

프랑스 와인 원산지 통제명칭(AOC) 고찰

심을식*

-목 차 -

I. 머리말

II. 와인의 생산과 네고시앙

III. 원산지 통제명칭 제정배경

1. 고급와인 출현

2. 필록세라에 의한 와인생산 위기

IV. 원산지 통제명칭과 카뮈스(Camus)

1. 카뮈스 이전의 원산지 명칭

2. 카뮈스의 원산지 통제명칭

V. 세계화 속에서 원산지 통제명칭

1. 신세계 와인 원산지 명칭

2. 원산지 통제명칭 미래와 상표(marque)

|국문초록|

이 글의 목적은 오늘날 와인의 세계화 속에서 위기를 맞고 있는 프랑스 와인의 원산지 통제 명칭의 방향성을 제시해보고자 하는 것이다. 과거에는 프랑스 와인 원산지 통제명칭에 대해서 문제가 제기되지 않았다. 경쟁 대상 와인이 거의 없었기 때문이다. 그러나 최근 신세계 와인의 급속한 품질 상승과 동시에 세계 시장의 진출로 프랑스 와인 산업이 점차로 위기에 직면하자 이러한 위기를 해소하기 위한 하나의 방편으로 와인의 원산지 명칭을 단순화시키자는 문제제기를 하게 된 것이다. 왜냐하면 많은 와

* 전남대학교 불어불문학과 교수

인 전문가들도 주장하듯이 프랑스 와인 원산지 명칭은 너무나 다양하기 때문에 일반 소비자들이 원산지 명칭에 근거해 프랑스 와인의 품질을 구별하기가 쉽지 않다는 것이다.

프랑스 와인 원산지 통제명칭 제도는 포도재배자, 네고시양(négociant), 노동조합 등 와인에 관계하는 수많은 사람들의 투쟁의 결과 1935년 조셉 카뤼스에 의해 입법화 된다. 원산지 통제명칭의 목적은 와인에 대한 원산지의 특성과 진실성(authenticité)을 보장하는 것이다. 각각의 원산지 통제명칭에는 포도가 생산되는 일정지역이 부응되며 와인 라벨에 표기된다. 원산지 통제명칭 제정 배경은 고급 와인의 출현과 포도나무 해충에 의한 와인 생산량 감소와 밀접한 관계가 있다. 왜냐하면 수많은 가짜 저질 와인이 와인 시장을 교란시키자 고급와인을 생산하는 생산자, 그리고 판매하는 중개상들이 법적, 제도적 장치를 요구하였기 때문이다. 원산지 통제명칭을 부여받은 와인은 수세기 동안 내려온 앞 선 세대의 특별한 능력을 부여받은 개성 있는 와인으로 간주되며 엘리트 와인의 의미를 부여받은 것으로 여겨진다. 이런 면에서 프랑스에서 와인 원산지 통제명칭 제도는 성공적인 제도로 판단된다. 땅과 포도나무, 와인은 포도재배자에 속한다고 볼 수 있지만 원산지 통제명칭은 국가유산으로 간주되어 보호받고 관리되는 것이다. 또한 프랑스 와인 원산지 통제명칭은 선조로부터 물려받은 역사가 있는 테르와르(terroir)에 근거해 부쳐진 이름이라는 것을 주목해야 한다. 이것은 신세계 와인처럼 단지 공업적 기술에 근거해 제조된 와인은 아닌 것이다. 와인의 역사에서 보면 프랑스 와인은 특권의 위치를 차지한다고 볼 수 있다. 와인의 품질에 관한 통제에서도 프랑스는 선구자적 지위를 차지한다. 유럽의 많은 와인생산 국가들이 프랑스의 원산지 통제명칭을 도입한 점이 이를 증명한다. 또한 프랑스 와인은 원산지 통제명칭에도 불구하고 독창적인 모습들을 간직하고 있는데 보르도 와인의 샤토 명칭과 부르고뉴 와인의 클리마 명칭을 들 수 있다.

이러하면 보르도 와인은 샤토 와인으로 세계적인 성공을 거두는데 보르도 원산지 통제 명칭 위원회의 공식적인 자료에 따르면 지롱드 지방 약

12000 여개의 포도원 중에서 10,000 개 이상이 샤토 용어를 사용한다는 것이다. 이것은 보르도 포도원들이 신세계 와인 국가처럼 상표(marque) 역시 중시하고 있다고 보아야 할 것이다. 부르고뉴 와인은 특히 테르와르 즉 클리마(climats)를 중시하는 와인으로 세계 시장에 알려져 있다. 오늘날 부르고뉴에서는 총 693 개의 클리마가 원산지 통제 명칭 규정에 의해 분류되어 있는데 여기서도 우리는 부르고뉴 와인 라벨에 표기되는 클리마 수가 너무 많기 때문에 부르고뉴 와인을 이해하기 어렵다고 말할 수 있지만 역으로 부르고뉴 와인의 독창성은 그 수많은 클리마의 독창성에 그 근거를 두고 있다고 주장할 수 있는 것이다.

따라서 프랑스 와인의 경쟁력은 와인이 생산되는 실제 그 장소, 그 지명을 표기하는 다양한 원산지 통제명칭에 근거하며, 이 점을 소비자들과 소통하는 길이 세계 와인 시장에서 프랑스 와인의 새로운 경쟁력을 갖추는 일로 여겨진다.

주제어 : 테르와르, 클리마, 원산지 통제명칭, 샤파뉴 와인, 보르도 와인, 부르고뉴 와인, 필록세라

I. 머리말

원산지 통제명칭(Appellation d'Origine Contrôlée)은 1935년에 프랑스 포도밭을 재구성할 목적으로 태어났다. 다시 말해 프랑스 와인의 품질을 보장하고자 법령(décret-loi)을 제정한 것이다. 이것은 와인에 대한 원산지의 특성(typicité)과 진실성(authenticité)을 보장하는 제도로, 각각의 원산지 통제명칭에는 포도가 생산되는 일정 지역이 와인 라벨에 표기된다. INAO(Institut National des Appellations d'Origine)가 원산지 통제명칭을

부여하는데 ‘원산지 통제명칭 부여 위원회’의 엄격한 조사 후에 이루어진다. 오늘날 대부분의 유럽 와인 생산국에서도 프랑스의 원산지 통제명칭 제도를 도입한 점을 주목할 수 있다. 이를테면 포르투갈 DOC¹⁾, 이탈리아 DOC²⁾, 스페인은 DO³⁾ 제도를 도입하는데 이것은 프랑스의 AOC에 해당되는 것이다.

원산지 통제명칭은 사회적 기구의 합의라고 볼 수 있다. 명칭 조합(syndicat d'appellation)이 그것의 공식적 형태이다. 조합이라는 용어가 포도재배자 조합인지 아니면 다른 사회적 하위 지부 조합인지 애매성을 유발시킬 수 있으므로 IAO 의장인 르네 르누(René Renou)가 테르와르 보존기관(conservatoire du terroir)이라는 표현으로 대체할 것을 제안한다.⁴⁾ 이 조합은 지리적 공간인 테르와르를 보존시킬 목적으로 모인 사람들의 단체이기 때문이다. 이들은 테르와르를 보존하고 테르와르의 특성을 잘 나타내는 생산 조건을 규정하는 임무를 맡고 있다. 그런데 여기서 주목해야 하는 점은 테르와르 라는 용어의 의미이다. 다시 말해 테르와르의 의미는 단순히 경작할 수 있는 땅, 포도품종 등 농업적인 의미뿐만 아니라 사회적 의미도 첨가된다는 점이다. 따라서 원산지 명칭의 문제가 발생할 때는 이것은 와인 생산 조직 전체를 통한 생산 공간의 의미로 테르와르를 조명해야 하는 것이다.

본고의 목적은 와인의 세계화의 맥락 속에서 프랑스 와인의 원산지 통제명칭을 살펴보는 것이다. 과거에는 프랑스 와인 원산지 통제명칭에 대해서 문제가 제기되지 않았다. 경쟁 대상 와인이 거의 없었기 때문이다. 그러나 최근 신세계 와인⁵⁾의 급속한 품질 상승과 동시에 세계 시장의 진출로 프랑스 와인 산업이 점차로 위기에 직면하자 이러한 위기를 해소하기 위한 하나의 방편으로 와인의 원산지 명칭을 단순화시키자는 문제제기를

1) Denominação de Origen Controlada

2) Denominazione di Origine Controllata.

3) Denominación de Origen

4) Jean-Claude Hinnewinkel, *Les AOC dans la mondialisation*, p.2.

5) 신세계 와인국가라고 하면 최근 와인 생산을 대규모로 하는 국가로 호주, 뉴질랜드, 칠레, 아르헨티나, 미국 등을 일컫는다.

하게 된 것이다. 왜냐하면 많은 와인 전문가들도 주장하듯이 프랑스 와인 원산지 명칭은 너무나 다양하기 때문에 일반 소비자들이 원산지 명칭에 근거해 프랑스 와인의 품질을 구별하기가 쉽지 않다는 것이다.⁶⁾

따라서 본고가 논의하고자 하는 점은 지금까지 프랑스 와인의 품질 인증서로 간주된 와인의 원산지 통제명칭 체계를 신세계 와인처럼 단순화시켜야 하는가? 극단적으로 말해 세계 와인 시장의 경쟁에서 살아남기 위해 이것을 아주 단순화시켜야 하는가? 아니면 지속적으로 와인의 원산지 통제명칭 체계를 더 유지하고 발전시켜야 하는가? 라는 점이다. 본고는 후자의 관점을 택한다. 왜냐하면 프랑스 와인 원산지 통제 명칭은 단순히 와인의 원산지에 근거해서 부여된 명칭만은 아니라는 점이 때문이다. 더욱이 원산지 명칭은 수많은 포도 재배지들과 와인 생산에 관계하는 모든 사람들의 투쟁에 근거해서 법적으로 제정되었을 뿐 만 아니라 이것은 선조들의 문화유산으로 간주될 수 있기 때문이다. 따라서 원산지 명칭을 위한 노력을 더 강화하면 이것이 바로 프랑스 와인만의 특징으로 여겨질 수 있으며 세계 와인 시장에서 경쟁력도 올라갈 수 있을 것으로 판단된다. 실제로 프랑스 와인의 원산지 명칭은 그 와인이 생산된 명시적 지리적 장소 즉 테르와르 뿐만 아니라 그 와인이 생산된 생산 방식도 고려해 원산지 통제명칭이 부여되는 것이다. 따라서 원산지 통제명칭은 넓은 의미의 테르와르와 와인의 내적 관계의 표현으로 볼 수 있으며 인간의 숨씨가 작용된 부산물인 것이다.

