



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE



오리건 와인을 소개합니다...

오리건주에는 40,000에이커(16,187헥타르)가 넘는 포도원과 1,116개의 포도주 양조장이 있습니다. 대부분의 오리건 포도주 양조장은 소규모로 70%가 2,000톤 미만을 생산합니다. 오리건의 와인 포도 생산과 그로 인한 와인 생산량이 계속 확대되고 있지만 오리건의 와인 산업 규모는 여전히 작습니다. 사실 오리건은 미국 와인 생산의 1%에 불과합니다. 그러나 고품질 오리건 와인은 와인스펙테이터(Wine Spectator) 90+ 등급 중 20%를 차지했습니다.

인기 와인 품종

피노 누와: 오리건 대표상품으로 가장 많은 수상 경력의 품종: 오리건 피노 누아는 디캔터 월드 와인 어워드(Decanter World Wine Award)와 같은 세계적인 상을 수상했습니다. 백악관에서 많은 프리미엄 오리건 피노 누아가 제공되었습니다. 오리건 재배 면적의 60%를 차지하는 피노 누아는 윌라멘 밸리(Willamette Valley)와 오리건 남부에서 풍부하게 재배됩니다.

피노 그리: 오리건 피노 그리는 복숭아, 배 또는 연한 감귤을 연상시키는 복합적인 맛의 와인입니다. 부드러운 텍스처와 낮은 산도로 풀바디 특성을 부여합니다. 피노 그리는 일반적으로 윌라멘 밸리와 오리건 남부에서 재배되며 오리건 재배 면적의 14%를 차지합니다.

샤르도네: 가벼운 오크 향이 감도는 오리건 샤르도네는 사과, 레몬, 복숭아, 열대 과일의 향을 연상시킵니다. 오리건 윌라멘 밸리에서 상업적으로 재배된 초창기 품종 중 하나인 이 강한한

포도나무는 다양한 기후(특히 윌라멘 밸리와 로그 밸리)에서 재배되며, 오리건 재배 면적의 7%를 차지합니다.

시라: 짙은 보라빛을 띤 오리건 시라는 질감과 맛이 모두 풍부한 풀바디 와인으로, 매콤한 향이 납니다. 따뜻한 기후 품종인 시라는 컬럼비아 밸리(Columbia Valley), 서던 오리건(Southern Oregon), 스네이크 리버 밸리(Snake River Valley)에서 주로 재배됩니다. 시라는 오리건 재배 면적의 4%를 차지합니다.

카베르네 소비뇽: 오리건 카베르네 소비뇽은 더 두꺼운 껌질로 더 강한 타닌을 만듭니다. 적절한 숙성이 요구되는 카베르네 소비뇽은 종종 타닌이 낮고 더 "부드러운 맛을 지닌" 포도와 블렌딩되어 풍미를 부드럽게 합니다. 컬럼비아 밸리, 로그 밸리, 스네이크 리버 밸리에 걸쳐 오리건 재배 면적의 4%에서 재배됩니다.

리슬링: 오리건 리슬링은 일반적으로 드라이 또는 오프드라이 와인으로 상큼한 사과나 플로럴 향이 나는 와인입니다. 일반적으로 윌라멘 밸리, 컬럼비아 밸리, 로그 밸리, 스네이크 리버 밸리에서 재배되며 오리건 포도원의 1%를 차지합니다.

주 전역에 수십 개의 미세 기후와 토양 유형이 존재하며
오리건의 포도는 재배되는 지역만큼이나 뚜렷이
구별됩니다. 그 결과 전 세계 와인 애호가들의 입맛을
만족시키는 다양한 선택을 제공합니다.

테루아

오리건은 무려 23개의 미국 포도 재배 지역(AVA)을 보유하고 있으며, 다양한 기후와 토양 덕분에 폭넓은 와인 풍미 프로파일을 제공합니다. AVA는 독특한 재배 조건(토양, 기후, 고도 등)을 갖춘 포도 재배 지역입니다. 오리건의 많은 AVA는 더 넓은 AVA 안에 포함되어 있습니다. 2021년부터 오리건의 대규모 AVA 중 한 곳은 독특하고 특별한 와인 지역으로 세계적 인식에서 한 단계 더 높은 수준을 달성했습니다. 바로 오리건 월라멘밸리 와인 지역이 유럽 연합과 그 외 지역에서 보호된 지리적 표시 (PGI:Protected Geographical Indication)로 인정받았습니다.

오리건 포도원, 인증 획득

오리건의 다양성은 지리와 기후에만 국한되지 않습니다. 오리건 포도원의 35%~40%는 Organic, Salmon-Safe, Demeter-Certified Biodynamic, LIVE 인증과 같이 포도원의 지속 가능한 재배 관행을 반영하는 하나 이상의 인증을 보유하고 있습니다.

유기농 인증: "Organic(유기농)"은 세계에서 가장 엄격하게 규제되고 널리 인정되는 인증 중 하나입니다. 유기농으로 표시된 모든 제품은 미국 농무부(USDA) 인증을 받아야 합니다. 이는 와인 포도의 재배, 취급 및 가공에 관한 규정을 따른다는 의미입니다. 또한 제3자 기관의 연간 감사를 받아야 합니다.

SALMON-SAFE: Salmon-Safe(연어안전)는 웨스트 코스트(West Coast) 농민, 그 밖의 토지 소유자와 협력하여 유역에 미치는 영향을 줄입니다. 이 동료 평가를 거친 인증 프로그램은 수질 보호, 수역 건강 유지, 그리고 서식지 복원에 도움을 줍니다.

상세 정보

더 다양한 내용 확인(레시피도!):
오리건 와인 위원회: oregonwine.org

10/2024



DEMETER BIODYNAMIC® FARM STANDARD:

바이오다이내믹은 농장이 재료를 수입하는 대신 농장 자체에서 행해지는 역학 관계에서 필요 사항을 충족하는 지속 가능한 농업의 한 형태입니다. 많은 오리건 포도원은 바이오다이내믹 인증을 받는데 필요한 엄격한 관행을 따름으로써 토양 건강과 환경 보호에 대한 이러한 노력을 보여줍니다.

LIVE 인증: LIVE는 1999년부터 오리건, 워싱턴, 아이리스와 함께 협력하여 최신 대학 연구와 국제적으로 공인된 표준을 통해 환경적이고 사회적 책임 관행을 개발하고 인증해 온 세계적으로 인정받는 인증 프로그램입니다.



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

농업 개발 및 마케팅 프로그램

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725
Ag.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA