

뉴질랜드 와인

와인 생산 지역과 포도 품종에 관한 종합 가이드

New Zealand Wine

A comprehensive guide to the regions and varieties



New Zealand Wine
Altogether Unique.



New Zealand Wine
Altogether Unique.

뉴질랜드의 와인

와인 생산 지역과 포도 품종에 관한 종합 가이드

2024년 판



New Zealand Wine

A comprehensive guide to the regions
and varieties

2024 Edition

차례

제1장 개요	4
와인 양조의 역사	5
와인 생산 및 수출	7
지속가능성 정책	8
뉴질랜드의 와인 레이블법과 수출 인증서	9
와인 마개	9
제2장 지역	10
뉴질랜드의 와인 생산지역 지도	11
노스랜드	12
오클랜드	14
기스본	16
혹스베이	18
와이라라파	20
넬슨	22
말보로	24
노스캐ਂ터베리	26
노스오타고 와이타키밸리	28
센트럴오타고	30
제3장 와인	32
소비뇽블랑	33
스파클링	36
리슬링	39
피노그리	42
게뷔르츠허트라미너	45
샤르도네	48
로제	51
피노누아	54
시라	57
메를로, 카베르네소비뇽 블렌드	60

본 출판물 내 정보는 인쇄 당시의 기준으로 정확하게 기재되었습니다. 이 교과서를 세심하고 성실하게 집필했으나 우리는 모두 인간이기에 실수가 있을 수 있습니다. 오류를 발견하실 경우 아래 이메일 주소로 연락주시기 바랍니다.

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1: OVERVIEW	4
History of Winemaking	5
Wine Production & Exports	7
Sustainability Policy	8
New Zealand Wine Labelling Laws & Export Certification	9
Wine Closures	9
SECTION 2: REGIONS	10
New Zealand Wine Regional Map	11
Northland	12
Auckland	14
Gisborne	16
Hawke's Bay	18
Wairarapa	20
Nelson	22
Marlborough	24
North Canterbury	26
Waitaki Valley, North Otago	28
Central Otago	30
SECTION 3: WINES	32
Sauvignon Blanc	33
Sparkling	36
Riesling	39
Pinot Gris	42
Gewurztraminer	45
Chardonnay	48
Rosé	51
Pinot Noir	54
Syrah	57
Merlot & Cabernet Sauvignon Blends	60

Information contained in this publication is correct at the time of printing and while care and diligence has been taken in the preparation of this textbook, we are all human and mistakes can happen. If you find an error please drop us an email.

최고의 와인을 생산하기 위한 100%의 열정

뉴질랜드 와인 생산의 역사는 1800년대 건국 당시까지 거슬러 올라간다. 1980년대 들어 말보로 지역의 소비농블랑이 국제 대회에 혜성같이 깜짝 등장한 후 뉴질랜드 와인이 국제무대 최고 반열에 서게 되고 극찬을 받게 된다.

여전히 세계 최고의 와인 생산지로 정평이 난 말보로 말고도 타 지역에서 생산되는 와인 역시 우수한 품질로 세계적 찬사를 받고 있다.

뉴질랜드의 와인 생산량은 세계 총 생산량의 1%에 불과할 정도로 미미한 수준이다. 또한 뉴질랜드 와인의 평균 판매가를 보면 높은 시장 수요가 반영되었음을 짐작할 수 있다. 그럼에도 뉴질랜드의 와인이 고가에 걸맞은 우수한 품질을 지녔다는 데에는 의심의 여지가 없다.

뉴질랜드는 변함없이 양보다는 질에 초점을 맞추기 때문에 프리미엄 와인 생산 국가라는 명성을 얻게 된 것이다.

이러한 뉴질랜드 와인 산업의 신념은 포도원부터 와이너리까지 잘 반영되어 있다. 지속가능성의 글로벌 리더로서 뉴질랜드는 캐노피 관리, 스테인리스 스틸 발효, 스크류캡 사용 등 다양한 분야에서 개척정신을 발휘하며 쉬지 않고 전진하고 있다.

출처

2024 뉴질랜드 와인 생산자 보고서

2024 뉴질랜드 와인 생산자 연간 보고서

1969~1988 맷서비스 기후 보고서

표지 사진: 말보로 블라인드 리버 빈야드 (Blind River Vineyard), 리처드 브릭스 (Richard Briggs)

100% COMMITTED TO EXCELLENCE

New Zealand's wine producing history extends back to the founding of the nation in the 1800s. But it was the introduction to Marlborough's astonishing Sauvignon Blanc in the 1980s that saw New Zealand wine explode onto the international scene, courtesy of world beating performances in international competitions and rapturous critical reviews.

And while Marlborough retains its status as the one of the world's foremost wine producing regions, the quality of wines from elsewhere in the country has also garnered international acclaim.

By world standards New Zealand's production capacity is tiny, accounting for 1% of total volume. And though the average price tag for a New Zealand wine is a reflection of its desirability, few would question its ability to deliver excellent value for money.

In fact, it's the unswerving commitment to quality over quantity that has won New Zealand its reputation as a premium producer.

This commitment is evident from the vineyard to the winery: along with sustainability leadership, New Zealand continues to pioneer advances such as canopy management, stainless steel fermentation techniques and screwcaps.

SOURCES

New Zealand Winegrowers Vineyard Report 2024

New Zealand Winegrowers Annual Report 2024

MetService Climate Summary 1969-1998

Cover image: Blind River Vineyard, Marlborough, Richard Briggs



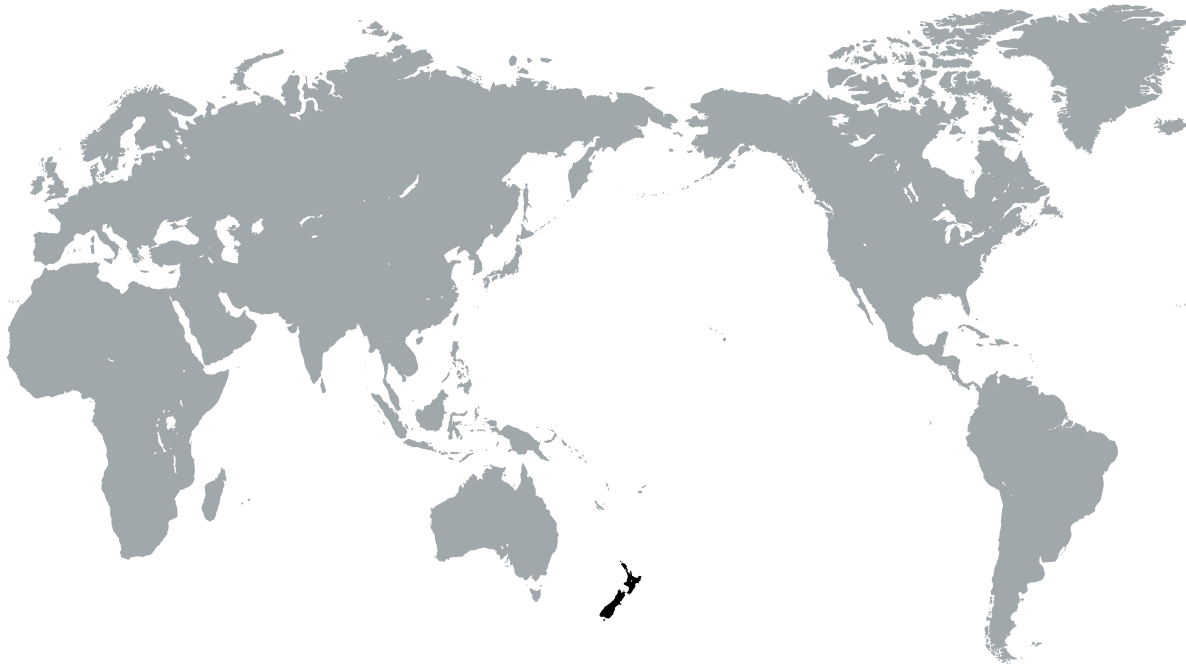
제1장: 개요

선선한 기후를 가진 외진 섬나라 뉴질랜드는 품질 좋고 개성 있는 와인 생산을 위한 최적의 조건을 갖춘 곳으로 정평이 나있다.



SECTION 1: OVERVIEW

As an isolated, cool-climate island nation, New Zealand enjoys an undeniable advantage when it comes to producing distinctive, ultra high quality wines.



1%

세계 총 와인 생산량(용적)

남위 35°-45°

포도 생산지역 분포

98%

독립 감사 지속가능 프로그램에 따라 운영되고 있는 뉴질랜드 포도 경작지

와인 양조의 역사

뉴질랜드에 유럽종 포도나무(학명 *Vitis vinifera*)를 심은 역사는 1819년까지 거슬러 올라가는데, 선교사였던 사무엘 마스덴(Samual Marsden)이 노스랜드 케리케리섬에 도착하여 선교지에 포도를 심으면서 시작되었다.

뉴질랜드 최초로 기록된 와인은 1840년대에 영국인 제임스 버스비(James Busby)가 빔은 것으로 알려졌다. 와이탕이에 조성된 작은 포도원에 버스비가 직접 심은 포도나무에서 수확하여 양조했으며, 포도 재배에 열성적이었던 버스비는 와인 양조를 다른 사람들에게도 권유했다.

그 후 유럽에서 뉴질랜드로 건너온 많은 이민자들이 뉴질랜드 전역에 걸쳐 포도원을 일구기 시작했다. 이들 개개인 모두 이른 시기부터 뉴질랜드에 포도원이 조성되고 와인 양조가 자리잡는데 크게 기여했다.

1940년대에는 필록세라(phylloxera) 피해로 인해 뉴질랜드 포도원이 대거 파괴됐다. 일부 와인생산자들은 유럽 교배종(vinifera hybrid)이 뉴질랜드에서 재배하기에 적합하지 않다고 판단하고 더 튼튼한 유럽-미국 교배종으로 갈아 심기도 했다.

안타깝게도 대체된 품종들이 병충해에는 강했으나 과실의 품질은 실망스러웠다.

1960년대에 들어서야 유럽종을 다시 뉴질랜드에서 재배하기 시작했으며 다시 와인 품질이 향상되었다. 그 후 얼마 지나지 않아 주종을 주정강화 와인에서 테이블 와인으로 바꾸기 시작했다.

1983년을 기준으로 화이트 품종에서는 뮐러투르가우를, 레드 품종에서는 카베르네소비뇽을 가장 많이 심었다. 그 후 1990년부터 뉴질랜드에 재배되던 품종에 많은 변화가 생겼다.

지금 가장 많이 재배하는 화이트 품종은 소비뇽블랑이며 샤르도네와 피노그리가 2, 3위를 차지한다. 비교적 적은 재배량의 리슬링, 게부르츠트라미너, 소량의 알바리뇨, 비오니에, 그뤼너 벨트리너, 그리고 슈넵 등이 뉴질랜드 전역에 재배된다.

피노누아는 뉴질랜드에서 가장 널리 재배하는 레드 품종이 되었고 메틀로, 시라, 카베르네 소비뇽, 카베르네 프랑이 뒤를 잇는다. 뉴질랜드의 로제는 주로 피노누아 포도로 만들어 지는데 북쪽 지역에서는 시라와 보르도 포도 품종 또한 자주 이용되곤 한다.



1%

OF TOTAL WORLD WINE
PRODUCTION (VOLUME)

**35°-45°
SOUTH**

GRAPE GROWING LATITUDINAL RANGE

98%

OF NEW ZEALAND VINEYARD AREA
OPERATES UNDER INDEPENDENTLY
AUDITED SUSTAINABILITY
PROGRAMMES

HISTORY OF WINEMAKING

The earliest history of planting vines (*vitis vinifera*) in New Zealand dates back to 1819 when Samuel Marsden, a missionary to New Zealand, arrived in Kerikeri, Northland with 100 vines that he went on to plant at the mission station.

In the 1840s, British resident, James Busby made the first recorded wine in New Zealand. The grapes were from a small vineyard that he planted at Waitangi and it was his enthusiasm for grape growing that went on to encourage others to follow in his footsteps.

There were a number of significant immigrants to New Zealand from Europe that went on to set up vineyards in different regions across the country. They each contributed in their own right to the very early establishment of vineyards and winemaking in New Zealand.

During the 1940s, phylloxera destroyed many vineyards in New Zealand and some winegrowers thought that the *vinifera* hybrid wasn't suitable for growth in New Zealand and decided to replace them with the hardier European-American hybrid vines. Unfortunately, even though these vines were more resistant to disease the quality of grapes was inferior.

It wasn't until the 1960s that the *vitis vinifera* vines made a comeback in New Zealand and high quality wines were again produced. Shortly after there was also a switch from fortified wines to table wines in New Zealand.

In 1983, Müller Thurgau was the most planted white grape variety and Cabernet Sauvignon the most planted red variety. Since then, there has been a definite change in grape varieties planted in New Zealand since 1990.

Sauvignon Blanc is now the most widely planted white variety with Chardonnay and Pinot Gris following in second and third place. Comparatively smaller plantings of Riesling, and Gewurztraminer, and small pockets of Albariño, Viognier Grüner Veltliner and Chenin are also grown across New Zealand.

Pinot Noir is by far the most widely planted red variety in New Zealand, followed by Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. New Zealand Rosé is primarily produced from Pinot Noir grapes, though Syrah and Bordeaux grape varieties are commonly used in the more northerly regions.

와인 양조의 역사 연혁 표



1819

노스랜드에 최초의 포도나무 식수



1840

제임스 버스비가 와이탕이에서 최초의 뉴질랜드산 와인 생산



1840년대

새로 온 유럽 출신 이민자들이 뉴질랜드에 도착해 캔터베리와 넬슨에 포도원 조성



1895

뉴질랜드 정부가 뉴질랜드 와인 생산 전망에 관한 보고서를 의뢰, 포도 재배 장려



1900년대

뉴질랜드 정부가 연구, 포도나무 재배법과 와인 양조법, 필록세라 저항력을 가진 나무에 투자 시작



1900년대

포도원 면적 총 387ha, 와인 생산량 총 410만L 달성



1950년대

유럽 출신 이민자들 신규로 이주, 음식과 와인에 대한 관심 증가



1970년대

양질의 와인에 대한 수요가 증가함에 따라 하이브리드 포도종이 필록세라 저항 대목에 전통 포도 종을 접목한 나무로 대체됨



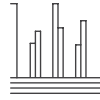
1973년

몬타나(Montana)가 말보로에 포도원 조성, 뉴질랜드 최대 포도재배지로 성장, 1975년에 심긴 소비농블랑이 프리미엄 품종으로 자리잡음



1980년대

뉴질랜드 와인산업 해외 홍보 시작



1990년대

등록 와이너리 130곳, 포도원 면적 총 6,000ha, 와인 생산량 총 5,770만L 달성 뉴질랜드 와인이 유럽, 미국, 아시아에 성공적으로 수출됨



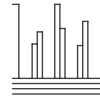
1994년

뉴질랜드 와인 수출량의 64%가 영국으로 수출됨



1995년

전국적 지속가능 프로그램을 도입한 세계 첫 와인 산업 등급, 지속가능한 와인재배 뉴질랜드



2000년대

등록 와이너리 358곳, 포도원 면적 10년 내 2배로 증가



2001년

코르크 마개의 대안으로서 생산자에게 스크류캡의 장점을 홍보 및 교육하기 위해 스크류캡 이니셔티브 출범



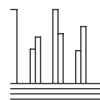
2002년

뉴질랜드의 영국, 미국, 호주 총 수출 규모 NZD2억 돌파



2010년

뉴질랜드 와인 수출 규모 NZD10억 돌파



2022년

등록 와이너리 755곳, 와인 생산량 총 2억 8,400만 L, 수출규모 NZD 2.1억 달성



2024

뉴질랜드 포도 재배자들은 2050년 까지 탄소중립을 위한 로드맵을 창출함.



2025

지속가능한 와인재배 뉴질랜드가 30주년을 기념함

HISTORY OF WINEMAKING TIMELINE



1819

First vines planted in Northland



1840

James Busby produces New Zealand's first wine at Waitangi



1840s

New immigrants from Europe arrive and set up vineyards in Canterbury and Nelson



1895

New Zealand government commissions a report on the prospects of winegrowing in New Zealand encouraging a rush to plant vines



1900s

New Zealand government invests in research, viticulture and phylloxera resistant vines



1900s

Total area under vine is 387 hectares, producing 4.1 million litres



1950s

New immigrants from Europe arrive and enthusiasm for food and wine increases



1970s

The demand for quality wine increases and many hybrid vines are replaced with classical varieties that are grafted to phylloxera resistant rootstock



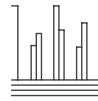
1973

Montana sets up in Marlborough and this region becomes the largest grape growing area of New Zealand with Sauvignon Blanc (planted in 1975) as a premium variety



1980s

The New Zealand wine industry begins to promote itself overseas



1990s

130 registered wineries with total vineyard area of 6,000 hectares and total production of 57.7 million litres. New Zealand wines achieve export success in Europe, the USA and Asia



1994

64% of all wine exports are to the UK



1995

First wine industry to establish a nationwide sustainability programme, Sustainable Winegrowing New Zealand



2000s

358 registered wineries, area under vine has doubled within 10 years



2001

Screwcap initiative launched to promote and educate producers on the benefits of screwcap closure as a quality alternative to cork



2002

New Zealand exports to the UK, the USA and Australia reach over NZ\$200 million



2010

New Zealand Wine exports exceed NZ \$1 billion in value



2024

755 registered wineries with the total production 284 million litres and exports at NZ\$2.1 billion in value



2024

New Zealand Winegrowers creates a Roadmap to Net Zero emissions by 2050



2025

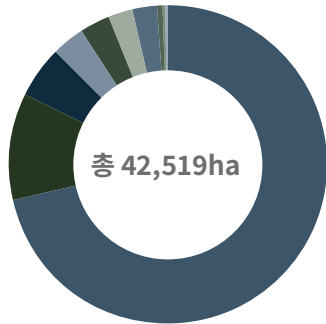
Sustainable Winegrowing New Zealand celebrates 30 years

와인 생산 및 수출

세계 기준으로 볼때 뉴질랜드의 와인 생산량은 매우 작으며, 2억 8,400만L로 세계 총 생산량의 1%에 불과한 수준이다. 1990년대에 등록 와인 나라가 130곳뿐이었으나 오늘날은 755곳으로 증가했으며 그 중 90% 넘게 국제 시장에 수출된다.

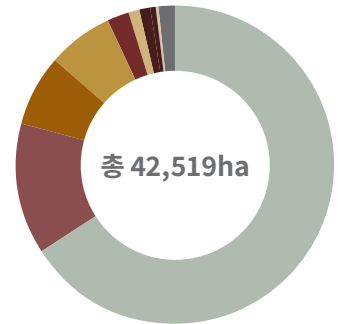
포도 재배 면적 헥타르(ha)

- 말보로 30,444ha
- 흑스베이 4,574ha
- 센트럴오타고 2,163ha
- 노스캐터베리 1,501ha
- 기스본 1,226ha
- 와이라라파 1,105ha
- 넬슨 1,077ha
- 오크랜드 269ha
- 노스랜드 75ha
- 노스오타고 와이타키벨리 50ha
- 와이카토/ 베이오브플렌티 6ha

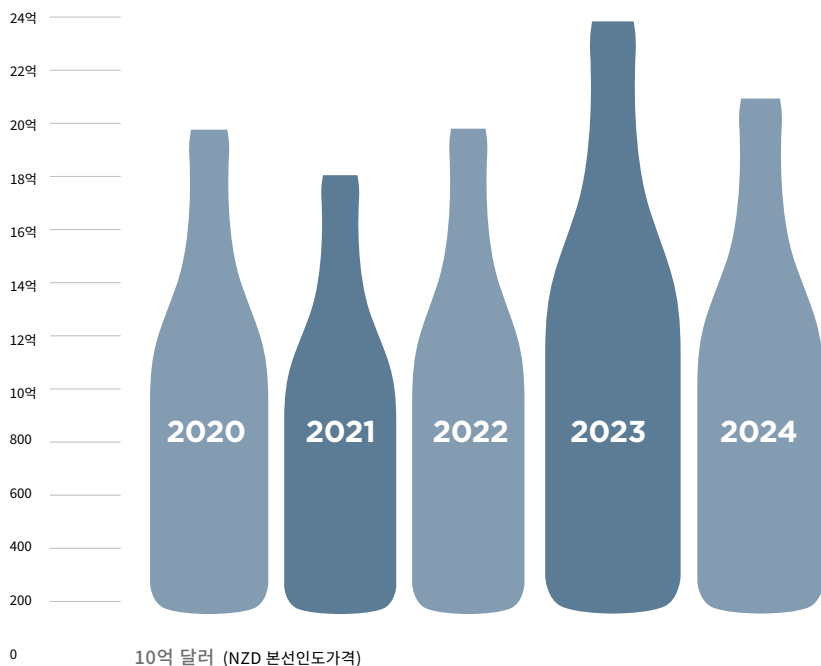


주요 품종 헥타르(ha)

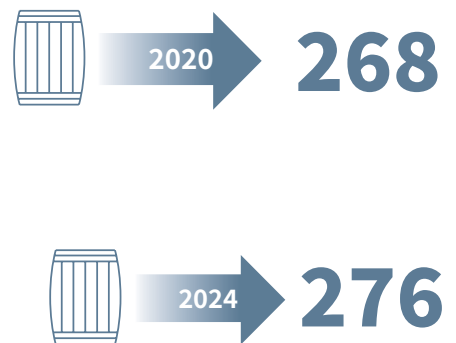
- 소비뇽블랑 28,109ha
- 피노누아 5,613ha
- 샤르도네 3,069ha
- 피노그리 2,784ha
- 메를로 938ha
- 리슬링 567ha
- 시라 418ha
- 카베르네소비뇽 198ha
- 게뷔르츠트라미너 174ha
- 기타 649ha



수출 규모



수출량



1백만 리터(L)

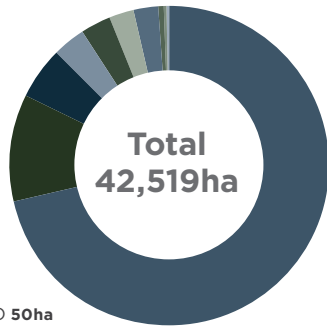
WINE PRODUCTION & EXPORTS

By world standards New Zealand production capacity is tiny, accounting for 1% of total volume at 284 million litres. During the 1990s there were just 130 registered wineries. Today there are 755 wineries, and approximately 90% of New Zealand wine is exported to international markets.



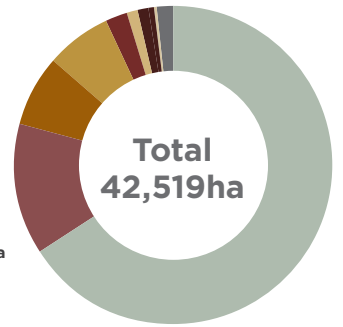
PRODUCING VINEYARD AREA HECTARES

- MARLBOROUGH 30,444ha
- HAWKE'S BAY 4,574ha
- CENTRAL OTAGO 2,163ha
- NORTH CANTERBURY 1,501ha
- GISBORNE 1,226ha
- WAIRARAPA 1,105ha
- NELSON 1,077ha
- AUCKLAND 269ha
- NORTHLAND 75ha
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO 50ha
- WAIKATO/BAY OF PLENTY 6ha

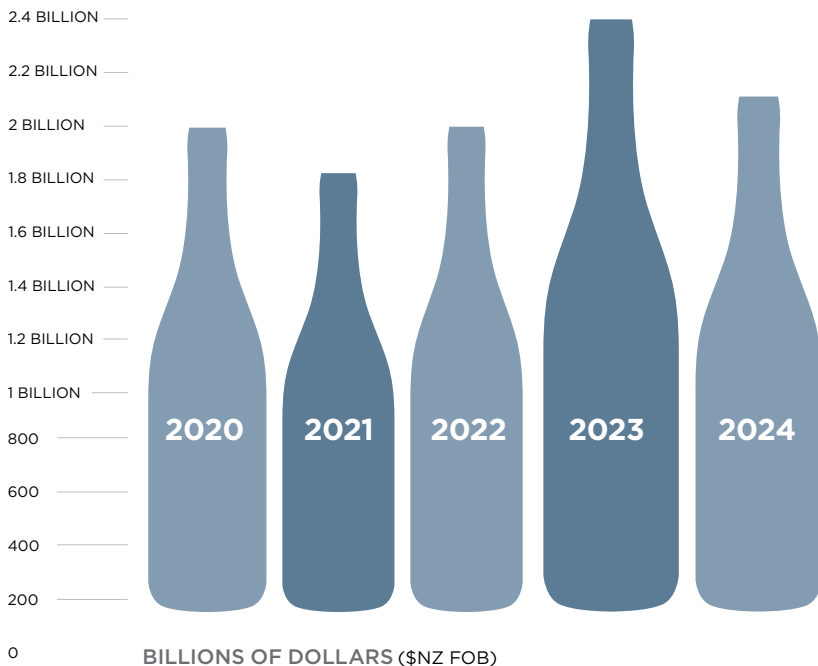


KEY VARIETIES HECTARES

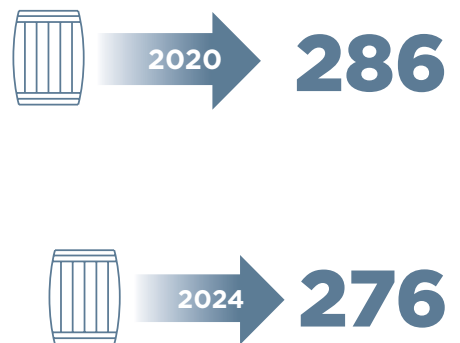
- SAUVIGNON BLANC 28,109ha
- PINOT NOIR 5,613ha
- CHARDONNAY 3,069ha
- PINOT GRIS 2,784ha
- MERLOT 938ha
- RIESLING 567ha
- SYRAH 418ha
- CABERNET SAUVIGNON 198ha
- GEWURZTRAMINER 174ha
- OTHER 649ha



EXPORT VALUE



EXPORT VOLUME



MILLIONS OF LITRES

지속가능성 - 6대 집중 분야 지정

지속가능성은 뉴질랜드 와인산업의 핵심 요소로 꼽힌다. 뉴질랜드의 와인 생산자와 포도 재배자들은 자연 환경을 보호하고 지역사회, 기업과 협력하며 최고의 와인을 만들기 위해 많은 노력을 기울이고 있다.

기후변화, 물, 폐기물, 토양, 작물 보호, 사람 등 뉴질랜드 와인 산업의 지속가능성을 위한 6대 집중 분야를 지정했다.

뉴질랜드 와인 산업의 목표는 2015년에 수립된 UN 지속가능개발목표(SDG, Sustainable Development Goals)와도 결을 같이 한다. UN SDG는 우리 모두를 위한 더 나은 지속가능한 미래의 청사진으로, 공동 목표 달성을 위한 세계적인 노력을 기울이고자 수립된 것이다. 6대 집중 분야는 뉴질랜드 와인 산업에서 중요한 부문이자 선한 영향을 가장 효과적으로 미칠 수 있는 분야이기도 하다.

집중 분야	집중 분야 목표
 <p>기후변화</p>	<p>뉴질랜드 와인산업 2050년 내에 탄소중립 달성</p> <p>기후변화는 뉴질랜드 와인 산업에 상당한 위협요소다. 뉴질랜드의 포도 재배자들은 와인 산업의 탄소 발자국 최소화를 위한 실천의 도입을 지지하며, 이런 연대를 통해 온실가스 배출 관련 산업계의 책무에서 정부 기대치나 그 이상의 역할을 수행할 것이다.</p>
 <p>물</p>	<p>효율적 수자원의 사용과 수질 보호에 관한 글로벌 리더십 추구</p> <p>물은 뉴질랜드 포도나무 관개, 서리 피해 방지, 와인 생산활동 등 와인 산업에 있어 반드시 필요한 자원이다. 와인 생산 기업들이 물 사용을 최소화하고 물질을 청정하게 유지하여 뉴질랜드의 맑은 수자원을 보호하고 미래까지 지속가능하게 유지하는 것은 매우 중요하다.</p>
 <p>폐기물</p>	<p>뉴질랜드 와인산업 2050년 내에 제로 매립 폐기물 달성</p> <p>모든 농업 생산이 그렇듯 와인 생산 역시 폐기물이 발생한다. 뉴질랜드 와인 업계 종사자들에게 각종 부산물을 폐기 처리하지 않고 유익한 방식으로 사용하는 것은 일상적이다. 최소화, 재사용, 재활용이 이들 모두의 좌우명이다.</p>
 <p>토양</p>	<p>토질 보호와 개선</p> <p>토양은 와인의 품질과 특성을 크게 좌우한다. 토양 구조의 보호와 토질 개선은 포도 품질의 핵심이자 미래에도 뉴질랜드 포도원들이 지속적으로 세계적인 와인을 생산할 수 있는 길이다.</p>
 <p>작물 보호</p>	<p>기존 및 잠재적 병충해의 이해 및 피해 최소화 와 완화 지속가능한 대안에 관한 글로벌 리더십 추구</p> <p>세계 시장은 뉴질랜드가 개성 있고 좋은 와인을 생산하길 기대한다. 와인의 높은 품질을 유지하기 위해 포도나무와 포도, 와인이 건강하고 병충해 피해를 입지 않도록 보호하기 위해 많은 노력을 투입하고 있다.</p>
 <p>사람</p>	<p>노동자들이 선호하는 산업 문화 조성</p> <p>뉴질랜드 와인 산업의 성공은 포도 재배부터 와인 생산, 판매와 유통망에 걸친 전 과정에 종사하고 있는 노동자들의 헌신과 열정에 달려있다.</p>

뉴질랜드는 1995년에 지속가능 프로그램을 전국적으로 도입했는데 와인산업으로는 최초 사례다. 오늘날 뉴질랜드의 포도재배 지역은 지속가능 와인재배 뉴질랜드™(SWNZ)의 인증을 받으며 와이너리 중 10%는 유기농 인증을 받은 상태로, 본 프로그램이 도입된 지 30년이 지난 지금까지 여전히 세계 리더로 인정받고 있다.

뉴질랜드 와인은 와인생산자들의 지속가능 정책 아래에서 독립적 감사 대상인 100% 인증 와인 생산시설에서 마찬가지로 100% 인증된 포도로 생산돼야 한다.

지속가능 인증은 SWNZ나 어슈어퀄리티(AsureQuality), 바이오그로-NZ, 데메터(Demeter), ISO 14001와 같은 독립 감사 프로그램이나 공인된 유기농 및 생물역학 인증 시스템에서 부여해야 한다.

이러한 목표를 통해 와인 산업이 심혈을 기울여 뉴질랜드 유명 와인 산지를 보호하고 있다는 것을 몸소 보여준다.



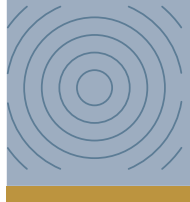
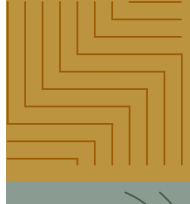
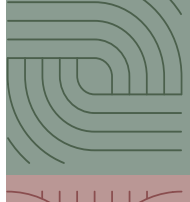

자세한 정보는 nzwine.com/sustainability 참조.

SUSTAINABILITY - SIX FOCUS AREAS

Sustainability is an integral part the New Zealand wine industry. New Zealand's winemakers and grape growers are committed to crafting exceptional wine while helping the natural environment, local businesses and communities to thrive.

New Zealand Wine has six sustainability focus areas that cover what is most important to our industry, Climate Change, Water, Waste, Soil, Plant Protection and People.

Our industry goals align with the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs) developed in 2015. The UN SDGs are the blueprint to achieve a better and more sustainable future for all, as they seek to mobilize global efforts around a common set of targets. These focus areas encapsulate the areas of sustainability that are most relevant for our industry and are where we have the greatest ability to make a positive impact.

Focus Areas	Focus Area Goals
 <p data-bbox="335 616 462 683">CLIMATE CHANGE</p>	<p data-bbox="558 560 1212 593">NZ wine industry achieves Net Zero emissions by 2050</p> <p data-bbox="558 604 1468 739">Climate change is a significant risk to the New Zealand wine industry. New Zealand Winegrowers will support the industry to adopt activities that will enable us to minimise the carbon footprint of our industry and meet or exceed the government's expectations regarding industry responsibility for greenhouse gas emissions.</p>
 <p data-bbox="335 828 446 862">WASTE</p>	<p data-bbox="558 772 1236 806">NZ wine industry achieves zero waste to landfill by 2050</p> <p data-bbox="558 817 1468 918">Wine production, like all agricultural production, generates waste. Circularity is the focus for those working in New Zealand's vineyards and wineries, where by-products are routinely diverted from the waste stream and turned to beneficial use.</p>
 <p data-bbox="335 1019 446 1052">WATER</p>	<p data-bbox="558 952 1452 985">Be a world leader in efficient water use and the protection of water quality</p> <p data-bbox="558 996 1468 1131">Water is of critical importance to New Zealand's wine industry for vine irrigation, frost protection and winemaking activities. It is vital that our wine businesses minimise water use and protect the purity of waterways to ensure our supply remains clean and sustainable in the future.</p>
 <p data-bbox="335 1220 414 1254">SOIL</p>	<p data-bbox="558 1164 941 1198">Protect and enhance soil health</p> <p data-bbox="558 1209 1452 1310">Soil has a strong influence on both the quality and character of a wine. Protecting soil structure and enhancing soil health is fundamental to grape quality, and ensuring that New Zealand vineyards can continue to produce our famous wines in the future.</p>
 <p data-bbox="335 1400 526 1467">PLANT PROTECTION</p>	<p data-bbox="558 1344 1356 1411">Understand, reduce, and mitigate impacts of existing and potential pests and diseases. Be a world leader in sustainable alternatives.</p> <p data-bbox="558 1422 1468 1523">The world expects high quality, unique wines from New Zealand. To maintain the quality of our wine, we work to ensure our vines, grapes and wines are healthy and protected from the impacts of disease and pests.</p>
 <p data-bbox="335 1612 454 1646">PEOPLE</p>	<p data-bbox="558 1556 997 1590">Be an industry of choice for workers</p> <p data-bbox="558 1601 1460 1702">The success of New Zealand's wine industry depends strongly on the commitment and passion of the employees behind it, through each step of the growing, production and sales and distribution chain.</p>

New Zealand was the first wine industry to establish a nationwide sustainability programme in 1995. Thirty years later, Sustainable Winegrowing New Zealand™ (SWNZ) is still widely recognised as world-leading, with 98% of New Zealand's vineyard producing area certified by the programme, and approximately 90% of wine produced in SWNZ-certified facilities. In addition, approximately 10% of wineries in New Zealand hold organic certification..

Under New Zealand Winegrowers' Sustainability Policy, wine must be made from 100% certified grapes in 100% certified winemaking facilities to be eligible for entry into NZW marketing events and promotions.

Sustainable certification must be awarded through an independently audited programme, either by Sustainable Winegrowing NZ™ or a recognised organic or biodynamic certification including;ASUREQuality, BioGro-NZ, Demeter, ISO 140001.

It is through these goals that our industry demonstrates its commitment to protecting the places that make our famous wines.

Find out more on nzwine.com/sustainability

뉴질랜드의 와인 레이블법과 수출 인증서

레이블

뉴질랜드 와인 레이블은 국내의 포괄적인 와인 관련 법률과 호주-뉴질랜드 식품 기준법 (Australia-New Zealand Food Standards Code)에 따라 필수 와인 레이블 요건을 준수해야 한다. 필수 요건 사항은 다음과 같다.

- **와인의 용량:** 와인의 용량은 소비자에게 노출되는 전면 레이블에 표시되어야 한다.
- **알코올 도수 및 병당 표준 잔 수:** 뉴질랜드 주류법에 따라, 알코올 음료의 레이블에는 병당 표준 잔 수가 표시되어야 한다. 이는 와인이나 다른 주종의 알코올 도수가 다양할 수 있기 때문에, 소비자가 섭취한 음료의 양이 아닌 알코올의 양을 파악하는 데 도움을 주기 위함이다.
- **생산 국가:** 레이블에는 해당 와인의 생산 국가가 명시되어야 한다.
- **포도 품종, 빈티지, 생산 지역에 대한 85% 법:** 레이블에 이 세 가지 중 하나라도 명시할 경우, 해당 품종, 빈티지 또는 지역에서 유래한 와인이 최소 85% 이상이어야 한다.
- **알레르기 유발 성분:** 뉴질랜드에서 판매되는 와인은 성분 목록을 필수로 기재할 필요는 없지만, 다음 알레르기 유발 성분이 포함된 경우 레이블에 명시해야 한다:
 - 아황산염 (허용 기준 내)
 - 가공 보조제, 우유, 계란, 생선 제품 등(단, 부레폴은 제외)이러한 표시는 알레르기 반응이 있는 소비자를 보호하기 위한 것이다. 알레르기 유발 성분을 포함한 가공보조제는 와인을 정제하는 과정에서 사용될 수 있으며, 여과 및 병입 후에도 잔류 가능성이 거의 없지만, 사용되었을 경우에는 반드시 레이블에 기재해야 한다.
- **임신 경고 문구:** 알코올 함량이 1.15%를 초과하는 모든 와인은 임신 중

와인 병 마개

오랫동안 코르크는 와인을 밀봉하는 가장 일반적인 방식이었지만, 스크류캡의 도입으로 새로운 밀봉 방식이 등장했다.

2001년, 뉴질랜드에서는 와인 마개의 대체 수단으로 스크류캡 사용을 장려하기 위해 스크류캡 와인 셀 이니셔티브가 설립되었다.

스크류캡 관련 정보

- 뉴질랜드 와인의 95% 이상이 스크류캡을 사용한다
- 스크류캡은 사용이 간편하고, 열고 다시 밀봉하기 쉬우며
- 스크류캡 병은 수직으로 보관할 수 있다
- 스크류캡은 온도 변화로 인한 손상에 훨씬 강하다
- 스크류캡은 코르크 오염의 위험을 제거하며, 불량 코르크로 인한 산화 위험도 방지해 준다.
- 스크류캡 내측은 식품 등급의 비활성 폴리머 성분으로 코팅되어 있기 때문에 와인의 맛을 저해하지 않는다.
- 단기 숙성 와인은 스크류캡을 사용할 경우 신선도를 더 오래 유지할 수 있다.
- 셀러 숙성이 필요한 와인도 스크류캡을 사용하더라도 충분히 숙성 가능하다. 병 안에 남아 있는 산소로 인해 숙성은 진행되지만, 코르크에

음주가 미치는 위험을 알리는 지정된 임신 경고 레이블을 부착해야 한다.

- **기타 자발적 정보:** 레이블에 '유기농', '지속 가능', 또는 '저알코올 와인'과 같은 문구가 포함될 수 있다. 이러한 주장들이 소비자를 오도하지 않도록, 모든 레이블 정보는 근거 없는 주장을 금지하는 공정 거래법의 적용을 받는다.

수출 인증서

뉴질랜드 와인은 지속 가능하고 고부가가치의 프리미엄 제품으로 전 세계 100개국 이상에 수출되고 있다. 뉴질랜드 정부가 관리하는 와인 수출 자격 인증 과정은, 뉴질랜드 와인의 국제적인 평판을 보호하기 위해 포도 와인 산업의 요청으로 마련된 제도이다.

무역 목적의 수출을 위해 생산된 모든 뉴질랜드 포도 와인은 엄격한 국내 요건과 수출 대상 국가의 요구사항을 모두 충족해야 한다. 이는 다음 요건들을 포함한다:

- 공인된 와인 기준 관리 계획하에서 생산되어야 하며
- 명백한 결함이 없어야 하고
- 국내 레이블링 요건 및 수출 대상 국가의 레이블링 요건을 모두 충족해야 하며
- 레이블 정보의 정확성과 추적 가능성을 입증할 수 있는, 감사된 양조 기록을 보유하고 있어야 한다
- 수출 적격성 요건을 충족하는 각 와인 출하물에 대해서는 정부 무역 인증 시스템을 통해 수출 적격성 증서가 발급된다. 이는 해당 와인이 수출 가능한 제품임을 뉴질랜드 세관에 공식적으로 확인해주는 역할을 한다. 또한 뉴질랜드 와인 수출업체는 영국, 유럽연합(EU) 등 주요 시장과 체결된 여러 자유무역협정의 혜택을 받고 있으며, 이로 인해 이러한 국가들에 수출할 때 일부 관세 및 인증 요건이 면제된다.

비해 숙성 속도는 느릴 수 있다

코르크 관련 정보

- 코르크는 참나무(Quercus suber)의 두껍고 가벼운 바깥껍질로, 주로 포르투갈, 스페인, 프랑스 남부, 이탈리아, 북서 아프리카에서 자란다
- 코르크는 9년마다 나무 껍질을 벗겨 수확하며, 이는 나무에 해를 끼치지 않고, 한 그루의 나무에서 총 16회까지 수확할 수 있다
- 코르크는 신축성이 있고 생분해 된다
- 코르크는 와인의 맛에 부정적인 영향을 주지 않아야 한다
- 코르크는 완전한 밀봉이 아니기 때문에, 시간이 지남에 따라 소량의 산소가 와인에 천천히 유입되어 숙성에 도움을 줄 수 있다
- 두 달 이상 와인을 보관할 경우, 코르크가 마르지 않도록 병을 옆으로 눕혀서 보관해야 한다
- 코르크 산업은 코르크 오염 문제를 해결하기 위한 연구를 지속적으로 진행 중이다

NEW ZEALAND WINE LABELLING LAWS & EXPORT CERTIFICATION

LABELLING

New Zealand wine labels must comply with mandatory wine labelling requirements outlined under comprehensive domestic wine laws, and the Australia-New Zealand Food Standards Code. Some key mandatory requirements are:

- **The volume of wine:** This must be on the front label; that is, the label that is the main face and that is exposed to the consumer.
- **The percentage of alcohol and the number of standard drinks per bottle:** New Zealand law requires that the label of any alcoholic beverage must convey the number of standard drinks' per bottle. This is designed to assist the consumer to monitor how many units of alcohol they have consumed, rather than the number of beverages, as alcohol levels in wine and other alcoholic beverages can vary.
- **The country of origin:** The label must state which country the wine comes from.
- **The 85% rule for grape variety, vintage and area of origin:** If a label makes a claim relating to any of these categories then at least 85% of the wine must be from that variety, vintage or area.
- **Allergens:** Wine sold in New Zealand does not require an ingredient list. However, a label must declare whether any of the following allergens are present:
 - Sulphites (within limits); and
 - Processing Aids such as Milk, Eggs and Fish products (except Isinglass).

This is to warn anyone who has an allergic reaction to these. Processing aids containing allergens are sometimes used to clarify the wine and, although it is very unlikely that any of these products remain after the wine has been racked, filtered and bottled, they must be listed on the label if they have been used.

- **Pregnancy Warning:** All wine with more than 1.15% alcohol by volume must bear a prescribed pregnancy warning label

that indicates the risk of consuming alcohol while pregnant.

- **Other Voluntary Information:** You may also see labels that makes claims like 'organic' 'sustainable' or that the wine is 'lower in alcohol'. To ensure these claims are not misleading, all information on the label is subject to Fair Trading legislation that prohibits unsubstantiated representations.

EXPORT CERTIFICATION

New Zealand wine is exported to over 100 countries around the world as a sustainable, high value, premium product. The Government-administered wine export eligibility process was established at the request of the grape wine industry to help protect the international reputation of New Zealand wine.

Every New Zealand grape wine intended for export for the purpose of trade must meet strict domestic requirements and those of the market the wine is intended to be sold. This means that the wine must:

- Be produced under a verified Wine Standards Management Plan; and
- Be free from obvious fault; and
- Meet both domestic labelling requirements and those of the destination market; and
- Have a related set of audited winemaking records that enable traceability and accuracy of label statements to be determined.

Each consignment of wine that meets export eligibility requirements will be issued with an Export Eligibility Statement through the Government Trade Certification system. This confirms to New Zealand Customs Service that the wine is approved as eligible for export.

New Zealand wine exporters also benefit from various free trade agreements including with key markets such as the United Kingdom and European Union, which remove certain tariffs and certification requirements when exporting to these destinations.

WINE CLOSURES

Cork has been the most common means of stoppering wine for centuries, however the introduction of screwcaps provided an alternative means of sealing wines.

In 2001, the Screwcap Wine Seal Initiative was set up in New Zealand to promote the use of screwcaps as an alternative method of stoppering wine.

SCREWCAP FACTS

- Over 95% of New Zealand wines are under screwcap
- Screwcaps are user-friendly, easy to open and easy to reseal
- Screwcap bottles can be stored upright
- Screwcaps are far more resistant to damage caused by fluctuating temperatures
- Screwcaps remove the risk of cork taint and eliminate the risk of the wine oxidising under a faulty cork
- The screwcap has an inert, food grade polymer substance at the base of the cap so it doesn't affect the taste of the wine
- Early drinking wines retain their freshness longer under screwcaps
- Wines that require cellaring will still age under screwcaps

as there is sufficient oxygen in the head-space inside the bottle for maturation to occur. However, ageing may take longer under screwcap

CORK FACTS

- Cork is the thick, lightweight outer bark of the cork oak *Quercus suber* which grows mainly in Portugal, Spain, southern France, Italy and north-west Africa
- Cork is harvested by stripping the bark from the tree every nine years. It doesn't harm the tree and a tree can be harvested 16 times over its lifespan
- Cork is elastic as well as biodegradable
- Cork shouldn't adversely affect the taste of wine
- Cork doesn't provide an absolute seal therefore allowing oxygen to slowly enter the wine over time and aid the ageing process
- Corks need to be kept moist so if cellaring a wine for more than 2 months it needs to be stored on its side to prevent the cork from drying out
- The cork industry is persevering with research aimed at eliminating the cork taint problem

2장 지역

뉴질랜드 내 주요 와인 생산지는 10개 지역으로 나뉘며 그 기후와 지형이 다양하다.

어느 지역이든 바다와의 거리가 130km(80마일) 이내로 가까우며 포도원이 바다와 인접한 덕분에 뉴질랜드 와인은 특유의 개성을 갖는다. 온화하고 햇살이 짙은 하절기 날씨와 평소 큰 일교차로 인해 여러 지역에서 포도가 서서히 성숙하며 순수하고 강렬한 품종의 풍미가 충분히 발달할 수 있다. 이러한 특성들이 뉴질랜드 와인의 우아함과 힘의 원천을 이루며 우수한 균형감과 탄탄한 구조, 음식과의 훌륭한 페어링을 가능케 하는 이유이기도 하다.

포도 재배면적이 1,600km(1,000마일)에 달하고 아열대 기후를 가진 최북단 남위 35° 부터 산간지역의 최남단 남위 45° (세계에서 가장 남쪽에 위치한 와인 포도원 지역에 속함)까지 이르는 지역에서는 실로 무궁무진한 종류의 포도 품종과 와인 스타일을 성공적으로 생산할 수 있다.



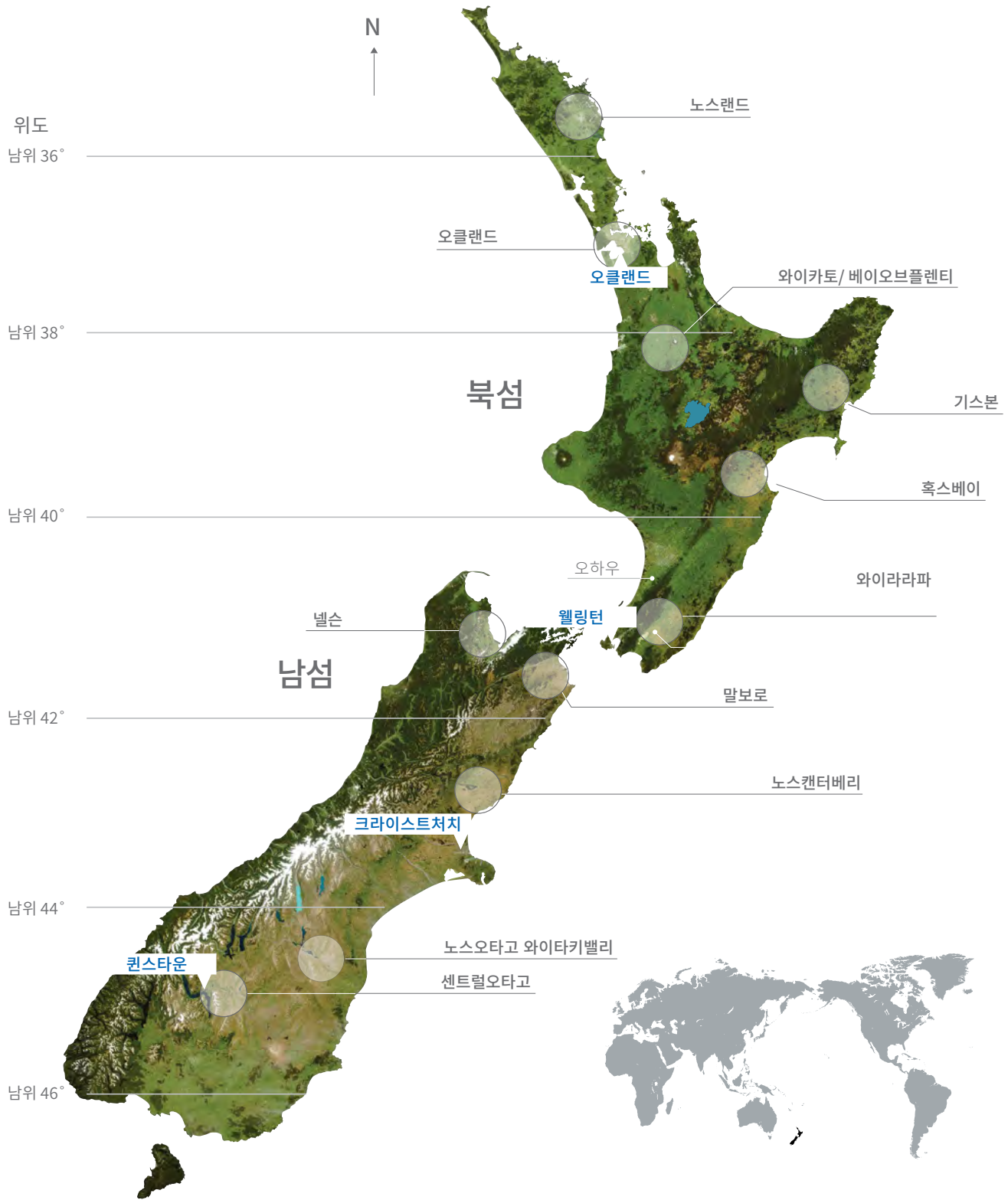
SECTION 2: REGIONS

There are ten main wine growing regions in New Zealand with each showing great diversity in climate and terrain.

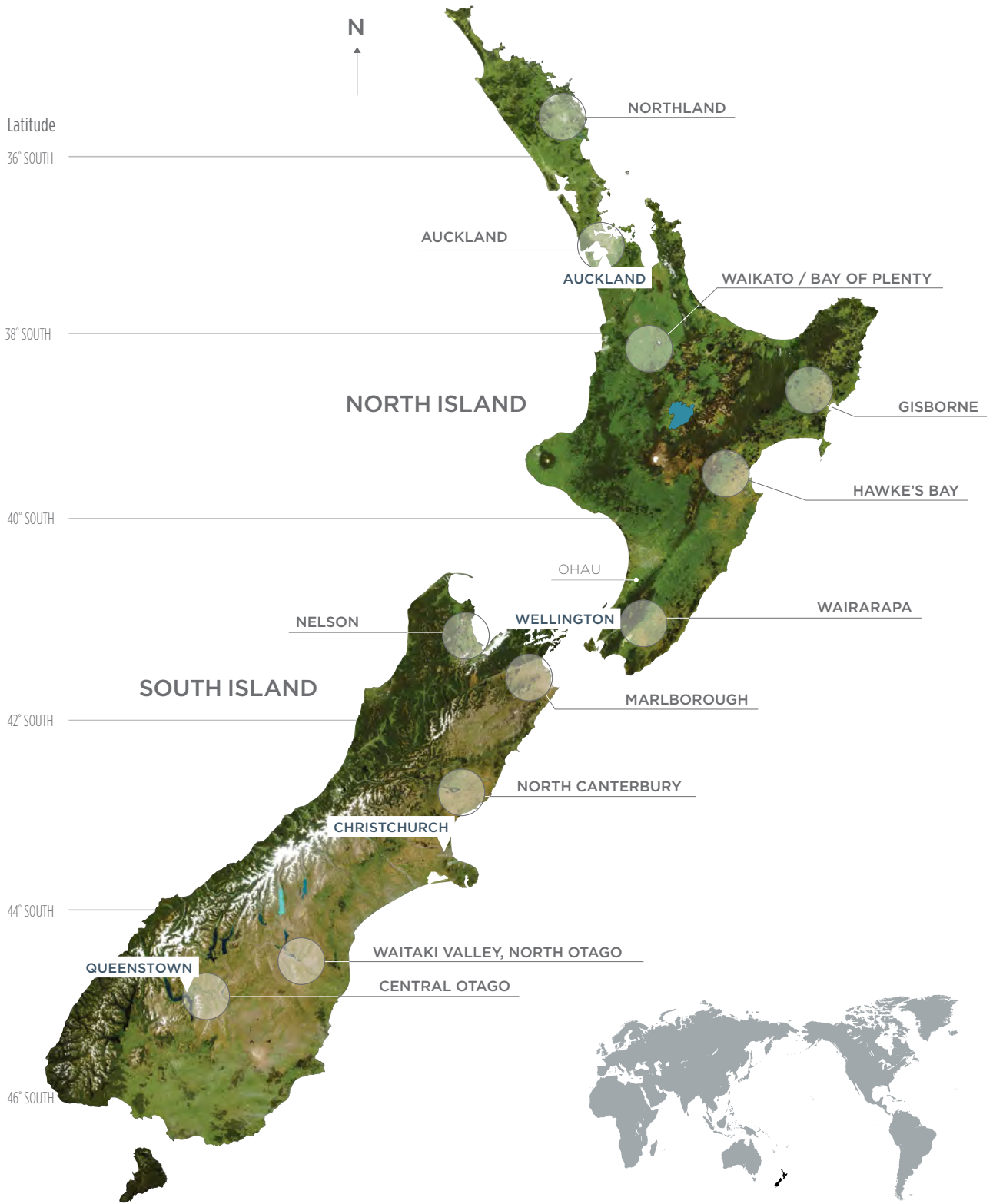
No region is more than 130km (80 miles) from the sea and the proximity of vineyards to the ocean has a pronounced effect on the character of New Zealand wines. Mild, sunny summers and marked differences between day and night temperatures in many regions slow the ripening of the grapes and allow them to develop pure, intense varietal flavours. This is the foundation of New Zealand wines' elegance and power, and helps explain their famed balance, structure and food friendliness.

And with growing regions extending 1,600 km (1,000 miles) — from latitude 35° South in the subtropical north to latitude 45° South in the mountainous south (some of the most southerly vineyards in the world) — regional diversity is dramatic, enabling a striking array of wine varieties and styles to flourish.

뉴질랜드의 와인 생산지역 지도



NEW ZEALAND WINE REGIONAL MAP





더랜딩(The Landing)



75

총 생산 면적 헥타르 (ha)

<1

총 생산량(000톤)

<1%

뉴질랜드내 생산 비율(톤)

노스랜드

“북쪽 땅”이라는 뜻을 가진 지명에서도 알 수 있듯이, 노스랜드는 뉴질랜드 북쪽 끝단에 위치해 있다. 북쪽의 카리카리부터 남쪽의 망가하이까지 곳곳에 와인 생산지가 분포해 있다. 노스랜드는 길고 좁기 때문에 어디든 바다와의 거리가 50km 이내로 가까우며 최북단에 위치해 있기 때문에 뉴질랜드에서 아열대기후에 가장 가까운 지역이기도 하다. 노스랜드의 토양, 포도원, 미기후 모두 특징이 뚜렷하기 때문에 다양한 포도 품종으로부터 다양한 스타일의 와인 생산이 가능하다. 포도원은 대체로 황레이, 오브아일랜드, 카이타이아 주위에 해양성 기후를 가진 평평한 해안가에 모여 있다.

노스랜드 지역의 와인은 오랜 역사를 자랑한다. 그 인연은 선교사였던 목사 사무엘 마스덴(Samuel Marsden)이 1819년 베이오브아일랜드에 뉴질랜드 첫 포도나무를 심으면서 시작되었다. 1800년대 말까지는 포도 재배가 비교적 소규모로 이루어지다가 카우리검을 캐기 위해 크로아티아인들이 이주해 뉴질랜드 최초의 와인 산업을 조성했다. 당시에는 주정강화와인이 주력 상품이었지만, 이는 노스랜드에서 많이 재배됐던 완숙되고 풍미가 풍부한 포도종에 적합한 와인 종류였기 때문이다. 오늘날 뉴질랜드 전역에서 활동 중인 와인 생산자 중 자신의 뿌리를 노스랜드라고 여기는 이들이 많다.

노스랜드의 열대과일 풍미를 가진 샤르도네, 인기 많은 피노그리, 강렬한 풍미를 가진 비오니에는 이 지역에서 가장 많이 생산되는 화이트 품종이다. 다양한 레드 품종도 생산되는데, 스파이시한 시라, 스타일리쉬한 카베르네 소비뇽과 메를로 블렌드, 후추향의 피노타지와 보기 드문 샴부르생도 있다.

기후



연간 평균 일조량

2,037시간



연간 평균 강수량

1,518mm

노스랜드는 따뜻하고 비교적 일조량이 많은 아열대 해양성 기후를 가졌다. 강수량이 많고 고온 다습하며 겨울은 따뜻한 편이다. 높은 강수량과 습도는 때로 포도를 재배하기에 힘든 환경을 만들기도 하지만 포도원마다 다른 영향을 주기도 한다. 노스랜드의 온화한 기후는 다양한 포도 품종이 잘 숙성되도록 하고, 노스랜드 와인에 풍부함과 따뜻함을 더해준다.



The Landing



75

TOTAL PRODUCING
HECTARES

<1

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%

PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

NORTHLAND

As its name implies, Northland is New Zealand's most northerly region, with pockets of winegrowing stretching from Karikari in the north, to Mangawhai in the south. Northland's long, narrow shape means there is nowhere further than 50 kilometres from the ocean, and its northerly latitude delivers as close to a subtropical climate as is found in New Zealand. Beyond this, Northland's soils, vineyard aspects and microclimates are all unique, creating a diverse collection of wine styles from a wide range of varieties. Vineyards are generally clustered in the coastal areas around Whangarei, the Bay of Islands and Kaitaia, taking advantage of both the flatter coastal land and tempering sea breezes.

Northland has a long history of winegrowing, with the country's first vines planted in the Bay of Islands in 1819 by the missionary Reverend Samuel Marsden. Plantings remained relatively small until the late 1800s when the Croatian gumdiggers arrived, establishing New Zealand's earliest wine industry, one focused on a strong trade in fortified wines - a style well suited to Northland's production of ripe, richly flavoured grapes. Many present day producers across New Zealand can still trace their roots back to Northland.

Northland's tropical fruited Chardonnays, popular Pinot Gris and intensely flavoured Viogniers are leading the region's white wine growth. A variety of red wines are produced canvassing spicy Syrah, stylish Cabernet and Merlot blends, peppery Pinotages and even the seldom-seen Chambourcin.



CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

2,037 HOURS



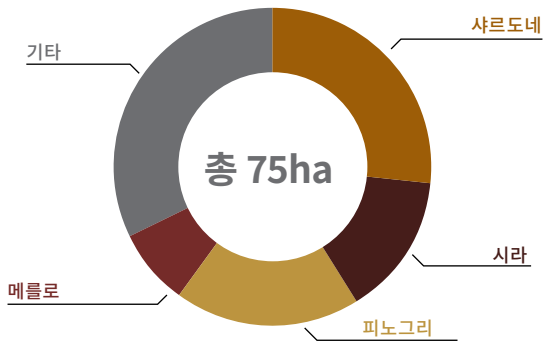
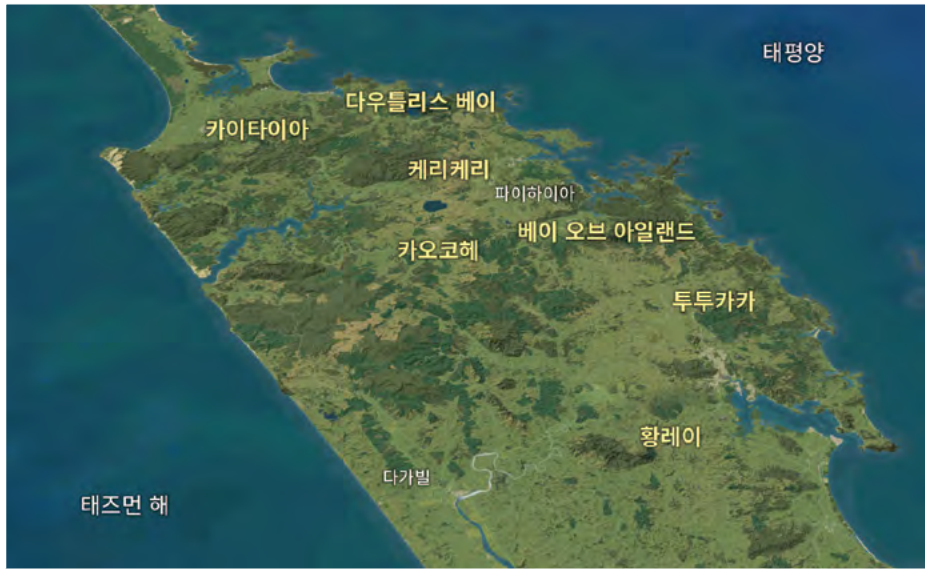
AVERAGE ANNUAL RAINFALL

1,518 mm

Northland is renowned for its warm, relatively sunny subtropical maritime climate with mild winters, accompanied by plentiful rainfall and humidity. The latter can provide challenging conditions for winegrowers at times, but also varies quite significantly according to individual sites. The mild climate allows a wide range of varieties to ripen, and delivers generosity and warmth to Northland's wines.



노스랜드의 지도



샤르도네 20ha

샤르도네는 풀바디의 완숙된 멜론, 무화과, 핵과, 시트러스 과일 풍미를 기본으로 한 다양한 스타일의 와인으로 생산된다. 일부 생산자들은 비교적 이른 시기에 수확하는 드라이하고 상큼한 라이트바디 스타일의 와인을 생산하기도 한다.

시라 14ha

노스랜드의 주요 품종인 시라는 따뜻한 기후와 긴 생육기간을 가진 노스랜드에서 잘 자란다. 미디움바디에 탄닌이 부드러우며, 잘 익은 스파이시한 베리류, 자두 향미에 약간의 꽃향이 가미된 것이 특징이다.

피노그리 11ha

인기를 누리는 피노그리는 풀바디 스타일에 강한 프루티함이 강조되며, 복숭아, 향신료, 생강 비비스켓 향이 특징이다. 대체로 과일 향이 부각되었으며 오크를 사용하지 않지만 종종 숙성된 오크를 사용하여 텍스처와 복합성을 더하기도 한다.

메를로 6ha

생육기간이 길고 따뜻한 노스랜드에서 잘 자라는 메를로는 강한 품미, 스파이시함, 강한 베리향이 특징이며 가졌으며 미디움 바디와 탄닌감을 가지도록 생산된다.

기타 24ha

27가지 품종 재배



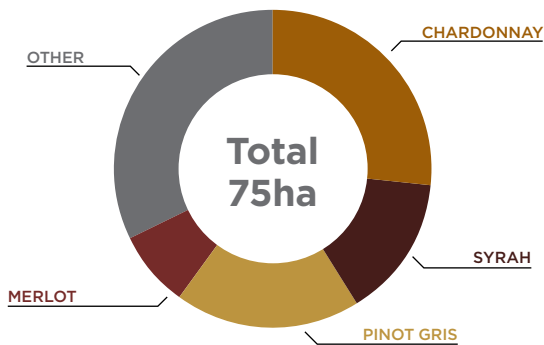
토양

노스랜드의 포도원이 조성된 곳은 토질이 다양한데, 길고 좁으며 다채로운 지형을 가진 지역인 점을 감안하면 그리 놀라운 일은 아니다. 노스랜드 토양은 그 종류가 220가지가 넘으며 평균적으로 20종류를 보이는 뉴질랜드의 다른 지역과 비교했을 때 압도적인 다양성을 가지고 있다. 소수의 와인 생산자들이 넓은 지역에 퍼져 있기 때문에 노스랜드의 소구역은 명확하게 나뉘어 있지 않다. 그렇기 때문에 각 와인너리에 대한 설명을 건너뛰고는 소구역 내 토양이 와인에 미치는 영향을 개괄적으로 설명하기 어려울 것이다.

공통적으로 많이 찾아볼 수 있는 토질은 밀도 있는 점토질 양토와 배수가 우수한 화산 토양인데, 강수량이 많은 지역에서 특히 선호되는 토질이다. 심토는 대체적으로 밀도 높은 점토로 이루어졌다. 온화한 노스랜드의 기후 조건에서 균형 잡힌 포도나무의 성장을 유지하는 것은 포도원 조성에 있어 우선 과제다. 노스랜드 토양의 또 다른 특징은 그동안 아열대 기후에서 무성히 자랐던 수풀과 과거에 넓은 면적을 차지했던 카우리나무 숲이 비옥도가 낮은 두터운 산성 낙엽층을 형성했다는 점인데, 물론 일반적으로 이런 토양에는 포도나무를 심지 않는다.



MAP OF NORTHLAND



CHARDONNAY 20ha

Chardonnays are typically made in a variety of styles, anchored by full-bodied ripe melon, fig, stonefruit and citrus fruit. Some producers also produce earlier-picked crisper, lighter-bodied styles.

SYRAH 14ha

A key red variety for the region, Syrah appreciates Northland's warm climate and long-growing season. Wines are medium-bodied with soft tannins and ripe, spicy berry fruit and plums plus a hint of florals.

PINOT GRIS 11ha

Ever popular Pinot Gris is made in densely fruited, full-bodied styles with peach, spice and gingerbread notes. Most wines are fruit-focused and unoaked but there's occasional seasoned oak use for extra texture and complexity.

MERLOT 6ha

Merlot enjoys Northland's long, warm growing season, delivering robust, spicy, berry-rich wines with moderate body and tannins.

OTHER 24ha

Made up of 27 varieties



SOIL

Northland's vineyards are planted on a highly variable range of soil types, perhaps not surprising for a region encompassing such a long, narrow and diverse topography. Northland has more than 220 soil types, a significant increase compared to other New Zealand regions which typically have around 20. Owing to the small number and relatively far-flung locations of producers, subregions are not yet clearly defined within Northland, thus it can be difficult to generalize about the impact of soil on the wines other than on a case by case basis.

However, heavy clay loam and free-draining volcanic soils are relatively common throughout the region, with free-draining soils particularly prized for vineyards in a region with abundant rainfall. Subsoils are generally compact clays. Maintaining balanced growth in Northland's mild climate is a priority for producers when establishing vineyards. The other key feature of Northland soils is the legacy of the lush subtropical climate's generous plant growth and historically extensive kauri forests, which have provided many areas with deep layers of acidic leaf litter and low fertility, though these are not typically soils used for vineyard plantings.



269

총 생산 면적 헥타르 (ha)

1

총 생산량(000톤)

<1%

뉴질랜드내 생산 비율(톤)

오클랜드

방대함과 풍부한 다양성을 지닌 주요 지역으로서, 최고의 와인을 생산하는 여러 뉴질랜드 거대 와인 기업과 소규모 부티크 포도원의 본거지이기도 하다.

거대하고 지리적으로 다양한 지형에 분포한 오클랜드 와인 지역은 포도원의 섬 와이헤케부터 역사적인 웨스트오클랜드 소구역인 쿠퍼, 후아파이, 와이마우쿠, 북쪽으로는 다소 고립된 해안지역 마타카나, 남쪽으로는 언덕이 굽이굽이 있는 클리브튼까지 펼쳐진다.

오클랜드 포도원은 1900년대 초 크로아티아, 레바논, 영국 출신 와인 생산자들이 조성하기 시작했다. 배비치(Babich), 브라코비치(Brajkovich), 코벤스(Corbans), 델레가트(Delegats), 노빌로(Nobilo) 등 오늘날의 와인에서 여전히 이들의 전통과 흔적을 엿볼 수 있다. 현재 오클랜드 내 재배면적은 이전과 비교해 그 규모가 현저히 줄었지만 지금도 주요 와인 회사 다수가 지역 곳곳에 위치해 있고 여기에서 매력적이고 품질이 뛰어난 와인을 생산하고 있다. 이 때문에 해당 지역에 대한 전체적인 경험은 여전히 강렬한 인상을 남긴다.

오클랜드의 방대하고도 다양한 테루아를 모두 아울러 설명하는 것은 불가능할 테다. 하지만 점토 비율이 높은 화산토양과 온화한 해양성 기후, 그리고 가장 크고 경제적으로 핵심적인 뉴질랜드 도시와 가깝다는 중요한 사실 등 몇 가지 공통된 요소를 바탕으로 소구역들을 한데 묶어 생각해볼 수 있다.

북쪽 지역, 그리고 근사한 시라 생산지기도 한 와이헤케아일랜드에서는 강렬하고 진한 레드 와인과 더불어 세계적인 샤르도네와 섬세한 아로마틱종 와인을 생산하는 오클랜드의 와인 산업, 그 찬란함은 지금도 계속되고 있다

기후



연간 평균 일조량

2,060시간



연간 평균 강수량

1,240mm

따뜻하고 대체로 비교적 습하며, 동쪽으로 갈수록 줄어드는 강수량은 계절에 따라 많아질 수 있다. 포도가 잘 성숙하는 편이나 병충해의 위험이 있기 때문에 재배 기술과 포도원의 위치 선정으로 그 피해를 줄일 수 있다. 하우라키베이 내에 있는 와이헤케아일랜드의 위치는 독특한 기후를 만드는 데, 이곳은 더욱 건조하고 따뜻한 편이며 시원한 바다바람이 열을 식혀준다.



269
TOTAL PRODUCING
HECTARES

1
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%
PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

AUCKLAND

A large, important and very diverse region, home to New Zealand's biggest wine companies and tiny boutique vineyards, both of which produce some of its finest wines.

Spread across a large, geographically diverse area, the Auckland wine region encompasses the distinctive vineyard island of Waiheke, the historic West Auckland subregions of Kumeu, Huapai and Waimauku, and stretches north to the coastal enclave of Matakana, and south to Clevedon's rolling hills.

These areas were established in the early 1900s by Croatian, Lebanese and English winemakers whose legacy and names endure today; Babich, Brajkovich, Corbans, Delegats, and Nobilo to name just a few. While Auckland's current acreage is considerably smaller, magnitude remains in its collective experience, with presence of significant wine companies and not least, exciting, high quality wines over its length and breadth.

Whilst difficult to generalise across such varied terroirs, the subregions are united by a few common factors; volcanic, clay-rich soils, a temperate maritime climate and significantly, proximity to New Zealand's largest, most economically important city.

Home to powerful, intense reds – Red blends in the north and on Waiheke Island (which also has thrilling Syrah) – plus world class Chardonnay and fine Aromatics, the modern Auckland wine industry continues to shine.

CLIMATE

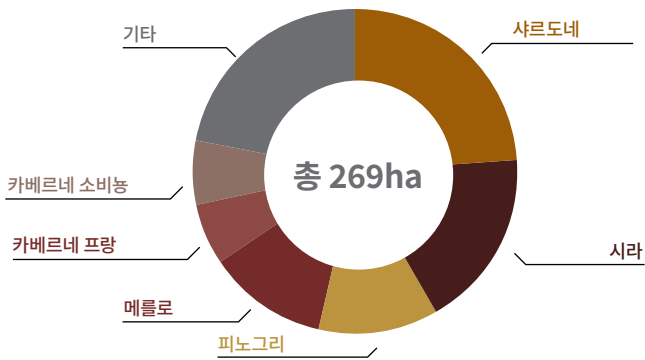
 AVERAGE ANNUAL SUNSHINE
2,060 HOURS

 AVERAGE ANNUAL RAINFALL
1,240 mm

Warm and relatively humid for the most part, rainfall (which decreases moving eastward) can be high some seasons; ripening grapes is generally not a problem but disease pressure can be, lessened by site selection and viticulture techniques. Waiheke Islands Hauraki Gulf location gives it a particularly distinct climate, being both drier, warmer and assisted by cooling sea breezes.



오클랜드의 지도



샤르도네 64ha

오클랜드 지역의 샤르도네는 다양한 스타일의 열대과일 풍미와 신선하고 균형감 있는 산미를 가졌고 목직함 느낌에 잘 성숙된 인상을 준다. 쿠유의 샤르도네는 정제된 고상함의 정수를 보여준다.

메들로 - 32ha 카베르네 프랑 - 17ha 카베르네 소비뇽 - 17ha

오클랜드 전역에서 스타일리쉬한 레드 블렌드가 생산된다. 메들로는 대체적으로 밀도가 높은 토질에서 잘 자란다. 출출하고 우아해 많은 호평을 받으며 대체로 가격대가 무척 높게 책정되었다.

시라 48ha

아로마틱하고 우아하며 순수한 시라 과실의 특징이 발현된 덕분에 점점 많은 사람들의 주목을 받고 있는 와이헤케아일랜드에서는 정교하고 강렬한 와인이 다량 생산된다.

피노그리 32ha

오클랜드 전역에 걸쳐 생산되지만 마타카나의 피노그리가 특히 우수하다. 통통하고 목직한 과실을 연상케 하며 스파이시하고 잘 익은 핵과와 서양배의 풍미와 향미를 가졌다.

기타 59ha

33가지 품종 재배



토양

과거의 활발한 화산활동의 역사로 인해 오클랜드의 오래된 지반은 훨씬 늦게 생성된 물질로 뒤덮였다. 이 토양은 수천 년에 걸친 풍화 과정을 통해 점토질이 지배적인 토양만 남았고, 겹겹이 쌓인 사암, 이암과 바람에 날린 유사도 흔히 찾아볼 수 있다. 모든 소구역의 토양은 크게 상이할 수 있다. 또한 대체적으로 배수가 좋지 않지만 철저한 관리와 클론(clone) 선택을 통해 프리미엄 와인 생산이 가능하게 되었다.

쿠유

역사를 품은 와인 생산지이자, 우수하기로 손에 꼽히는 뉴질랜드 와인이 생산되는 곳이다. 와인 애호가라면 서쪽 지역 방문은 필수다. 비옥한 토양과 고온 다습한 기후가 와인을 위한 포도 재배에 적합한 조건은 아니나 많은 경험을 통해 이를 극복하게 되었으며, 많은 쿠유의 와인이 계속해서 국제적으로 호평받고 있다. 샤르도네와 메들로가 주력 품종이지만 그 외에 다양한 품종이 생산된다. 일부 규모가 큰 와이너리에서는 수요를 맞추기 위해 다른 지역에서 포도를 공수해 오기도 한다.

와이헤케아일랜드

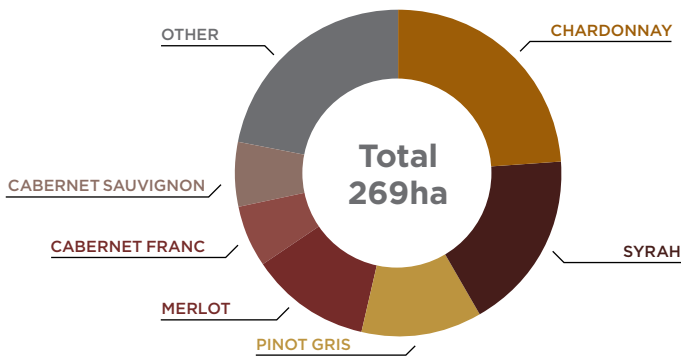
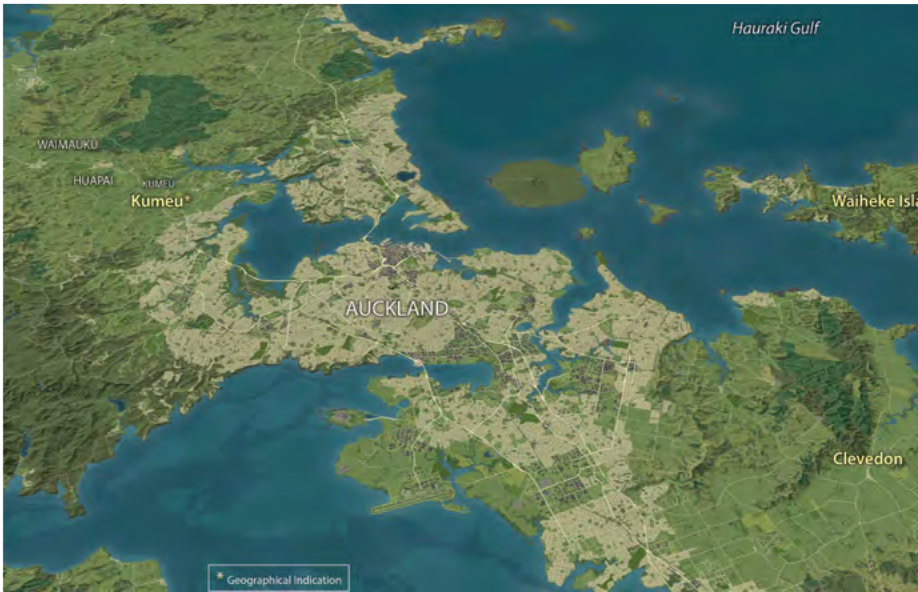
천혜의 섬 와이헤케의 위치는 한계가 되기도 하지만 독특한 테루아에 기여하는 바가 있기도 하다. 고온 건조한 해양성 기후는 강렬하고 품종의 특성을 깊이감 있게 끌어내어 과실의 순수한 맛을 강조해준다. 우수한 레드 블렌드 산지로 잘 알려진 와이헤케아일랜드의 산뜻하고 우아하며 실키한 시라는 떠오르는 샛별이다. 몬테폴치아노부터 뽀띠 베르트, 샤르도네에서 비오니에까지 다양한 품종도 생산 실적이 좋다.

마타카나

차량으로 오클랜드에서 북쪽으로 약 한 시간 가량 이동하면 나오는 언덕길에 아름다운 마타카나는 와인 관광객에게 특히 매력 있는 지역이다. 포도나무는 비교적 어린 편이나 스타일리쉬한 피노그리와 시라 외에도 강렬한 레드 품종을 생산한다. 마타카나의 덥고 습한 기후로 인해 포도 재배에 어려움이 있겠으나 세심한 위치 선정과 포도 경작을 통해 따듯하고 스파이시하며 좋은 바디감과 텍스처를 가진 와인을 생산할 수 있다.



MAP OF AUCKLAND



CHARDONNAY 64ha

Varying styles of weighty, ripe wines with tropical flavours and fresh, balanced acidity are common throughout the region; Kumeu sees the variety reach a refined zenith.

MERLOT - 32ha CABERNET FRANC - 17ha CABERNET SAUVIGNON - 17ha

Stylish red blends are common throughout the region; Merlot generally performs best on the heavier soils. Dense yet elegant, commanding acclaim and frequently very high prices.

SYRAH 48ha

Sophisticated, intense wines flow from Waiheke Island where the excitement is building about its aromatic, elegant, pure-fruited expression of the variety.

PINOT GRIS 32ha

Grown throughout the regions but particularly strong in Matakana, which produces fleshy, weighty wines with spicy, ripe stonefruit and pear aromas and flavours.

OTHER 59ha

Made up of 33 varieties



SOIL

Auckland's extensive volcanic history has overlain its ancient bedrock with much younger material; millennia have then weathered this away to predominately clay soils, though layered sandstone, mudstone and wind-blown silt are also common. All subregions can vary significantly and while generally soils provide quite poor drainage, management and clone selection have enabled the production of premium wines.

KUMEU Redolent in history, a source of some of the country's best wines - a trip 'out west' is mandatory for wine lovers. Fertile soils and warm, humid weather are challenging but experience counts and numerous wines regularly receive international plaudits. Chardonnay and Merlot are highlights though the range is broad. Some larger wineries also source fruit from other regions to keep pace with supply.

WAIHEKE ISLAND The picturesque island location of Waiheke both defines its boundaries and contributes to its unique terroir. The warm, dry maritime climate promotes intensity, varietal depth and purity of fruit. Long renowned for its exciting red blends, Syrah is a rising star, fresh, elegant and silky, though a range of other varieties from Montepulciano to Petit Verdot, Chardonnay to Viognier also do well.

MATAKANA Approximately an hour's drive north of Auckland is Matakana's pretty rolling hills and a most welcoming area for wine tourists. Vines are relatively recent but produce stylish Pinot Gris, Syrah and powerful red varieties. The climate is balmy and humid, testing for viticulture, yet careful site selection and vine husbandry ensures warm, spicy wines with good body and texture.



밀튼 빈야드 앤 와이너리(Milton Vineyards & Winery)



남위 38°

1,226

총 생산 면적 헥타르 (ha)

8

총 생산량(000톤)

2%

뉴질랜드내 생산 비율(톤)

기스본

높은 일조량과 신록의 지대, 흥미로운 역사, 여유로운 라이프스타일, 다양하고 매력 넘치는 와인 스타일, 바로 이 모든 것을 갖춘 기스본은 와인 애호가들 사이에서 반드시 방문해야 하는 여행지로 꼽힌다.

동쪽으로 가면 맛깔 좋은 초심자용 와인부터 화려한 수상 경력으로 무장한 바이오다이나믹하며 클래식한 와인까지 다양한 종류의 와인을 맛볼 수 있다. 역동적인 음식과 와인 문화는 기스본의 화룡점정이다.

오랜 역사를 자랑하는 기스본은 쿡 선장(Captain Cook)이 처음 밟은 육지이자 뉴질랜드에서 해가 가장 먼저 뜨는 곳이기도 하다. 1850년에 포도나무를 처음 심었으며 몬타나(Montana, 오늘날의 페르노리카 NZ, Pernod Ricard NZ), 펜폴즈(Penfolds), 코밴스(Corbans)가 와이너리를 지었던 1960년대부터 현대 와인 산업이 내실 있게 자리잡게 되었다. 대규모 생산자들이 여전히 남아 있지만 기스본은 대량생산 방식은 뒤로하고 양질의 소규모 생산자들과 혁신적인 포도 재배자들이 새로운 품종으로 실험을 이어가며 미래지향적인 행보를 걷고 있다.

샤르도네가 지배적인 품종으로 큰 성공을 거두고 있고 다양한 레드와 화이트 품종 역시 성공적으로 자리잡았다. 또한 지속적으로 새로운 품종 생산을 시도해오고 있다. 언덕진 지형에 새로운 품종과 클론들을 실험적으로 재배하고 있는데, 이는 기스본의 르네상스가 머지 않았음을 보여준다.

기후



연간 평균 일조량

2,180시간



연간 평균 강수량

1,051 mm

높은 일조량과 따뜻한 기후가 특징인 이곳은 뉴질랜드 최고 일조량과 최고 기온이 관측되고 있어 해당 지역은 전국에서 가장 먼저 포도를 수확하는 해가 많다. 늦은 여름과 가을에 내리는 비가 장애물이 되지만 최근 개발된 기술과 위치 선정으로 어려움을 극복하고 있다. 기스본을 둘러싸는 산맥이 내륙을 보호해준다.



Milton Vineyards & Winery



1,226
TOTAL PRODUCING
HECTARES

8
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

2%
PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

GISBORNE

The mix of high sunshine, verdant landscapes, fascinating history, a laidback lifestyle and the exciting range of wine styles makes Gisborne a beguiling destination for the wine traveller.

Those making the journey east are rewarded with a diverse range of wines from flavoursome entry-level to critically acclaimed biodynamic classics. A dynamic food and wine scene completes the picture.

Rich in history, Gisborne can claim Captain Cook's first landfall as well as being the first place in New Zealand to see the sun rise. Vines were first planted in the 1850s with the modern industry soundly established from the 1960s onwards, when Montana (now Pernod Ricard NZ), Penfolds and Corbans Wines built wineries. Large producers still feature but Gisborne is shaking off its history of bulk production; small-scale quality producers and entrepreneurial growers experimenting with new varieties and sites point to its future.

Chardonnay is the dominant variety and enjoys great success, though a very wide range of red and white varieties are successfully established and new varieties are always trialled. Hillside land is being explored and matched with new varieties and clones; Gisborne's renaissance is fully underway.



CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

2,180 HOURS



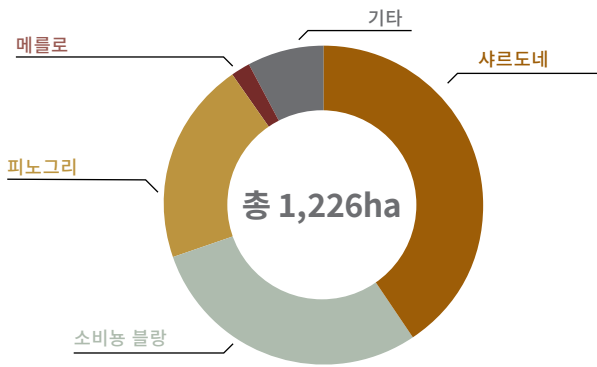
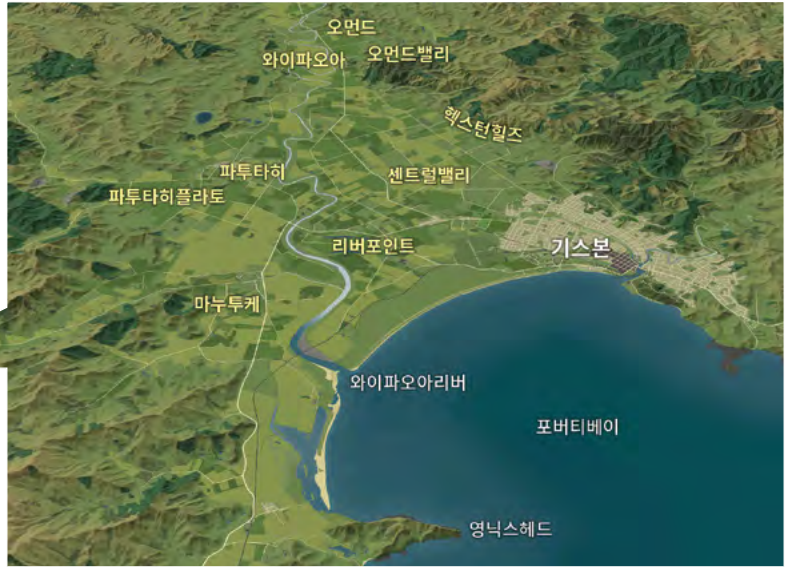
AVERAGE ANNUAL RAINFALL

1,051 mm

High sunshine hours and a warm climate (regularly recording some of the highest sunshine and temperatures in New Zealand) see Gisborne's grapes frequently the country's first to be harvested. Late summer/autumn rainfall can test producers though recent advances in techniques and site selection make this less of an issue. Surrounding ranges provide inland shelter.



기스본의 지도



샤르도네 498ha

매우 아로마틱하며 과즙 터지는 리치하고 화려한 풍미를 가진 와인. 긴 숙성을 거치지 않는 스타일의 심플하고 맛있는 와인이 특산품이지만 강력한 느낌의 고품질 와인은 장기 숙성도 가능하다.

메를로 23ha

기스본의 기후에서 메를로 재배는 쉽지 않으나 비교적 건조한 해에 위치를 신중히 선정한다면 통통하고 목직한 과실 풍미를 가진 맛 좋은 와인이 나오기도 한다.

소비뇽 블랑 357ha

강한 열대과일 향미가 있고 잘 익었으며 스타일이 과감해 시원시원한 풍미를 가졌으나 이른 수확 스타일은 비교적 가볍고 풀내음이 나며 상큼하다.

기타 93ha

19가지 품종 재배

피노그리 255ha

스타일에 따라 당도와 프루티함의 정도가 다르며 강한 멜론향, 향신료의 아로마틱 향, 그리고 리치한 음용감을 가졌다.



토양

언덕진 신생 지형은 풀이 무성하고 와이파오아리버가 범람한 저지대로 이어져 점토와 미사질 양토, 고운 강 미사질 양토로 이루어져 와인이 아로마틱하고, 평지는 목직한 점토라 와인이 부드럽고 향이 풍부하다. 장소 선정 과정에 있어 매우 비옥한 범람 양토에서 벗어나 더 높은 지형의 배수가 좋은 평야와 낮은 언덕으로 옮겨갔다.

마누투케

1890년대에 포도재배가 처음 시작됐다. 해안에 더 가까운 도시 이남 지역은 바닷바람이 분다. 배수 좋은 사질, 마사질 토양으로 이루어졌으며 언덕진 서부는 샤르도네 재배에 적합한 고밀도의 복합적인 카이티(Kaiti) 점토로 이루어졌다. 강과 가까워질수록 귀부와인과 질감이 섬세하고 아로마틱한 와인 생산에 적합해진다.

파투타히

기스본의 와인 중 3분의 1이 파투타히에서 생산되며, 이는 몬타나의 적극적인 확장이 이루어낸 유산이다. 도시의 서쪽에 위치한 파투타히의 따뜻하고 평균 30% 정도 감소치를 보이는 강수량 적은 내륙 지역은 지형이 더 높고 언덕진 곳에 점토와 미사질이 있어 배수가 우수하다. 훌륭한 게뷔르츠트라미너가 재배되며 전반적으로 리치한 풍미와 좋은 질감, 바디감 있는 다양한 품종이 성공적으로 생산된다.

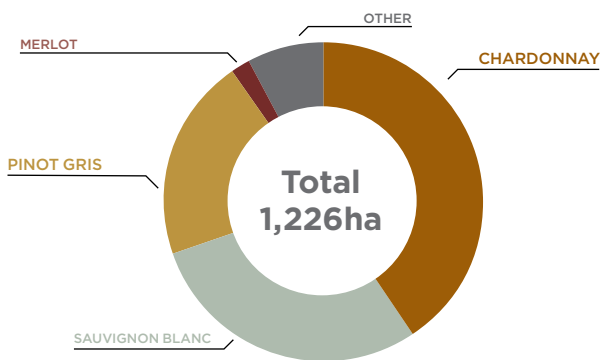
오먼드

도시 북쪽에 위치한 오먼드에는 강 계곡이 라우쿠마라레인지로 좁혀지는 구간이 있는데, 바로 이곳에 기스본 초창기의 포도원이 위치해 있다. 오늘날 최고의 포도원과 와인의 고장으로 꼽히는 오먼드에서 다양한 싱글 빈야드 와인이 생산된다. 기후는 따뜻하고 건조한 편이며 마사질 양토가 대부분이다. 더 골든 슬로프(The Golden Slope)라 불리는 10km 가량 완만하게 언덕진 고지대로, 배수 좋은 사질로 된 급경사면과 석회질이 풍부한 표층이 있어 기스본 최고의 샤르도네가 생산된다.

센트럴밸리

오먼드밸리와 기스본의 도시 사이에 위치한 헥스틴힐즈는 센트럴밸리의 소구역으로 이어진다. 오먼드와 헥스틴힐즈에의 밀도 있는 점토부터 언덕의 석회석까지 이어지는 좁은 언덕에 포도원이 형성되어 있다. 계곡을 지나 와이파오아리버까지 이어지는 센트럴밸리의 토양은 점토질, 양토, 미사질이 혼합되어 있다.

MAP OF
GISBORNE



CHARDONNAY
498ha

Highly aromatic, with rich, lush palates bursting with fruit. Delicious simple early-drinking styles a specialty, though the top, most intense wines have real longevity.

SAUVIGNON BLANC
357ha

Very tropical, ripe and bold styles with broad palates though early picked styles can be lighter, herbaceous and zesty.

PINOT GRIS
255ha

Styles vary in sweetness and fruit intensity, with strong melon and spice aromatics, and rich mouth feel.

MERLOT
23ha

Can be challenging in the climate but drier years give fleshy, flavoursome wines that enjoy success in carefully chosen sites.

OTHER
93ha

Made up of 19 varieties



SOIL

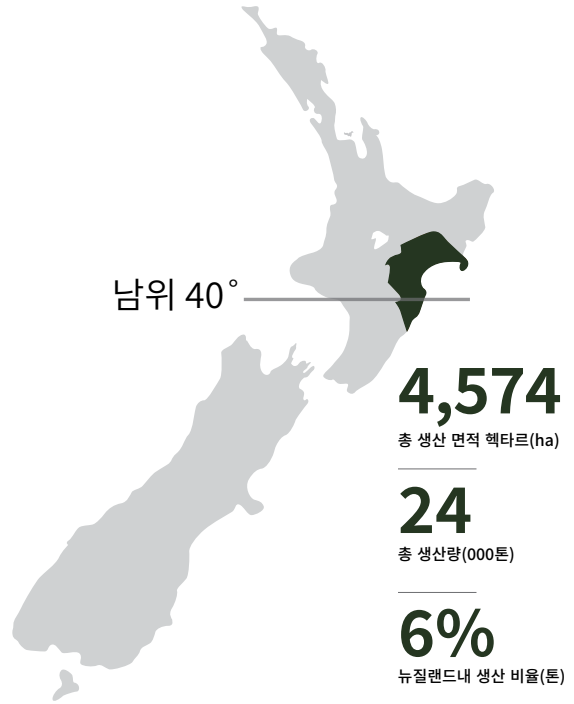
The youthful, very hilly landscape fans out into the lush lowland flood plains of the Waipaoa River giving a mix of clay and silt loams with fine silt river loams (giving aromatic wines) and heavier clay soils on the plains (fleshier wines). Site selection has moved away from very fertile flood loams towards the higher better drained parts of the plains and foothills.

MANUTUKE Vines first established in the 1890s. South of the city, closer to the coast and enjoys sea breezes. Well drained sandy, silt soils with some heavier complex Kaiti clay to the hillier west suiting Chardonnay; closer to the river conditions can be ideal for botrytised wines as well as finely textured aromatic wines.

PATUTAHU Around one third of region's vines are here, a legacy of Montana's strong expansion. Patutahi's warmer inland site to the west of the city, with lower rainfall (on average 30% decrease) and well draining higher and sloping clay and silt soils. Very good Gewurztraminer though a wide range of varieties overall - richly flavoured with good texture and body.

ORMOND North of the city, where the river valley narrows into the Raukumara Ranges, site of Gisborne's original plantings and some of today's best vineyards and wines, producing numerous single vineyard wines. Warmer, slightly drier with silt loams prevailing. Home to 'The Golden Slope', a 10km elevated, gently sloping, free-draining, sandy escarpment with limestone influenced topsoil, producing some of Gisborne's best Chardonnay.

CENTRAL VALLEY The Hexton Hills, between the Ormond Valley and Gisborne city itself, feed into the Central Valley subregion. The hills comprise a narrow strip of plantings running from heavy clay in the Ormond and Hexton Hills, into limestone in the foothills. Across the valley to the Waipaoa River, the Central Valley is a mixture of clay, loam and silt soils.



혹스베이

뉴질랜드에서 두 번째로 큰 와인생산지로 햇볕이 강렬한 혹스베이는 1951년부터 좋은 와인을 대량으로 생산하는 지역이었다. 와인 관광 동선이 잘 형성되어 있는데, 네이퍼어를 중심으로 아르테코 건축물이 잘 보존되어 있으며 아티장 와인 생산자들의 와인도 맛볼 수 있다.

온화한 기후와 높은 일조량 덕에 혹스베이는 좋은 과일 경작지역으로 자리잡았다. 이 혹스베이에 1851년 처음 포도를 기르기 시작한 이들은 마리스타 선교사들이었다. 그 발자취는 타라데일에 위치한 미션 와이너리(Mission Winery)에서 찾아볼 수 있다. 현재 이곳은 뉴질랜드 최고의 레드와 화이트와인 산지로 꼽힌다.

혹스베이는 비교적 규모가 크고 다양한 양질의 와인을 생산하는 지역이다. 레드 블렌드와 샤르도네로 가장 유명하며 아로마틱종 화이트도 대체로 품질이 좋고 시라 역시 훌륭하다. 적당한 기후와 긴 생육기간 덕분에 양질의 디저트 와인도 주기적으로 생산된다. 새로운 품종을 지속적으로 실험 중이다.

혹스베이에 자리하고 있는 여러 지역을 아우르는 대규모 와인 기업들과 가족 단위로 운영하는 소규모 부티크 생산자들 모두 좋은 와인을 만들기 위한 노력을 이어가고 있다.

긴 역사와 푸르고 비옥한 땅을 가진 혹스베이에는 뛰어난 와인 관광 문화가 조성되어 있으며 다양한 와인 시음 체험(cellar door)이 가능하고 주기적으로 푸드와 와인 페스티벌이 열린다.

기후



연간 평균 일조량

2,180시간



연간 평균 강수량

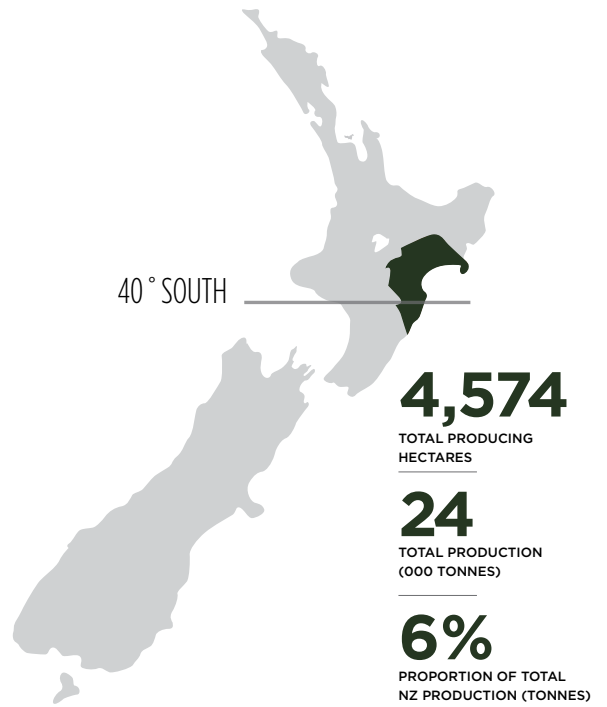
1,051mm

해가 짹짹하며 부르고뉴와 보르도 중간 정도의 열 보유력(heat summation)을 가진 지역이다. 해양성 기후의 영향이 더운 여름을 식혀주면서 긴 생육기간을 형성한다. 혹스베이를 감싸는 고지대가 바람을 막아주지만 일부 내륙 지역에 서리 피해 위험이 있다. 생육기간 중 간혹 낮은 기온과 높은 습도로 인해 문제될 수 있으나 배수 좋은 토양이 피해를 최소화해준다.



토양

과거 굽은 강 네 줄기가 빚어낸 지역 혹스베이에서는 실로 다양한 토질을 찾아볼 수 있다. 이는 포도 재배와 와인 스타일에 큰 영향을 준다. 포도나무가 뻗뻗하게 식재돼 있는 평야는 충적토로 덮인 자갈 섞인 심토로 이루어졌다. 헤블록은 점토 반층 위에 사질 양토층이 덮여 있으며 헤이스팅은 대부분 양토질 점토로 이루어졌다. 붉은 금속과 건조하고 자갈이 풍부한 김렛그레블스는 눈여겨볼 만하며 주위를 아우르는 언덕진 지형은 점토와 석회석으로 이루어졌다. 브리지파의 토양은 헤레타우아에서 가장 오래됐다. 이 토양은 비옥도가 낮은 배수 좋은 충적토나 침식된 재, 뢰스(loess)와 그 아래에 퇴적물이 층을 이루어 특징이 뚜렷하다.



HAWKE'S BAY

New Zealand's second largest wine region, sunny Hawke's Bay has been an abundant source of fine wine since 1851; its well-established wine tourism trail also showcases the region's Art Deco architecture (mainly in Napier city) and artisan producers.

Hawke's Bay's benign climate and high sunshine have long established the region as ideal for fruit growing. Vines were first planted in 1851 by Marist missionaries (their legacy is Taradale's historic Mission Winery) and Hawke's Bay enjoys a significant international reputation for producing some of the country's best wines, red and white.

A relatively large and diverse region capable of producing a wide range of varieties to a very high standard, Hawke's Bay is best known for its Red Blends and Chardonnay but aromatic whites are consistently good and Syrah is incredibly impressive. The climate and lengthy growing season also allows regular production of successful dessert styles. New varieties are continually trialed.

The numerous wineries and vineyards encompass both large multi-regional entities and tiny family-owned boutique producers; all share a commitment to making great wine.

With its lengthy history and verdant, productive landscape, Hawke's Bay is home to an outstanding wine tourism culture and offers a wide variety of cellar door experiences as well as regular food and wine festivals.



CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

2,180 HOURS



AVERAGE ANNUAL RAINFALL

1,051 mm

Very sunny, with heat summations somewhere between Burgundy and Bordeaux, the maritime influence tempers hot summer days and permits a long growing season. The surrounding high country offers wind protection through frost can be a risk in some inland areas. Cooler, wet weather can occasionally pose problems in the growing season but free-draining soils help reduce its impact.

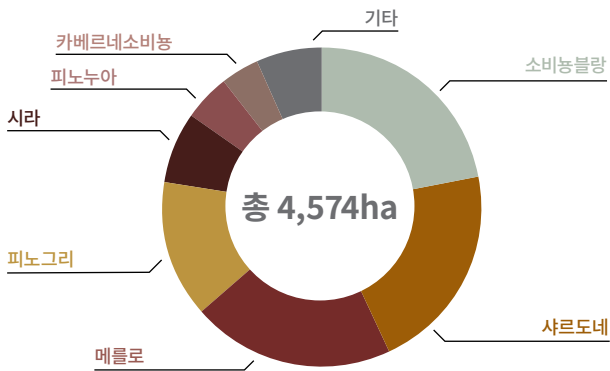


SOIL

The legacy of four major rivers' historic meanderings, Hawke's Bay is a virtual kaleidoscope of soil types, creating significant impact on viticulture and wine styles. The densely planted plains are alluvial over gravelly subsoils: Havelock has more sandy loams over clay pans while Hastings is surrounded by loamy clays. Red metals and famously arid, stony Gimblett Gravels are noteworthy features; the surrounding rolling hill country is clay and limestone-based. Bridge Pa contains the oldest soils on the Heretaunga Plains. These are distinct as they consist of low fertile, free draining alluvium deposit or eroded ash, loess and underlying sediments.



혹스베이의 지도



소비농블랑 1,035ha

열대과일 향미가 강한 잘 익고 과감한 스타일에 시원시원한 풍미를 가졌으나 이른 수확 스타일은 비교적 가볍고 풀내음이 나며 상큼하다.

샤르도네 1,034ha

풀바디 와인으로 여운이 길고 고급스러우며 산미가 섬세해 리치함을 잘 잡아준다.

메를로 844ha

기스분의 기후에서 메를로 재배는 쉽지 않으나 비교적 건조한 해에 위치를 신중히 선정한다면 통통하고 목직한 과실 풍미를 가진 맛 좋은 와인이 나오기도 한다.

피노그리 657ha

아로마틱하고 스파이시하며 균형감 있는 산미와 좋은 바디감을 가진 과감하고 잘 익은 와인.

시라 317ha

향긋하고 우아하며 완숙된 과일의 풍미, 매끄러운 탄닌을 가진 와인. 후미에 향신료 향미가 감돈다.

피노누아 221ha

피노누아 특유의 체리, 베리류, 자두, 꽃, 향신료의 향미, 감칠맛과 흡내음이 감도는 와인이 생산되며 모두 보드랍고 유연한 탄닌감과 리치한 풍미를 가진 아름다운 와인이다.

카베르네소비농 174ha

구조가 견고하며 클래식한 어두운 과실과 향신료 향미가 두드러진다.

기타 292ha

32가지 품종 재배



토양 이어서

해안 지역

혹스베이 전역이 태평양의 영향을 받지만 해안가에 위치한 두 군데의 포도 재배 지역에서 온화하며 생육기간이 긴 해양성 기후의 특징이 가장 두드러지게 나타난다. 에스크리버밸리 북부에 있는 베이뷰와 남부에 있는 테아왕가의 자갈이 풍부한 토질은 프리미엄 샤르도네와 피노누아를 포함한 일찍 숙성되는 레드 생산에 적합한 것으로 잘 알려졌다.

충적토 평야

이른 시기부터 포도 재배가 시작되었으며 오늘날에는 넓은 면적에 걸쳐 포도가 재배되고 있다. 평야에서 다양한 토질과 증기후를 찾아볼 수 있으며 품종과 스타일도 그만큼 다양하다. 강과 군데군데 형성되어 있는 자갈층, 배수가 우수한 충적토와 돌이 많이 섞인 단구로 이루어진 평야는 해블록과 네이피어 사이, 그리고 개척정신이 강한 포도원이 있는 타라데일과 미아니, 척박한 내륙 지역의 김렛그레블스와 브리지파트라이앵글까지 아우른다. 혹스베이 최고로 꼽히는 와인이 이곳에서 생산된다.

산허리

다양한 토양과 고도로 인해 이 지역에 대한 탐구가 최근 깊어지고 있다. 이러한 산허리 지형은 내륙에 위치한 포도원을 서리로부터 보호해준다. 주로 레드 품종이 생산된다. 해블록노스 주위로 오래 전부터 포도 생산지가 형성되었으며 마라에카카호와 베이뷰 소구역에서 훌륭한 와인이 생산된다. 내륙으로 갈수록 센트럴혹스베이의 석회성 언덕에서 향후 상품 가치가 있을 아로마틱 종과 피노누아가 생산된다.

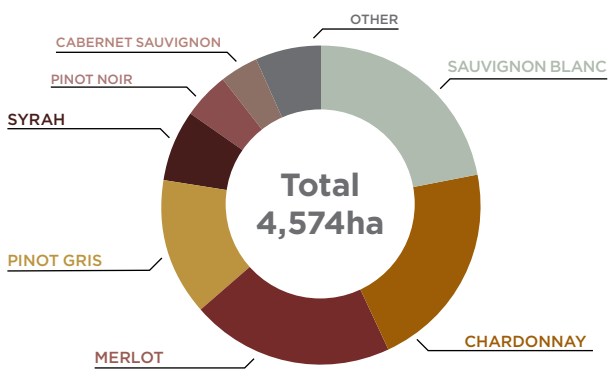
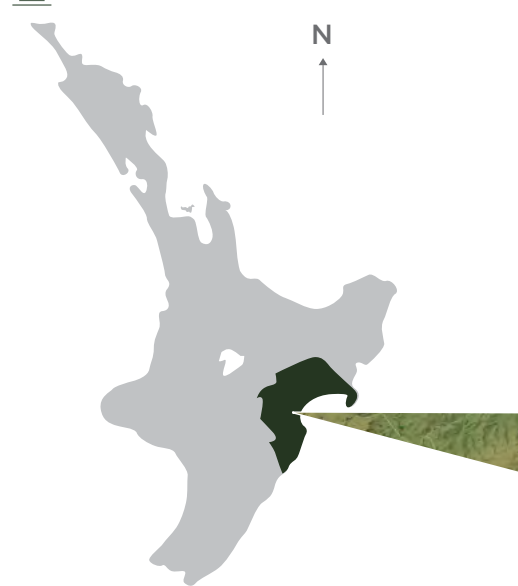
하곡

지역을 감싸주는 서쪽의 내륙 산맥부터 동쪽의 바다까지 혹스베이를 가로질러 흐르는 네 줄기의 강 덕분에 오랜 시간 동안 수많은 포도재배 지역이 형성되어 왔다. 이 위치들은 다양한 고도와 일조량, 토양을 바탕으로 포도원을 보호해주는 환경을 제공했다. 우수한 프리미엄 샤르도네, 소비농블랑, 피노그리, 피노누아 포도는 고도가 높은 위치에서 조달된다.

센트럴혹스베이

최대 고도 300m의 내륙 지역인 센트럴혹스베이의 포도원들은 기온이 낮은 지역으로 꼽히며 좋은 소비농블랑, 피노그리, 피노누아 재배지로서 가능성을 보인다.

MAP OF
HAWKE'S BAY



SAUVIGNON BLANC
1,035ha

Very tropical, ripe and bold styles with broad palates though early picked styles can be lighter, herbaceous and zesty.

CHARDONNAY
1,034ha

Wines are full-bodied, lengthy, almost opulent but with finely-tuned acidity balancing the richness.

MERLOT
844ha

Can be challenging in the climate but drier years give fleshy, flavoursome wines that enjoy success in carefully chosen sites.

PINOT GRIS
657ha

Aromatic, spicy, bold ripe wines with balanced acidity and good body.

SYRAH
317ha

Wines are perfumed, elegant with ripe fruit, supple tannins and lingering spice.

PINOT NOIR
221ha

Varietal aromatics of cherry, berry fruits, plum, florals and spice, through to more savoury and earthy examples, all with beautifully soft and supple tannins and great richness of flavour.

CABERNET SAUVIGNON
174ha

Impressive structure, with classic dark fruit and spice.

OTHER
292ha

Made up of 32 varieties



SOIL continued

COASTAL AREAS Although the maritime influence of the Pacific Ocean extends into much of Hawke's Bay, the two grape growing areas located directly on the coast enjoy the most dramatic effects of the temperate climate and long growing season. The gravelly soils of Bay View in the northern Esk River Valley area and Te Awanga in the South have achieved recognition for premium Chardonnay and early ripening reds, including Pinot Noir.

ALLUVIAL PLAINS Established early and now widely planted, the plains vary as much in soils and meso-climes as they do in varieties and styles. Shaped by rivers and criss-crossed with gravel beds, free-draining alluvial soils and stony terraces, they fan out between Havelock and Napier, covering the pioneering vineyards of Taradale and Meeanee plus the barren inland Gimblett Gravels and Bridge Pa Triangle area, home to some of the region's best wines.

HILLSIDES Increasingly explored for the differences offered in soil and altitude, hillsides also assist with frost protection for more inland sites; they are predominately planted in red varieties. Long established around Havelock North, hillsides in the Maraekakaho and Bay View subregions produce stellar wines and as vines march inland, the Central Hawke's Bay limestone hills are yielding promising Aromatics and Pinot Noir.

RIVER VALLEYS Running across Hawke's Bay, from the sheltering inland ranges in the West to the sea in the East, are four rivers which have over time created a huge diversity of grape growing sites. These sites have provided sheltered environments, with variations in altitude, aspect to the sun and variations in soil type. Fine examples of premium Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris and Pinot Noir are sourced from the higher altitude sites.

CENTRAL HAWKE'S BAY Inland at an altitude of up to 300 metres Central Hawke's Bay vineyards are characterised as being cooler areas showing potential for Sauvignon Blanc, Pinot Gris and Pinot Noir.



이스카프먼트 빈야드(Escarpment Vineyard)



남위 42°

1,105
총 생산 면적 헥타르(ha)

5
총 생산량(000톤)

1%
뉴질랜드내 생산 비율(톤)

와이라라파

마오리어로 “반짝이는 물”이라는 뜻의 와이라라파는 크지 않은 지역이지만 여러 품종의 우수한 와인을 선보이는 다양한 부티크 생산자들이 활동하고 있다. 지역사회 또한 와인에 대한 애정이 남다르며 생동감이 넘친다.

주요 소구역인 마틴보로, 글래스톤, 마스터튼은 대체로 기후와 토양이 유사하다. 그럼에도 조금씩 차이가 있기에 섬세한 미각의 소유자라면 관심 갖고 탐구해볼 만하다. 와이라라파는 스타일과 품종이 다양한 와인을 생산하는데, 그중에 피노누아, 소비뇽블랑, 아로마틱종과 스타일리쉬한 샤르도네, 시라, 식후주 종류가 눈에 띈다.

와이라라파의 초기 정착의 역사가 흥미로운데, 1883년에 처음 포도재배가 시작되었지만 안타깝게도 1905년 금주운동의 희생양이 되고 말았는데, 1903년산 마스터튼 와인을 82년 뒤에 시음해본 결과 “건재하다”는 평을 받은 것으로 알려진다. 와이라라파의 현대 와인 역사는 마틴보로의 생산자 드라이 리버(Dry River), 마틴보로 빈야드(Martinborough Vineyard), 아타 랑이(Ata Rangī), 치프니(Chifney, 오늘날 마그레인, Margrain) 등이 자리잡은 1970년대부터 시작됐다. 와이라라파의 포도원은 뉴질랜드 포도원 총 면적 중 3%, 와인 총 생산량의 1%에 불과하지만 뉴질랜드의에서 가장 상징적이고 널리 알려진 와인 생산자들이 모여 있다.

웰링턴에서 아름다운 경치를 보며 짧은 거리를 차량으로 이동하면 남쪽과 동쪽으로 바다에서 불과 30km 밖에 떨어져 있지 않은 와이라라파에 닿는다. 이곳은 볼거리가 많은 와인 관광지역으로서 다양한 개성 있는 숙박시설과 음식점들을 방문해볼 만하다.

기후



연간 평균 일조량

1,915 시간



연간 평균 강수량

979 mm

와이라라파는 거의 해양성 기후에 가까운 지역이며 서쪽은 타라루아레인지로 둘러싸여 있으며 거세고 날카로운 바람이 분다. 봄가을에는 선선하며 여름은 낮에는 무덥고 밤은 시원하다. 큰 일교차와 긴 생육기간은 포도 품종의 특징을 부각시켜주고 복합성을 더해준다. 겨울과 봄 강수량은 이상적인 수준이며 길고 건조한 가을은 늦은 수확 와인과 귀부 와인 생산을 위한 완벽한 조건을 만들어준다.



1,105
TOTAL PRODUCING
HECTARES

5
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

1%
PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

WAIRARAPA

Wairarapa (Maori for 'glistening waters') is a compact yet diverse region of boutique producers offering high quality examples of a wide range of varieties, supported by a vibrant, wine-focused community.

The three main subregions (Martinborough, Gladstone and Masterton) share broadly similar climate and soils yet also offer subtle differences in character for the discerning palate to explore. A range of styles and varieties are on offer with standout Pinot Noir, Sauvignon Blanc and Aromatics as well as stylish Chardonnay, Syrah and dessert wines.

With a fascinating early settler history, vines were first planted in 1883 though fell victim to the temperance movement in 1905 (a 1903 Masterton wine tasted 82 years later was pronounced "Alive and well..."). Wairarapa's modern wine history dates from the late 1970s plantings of Martinborough producers Dry River, Martinborough Vineyard, Ata Rangi and Chifney (now Margrain). Wairarapa has just 3% of New Zealand's land under vine, and 1% of its total production yet boasts some of New Zealand's most iconic and sought after producers.

A fairly short and definitely scenic drive from Wellington, and a mere 30km from the sea both south and east, Wairarapa offers a range of wine tourism pursuits and pleasures with plenty of unique accommodation and dining options.

CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

1,915 HOURS



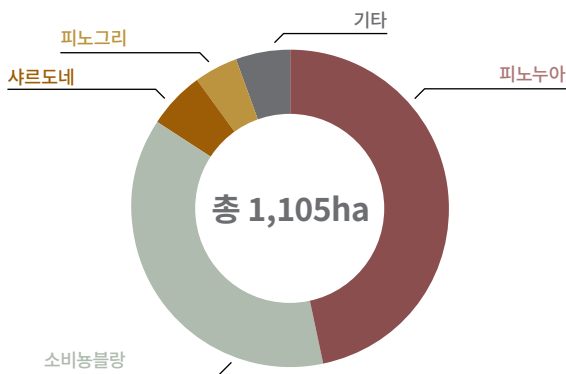
AVERAGE ANNUAL RAINFALL

979 mm

A semi-maritime climate sheltered by the westerly Tararua Ranges, and exposed to blustery, devigorating winds, Wairarapa experiences cool springs and autumns plus hot summers with cool nights: this wonderful combination of pronounced diurnal differences and a long growing season confers intense varietal character and complexity. Ideal winter/spring rainfall patterns and long, dry autumns create perfect conditions for late harvest and botrytised wines.



와이라라파의 지도



피노누아 517ha

와이라라파의 대표적인 레드와인. 풍미가 리치하고 따듯하며 기저에 감칠맛이 깔려 있으면서도 피노누아 특유의 향긋한 특성을 잘 보전했다. 와이라라파의 피노누아는 질감과 깊이감 모두 훌륭하다.

소비농블랑 416ha

오랜 기간 공공 숨겨둔 이 지역의 비법이 담긴 와인으로 강렬하고 생생하며 향긋하고 차분하다. 미네랄감과 질감이 있는 편이다. 풀과 열대과일의 향미가 적절하게 조화롭다.

샤르도네 63ha

복합적이고 맛이 풍부하며 산미와 미네랄리티가 좋다. 신선한 시트러스 과일 향미와 감칠맛이 돈다.

피노그리 48ha

생육기간이 길기 때문에 피노그리가 잘 자라며 늦은 수확과 귀부 스타일도 가능하다.

기타 61ha

25가지 품종 재배



토양

대체로 배수가 좋은 자갈층 위에 미사질 양토층이 있으며, 와이라라파를 전역을 지나는 강줄기들로 인해 위치에 따라 미사질 양토층이 15m 깊이까지 형성된다. 몇몇 포도원은 점토질 양토와 석회석으로 이루어졌으며 포도 재배자들은 토질에 맞는 포도 품종을 심기 위해 많은 노력을 기울인다. 북쪽에서 남쪽까지 나 있는 마스터튼의 자갈이 풍부하천이 석회질을 더해주고, 글래드스톤의 다양한 마사질 양토에는 군데군데 점토질이 섞여 있으며 마틴보로와 근처의 테무나의 얇은 강 단구는 많은 이들에게 이상적인 조건을 갖췄다

마스터튼

마스터튼은 와이라라파에서 가장 큰 마을로, 100여 년 전에 처음 포도나무를 기르기 시작했다. 계곡지역은 타라루아 산맥의 그늘 아래에 있으며 이른 아침 서리가 자주 내리는 반면 여름에는 낮이 무덥다. 이러한 큰 일교차로 인해 복합적이고 풍미 좋은 와인이 생산되며 소비농블랑, 피노누아가 주력 품종이다.

글래드스톤

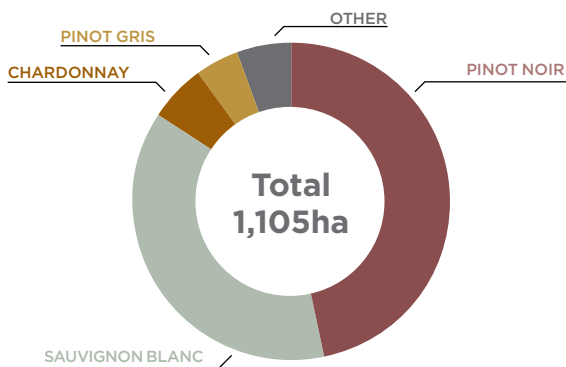
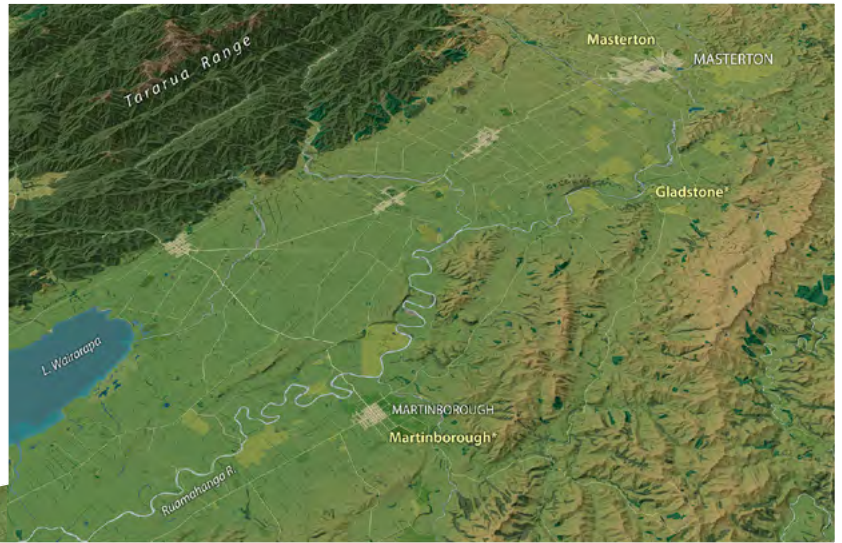
와이라라파의 가장 큰 마을인 마스터튼의 남쪽에 위치한 글래드스톤은 배수 좋은 강 단구가 형성되어 시원한 기후와 높은 일조량을 가졌다. 글래드스톤은 빠르게 성장 중이며 미래 성장 가능성 역시 무궁무진하다. 자갈이 많은 미사질 양토에 점토가 조금 섞여 있으며 이러한 토질은 피노누아와 생생한 소비농블랑, 아로마틱종 재배에 적합하다. 매년 3월에 열리는 하비스트 페스티벌은 글래드스톤의 풍요로움을 잘 보여준다.

마틴보로

경치가 아름다운 식민지 마을로 그 중심에는 와인이 자리한다. 주로 소규모 가족단위로 운영되는 와인 회사가 운영하는 포도원이 주변에 많다. 와인 업계가 부르고뉴와 유사한 기후와 토양을 가진 이 지역에 매력을 느끼는 것은 어찌 보면 당연한 일이다. 널리 인정받은 피노누아, 생생한 소비농블랑, 차분한 아로마틱종과 우아한 시라가 생산된다. 와이라라파 최남단에 있는 소구역은 배수가 우수하고 선선하고 건조한 기후를 가졌다.



MAP OF WAIRARAPA



PINOT NOIR 517ha

The region's flagship red; richly flavoured and warm with a savoury undercurrent whilst retaining perfumed varietal character, Wairarapa Pinots offer texture and depth.

SAUVIGNON BLANC 416ha

The region's best kept secret. Intense and vivid with excellent perfume and poised, mineral textural palates. Good mix of herbaceous and tropical characters.

CHARDONNAY 63ha

Complex and flavourful, with great acidity and minerality alongside fresh, citrus and savoury flavours.

PINOT GRIS 48ha

Pinot Gris is successful with the long growing season also allowing for late harvest and botrytised styles.

OTHER 61ha

Made up of 25 varieties



SOIL

Predominantly silt loam over free-draining gravels, some of which can be up to 15m deep courtesy of the rivers criss-crossing the region. Clay loam and limestone feature in certain vineyards and vignerons work hard to match their varieties with soil profiles. North to south, Masterton's gravel river beds offer local limestone, Gladstone's more variable silt loam has clay pockets whilst the shallower river terraces of Martinborough and nearby Te Muna are highly sought after.

MASTERTON Masterton is the largest town in Wairarapa, and was the first area grapes were planted in the region, over a century ago. The valley is shadowed by the Tararua ranges, and early morning frosts are common, contrasted by incredibly hot summer days. This diurnal range produces complex and flavourful wines, with Sauvignon Blanc and Pinot Noir the dominant varieties.

GLADSTONE Just south of the district's largest town, Masterton, blessed with free-draining river terraces and a cooler climate with plenty of sunshine, Gladstone is a fast growing subregion with room to expand. Some clay amongst the stony silt loams suits the predominant Pinot Noir very well, alongside lively Sauvignon Blanc and impressive Aromatics. The Harvest Festival each March showcases Gladstone's bounty.

MARTINBOROUGH A picturesque colonial village focussed on wine, surrounded by vineyards tended by small, frequently family-owned producers and with a climate and soil profile similar to Burgundy, it's no wonder Martinborough has excited the wine world. Acclaimed Pinot Noir, vivid Sauvignon Blanc, poised Aromatics and elegant Syrah are all produced. The most southerly subregion, with free-draining soils and a cool, dry climate.



미들어스™ 와인(MIDDLE-EARTH™ Wines)



1,077
총 생산 면적 헥타르(ha)

12
총 생산량(000톤)

3%
뉴질랜드내 생산 비율(톤)

넬슨

아름답고 햇살이 밝은 넬슨은 와인 애호가라면 반드시 방문해야 하는 지역이다. 규모는 작지만 번창한 와인 산업은 넬슨의 오랜 원예와 예술의 역사를 잘 보여준다.

넬슨은 온화하고 햇살 가득한 기후를 가졌으며 황금빛 모래사장이 있는 해변가부터 거친 덩굴로 뒤덮인 산까지 지형이 무척 아름답다. 포도는 무테레힐스와 와이메아플레인스에서 재배되며 생산량은 적지만 품질은 전반적으로 우수하고 최상품도 생산된다.

넬슨은 전통적으로 농작물과 과일로 유명한 지역이며 포도는 독일 출신 정착민들이 1800년대부터 처음 재배하기 시작했다. 1895년에 브라가토(Bragato)가 넬슨의 엄청난 잠재력에 대한 평을 내렸으나, 이 지역에 개척 생산자들이 들어와 현대 와인 산업이 뿌리를 내리게 된 건 오랜 시간이 지난 1970년대였다. 사이프리트(Seifried)와 노이도르프(Neudorf) 등 당시의 와이너리들이 여전히 건재하고 있다.

훌륭한 피노누아, 샤르도네, 소비뇽블랑, 아로마틱종이 생산되며 이외에도 멋지고 다양한 품종의 와인들이 생산된다.

넬슨은 풍부한 예술과 카페 문화를 자랑하는데, 다양한 와이너리에서 와인 시음 시설을 운영하며 이를 몸소 보여주고 있다. 넬슨은 규모가 작기 때문에 하루 안에 와이너리 대부분을 모두 방문할 수 있다.

넬슨은 블레넬에서 경치 좋은 길을 따라 차량으로 두 시간 정도 이동하면 닿을 수 있다. 넬슨의 와인은 우수한 품질로 국제무대에서 좋은 평가를 받았다. 인적이 다소 드문 지역으로 평온하고 느긋한 분위기가 감돈다.

기후



연간 평균 일조량

2,405 시간



연간 평균 강수량

970 mm

넬슨의 지형이 포도를 강풍으로부터 지켜준다. 또 바다와 근접했기 때문에 남섬의 다른 지역보다 기후가 온화하고 그렇기에 서리 피해가 적지만 가을비가 때로는 문제가 되기도 한다. 맑은 날이 많은 햇살 좋은 지역으로, 뉴질랜드에서 일조량이 압도적으로 많다. 적정 수준의 일교차는 포도 품종의 특성을 잘 살려주고 높은 일조량은 순수한 과실의 특성을 부각시켜준다.



MIDDLE-EARTH™ Wines



1,077
TOTAL PRODUCING
HECTARES

12
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

3%
PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

NELSON

Beautiful, sunny Nelson is a must-visit for any wine visitor with its tiny yet thriving high quality industry illustrating perfectly the region's long history of horticulture and artistic endeavours.

Nelson has a gentle sun-drenched climate and a spectacular landscape ranging from golden sand beaches to rugged, bush-clad mountains. Grapes are grown in Moutere Hills and Waimea Plains; production is small but quality is impressive overall including some superlative highlights.

The region is long renowned for crops and orchards, with vines having been cultivated from the time of the mid 1800s German settlers. Bragato commented in 1895 on Nelson's impressive potential but it was the pioneering 1970s producers who established the modern wine industry – and names such as Seifried and Neudorf are still going strong.

Excellent Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Aromatics are produced with Nelson also boasting an impressive and eclectic mix of other varieties.

Nelson has a vibrant artistic and café culture with many wineries offering the benefits of both at their cellar doors. The region's compact size means visitors can get around most wineries in a day.

Nelson is a scenic two hour drive from Blenheim and while its obvious quality has attracted international critical recognition, being slightly off the beaten track confers a wonderful sense of tranquillity and relaxation to the region.

CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

2,405 HOURS



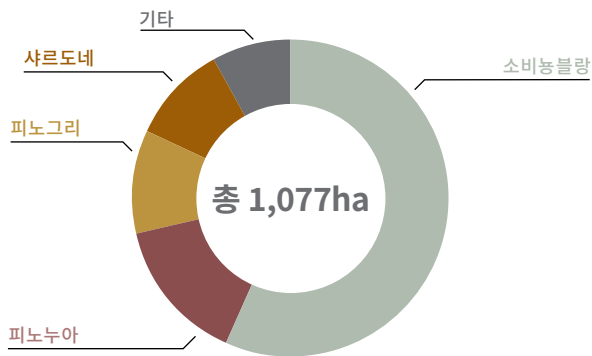
AVERAGE ANNUAL RAINFALL

970 mm

Nelson's sheltered topography gives protection from strong winds; combined with its proximity to the sea this gives milder temperatures than other South Island regions, mitigating frost risk, though autumn rains can occasionally be an issue. Blessed with a remarkable number of clear days (regularly New Zealand's sunniest region), good diurnal variation helps emphasise varietal character and the high sunlight hours give wonderful fruit purity.



넬슨의 지도



소비농블랑 613ha

넬슨의 소비농블랑은 우아하고 차분하며 아름다운 질감과 미네랄리티를 보이고 비교적 드라이하며 상큼하고 생생한 열대과일과 신선한 허브 노트를 풍긴다.

피노누아 157ha

피노누아가 무테레에서는 비교적 묵직하고, 와이메아에서는 부드러운 차이를 보이나, 넬슨의 피노누아는 전반적으로 풍부한 표현력을 가졌으며 향긋하고 섬세하고 완숙된 탄닌과 복합적인 깊이감을 보인다.

피노그리 114ha

피노그리는 표현력이 뛰어나며 섬세하고 정제된 산미에 리치한 풍미를 가졌다. 넬슨의 기후에서 다양한 스타일의 와인이 가능하다.

샤르도네 109ha

깊이감, 우아함, 복합성은 넬슨 최고의 샤르도네를 두고 하는 말이 아닐까. 과실의 풍미가 순수하면서도 강렬하다. 최상급 와인은 장기 숙성이 가능하다.

기타 84ha

17가지 품종 재배



토양

지역의 토질은 넓게는 점토층 위에 자갈 섞인 미사질 양토가 덮였기 때문에 수분 보유력이 좋다. 와이메아플레인스와 무테레힐스의 토질은 차이를 보이는데 와이메아의 총적토층과 미사질 토양에서 더 가볍고 부드러운 와인이 생산되고, 낮은 언덕이 많은 무테레힐스는 풍화된 고대 강길의 자갈이 밀도 높은 사질 덮인 점토 아래에 깔려 있어 와인에 깊이감과 리치함을 더해준다.

무테레힐스

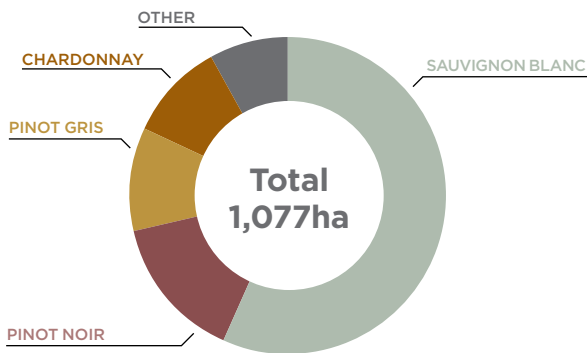
도시의 서쪽에 위치한 수풀이 무성한 무테레힐스는 와이메아보다 조금 더 따듯하고 습하며 자갈 섞인 점토질 토양은 와인에 리치함과 질감을 더한다. 피노누아는 고운 탄닌을 가진 탄탄한 구조를 가졌으며 샤르도네는 복합적이고 깊이감이 있다. 소비농블랑과 아로마틱종은 강렬한 미네랄리티를 보인다. 무테레힐스는 넬슨의 초기 개척자들이 포도나무를 처음 심은 곳이자 오늘날까지도 최고의 와인이 생산되는 곳이다.

와이메아플레인스

마오리어로 “강의 정원”이라는 뜻으로 와이메아플레인스를 아름답게 묘사해준다. 전통적으로 농작지와 과수원, 홉스 생산지 위주로 포도밭이 확산되고 있다. 돌 섞인 총적토질과 지열을 식혀주는 해양성 기후의 영향으로 이 지역의 와인들은 무테레보다 가볍고 신선한 편이며 밝은 향미를 가졌다. 피노누아는 향긋하고, 샤르도네는 리치하고 표현력이 우수하며 아로마틱종은 생생하면서도 저변에 부싯돌과 같은 미네랄리티가 깔려 있다.



MAP OF NELSON



SAUVIGNON BLANC 613ha

A more elegant, restrained expression of this variety, displaying lovely texture and minerality alongside crisp, vivacious tropical fruit with fresh herbal nuances.

PINOT NOIR 157ha

Whether weighty in Moutere or pretty in Waimea, Nelson Pinot is always expressive and perfumed, with fine, ripe tannins and complex depths.

PINOT GRIS 114ha

Pinot Gris is expressive and fine with poised acidity and rich flavours. The climate allows for a variety of styles.

CHARDONNAY 109ha

Depth, elegance and complexity are hallmarks of the best Nelson Chardonnay and the fruit is remarkably pure and intense. Top wines have great longevity.

OTHER 84ha

Made up of 17 varieties



SOIL

Regional soils are broadly gravelly silt loam over a clay base, allowing good water holding capacity. The two main areas vary slightly in their composition; the alluvial flat, silty soils of Waimea Plains give generally lighter, pretty wines than the gently rolling Moutere Hills, where the weathered gravels of an ancient river system sit beneath sandy-topped heavy clay-based soils, giving wines depth and richness.

MOUTERE HILLS To the west of the city, the verdant Moutere Hills are slightly warmer and wetter than Waimea and the gravel threaded clay soils give richness and texture to the wines, with Pinot Noir showing structure with fine tannins, the Chardonnay complexity and depth, and the Sauvignon and Aromatics a mineral intensity. This is where Nelson's early pioneers planted and it remains the source of some of its finest wines today.

WAIMEA PLAINS Summing up the subregion beautifully, Waimea is Maori for 'river garden'. This traditional area for arable crops, orchards and hops has seen most of Nelson's recent vineyard expansion. With stony alluvial soils and a moderating maritime influence, wines tend to be lighter and fresher in style than Moutere with bright aromas. Pinot Noir is perfumed, Chardonnay rich and expressive and the Aromatics vibrant with a flinty mineral undercurrent.



블라인드 리버(Blind River)



30,444
총 생산 면적 헥타르(ha)

313
총 생산량(000톤)

82%
뉴질랜드내 생산 비율(톤)

말보로

뉴질랜드의 대표 와인 생산지로서 소비농블랑으로 뉴질랜드의 와인을 세계 무대에 우뚝 세운 지역이다. 말보로는 소비농블랑 이외에도 우수한 와인을 많이 생산하는데, 생산하는 품종의 수가 많아지고 있고 테루아의 표현력에 깊이감이 생기고 있다.

1873년에 초기 개척자들이 벤모벤 밸리에 포도나무를 처음 심은 이후로 1960년대까지 지속적으로 포도원이 형성되었다. 지역 내의 농업과 산림 관계자들의 반대에도 무릅쓰고 1973년 포도나무가 다시 활발히 심기기 전까지는 확산세가 주춤했다. 오늘날에는 포도 재배가 지배적이며 뉴질랜드 총 포도원 면적의 3분의 2 규모 이상에 달하는 30,000ha가 넘는 포도원 면적을 다양한 규모의 와인 생산자들이 운영하고 있다.

뉴질랜드에서 일조량이 많고 건조한 지역으로 꼽히는 와이라우 밸리를 마오리족은 “구름에 구멍이 뚫린 곳”이라는 뜻인 “케이 푸타 테 와이라우”라 부른다. 그만큼 지형이 포도원을 잘 보호해주고 있다는 것을 보여준다. 와이라우 강은 계곡을 동서로 가르고 있다. 북쪽에는 리치몬드 레인지가, 남쪽에는 중간 크기의 언덕이 위치해 있다. 선선하지만 해는 잘 드는 이상적인 기후와 낮은 강수량, 배수가 우수하며 적당한 정도의 비옥도를 가진 토양이 만나 생생함이 특징인 다양한 품종과 스타일을 가진 와인이 생산된다.

점점 많아지는 품종 수뿐만 아니라 다양한 토질과 중기후에 덕에 점차 다양한 소구역이 생겨나고 있다. 바로 이 소구역들이 말보로의 미래를 이끌어 갈 것이다.

기후



연간 평균 일조량

2,409 시간



연간 평균 강수량

655 mm

충분한 일조량과 적당한 기온, 큰 일교차는 말보로의 강렬한 과실의 품미와 강력한 품종 표현, 긴 성숙기에 걸쳐 유지되는 높은 산도의 비법이다. 동쪽에서 오는 해양성 기후의 영향으로 시원한 바다바람이 불고 산이 극심한 비와 바람을 막아준다. 긴 인디언 서머로 인해 때로는 가물 수 있으나 대체로 다양한 스타일의 와인이 잘 생산된다.



30,444
TOTAL PRODUCING
HECTARES

313
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

82%
PROPORTION OF
TOTAL NZ PRODUCTION
(TONNES)

MARLBOROUGH

New Zealand's flagship wine region, which in combination with Sauvignon Blanc, put the country on the international wine stage. Much more than just Sauvignon though, Marlborough offers increasing depth in both varieties and terroir.

Early pioneers first planted in 1873 in the Ben Morven Valley, with further vineyards established through to the 1960s. There was then a lull until grapes were again planted in 1973, despite stiff opposition from local farming and forestry interests. Nowadays, viticulture is emphatically dominant, with over 30,000 hectares of vines (more than two thirds of the national total) under the care of wine producers of all sizes.

Consistently ranking as one of New Zealand's sunniest and driest regions, Maori referred to the Wairau Valley as 'Kei puta te Wairau' - 'The place with the hole in the cloud' - reflecting the outstanding protection offered by the topography. The Wairau River bisects the valley west to east, with the Richmond Ranges to the north and medium sized foothills to the south. The auspicious combination of a cool yet high sunshine climate, low rainfall and free-draining, moderately fertile soil produces uniquely vivid wines across a wide range of varieties and styles.

Alongside the increasing range of varieties, the diverse soils and meso-climates are revealing subregions, and it is within these that Marlborough's exciting future lies.

CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

2,409 HOURS



AVERAGE ANNUAL RAINFALL

655 mm

Plenty of sunshine, moderate temperatures and strong diurnal variation are the keys to Marlborough's piercing fruit intensity and strong varietal expression, keeping acid levels high over long ripening times. The eastern coastal aspect bestows cooling sea breezes and protective mountains give relief from extreme rain and wind. Long Indian summers occasionally dice with drought but more often allow a wide range of styles to flourish.



말보로의 지도



토양

말보로의 성공 요인은 고대 빙하가 남기고 간 돌이 많이 섞여서 배수가 좋은 깊은 토양층에 있다. 말보로 전역에 나 있는 하천계는 곳곳에 두터운 자갈층 위에 돌이 섞인 사질 양토를 형성했다. 라파우라가 자갈이 가장 많으며 남부 와이라우는 양토가 더 풍부해 수분 보유력이 더 좋은 편이다. 남부의 계곡지대에는 점토질이 많기 때문에 피노누아 재배에 적합하다. 아와테레에서는 자갈 섞인 미사질 양토부터 풍화된 리스까지 다양한 토질을 찾아볼 수 있다.

와이라우밸리

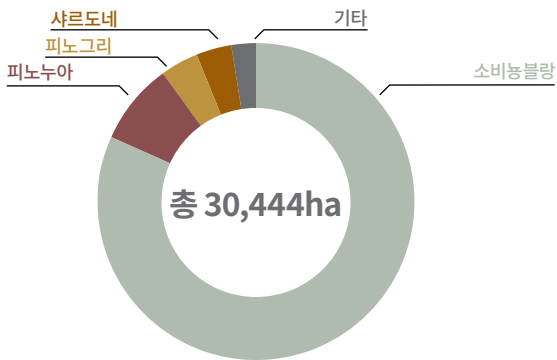
오래 된 하천과 강기슭 토양, 다양한 특성과 강수량이 이 소구역 내에 다양한 중기후를 형성했다. 선선하고 건조한 내륙 지역, 척박한 자갈지대의 이른 수확 지역에서 바닷바람이 식혀주는 해안 지역 등이 있다. 토양은 북쪽으로 하천에 인접한 지역으로 갈수록 자갈이 많아진다. 그렇기에 와인은 각 포도원과 와인 생산자의 역량에 달렸으나 대체적으로 순수하고 강렬한 과실의 표현과 바디감을 보인다.

서던밸리

주위의 언덕을 감싸는 오마카, 페어홀, 브랜콧, 벤모르반, 와이호파이 밸리는 이 중요 소구역을 형성해준다. 토양과 중기후는 다양하지만 대체적으로 와이라우보다 점토질이 많으며 남쪽의 계곡으로 갈수록 기온은 더 낮아지고 건조해진다. 포도원과 재배자들의 장점을 살려 다양한 품종이 재배되며 일부 우수한 피노누아와 아로마티계 와인이 생산된다.

아와테레밸리

가장 개성 넘치는 소구역으로 와이라우 밸리의 남쪽에 위치해 있으며 바다부터 내륙의 카이코우라 레인지까지 이어지는 지역이다. 타지역보다 선선하고 건조하고 바람이 많이 불며 대체로 고도가 높고 수확량이 적기 때문에 밝고 아로마틱한 피노누아와 점점 더 국제적으로 좋은 평가를 받고 있는 극적이고 개성 강산 소비뇽블랑이 생산된다.



소비뇽블랑 25,157ha

강렬하게 아로마틱하고 순수한 과실의 풍미와 풀내음, 이국적인 열대과일, 깊이감 있는 미네랄리티를 가진 와인으로 말보로 소비뇽블랑은 그 자체로 글로벌 브랜드다.

피노누아 2,491ha

열성적인 재배자들이 클론과 위치 선정에 있어 끊임없이 발전을 이끌며 이미 충분히 우수했던 와인이 더욱 업그레이드되고 있다. 어두운 체리, 자두, 붉은 과일 풍미에 스파이시함이 깔려 있으며 섬세한 탄닌감과 중간 정도의 바디감을 가졌다.

피노그리 1,258ha

피노그리는 지역의 순수함과 생생함을 잘 담는다. 드라이에서 스위트까지, 깔끔한 스타일부터 풍부하고 화려한 스타일까지 다양한 와인을 아우르고 늦은 수확과 귀부 와인도 있다.

샤르도네 1,077ha

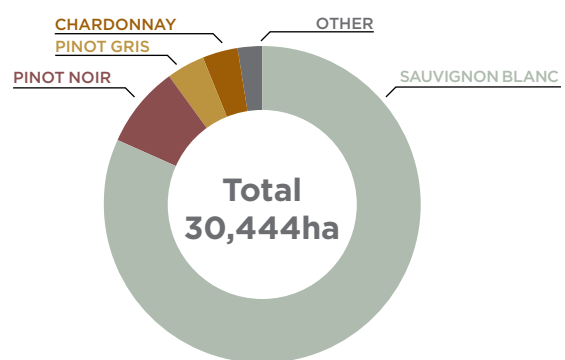
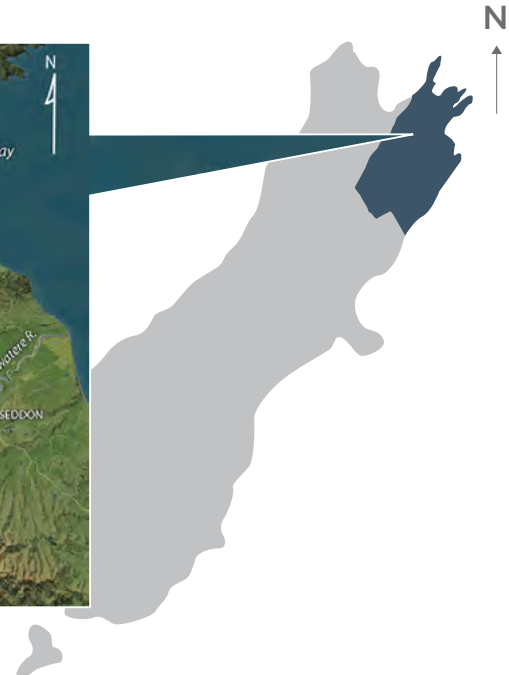
온갖 기술적 기교를 부린 와인부터 오크 숙성을 하지 않은 스타일까지 말보로는 강렬하고 복합적이고 구조가 탄탄한 샤르도네를 생산한다. 핵과와 시트러스 향미가 두드러진다.

기타 720ha

35가지 품종 재배



MAP OF MARLBOROUGH



SAUVIGNON BLANC 25,157ha

Pungently aromatic, vividly pure fruit, herbaceous and exotically tropical, plus mineral depths, Marlborough Sauvignon Blanc is an international brand in its own right.

PINOT NOIR 2,491ha

Going from strength to strength as committed growers refine both clones and sites. Displays dark cherry and plums with a red fruited spicy background, mid-weight, fine tannins.

PINOT GRIS 1,258ha

Pinot Gris reflects the region's purity and vivacity. Styles range from dry to sweet, taut to lush, including late harvest and botrytised wines.

CHARDONNAY 1,077ha

From all the bells and whistles to unoaked styles, Marlborough produces well structured Chardonnay with excellent intensity and complexity. Stonefruit and citrus abound.

OTHER 720ha

Made up of 35 varieties

Key to Marlborough's success is its ancient glacial deep, free-draining, stony soils. The extensive braided river system left a threaded legacy of stony sandy loam over very deep gravels. Rapaura is stoniest; lower Wairau has more loam and thus water retention. Clay is prevalent in the Southern Valleys, assisting Pinot Noir. Awatere is more fragmented, with gravelly silt loams and wind blown loess.

WAIRAU VALLEY Old riverbed and riverbank soils, diverse aspect and rainfall give many meso-climates within this subregion. Broadly, it covers cooler, drier inland sites, barren stony, early ripening sites to sea breeze moderated coastal sites. Soils are more gravelly to the north nearer the riverbed. Within this, wines reflect the individual vineyard and producer strengths but all have the hallmark pure fruit intensity and body.

SOUTHERN VALLEYS Wrapping around the surrounding hills the Omaka, Fairhall, Brancott, Ben Morvan and Waihopai Valleys make up this important subregion. Soils and meso-climates vary but tend to be heavier with more clay than Wairau and it gets cooler and drier further south into the valleys. A broad range grown according to vineyards' individual strengths with some particularly good Pinot Noir and Aromatics.

AWATERE VALLEY The most geographically distinct subregion, lying south of the Wairau Valley and stretching inland from the sea, the valley climbs towards the inland Kaikoura Ranges. Cooler, drier, windier and often with a degree of elevation, sites with typically lower yields produce bright, aromatic Pinot Noir and dramatic, distinctive Sauvignons which are attracting increasing international acclaim.



1,501
총 생산 면적 헥타르(ha)

8
총 생산량(000톤)

2%
뉴질랜드내 생산 비율(톤)

노스캐ਂ터베리

서던 알프스가 뉴질랜드의 가장 넓은 저지대와 만나는 곳에 위치한 노스캐ਂ터베리에서는 부티크 생산자들이 피노누아, 리슬링, 샤르도네를 포함한 다양한 와인을 생산한다.

남섬의 동부 해안선을 따라 거의 200km에 걸쳐 있는 노스캐ਂ터베리는 서쪽으로 환상적인 서던 알프스를, 동쪽으로 태평양을 두고 있으며 남쪽에는 와이마테가, 북쪽에는 치비엇이 있다. 노스캐ਂ터베리는 뱅크스페닌슐라의 미기후를 보인다. 노스캐ਂ터베리의 와인은 다양한 생산자들이 다양한 스타일로 만들고 있으며 매력 있는 와인 시음시설을 갖추고 있다.

와인 생산은 1978년 벨파스트 인근의 캔터베리플레인에서 처음 시작되어 곧 이어 크라이스트처치의 서쪽과 북쪽까지도 퍼져 나갔다. 오늘날 노스캐ਂ터베리는 포도재배가 활발하며 우수한 소구역 표현으로 지속적으로 우수한 평가를 받고 있다.

와인 생산자들이 웨카패스 근처 내륙에 있는 소구역을 탐구 중이다. 깊이감이 강조된 와인이 생산될 것으로 예측되며, 우아하고 표현력 좋은 피노누아, 샤르도네, 아로마틱 계열 와인이 생산되는 지역으로 다시 한번 자리매김할 것으로 전망되고 있다. 이외에 다른 품종도 좋은 결과를 보이고 있다.

선선하고 건조한 기후와 밝은 햇살과 긴 생육기간 덕분에 풍부한 품종 표현이 가능하고 이 지역 와인들은 강렬한 풍미와 리치함, 복합적인 과실 향미로 잘 알려졌다.

기후



연간 평균 일조량
2,100시간



연간 평균 강수량
648 mm

서던 알프스에 둘러싸여 있어 낮은 강수량, 긴 일조량이 특징이며 뜨겁고 건조한 것으로 유명한 서북풍의 영향으로 더운 여름이 자주 관찰되나, 시원한 바닷바람과 종종 등장하는 차가운 남부 전선이 열을 식혀준다. 가뭄은 관수를 통해 해소한다. 길고 건조한 가을과 적당한 일교차는 석탄산 성숙을 돕고 와인의 복합성에 일조하며 다양한 스타일 생산을 가능하게 한다.



1,501
TOTAL PRODUCING
HECTARES

8
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

2%
PROPORTION OF TOTAL
NZ PRODUCTION (TONNES)

NORTH CANTERBURY

Where the Southern Alps tumble down to meet New Zealand's most extensive lowlands, boutique producers craft outstanding Pinot Noir, Riesling and Chardonnay and much more.

Spanning nearly 200km of the South Island's eastern coastline, with the magnificent Southern Alps to the west and sweeping Pacific Ocean to the east, vineyards are situated from Waimate in the south to Cheviot in the north, the area also includes the micro-climate of Banks Peninsula. North Canterbury wine offers a diverse range of styles and producers plus many attractive cellar doors.

Production was first established on the Canterbury Plains near Belfast in 1978 with vineyards to the south-west and north of Christchurch soon following. North Canterbury is now heavily planted with its wines regularly achieving critical acclaim for their subregional expression.

Exploration of new subregions inland towards Weka Pass, forecasts increasing depth, further cementing the region's overall reputation for elegant, expressive Pinot Noir, Chardonnay and Aromatics in particular, though numerous other varieties are planted with excellent results.

The cool, dry climate with good sunshine and long growing season promote full varietal expression; wines are renowned for their intense flavours, richness and complex fruit.

CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE
2,100 HOURS

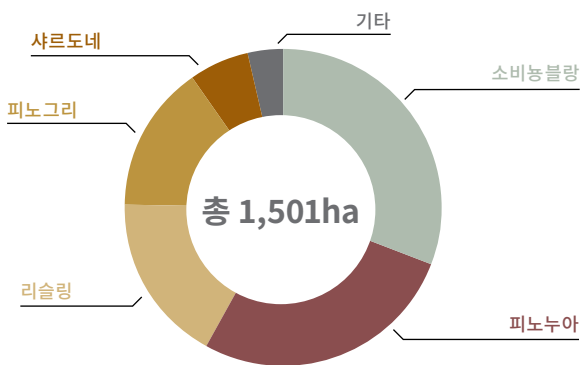


AVERAGE ANNUAL RAINFALL
648mm

The protective Southern Alps ensure low rainfall, abundant sunshine and often very warm summers, helped by the famed hot, dry nor'wester winds, though cooling sea breezes and the occasional cold southerly fronts temper this. Drought risk is mitigated by irrigation. Long dry autumns coupled with good diurnal variance help provide phenolic ripeness, complexity and a variety of styles.



노스캐ن터베리의 지도



소비농블랑 465ha

아로마틱하고 드라이하며 산미가 신선하고 그 핵심에는 미네랄리티가 자리하고 있다. 뚜렷하고 과즙이 풍부한 과실향과 좋은 질감, 적당한 바디감을 가졌다.

피노누아 411ha

향긋하고 밝은 와인부터 어둡고 음울한 스타일까지 그 다양성이 돋보인다. 긴 생육기간은 와인에 완성도와 깊이감을 더해주고 부드러운 구조와 복합성을 심화한다.

리슬링 258ha

풍부하고 밝은 과실 풍미가 특징이다. 드라이부터 식후주까지 다양한 스타일을 아우르는 리슬링의 유구하고 유명한 역사는 지속적으로 발전을 거듭하고 있다.

피노그리 222ha

피노그리는 서양배, 핵과, 향신료 향미의 대범한 아로마틱 표현으로 화려하게 데뷔했다.

샤르도네 92ha

지역 내에 많이 생산되는 품종으로 다양한 스타일로 생산된다. 샤르도네는 구조와 바디감이 좋고 섬세하고 차분한 산미와 리치한 시트러스 과일 향미를 가졌다.

기타 54ha

19가지 품종 재배



토양

지형이 변화무쌍하고 방대한 만큼 토질도 다양한다. 노스캐ن터베리의 최북단에 있는 포도원은 노스캐ن터베리리버로 인해 곳곳에 자갈이 분포해 있으며 언덕에서는 피노누아 재배에 적합한 석회석으로 이루어진 점토를 찾아볼 수 있다. 크라이스트처치를 둘러싸는 거대한 평원 노스캐ن터베리플레인 지역 전역에 걸쳐 형성되어 있는 하천계로 인해 주로 배수가 우수한 돌이 많은 토양이 얇게 형성되어 있으며 군데군데 충적토가 분포해 있다.

와이파라벨리와 와이카리

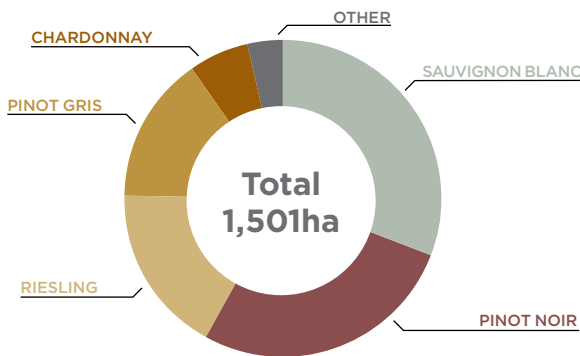
역동적이고 빠른 성장세를 보이는 소구역으로 크라이스트처치에서 북쪽으로 한 시간가량 차로 이동하면 나온다. 생생하고 우아한 리슬링이 지속적으로 발전하고 있다. 토양은 자갈과 점토로 이루어졌다. 다양한 위치와 중기후를 탐구 중에 있으며 개성 있는 피노누아와 샤르도네가 생산되기 시작했다. 건조한 서북바람이 악재가 될 수 있겠으나 주위를 둘러싸는 언덕이 보호해주며 지역 내 다른 소구역보다 기온이 조금 높은 편이다.

뱅크스페닌슐라와 캔터베리플레인

크라이스트처치 외곽의 뱅크스페닌슐라부터 서쪽의 롤스턴과 웨스트멜턴까지, 그리고 북쪽의 와이파라까지 포도가 재배되는 규모가 큰 지역이다. 대체로 지형이 평평하거나 아주 낮은 언덕이 있으며, 배수가 우수한 경사암질 기반의 자갈 섞인 토양을 찾아볼 수 있다. 지형이 더 감싸져 있는 북쪽 지역보다 기후가 비교적 선선하다. 리슬링과 피노누아가 주력 품종이며 비교적 긴 생육기간 덕에 우아하고 표현력 좋은 와인이 생산된다.



MAP OF NORTH CANTERBURY



SAUVIGNON BLANC 465ha

Aromatic with crisp, fresh acidity and a mineral core, wines show clear, juicy fruit and lovely texture with good weight.

PINOT NOIR 411ha

Ranging from perfumed and pretty to dark and brooding, the long growing season gives wines of finesse and depth, with supple structure and good complexity.

RIESLING 258ha

Abundant, bright fruit. Encompassing dry to dessert styles, Riesling's already long, illustrious history is continuously improved upon.

PINOT GRIS 222ha

Pinot Gris has made an impressive debut, with bold aromatic expressions of pear, stonefruit and spice.

CHARDONNAY 92ha

Widely planted across the region and made in a range of styles; wines have good structure and body, finely poised acidity and rich citrusy fruit.

OTHER 54ha

Made up of 19 varieties



SOIL

As expected across large and diverse terrains, soil types vary: The northernmost plantings in the region benefit from gravel deposits from its eponymous river plus limestone-derived clays on the hillsides which suit Pinot Noir. The vast, flat North Canterbury Plains surrounding Christchurch comprise mainly of shallow free draining stony soils with varying alluvial deposits courtesy of the many braided river systems crossing the Plains.

WAIPARA VALLEY & WAIKARI An exciting, fast growing subregion around an hour's drive north of Christchurch, producing vivid, elegant Rieslings going from strength to strength. Soils are gravels and clays. As sites and meso-climates are explored, evermore distinctive Pinot Noir and Chardonnay emerge. Though the drying nor'wester can challenge, the surrounding hills offer protection and a slightly warmer climate than the rest of the region.

BANKS PENINSULA & CANTERBURY PLAINS A large area with vines planted from Banks Peninsula on the outskirts of Christchurch, west to Rolleston and West Melton, then sweeping northward towards Waipara, this predominantly flat (or very gently contoured) land has free-draining, shallow greywacke-based gravel soils and a slightly cooler climate than more protected northern areas. Riesling and Pinot Noir are highlights, with the longer growing season giving graceful, expressive wines.



오슬러 와인 (Ostler Wine)



노스오타고 와이타키 밸리

와이타키 밸리의 노스오타고 소구역은 규모가 작지만 많은 관심을 받고 있다. 2001년에 처음 포도 나무를 기르기 시작했으며 포도 재배 후발주자에 속하지만 복합적인 석회질, 경사암질, 편암이 어우러진 토양과 선선한 기후와 길고 건조한 생육기간을 보고 열정적이고 모험심 강한 생산자들이 여럿 자리잡기 시작했다. 노스오타고와 사우스캐ਂ터베리 사이에 위치한 와이타키강 어귀에서 20km 정도 내륙에 위치했다. 이웃인 센트럴오타고와 와인의 품종과 스타일이 유사하지만 기후와 토양의 미세한 차이로 인해 와이타키밸리의 와인은 다른 뚜렷한 개성을 가진 와인을 생산한다.

강하게 아로마틱하고 구조가 섬세하며 두드러지면서도 균형 잡힌 산미를 가진 와인, 포도 품종을 순수하고 풍부하게 표현하는 와인이 생산된다. 피노누아를 가장 많이 재배하며 피노그리, 리슬링, 게뷔르스트라미너 등의 아로마틱 화이트, 약간의 샤르도네 외 다양한 화이트 품종이 생산된다. 포도 재배에 이상적인 환경은 아니 탓에 실수는 용납되지 않으며 위치선정을 매우 신중해야 하고 수확량을 제한하는 것이 필수적이다. 그럼에도 이런 와이타키 밸리 와인을 만나볼 수 있던 이들에게는 즐거운 경험이 아닐 수 없다. 잠재력을 발휘하고 있는 이 지역이아말로 분명 주목할 가치가 있다.

기후



연간 평균 일조량

1,817시간



연간 평균 강수량

541 mm

와이타키 밸리는 기후가 선선하면서도 비교적 따뜻한 여름, 길고 건조한 가을이 특징이라 이 덕분에 생육기간이 연장된다. 포도가 천천히 익기 때문에 아로마틱향과 품종의 특성을 부각시켜주면서 자연적인 산미를 강하게 유지시켜 준다. 생육기간의 끝자락에 지속적으로 서리 위험을 감수해야 하지만 서던 알프스의 비그늘에 가려져 있기 때문에 매우 건조하고 그만큼 병충해의 위험이 낮아져 다양한 스타일의 와인 생산이 가능하다.



50
TOTAL PRODUCING
HECTARES

0.3
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%
PROPORTION OF TOTAL NZ
PRODUCTION (TONNES)

WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO

The North Otago subregion of Waitaki Valley has created a buzz far in excess of its tiny size. With vines first planted in 2001, it's a relative newcomer to viticulture but the complex limestone/greywacke/schist soils and very cool climate with a long, dry growing season has attracted the passions of a handful of adventurous and focused producers. Located approximately 20km inland from the mouth of the Waitaki River on the North Otago/South Canterbury boundary, the Waitaki Valley is similar in varieties and wine styles to its nearby winegrowing neighbour, Central Otago, but the subtle differences in climate and soils give a distinctly different personality to Waitaki Valley's wines.

Expect to find highly aromatic, delicately structured wines with notable but balanced acidity and very pure, expressive varietal character. Pinot Noir is the predominant variety planted, alongside aromatic whites Pinot Gris, Riesling and Gewurztraminer plus a smattering of Chardonnay and other white varieties, this is winegrowing on the edge - there is little margin for error and carefully chosen vineyard sites and low cropping is essential. However Waitaki Valley wines have excited those lucky enough to find them, and it is clearly a region to watch as its potential unfolds.

CLIMATE



AVERAGE ANNUAL SUNSHINE

1,817 HOURS



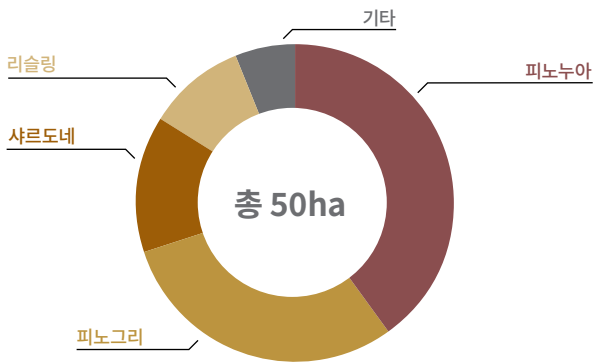
AVERAGE ANNUAL RAINFALL

541 mm

While Waitaki Valley has a distinctly cool climate, its relatively warm summers and long, dry autumns help extend the region's growing season. Grapes ripen slowly, enhancing both aromatic intensity and varietal character while retaining high levels of natural acidity. Frost is an ever-present risk at either end of the growing season, but being tucked within the Southern Alps' rain shadow means the very dry climate reduces disease pressure and allows production of a wide range of styles.



노스오타고 와이타키밸리의 지도



피노누아 20ha

와이타키밸리에서 가장 많이 재배되는 품종이자 사실상 유일하게 재배되는 레드 품종으로 강렬하게 아로마틱하고 섬세한 바디감을 가졌으며 품종의 특성이 순수하게 나타난다. 붉은 체리, 라즈베리, 딸기, 야생 허브와 향신료의 향미가 있으며 산뜻한 산미와 고운 탄닌감을 보인다.

피노그리 15ha

피노누아만큼 재배되는 피노그리는 와이타키밸리의 길고 기온이 낮은 생육기간에 적합한 품종이다. 산뜻한 피노그리의 특성이 두드러지며 향긋하게 아로마틱하다. 서양배와 사과, 핵과, 시트러스 과일, 생강 쿠키와 향신료의 향미가 나타난다.

샤르도네 7ha

생산량이 많지는 않으나 와이타키밸리의 샤르도네는 스타일리쉬하며 석회석을 좋아하는 이 품종의 특성이 견고한 미네랄리티로 나타난다. 상큼한 초록사과, 시트러스 과일, 허니듀 멜론과 비스킷, 부싯돌과 흰 꽃이 전형적인 풍미다.

리슬링 5ha

리슬링은 구조가 섬세하며 표현력이 좋고 강렬한 시트러스 과일과 꽃 향미, 미네랄리티와 청량한 자연 산미를 보인다. 긴 생육기간으로 인해 드라이부터 식후주까지 다양한 스타일이 가능하며 깔끔하고 순수한 저도수 와인도 생산된다.

기타 3ha

10가지 품종 재배



토양

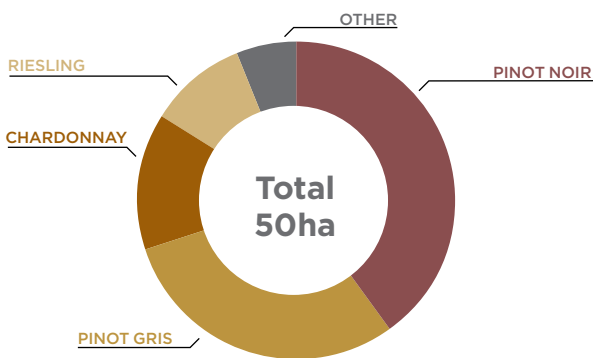
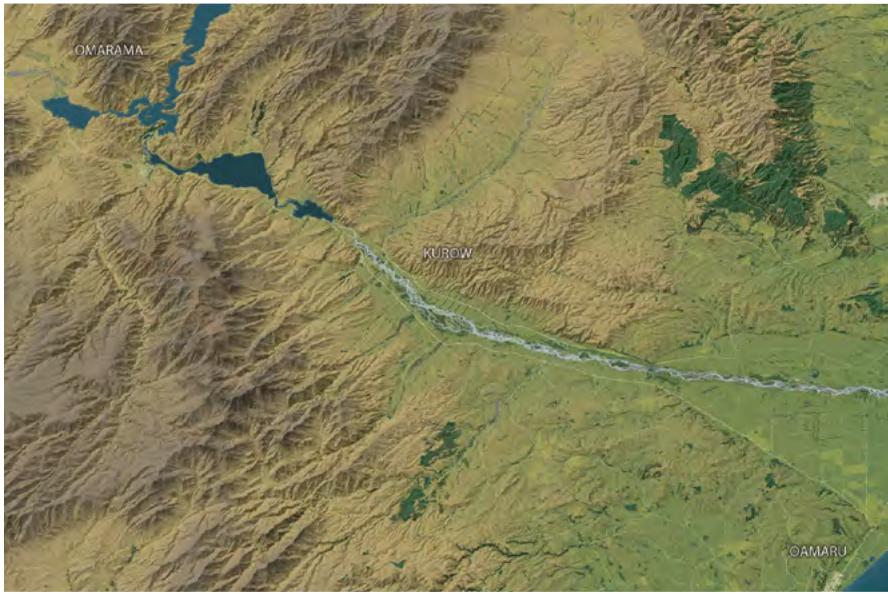
와이타키밸리는 센트럴오타고와 남섬의 동쪽 해안선 사이를 이어준다. 이 지역 전역에 걸쳐 형성되어 있는 긴 하천계가 서던 알프스부터 바다까지 닿는다. 와이타키는 마오리어로 “우는 물”이라는 뜻으로, 와이타키와 인근 지역이 뉴질랜드 양수발전의 65%를 담당하고 있다. 고대 지리학적 단층선이 3천 800만 년이나 된 해저를 강을 따라 밀어 올렸고 석회질이 풍부해진 언덕이 북쪽으로 향하게 형성된 점이 두드러진 특징이다. 그리고 바로 이 곳에서 눈썰미 좋은 포도 재배자들과 와인생산자들이 오늘날 이 지역의 가능성을 발견하게 되었다.

석회질은 뉴질랜드에 흔하지 않은 석회이지만 와이타키 밸리를 둘러싼 지역은 식민지 시대부터 좋은 건축자재였던 “하얀 오아마루 돌(Oamaru whistone)”로 유명했다. 아름답고 견고하기로 유명한 오타고와 캔터베리의 건축물들이 바로 이 석회석으로 지어졌다. 상어 이빨 돌고래의 화석이 발견된 와이타키의 인상적인 석회암석 코끼리 바위 (Elephant Rocks), 아름다운 클레이클리프스(Clay Cliffs), 모에라키 바위(Moeraki Boulders) 등 에서도 발견되는데 이 독특한 지형을 배니시드 월드 트레일(Vanished World Trail)을 통해 방문할 수 있다.

와이타키 밸리 기반의 토양은 수천 년 동안 빙하와 강의 규모가 커졌다 줄었다 하면서 그 영향을 받았으며 와이타키 밸리의 포도원은 대체로 풍화된 석회석 언덕이나 과거 강줄기에 남겨진 배수가 우수한 경사암/편암/석회석 자갈밭에 형성되었다. 돌이 많은 토양은 중요한 요소인 열 보유력을 지녔다. 또한 열뿐만 아니라 햇빛도 반사되는데 기온이 낮고 일조량이 충분하지 않은 포도 재배지역에서 매우 중요한 조건이다.



MAP OF WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO



PINOT NOIR 20ha

The most planted (and essentially the only red) variety in the Waitaki Valley producing aromatically intense, fine-bodied, varietally pure wines rich in red cherry, raspberry, strawberry, wild herbs and spice, with fresh acidity and fine-grained tannins.

PINOT GRIS 15ha

Approaching Pinot Noir in plantings, Pinot Gris is well suited to Waitaki Valley's long, cool growing season. The wines have a fresh varietal intensity, with perfumed aromatics and pear/apple, stonefruit, citrus, gingerbread and spice notes.

CHARDONNAY 7ha

There may not be much of it but Waitaki Valley Chardonnay cuts a stylish swathe, the variety's affinity for limestone showing in the long mineral backbone of the region's wines. Crisp green apple, citrus and honeydew melon alongside biscuit, flint and white flowers are typical.

RIESLING 5ha

Rieslings are delicately structured, expressive wines with intense citrus, floral and mineral character and crunchy natural acidity. The long season permits a range of styles from dry right through to dessert wines, including impeccably pure lower alcohol wines.

OTHER 3ha

Made up of 10 varieties

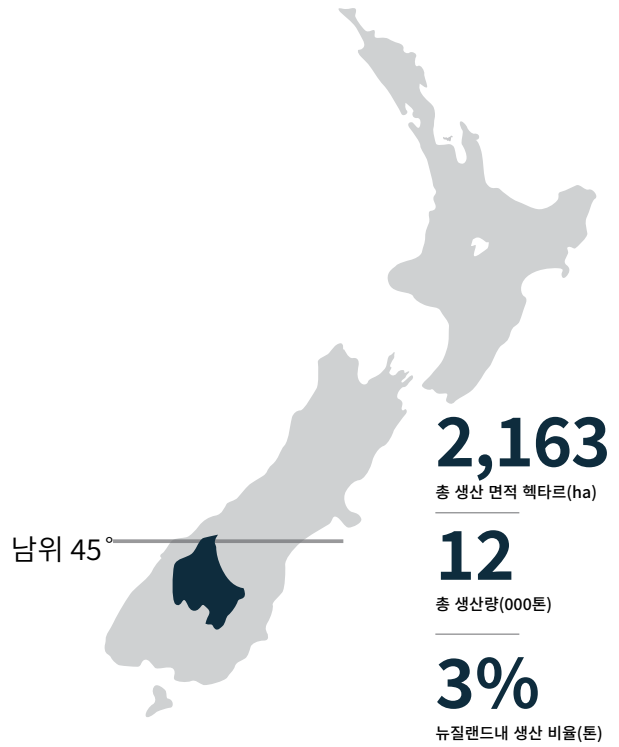


SOIL

The Waitaki Valley essentially forms a geographical link between Central Otago and the South Island's eastern coast, the legacy of a long, braided river system snaking down from the Southern Alps to the sea. Waitaki means 'weeping water' in Maori, and the wider area provides some 65% of New Zealand hydroelectric storage. A defining feature of the region is its limestone, courtesy of an ancient geological fault line pushing a 38 million year old seabed up alongside the river, leaving a limestone-rich north-facing slope where keen-eyed viticulturists and winemakers recognized its present day potential.

Limestone is a relatively uncommon rock type in New Zealand, but the Waitaki Valley's surrounding area has been famous since colonial times for its 'Oamaru whistone', a highly prized building material responsible for some of Otago and Canterbury's most beautiful and enduring buildings. This unique feature is also seen in the Waitaki's distinctive limestone formations, the Elephant Rocks, just one of the impressive geological features of the wider region that includes shark-toothed dolphin fossils, the stunning Clay Cliffs and remarkable Moeraki Boulders, all of which visitors can enjoy exploring via the Vanished World Trail.

The region's bedrock soils have been subjected to the ebb and flows of both glaciers and rivers across the millennia and the vineyards in the Waitaki Valley are typically planted on either the weathered limestone slopes, or the free-draining greywacke/schist/limestone river gravels of former riverbeds. These very stony soils have an important heat retaining capacity, and reflect back not only heat but also sunlight, important in a cool winegrowing region that does not have especially high sunshine hours.



센트럴오타고

아름다운 경치가 있고 관광문화가 발달된 센트럴오타고는 세계 최고의 피노누아뿐만 아니라 품질 좋은 선명한 화이트와인 산지이다.

역사적으로는 와인 생산에 “매우 적합한” 곳으로 평가(브라가토, Bragato, 1895) 받았다. 센트럴오타고의 와인은 1881년에 프랑스 출신 장 페로드(Jean Ferard)가 1864년에 심은 포도로 만든 “버건디”로 시드니에서 처음 금메달을 받았다. 하지만 1950년대에 와인 생산에 관심이 높아지기 이전에는 핵과 생산이 지배적이었다. 1970년대 들어 개척자들이 와인 생산에 박차를 가했는데 이들의 노력의 산물이 오늘날까지 차드팜(Chard Farm), 리폰(Rippon), 블랙릿지(Black Ridge), 깁스톤 벨리(Gibbston Valley) 등에서 알 수 있듯 그 명맥이 유지되고 있다.

최근에는 포도원이 빠르게 확산되면서 체리와 살구 과수원보다 많아졌다. 기후가 극단적이기 때문에 위치를 세심히 고른 포도원에서 품질 좋은 강렬하고 완성도 높은 와인이 생산된다. 최근 들어 와인 생산자들은 소구역의 표현에 집중하고 있다.

센트럴오타고의 주요 소구역은 개성 강한 산간 지형 인근에 위치했으며 그렇기 때문에 각 소구역이 각기 고유의 기후 및 특성, 고도를 지니게 되었다. 토양은 소구역에 따라 상당한 차이를 보이지만 공통적으로 돌이 많고 배수가 좋다.

하늘을 찌를 듯 높은 산에는 만년설이 덮여 있고 깊은 계곡과 그 사이로 흐르는 1800년대 골드러시의 중심지였던 강은 찬란한 빛을 발하며 흐르고 있다. 이 풍경에 끌려 먼 곳에서도 많은 관광객이 찾아온다. 좋은 와인 시음 시설과 풍부한 와인 중심 볼거리들이 매력적이다.

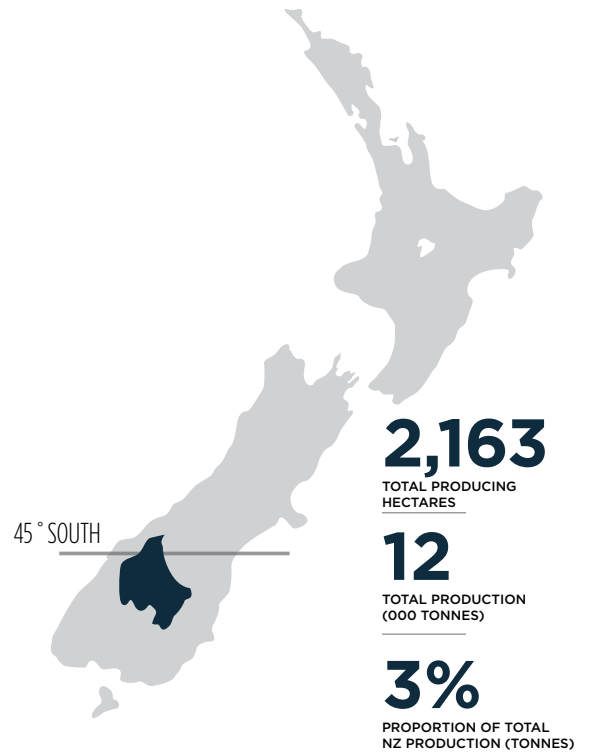
기후

	퀸스타운 연평균	알렉산드라 연평균
일조량	1,921 시간	2,025 시간
강수량	913 mm	360 mm

세계 최남단에 있는 와인 생산 지역중의 하나이자 뉴질랜드 최고도 와인 생산 지역, 반대육성 기후로 서리는 늘 대비가 필요한 위험요소이다. 하지만 두드러지는 일교차, 높은 일조량과 짧고 더운 여름은 비교적 견딜만 한 환경을 만들어준다. 고로 위치 선정이 매우 중요하다. 건조한 가을과 전반적으로 낮은 습도는 대단한 자산이며 이는 훌륭한 순수함과 복합성을 더해 주는 데에 기여한다.

토양

빙하로 모양 잡힌 지역으로, 오늘날은 호수와 강이 특징적인 곳이다. 거센 날씨는 여러 소구역에 걸쳐 다양한 토양질을 조성했는데, 부서진 편암, 점토, 미사질 양토, 자갈, 바람에 날린 사질, 퇴스, 금 채굴 세척 부산물 등으로 이루어졌다. 대부분 돌이 많은 심토와 편암 혹은 경사암질 기반을 가졌기 때문에 배수가 우수하다는 공통점을 가졌다.



CENTRAL OTAGO

A spectacular landscape and sophisticated tourist culture also home to some of the world's best Pinot Noir, not to mention impressive, vivid white wines.



Historically noted as 'pre-eminently suitable' for winemaking (Bragato, 1895); indeed, the region's first Gold Medal was for 'Burgundy' in Sydney in 1881, from vines planted in 1864 by Frenchman Jean Feraud. However, stonefruit prevailed until renewed interest in the 1950s and then significant commitment by the 1970s pioneers, whose efforts endure today in names such as Chard Farm, Rippon, Black Ridge and Gibbston Valley.

Recent rapid expansion means grapes now dominate cherry and apricot orchards. The extreme climate has rewarded careful site selection with wines of great intensity and finesse and there is increasing focus on subregional expression.

The main subregions lie within close reach but the distinctive mountainous terrain means each occupies a unique niche of climate, aspect and altitude. Soils can vary considerably within each subregion though a stony free-draining base is common to all.

The remarkable landscape of soaring snow-capped mountains and glittering rivers deep within ravines (this was gold rush territory in the 1800s) draws visitors from far and wide who are invariably further captivated by the excellent cellar door facilities and wine-focused tourism opportunities.

CLIMATE

	QUEENSTOWN AVERAGE ANNUAL	ALEXANDRA AVERAGE ANNUAL
 SUNSHINE	1,921 HOURS	2,025 HOURS
 RAINFALL	913 mm	360 mm

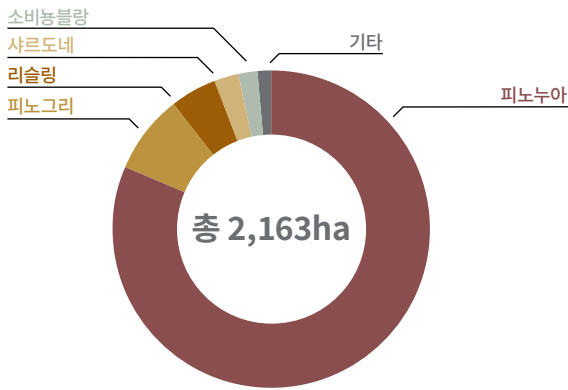
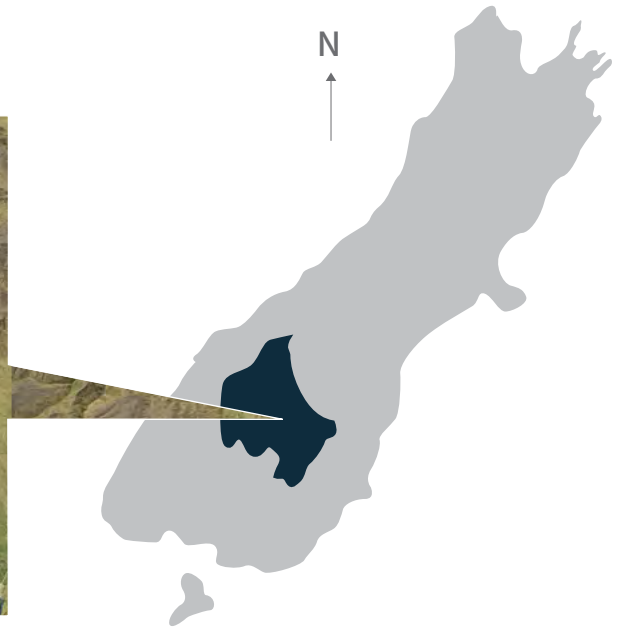
One of the world's southernmost wine regions and the country's highest, in this semi-continental climate frosts are an accepted and planned for hazard, however the marked diurnal variation, high sunshine and short, hot summers provide an eloquent landscape for vines: site selection is everything. Dry autumns and overall low humidity are significant assets, helping to coax both amazing purity and complexity.

SOIL

A region shaped by glaciers and now defined by lakes, rivers and strong weather has resulted in a wide range of soils across the various subregions, comprising broken schist, clay, silt loams, gravels, windblown sands and loess and even gold mining sluicings. The common thread is good water drainage as the majority have stony subsoils, with schist or greywacke bedrock.



센트럴오타고의 지도



피노누아 1,765ha

와이타키 밸리 대표 품종으로 지역과 포도나무 모두 성장함에 따라 더 좋은 평가를 받고 있다. 향긋하고 풍부한 과실향 기저에 군더더기 없는 구조와 매끈한 질감과 강렬함이 짝려 있다. 소구역별 특징이 뚜렷하다.

피노그리 171ha

선선한 기후로 인해 와인에 산미가 뛰어나며 서양배, 핵과, 생강 비스킷의 향미가 나타난다.

샤르도네 105ha

시트러스 과일과 미네랄리티, 야무진 구조와 섬세한 바디감, 세련미가 돋보인다. 어린 와인인 경우 복합성과 우아함을 더하기 위해 숙성 과정을 거칠 수 있다.

리슬링 54ha

아로마틱하고 상쾌한 산미를 가졌다. 시트러스 과일의 풍미를 가졌으며 여러이러한 구조가 특징이다.

소비농블랑 40ha

미네랄과 부싯돌내음, 풀내음 위에 파인애플과 패션프루트가 없어 있다. 깔끔하고 집중도가 높으며 산뜻한 산미를 가졌다. 드라이하고 돌 향이 감도는 후미가 특징이다.

기타 28ha

20가지 품종 재배



토양 이어서

김스톤

퀸스타운 동쪽에 경치가 멋드러진 카와라우밸리를 따라 위치한 김스톤은 1987년 처음 와인 산업이 시작된 이후로 뒤돌아보지 않고 직진 행보를 이어왔다. 고도가 가장 높은 소구역으로 기후가 선선하다. 언덕배기에 북향으로 심긴 포도는 이웃의 소구역보다 더디게 숙성되기 때문에 더 가볍지만 여전히 강렬한 와인을 생산한다.

배녹번

카와라우리버의 남쪽, 크롬웰밸리의 남쪽 끝에 위치한 배녹번의 포도원들은 지역 내에 가장 따뜻하고 건조한 장소를 차지하고 있어 김스톤보다 한 달 가량 일찍 수확할 수 있으며, 뚜렷하고 복합적인 와인을 생산한다.

크롬웰, 로우번, 피사

레이크 던스턴의 서쪽에 위치한 이 소구역은 크롬웰 마을부터 북쪽으로 25km가량 이어진다. 대부분의 포도나무는 피사 산맥의 만년설과 수평을 이루는 낮은 단구와 계곡 바닥에서 재배되며 매끄럽고 매혹적인 와인이 생산된다.

벤디고

크롬웰의 동북부에 위치했으며 센트럴오타고에서 가장 기온이 높은 벤디고의 포도나무는 완만한 북향 언덕에 있다. 돌이 많이 섞인 토양에 포도나무가 넓은 면적에 걸쳐 재배되며 이러한 환경에서 생산된 와인은 여름은 무덥고 밤에는 맑고 추운 극단적인 기후를 잘 표현해준다.

와나카

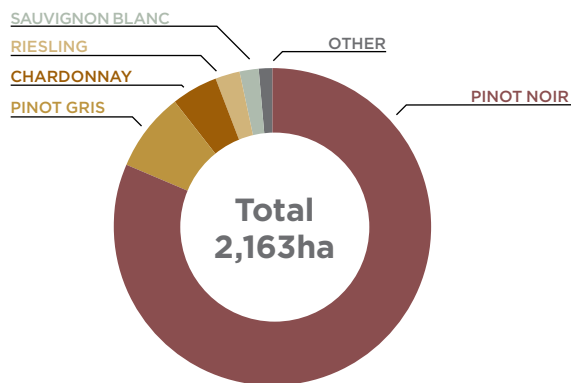
퀸스타운에서 산맥 여럿을 굽이굽이 넘어 80km가량 떨어져 있는 와나카는 세계적으로 아름다운 포도원의 고장이다. 퀸스타운과 크롬웰보다 선선하고 습한 편이다. 아름다운 레이크와나카가 자외선을 반사해 서리 피해를 줄여주기 때문에 여러이러하고 선명한 와인이 생산된다.

알렉산드라

1864년에 페로드가 포도나무를 처음 심은 곳이 알렉산드라며 그가 만든 와이너리는 여전히 편암 지형과 더불어 견재하고 있다. 최남단에 위치한 소구역으로서 기후는 건조하고 여름과 겨울 모두 극단적인 편이나 추수시기까지 이어지는 두드러지는 일교차로 인해 품종 특성이 선명하고 향긋하며 고운 구조를 가진 와인이 생산된다.



MAP OF CENTRAL OTAGO



PINOT NOIR 1,765ha

Flagship variety whose reputation increases as the region and its vines mature. Fragrant, lush fruit underpinned by taut structure, silky texture and true intensity. There are marked differences in subregional styles.

PINOT GRIS 171ha

The cooler climate allows for excellent acidity in the wines, with aromas of pear, stonefruit and gingerbread.

CHARDONNAY 105ha

Citrus and mineral characters, tightly structured, fine-bodied and sophisticated; can be reserved when young but unfold with great complexity and elegance.

RIESLING 54ha

Aromatic with fresh acidity, wines show citrus fruit and are delicately structured.

SAUVIGNON BLANC 40ha

Mineral and gunflint with herbaceousness overlain by pineapple and passionfruit. Crisp linear structure, refreshing acidity and dry, stony finishes are hallmarks.

OTHER 28ha

Made up of 20 varieties



SOIL continued

GIBBSTON Situated east of Queenstown along the spectacular Kawarau Gorge, Gibbston hasn't looked back since the first commercial bottling in 1987. The highest subregion, its cooler climate and north-facing hillside vines ripen later than neighbouring subregions, giving lighter though still intense wines.

BANNOCKBURN On the south bank of the Kawarau River at the southern terminus of the Cromwell valley, the vineyards occupy one of the warmest, driest sites in the region (harvest can be up to a month ahead of Gibbston) producing highly distinctive and complex wines

CROMWELL, LOWBURN, PISA This area is located on the western side of Lake Dunstan stretching north for some 25km from the township of Cromwell. The majority of plantings are situated on the lower terraces and valley floor running parallel to the snow-capped Pisa mountain range producing silky seductive wines.

BENDIGO Northeast of Cromwell, Bendigo is possibly the warmest of all the subregions with vines planted on gentle north facing slopes. Wide-scale plantings (in the context of the region) on stony soils are capturing the extreme climate's hot summer sun and cold clear nights.

WANAKA This subregion, lying 80km and a couple of mountain ranges north of Queenstown, boasts one of the world's most picturesque vineyards. Cooler and slightly wetter than the Queenstown/Cromwell areas, beautiful Lake Wanaka provides welcome reflected radiation and mitigates frosts producing delicate and vivid wines.

ALEXANDRA Feraud's 1864 plantings were here, and his stone winery still stands within its spectacular schist landscapes. The most southerly subregion, the climate is dry and runs to extremes in both summer and winter but the marked diurnal variation right up to harvest gives vividly varietal, aromatic, finely structured wines.

제3장 와인

뉴질랜드 와인에서 전해지는 순수한 풍미는 포도가 자라는 환경을 지키기 위한 뉴질랜드 와인 산업의 노력의 결과다. 소비뇽블랑, 피노누아, 샤르도네, 피노그리 이 네 품종이 총 생산량의 90%를 차지하지만 그 외 소비자 반응이 좋은 스타일과 품종의 생산도 점차 늘러가고 있다. 리슬링, 시라, 보르도 블렌드가 큰 폭으로 증가 추세를 보이고 알바리뇨부터 뉴질랜드 전역에서 실험적으로 생산되고 있는 진판델까지 다양한 종류의 와인이 생산되고 있다.

뉴질랜드에서 생산되는 스파클링와인의 양은 적지만 좋은 평가를 받고 있다. 높은 품질의 메토드 트라디시오넬(Méthode Traditionelle) 와인은 고소하고 비스킷과 같은 향미를 가졌으며 신선한 산미와 기저에 깔린 과실향이 밸런스를 잡아주기 때문에 복합적이고 우아하다.

로제 스파클링와인도 생산되는데 신선한 붉은 베리 향미와 부드러운 산미를 가졌으며 입 안에서 고급스럽고 크림리한 질감을 느낄 수 있다. 북부에서는 메틀로와 카베르네 소비뇽으로, 남부에서는 피노누아로 생산되며 품종의 특성이 잘 담겨 있다.



SECTION 3: WINES

The purity of flavour you encounter in New Zealand wine owes much to the industry's focus on protecting the environment in which the fruit is grown.

Four varieties (Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Gris) account for over 90% of production, but New Zealand also excels in the production of an increasing range of popular styles and varieties - with Riesling, Syrah, and Bordeaux Blends leading the way, and everything from Albariño to Zinfandel also being explored across New Zealand's diverse wine regions.

The production of sparkling wines from New Zealand is small but critically renowned. High quality Méthode Traditionelle wines display nutty, biscuity aromas that are often balanced with fresh acidity and fruit undertones, delivering complex and elegant wines.

In addition, New Zealand produces Rosé which exhibits fresh red berry aromas with gentle acidity and a luscious creamy texture on the palate. Made with Merlot and Cabernets in the north, and Pinot Noir in the south, the varietal character shines through in these wines.



소비농블랑

강한 개성, 넘치는 생동감, 강렬함

1975년 말보로에 최초의 소비농블랑 나무가 심길 당시만 하더라도 이 포도종이 불과 몇 십 년만에 슈퍼스타 반열에 오를 것이라고 그 누구도 예상치 못했을 것이다.

뉴질랜드 소비농블랑의 폭발적인 품미는 전 세계 많은 와인 평론가들의 마음을 사로잡았고 그 스타일에 있어 국제적 기준으로 자리잡았다. 알싸할 만큼 강한 아로마를 가진 뉴질랜드 소비농블랑은 붉은 피망과 파리향부터 화려한 패션프룻과 열대과일향까지 감동며 오감을 자극한다. 갓 깎은 잔디, 토마토 줄기, 자몽, 라임 등의 향도 기대해볼 수 있다.

스타일 또한 점점 다양해지고 있다. 산지, 수확량 차이 등에 따라 다양한 스타일이 만들어지기도 하지만 야생 효모 사용, 리즈 접촉 정도, 발효 방식, 새 오크 혹은 숙성 오크 발효 과정 유무가 스타일에 영향을 주는 경우도 있다.

다양해지는 라이프스타일 수요에 발맞춰 낮은 도수 소비농블랑 역시 생산 중인데, 자연적으로 도수와 칼로리를 낮추되 뉴질랜드 와인 고유의 특징과 다양성을 보존하는 데에 그 목표를 두고 있다. 이에 더해 스파클링 소비농블랑도 점차 인기를 끌고 있다.

재배 및 양조

캐노피 관리

- 오픈 리프 캐노피(open leaf canopy)로 재배할 경우 햇빛이 과실의 성장, 발육을 충분히 도울 수 있기 때문에 완숙 단계에 이른 과실이 그만큼 농축된 품미를 가질 수 있다.
- 일반적인 오픈 캐노피 유지 기법에는 지주대 설치, 잎따기, 순따기 등이 있다. 포도나무의 세력을 조절하고 양분을 과실로 집중시키기 위해 가지치기도 실시한다.
- 소구역을 더욱 정교하게 표현하고 농축된 과실을 얻고자 지속적으로 장소 선택과 수확량 관리를 세심하게 조정 중에 있다.

와인 양조

발효

- 말보로 지역의 소비농블랑 대부분은 신선도와 과일 순도, 최적의 향 농축도를 유지하고자 스테인리스스틸 탱크를 이용한 저온 발효과정을 거친다.
- 발효와 숙성단계에서 오크(다양한 크기의 사용 및 새 오크)가 미치는 영향을 관찰하는 실험이 더욱 활발히 이루어지는 추세다. 이에 따라 해당 와인의 복합성과 장기 숙성 가능성이 더 커지게 된다.
- 일부 생산자들은 와인에 대한 리즈의 영향을 늘리기 위해 접촉 시간을 길게 잡거나 와인을 젓기도 하는데, 이 덕분에 더욱 리치한 질감과 깊은 품미가 더해진다.



생산 추이

298

총 생산량(000톤)

78%

뉴질랜드 와인 생산 비율

89%

뉴질랜드 와인 수출 비율

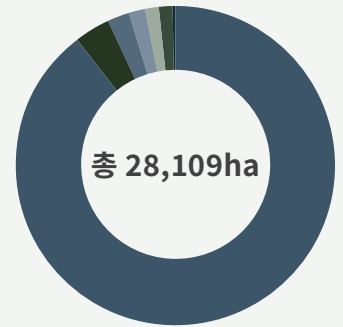


지역별 재배 추이

생산 헥타르

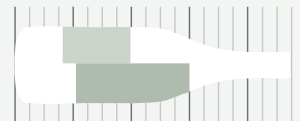
- 말보로 25,157ha
- 혹스베이 1,035ha
- 넬슨 613ha
- 노스캐터베리 465ha
- 와이라라파 416ha
- 기스본 357ha
- 샌트럴오타고 40ha

- 표시되지 않은 지역
- 오크랜드 8ha
- 노스랜드 2ha
- 노스오타고 와이타키벨리 <1ha



셀러 숙성 기간

0 1 2 3 4 5+년



■ 언오크드 ■ 오크드

서빙 온도

언오크드

7°C / 45°F

오크드

10°C / 50°F

SAUVIGNON BLANC

UNIQUE, EXUBERANT, INTENSE

In 1975, as Marlborough's first Sauvignon Blanc vines were being planted, no one could have predicted that this variety would attain superstar status within a couple of decades.

The explosive flavours of New Zealand Sauvignon Blanc have dazzled wine critics throughout the world, setting the international benchmark for the style. Pungently aromatic, New Zealand Sauvignon Blanc assails the senses with red capsicum (bell pepper) and gooseberry characters through lush passionfruit and tropical fruit overtones. Other notes include fresh cut grass, tomato stalks, grapefruit or limes.

In addition, there is increasing diversity of styles, some arising from site and yield variations but others achieved through use of wild ferments, degrees of lees contact, as well as fermentation and/or aging in oak, both old and new.

As part of this diversity of styles, and in response to changing lifestyle needs, lower alcohol Sauvignon Blanc is also being produced, with the ultimate goal of naturally moderating alcohol and calories while retaining the varietal and quality characteristics that New Zealand is famous for.



VITICULTURE

CANOPY MANAGEMENT

- An open leaf canopy allows sunlight onto the developing fruit, which enables them to reach full ripeness and flavour concentration.
- Common techniques to promote and maintain an open canopy include trellising, leaf plucking and shoot thinning. Trimming is also used to control the natural vine vigour and to ensure the vines focus on fruit ripening.
- Site selection and yield control are continually being fine-tuned for more nuanced subregional expression as well as increasing fruit intensity.

WINEMAKING

FERMENTATION

- The majority of Marlborough's Sauvignon Blanc undergoes cool fermentations in stainless steel tanks to preserve its freshness and fruit purity and to optimize aromatic intensity.
- Experimenting with degrees of oak influence (both old and new and of varying sizes) during either fermentation and/or maturation has become increasingly common, adding further complexity and aging potential to this wine style.
- Some producers also seek greater lees influence in their wines, with extended contact and/or stirring, adding textural richness and aromatic depth.

PRODUCTION

298

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

78%

PROPORTION OF NZ
WINE PRODUCTION

89%

PROPORTION OF NZ
WINE EXPORTED

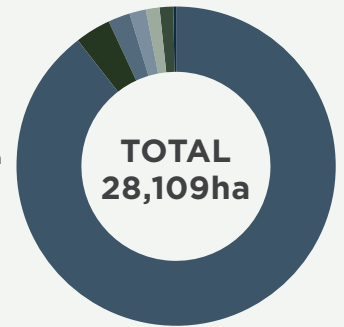


PLANTINGS BY REGION

PRODUCING HECTARES

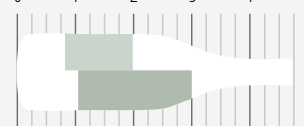
- MARLBOROUGH 25,157ha
- HAWKE'S BAY 1,035ha
- NELSON 613ha
- NORTH CANTERBURY 465ha
- WAIRARAPA 416ha
- GISBORNE 357ha
- CENTRAL OTAGO 40ha

- NOT SHOWN
- AUCKLAND 8ha
- NORTHLAND 2ha
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO <1ha



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



UNOAKED OAKED

SERVING

UNOAKED

7°C/45°F

OAKED

10°C/50°F



지역별 스타일

기스본

매우 프루티하고 잘 익은 열대과일향을 가진 소비농블랑 특유의 밝은 풍미를 잘 유지한 와인을 생산한다. 풀바디의 밸런스 좋은 스타일이 지배적이다.

와이라라파

뉴질랜드에서 가장 우아하며 품종 특유의 풍미를 섬세하게 표현한 소비농블랑이 생산된다. 섬세한 미네랄리티와 산미, 강렬한 아로마틱함이 특징인 차분하고 순수한 와인이다.



넬슨

강하게 아로마틱하며 잘 익은 열대과일의 메들리를 연상케 하는 향에 선선한 기후 특유의 클래식한 풀향이 더해졌다.

노스캐ਂ터베리

다양한 풀과 열대과일향, 남부 지역 기후가 우아하며 적당한 바디감을 더해준다.

센트럴오타고

소비농블랑을 재배하는 가장 추운 지역이다. 비교적 라이트한 바디감과 섬세한 아로마틱함이 특징인 이 지역 와인은 고추과 열매, 파리, 파인애플과 신선한 허브향을 가졌다.

기호
 ● 생산 면적
 ☁ 1월 일교차
 ☀ 연간 평균 일조량

혹스베이, 온화하고 따뜻한 혹스베이에서 생산하는 소비농블랑은 완숙도가 높고 낮은 산미를 보이는 편이며 리치한 열대과일 맛이 균형 잡혀 있다. 하지만 지역 내 위치와 토질이 다양하기 때문에 그 영향으로 산미가 강하며 크리스피한 소비농블랑을 생산하는 곳도 있다.

1,035ha
 14-24°C (57-75°F)
 2,188시간

말보로, 뉴질랜드 최대 소비농블랑 생산지로 낮은 강수량과 지속적으로 긴 일조량을 갖고 있으며 과실 성숙기에 보이는 큰 일교차는 풍미를 최대로 끌어올려 유지해준다. 배수가 우수한 충적토와 돌이 많은 토양을 포함한 다양한 토질 덕분에 최고 품질의 포도를 생산하기 위한 포도나무 관리 작업이 용이하다. 소구역 스타일이 점차 형성되어가고 있으며 아와테레벨리에서는 풀향과 미네랄감이 부각되는 스타일이, 와이라우밸리에서는 농익은 열대과일향에 특 쏘는 스타일이 생산되고 있다.

25,157ha
 12-24°C (54-75°F)
 2,409시간

와인 & 푸드 페어링

요리	소스	맛
● 해산물	● 시트러스와 비니그레트	● 감칠맛
● 샐러드와 생 채소	● 토마토	

소비농블랑의 “톡 쏘는 듯한” 맛은 신선한 해산물과 잘 어울린다. 시트러스나 마늘 베이스의 소스와 함께 즐긴다면 소비농블랑의 진미를 느낄 수 있다.

소비농블랑의 풍미는 여름 샐러드와 조화를 이룬다. 그 외에 토마토나 식초를 베이스로 한 드레싱 등 새콤한 음식과도 페어링이 좋다. 와인만 즐길 경우 식욕을 한껏 돋우는 식전주가 된다.

더 풍부하고 강렬한 오크와 리즈 영향을 받은 소비농블랑은 닭고기와 송아지고기, 크림소스를 포함한 모든 파스타종류와 잘 어울린다. 다양한 훈제 해산물 역시 좋은 페어링인데, 여기에 살사 베르데까지 곁들인다면 환상의 조합을 이룬다!



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)

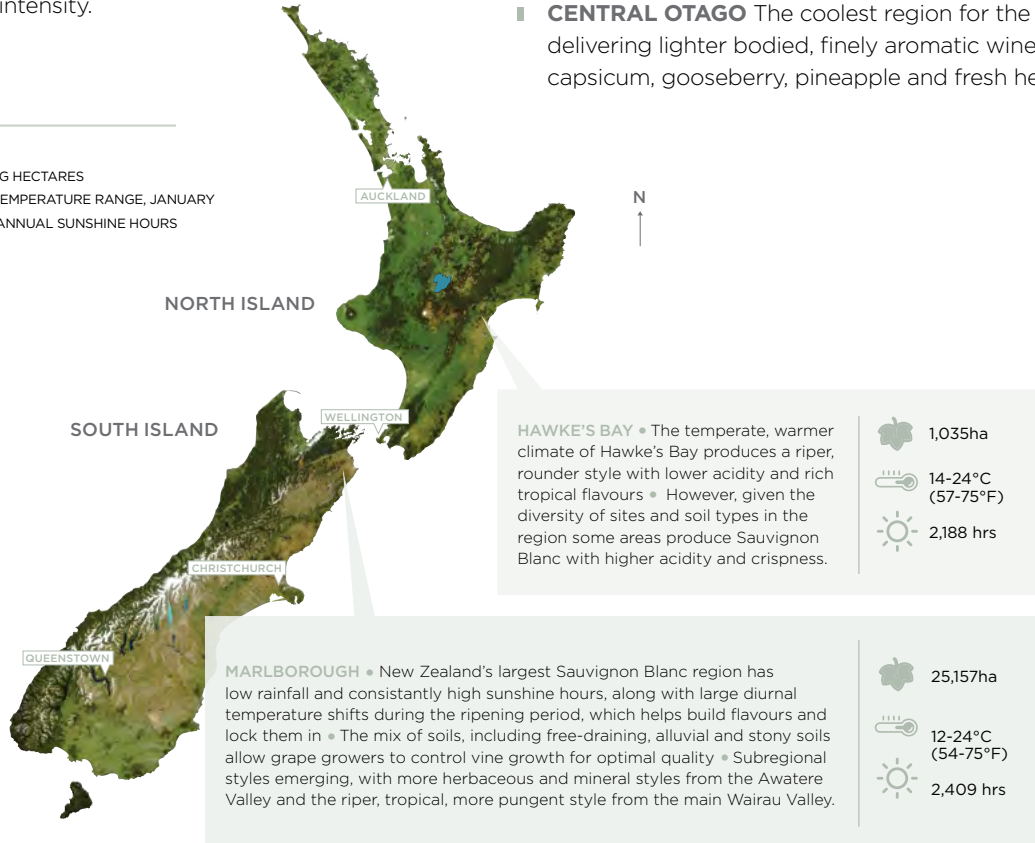




REGIONAL STYLES

- GISBORNE** Generously fruited, ripe tropical wines, retaining varietal vibrancy; palates are fuller bodied, more rounded in style.
- WAIRARAPA** Home to some of the country's most elegant, varietally classic and expressive examples, poised and pure with fine mineral acidity and great aromatic intensity.
- NELSON** Intensely aromatic, generally produce a medley of ripe tropical fruit alongside the more classical cool climate herbaceous elements.
- NORTH CANTERBURY** A medley of herbaceous and tropical fruit, the more southerly climate also provides a fine bodied elegance.
- CENTRAL OTAGO** The coolest region for the variety, delivering lighter bodied, finely aromatic wines with capsicum, gooseberry, pineapple and fresh herbs.

- KEY
- PRODUCING HECTARES
 - DIURNAL TEMPERATURE RANGE, JANUARY
 - AVERAGE ANNUAL SUNSHINE HOURS



WINE & FOOD MATCHING

DISH	SAUCE	FLAVOUR
Seafood Salad & raw vegetables	Citrus & vinaigrette Tomato	Savoury

Sauvignon Blanc's 'zing' is a delightful complement to the fresh flavours of seafood. Enhance the effect with citrus or garlic based sauces.

Summer salads resonate with the flavours of Sauvignon Blanc, and tangy foods, such as tomatoes and vinegar based dressings, are other sympathetic matches. On its own, Sauvignon Blanc is a mouth watering aperitif.

The more robust, bolder oak and lees influenced wines partner happily with chicken, veal and pasta dishes, including those with creamy sauces. A wide range of smoked seafoods are also great matches - just add salsa verde!



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



스파클링

세련됨, 신선함, 우아함

뉴질랜드의 선선한 기후와 충분한 일조량은 전통적 스파클링와인 양조 기법에 적합하며 훌륭한 고품질의 스파클링와인을 생산할 수 있다.

다양한 스타일의 균형 잡히고 구조가 탄탄한 스파클링와인을 찾아볼 수 있다. 정교한 과실의 표현, 자연적으로 강한 산미, 입안을 가득 채우는 풍미를 가진 뉴질랜드의 스파클링와인은 깊이감과 완성도 있으며 마시기 즐거운 와인으로 알려졌다.

뉴질랜드 스파클링와인의 상당 비율은 말보로에서 생산되지만 뉴질랜드 전역에 걸쳐 다양한 스타이 생산된다.

대부분 피노누아와 샤르도네 등 전통 품종으로 메토드 트라디시오넬로 만들어 스파클링 소비농블랑을 포함한 아로마틱 스타일도 생산된다.

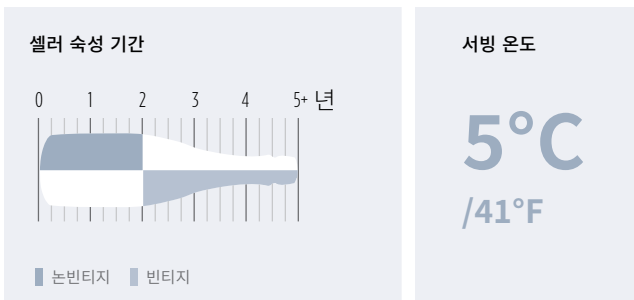
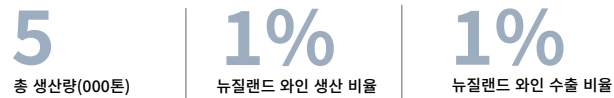
뉴질랜드의 연간 총 수출량 중 스파클링와인은 극소수를 차지하지만 좋은 품질과 개성 있는 와인으로 좋은 평가를 얻고 있다.



재배 및 양조

- 품종**
뉴질랜드의 스파클링와인은 샤르도네와 피노누아와 같은 전통 품종으로 만들며, 간혹 가다 피노피니에를 소량 섞기도 한다.
- 수확**
포도를 평균보다 이른 시기에 수확하며 밝은 산미와 좋은 풍미를 보전하기 위해 대체로 손으로 따는 편이다.
- 포도 처리 과정**
포도송이를 통으로 조심히 파쇄해 과피 접촉을 최소화하기 때문에 탄닌과 페놀성 화합물이 적어진다. 그렇게 만들어진 베이스와인(base wine)은 포도의 섬세함을 잘 포착하고 완성도도 높다. 포도를 조심스럽게 파쇄하기 때문에 레드 품종인 피노누아의 붉은 과피 색이 잘 배지 않는다.

생산 추이



와인 양조

- 기법**
샤파뉴에서 유래된 전통적인 메토드 트라디시오넬이 가장 흔히 사용되는 와인 양조 기법이다. 이외에도 트랜스퍼 (transfer) 방식과 탱크 발효(tank fermented) 방식, 탄산 첨가 (carbonated) 방식 등으로 만든 우수한 와인도 많다. 으레 그렇듯이 원하는 와인 스타일과 시장내 포지셔닝에 따라 양조 방식이 선택된다.
- 스타일**
논빈티지 블렌드가 지배적이며 일부 빈티지와 블랑드블랑 (blanc de blanc), 블랑드누아(blanc de noir), 로제(rosé) 등의 스타일도 찾아볼 수 있다. 드라이한 브뤼(brut) 정도의 도사쥬 (dosage)가 가장 일반적이다.
- 발효**
베이스와인은 대체로 중립적인 스테인리스 스틸 통에 발효되지만 오래된 오크통을 사용해 복합성을 더하기도 한다. 몇 주에서 몇 달 간의 긴 2차 저온 발효과정을 거치면서 거품이 고와지고 고소한 빵과 이스트 향미가 두드러진다. 원하는 스타일에 따라 병입 이후 추가적인 이스트 리즈 숙성과정을 거치기도 한다.
- 아로마틱 베이스 스파클링**
대표적으로 좋은 평을 받는 특 쓰는 소비농블랑이 생동감 넘치고 프루티한 대안적 스타로 입지를 잘 다졌다.

SPARKLING

SOPHISTICATED, FRESH, ELEGANT

New Zealand's cool climate and plentiful sunshine have been aligned with traditional sparkling winemaking techniques to produce impressively high quality sparkling wine.

Balanced, well structured wines can be found across a wide range of styles. With precise fruit expression, naturally high acidity and mouth filling palates, New Zealand's sparkling wines have become renowned for their depth, finesse and drinking pleasure.

Marlborough produces a significant portion of New Zealand sparkling, though diverse styles are produced the country's length and breadth.

A wide range of styles are produced in New Zealand, predominantly Méthode Traditionnelle from the classic varieties of Pinot Noir and Chardonnay.

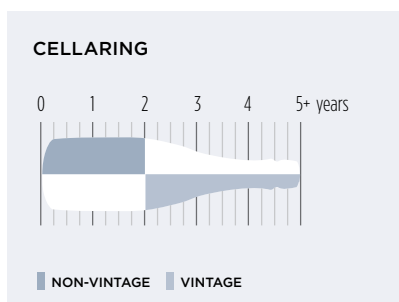
While New Zealand Sparkling exports only represent a minute percentage of total annual exports, the quality and character of these wines have ensured the establishment of a solid reputation.



VITICULTURE

- **VARIETIES** The majority of New Zealand sparkling wines are made from the classic varieties; Chardonnay and Pinot Noir (plus the occasional dash of Pinot Meunier).
- **HARVEST** Grapes are picked earlier than usual, generally by hand, to retain bright acidity alongside good flavour.
- **HANDLING** Whole bunches are carefully pressed with minimal skin contact; the resulting lack of tannins and phenolics helps to capture delicacy and finesse in the base wines. The gentle handling also ensures no colour is picked up from any red skinned Pinot Noir berries.

PRODUCTION



WINEMAKING

- **METHOD** The classic Champagne-originated Méthode Traditionnelle is the most widely employed winemaking technique, however there are also very successful transfer styles, as well as fully tank fermented and carbonated examples. As ever, the choice is made according to desired wine style and market position.
- **STYLE** Non-vintage blends predominate but an array of vintage wines can also be found, alongside styles including Blanc de Blancs, Blanc de Noirs and Rosé. The drier Brut level of dosage is most common.
- **FERMENTATION** Base wines are generally fermented in neutral stainless steel but old oak vessels may be used for additional complexity. Long, cool secondary ferments can take weeks, or even months, contributing a fine bead and distinctive bready/nutty autolytic characters. Once bottled, further ageing on yeast lees may occur, depending on desired style.
- **AROMATIC-BASED SPARKLINGS** Most notably, Sparkling from the country's flagship zingy Sauvignon Blanc, is now well established, offering vivacious fun and fruity alternative options.



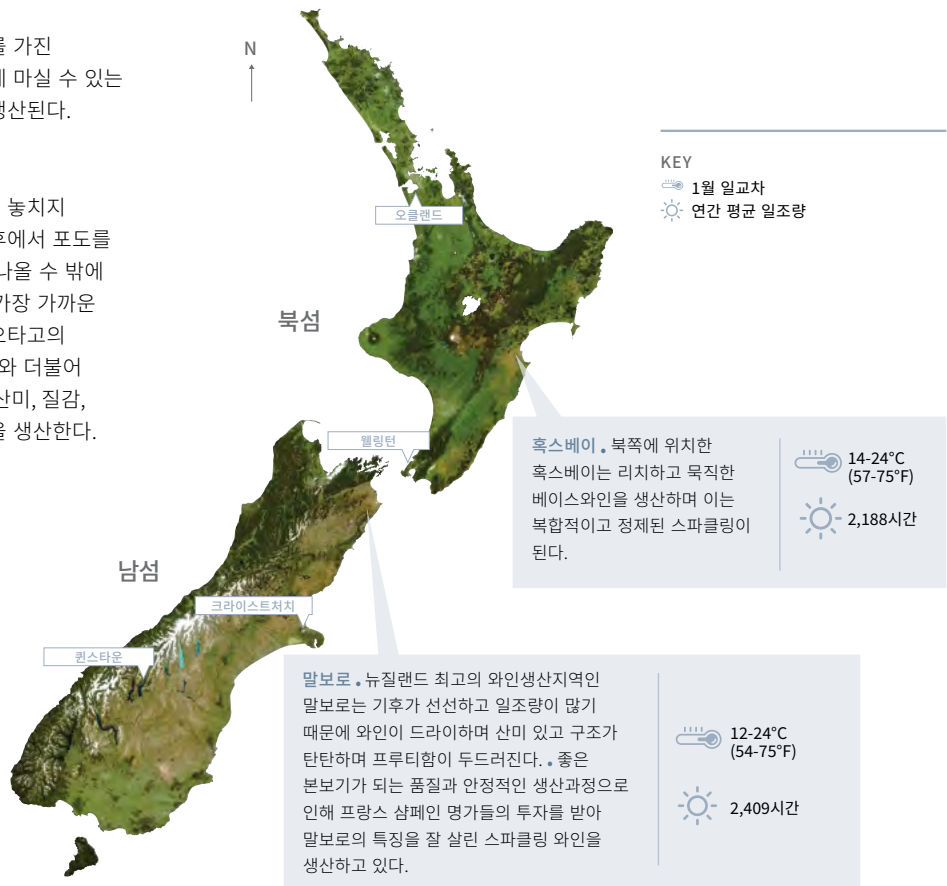
지역별 스타일

■ 기스본

햇살이 짙고 온화한 기후를 가진 기스본에서 가성비 좋고 편하게 마실 수 있는 두드러지게 프루티한 와인이 생산된다.

■ 센트럴오타고

열정적이고 세심한 부분까지도 놓치지 않는 생산자들이 이상적인 기후에서 포도를 재배하기 때문에 좋은 와인이 나올 수 밖에 없다. 뉴질랜드에서 대륙성에 가장 가까운 기후를 가진 지역으로 센트럴오타고의 큰 일교차 덕분에 섬세함, 깊이와 더불어 정확하면서도 드라이한 느낌, 산미, 질감, 리치함이 특징인 생생한 와인을 생산한다.



와인 & 푸드 페어링

요리

- 🐟 해산물
- 🍷 가금류
- 🧀 치즈

소스

- 🍷 시트러스와 비니그레트
- 🍫 크림

맛

- 🍷 감칠맛
- 🍷 달콤한 맛

뉴질랜드 스파클링와인의 강한 산미는 음식과 잘 어울리기 때문에 특별한 날을 기념하기 위한 와인 그 이상의 와인이 될 수 있다. 클래식한 굴과의 페어링 뿐만 아니라 다양한 해산물과도 유난히 잘 어울린다. 훈제연어, 캐비어, 신선한 생선회의 맛이 살아난다.

스파클링와인은 돼지고기의 느끼함을 잘 잡아주기 때문에 중국음식과도 잘 어울린다. 데미섹(demi-sec)이나 두(doux)와 같은 달콤한 스타일은 과일로 만든 가벼운 디저트와 마시거나 메인 코스와 디저트 코스 사이에 마시는 입가심용으로도 좋다.

대부분의 스파클링와인은 구매 후 바로 마셔도 좋다. 뉴질랜드 최상급 프리미엄 와인은 프랑스 와인과 비슷한 정도의 품질과 비교했을 때 무척 경제적이다.



지난 5년간 수출 추이

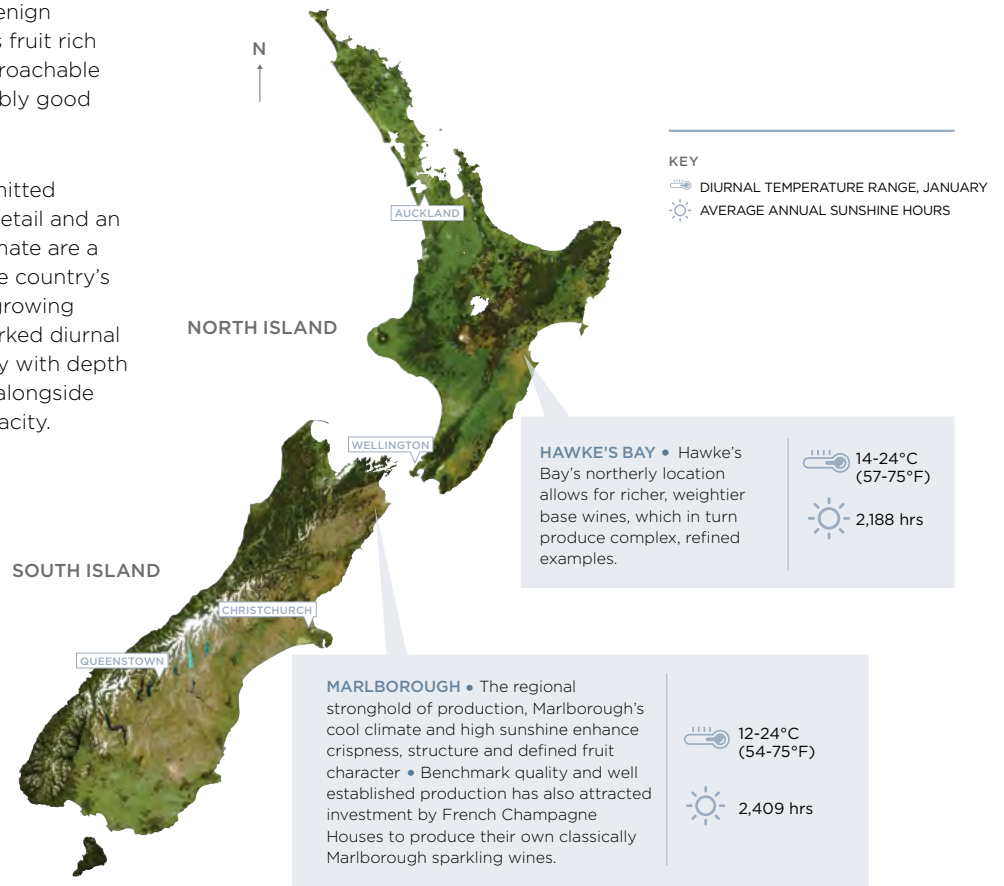
1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

- GISBORNE** The sunny, benign Gisborne climate delivers fruit rich wines in a generous, approachable style, with often remarkably good value.
- CENTRAL OTAGO** Committed producers, attention to detail and an eminently well suited climate are a winning combination. The country's most continental grape growing area, Central Otago's marked diurnal variation delivers delicacy with depth and precision, crispness alongside texture, richness with vivacity.



WINE & FOOD MATCHING

DISH	SAUCE	FLAVOUR
Seafood	Citrus & vinaigrette	Savoury
Poultry	Cream	Sweet
Cheese		

New Zealand sparkling wine's high acidity makes it an excellent companion to food, so look beyond its usual role as a celebratory wine. It is a particularly brilliant partner for seafood, and not just the classic match with oysters... Smoked salmon, caviar and fresh sashimi will also shine.

Sparkling wines cut through the richness of pork and will partner many Chinese dishes very well. Sweeter styles (Demi-Sec or Doux) can be excellent partners to lighter fruit based desserts or used as palate cleansers between the main and dessert courses.

Most sparkling wines are ready to drink upon purchase and even the most premium New Zealand wines offer remarkably good value when compared to their French equivalents.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



리슬링

짜릿함, 아로마틱함, 다양함

남섬의 햇살 가득한 낮과 선선한 밤, 길고 건조한 가을은 리슬링 재배에 이상적인 기후를 만들어준다. 완전히 드라이한 스타일부터 기분 좋게 달콤한 스타일까지 폭이 넓다.

햇살 좋은 넬슨에서는 핵과와 향신료 향미가 두드러진 리슬링을, 말보로에서는 레몬과 라임향이 두드러진 리슬링을, 기온이 낮은 노스캐터베리와 센트럴오타고에서는 초록사과, 미네랄, 시트러스 과일 향미를 가진 와인을 찾아볼 수 있다.

1800년대에도 리슬링을 재배했으나 1980년대부터 대규모로 생산되기 시작했으며 네번째로 많이 심기는 포도 품종이다. 현재는 90%가 넘는 리슬링이 남섬에서 재배된다. 비교적 긴 가을에는 날씨가 선선하고 건조하며 풍부한 일조량, 큰 일교차, 낮은 습도가 특징적으로 나타나기 때문에 리슬링 재배에 이상적이다.

재배 및 양조

- 클론**
 뉴질랜드에서 주로 독일 클론을 재배한다. 리슬링은 포도송이를 조밀하게 키운다. 만생종이지만 튼튼한 편이다.
- 캐노피 관리**
 생산량을 적게 제한하기 위해서는 세심한 캐노피 관리가 필수다.
- 수확량**
 헥타르당 8~10톤가량의 중간정도 생산량.
- 수확**
 일부 포도송이는 따지 않고 늦은 수확이나 귀부 와인 스타일을 생산하는데 사용한다. 낮은 당도를 가진 완숙된 과실을 얻는 것이 수확의 핵심이다.

와인 양조

- 발효**
 스테인리스 스틸 탱크 발효. 산화를 방지하기 위해 이산화탄소 덮개법을 사용한다. 바로 마시는 와인은 강한 향미를 얻기 위해 과피를 접촉시킨다. 더 우아하고 장기 숙성을 위한 와인은 과피 접촉이 적거나 거의 없다.

다양한 스타일

- 당도는 발효를 멈추는 시기에 따라 결정된다. 일반적으로 발효 시간이 짧을수록 잔당감이 높고 도수가 낮다(12% 미만).
- 자연적으로 강한 리슬링 산미의 밸런스를 맞춰주고 장기 숙성이 가능하도록 하기 위해 어느 정도의 잔당을 남기는 것이 일반적이다.
- 세심한 처리과정과 저온 발효 과정을 거치고 젖산 발효를 하지 않아 리슬링 과실을 순수하게 표현한다.



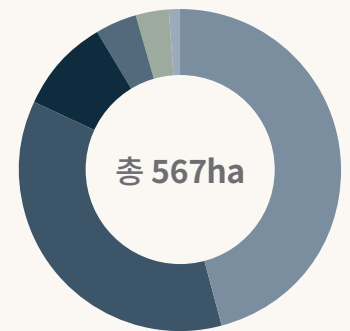
생산 추이



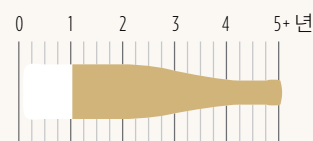
지역별 재배 추이

생산 헥타르

- 노스캐터베리 258ha
- 말보로 202ha
- 센트럴오타고 54ha
- 넬슨 23ha
- 와이라라파 19ha
- 노스오타고 와이타키벨리 5ha
- 표시되지 않은 지역
 혹스베이 4ha
 기스본 2ha



셀러 숙성 기간



서빙 온도

7°C
/45°F

RIESLING

RACY, AROMATIC, DIVERSE

The South Island's bright days, cool nights and long, dry autumns create the perfect climate for Riesling. Styles range from bone dry to lushly sweet.

You'll find stonefruit and spice characters from sunny Nelson; lemon and lime from Marlborough; and green apples, minerality and citrus from the cooler North Canterbury and Central Otago regions.

Though present in the 1800s, it is only since the 1980s that Riesling began to be planted in volume, rising to the fourth most popular white variety planted. Approximately 95% of Riesling is grown in the South Island, where the climate is ideally suited with cool, long, dry, sunny autumns, large diurnal variance and low humidity.

VITICULTURE

- **CLONES** German clones are mainly used in New Zealand. The Riesling grapes are grown in tight bunches. Late ripening, but sturdy.
- **CANOPY MANAGEMENT** Careful canopy management is required to ensure low yields.
- **YIELDS** Moderate yields of 8-10 tonnes per hectare.
- **HARVEST** Some grapes left on the vines to produce late harvest and Botrytis styles. Key at harvest is the ability to produce full ripe flavours at low Brix.

WINEMAKING

FERMENTATION

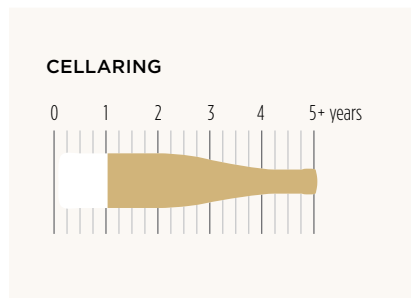
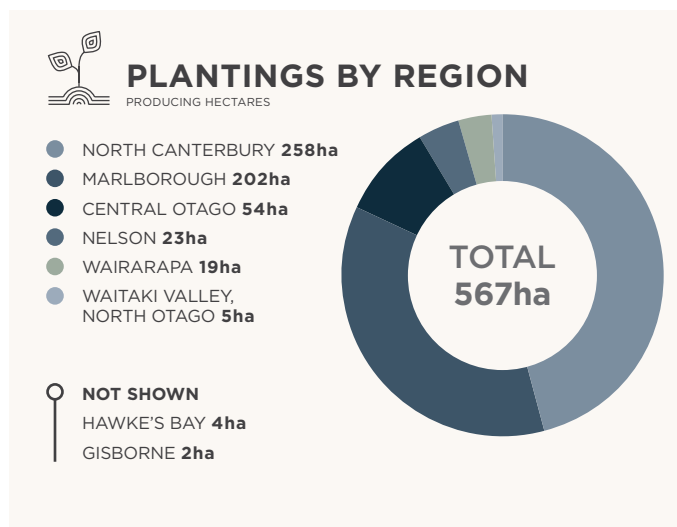
- Stainless steel tank fermentation.
- Use of carbon dioxide blanket to prevent oxidation.
- Skin contact to boost flavours in 'drink-now' wines. Less to no skin contact for greater elegance and ageing abilities.

VERSATILE STYLES

- Sweetness levels vary according to when fermentation is stopped with earlier ending ferments having higher residual sugar and generally lower (<12%) alcohols.
- A degree of residual sugar is often kept to balance Riesling's high natural acidity (and can aid ageability).
- Careful handling, low fermentation temperatures and no malolactic to preserve the variety's pure-fruited expression.



PRODUCTION





지역별 스타일

와이라라파

와이라라파의 무더운 여름, 시원한 저녁, 길고 건조한 가을 덕분에 다양한 스타일이 생산되며 향미가 좋고 강렬하다. 천도 복숭아, 시트러스 과일, 향신료 향미로 와인이 생성하다. 풍미가 적당히 강렬하고 산미가 밝다.

넬슨

표현력 좋고 과실 향미가 풍부한 스타일로, 완숙된 핵과, 향신료, 시트러스 꽃향이 감돈다. 넬슨의 풍부한 일조량, 온화한 기후와 큰 일교차가 강력한 아로마틱향, 드라이하며 산미를 갖춘 탄탄한 구조를 만들고 비옥한 토양은 깊이감과 텍스처를 만든다.

센트럴오타고

선선하고 긴 생육기간과 돌이 많이 섞인 토양은 깔끔하고 향긋한 아로마, 시트러스 과일 표현, 섬세한 밸런스와 여러여러한 구조를 만든다.



와인 & 푸드 페어링

요리

- 🍷 해산물
- 🥗 샐러드와 생 채소
- 🍖 돼지고기
- 🧀 치즈

소스

- 🍷 시트러스와 비니그레트
- 🍷 마늘
- 🍷 크림

맛

- 🍷 감칠맛
- 🍷 달콤한 맛
- 🍷 매콤한 맛

뉴질랜드 리슬링의 강한 프루티함과 시트러스 과일향, 산뜻한 산미는 섬세한 맛을 가진 일본식 튀김과 조화가 좋다. 드라이한 스타일은 샐러드와 가벼운 해산물 혹은 닭고기 요리와 어울리고, 스위트한 스타일은 태국 음식과 같은 아시아 음식과 어울린다.



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

■ **WAIRARAPA** The region's hot summers, cool nights and long dry autumns allow a wide range of styles and contribute fragrance and intensity. Vibrant with nectarine, citrus and spice, with good intensity of flavour and bright acidity.

■ **NELSON** Expressive, fruit rich styles with ripe stonefruit, spice and citrus blossom. Intense aromatics and crisp, well structured palates result from Nelson's abundant sunshine, moderate climate and high diurnal variation, while the richer soils give depth and texture.

■ **CENTRAL OTAGO** The cool, extended growing season and stony soils give very pristine, heightened aromatics, citrus fruit expression, and finely balanced, delicate structure.



- KEY
- 🍷 PRODUCING HECTARES
 - 🌡️ DIURNAL TEMPERATURE RANGE, JANUARY
 - ☀️ AVERAGE ANNUAL SUNSHINE HOURS

MARLBOROUGH • The cooler region of Marlborough with its relatively low rainfall and humidity, along with free-draining alluvial stony soils, gives a more linear, overtly aromatic style

- Marlborough produces some inspired late harvest examples as well as dry and off-dry styles that tend towards strongly scented and mouth wateringly crisp with intense lemon/lime flavours and spice.

- 🍷 202ha
- 🌡️ 12-24°C (54-75°F)
- ☀️ 2,409 hrs

NORTH CANTERBURY • The cool plains surrounding Christchurch and the undulating terrain an hour's drive north produce crisp, flinty Riesling characterised by green apples and citrus.

- 🍷 258ha
- 🌡️ 11-22°C (52-72°F)
- ☀️ 2,100 hrs



WINE & FOOD MATCHING

DISH	SAUCE	FLAVOUR
🐟 Seafood	🍷 Citrus & vinaigrette	🍷 Savoury
🥗 Salad & raw vegetables	🧄 Garlic	🍷 Sweet
🐖 Pork	🍷 Cream	🍷 Spicy
🧀 Cheese		

New Zealand Riesling's combination of fruit intensity, citrus notes and refreshing acidity complements the subtle flavours of Japanese tempura.

Enjoy the drier styles with salads and light seafood or chicken dishes, and the sweeter styles with spicy Thai and other Asian foods.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



피노그리

풍부하고 짙음, 리치함, 상쾌함

뉴질랜드 전역에서 생산되는 피노그리는 드라이한 피노그리지오보다 알자스의 피노그리에 가깝다. 사과, 서양배, 허니씨클, 향신료, 빵 등 향미를 가졌다.

더 따뜻한 북섬의 기후에서는 완숙되고 풍부하고 고소한 스타일이 나오는 반면 더 선선한 남섬에서는 구조가 탄탄하고 깔끔한 스타일이 나온다. 뉴질랜드의 피노그리는 대부분 약간의 배럴 숙성을 거친다. 또한 야생 이스트를 이용하고 리즈를 저어 복잡성을 더한다.

1990년대에 본격적으로 재배가 시작된 피노그리는 그 이후 점차 인지도가 높아졌으며 오늘날 세번째로 인기 많은 품종이다.

뉴질랜드의 피노그리 와인 양조는 질감과 음용감, 복잡성을 형성하는데 초점이 맞춰져 있다.

재배 및 양조

- 클론**
다양한 클론이 재배되는데, 미션, 배리, 2.21, 2.15, 2.16 등이 있다. 포도 과피가 얇고, 포도송이가 조밀하다.
- 포도**
과피가 얇고, 포도송이가 조밀하다.
- 수확량**
수확량에 기복이 있을 수 있다. 적은 수확량을 유지하기 위해 세심한 관리가 필요하다. 중생 혹은 만생중. 헥타르당 평균 8톤 수확.
- 캐노피 관리**
오픈 캐노피는 필수다. 신초가 수직으로 성장하게끔 유도하는 버티컬 슈트 포지셔닝 (Vertical Shoot Positioning, VSP) 지지대가 적합하다.
- 수확 시기가 중요**
비교적 낮은 산도와 잠재적으로 높은 당도 사이의 균형을 잘 맞춰야 한다.

와인 양조

- 발효**
과실의 순수한 풍미를 유지하기 위해 대체적으로 저온 발효 (10~15°C; 50~52°F)를 한다. 뉴질랜드 전역에서 과실의 특징을 강조하기 위해 스테인리스 스틸 통을 이용한 발효가 일반적이거나 간혹 오크(새 오크, 사용 오크 모두)를 사용하기도 한다. 그럴 경우 오크 배럴에서 발효하거나 텍스처와 복잡성을 더하기 위해 오크 숙성 과정을 거치기도 한다. 야생 이스트 발효와 이스트 리즈 숙성과정도 텍스처와 복잡성을 더해준다.
- 다양한 스타일**
가볍고 드라이하며 산미가 있는 “그리지오” 스타일에서 풍부한 바디감, 리치하고 입을 가득 채우는 스타일, 늦게 수확하는 달콤한 와인까지, 과실의 농도와 균형 잡힌 산미, 알코올 도수, 잔당감은 와인 생산 과정에서 중요한 요소들이다.



생산 추이

30

총 생산량(000톤)

6%

뉴질랜드 와인 생산 비율

3%

뉴질랜드 와인 수출 비율



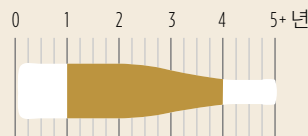
지역별 재배 추이

생산 헥타르

- 말보로 1,258ha
- 혹스베이 657ha
- 기스본 256ha
- 노스캐터베리 222ha
- 센트럴오타고 171ha
- 넬슨 114ha
- 와이라라파 48ha
- 오크랜드 32ha
- 노스오타고 와이트라키벨리 15ha
- 노스랜드 11ha

총 2,784ha

셀러 숙성 기간



서빙 온도

7°C
/45°F

PINOT GRIS

MOUTH FILLING, RICH, REFRESHING

Grown throughout the country, New Zealand Pinot Gris is more akin to Alsace in style than the drier Pinot Grigio, with notes of apple, pear, honeysuckle, spice and bread.

The warmer North Island climate tends to create ripe, rounder, oily styles whilst the cooler South Island produces tighter wines with great structure. Much New Zealand Pinot Gris undergoes a small amount of barrel ageing, with wild yeasts and lees stirring for complexity.

With the first serious plantings only appearing in the early 1990s, Pinot Gris has enjoyed a dramatic rise to fame and is now the third most planted white variety.

Much winemaking effort with New Zealand Pinot Gris is focused on building texture, mouth feel and complexity.

VITICULTURE

- **CLONES** A range of clones are used including Mission, Barrie, 2.21, 2.15 and 2.16.
- **GRAPES** Thin skinned, tight bunches.
- **YIELDS** Can crop erratically. Requires careful management for low yields. Ripens early to mid season. Average 8 tonnes per hectare.
- **CANOPY MANAGEMENT** Open canopy required. Suits Vertical Shoot Positioning (VSP) trellising.
- **HARVEST DATE CRITICAL** Ensure balance with comparatively low acidity and potentially high sugar levels.

WINEMAKING

- **FERMENTATION** Is generally cooler (10-11°C; 50-52°F) to preserve fruit purity. Stainless steel fermentation to highlight fruit characteristics is common throughout New Zealand but oak (of varying ages) may also be used with a portion of fruit fermented in barrels and/or oak aged for additional texture and complexity. Wild yeast and ageing on yeast lees is also employed to achieve similar results.
- **VERSATILE STYLES** With wines varying from light, crisp 'Grigio' version through to fuller bodied, richer, mouth filling styles and on to late harvest sweet wines, ensuring fruit concentration with balanced acidity, alcohol and residual sugar is key to any winemaking decision.



PRODUCTION

22

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

6%

PROPORTION OF
NZ WINE PRODUCTION

3%

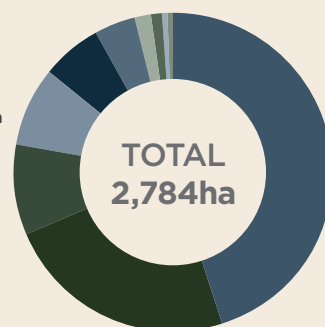
PROPORTION OF
NZ WINE EXPORTED



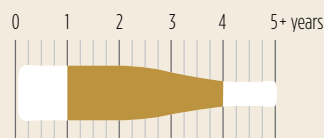
PLANTINGS BY REGION

PRODUCING HECTARES

- MARLBOROUGH 1,258ha
- HAWKE'S BAY 657ha
- GISBORNE 256ha
- NORTH CANTERBURY 222ha
- CENTRAL OTAGO 171ha
- NELSON 114ha
- WAIRARAPA 48ha
- AUCKLAND 32ha
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO 15ha
- NORTHLAND 11ha



CELLARING



SERVING

7°C
/45°F



지역별 스타일

■ 넬슨

드라이한 알자스 스타일의 넬슨 피노그리는 균형감이 섬세하며, 복숭아와 향신료 향미를 가졌고 모과향이 은은하게 감돈다. 부드러운 산미로 깔끔하게 마무리된다.

■ 노스캐터베리

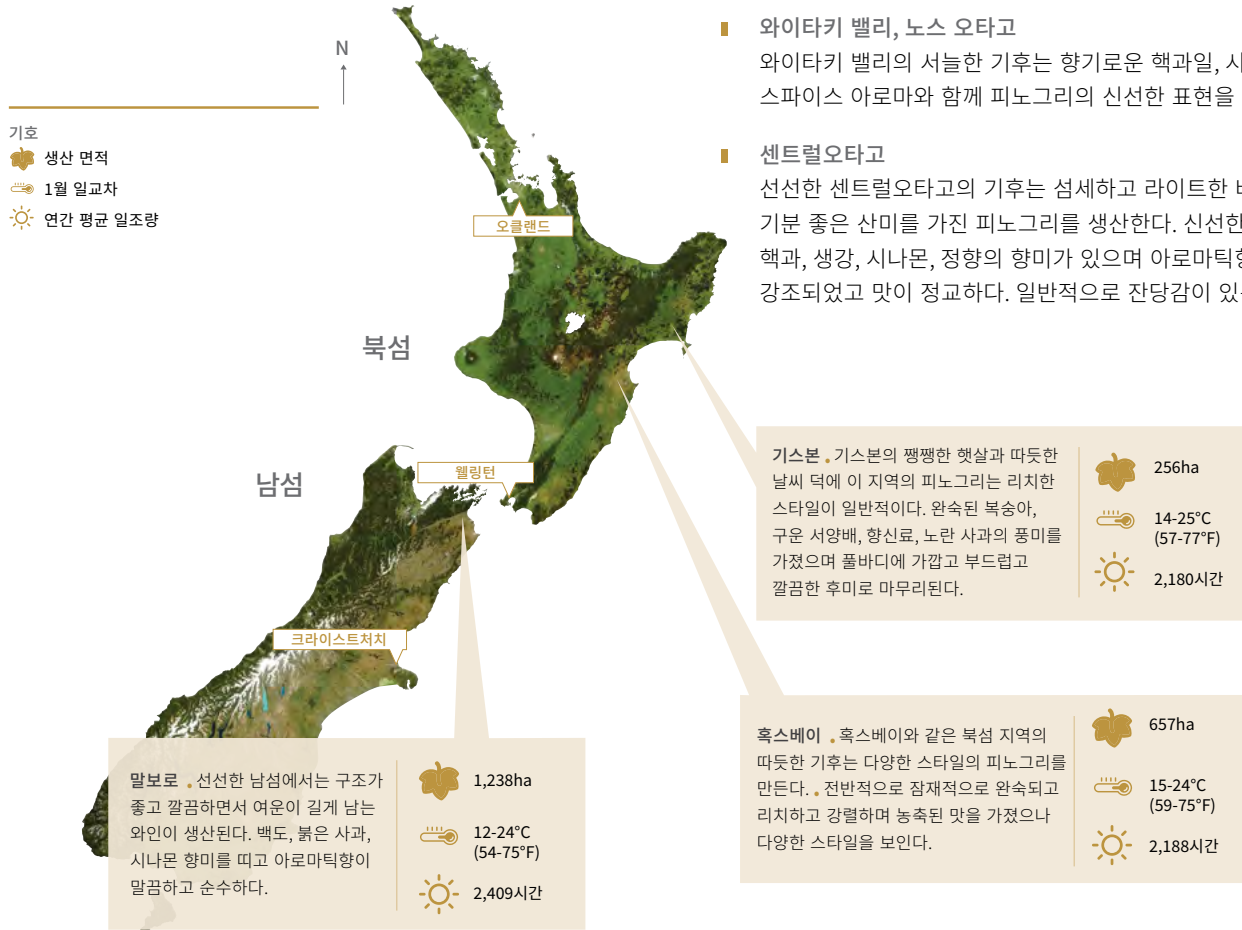
재배 규모가 크지 않지만 노스캐터베리의 피노그리는 아로마틱한 표현과 강렬한 향미로 잘 알려졌다. 신선한 서양배, 핵과, 꽃과 향신료향을 가졌으며 때로 모과와 신선한 건초, 생강, 시나몬 향미가 은은하게 감돈다.

■ 와이타키 밸리, 노스 오타고

와이타키 밸리의 서늘한 기후는 향기로운 핵과일, 시트러스, 스파이스 아로마와 함께 피노그리의 신선한 표현을 준다.

■ 센트럴오타고

선선한 센트럴오타고의 기후는 섬세하고 라이트한 바디감에 기분 좋은 산미를 가진 피노그리를 생산한다. 신선한 서양배, 핵과, 생강, 시나몬, 정향의 향미가 있으며 아로마틱향이 강조되었고 맛이 정교하다. 일반적으로 잔당감이 있는 편이다.



와인 & 푸드 페어링

요리

- 🐟 해산물
- 🍷 가금류
- 🍝 파스타
- 🍖 돼지고기
- 🧀 치즈

소스

- 🍷 마늘
- 🍷 크림

맛

- 🍷 감칠맛
- 🍷 매콤한 맛

피노누아 특유의 부드러운 산미와 강한 프루티함은 졸인 서양배 소스를 곁들인 구운 돼지고기 혹은 크림 파스타, 닭고기, 해산물과 잘 어울린다. 음식과는 사과, 서양배, 허니씨클, 향신료, 빵 등의 향미를 가진 와인을 곁들일 것을 추천한다.



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)





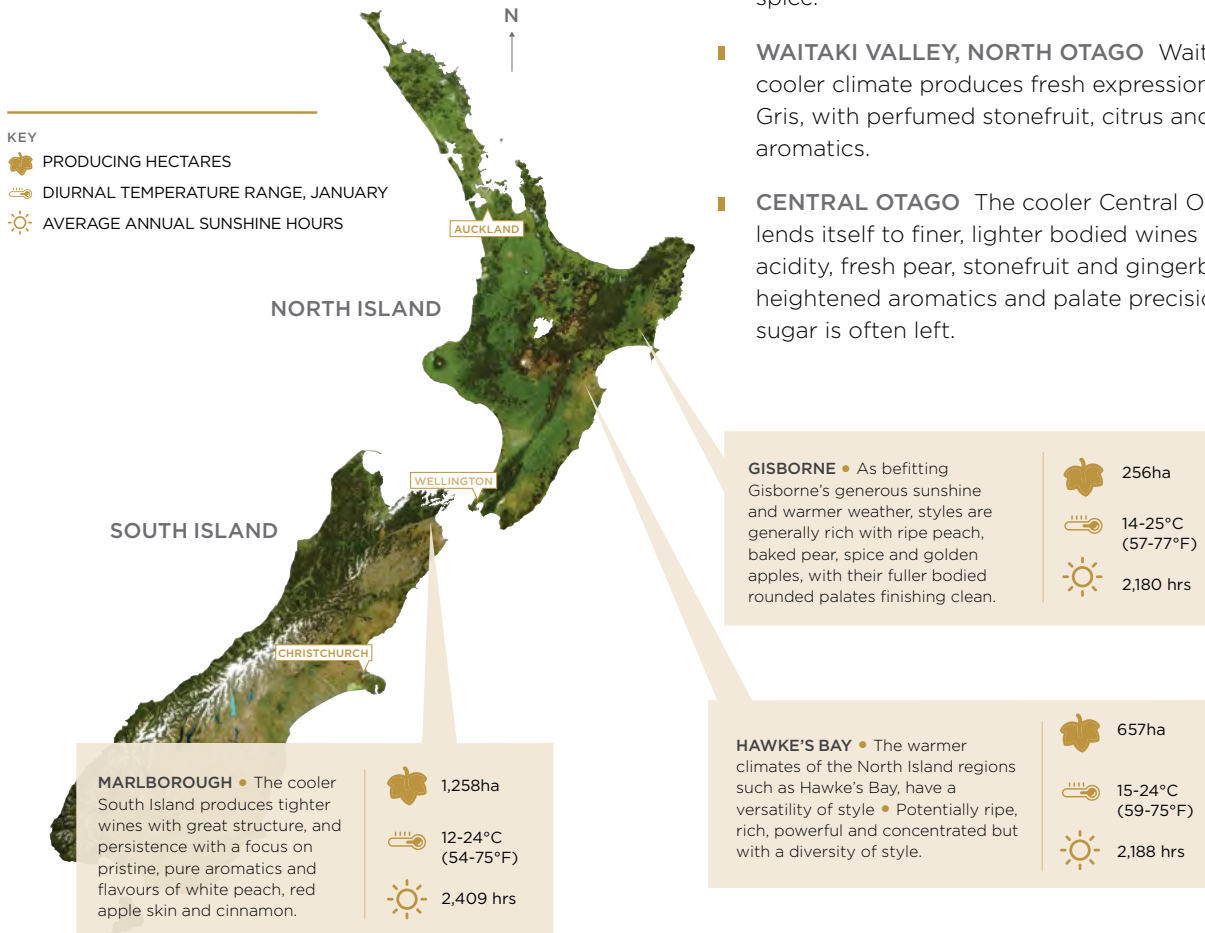
REGIONAL STYLES

NELSON Produces a finely balanced, rich Pinot Gris in a dry and Alsatian style, with peach and spice flavours with a hint of quince. The rounded acidity finishes Nelson's Pinot Gris off nicely.