이러한 관점에 근거해 본고의 논의 방향은 다음과 같다. 우리는 먼저 와인 원산지 명칭 제정 배경이 특히 샹파뉴, 보르도, 부르고뉴 지방의 고급 와인 출현과 밀접한 관계가 있다는 점을 밝힌다. 또한 포도밭에 기생한 병충해로 인한 와인 생산량 감소도 그 배경이 된다는 점을 밝힌다. 이어서 원산지 통제명칭이 단 한 번의 법 제정으로 이루어진 것이 아니라 수많은 법적 개정을 통해 완성되었다는 점을 지적한다. 마지막으로 신세계 와인인 왜 원산지 명칭을 사용하지 않는지의 이유를 밝히고 세계화 속에

6) 이를테면 보르도(Bordeaux) 와인인 아키텐느(Aquitaine) 지역 542개의 읍(commune)에 505 개의 원산지 명칭이 있으며 부르고뉴(Bourgogne) 와인도 오희느(Yonne), 코트 도르(Côte d'Or), 손네 르와르(Saône et Loire), 론느(Rhone) 지역 등에서 470 개의 원산지 명칭이 있다.

서 프랑스 와인이 나아가야할 방향 등을 제시한다.

II. 와인의 생산과 네고시앙

와인은 평범한 농산물 생산처럼 단순한 경작활동의 열매가 아니다. 와인은 다음과 같은 중요한 세 가지 요소가 가미되어 포도를 변형시켜 나온 결과물인 것이다.

- 포도 재배 작업
- 포도의 숙성 작업
- 상업화 작업

따라서 와인을 단순한 일차적 농산물로 보기 보다는 그것을 생산하는 땅, 포도를 와인으로 변화시키는 공업적인 작업, 그리고 인간의 역할이 가미된 결과물로 간주해야할 것이다. 말하자면 복합적인 인간 활동의 결과물인 것이다. 그런데 이러한 활동 중에서 여기서 주목하고자 하는 점은 프랑스 와인의 상업화 작업이다.

프랑스에서는 대규모 포도재배자와 뿔 수 없는 상대인 와인 중개상인 즉 네고시앙⁷⁾이 와인 시장의 많은 부분을 통제하고 있다는 점이 특징이다. 말하자면 네고시앙이 커다란 사회망을 형성하여 와인에 관한 정보, 수요와 공급의 조절, 가격 책정 등 와인 시장을 장악하고 있는 것이다. 이것은 과거에서부터 오늘날까지 계속되고 있는 현상으로 네고시앙이 포도재배에서부터 숙성, 판매, 가격에 이르기까지 막대한 영향력을 행사한다는 점이다. 포도재배자가 직접적으로 포도 재배를 하지만 그들은 가격을 정하

7) 중개상인 'courtier와 négociant'은 서로 다른 의미다. 꾸르티에는 포도생산자와 네고시앙을 단순히 중개해 주는 상인을 일컬으며 네고시앙은 생산자의 와인을 구매해 판매하는 상인을 말한다. 따라서 네고시앙들은 포도원에서 와인을 구입해 그들이 직접 병입을 하거나 숙성시켜 그들의 이름으로 판매하기도 하는 것이다. 심을식(2010), p.336. 참조.

는 중요한 위치에는 있지 않은 것이다. 이 역할을 하는 자가 네고시앙인 것이다. 따라서 포도 재배자는 대개의 경우 네고시앙의 일방적 가격 책정에 따라갈 수밖에 없다. 이것의 단적인 예로 19세기에 이루어진 그 유명한 보르도 매독 와인의 등급책정을 들 수 있을 것이다. 말하자면 네고시앙들은 여러 가지 기준을 내세워 와인의 품질을 정하고자 했던 것이다. 즉 포도원의 명성, 와인 판매가격 등을 참조하여 등급을 정한 것이다. 여기서 우리는 이러한 네고시앙의 작업이 결과적으로는 원산지 통제 명칭 제정의 기본 토대가 되었을 뿐만 아니라 유명 와인 분류의 법적인 체제를 갖추는 기원도 된다고 주장해 볼 수 있다.

한편, 원산지 통제명칭이 제정되기 이전에도 포도재배자에 가해진 수많은 규정들은 아주 오래전부터 있어왔다는 점을 지적할 수 있다. 이를테면 기원 후 1세기에 이탈리아 포도재배자들을 보호할 목적으로 골 지방 포도의 수출을 제한한 도미티앵(Domitien) 칙령이 있었으며 프랑스 왕인 장 르 봉(Jean le Bon)은 와인에 원산지와는 다른 이름을 부여하는 것을 금하는 왕령(ordonnance)을 선포했다.⁸⁾ 1395년에는 부르고뉴 공작인 필립 르 아르디(Philippe le Hardi)가 고급 와인을 만들지 못한 포도 품종을 추방하는 헌장(charte)을 공포하기도 하였다. 이처럼 포도재배와 양조 방법, 와인의 상업화 등에 원산지 통제명칭이 제정되기 전에도 많은 규정들이 존재한 것이다. 이러한 규정들은 와인에 관여하는 해당 당사자들의 투쟁의 결과에 기인한다고 볼 수 있을 것이다.

III. 원산지 통제 명칭 제정 배경

1. 고급와인 출현

원산지 통제 명칭 제정 배경은 먼저 고급 와인의 출현과 밀접한 관계

8) Marie-Hélène Bienaymé, "L'appellation d'origine contrôlée", *Revue de droit rural*, N. 236, 1995. p.420.

가 있다고 보인다. 왜냐하면 수많은 가짜 저질 와인이 와인 시장을 교란시키자 고급와인을 생산하는 생산자, 그리고 판매하는 중개상들이 법적, 제도적 장치를 요구하였기 때문이다.

역사적으로 고급 와인의 등장은 사회적 요인과 더불어 인간적 요인들(facteurs)에 그 근거를 두고 있다고 여겨진다. 말하자면 최고급(grand classe) 와인은 땅(sol)과 인간, 테르와르(terroir)와 훌륭한 포도 생산자들의 노동과 같은 특별한 만남의 결과로만 생산되는 것은 아니다. 여기에는 이러한 만남을 적극 장려하고 동시에 와인을 즐길 줄 아는 경제력 있는 소비자도 필요한 것이다. 시대적으로 볼 때 몇몇의 테르와르에서 양질의 와인 생산은 훌륭한 포도 생산자와 특권 계층 간의 결합의 결과였다. 이를테면 계몽주의 시대에 유럽에서 특별한 몇몇 도시에서 나타나는 세련되고 품위 있는 사회의 경우가 바로 그것이다. 파리, 보르도, 런던, 비엔나 등이 여기에 해당된다고 볼 수 있다. 귀족풍의 환경과 경제력 있는 부르주아 사업가들이 세련된 음식 문화를 즐기고 와인이나 증류주(eaux-de-vie) 등의 맛을 평가하며 그들만의 문화를 만든 것이다.⁹⁾

또한 다른 포도원과 차별성을 나타내기 위한 수많은 노력, 포도원을 지속시키기 위한 사회적 환경, 국내외의 경쟁의 우월성 등등의 요인이 유명 고급 와인을 만드는 이유가 될 것이다. 특히 포도밭 테르와르의 출현이 고급 와인의 지속성을 유지시키는데 커다란 역할을 한 것으로 여겨진다. 17세기부터 시작된 질 좋은 와인에 대한 관심 즉 다시 말해 평범한 와인을 생산하는 포도재배와 더 질 좋은 와인을 생산하고자하는 귀족적, 부르주아적인 포도재배 사이에서 자연스럽게 테르와르의 세분화가 일어난 것이다. 이것은 또한 포도양조 기술과 상업성에 근거한 인간의 의지의 결과물이기도 하다. 양질의 와인은 포도 재배 방법과 양조의 전문지식, 그리고 좋은 테르와르의 결합에 근거해 생산되는 것이다. 다시 말해 장소와 시기가 아주 중요한 요인이다. 그것은 서로 분리될 수 없다. 이것이 바로 원산지 명칭 제정의 시발점인 것이다.

9) 심을식(2010) p.331, 재인용.

여기에 해당되는 고급와인으로 우리는 샹파뉴 지방 샴페인, 보르도의 와인, 부르고뉴 와인 등을 들 수 있는데 이것들을 간략히 살펴보기로 한다.¹⁰⁾

1) 샹파뉴 와인

발포성 와인 샹파뉴는 프랑스의 수도사 동 피에르 페리뇽(Dom Pierre Pérignon)의 덕택에 세상에 빛을 보게 된다. 에페르네(Epernay) 근처 오빌레르(Hautvillers) 마을 베네딕트 수도원의 사제인 그는 사방에 산재해 있는 포도나무 즉 피노 느와르(Pinot noir)의 품종으로 샹파뉴를 만든 것이다. 설탕 첨가 없이 병속에서 발효되도록 지하 저장고에 봄이 올 때 까지 안정화 시켰다가 기포를 생산해 낸 것이 바로 오늘날 우리가 샴페인이라고 부르는 발포성 와인의 탄생이다. 그러나 그 당시의 제조방법은 많은 문제점을 내포하게 되어 새로운 제조방법이 계속 고안된다.

