

세계적으로 빛나는
알자스 화이트 와인의 명가

휘겔 에 피스

Hugel & Fils




휘겔(Hugel) 와이너리의 가족경영 역사는 15세기로 거슬러 올라간다. 1639년 한스 울리히 휘겔(Hans Ulrich Hugel)은 리끄빌(Riquewihr)에 정착한 후 포도재배인 조합을 만들었다. 이후 1672년 그의 아들이 꼬르디에 거리에 양조장을 설립했는데 이때 대문 위에 걸어둔 가문(家紋)이 현재 휘겔사의 로고가 되었다.

휘겔 집안은 포도재배와 와인양조 기술로 널리 명성을 떨치게 되었고, 1902년 프레데릭 에밀 휘겔(Frédéric Emile Hugel)이 리끄빌 시내에 건립한 양조장이 현재까지 휘겔사 와인사업의 중심이 되고 있다. 현재 그의 후손들은 '가장 훌륭한 화이트 와인 양조'를 목표로 했던 그의 철학을

바탕으로 와이너리를 경영하고 있다. 수출담당자 데이빗 링(David Ling)의 안내를 받아 양조장을 둘러보았다. 100% 손으로 수확한 포도들이 품종, 등급에 따라 스테인리스 또는 오크통에서 발효되고 있었다. 알자스 지방의 길고 날씬한 와인 병(flûte)을 닮은 타원형의 오크통들이 인상적이었다. 원형 오크통보다 만드는 과정이 어렵지만 공간 확보에 유리하기 때문에 널리 사용되고 있다고 한다. 제작한지 백년이 넘는 오크통도 있었는데 현재까지 사용되는 가장 오래된 오크통으로 기네스북에 올랐을 정도이다.

이곳에는 무려 백만 병의 와인이 병입 숙성 중에 있었는데 이 중 90%는 우리나라를 포함한 세계 백여 개국에 수출하고 있다. 보통 수출할 때 각국마다 다른 레이블을 붙여 출시하는 경우가 많은데 휘겔에서는 모두

같은 레이블을 사용하고 있다. 데이빗 링은 소비국의 입맛에 맞춘 레이블 제작에 시간과 돈을 쏟아 붓는 것은 어불성설이라며 "와인양조에 좀더 투자하는 것이 오히려 소비자들에게 더 어필할 것"이라고 역설했다. 마지막으로 그는 "알자스 화이트 와인 병 안에 떠다니는 크리스탈 덩어리들을 보게 된다면 변질을 의심하기보다 오히려 와인의 높은 품질의 증거임을 소비자들에게 알려달라"는 부탁을 했다. 화학제품을 이용해 제거하거나 필터링해 깨끗하게 만들 수도 있지만 와인의 품질을 무엇보다 중요시하는 휘겔 와이너리에서는 그렇게 하지 않는다는 설명을 덧붙였다.

수백 년간, 수 세대에 걸쳐 전해 내려온 노하우와 전통이 세계적으로 빛나는 명성의 알자스 화이트 와인을 낳은 것이라는 설명을 실감할 수 있었다. 

www.hugel.com

수입처 : 나라식품

문의 : 02-405-4300



시음와인

1. Gentil 'Hugel' 2004
2. Pinot Blanc 2004
3. Riesling 'Hugel' 2004
4. Gewürztraminer 'Hugel' 2004
5. Riesling 'Hugel' Jubilee 2001
6. Riesling 'Hommage à Jean Hugel' 1998
7. Gewürztraminer 'Hugel' Jubilee 2003
8. Gewürztraminer 'Hommage à Jean Hugel' 1998
9. Gewürztraminer 'Hugel' Sélection des Grains Nobles 1988