NORTH CANTERBURY Plantings may be small but the region renowned for its aromatic expression and intensity delivers Pinot Gris with fresh pear, stonefruit, florals and spice, and often touches of quince and fresh hay, plus ginger and cinnamon spice.

WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO Waitaki Valley's cooler climate produces fresh expressions of Pinot Gris, with perfumed stonefruit, citrus and spice aromatics.

CENTRAL OTAGO The cooler Central Otago climate lends itself to finer, lighter bodied wines with good acidity, fresh pear, stonefruit and gingerbread spice, heightened aromatics and palate precision. Residual sugar is often left.



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- 🐟 Seafood
- 🐔 Poultry
- 🍝 Pasta
- 🐷 Pork
- 🧀 Cheese

SAUCE

- 🧄 Garlic
- 🍶 Cream

FLAVOUR

- 🍷 Savoury
- 🌶️ Spicy

The gentle acidity and marked fruitiness of a well balanced Pinot Gris perfectly complements roast pork with a stewed pear sauce, or match with creamy pastas, poultry and seafood.

Look for apples, pears, honeysuckle, spice and bread flavours.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



게뷔르츠티라미너

향긋함, 풍부함, 명확한

풍미와 바디감이 풍부하고 매끄러우며 산미가 가벼운 뉴질랜드의 게뷔르츠티라미너는 매우 향긋하다. 장미꽃잎, 리치, 시나몬, 생강 등의 표현이 일반적이며 완숙된 핵과, 달콤한 시트러스 과일과 모과의 풍부한 향미를 가졌다. 매우 적은 양만이 생산되지만 뉴질랜드 전역에서 재배되며 일부 적극적이고 열정적인 생산자들이 완전히 드라이한 스타일부터 달콤한 늦은 수확 스타일까지 생산하고 있다. 뉴질랜드의 게뷔르츠티라미너는 일반적으로 드라이나 세미드라이 스타일로 생산된다.

게뷔르츠티라미너는 아로마틱함이 강하고 과감하지만 의외로 다양한 음식과 조화롭게 어우러진다. 자연적으로 산미가 적은 품종으로 게뷔르츠티라미너는 대체로 선선하고 배수가 좋으며 햇살이 좋고 일교차가 큰 뉴질랜드의 기후에 적합하다. 순수한 아로마틱향과 리치한 게뷔르츠티라미너 과실의 풍미가 강하게 발현된다. 대부분의 뉴질랜드 게뷔르츠티라미너는 생산된 지 2년 이내로 마시는 것이 좋으나 최고 품질은 5년 이상까지의 숙성도 잘 견디며 복합성에 깊이감이 더해진다.

재배 및 양조

- 클론**
 후발주자인 프랑스의 ENTAV부터 리처드 스마트(Richard Smart)가 1980년대에 심은 원종 콜마(Colmar)까지 다양한 클론이 재배된다.
- 장소 선정**
 서리를 피하면서도 균형 잡힌 알코올 도수, 복합적인 아로마틱향과 다양한 풍미를 살리는 것이 관건이다.

와인 양조

- 과피 접촉**
 부드러운 처리 과정과 세심한 과피 접촉 정도 관리를 통해 게뷔르츠티라미너 특유의 풍부한 페놀성 화합물이 풍미와 구조를 최대로 끌어올릴 수 있으며 쓴맛을 최소화하고 색감을 맑게 유지할 수 있다.
- 발효**
 게뷔르츠티라미너는 당도가 쉽게 올라가는 품종으로, 재배 중에 혹은 양조 중에 알코올 도수를 조절하는 것이 우아하고 밸런스 좋은 게뷔르츠티라미너 양조의 핵심이다. 게뷔르츠티라미너는 잔당을 조금이라도 두고 발효를 멈추는 것이 일반적이다. 그렇게 하면 와인의 밸런스가 잡히고 질감, 음용감 조절이 가능하다. 게뷔르츠티라미너의 아름다운 아로마틱함의 표현을 잘 보전하는 것이 최고 우선순위이다. 뉴질랜드의 게뷔르츠티라미너 과실의 순수한 향미를 끌어올리기 위해 대체로 발효와 병입 전 숙성 과정 모두 스테인리스 스틸 통 안에서 이루어진다.

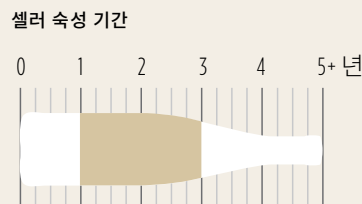
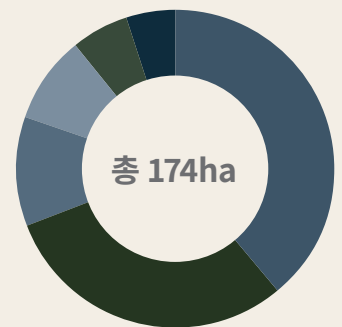
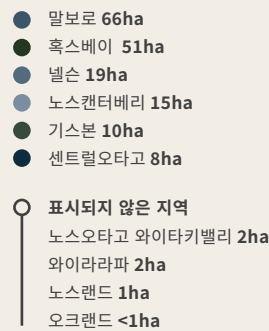


PRODUCTION



지역별 재배 추이

생산 헥타르



서빙 온도

7°C

/45°F

GEWURZTRAMINER

FRAGRANT, LUSH, DEFINED

Voluptuous in breadth and weight, with a smooth texture and subtle acidity, New Zealand Gewurztraminer is extremely fragrant, with rose petals, lychee, cinnamon and ginger typically expressed, alongside palates rich in ripe stonefruit, sweet citrus and quince characters. Volumes are tiny; it is grown throughout the country by a handful of dedicated and passionate producers in styles that can vary in dryness from bone dry to a sweet late harvest, though typically New Zealand Gewurztraminer is made in a dry to off-dry style.

Despite its heady aromatics and bold personality, Gewurztraminer is a wonderfully food friendly wine, suiting a wide range of cuisines. As a naturally lower acid variety, Gewurztraminer appreciates New Zealand's overall cooler climate and free-draining soils, while the plentiful sunshine and significant diurnal shifts emphasize the aromatic purity and fruit richness of the variety. Most New Zealand Gewurztraminers are best enjoyed within two years of vintage but top examples are capable of aging five years or more, developing further layers of complexity.



VITICULTURE

- **CLONES** A mixture of clones are planted from the newer French ENTAV clones to some of the original Colmar clones via Richard Smart in the late 1980s.
- **SITE SELECTION** Key concerns are avoiding frost whilst seeking balanced alcohol and complex aromatic/flavor spectrums.



WINEMAKING

- **SKIN CONTACT** Gentle handling and carefully managed skin contact are winemaking techniques allowing Gewurztraminer's naturally robust phenolics to maximize flavour and structure while minimizing bitterness and colour.
- **FERMENTATION** As a grape that readily accumulates sugar, managing alcohol levels both in the vineyard and the winery is a key aspect of making gracefully balanced Gewurztraminer. Many Gewurztraminers have their fermentations stopped with at least some residual sugar remaining, which helps balance the wines as well as aiding texture and mouth feel. Preserving Gewurztraminer's beautifully expressive aromatics is a top priority, and New Zealand examples are usually fermented and any ageing prior to bottling completed in neutral stainless steel to preserve fruit purity.



PRODUCTION

1

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%

PROPORTION OF
NZ WINE PRODUCTION

<1%

PROPORTION OF
NZ WINE EXPORTED

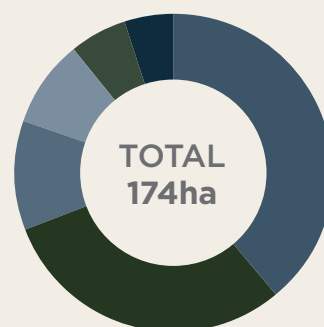


PLANTINGS BY REGION

PRODUCING HECTARES

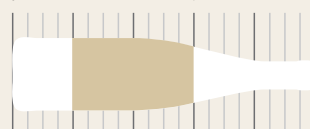
- MARLBOROUGH 66ha
- HAWKE'S BAY 51ha
- NELSON 19ha
- NORTH CANTERBURY 15ha
- GISBORNE 10ha
- CENTRAL OTAGO 8ha

- NOT SHOWN
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO 2ha
- WAIRARAPA 2ha
- NORTHLAND 1ha
- AUCKLAND <1ha



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



SERVING

7°C
/45°F



지역별 스타일

기스본

1970년대 데니스 어윈의 선구적인 와인 유산 지역으로 독특한 아로마와 층이있고 스파이시한 게뷔르츠트라미너가 대표적인 품종이다.

넬슨

게뷔르츠트라미너는 넬슨에서 소규모로 재배되지만 찾는 사람들이 많으며 좋은 평을 받는다. 넬슨은 게뷔르츠트라미너의 특성을 잘 살려주며 완숙된 열대과일, 장미꽃잎, 향신료 향미가 일반적이다.

노스캐터베리

노스캐터베리의 여러 소구역에서 아름다운 아로마틱 와인이 생산되며 강한 프루티함이 느껴지는 풍미를 가졌다. 복합적인 풍미와 질감, 우수한 균형감에 드라이하고 산미가 좋다는 게 특징이다.

센트럴오타고

센트럴오타고의 긴 생육기간과 상당한 일교차로 인해 자연적으로 산미가 강하고 섬세한 바디감을 가진 강한 아로마틱향을 가진 와인이 생산된다. 신선하면서도 게뷔르츠트라미너 특유의 핵과, 자스민, 터키시 딜라이트, 향긋한 리치 향미가 두드러진다.



와인 & 푸드 페어링

요리

- 🍤 해산물
- 🍷 가금류
- 🍝 파스타
- 🍖 돼지고기
- 🧀 치즈

소스

- 🌿 마늘
- 🥛 크림

맛

- 🍷 감칠맛
- 🍷 매콤한

게뷔르츠트라미너는 강한 향을 가진 스파이시한 아로마틱 와인으로 알려졌으나 의외로 다양한 음식과 잘 어울린다. 개성이 강하기 때문에 감칠맛이 강한 숙성 치즈, 가금류, 돼지고기와도 무리 없이 어울리며, 새우와 같은 해산물과도 조화를 이룬다. 세미드라이나 달콤한 스타일은 매콤한 아시아나 중동 음식을 먹을 때 매운 맛을 식혀주는 좋은 짝꿍이 되고 달콤하고 가장 화려한 스타일은 치즈나 과일을 베이스로 둔 디저트와 안성맞춤이다.



지난 5년간 수출 추이

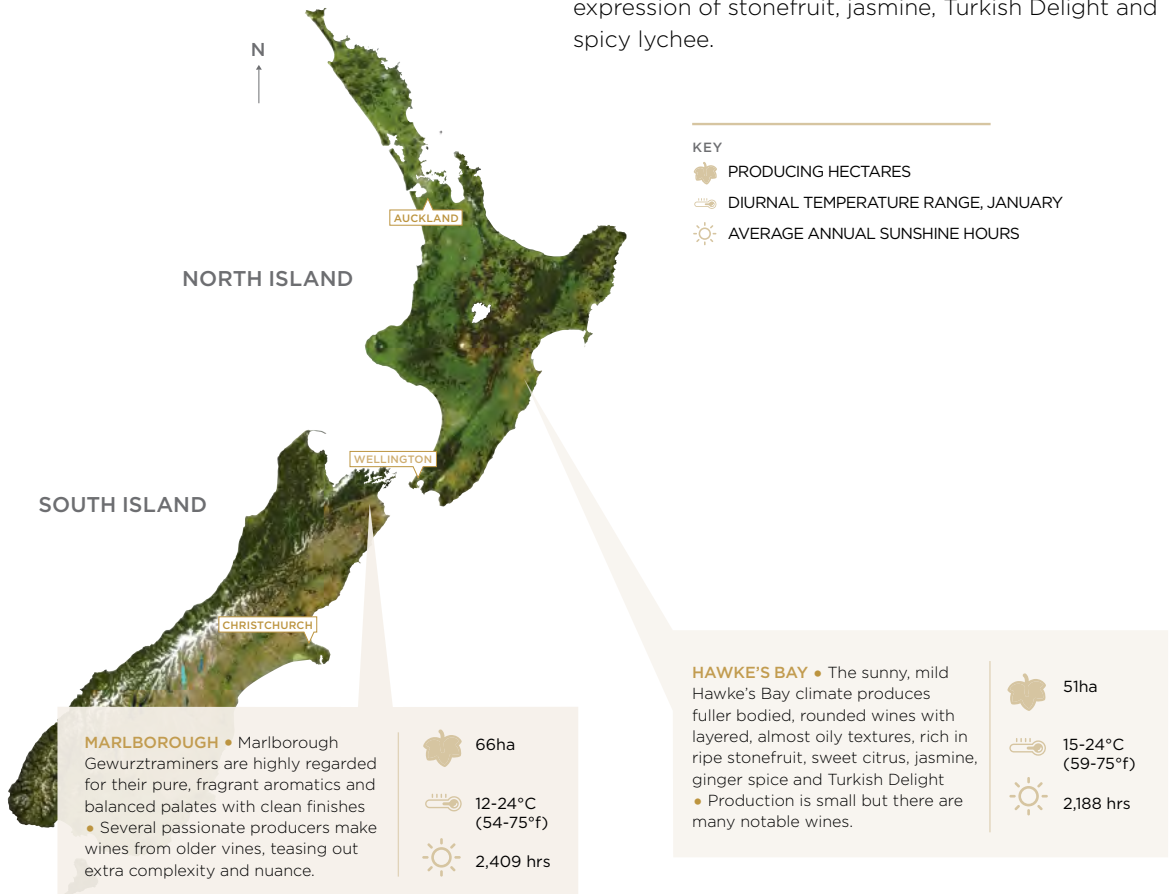
1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

- **GISBORNE** A legacy of the pioneering wines of Denis Irwin in the 1970s, Gewurztraminer is a regional standout with distinctly aromatic, layered and spicy wines.
- **NORTH CANTERBURY** The various North Canterbury subregions produce beautifully aromatic wines with fruit-intense palates, displaying layers of flavour and texture and balanced, crisp acidity.
- **NELSON** Tiny plantings but strongly championed and critically recognized, Nelson achieves very good varietal expression with ripe tropical fruit, rose petal and spice notes typical.
- **CENTRAL OTAGO** Central Otago's long growing season with significant day/night temperature shifts delivers highly aromatic wines with crisp natural acid, fine body, freshness and heightened varietal expression of stonefruit, jasmine, Turkish Delight and spicy lychee.



WINE & FOOD MATCHING

DISH	SAUCE	FLAVOUR
🐟 Seafood	🧄 Garlic	🍷 Savoury
🐔 Poultry	🍷 Cream	🌶️ Spicy
🍝 Pasta		
🐷 Pork		
🧀 Cheese		

Gewurztraminer is renowned for its heady, spicy aromatics but it can also be a surprisingly versatile food wine. Its strong personality allows it to partner richly flavoured hard cheeses, poultry and pork as well as seafood such as crab and shrimp. When made into off-dry and sweeter styles, it can be a great foil for spicier Asian and Middle Eastern dishes, and at its sweetest and most decadent, is a wonderful match for cheeses and fruit based desserts.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



샤르도네

균형감, 과실 풍미, 농축됨

과실 풍미가 지배적이고 우아한 뉴질랜드 대표 품종 샤르도네는 농축된 시트러스 과일과 열대과일 풍미로 입 안을 가득 채운다. 드라이함과 동반된 산미는 와인 맛에 균형을 더해주며 이는 오크 숙성으로 가지런히 다듬어진다.

다양한 스타일로 표현이 가능한 샤르도네는 걸작을 꿈꾸는 포도 재배자와 와인 생산자들에게 백지와도 같은 포도종이다. 과일 향미가 지배적이고 오크 숙성을 거치지 않은 스타일부터 농축된 부르고뉴 스타일까지 뉴질랜드에서 다양한 종류의 샤르도네 와인이 생산된다.

국제적으로 유행한 샤르도네는 1990년대에 그 어떤 품종보다도 많이 심겼다. 오늘날에도 모든 지역에서 재배되고 있다. 와인으로써 샤르도네는 뉴질랜드의 독특한 테루아와 지역의 다양성을 그대로 반영한다.

재배 및 양조

샤르도네는 어떠한 환경에서도 잘 잘하는 품종으로 곱하며 다양한 기후와 토질에도 잘 적응한다. 일반적으로 헥타르당 7~12톤가량 생산된다. 포도에 지역적 누앙스가 잘 반영되면서도 포도 재배와 와인생산 방식, 기법이 와인의 최종적인 맛과 스타일을 크게 좌우한다.

- 클론
캘리포니아가 원산지인 멘도자(Mendoza) - 4, 5, 6, 7, 15, 비교적 신조인 부르고뉴 출신 디종(Dijon)-95와 96이 재배된다.
- 장소 선정
꽃이 일찍 피는 경향이 있기 때문에 서리 피해가 잦을 수 있다. 따라서 장소 선정이 매우 중요하다.
- 지지대 설치 방식
스콧 헨리(Scott Henry), 버티컬 슈트 포지셔닝(VSP), 스마트 다이슨(Smart-Dyson).

와인 양조

- 샤르도네 과실의 중립적인 맛과 포도나무의 뛰어난 적응력으로 인해 "와인 생산자를 위한 포도"라는 별명을 가졌다. 거의 모든 와인 생산 기술과 기교를 무리 없이 수용하면서 테루아를 반영한 포도 본연의 좋은 특징들이 살아난다. 장기 숙성할 경우 우아함이 더해진다.
- 와인 생산 기술의 반영
선선한 기후에서는 기후 특유의 과실향(초록 사과, 시트러스 과일, 흰 꽃, 굴 껍데기), 라이트바디와 좋은 미네랄리티, 드라이하고 산미 있는 특징을 부각하여 오크 사용을 최소화하고, 음용감 향상을 위해 리즈 접촉을 최소화하며 젖산 발효를 거쳐 와인을 빚을 수 있다. 따듯한 지역에서는 더욱 열대과일 풍미(복숭아, 멜론, 무화과)를 부각시키고 모든 발효와 숙성 과정에서 오크 사용과 리즈 접촉, 젖산 발효 등으로 풍부한 와인을 만들 수 있다. 오크와 효모, 리즈는 샤르도네에 향신료와 토스트, 비스킷, 코코넛, 바닐라, 부싯돌, 포연, 누가/캐러멜 향미를 더해주며 이런 기법은 지역적 스타일과 시장 내 포지셔닝에 따라 적용된다.
- 젖산 발효
젖산 발효는 "단단한" 초록 사과와 같은 말산을 더 부드러운 젖산으로 바꿔주며 버터리하고 부드럽고 산미가 적은 음용감을 가진 샤르도네로 만들어 준다. 생산하는 와인 일부만 젖산 발효 과정을 거치기도 한다.



생산 추이

19

총 생산량(000톤)

5%

뉴질랜드 와인 생산 비율

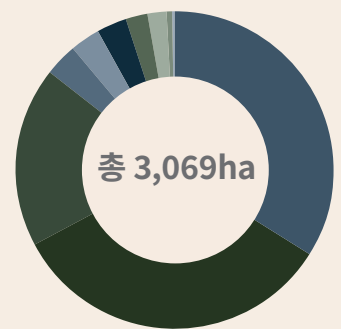
1%

뉴질랜드 와인 수출 비율

지역별 재배 추이

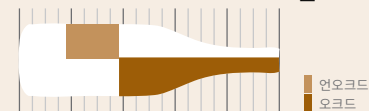
생산 헥타르

- 말보로 1,077ha
- 흑스베이 1,034ha
- 기스본 498ha
- 넬슨 109ha
- 세인트럴오타고 105ha
- 노스캐ਂ터베리 92ha
- 오크랜드 64ha
- 와이라라파 63ha
- 노스랜드 20ha
- 노스와타고 와이타키벨리 7ha



셀러 숙성

0 1 2 3 4 5+년



서빙 온도

언오크드

7°C / 45°F

오크드

10°C / 50°F

CHARDONNAY

BALANCED, FRUIT LADEN, CONCENTRATED

Elegant and fruit-driven, the classic New Zealand Chardonnay is mouth filling, with concentrated citrus and tropical fruit. A crisp acidity balances the flavours, which are often perfectly rounded with oak.

Its versatility makes Chardonnay a perfect canvas for viticulturists and winemakers eager to craft a masterpiece. A range of Chardonnays are produced in New Zealand from fruit-driven, unoaked styles to concentrated Burgundian styles.

During the 1990s, plantings of this internationally fashionable variety exceeded those of every other grape. Chardonnay remains planted in every region.

As a wine, Chardonnay strongly reflects New Zealand's unique terroir and the huge diversity within its regions.

VITICULTURE

Chardonnay is one of the most versatile grapes and can adapt well to a range of climates and soils. It typically yields between 7 and 12 tonnes per hectare. In addition to regional nuances in flavours, practices in the vineyard and winery can dramatically affect the final flavour and style of the wine.

- **CLONES** Mendoza - 4, 5, 6, 7 and 15 from California, and newer Burgundy selections from Dijon - 95 and 96.
- **SITE SELECTION** Important as its early bud burst makes it prone to frost.
- **TRELLISING** Scott Henry, Vertical Shoot Positioning (VSP), Smart-Dyson.

WINEMAKING

- Known as 'the winemaker's grape' due to its relatively neutral fruit profile and adaptable nature, Chardonnay lends itself to nearly all winemaking tricks of the trade, though its noble character still shines through in its ability to reflect terroir, as well as age gracefully.
- **WINEMAKING INFLUENCE** Wines can be made to enhance lighter bodied, mineral, crisp cooler climate fruit profiles (green apple, citrus, white flowers and oyster shell) with minimal oak influence and perhaps just a touch of lees or malolactic for mouth feel; while in warmer areas the richer, more tropical fruit profile (peach, melon and fig) can happily absorb full oak treatment (both fermentation and ageing), lees work and malolactic. Oak, yeast and lees influences can add spice, toast, biscuit, coconut, vanilla, flint, gunsmoke and nougat/caramel nuances to Chardonnay, used to complement regional style and market position.
- **MALOLACTIC FERMENTATION** Malolactic fermentation converts 'harder', green apple like malic acid to softer lactic acid, imparting a buttery character and more rounded, less acidic mouth feel to Chardonnay. Winemakers may choose to only put a certain proportion of their batch through the process.



PRODUCTION

19

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

5%

PROPORTION OF NZ
WINE PRODUCTION

1%

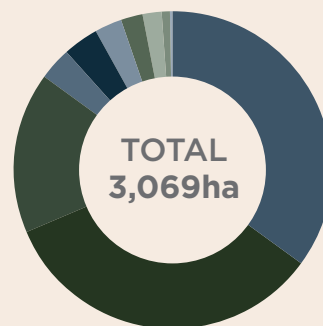
PROPORTION OF NZ
WINE EXPORTED



PLANTINGS BY REGION

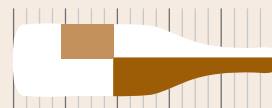
PRODUCING HECTARES

- MARLBOROUGH 1,077ha
- HAWKE'S BAY 1,034ha
- GISBORNE 498ha
- NELSON 109ha
- CENTRAL OTAGO 105ha
- NORTH CANTERBURY 92ha
- AUCKLAND 64ha
- WAIRARAPA 63ha
- NORTHLAND 20ha
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO 7ha



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



SERVING

UNOAKED

7°C / 45°F

OAKED

10°C / 50°F



지역별 스타일

■ 노스랜드

따뜻한 기후에서 잘 성숙되는 샤르도네는 멜론, 무화과, 핵과 향미를 풍기며 시트러스 과일 향미가 감돈다.

■ 오클랜드

대체적으로 기온이 더 따뜻하고 일교차가 적은 오클랜드에서는 대범하고 완숙된 과일 풍미를 가진 묵직하고 밸런스 좋은 와인이 생산된다.

■ 와이라라파

농축되고 우아하며 잘 익은 핵과 향미, 시트러스 과일, 복합적인 통밀 비스킷과 향신료 향미가 강한 것이 일반적이다.

■ 넬슨

열대과일과 핵과 향미가 강하고 풍부하게 프루티한 경향을 보인다.

■ 노스캐터베리

구조가 섬세하고 밝은 시트러스 과일 향미가 감도는 와인으로 맛에 적당한 깊이감이 있다.

■ 센트럴오타고

산뜻하고 집중도 높으며 미네랄리티가 순수한 편이다. 섬세한 시트러스 과일, 백도와 여러여리한 꽃내음이 감돈다.

기호

생산 면적

1월 일교차

연간 평균 일조량



기스본 . 신선한 향을 가졌으며 부드럽고 잘 익은 시트러스 과일과 열대과일 풍미를 가진 샤르도네 . 몇 년간 숙성되는 농축되고 복합적인 샤르도네도 생산된다.

498ha

14-25°C (57-77°F)

2,180시간

혹스베이 . 대체로 진하게 농축된 미디움에서 풀바디 와인이 생산되며 복숭아, 멜론, 시트러스 과일/ 자몽 풍미를 가졌다 . 혹스베이 샤르도네는 중단기 정도에 마시기 좋은 와인이지만 최상품은 장기 숙성을 거칠 경우 맛이 현저하게 좋아진다

1,034ha

15-24°C (59-75°F)

2,188시간

말보로 . 일반적으로 상큼한 산미를 가진 샤르도네가 생산되며 자몽과 같은 시트러스 과일과 천도 복숭아 풍미가 강하게 나타난다. 오크 숙성은 거처도 좋고, 거치지 않아도 좋다.

1,077ha

12-24°C (54-75°F)

2,409시간



와인 & 푸드 페어링

요리

해산물
 가금류
 치즈

소스

시트러스와 비니그레트
 크림
 마늘

맛

감칠맛
 달콤한 맛

단기 숙성 혹은 오크를 사용하지 않은 샤르도네는 해산물과 환상적인 조화를 이룬다. 숙성된 뉴질랜드 샤르도네는 더 풍부하고 복합적이며 토스트와 견과류 향미가 강하다. 크림이나 마늘, 레몬 소스를 곁들인 맛이 풍부하고 감칠맛이 강한 닭고기나 송아지, 토끼요리와 잘 어울린다.

크리미하고 과실풍미가 지배적인 숙성된 뉴질랜드 샤르도네는 데친 서양배와 같은 디저트와 환상적으로 어울린다.



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)



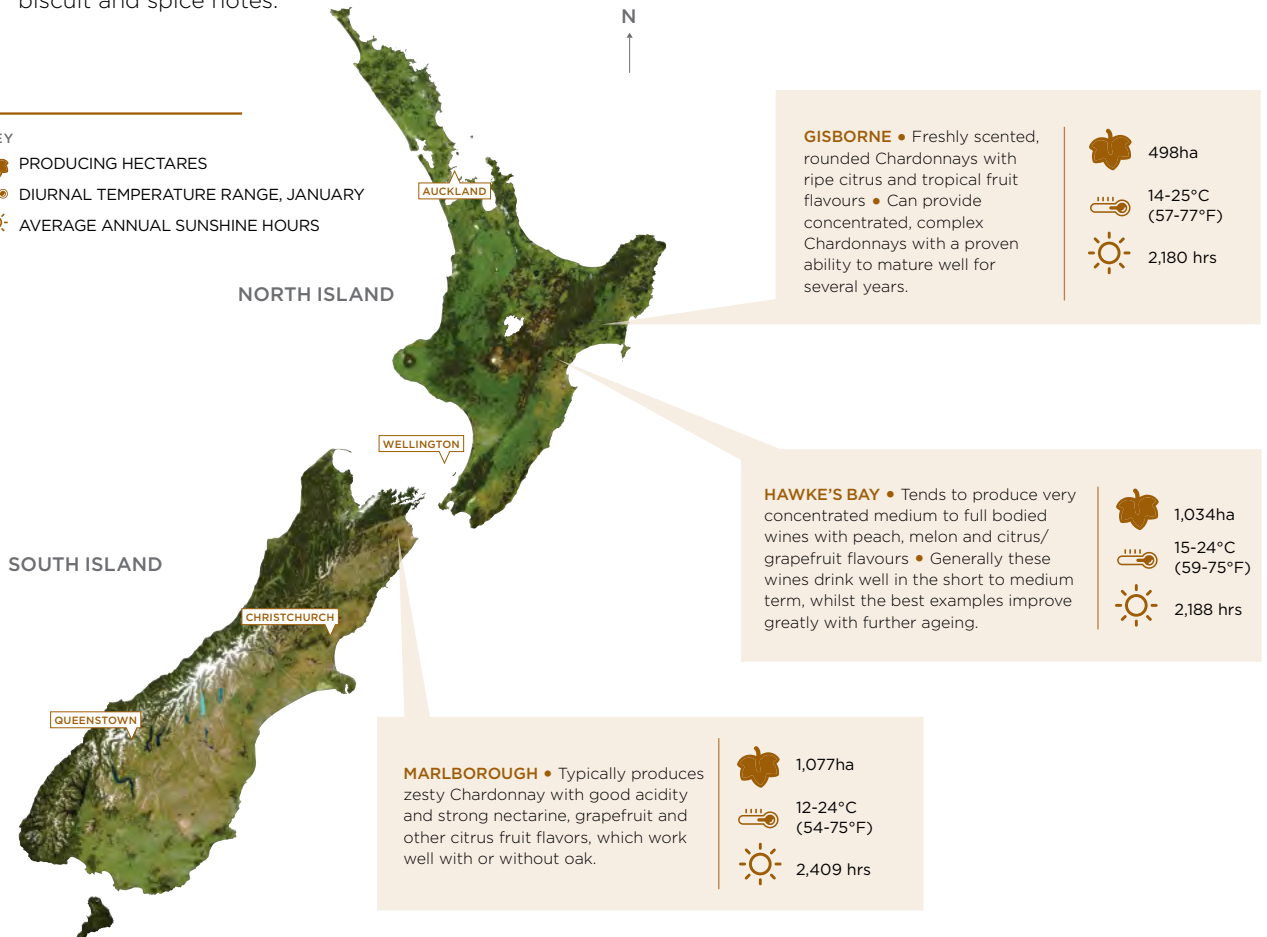


REGIONAL STYLES

- **NORTHLAND** The warm climate offers ripening into the melon, fig and stonefruit spectrum, complemented by citrus fruit.
- **AUCKLAND** The generally warmer, more even climate gives bold ripely fruited wines with good weight and balance.
- **WAIRARAPA** Concentrated, elegant and generally laden with ripe stonefruit, citrus and complex bran biscuit and spice notes.
- **NELSON** Richly fruited wines tending towards tropical and stonefruit.
- **NORTH CANTERBURY** Finely structured, citrus bright wines, with good depth of flavour.
- **CENTRAL OTAGO** Fresh, focused with a mineral purity, fine citrus, white peach and delicate floral characters.

KEY

- PRODUCING HECTARES
- DIURNAL TEMPERATURE RANGE, JANUARY
- AVERAGE ANNUAL SUNSHINE HOURS



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- Seafood
- Poultry
- Cheese

SAUCE

- Citrus & vinaigrette
- Cream
- Garlic

FLAVOUR

- Savoury
- Sweet

A young or unoaked Chardonnay is fabulous with seafood. Mature New Zealand Chardonnays are richer and more complex with stronger toast and nut flavours; they complement full flavoured savoury dishes such as chicken, veal and rabbit with creamy, garlic or lemon flavoured sauces.

The creamy, fruit-driven flavours of mature New Zealand Chardonnay are sublime alongside a dessert of poached pears.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



Malawhero

로제

다양함, 신선함, 우아함

뉴질랜드에서 신선하고 프루티한 와인부터 감칠맛 나고 질감이 풍부한 와인까지 다양한 로제와인이 생산된다. 대체로 라이트바디에 프루티함이 강하고 드라이 내지 세미드라이 스타일이 많다. 빈티지 1년 이내에 마시도록 생산되며 산뜻한 산미와 생생한 베리의 향미가 돋보이게끔 조금 시원하게 마시는 것이 좋다.

뉴질랜드의 로제는 대부분 피노누아로 만들지만 다양한 지역에서 다양한 품종으로도 만든다.

로제는 다채로운 분홍 빛깔이 있는데 아주 옅은 복숭아색부터 짙은 수박색까지 다양하다. 로제는 대부분의 음식 종류와 행사에 잘 어울리는 편이다. 가볍게 마시기 좋은 스타일이 많으나 묵직하면서도 세련된 와인도 있다.

뉴질랜드 로제는 단맛이 전혀 없는 드라이부터 세미드라이가 일반적이지만 과일 푸딩과 함께 마실 정도로 달콤한 로제도 더러 있다. 로제는 스타일의 폭이 넓은 와인으로 레드와 화이트의 특성을 모두 아우르기 때문에 소비자들에게 인기가 많다.

뉴질랜드에서는 일반 로제와 스파클링 로제가 모두 생산되는데 이들은 딸기, 라즈베리, 으깬 체리, 달콤한 시트러스 과일, 수박, 허니듀 멜론, 향신료, 신선한 허브 등의 맛 좋은 아로마와 풍미를 가지고 있다.



재배 및 양조

■ 과실

완성도 있고 품종의 특성이 잘 발현되는 로제 생산에 있어 품질 좋은 과실은 필수조건이다. 사용되는 품종을 불문하고 포도원부터 와이너리까지 모든 과실을 최대한 조심스럽게 다루고 처리해야한다.

■ 품종

피노누아가 가장 일반적인 뉴질랜드 로제 품종이며 과실의 특성, 산도, 부드러운 페놀성 화합물과 스타일에 따라 당도 등의 요소들 사이의 상호작용을 통해 소구역이 표현된다. 특히 흑스베이와 이북지역을 비롯한 모든 지역에 걸쳐 로제는 메를로, 카베르네 프랑, 말벡 등 다양한 품종으로 생산된다.

생산 추이

1

총 생산량(000톤)

<1%

뉴질랜드 와인 생산 비율

1%

뉴질랜드 와인 수출 비율

와인 양조

■ 발효

뉴질랜드 로제 대부분은 상쾌한 맛과 과실의 순도, 강한 아로마틱함을 보전하기 위해 온도 조절 스테인리스 스틸 탱크에서 발효되며 숙성을 최소화한다. 오크숙성은 거의 하지 않는다.

■ 색상

로제의 최종 색상은 포도 품종과 색소가 풍부한 과피와의 접촉 정도로 결정된다.

■ 기법

대부분의 로제는 상기된 방식으로 생산되는데, 그 이외에도 다양한 기법이 있다. 그 중 하나는 피를 흘린다는 뜻을 가진 세니에 방식(saignée method)으로, 발효중인 레드와인에서 과즙의 일부를 미리 따라내는 방식이다. 세니에 로제는 색상이 짙은 편이며 풍부하고 과감한 스타일이 많다. 화이트와 레드 품종을 함께 섞어 발효시키는 방식은 묵직하고 질감이 풍부한 와인이 된다. 오래된 오크 편천(puncheons), 달걀모양 콘크리트 통, 도자기 암포라가 사용되기도 한다. 완성된 레드와 화이트와인을 섞어서 스파클링 로제를 만들기도 하는데 이 기법은 일반 로제를 만드는 데는 거의 사용되지 않는다.

■ 스타일

일부 생산자들은 더 풍부한 질감과 감칠맛이 부각되는 와인 생산에 초점을 맞추는데, 가벼운 탄닌을 제어하거나 리즈의 영향으로 만드는 등 기발한 방법을 적용하기도 한다.

ROSÉ

DIVERSE, FRESH, ELEGANT

New Zealand makes a wide array of Rosé, from fresh and fruity to savoury and textural. Typically, they're light-bodied, fruit-focused and dry to just off-dry in style, made to be enjoyed within a year from vintage, lightly chilled to set off their refreshing crispness and vibrant berryfruit.

The majority of New Zealand's Rosés are made from Pinot Noir, though a diverse array of other varieties are employed throughout the various regions.

Rosés come in a rainbow of pink hues, from palest salmon to deepest watermelon. There's a Rosé to suit most food types and occasions, and while well suited to frivolity, they also offer substance and sophistication.

New Zealand Rosés range from bone dry to off-dry, though there are the odd examples that are sweet enough to enjoy with light fruit-based puddings. Rosé is a surprisingly versatile wine style, straddling as it does red and white wine characteristics, making it a popular option for consumers.

New Zealand makes both still and sparkling Rosé, providing delicious aromas and flavours of ripe strawberries, raspberries and crushed cherries, sweet citrus, watermelon, honeydew melon, spices and fresh herbs.



VITICULTURE

- **FRUIT** Fruit quality is paramount for Rosé to maximize finesse and varietal expression. Regardless of the variety being used, grapes are handled as gently as possible as they make their way from vineyard to winery.
- **VARIETIES** Pinot Noir provides the mainstay of New Zealand's Rosé production, with subtle subregional expression found in the interplay between varying fruit profiles, acidity levels, gentle phenolics and depending on style and residual sugar. However throughout the regions, and especially from Hawke's Bay northwards, Rosés can be made from Merlot, Cabernet Franc, Malbec and Syrah amongst other varieties.

PRODUCTION

1

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%

PROPORTION OF NZ
WINE PRODUCTION

1%

PROPORTION OF NZ
WINE EXPORTED

WINEMAKING

- **FERMENTATION** The majority of New Zealand Rosés are fermented in temperature-controlled stainless steel tanks with minimal aging to preserve their freshness, fruit purity and aromatic intensity. Oak use is very rare.
- **COLOUR** Rosés' final shade of pink relates to the grape variety as well as the length of skin contact permitted between juice and pigment-rich grape skins.
- **METHOD** Whilst the majority of Rosés are made as described above, producers can and do make use of many other techniques such as the saignée method (saignée means to bleed - juice is drawn off a red wine early in its fermentation. These wines can be quite rich in colour and robust in style); co-fermentation of white and red varieties which can provide weighty, textural wines; plus use of old oak puncheons, concrete eggs or clay amphorae. Sparkling Rosés can be made by blending a little finished red wine with white wine though this technique is almost never used for still wines.
- **STYLE** Some producers seek greater textural influence and more savoury expression in their wines, using clever management of light tannins and occasional lees influence.



지역별 스타일

다양한 스타일, 색상, 품종의 로제는 뉴질랜드 전역의 와인생산 지역에서 찾아볼 수 있다. 모두 과실의 신선한 맛과 높은 집중도를 가진 와인으로 유명하다.

말보로 • 말보로에서 가장 많이 사용되는 품종은 피노누아이다. 강렬한 아로마틱향, 완속된 베리류, 향신료 향미를 가졌고 선명하고 균형감 좋은 맛이 특징이다. • 시라나 몬테폴치아노와 같은 일반적인지 않은 품종으로 생산하는 흥미로운 로제를 찾아볼 수 있다. • 말보로에서 우수한 메토드 트라디시오넬 로제를 찾아볼 수 있다.

12-24°C (54-75°F)
2,409시간

남섬



기호

☁️ 1월 일교차

☀️ 연간 평균 일조량

혹스베이 • 혹스베에서 메를로와 시라 로제가 생산되며 다양한 품종을 블렌딩한 로제(대체로 보르도 품종)도 찾아볼 수 있다. • 혹스베이의 온화한 기후에서 풍부하고 스파이시하고 감칠맛 도는 깊이감 있는 와인이 생산된다.

14-24°C (57-75°F)
2,188시간

센트럴오타고 • 피노누아가 생산되는 포도의 80%를 차지하는 지역으로 센트럴오타고는 로제와인 생산에 제격이다. 센트럴오타고 로제는 대부분 피노누아로 생산된다. • 밝은 딸기, 라즈베리, 잘 익은 체리 풍미가 강하게 나타나며 향신료, 신선한 허브 향미가 은은하게 감돈다. 드라이한 편에 생생하고 깔끔한 산미를 가졌다. • 매우 참신한 양조 방식으로 만든 메토드 트라디시오넬 로제를 찾아볼 수 있다.