18세기 중반에는 샤르도네(chardonnay) 품종의 백포도와 적포도를 혼합하여(assemblage) 발포성 와인을 생산했다. 심지어는 포도를 서로 다른 해에 수확한 것 까지도 혼합하였다. 그런데 처음 샴페인을 제조할 때의 기술적인 문제는 여전히 해결되지 않았다. 다시 말해 병입 된 포도주가 잔여 과당이 충분치 못하면 기포가 발생하지 않은 것이었으며 반대로 잔여 설탕이 병입 된 포도주에 너무 많으면 그 압력을 이겨내지 못하고 병이 깨져 버린 것이다. 더욱이 병 속에서 다시 2차 발효 시킬 때는 죽은 효모 찌꺼기를 유발시켜 침전물을 양산 한 것이다. 이 문제를 해소하기 위해 병을 거꾸로 해 발효시킨 방법이 고안되었으며 그 후 병마개를 따서 침전물을 빼내고 다른 병에 옮겨 담는 방법(décantation)을 사용했다. 그런데 이것은 상당량의 와인 손실과 거품의 감소를 필연적으로 가져올 수밖에 없었다. 그러나 대다수 제조자이면서 판매자인 네고시안들이 점차로 새로운 기술과 과학의 도움으로 기존 샹파뉴 와인 제조 방법의 문제를 하나씩 해결하게 된다.

첫 번째 혁신적인 방법은 2차 발효 때 남아 있는 찌꺼기를 제거하는

10) 포르투갈의 포르토(porto), 스페인의 헤레스(jerez), 헝가리의 토카이(tokay) 등의 와인도 이러한 사치스러운 사회 분위기 속에서 세계 시장에 등장한다.

것이었다. 이것은 과부 클리코-퐁사르댕(Veuve Clicquot-Ponsardin) 지하 저장고 책임자인 앙트완느 드 뮐레르(Antoine de Müller)가 고안해 낸 것으로, 새로운 병으로 옮겨 담는 과정을 없애고 1차 발효 때 와인 병들을 퓨피트르(pupitres (A자 모양의 경사진 칸막이 선반))라고 불리는 선반에 구멍을 뚫어 각각 병을 그 구멍에 거꾸로 세워 놓고 병을 회전시키면서 찌꺼기가 병 입구로 모이게 하는 방법(remuage)¹¹⁾이다. 이렇게 모인 찌꺼기는 영하 20도의 차가운 소금물이나 염화칼슘 용액에서 병을 거꾸로 세워 마개를 열면 찌꺼기가 제거 되는데 이것을 침전물 제거(dégorgement)라고 한다. 이 때 병속의 와인도 흘러나오게 되는데 부족한 양은 설탕물이나 다른 삼페인으로 보충한다. 이것은 사람의 손으로 병을 하나씩 회전해야 하므로 힘든 일이지만 삼페인을 만드는 특별한 작업으로 간주된다.

이처럼 샹파뉴 와인 제조 기술이 발전하자 샹파뉴 지방에 수많은 네고시안들이 삼페인 회사를 설립하기 시작한다. 이를테면 오늘날에도 여전히 유명한 앙리오(Henriot), 볼링제(Bollinger), 피에르-주에(Perrier-Jouët), 로랑 페리에(Laurent Perrier), 뭌(Mumm), 폼므리(Pommery), 그르노(Greno), 크뤼그(Krug), 폴 로제(Pol Roger), 메르시에(Mercier), 카나르-뒤셴느(Canard-Duchêne) 등의 양조 회사들이 바로 그것이다.¹²⁾

사실 샹파뉴 지방 수도 령스(Reims)는 18세기 까지 왕이 즉위식을 올리는 곳이어서 샹파뉴 와인이 그 곳에서 생산된다는 사실 자체가 귀족적이라는 큰 의미를 부여할 수 있을 것이다.

샹파뉴 와인은 과부 클리코(Clicquot) 여인의 공로에 힘입어 세계적으로 퍼져 나가게 된다. 말하자면 샹파뉴 와인은 그녀의 덕분으로 나폴레옹 전쟁 후 전 유럽의 지도자들이 모인 빈 회의의 공식 음료로 채택된 것이다. 나중에는 러시아 황실과 독점 계약으로 샹파뉴 와인이 러시아 궁중에 까지 공급된다.

이상 간략히 살펴본 것처럼 샹파뉴 와인이 세계적인 명성을 얻게 되자

11) Remuage라고 불리는 이러한 새로운 기술 방법은 1821년 까지는 과부 클리코 부인 샹파뉴 (veuve Clicquot champagne) 회사의 독점적 기술이었다.

12) Michel Vidal, *Histoire de la vigne et des vins dans le monde*, Féret, p.25.

수많은 다른 지방에서도 발포성 와인을 생산하게 된다. 다른 말로 하자면 샹파뉴 방식이 아닌 수많은 다른 가짜 발포성 와인이 샹파뉴 브랜드로 둔갑하여 시장 질서를 교란한 것이다. 그래서 자연스럽게 원산지 명칭 법률 제정의 필요성이 샹파뉴 지방에서 제기되었던 것이다. 특히 샹파뉴 지방 포도재배자들은 1898년에 샹파뉴 포도 재배 조합(Association Viticole Champenoise)을 결성하여 샹파뉴 와인의 품질과 필록세라(phylloxera) 병¹³⁾에 의해 황폐화된 샹파뉴 포도밭의 재건을 위해 법적인 규정집을 만들고 샹파뉴 와인의 질적 성장을 위해 노력한 것이다. 또한 AOC 가 등장하기 전 샹파뉴 와인 제조업자들은 법원에 소송을 제기해 샹파뉴라는 명칭이 다른 지방에서는 사용할 수 없도록, 다시 말해 샹파뉴 지방에서 수확된 포도로 만든 와인에게만 그 명칭이 사용되어야 한다는 법적인 보호장치를 받게 되었다.¹⁴⁾(1927년 7월 22일)

2) 보르도 와인(Les grands vins de Bordeaux)

보르도 와인이 고급와인이 된 과정을 살펴면서 원산지 명칭 제정 이전의 보르도 와인 시장의 상황을 간략히 고찰해 보자.

영국 수출 와인이었던 보르도 와인은 19세기에는 세계 시장에서 크게 그 명성을 떨치지만 17세기에는 고급와인으로 평판이 없었다고 보인다. 루이 14세 시대의 잦은 전쟁과 1691년부터 1697년 까지 불규칙한 날씨의 재앙, 특히 1697년 영국이 스페인과 포르투갈 와인을 위해 보르도 와인에 매겼던 높은 관세 때문에 그 원인이 있는 것으로 판단된다.

18세기에는 전통적으로 거의 색깔이 없고 투명하면서 가벼운 클라레(claret) 와인의 영국 시장을 되찾기 위해, 다시 말해 이베리아 반도의 나라들과 경쟁에서 이기기 위해 그라브(Graves) 지방과 메독(Médoc) 지방의 포도원들이 양질의 고급와인을 생산하는데 주력한다. 고급 와인만이 과도한 세금을 극복하고 경쟁에서 이길 수 있다고 판단한 것이다. 그 결과 새로운 형태의 고급와인인 새로운 프렌취 클라레(new french claret)가 등장

13) 참고 3.2. 참조

14) <http://www.champagne.fr/fr/terroir-appellation>, p.1.

했으며, 18세기 초반이 끝날 무렵에는 그라브 드 페삭(Graves de Pessac) 지방의 유명한 고급와인 생산지인 오-브리오(Haut-Brion) 포도원과 메독 지방의 라피트(Lafite), 라투르(Latour), 마르고(Margaux) 포도원이 보르도 포도원에서 최고의 품질을 자랑하는 포도원으로 서로 경쟁하게 되었던 것이다. 또한 니콜라 알렉산드르 드 세귀르(Nicolas Alexandre de Ségur) 후작이나 보르도 의회 의장인 피에르 돌레드(Pierre d'Aulède)후작 같은 사람들의 소유인 귀족 포도원들이 포도재배나 양조의 혁신적 기술에 근거해 양질의 와인 생산 경쟁체제로 발전해 간 것이다.¹⁵⁾ 주목할 만 한 점은 이 당시 오늘날 보르도 와인 상표에 대부분 사용되는 ‘샤토(châteaux)’ 라는 명칭이 등장한 점이다. 다시 말해 보르도 포도원 소유주들은 원래 샤토의 의미와는 다르게 대 저택 포도원이 아니어도 그들 와인이 양질의 고급와인이라는 의미를 나타내기 위해 샤토 라는 용어를 사용한 것이다. 또한 그들은 네고시안들의 역동성을 첨가해 런던시장과 북유럽 시장에서 그들의 값 비싼 와인을 마시고 평가해줄 고객을 끊임없이 찾아내려고 노력한 것이다. 특히 샤프트롱(Chartrons) 지역에 자리 잡은 보르도 상인들 이블테면 로통(Lawton), 게스티에(Guestier), 바르통(Barton), 쉴레(Schylér), 슈로테(Schröder), 존슨(Johnson), 펜윅(Fennwick), 마크 카르티(Mac Carthy) 같은 세계적인 중개상과 중개인(négociant et courtier)들이 와인 생산과 판매에 막강한 영향력을 행사했는데 그들이 보르도 와인들을 가격에 근거해 오늘날과 같은 위계를 만든 것이다. 말하자면 18세기 중엽에 보르도 지역에서는 이미 엄밀한 의미에서의 와인의 등급이 정해진 것이다.¹⁶⁾ 그러나 18세기 중엽까지 그라브와 메독 지방의 와인은 질 적인 면에서 아주 우수했지만 파리에선 여전히 잘 알려지지 않았으며 1750~1770년도에 들어서서 비로소 궁정 왕자들의 식탁에 오르게 되어 보르도 와인의 명성을 굳건하게 다지게 되는 계기가 된다.

