경제, 경영 학부의 사법 전공:
  - 보르도 국립대학의 포도 와인법
  - 엑스-마르세유 국립대학의 포도재배 및 특상품법
- 다음 전공의 과학, 기술, 보건 분야:
  - 포도재배, 양조학, 와인 경제 및 경영 전공의 농학, 농산물 가공학
  - 양조학 및 포도재배 환경 전공의 생물학, 보건학

[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org) ▶ Trouvez votre formation ▶ Master

#### ■ 경영학 석사학위(Master of Science in management-MSc)

(바칼로레아 취득 후 고등교육 5년 이수) - 석사 2년

디종-부르그뉴 고등 상업학교의 School of Wine and Spirits Business는 다음의 두 가지 경영학 석사학위를 수여한다:

- 와인 비즈니스 - 와인 경영

Groupe ESC Dijon Bourgogne : [www.swsb.eu](http://www.swsb.eu)

## ■ 유러피안 및 국제 석사학위(Master européen et international)

### (바칼로레아 취득 후 고등교육 5년 이수) - 석사 2년(M2)

- Master of Business and Science Vineyard & Winery Management는 보르도 고등 농학학교에서 포도재배학과 와인학 영문 석사학위를 수여한다.  
**Bordeaux Sciences Agro : [www.agro-bordeaux.fr/vwmaster/?lang=en/](http://www.agro-bordeaux.fr/vwmaster/?lang=en/)**  
농학-농산물 가공학과와 포도재배 양조학 전공을 하는 외국 학생들을 위해 유러피안 석사학위 EuroMaster를 수여한다.

**Montpellier SupAgro – ENITA Bordeaux : <http://vinifera-euromaster.eu>**

- 농학-농산물 가공학과와 포도재배 양조학, 포도재배-와인-토양-경역 전공의 VINTAGE(Erasmus mundus) 국제 석사학위
- 양제 고등농업학교 - École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) : [www.vintagemaster.com](http://www.vintagemaster.com)

## ■ 양조학 국가학위(Diplôme National d'Enologie - D.N.O.)

### (바칼로레아 취득 후 고등교육 5년 이수)-(학사(L3)+추가 2년)

프랑스에서 양조학 관련 직업을 갖기 위한 유일한 교육과정인 D.N.O.는 보르도, 디종, 몽펠리에, 랭스, 툴루즈 국립 대학에서 2년제 과정을 진행한다. 이 과정은 생물학, 화학, 농생화학 분야의 학사학위를 취득하거나 포도재배-양조학 전공의 농업 전문기술 자격증(BTSA) 또는 전문 학사학위를 취득해야 입학이 가능하다.

## ■ 포도재배-양조학 전공의 농학 전문가

### (바칼로레아 취득 후 고등교육 5년 이수) - 석사 2년(M2)

농학 응용학은 몽펠리에의 SupAgro에서 제공하는 포도재배-양조학 전공과 같이 각 학교의 고유한 전문지식과 함께 다양한 교육과정이 동반되고, 동시에 양조학 국가 학위(DNO)도 준비할 수 있다.

- 포도재배학 및 와인학 몽펠리에 고등연구기관(IHEV) : [www.supagro.fr/web/ihev/pages/?id=19&page=107](http://www.supagro.fr/web/ihev/pages/?id=19&page=107)

## 석사 후 과정

## ■ 전문 마스페르(Mastère Spécialisé-MS)

### (석사 학위 취득 후 고등교육 1년 이수) - 석사 후 과정(post-M)

- 와인 및 주류 경영학(Management des vins et spiritueux-MVS)은 그랑제콜 위원회(Conférence des Grandes Écoles-CGE)가 승인한 전문 마스페르이다.

- 탈랑스에 위치한 보르도 KEDGE 경영학교 :

[www.kedgebs.com/fr/formations/management-des-vins-spiritueux-mvs](http://www.kedgebs.com/fr/formations/management-des-vins-spiritueux-mvs)

- 전문마스페르 학위 설명서 :

[www.campusfrance.org/fr/ressource/les-masteres-specialises-ms](http://www.campusfrance.org/fr/ressource/les-masteres-specialises-ms)

- 전문마스페르 교육과정 리스트 : [www.cge.asso.fr/nos-labels/ms](http://www.cge.asso.fr/nos-labels/ms)

※ 프랑스 « 바칼로레아 (Baccalauréat) »는 한국의 경우 « 고등학교 졸업+대학 합격증 »에 해당됨.

## 세계 속의 프랑스 와인

프랑스는 2014년 세계 제 1의 와인 생산국이라는 명성을 되찾았다. 와인이 생산되는 포도 산지는 관광지로 유명하고, 세계에서 가장 잘 알려진 포도나무 품종들은 프랑스산이다 : Merlot(레드와인용 포도나무), Chardonnay(청포도의 일종), Sauvignon(청포도의 일종), Syrah(검은 포도 품종), Pinot noir(포도나무 품종 중 하나) 등이 있으며, « 프랑스 포도나무 품종 및 요리에 대한 이해 »를 통해 프랑스 주요리와 이에 결들일 만한 와인을 알 수 있다.

알자스 지방의 와인 경로를 따라 700명의 포도재배자들이 분포해 있으며, 이들은 와인 시음과 향을 음미할 수 있는 지하저장고를 일반에게 개방하고 있다.

상파뉴 지방의 와인 또한 1927년부터 규정된 양조지 명칭 등록 및 1936년 15,000 명의 상파뉴 포도 재배자들이 인정을 받게 되면서 세계적으로 그 명성을 떨치고 있다.