10-30°C (50-86°F)
1,921시간 (퀸스타운)
2,025시간 (알렉산드라)

와인 & 푸드 페어링

요리

🐟 해산물
🧀 치즈

소스

🍷 시트러스와 비니그레트

맛

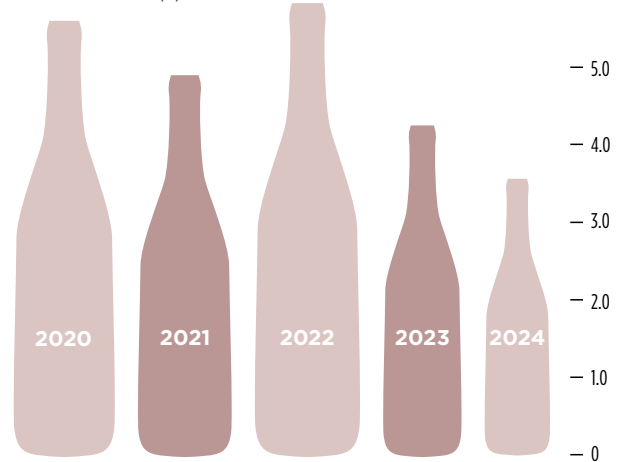
🍷 감칠맛
🍷 달콤한 맛
🍷 매콤한 맛

로제는 안주 없이도 훌륭한 식전주가 되고, 여기에 까나페를 곁들여 먹어도 좋다. 훈제 연어 블리니, 신선한 생선회, 염소치즈 타르트가 특히 잘 어울린다. 감칠맛 나는 타파스, 가벼운 파스타, 태국 음식, 인도 음식, 지중해풍 음식과 잘 어울린다. 니즈와즈 샐러드와 로제는 클래식한 페어링이며 다양한 해산물, 특히 연어와 좋은 궁합을 보인다. 단맛이 조금 감도는 로제는 근사한 식후주가 되며 특히 잘 익은 여름 제철 과일과 함께 마시면 좋다.

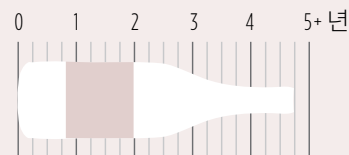


지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)



샐러 숙성



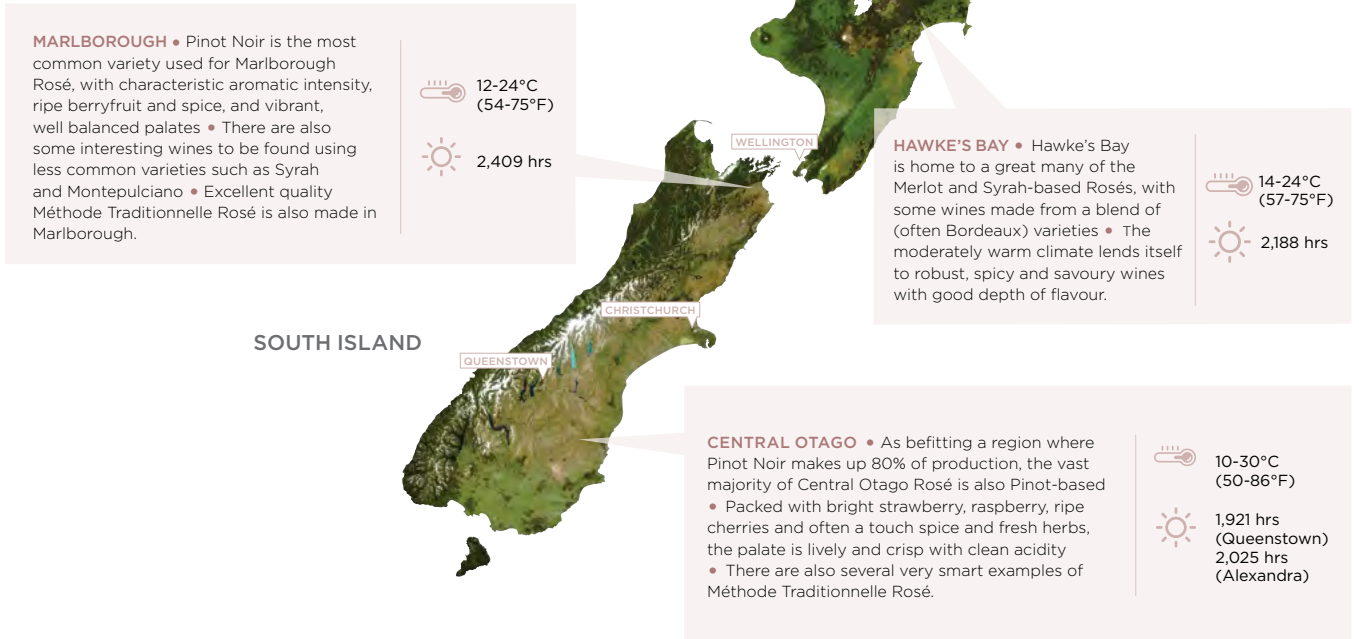
서빙 온도

7°C
/45°F



REGIONAL STYLES

Rosés' many styles, hues and myriad varieties are found throughout all of New Zealand's wine regions, reflecting the fruit freshness and focus for which New Zealand wine is renowned.



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- 🐟 Seafood
- 🧀 Cheese

SAUCE

- 🍋 Citrus & vinaigrette

FLAVOUR

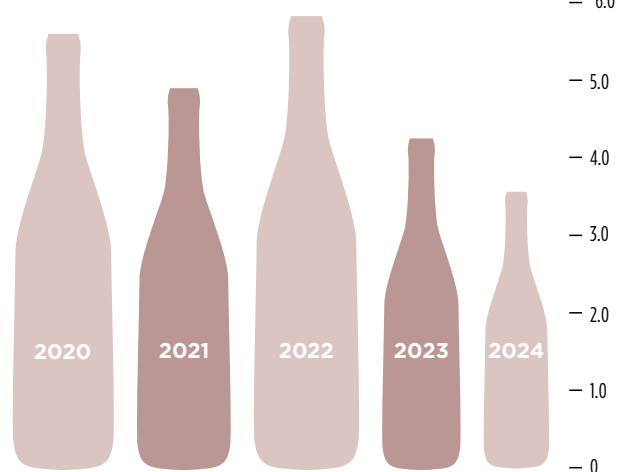
- 🍷 Savoury
- 🍬 Sweet
- 🌶️ Spicy

Rosé is great on its own as an aperitif or you can simply add canapés - smoked salmon blinis, fresh sashimi or goat cheese tartlets are especially good matches. Rosés suit savoury tapas, light pasta dishes and will happily partner many Thai, Indian and Mediterranean-style dishes. Salad Niçoise is a classic match and Rosé works well with many seafoods, particularly salmon. Rosé with a touch of sweetness can be a lovely way to finish off a meal, paired with a selection of perfectly ripe summer fruit.



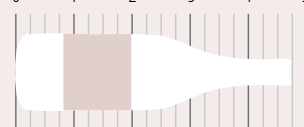
EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



SERVING

7°C
/45°F

노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



Te Mania Wines

피노누아

강렬함, 표현력, 과실 중심

기후가 선선한 지역에서만 세계적인 와인으로 거듭나는 피노누아는 특히 재배가 까다로운 편이다. 부르고뉴 출신인 이 품종은 뉴질랜드를 제2의 고향으로 삼았다. 뉴질랜드의 와인 생산자들은 지역과 테루아를 잘 반영한 매력적인 피노누아를 탁월하게 구슬러 만들어낸다. 일반적으로 구세계 스타일의 구조와 우아함이, 신세계 스타일의 질은 과실 중심의 강렬함에 중첩된다. 대체로 기온이 선선한 남부 지역에서 재배되며 다양한 기후와 토질로 인해 뉴질랜드 피노누아 생산지에서 다양한 스타일로 생산된다. 1990년대부터 남섬 전역과 북섬 일부 지역에 재배가 확산되었다. 오늘날 피노누아는 소비농블랑 다음으로 가장 많은 생산량을 자랑하며 주요 지역 여섯 군데에서 대규모로 생산된다.

재배 및 양조

- **클론**
다종 113, 115, 667, 777, 아벨(Abel), UCD5 포마드(Pommard).
- **대목**
3309C, 101~14, 슈바츠만(Schwarzmann)이나 리파리아 글로아르(Riparia Gloire) 대목이 사용된다.
- **캐노피 관리**
순 따기, 잎 제거, 결순제거, 송이 숙기, 송이 다듬기

와인 양조

- **수확**
생리적 성숙도를 확인하기 위해 포도를 맛본 후 수확한다.
- **가지 제거**
포도알을 최대한 통으로 유지하고 과실의 맛을 살리기 위해 포도 가지가 제거된다.
- **냉침법(COLD SOAK)**
과피에서 탄닌은 분리하지 않으면서 맛과 색을 추출하기 위해 사용되는 기법.
- **발효**
7~8일간 이루어지며 온도는 최대 30~32°C/86~89°F까지 오른다. 탱크를 하루에 서너 번 정도 교반 혹은 펌핑이 실시된다.
- **발효 후 불리기**
이 경우 탄닌이 부드러워진다.
- **오크 숙성**
프랑스산 오크에 9~18개월 간 숙성시킨다.
- **병입**
주로 스크류 캡이 사용된다. 병입 후 3~6개월 간의 숙성이 일반적이다.

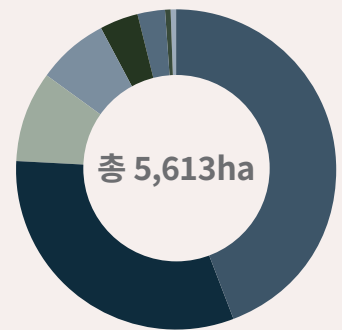
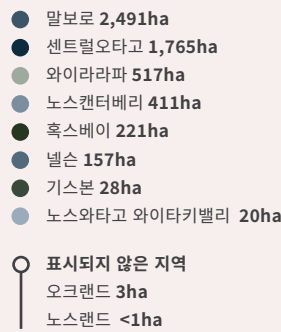


생산 추이

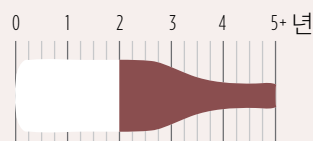


지역별 재배 추이

생산 헥타르



셀러 숙성



서빙 온도

15°C
/60°F

PINOT NOIR

INTENSE, EXPRESSIVE, FRUIT-DRIVEN

Native to Burgundy and notoriously fickle (it is world class only in cool-climate regions), the Pinot Noir grape has found in New Zealand a home away from home.

New Zealand's winemakers tease a tantalising array of distinctive regional and terroir-driven styles from the land. Common to all, however, are Old World structure and elegance overlaying New World power and fruit-driven intensity.

Predominantly grown in the cooler southerly regions Pinot Noir's diversity in climates and soils enables a wide range of styles from New Zealand's Pinot producing regions.

Since the 1990s, plantings have expanded throughout all regions in the South Island and also selected sites in the North Island.

Pinot Noir is now second only to Sauvignon Blanc in production volume, with major plantings in six key regions.



VITICULTURE

- **CLONES** Dijon clones 113, 115, 667, 777, plus the Abel clone and UCD5 Pommard.
- **ROOTSTOCK** Planted to 3309C, 101-14, Schwarzmann or Riparia Gloire.
- **CANOPY MANAGEMENT** Shoot thinning, leaf removal, lateral removal, cluster and shoulder thinning.

WINEMAKING

- **HARVEST** Grapes are tasted for physiological ripeness.
- **DESTEMMING** Is common in order to maintain maximum whole berries and emphasise fruit flavours.
- **COLD SOAK** Used to draw out flavour and colour from skin (not tannin).
- **FERMENTATION** 7 to 8 days, peaking at 30-32°C/86-89°F. Tanks are plunged or pumped over three to four times a day.
- **POST FERMENT MACERATION** To help soften tannins.
- **OAK AGEING** 9 to 18 months in French oak.
- **BOTTLING** Mainly screwcap. 3 to 6 months bottle age common.

PRODUCTION

26

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

7%

PROPORTION OF
NZ WINE PRODUCTION

3%

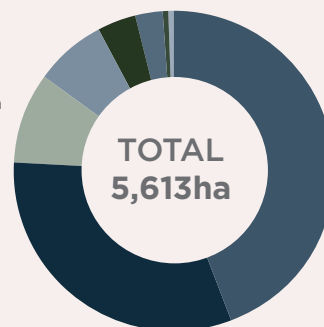
PROPORTION OF
NZ WINE EXPORTED



PLANTINGS BY REGION

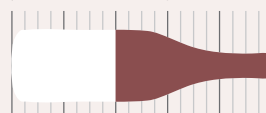
PRODUCING HECTARES

- MARLBOROUGH **2,491ha**
- CENTRAL OTAGO **1,765ha**
- WAIRARAPA **517ha**
- NORTH CANTERBURY **411ha**
- HAWKE'S BAY **221ha**
- NELSON **157ha**
- GISBORNE **28ha**
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO **20ha**
- NOT SHOWN
AUCKLAND **3ha**
NORTHLAND **<1ha**



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



SERVING

15°C
/60°F



지역별 스타일

■ 흑스베이

피노누아 특유의 체리, 베리류, 자두, 꽃, 향신료의 향미, 감칠맛과 흙내음이 감도는 와인이 생산되며 모두 보드랍고 유연한 탄닌감과 리치한 풍미를 가진 아름다운 와인이다.

■ 와이라라파

어두운 과실 아로마에 감칠맛 도는 요소가 가미된다. 도입부는 풍부하고 달콤한 과실의 향미가 지배적이며 검은 자두, 초콜릿 계열의 맛이 감돈다. 와인의 구조는 여운이 길게 남는 섬세한 탄닌 위주로 구성되었다.

■ 넬슨

향긋하고 복합적이며 흙내음이 감돌고 감칠맛 나는 질감의 풍부한 와인으로 향신료, 체리, 자두맛이 난다. 농축되고 균형감이 좋으며 탄력 있고 여운이 길게 남는 탄닌감을 가졌다.

■ 노스캐터베리

붉고 어두운 베리류와 향신료향 견고한 구조와 산미. 감칠맛과 흙내음이 감도는 것이 특징이다.

■ 노스오타고 와이타키밸리

대체로 붉은 과실, 붉은 체리, 딸기, 라즈베리에 허브와 향신료향이 감돈다. 훌륭한 산미와 여러여러한 바디감을 가졌다.

기호

생산 면적

1월 일교차

연간 평균 일조량



말보로 . 붉은 과실 종류와 아로마틱 향, 밝은 라즈베리, 체리, 자두맛 . 대체로 산미가 은은해 맛이 상쾌하고 집중도 있는 구조와 고른 탄닌의 골격이 밸런스를 맞춰준다 . 서던밸리에서 대체로 목직한 바디감을 가진 와인이 생산된다.

2,491ha

12-24°C (54-75°F)

2,409시간

센트럴오타고 . 깁스톤밸리는 달콤하고 부드럽고 직관적인 프루티함을 가졌으며 라즈베리, 딸기, 신선한 허브, 향신료 풍미를 가졌다 . 따뜻한 배록번과 로우번 지역은 더 풍부하고 탄닌감이 강한 와인, 체리, 어두운 과실맛이 특징이다 . 알렉산드라 피노누아는 기저에 깔린 말린 타임 향미를 많이 찾아볼 수 있다.

1,765ha

10-30°C (50-86°F)

1,921시간 (퀸스타운)
2,025시간 (알렉산드라)



와인 & 푸드 페어링

요리

돼지고기
 수렵조
 붉은 고기와 수렵조, 연어

소스

마늘
 토마토
 크림

맛

감칠맛

뉴질랜드 피노누아의 매끄럽고 풍부한 느낌은 다양한 감칠맛나는 요리와 잘 어울린다. 메추라기, 칠면조, 오리와 같은 수렵조나 뉴질랜드 연어 필레, 돼지고기, 송아지고기, 사슴고기와도 잘 어울린다.



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

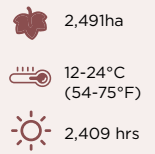
- **HAWKE'S BAY** Grown further inland and often in elevated sites, wines can display dark cherry, plum, floral and spice characters, as well as savoury examples, often with mid-weight and fine tannins.
- **WAIRARAPA** Darker fruit aromas, often with a savoury component. Rich, full, sweet fruit on the entry with flavours in the dark plum and chocolate spectrum. The structure of the wines are based around long, fine tannins.
- **NELSON** Fragrant, complex, earthy and savoury textured wines with rich, spicy, cherry and plum flavours. These wines are concentrated, balanced and supple with fine lingering tannin.
- **NORTH CANTERBURY** Red and dark berry fruit with spicy notes. Firm structure and acidity. Savoury earthy characteristics.
- **WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO** Typically red-fruited, with red cherry, strawberry and raspberry alongside herbs and spice. Excellent acidity with delicate body.

KEY

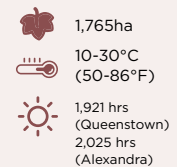
- PRODUCING HECTARES
- DIURNAL TEMPERATURE RANGE, JANUARY
- AVERAGE ANNUAL SUNSHINE HOURS



MARLBOROUGH • Red fruit spectrum aromatically and bright raspberry, cherry and plums on the palate • Wines typically have a freshness from subtle acidity that is complemented by their linear structure and even tannin backbone • The Southern Valleys tend to produce fuller bodied wines.



CENTRAL OTAGO • Gibbston Valley district has sweet, soft, upfront fruitiness with flavours of raspberry, strawberries and fresh herbs and spicy notes • The warmer Bannockburn and Lowburn areas produce fuller, more tannic wines with cherries and dark fruit • Undertones of dried thyme is most prevalent in Pinots from Alexandra.



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- Pork
- Game birds
- Red meat, game & salmon

SAUCE

- Garlic
- Tomato
- Cream

FLAVOUR

- Savoury

The supple richness of New Zealand Pinot Noir complements a range of savoury dishes. Try it alongside game birds such as quail, turkey, and duck; with a fillet of New Zealand salmon; or equally with pork, veal, lamb or venison.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



팔리셔 이스테이트(Palliser Estate)

NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



Palliser Estate

시라

복합성, 향신료, 매끄러움

시라는 1800년대 중반까지 거슬러 올라가는 뉴질랜드에서 역사가 유구한 품종이다. 오늘날 90%의 시라 나무는 흑스베이와 오클랜드에서 찾아볼 수 있다.

밝고 스파이시한 풍미와 우아한 질감이 특징이기 때문에 뉴질랜드 시라 특유의 강렬한 개성에 반할 수밖에 없다. 우아한 북부 론 스타일과 유사하며 자두, 감칠맛 나는 흑후추, 그리고 때로는 제비꽃 향이 은은하게 풍기기도 한다.

재배 및 양조

- 클론
오리지널 프랑스 클론에 이어 샤브(Chave), 174, 470 등 세 종류가 추가적으로 재배되고 있다.
- 지지대 설치 방식
코드/스퍼(Cordon/Spur), 버티컬 슛 포지셔닝(VSP) 방식이 사용된다.
- 캐노피 관리
순 숙기, 잎 따기 등을 통해 과실이 햇살을 머금어 잘 익도록 한다.
- 수확량 관리
알 숙기 시기. 헥타르당 6~9톤, 40~60 hl/ha가 일반적이다.

와인 양조

- 발효
발효과정 중에 온도는 최대 28~32°C/82~89°F까지 오르며 이 정도 온도에서 색상과 탄닌이 가장 풍부하게 추출된다.
- 캡 관리
풍미를 강화하고 탄닌을 추출하기 위해 하루에 서너 번 정도 실시된다.
- 젖산 발효
와인을 더 부드럽고 균형 잡히게 만들기 위해 실시한다.
- 오크 숙성
12~22개월 간의 오크 숙성이 일반적이며 프랑스산 바리크(barrique)가 선호된다.
- 새로운 기법
품질을 개선하기 위해 발효 전 담그기법(pre-soaking)과 미세 산소 주입법(micro-oxygenation) 등의 새로운 기법이 사용된다.
- 블렌딩
시라는 다양한 방식으로 사용되는데, 단일 품종만 쓰거나 비오니에를 미세하게 섞는 것이 일반적인 블렌딩 혹은 비오니에와 함께 발효하는 식이다.



생산 추이

1

총 생산량(000톤)

<1%

뉴질랜드 와인 생산 비율

<1%

뉴질랜드 와인 수출 비율

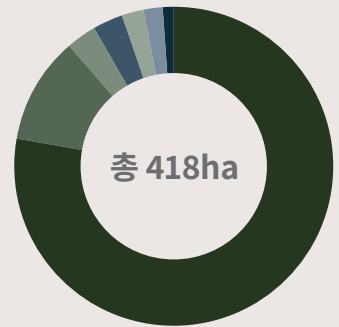


지역별 재배 추이

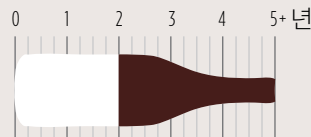
생산 헥타르

- 흑스베이 317ha
- 오클랜드 48ha
- 노스랜드 14ha
- 말보로 12ha
- 와이라라파 11ha
- 노스캐터베리 8ha
- 세인트힐오타고 4ha

- 표시되지 않은 지역
넬슨 2ha
기스본 2ha
노스오타고 와이타키벨리 <1ha



셀러 숙성



서빙 온도

15°C
/60°F

SYRAH

COMPLEX, SPICY, SUPPLE

A long history in New Zealand, dating back to the mid 1800s, today approximately 90% of plantings are found in Hawke's Bay and Auckland.

Distinguished by its bright, spicy flavours and elegant texture, you'll instantly appreciate the intense varietal distinctiveness of New Zealand Syrah, akin to the elegant Northern Rhône style, crammed full of plum and savoury black pepper flavours, and sometimes even a hint of violets.



VITICULTURE

- **CLONES** In addition to the original French clone there are now three others, Chave, 174 and 470.
- **TRELLISING** Cordon/Spur, Scott Henry, Vertical Shoot Positioning (VSP) methods used.
- **CANOPY MANAGEMENT** Shoot thinning, leaf plucking to expose fruit and achieve good ripeness levels.
- **YIELD MANAGEMENT** Green thinning, typically 6-9 tonnes per hectare, 40-60 hl/ha.



WINEMAKING

- **FERMENTATION** During fermentation, the temperature typically peaks at 28-32°C/82-89°F to secure richest possible extraction of colour and tannin.
- **CAP MANAGEMENT** Forms of cap management are undertaken three to four times per day in order to intensify fruit flavours and extract tannin.
- **MALOLACTIC FERMENTATION** Conducted to soften and enhance roundness.
- **OAK AGEING** Usually used for between 12-22 months, with French barriques preferred.
- **NEW TECHNOLOGIES** Used increasingly to further improve quality, e.g. pre-soaking techniques and micro-oxygenation.
- **BLENDING** Syrah is used in several ways - single, blended (often discreetly with Viognier) or co-fermented with Viognier.



PRODUCTION

1

TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)

<1%

PROPORTION OF
NZ WINE PRODUCTION

<1%

PROPORTION OF
NZ WINE EXPORTED

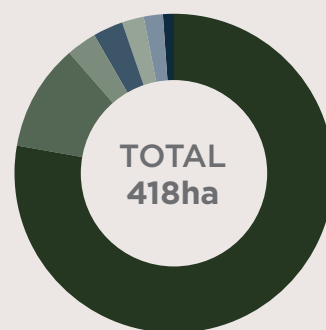


PLANTINGS BY REGION

PRODUCING HECTARES

- HAWKE'S BAY 317ha
- AUCKLAND 48ha
- NORTHLAND 14ha
- MARLBOROUGH 12ha
- WAIRARAPA 11ha
- NORTH CANTERBURY 8ha
- CENTRAL OTAGO 4ha

- NOT SHOWN
- NELSON 2ha
- GISBORNE 2ha
- WAITAKI VALLEY, NORTH OTAGO <1ha



CELLARING

0 1 2 3 4 5+ years



SERVING

15°C
/60°F



지역별 스타일

기후

오클랜드와 혹스베이의 따뜻한 지역을 위주로 생산되며 이 지역의 낮은 일교차로 인한 좋은 열 보유력으로 인해 좋은 시라 생산에 도움이 된다.

토양

오클랜드는 점토질 토양이 주류를 차지하는 지역이지만 혹스베이에서는 강 단구와 화산 퇴적물, 충적토 미사질, 깊은 강 자갈 등 다양한 토질을 찾아볼 수 있다.

기호

- 생산 면적
- 1월 일교차
- 연간 평균 일조량



오클랜드, 오클랜드의 해양성 기후로 인해 시라는 대부분 와이헤케아일랜드 해안가에서 재배된다. 점토가 풍부한 토양은 와인에 목직한 바다감과 풍부한 블랙베리와 후추 향미를 더한다.



혹스베이, 온화한 해양성 기후에 다양한 토질을 가졌다. 시라는 레드와인계의 촉망받는 유망주다. 어둡고 목직한 품종 특유의 특징이 두드러지는 와인이 생산된다. 자두와 후추향미가 강하게 나타난다. 아로마틱향과 향신료향이 우아하다.



와인 & 푸드 페어링

요리

- 수렴조
- 붉은 고기와 수렴육
- 연어

소스

- 마늘
- 토마토
- 크림

맛

- 감칠맛

북경요리의 강한 맛과 잘 어울리는 와인은 무지 드문데, 순수한 과실맛과 아름다운 향미를 가진 뉴질랜드 시라가 그 중 한 와인이다.

바비큐와도 잘 어울리며 진한 바비큐소스를 곁들인 소고기나 피자나 볼로네즈 스파게티같은 토마토 소스 요리와도 잘 어울린다.



지난 5년간 수출 추이

1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

■ **CLIMATE** Predominantly grown in the warmer regions of Auckland and Hawke's Bay which benefit from extended heat accumulation due to lower diurnal temperature variation.

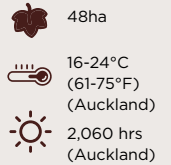
■ **SOILS** Whilst Auckland has primarily clay-rich soils, Hawke's Bay has a huge diversity of soils with river terraces comprising of volcanic loess, alluvial silts and deep river gravels.

KEY

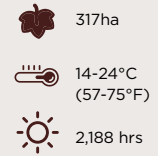
- PRODUCING HECTARES
- DIURNAL TEMPERATURE RANGE, JANUARY
- AVERAGE ANNUAL SUNSHINE HOURS



AUCKLAND • With its maritime climate, most plantings are on coastal Waiheke Island • Primarily clay-rich soils produce wines with substantial body and rich, brambly, peppery flavours.



HAWKE'S BAY • Temperate maritime climate with extremely diverse soils • Syrah is a red wine star of the future, yielding dark, weighty, intensely varietal wines, crammed with plum and black pepper flavours • Aromatic and spicy flavours with elegance.



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- Game birds
- Red meat, game & salmon

SAUCE

- Garlic
- Tomato
- Cream

FLAVOUR

- Savoury

Very few wines can stand up to the powerful flavours of Peking Duck like a fruit pure, beautifully scented New Zealand Syrah.

Also brilliant with barbecued meats and beef served with a full flavoured sauce, or with tomato based dishes such as pizza or bolognese.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



파스크 와이너리(Pask Winery)

NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



Pask Winery

메를로, 카베르네 소비뇽 블렌드

탄탄한 구조, 짙음, 인상적인

시라와 유사하게 카베르네 소비뇽과 메를로 블렌드는 뉴질랜드에서 1800년대까지 거슬러 올라가는 오랜 역사를 자랑한다. 카베르네 소비뇽은 1960년대 말과 1970년대 초부터 뉴질랜드의 주요 레드 품종으로 떠올랐으며, 메를로는 그 이후인 1980년대와 1990년대에 부상하기 시작했다. 오늘날 이 두 품종의 90% 이상은 오클랜드와 오클랜드에서 재배된다.

따뜻한 뉴질랜드 북부의 와인 생산자들은 카베르네 소비뇽의 탄탄한 구조와 완성도에 메를로의 생생하고 완숙된 과실 풍미를 더하여 우아하면서도 강렬한 레드와인 블렌드를 생산한다. 순수한 과실이 잘 표현된 메를로 비율이 점점 높아지고 있다. 갓 만들었을 때는 마시기 편하고 즐겁지만 숙성되면 복합성이 생기기 때문에 장기 숙성해도 좋다.

재배 및 양조

- 클론**
카베르네 소비뇽은 캘리포니아 출신의 UCD7과 UCD8가, 메를로는 UCD6과 1992년도에 출시된 보르도의 신생 클론 두 종류가 사용된다.
- 지대 설치 방식**
코든/스퍼(Cordon/Spur), 버티컬 슛 포지셔닝(VSP) 방식이 사용된다.
- 캐노피 관리**
순 숙기, 잎 따기 등을 통해 과실이 햇살을 보게 하고 잘 익도록 한다.
- 수확량 관리**
알 숙기 실시, 6~9 t/ha, 40~60 hl/ha가 일반적이다.

와인 양조

- 발효**
발효 온도는 최대 28~32°C/82~90°F까지 오르며 이 온도에서 색상과 탄닌이 가장 풍부하게 우려난다.
- 캡 관리**
과실의 풍미와 탄닌이 탄탄하기 때문에 더 풍부하고 강렬한 와인을 만들기 위해 하루에 서너 번 정도 집중적인 교반 작업을 실시할 수 있다.
- 젖산 발효**
와인을 더 부드럽고 균형 있게 하도록 실시한다.
- 오크 숙성**
12~22개월 간의 오크 숙성이 일반적이며 프랑스산 바리크(barrique)가 선호된다.
- 새로운 기법**
품질을 개선하기 위해 발효 전 담그기법(pre-soaking)과 미세 산소 주입법(micro-oxygenation) 등의 새로운 기법이 사용된다.
- 블렌딩**
대부분의 카베르네 소비뇽과 메를로는 이상적인 복합성과 균형감을 얻기 위해 블렌딩된다. 카베르네 프랑이나 말벡과 같은 다른 레드 품종을 소량 더해 풍미를 끌어올리기도 한다.



생산 추이

*단일 품종 와인 생산 포함

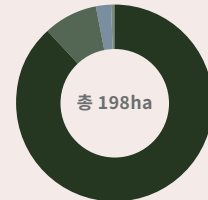
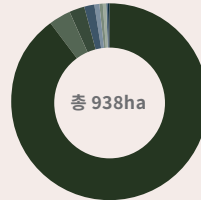
7
총 생산량(000톤)

2%
뉴질랜드 와인 생산 비율

1%
뉴질랜드 와인 수출 비율

지역별 재배 추이

생산 헥타르



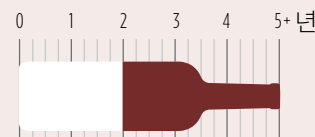
메를로

- 오클랜드 844ha
- 오클랜드 32ha
- 기스본 23ha
- 말보로 17ha
- 노스캐터베리 7ha
- 노스랜드 6ha
- 와이라라파 5ha
- 넬슨 2ha
- 세인트힐오타고 2ha

카베르네 소비뇽

- 오클랜드 174ha
 - 오클랜드 17ha
 - 노스캐터베리 5ha
 - 노스랜드 1ha
- 표시되지 않은 지역
와이라라파 <1ha
말보로 <1ha

셀러 숙성



서빙 온도

17°C
/62°F

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON BLENDS

STRUCTURED, POWERFUL, IMPRESSIVE

Similar to Syrah plantings, Cabernet Sauvignon and Merlot blends have a long history in New Zealand, dating back to the mid 1800s. Cabernet Sauvignon emerged as a major red variety in New Zealand in the late 1960s/early 1970s with Merlot emerging much later, in the 1980s and 1990s. Today over 90% of plantings are found in Hawke's Bay and Auckland. By augmenting the structure and finesse of Cabernet Sauvignon with the vibrant, ripe fruit of Merlot, winemakers in New Zealand's warmer northerly regions are creating elegant, yet powerfully intense red wine blends. Increasingly Merlot dominant and notable for their purity of fruit expression, these blends are exciting and approachable when enjoyed young, but are also worth holding onto as they acquire complexity with age.

VITICULTURE

- **CLONES** UCD7 and UCD8 clones from California for Cabernet Sauvignon and UCD3 and UCD6 for Merlot, plus two new Bordeaux clones, released in 1992.
- **TRELLISING** Cordon/Spur, Scott Henry, Vertical Shoot Positioning (VSP) methods used.
- **CANOPY MANAGEMENT** Shoot thinning and leaf plucking to expose fruit and achieve good ripeness levels.
- **YIELD MANAGEMENT** Green thinning, typically 6-9 t/ha, 40-60 hl/ha.

WINEMAKING

- **FERMENTATION** Typically peaks at 28-32°C/82-90°F to secure richest possible extraction of colour and tannin.
- **CAP MANAGEMENT** Good fruit and tannins allow intensive working three to four times daily to help heighten robustness.
- **MALOLACTIC FERMENTATION** Conducted to soften and enhance roundness.
- **OAK AGEING** Usually used for between 12-22 months, with French barriques preferred.
- **NEW TECHNOLOGIES** Used increasingly to further improve quality, e.g. pre-soaking techniques and micro-oxygenation.
- **BLENDING** Most Cabernet Sauvignon and Merlot are blended to achieve optimum complexity and balance. Smaller amounts of other reds such as Cabernet Franc and Malbec are also often added to enhance flavours.



PRODUCTION

*Figures include production of single varietal wines

7
TOTAL PRODUCTION
(000 TONNES)*

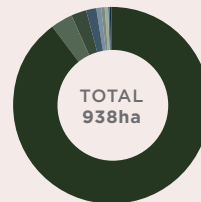
2%
PROPORTION OF NZ
WINE PRODUCTION*

1%
PROPORTION OF NZ
WINE EXPORTED



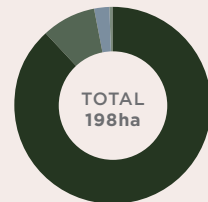
PLANTINGS BY REGION

PRODUCING HECTARES



MERLOT

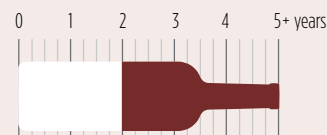
- HAWKE'S BAY 844ha
- AUCKLAND 32ha
- GISBORNE 23ha
- MARLBOROUGH 17ha
- NORTH CANTERBURY 7ha
- NORTHLAND 6ha
- WAIRARAPA 5ha
- NELSON 2ha
- CENTRAL OTAGO 2ha



CABERNET SAUVIGNON

- HAWKE'S BAY 174ha
- AUCKLAND 17ha
- NORTH CANTERBURY 5ha
- NORTHLAND 1ha
- NOT SHOWN
WAIRARAPA <1ha
MARLBOROUGH <1ha

CELLARING



SERVING

17°C
/62°F



지역별 스타일

기후

오클랜드와 호크스베이의 따뜻한 지역을 위주로 생산되며 이 지역의 낮은 일교차로 인한 좋은 열 보유력으로 인해 좋은 포도 재배가 용이하다.

토양

오클랜드는 점토질 토양이 지배적이지만 호크스베이는 강 단구와 화산 퇴적물, 충적토 미사질, 깊은 강 자갈 등 다양한 토질을 찾아볼 수 있다.



와인 & 푸드 페어링

요리

수렴조

붉은 고기와 수렴조, 연어

치즈

소스

마늘

토마토

맛

감칠맛

음식과 아주 잘 어울리는 블렌드는 순수한 과실맛의 표현이 두드러진다. 깃 만들었을 때는 편안하게 마실 수 있는 스타일이며 숙성될수록 복합적 가죽향과 수렴조와 같은 풍미가 생긴다.

붉은 고기, 수렴조, 겨울철 캐서롤 요리와 잘 어울리며 풍미가 강한 치즈와는 화려한 조화를 이룬다.



지난 5년간 수출 추이

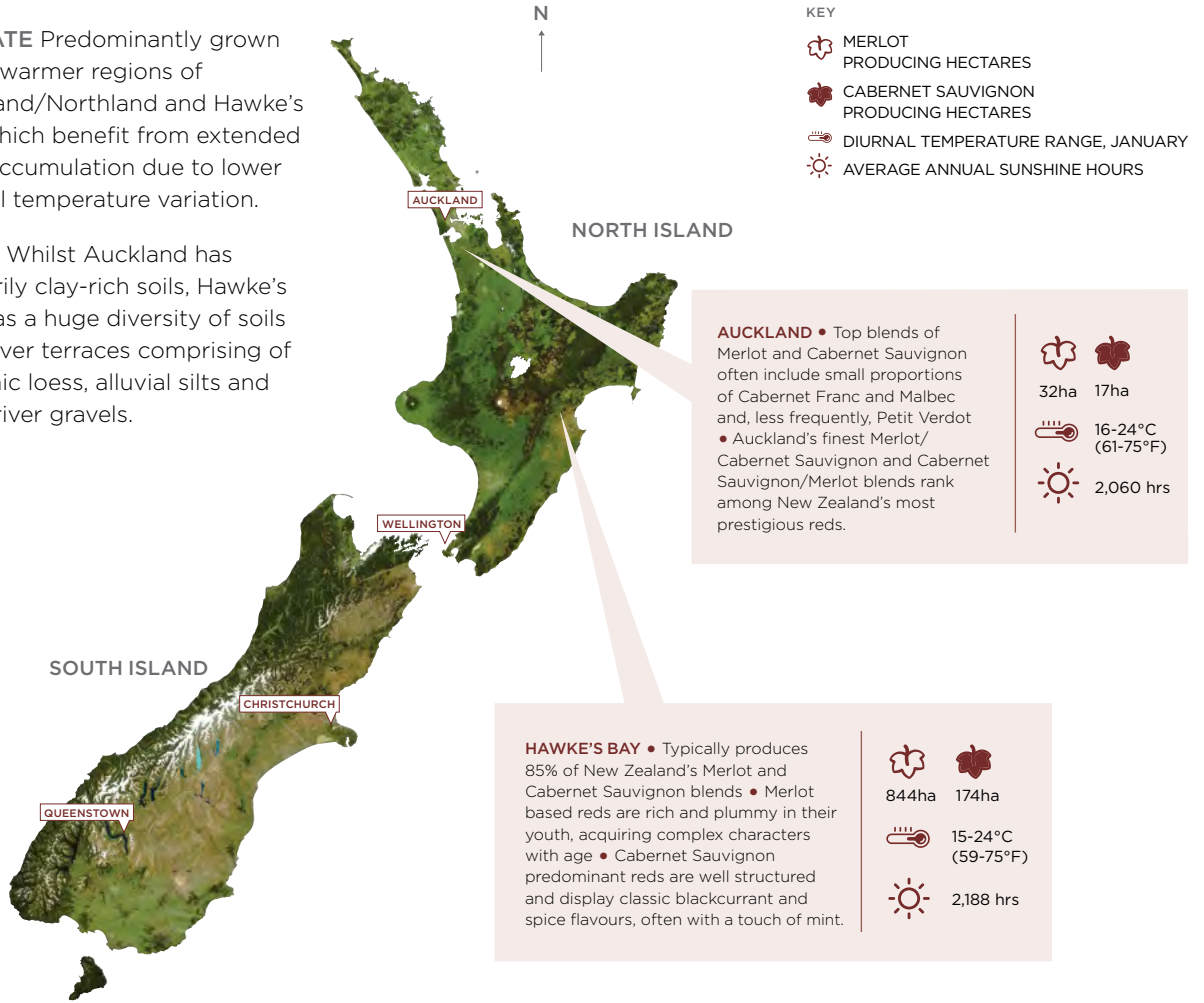
1백만 리터(L)





REGIONAL STYLES

- CLIMATE** Predominantly grown in the warmer regions of Auckland/Northland and Hawke's Bay which benefit from extended heat accumulation due to lower diurnal temperature variation.
- SOILS** Whilst Auckland has primarily clay-rich soils, Hawke's Bay has a huge diversity of soils with river terraces comprising of volcanic loess, alluvial silts and deep river gravels.



WINE & FOOD MATCHING

DISH

- Game birds
- Red meat, game & salmon
- Cheese

SAUCE

- Garlic
- Tomato

FLAVOUR

- Savoury

A superb food wine, these blends are notable for their purity of fruit expression. Approachable when young, complex, leathery and gamey with age.

Delicious partnered with red meats and game or winter casseroles, and sumptuous with a strong cheese.



EXPORTS OVER THE PAST 5 YEARS

MILLIONS OF LITRES



노트

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지

와인

지역

빈티지



NOTES

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE

WINE

REGION

VINTAGE



주요 연락처

뉴질랜드

펠리시티 터너(Felicity Turner)

글로벌 교육 & 인사이트 매니저

+64 21 552 173

felicity@nzwine.com

KEY CONTACTS

NEW ZEALAND

Felicity Turner

Education Manager

+64 21 552 173

felicity@nzwine.com

nzwine.com #nzwine #뉴질랜드와인