19세기 초반에는 혁명과 제정(empire)시대의 혼란, 전쟁, 미국 식민지의 손실, 북유럽 국가들과의 무역 단절, 각 나라의 보호주의 정책 때문에 보

15) Michel Vidal, *op.cit.*, p.27.

16) *Ibid.*, p.28.

르도 포도원들이 다시 정체되는 시기로 보인다. 그러나 19세기 중반 이후 보르도 포도원들은 새로운 번영의 시대를 맞이한다고 볼 수 있다. 즉 제 2 제정 시대의 도래와 함께 경제가 자유무역으로 바뀌면서 프랑스와 유럽 많은 국가들이 관세 협정을 맺는 것이다.¹⁷⁾ 이 협정 덕분에 보르도 포도원들은 상업적으로 크게 도약을 하게 된다. 포도 생산자들은 새로운 포도 재배 방법, 양조 기술을 과감히 도입하였으며 비료 사용의 절제, 관개 시설 등의 현대화, 토질 개선, 품종 선택 등을 통하여 포도재배의 현대화를 이루어 나간 것이다. 새로운 네고시앙들이 보르도에 정착하였으며 자유무역 협정의 결과로 얻어진 시장개방덕분에 와인 무역이 되살아난 것이다. 특히 1860년 1월 23일 영국과 프랑스가 조인한 무역협정 덕분에 영국이 다시 중요 고객이 된다. 기존의 큰 통(futailles)으로 수출 된 것 외에 병으로도 판매가 이루어진다. 그러나 병입은 여전히 네고시앙들이 하였다는 점이 주목된다. 이것은 여전히 네고시앙들이 와인 시장을 지배한다는 것을 의미한다고 볼 수 있다. 이 시기에 상표(étiquettes)가 등장하는데 여기에도 네고시앙의 이름만 표기된 점을 주목할 수 있다. 이처럼 보르도 와인의 명성에는 네고시앙의 역할이 대단히 중요한 것이다. 이것은 오늘날에도 변하지 않은 것이다. 소유주의 성은 1867년에 이르러서야 와인 병에 표기될 수 있었던 것이다.¹⁸⁾

메독 지방의 레드 와인, 소테른(Sauterne) 지방의 화이트 와인도 영국과 러시아 왕실에 수출되었다. 이러한 제국주의 시대에 메독 포도원들 역시 샤토라는 명칭으로 부를 쌓게 되었으며 중개상들의 투기로 대 규모 양조원(grands domaines)들은 높은 가격으로 그들의 와인을 판매할 수 있었던 것이다.

보르도 와인의 위계는 앞서도 지적했듯이 네고시앙들이 결정했다. 그들은 출판 광고를 통해 보르도의 고급 와인(grands vins)을 알릴 목적으로 품질에 따른 포도원의 등급 목록을 작성하려고 시도했으며 파리 엑스포(Paris Expo)에 즈음하여 말하자면 1855년 오늘날에도 변함없는 그 유명

17) *Ibid*, p.30.

18) *Ibid*, p.31.

한 포도원의 위계 목록을 그들이 작성한 것이다. 이것은 5개의 범주로 된 58개의 레드 와인과 3개의 클라스로 구성된 21개의 화이트 와인 목록이다.¹⁹⁾ 그러나 오늘날 이 분류가 끊임없이 문제가 되는 점은 이것이 완전히 메독 지방 포도원만을 대상으로 행하여졌다는 점과 유일하게 그라브 지방의 오-브리옹 포도원만이 포함된 것이다. 다시 말해 리부르네(Libourmais) 지방, 생테밀리옹(Saint-Emilion) 지방은 배제된 것이다. 그런데 이들 지역은 석회석 토양과 훌륭한 테르와르 덕분에 상당히 품질 좋은 와인을 생산한다고 알려져 있음에도 불구하고 전혀 분류 대상으로 고려되지 않았기 때문이다. 따라서 이것은 훗날 많은 네고시아들이 다시 새로운 분류를 제안하기에 이르는 근거가 되며 원산지 명칭 제정의 필요성을 요구하는 계기도 되는 것이다. 또한 1850년 초에는 포도나무의 오이둠 병충해와 필록셀라 병충해로 와인 생산량이 대폭 줄어들자 시장에 가짜 와인이 판치게 되는데 양질의 와인을 생산하는 생산자들 역시 원산지 명칭 법률 제정의 필요성을 주창하게 되는 것이다.

3) 부르고뉴 와인

부르고뉴 와인은 일찍이 유럽에서 유명 와인으로 인정되어 왔으며 그 원산지 명칭도 너무나 방대하다. 사실 부르고뉴 와인 원산지 이름은 클리마(climats)²⁰⁾에 근거하는데 그 수가 너무나 많기 때문에 명시적인 원산지 명칭 제정 요구가 나올 수밖에 없는 환경이었던 것이다.

부르고뉴 와인은 기독교 와인으로 간주할 수 있다. 부르고뉴 와인은 그 기원부터 프랑스 혁명이 일어나기 전까지는 대부분 수도원에 의해 발전되고 그 명성이 유지되어 왔다는 점이 특징이다. 중세 때는 유럽 카톨릭의 영적 수도로 간주된 클뤼니(Cluny)수도원과 시또(Cîteaux) 수도원 수사들에 의해 포도재배가 이루어졌으며 오늘날 세계에서 가장 유명한 포도원들의 하나로 인정받는 클로 드 부조(Clos de Vougeot), 리쉬부르(Richebourg), 에췌조(Echézeaux), 라 로마네 생-비방(La Romanée Saint-Vivant), 라 로

19) 심을식(2010), pp.351~354. 참조.

20) 심을식(2015), pp.95~117. 참조.

마네 콩티(La Romanée-Conti) 포도원등도 그 기원이 수도원인 것이다. 그래서 기독교 미사주인 부르그뉴 와인은 중세 때 유럽에서 가장 유명한 와인으로 그 명성을 떨친 것이다.

프랑스 혁명이 일어나기 전 1728년에는 클로드 아르노(Claude Arnoux) 사제가 런던에서 불어로 부르그뉴 와인에 관한 최초의 서적을 출판한다.²¹⁾ 아르노 사제는 부르그뉴 본느에서 태어났으며 1725년 런던에 존 프리먼(John Freeman)의 가정교사로 런던에 거주한다.²²⁾ 그런데 이 서적의 중요성은 아르노 사제가 처음으로 부르그뉴 와인이 왜 고급 와인인가를 설명하고자 ‘테르와르, 크뤼, 일조량, 와인 보존방법, 구입’ 등에 유의할 점을 기술했다는 데 있다. 이 서적은 나중에 독일어, 영어로 번역되어 출판되었으며 이것은 부르그뉴 와인이 프랑스를 넘어서 해외로 그 명성이 퍼져 나간 것을 반증하는 것이다.

1789년 프랑스 혁명이 일어나자 교회가 소유하고 있던 포도밭들이 국가에 의해 몰수당하고 경매되었다. 말하자면 상당수의 교회소속 유명 포도밭 클로 드 부조, 클로 드 베즈(Clos de Bèze), 로마네 드 생-비방(Romanée de Saint-Vivant) 포도원들이 신흥 부르주아들과 네고시앙들의 수중에 들어갔던 것이다.²³⁾ 또한 나폴레옹 1세 시대 때 제정된 모든 상속자는 동등하게 상속받는다라는 부르그뉴 포도밭 분할에 관한 법령으로 인하여 하나의 포도밭이 많은 상속자들로 인하여 작게 분할되었으며 그 결과 오늘날 부르그뉴 포도밭은 수많은 작은 땅 소유자들로 나뉘게 된 것이다. 우리는 이 점을 바로 오늘날 부르그뉴 포도밭의 하나의 특징으로 간주할 수 있으며 동시에 부르그뉴 와인 원산지 명칭의 복잡성을 유발시키는 요인으로도 간주할 수 있다.

부르그뉴 와인은 19세기 초 엄밀한 의미의 와인 등급 분류가 시도된다. 등급 분류는 항상 테르와르 즉 클리마(climat)²⁴⁾에 근거를 두는데 부르그

21) Jean-François Bazin, *Histoire du Vin de Bourgogne*, Jean-Paul Gisserot, 2002. p.30.

22) *Ibid.*

23) 그 당시 국가가 프랑스 전체 10%의 포도밭을 소유하게 된다.

24) 클리마에 관해서는 심을식(2015) 참조.

뉴의 코트 드 누와 코트 드 본느 지방은 토지 1km²당 세계에서 가장 많은 지명을 소유한 지방으로 알려져 있다. 따라서 부르고뉴 와인인은 자동적으로 수많은 원산지 명칭을 간직할 수밖에 없는 것이다.