매년 2백만 헥토티어 이상의 보르도 와인이 수출되고 있으며, Touraine(투렌) 와인을 포함한 Loire(루아르) 지방의 와인은 75개국에 유통되고 있다. 프랑스 남부의 AOP 와인(높은 등급의 원산지 표기 와인)도 2014년 5만 헥토티어 이상 수출되었다.

일본인들이 매우 좋아하는 보졸레 와인은 그 외 다른 아시아 지역에도 유통되고 있다. 매년, 11월 세 번째 목요일마다 전 세계에서 수백만 명의 사람들이 유일한 세계적 와인 축제인 보졸레 누보의 출시를 손꼽아 기다린다.

뉴욕에서 도쿄에 이르기까지 보졸레 와인은 프랑스식 삶의 방식에 관해 널리 알고 있다. 1969년부터 14개 컨테스트에서 5명의 프랑스인이 국제 소믈리에 협회에서 인증하는 « 세계적인 최고의 소믈리에 »라는 타이틀을 수여받았다 : Olivier Poussier(올리비에 푸시에) (2000), Philippe Faure-Brac(필립 포르-브락), Serge Dubs(세르주 뒤브), Jean-Claude Jambon(장-클로드 장봉), Jean-Luc Pouteau(장-뤽 푸토).

## 유용한 사이트

### ■ 농업 분야 통계, 평가 및 전망에 관한 정보 :

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr) ▶ Thématiques ▶ Viticulture

### ■ 프랑스 와인 홍보 협회 (ANIVIN de France) : [www.vindefrance-cepages.org](http://www.vindefrance-cepages.org)

### ■ 국제 소믈리에 협회 (ASI) : [www.sommellerie-internationale.com](http://www.sommellerie-internationale.com)

### ■ 와인 문화 및 전통에 관한 유네스코 석좌 프로그램 (Chaire Unesco Culture et tradition du vin) : <http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/>

### ■ 상파뉴 와인 전문가 위원회 (CIVC) : [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)

### ■ 와인 및 주류 수출 연합회 (FEVS) : [www.fevs.com](http://www.fevs.com)

### ■ 프랑스 농수산식품부 품질관리원 (France Agrimer)

[www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin](http://www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin)

### ■ 와인 & 주류 전문 학교 (INSEEC Wine & Spirits Institute)

[www.wine-institute.com](http://www.wine-institute.com)

### ■ 와인 포도재배 전문 프랑스 연구원

(Institut français de la vigne et du vin - IFV) : [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

### ■ 국립 원산지 및 품질 연구소 : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### ■ 보르도 아키텐 와인 포도재배 과학 연구소

(Institut des sciences de la vigne et du vin Bordeaux Aquitaine - ISV) :

[www.isv.univ-bordeauxsegalen.fr](http://www.isv.univ-bordeauxsegalen.fr)

### ■ 고등 와인 연구원 (Institut supérieur du vin - ISV) : [www.isvin.fr](http://www.isvin.fr)

### ■ Jules Guyot 와인 포도재배 대학 교육 기관 (Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot - IUUV) : <http://iuuv.u-bourgogne.fr>

### ■ 프랑스 포도재배 관측소 (Observatoire de la viticulture française) :

[www.observatoire-vitifrance.com](http://www.observatoire-vitifrance.com)

### ■ 국제 와인 포도재배 기구

(Organisation internationale de la vigne et du vin) : [www.oiv.int](http://www.oiv.int)

### ■ 와인 및 주류 비즈니스 스쿨 - ESC 디종 부르그뉴 그룹 (School of Wine and Spirits Business - Groupe ESC Dijon Bourgogne) : [www.swsbu.edu](http://www.swsbu.edu)

### ■ 보르도 와인 업체 연합, 와인 도매업 조합 (Union des Maisons de Bordeaux, syndicat des négociants en vin) :

[www.vins-bordeaux-negoce.com](http://www.vins-bordeaux-negoce.com)

### ■ 프랑스 와인 전문가 연합 (Union des œnologues de France) :

[www.oenologuesdefrance.fr](http://www.oenologuesdefrance.fr)

### ■ 프랑스 소믈리에 연합 (Union de la sommellerie française) :

[www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)

### ■ Suze-la-Rousse 와인 대학 (Université du vin de Suze-la-Rousse) :

[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

### ■ 와인 포도재배에 관한 정보 제공 (Vitisphère) : [www.vitisphere.com](http://www.vitisphere.com)



주한프랑스대사관 교육진흥원

CampusFrance의 온라인 카탈로그에서 학사부터 박사까지 프랑스에서 제공하는 다양한 교육과정이 상세히 소개되어 있다.

[www.coree.campusfrance.org](http://www.coree.campusfrance.org)에서 «전공별 학교 리스트 검색»이라는 검색엔진을 이용할 수 있다.

수학을 희망하는 카테고리를 선택한 후 (학사 Licence, 석사 Master, 박사 Doctorat) 키워드를 입력하면 해당 전공을 보유한 프랑스 학교 및 세부 전공을 검색할 수 있다.

- 프랑스대사관 교육진흥원 CampusFrance 사이트 [www.coree.campusfrance.org](http://www.coree.campusfrance.org)

- 프랑스어 지원 사이트 [www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)

- 영어 지원 사이트 [www.campusfrance.org/en](http://www.campusfrance.org/en)