코트 도르(Côte-d'Or) 와인 분류는 쥘 라발 박사(Dr. Jules Laval(1855))에 의해 이루어진다.²⁵⁾ 그는 코트 도르 지방의 모든 읍(commune)을 돌아다니면서 각각의 클리마의 장점을 평가해 그것을 다섯 가지 등급, 즉 오르 리뉴(hors ligne), 테트 드 퀴베(tête de cuvée), 1ère, 2ème, 3ème 퀴베로 나누었다. 오르 리뉴와 테트 드 퀴베는 오늘날 그랑 크뤼, 1ère는 1등급 원산지 명칭, 2ème, 3ème는 각각 마을(villages) 원산지 명칭, 지역(régionales) 원산지 명칭에 해당된다고 볼 수 있다. 오늘날 유명 와인들을 예로 들어 설명해보면 오르 리뉴급으로는 르 몽라쉴레(Le Montrachet) 화이트 와인, 라 로마네-콩티(La Romanée-Conti), 클로 드 부주, 상베르탱(Chambertin), 클로 드 베즈 레드 와인을 들 수 있다. 테트 드 퀴베급으로는 레드와인은 클로 드 타르(Clos de Tart), 코르통(Corton), 뭉지뉴(Musigny), 리슈부르(Richebourg), 로마네 생-비방(Romanée Saint-Vivant) 등이 해당되며 화이트 와인은 코르통(Corton), 바타르-몽라쉴레(Bâtard-Montrachet), 페리에르(Perrières) 등이 해당된다고 볼 수 있다. 그런데 우리가 주목하고자 하는 점은 이러한 분류가 보르도 메독 지방의 와인 분류와 유사하다는 점이다. 말하자면 1855년 파리 박람회를 계기로 보르도에서는 메독 지방의 와인만 대상으로 그것을 5등급으로 분류했는데 부르고뉴 코트 도르 지역 와인도 코트 드 누(côte de nuits) 지방 와인만을 대상으로 5등급으로 분류한 것이다. 이것은 훗날 보르도에서 메독 지방을 제외한 다른 지방의 와인업자들의 강력한 이의 제기를 유발시키게 되었던 것처럼 코트 도르에서도 코트 드 본느 지방을 배제한 분류로 인해 미래의 원산지 명칭 제정에 많은 소송과 이의를 받게 되었던 것이다. 또한 19세기 중반에는 부르고뉴에 대규모의 가짜 와인이 범람한 것이다. 이를테면 물을 섞어 대량으로 와인을 생산하는 공장이 파리의 자본가들에 의해 샬롱 쉬르 손(Chalon-sur-Saône)에 세워지기까지도 한 것이다.²⁶⁾ 이것은

25) Jean-François Bazin, *op.cit.*, p.49.

26) *Ibid*, p.51.

부르고뉴 고급와인 생산자의 반발을 일으켜 그들이 원산지 명칭 제정의 필요성을 정부에 강력하게 요구하게 되는 것이다.

2. 필록세라에 의한 와인생산 위기

19세기 중엽 전까지는 프랑스 포도밭에 수많은 해충이 있었지만 포도나무의 생존을 위협하는 정도는 아니었다고 보인다. 그러나 19세기 중엽 미국에서 수입된 포도나무로부터 들어온 오이디움(oidium)이라는 곰팡이균이 유럽 중 포도나무의 잎과 포도를 공격해 포도밭을 황폐화시킨다. 1863년에는 가르 지방(département du Gard)의 수많은 포도나무들이 원인을 알 수 없이 시들어간다. 이것은 포도나무의 페스트라고 불리는 필록세라 해충²⁷⁾의 전조를 알리는 것으로 유럽 와인산업의 대 재앙이 이때부터 시작된다고 여겨진다. 이 해충은 원래 1840년대 미국에서 건너온 것으로 포도나무 뿌리에 기생하면서 뿌리의 수분을 빨아 먹어 유럽 포도밭 절반 이상을 초토화시킨다. 이것은 아메리카 포도 품종에는 별 해가 없지만 유럽 품종 비니프라(Vinifera)에는 치명적인 것으로 밝혀진다.²⁸⁾ 1868년 프로방스에서 발견된 이 해충은 1869년 보르도, 1875년 보졸레, 1878년 부르고뉴 지역, 1880년에는 일 드 프랑스(Ile-de France), 1890년에는 상파뉴 지방까지 급속도로 확산된다.²⁹⁾ 이처럼 프랑스 포도밭 전체가 황폐화되어가지만 그 해결책은 나오지 않아 프랑스 농업부에서는 필록세라 해법에 30만 프랑의 상금까지 제시할 정도로 프랑스 포도밭 전체가 위기에 처한 것이다.³⁰⁾ 프랑스에서 이처럼 와인 생산위기가 닥치자 시장에는 수많은 저

27) 1868년 헤로(Hérault) 농업 센터장인 가스통 바지유(Gaston Bazille)와 몽펠리에 대학 식물학 교수인 쥘-에밀 프랑송(Jules-Emile Planchon)이 이 해충을 발견하고 필록세라(phyloxera vastatrix)로 명명한다.

28) 유럽 포도나무는 *Vitis vinifera* 품종으로 대표적인 것으로 다음의 품종을 들 수 있다: 카베르네 소비농(Cabernet sauvignon), 샤르도네(Chardonnay), 슈냉 블랑(Chenin blanc), 메를로(Merlot), 뮈스카(Muscat), 네비올로(Nebbiolo), 피노 느와르(Pinot Noir), 리슬리(Riesling), 상지오베즈(Sangiovese), 시라(Syrah), 탱프라니오(Tempranillo), 비오니에(Viognier) 등.

29) Michel Vidal, *op.cit.*, p.70.

30) 좀 더 자세히 설명하자면 필록세라는 전 세계적으로 유행했던 병이다. 아주 작은 진디물(pucceron)인 필록세라는 포도나무 뿌리를 공격해 포도나무를 죽이는 무서운 병균이다. 이것은 미국동부해안

질의 가짜 와인 생산 방법, 이를테면 와인에 물 타기, 다른 알코올 첨가, 포도 찌꺼기로 와인 제조, 말라버린 포도에 설탕 첨가 등 비정상적인 와인 제조 방법들이 판을 쳤던 것이다. 따라서 이러한 가짜 위조 와인을 제재하기 위해 1889년 8월 14일 Griffe 법(*loi*)이 등장한다.³¹⁾ 이 법에 따르면 와인에 물이나 다른 알코올을 섞는 것을 엄격히 금하는 것이다. 1897년에는 설탕을 첨가해서 와인을 제조하는 방법도 금하는 법이 제정된다.³²⁾ 결국 프랑스에서 와인이란 물이나 설탕 첨가 없이 순수이 포도로만 발효시켜 만든 술로 정의될 수 있다. 그러나 이러한 법 제정에도 불구하고 1900년대 초에도 많은 네고시앙들이 가짜 와인을 제조해 프랑스 유명 산지의 이름을 차용해 세계 시장에 유통한 것이다. 이를테면 가짜 샹파뉴, 가짜 보르도, 가짜 부르그뉴 와인들이 원산지 이름을 속이면서 소비자들에게 판매되었으며 정직한 포도재배자들의 이익을 침해하였던 것이다. 이것은 프랑스뿐만 아니라 다른 유럽 나라에서도 마찬가지로의 상황이었으며 점차로 와인 소비자들의 신뢰를 잃어갔던 것이다.

따라서 시장의 신뢰를 회복하기 위해 먼저 고급 와인을 생산하는 유명 양조장(*grandes maisons*)들이 네고시앙과 함께 그들 와인의 품질을 보장하기 위해 노동조합을 결성해 가짜 와인 제조자들을 고발하게 된다. 이를테면 1882년 샹파뉴 지방을 필두로 보르도, 부르그뉴 지역에서도 와인 생산자들이 개인주의를 피하고 전문적인 노동조합을 결성하는 것이다. 이 조합의 목적은 와인 제조의 충실함(*loyauté*)을 소비자에게 보장하고 가짜 와인의 유통을 막는 것이었다. 그래서 프랑스에서는 우리가 다음 장에서 살펴 볼 법률과 규정들이 계속적으로 제안되며 결국에는 오늘날의 프랑스 와인 원산지 통제명칭이 제정되는 것이다.

에서 19세기 중반 유럽으로 수입되어 전 유럽의 포도밭을 황폐화 시켰다. 1877년 호주로, 1873년 캘리포니아로, 1885년 뉴질랜드와 남아공에 상륙했다. 단 칠레는 1851년 가장 먼저 유럽의 감염되지 않은 포도나무를 수입했기 때문에 피해를 입지 않은 나라이다. 필록세라로 보호하는 유일한 방법은 대목(*porte-greff*)이다. 필록세라에 저항하는 대목으로 사용되는 포도나무는 미국의 야생포도 나무 인데 약 10가지 종류가 있다. 대목의 붉은 철이 뿌리가 마르는 것을 보호한다. 대목의 선택도 매우 중요하다. 테르와르에 어떤 대목이 좋은가를 알기 위해서는 몇 년이 걸린다고 한다.

31) Michel Vidal, *op.cit.*, pp.81~82.

32) *Ibid.*

IV. 원산지 통제 명칭과 카푸스(Capus)

1. 카푸스 이전 원산지 명칭

어느 시대나 원산지 이름을 가진 유명 생산물은 존재했다고 보인다. 그런데 문제는 그 유명 생산물의 이름을 위조하거나 생산물을 속이는 일 역시 흔하다는 사실이다. 앞에서 살펴보았듯이 와인도 마찬가지이다. 그래서 20세기 초 유명 와인 생산자들이 국가에 원산지 명칭 법률 제정을 요구한다. 최초의 법은 1905년 8월1일자의 법이었다. 그 법안 내용은 가짜와인이거나 원산지를 속이는 것을 방지하기 위해 와인이 생산된 원산지 지역을 국가가 명시적으로 확정해달라는 것이다. 그 결과 와인과 증류주, 샴페인의 지리적 확정에 관한 법령이 따로 제정된다. 이를테면 샴파뉴는 1908년, 보르도는 1911년, 코냑은 1909년에 원산지가 법으로 규정된 것이다.³³⁾ 그러나 이러한 국가가 주도한 원산지 확정에 관한 규정은 1911년 샴파뉴 지방의 폭동으로 실패하게 된다. 왜냐하면 유명 생산물과 그렇지 못한 생산물이 동일한 원산지로 규정되어 유명 샴파뉴 와인 생산자의 강력한 저항을 유발했기 때문이다. 그래서 이러한 문제점을 해소하고자 1919년 5월 6일 새로운 법령이 제정되는데 이것은 원산지 확정에 관한 권한을 법원에 맡겨 이의가 있으면 집단이건 개인이건 누구나 이의를 제기하는 것이다. 원산지 기준은 지역에서 일관성 있게 충실히 통용되었는가(usages locaux, loyaux, constants)에 그 근거를 두는 것이었다. 이 법안은 국가가 주도한 원산지 명칭 제정보다 훨씬 장점이 있었다고 여겨졌다. 왜냐하면 개인이나 모든 당사자들에게 이의 제기가 허용된 법이었기 때문이다. 그러나 이 법률도 완전한 법은 아니었다고 간주되었다. 비록 법원이 행정권을 가지면서 큰 지역의 와인에는 원산지를 확정할 수는 있었지만 작은 지역에서 생산되는 와인에 대해서는 그들도 전문가가 아니었기 때문에 원산지 확정 뿐만 아니라 사기나 위조에 대해서도 법적으로 보호를 할 수 없었기 때문이

33) Marie-Hélène BIENAYMÉ, *op.cit.*, p.420.

다. 그래서 1919년 원산지 획정에 관한 법은 점차로 유명무실해 갔으며 커다란 혼란만 야기하게 된 것이다.

2. 카퓌스의 원산지 통제 명칭

조셉 카퓌스는 오늘날 사용되고 있는 프랑스 와인 원산지 통제명칭에 관한 법률제정을 한 사람이다. 그는 수준 높은 연구자이었으며 포도나무 병에 관한 연구로 1918년 과학 아카데미(Académie des Sciences)로부터 몽타냐크(Montagnac) 상을 받는다.³⁴⁾ 농부들을 위해 최초로 기상청(station d'avertissement météorologique)도 창시했다. 보르도 지방의 포도재배자의 이익을 옹호하기 위해 카퓌스는 지역 노조에서 목소리를 높였고 원산지 통제명칭의 법률 제정에 가장 중요한 역할을 한 것이다. 말하자면 프랑스 와인의 옹호와 질적 향상을 위해 노력한 것이다.

국회의원 이었던 카퓌스는 1925년 6월 23일 원산지 명칭에 관한 그의 첫 번째 법안을 제시한다. 1924년 12월에 지역 와인 단체 총 모임이 개최되었는데 1919년의 법이 문제가 있으므로 개정해야 한다는 의견 제시가 있었던 것이다. 사실 카퓌스가 제시한 법은 1919년의 법의 연속선상에 놓인다고 볼 수 있다. 왜냐하면 원산지 명칭 기준은 변하지 않았으며 단지 그는 보호해야 할 생산품의 정의를 새롭게 하면서 원산지 명칭의 사용 조건을 강화시키고자 했기 때문이다. 기존에 사용된 원산지 명칭의 정확한 범위가 너무 불확실했었던 것이다. 동일 원산지 명칭 지역이 질 적으로 볼 때 서로 다른 와인을 포함하고 있어 소비자들을 혼동시키면서 고급 와인이 평범한 와인 때문에 신용을 잃게 된 것이다. 다시 말해 법적인 결정과는 다르게 단지 지리적인 것만의 고려는 원산지를 잘 세분화 시키지 못한다고 보았던 것이다. 따라서 카퓌스는 원산지 명칭 정의에 땅의 차이점, 노출정도, 더욱이 동일 지역 내에서도 클리마의 차이, 포도나무 품종까지도 고려해야한다고 주장한 것이다.³⁵⁾

34) Brunot Marnot, "Joseph Capus et la législation sur les appellations d'origine contrôlée", *Les territoires de la vigne et du vin*, Féret, 2002. p.133.

우리는 여기서 카뤼스의 제안 가운데 이 전의 법안과는 다른 특징적인 점들을 간략히 설명하고자 한다.

카뤼스는 원산지 명칭 획득 조건으로 생산 영역권 (aire de production), 포도나무 품종, 노동조합의 통제 등의 조건을 제시하는 것이다.

생산영역권이란 지리적 또는 행정적으로도 확정된 지역을 뜻하는 개념으로 이것은 땅의 특성까지도 고려한 개념이다. 이를테면 동일 포도재배지역(région) 내에서도 여러 다른 특성의 토질이 존재하는 것을 인정하는 것으로 테르와르의 물리적 특성이 매우 중요하다는 점을 강조한 개념이다. 포도나무 품종을 원산지 명칭의 조건으로 제시했다는 점도 주목할 만하다. 왜냐하면 특별한 양조기술에 근거한 몇몇 와인³⁶⁾를 제외하고는 양조(vinification)는 공업적 요인(facteur industriel)으로 간주되기 때문이다. 또한 새로운 조건에 근거한 원산지 명칭을 지키기 위해 적어도 6개월 이내로 정규적으로 구성된 단체나 노동조합에 포도원이 속해야 한다고 주장한다. 이것은 노동조합이 체계적으로 와인 생산을 통제할 수 있기 때문이다.

카뤼스가 제안한 1925년의 법안은 과거의 법안보다 상당히 진전된 법안으로 간주할 수 있다. 왜냐하면 와인의 품질과 진실성을 강조한 원산지 명칭 규정이었기 때문이다. 그러나 이 법안 역시 몇 가지 한계가 있었는데 가장 큰 한계는 의무 사항으로 시작한 것은 아니었다는 점이다. 따라서 그 법안에는 국가의 통제(contrôle)라는 명칭이 없는 것이다. 또한 샹파뉴 지방 원산지 명칭이 그 법안에서 제외되었다는 점도 큰 문제로 부각되었다. 샹파뉴 원산지 명칭 영역에 관해서는 마른느(Marne) 지방 포도재배자와 오브(Aube) 지방 포도재배자간에 계속되는 불화가 존재했기 때문이다. 말하자면 카뤼스의 제안에 마른느 지방 포도재배 단체들은 거기에 찬성했지만 오브지방 포도재배단체들은 반대한 것이다. 그래서 이 두 지방을 중재

35) 이러한 특성을 나타낼 수 있도록 그는 읍이나 지역의 원산지 명칭을 정의하기 위해 1919년에 사용된 기준 즉 «usages locaux, loyaux et constants»을 사용한 것이다. 따라서 카뤼스의 새로운 법은 기존 법 내용의 연장선에 있다고 보아야 할 것이다.

36) 예를 들어 보르도 Sauterne 지방 화이트 와인은 세계적 명성을 갖는데 포도를 늦게 수확해 포도알에 수분이 사라지면 포도 껍질에 곱팡이가 끼는 귀부현상(pourriture noble)에 근거해 특별한 양조 방식으로 화이트 와인을 생산하는 것이다. Oz Clarke, *Guide des terroirs*, p.48. 참조.

하기 위해 1927년 새로운 법안이 제시되는데 그 법에 따르면 샹파뉴 지방에 속한 읍에서 생산된 와인만 샹파뉴 원산지 명칭을 사용할 수 있으며 품종도 피노(pinot), 아르반느(Arbanne), 프티 메스리에(Petit Meslier) 세 가지로 제한을 한 것이다. 대신에 가메(gamay) 품종으로 생산하는 오브지역 포도 재배자들에게는 18년의 유예기간을 제공하며 그 동안은 샹파뉴 명칭을 사용할 수 있게 중재한 것이다.³⁷⁾

따라서 카뤼스는 1935년에 다시 그 유명한 보클뤼즈(Vaucluse) 지방 샤토 뉘프 뒤 파프(Châteauneuf-du-pape) 원산지 명칭을 획득한 남작 르르와(Leroy) 그리고 지롱드 지방 상원의원들과 함께 원산지 명칭에 관한 그의 두 번째 법안을 제시하는데 이것이 바로 오늘날 우리가 사용하는 원산지 통제명칭 법령(décret-loi)이다.

이 법안은 크게 두 가지 점에서 주목할 수 있는데 첫째, 카뤼스는 원산지 명칭의 조건으로 포도품종, 테르와르 뿐만 아니라 와인 생산 관습(usages de production)까지도 규정했다는 점이다. 다시 말해 1헥타당 최대 생산량, 알코올 최소 도수 등까지도 규정한 것이다.³⁸⁾ 따라서 이 법안은 자동적으로 포도재배자와 노동조합간의 협동 작업을 요구하게 되어 원산지 명칭 옹호를 위해 수많은 노동조합이 탄생하게 되는 계기도 된다.

둘째, 카뤼스 법안의 또 하나의 주요한 혁신은 와인과 증류주에 대한 원산지 통제명칭 규정 외에 그것들의 생산조건을 책임지는 위원회의 설립 규정도 공표되었다는 점이다. 다시 말해 카뤼스의 제안에 따라 와인과 증류주에 관한 국가 위원회가 설치되었으며 이 위원회가 1947년에는 INAO(Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie)

37) Brunot Marnot, *op.cit.*, pp.137~138.

38) 다음 7 가지 조건이 충족되면 원산지 통제명칭이 부여된다.

- 1) 테르와르 : 포도밭은 명시적으로 획정되어야 함.
- 2) 포도품종 : 각 테르와르에 적합한 품종 규정.
- 3) 알코올 도수 : 최소(또는 최대) 자연적인 알코올 도수 규정.
- 4) 단위 수확량 : 1헥타당 최대 수확량을 명시.
- 5) 재배방법 : 포도나무 크기, 포도나무 사이의 간극 등 규정.
- 6) 양조방법 : 양조의 고유한 규정(ex: 과당 금지).
- 7) 승인 시음 : (dégustation d'agrément ; 1974년부터 시행된 규정).

가 되는 것이다.³⁹⁾

따라서 1935년의 법은 기존의 법과는 다르게 국가의 주도아래 위원회 전문가들이 원산지 명칭을 다루게 되었다는 점을 특징으로 볼 수 있다. 이들은 그 당시 약 400 여개의 와인 원산지 명칭과 30 개의 증류주의 원산지 명칭을 통제(contrôle), 확정했던 것이다.

지금까지 간략히 살핀 것처럼 1935년 원산지 통제명칭 법령은 1905년 원산지 법이 제정된 후에 계속 수정을 거쳐 30년 후에 완성된 법이며 1855년 보르도 와인 분류⁴⁰⁾ 사실에 근거해 볼 때는 80년이 지난 원산지 명칭 법으로 프랑스와인 역사에 한 획을 그은 법으로 간주할 수 있다.⁴¹⁾

V. 세계화 속에서 원산지 통제명칭

1. 신세계 와인 원산지

세계 와인 시장에서 그 가치를 인정받고 있는 프랑스 와인의 수출이 2000년대부터 감소하기 시작한다. 이것은 신세계 와인 국가 즉 남아프리카, 미국, 아르헨티나, 호주, 칠레, 뉴질랜드의 와인 생산량이 폭발적으로 증가했기 때문이라고 볼 수 있다. 기존의 구세계 와인 생산 대국인 프랑스, 이탈리아, 스페인의 와인 산업이 위기에 처한 것이다. 말하자면 신세계 와인은 값싼 노동력, 뜨겁고 메마른 일정한 기후 덕분에 생산 단가를 낮출 수 있었을 뿐 아니라 와인의 질적인 측면에서도 프랑스 와인 전문가들의 기술 이전을 바탕으로 점점 나아지고 있는 상황이었다. 이러한 세계 와인 시장의 변화에도 불구하고 구세계 와인 국가 특히 프랑스에서는 값비싼 노동력, 더욱이 일정치 않은 날씨, 포도밭을 확장하기 위해서는 비싼 토지료, 규제 등

39) Marie-Hélène BIENAYMÉ, *op.cit.*, p.419.

40) 보르도 와인분류는 1855년 Paris Expos를 기회로 이루어진다.

41) 한편 와인의 원산지 명칭 법과 유사하게 1955년 11월 28일 공표된 법에는 치즈에 관한 원산지 명칭을 확정하고 있으며 점차로 농산물 전체로 그 범위를 확장해 가게 된다.

으로 인한 와인 생산 단가가 상승할 수밖에 없는 상황이었다. 더욱이 지난 십여 년 동안 프랑스에서 1인당 와인 소비는 음주 운전 금지, 건강에 관심 등으로 지난 세기보다 꾸준히 하락하는 경향을 보여주고 있었다. 바로 프랑스 와인 산업의 위기가 닥친 것이다. 반대로 신세계 와인은 원산지 명칭을 내세우기 보다는 맛(goût)의 획일화(uniformisation)를 통해 와인 시장에 진출한 것이다. 이 점에서 우리는 신세계 국가와 프랑스 사이에 와인을 바라보는 근본적인 시각의 차이가 존재한다는 것을 지적할 수 있다. 좀 더 자세히 설명하자면 프랑스에서 와인은 오랜 세월을 거쳐 조상 대대로 물려온 유산이며 훌륭한 와인은 테르와르에 그 근거를 둔다고 간주되어 왔다. 따라서 테르와르의 원산지가 와인을 판단하는데 매우 중요한 것이다. 그러나 신세계 와인 제조업자들은 이러한 관점을 배격한다. 그들에 따르면 와인은 선조의 역사나 테르와르와는 상관없다는 것이다. 와인은 단지 농산물 식료품 중에 하나라는 것이다. 따라서 와인의 품질은 전적으로 와인 제조자의 능력(savoir-faire), 즉 공업적(industriel)인 활동에 달려있다는 입장을 취한다. 그래서 신세계 와인은 원산지 명칭이 필요치 않은 것이다. 이러한 관점에 근거해 신세계 와인 국가들은 맛이 획일화된 와인을 마치 코카콜라를 대량 생산하는 것처럼 제조하여 와인 맛을 모르는 초심자 소비자들에게 값싼 가격으로 공급한 것이다. 이것은 바로 시장의 요구와도 부응한 것으로 보인다. 왜냐하면 와인 초심자들은 복잡한 와인보다는 쉽게 마실 수 있는 단순한 와인을 원하기 때문이다.

역사적으로 와인 생산 국가가 아니었던 신세계 와인 국가들이 와인 시장에서 빠르게 성장하면서 유럽의 와인 생산 국가들은 상당부분 그들 시장을 잃게 된다. 프랑스도 예외는 아니었다. 이를테면 50% 이상의 프랑스 와인을 수입한 네덜란드에서는 2000년도에는 38%, 2006년도에는 30%만 수입한 것이다.⁴²⁾ 이러한 위기 속에서 프랑스 와인 생산자들이 복잡한 원산지 통제 명칭 제도를 단순화시키자는 주장이 제기된 것은 너무나 당연한 결과로 여겨진다. 그렇다면 원산지 명칭 제도를 수정해야만 하는가? 여

42) http://www.romaincorraze.com/docs/memoire_idrac.pdp, p. 37.

기서 우리는 프랑스 농림부의 ‘프랑스 와인의 도전(Cap 2010, le Défi des Vins Français)’이라는 보고서⁴³⁾를 주목해 볼 필요가 있다. 이 보고서에 따르면 프랑스 와인 생산자들은 위기를 타개하기 위해 소비자의 요구에 귀를 기울이면서 그들에 맞는 와인을 생산해야 한다는 것이다. 이를테면 식전 와인(apéritif), 축제 와인, 비행기 내에서의 와인, 골프장에서의 와인, 바닷가에서의 와인 등 소비자의 요구에 맞는 다양한 와인을 제공해야 한다는 것이다. 이것은 와인의 다양성을 요구하는 것으로 획일화 된 와인과는 차별화된 오히려 원산지 통제 명칭을 강화시키는 프랑스 와인의 도약을 위한 주장으로 판단된다.

2. 원산지 통제명칭 미래와 상표(marque)

앞에서 살펴보았듯이 프랑스에서는 20세기 초부터 원산지 확정에 관한 법이 와인의 품질 보증과 위조를 방지하기 위해 순차적으로 불합리한 것을 고치면서 제정 되었다. 1935년 원산지 통제 명칭이 제정되기까지는 수많은 와인 제조 당사자들 간의 투쟁이 있었으며, 유럽의 여러 나라에서도 1970년대부터 프랑스식 원산지 제도를 도입하게 된다.⁴⁴⁾ 재삼 강조하지만 프랑스 와인 원산지 통제 명칭은 테르와르에 근거를 두는 것으로 각각의 테르와르들은 그 자체의 고유한 특성이 있는 것이다. 사실 우리가 살펴보는 않았지만 유명 테르와르들은 수세기에 걸쳐서 다듬어지고 공들여 만들어진 것으로 포도재배자들의 예술 작품이라고도 볼 수 있다. 따라서 원산지 명칭을 부여받은 와인은 수세기 동안 내려온 앞 선 세대의 특별한 능력을 부여받은 개성 있는 와인으로 간주될 수 있으며 엘리트 와인의 의미를 부여받은 것이다. 이런 면에서 프랑스에서 원산지 통제 명칭제도는 점차로 성공을 거두게 되며 전 세계로 퍼져나가게 된다. 땅과 포도나무, 와인은 포도재배자에 속한다고 볼 수 있지만 원산지 명칭은 국가유산으로

43) *Ibid.*, p.35.

44) 유럽 연합은 와인만이 아니라 다른 농산물의 원산지 표기로 AOP(Apellation d'Origine Protégé)를 사용한다.

간주되어 보호받고 관리되었던 것이다. 그런데 문제는 프랑스에는 원산지 통제 명칭 와인이 너무 많다는 것이다. 말하자면 오늘날 수많은 원산지 명칭 가운데 450개 이상의 원산지 통제 명칭이 있다. 이것은 엄격히 정의된 지역, 와인 제조에 사용된 포도 품종, 양조의 기술 등과 직접적으로 연관되어 규정된 것이라고 판단되지만 와인 전문가들조차도 프랑스 와인의 모든 원산지 통제 명칭을 기억하지는 못하리라고 추측해 볼 수 있는 것이다. 이 점에서 많은 와인 소비자들이 원산지 통제명칭은 단순히 와인의 품질을 보장하는 이데올로기 이미지로 판단하는 것이다. 원산지 통제 명칭의 성공과 역설로 여겨지는 점이다.

신세계 포도재배자들은 이러한 프랑스식 모델에 대립되는 관점을 취하면서 와인 세계시장에 진출한 것이다. 그들은 원산지 명칭 보다는 와인의 상표(marque)를 중시한다. 원산지 명칭은 공적인 영역에서 법의 통제를 받지만 상표는 사적인 영역으로 통제도 없다. 통제도 없기 때문에 신세계 포도재배자들은 자기 마음대로 와인을 변화시킬 수 있다. 소비자의 입장에서 보면 상표는 와인의 품질 보증서로 간주되지는 않는다. 제조사의 흥망에 따라 상표는 언제든지 사라질 수 있는 것이다. 따라서 그들은 복잡한 원산지 명칭 보다는 단순한 하나의 상표로 와인을 제조해 소비자들에게 공급한 것이다. 이것이 와인을 잘 모르는 초심자를 사로잡는 비결이었던 것이다. 예를 들어 설명해 보면 2003년 남아공 와인업자들은 그들 와인 병에 포도품종 샤르도네를 하나의 상표로 표기해 유럽에 수출하여 큰 성공을 거두지만 동일한 해의 동일한 포도품종으로 제조된 프랑스 와인 원산지 통제 명칭 샬블리(Chablis)라는 와인은 소비자의 입장에서 보면 굉장히 선택하기 어려운 와인으로 판명된 것이다.⁴⁵⁾ 그러나 우리가 여기서 주목하고자 하는 점은 신세계 와인은 품질 좋은 고급 와인 시장에서의 성공은 아니라는 점이다. 피터 브라운(Peter Brown)에 따르면 영국 레스토랑에서 과거와 마찬가지로 오늘날에도 여전히 프랑스 원산지 통제 명칭 와인이 45% 이상을 차지한다는 것이다.⁴⁶⁾ 이것은 프랑스 원산지 통제 명칭 와인

45) http://www.romaincorraze.com/docs/memoire_idrac.pdf p.39.

46) Yves Rousse-Rouard et Thierry Desseauve, *La France face aux vins du Nouveau Monde*,

은 믿을 수 있고 질 좋은 와인이라는 것을 반증하는 것이다. 또한 와인 초심자들은 점차로 와인을 접할수록 와인에 대해서 더 많은 지식을 갖게 된다. 말하자면 자연스럽게 고급 와인을 찾게 되는 것이다. 여기서도 우리는 앞에서 제기한 문제 즉 와인을 단순한 알코올이 함유된 음료로 볼 것인지 아니면 대화의 주제로 문화적인 면을 가진 대상으로 간주해야하는지의 질문을 할 수 있는 것이다.

결론적으로 말하자면 프랑스 원산지 통제명칭 와인은 선조로부터 물려 받은 역사가 있는 테르와르에 근거해 부쳐진 이름이다. 이것은 신세계 와인처럼 단지 공업적 기술에 근거해 제조된 와인은 아닌 것이다. 따라서 오랜 세월동안 구축되어온 역사의 산물인 테르와르의 표상(représentation)을 강화하는 일과 테르와르에 원산지 통제명칭 부여 심사를 더욱 엄격히 적용시키는 일이 세계 와인 시장에서 프랑스 와인의 경쟁력을 갖추는 일로 판단된다. 원산지 명칭이 그렇게 다양하고 복잡한 보르도의 유명 그랑 크뤼 클라세(grands crus classés)와인이나 부르고뉴의 클리마 와인의 성공이 이를 입증한다.

VI. 맺음말

프랑스 와인 원산지 통제명칭 제도는 포도재배자, 네고시앙, 노동조합 등 와인에 관계하는 수많은 사람들의 투쟁의 결과 1935년 조셉 카뤼스에 의해 입법화 된다. 원산지 통제명칭의 목적은 와인에 대한 원산지의 특성과 진실성(authenticité)을 보장하는 것이다. 각각의 원산지 통제명칭에는 포도가 생산되는 일정지역이 부응되며 와인 라벨에 표기된다. 원산지 통제명칭 제정 배경은 고급 와인의 등장과 포도나무 해충에 의한 와인 생산량 감소와 밀접한 관계가 있다. 왜냐하면 수많은 가짜 저질 와인이 와인 시장을 교란시키자 고급와인을 생산하는 생산자, 그리고 판매하는 중개상들이

Albin Michel, 2002. p.138.

법적, 제도적 장치를 요구하였기 때문이다. 원산지 명칭을 부여받은 와인은 수세기 동안 내려온 앞 선 세대의 특별한 능력을 부여받은 개성 있는 와인으로 간주될 수 있으며 엘리트 와인의 의미를 부여받은 것으로 여겨진다. 이런 면에서 프랑스에서 와인 원산지 통제 명칭 제도는 성공적인 제도로 판단된다. 땅과 포도나무, 와인은 포도재배자에 속한다고 볼 수 있지만 원산지 통제 명칭은 국가유산으로 간주되어 보호받고 관리되는 것이다. 그러나 최근 신세계 와인의 급속한 품질 상승과 동시에 세계 시장의 진출로 프랑스 와인 산업이 점차로 위기에 직면하자 이러한 위기를 해소하기 위한 하나의 방편으로 와인의 원산지 명칭을 단순화시키자는 일부의 문제 제기가 있다. 말하자면 원산지 통제 명칭이 너무 많아 소비자가 프랑스 와인을 외면한다는 것이다. 그러나 이것은 극히 지엽적인 문제로 판단된다. 프랑스 와인 원산지 통제 명칭은 선조로부터 물려받은 역사가 있는 테르와르에 근거해 부여된 이름이이라는 것을 주목해야 한다. 이것은 신세계 와인처럼 단지 공업적 기술에 근거해 제조된 와인은 아닌 것이다. 와인의 역사에서 보면 프랑스 와인은 특권의 위치를 차지한다고 볼 수 있다. 와인의 품질에 관한 통제에서도 프랑스는 선구자적 지위를 차지한다. 유럽의 많은 와인생산 국가들이 프랑스의 원산지 통제 명칭을 도입한 점이 이를 증명한다. 또한 프랑스 와인은 원산지 통제 명칭에도 불구하고 독창적인 모습들을 간직하고 있는데 보르도 와인의 샤토 명칭과 부르고뉴 와인의 클리마 명칭을 들 수 있다. 이를테면 보르도 와인은 샤토 와인으로 세계적인 성공을 거두는데 보르도 원산지 통제 명칭 위원회의 공식적인 자료에 따르면 지롱드 지방 약 12000 여개의 포도원 중에서 10,000 개 이상이 샤토 용어를 사용한다는 것이다.⁴⁷⁾ 이것은 보르도 포도원들이 신세계 와인 국가처럼 상표(marque) 역시 중시하고 있다고 보아야 할 것이다. 부르고뉴 와인은 특히 테르와르 즉 클리마를 중시하는 와인으로 세계 시장에 알려져 있다. 오늘날 부르고뉴에서는 총 693 개의 클리마가 원산지 통제 명칭 규정에 의해 분류 되어 있는데 여기서도 우리는 부르고뉴 와인 라벨에

47) Philippe Roudié, *Le vin à travers les âges*, 2001, p.61.

표기되는 클리마 수가 너무 많기 때문에 부르고뉴 와인을 이해하기 어렵다고 말할 수 있지만 역으로 부르고뉴 와인의 독창성은 그 수많은 클리마의 독창성에 그 근거를 두고 있다고 주장할 수 있는 것이다.

따라서 프랑스 와인의 경쟁력은 와인이 생산되는 실제 그 장소, 그 지명을 표기하는 다양한 원산지 통제명칭에 근거하며, 이 점을 소비자들과 소통하는 길이 세계 와인 시장에서 프랑스 와인의 새로운 경쟁력을 갖추는 일로 여겨진다.

|참고문헌

1. 단행본 및 논문

- 심을식, 「보르도 지방 와인의 분류와 샤토châteaux에 관한 고찰」, 『프랑스학연구』 52집, 프랑스학회, 2010.
- 심을식, 「부르고뉴 와인의 특성과 지역에 따른 위계」, 『프랑스문화연구』 26집, 한국프랑스 문화학회, 2013.
- 심을식, 「부르고뉴 와인 위계에 사용되는 클리마(climats)」, 『용봉인문논총』 46집, 전남대학교 인문학연구소, 2015.
- 심을식, 「보르도 와인과 부르고뉴 와인의 대조적 특성」, 『용봉인문논총』 48집, 전남대학교 인문학연구소, 2016.
- Aubin, G. “Le prix-fait et les usages locaux du département de la Gironde : contribution à l’histoire d’un contrat de travail en viticulture”, *Les territoires de la vigne et du vin*, Féret, 2002.
- Bazin, Jean-François, *Histoire du vin de Bourgogne*, Editions Jean-Paul Gisserot, 2002.
- Bazin, Jean-François, *Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne*, Belvédère, 2010.
- Bourdon F, Pichery, M-C et Vincent, E. “Les climats de Bourgogne” dans *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondiale de l’humanité*, Editions Universitaires de Dijon, 2011.
- Marnot, B. “Joseph Capus et la législation sur les appellations d’origine contrôlée”, *CERVIN*, Feret, 2002.
- Chabin, Jean-Pierre, “Le climat, la vigne et les climats de la côte d’or” dans *Les climats du vignoble de Bourgogne comm patrimoine mondiale de l’humanité*, Editions Universitaires de Dijon, 2011.
- Clarke O. et Rand, M. Guide des cépages, Gallimard, 2006.
- Corade, N, et B. Delhomme, “Le territoire comme fondement de l’avenir des petites A.O.C. viticoles: l’exemple de l’A.O.C. Péchmant en

- Bergerçois”, communication au XLV colloque de l'Association de science régionale de langue française, Rimouski(Canada), 2007.
- Demossier, M. *Hommes et vins Une anthropologie du vignoble bourguignon*, EUD, 1999.
- Deroudille, J-P. *Le vin face à la mondialisation*, Hachette, 2003.
- Dion, R. “Les origines du vignoble bourguignon”, *Annales, 5ème année, N.4* 1950. Dubourdieu, F. *Les grands Bordeaux*, Mollat, 2007.
- Dumas, F. “Les climats du vignoble bourguignon: De la dénomination régionale à la reconnaissance universelle” dans *Les climats du vignoble de Bourgogne comm patrimoine mondiale de l'humanité*, Editions Universitaires d Dijon, 2011.
- Feredj, R. O.P.A. *sur la viticulture*, Féret, 2007.
- Hinnewinkel, J-C, “Les AOC dans la mondialisation” *Anthropology of food*, 2004.
- Hinnewinkel, J-C. et Alii. *Philippe Roudié, Bordeaux, le vin et l'historien*, Féret, 2008.
- Jacquet, O. Un siècle de construction du vignoble bourguignon, EUD, 2009.
- Johson, H. *Guide des vins du monde entier*, Flammarion, 2008.
- Johnson,H. *Une histoire mondiale du vin. De l'antiquité à nos jours*, Nouvelle édition, Hachette, 2009,
- Labbé. T, “La construction historique des climats du vignoble de Bourgogne” in *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne*, p.74.
- Lagrange, M. *Le vin et la Médecine*, Féret, 2004.
- Le magazine Bourgogne Aujourd'hui, *Le guide des vins de Bourgogne*, Bourgogne Aujourd'hui, 2007.
- Marnot, B. “Joseph Capus et la législation sur les appellations d'origine contrôlée”, *Les territoires de la vigne et du vin*, Féret, 2002.
- Pitte, J-R, *Bordeaux Bourgogne Les passions rivales*, Hachette, 2005.
- Richard, J. *Histoire de la Bourgogne*, PUF, 1957.

- Renvoisé G. *Le monde du vin a-t-il perdu la raison?*, Editions du Rouergue, 2004.
- Roudié, P. “«Bel air» ou «bellevue», «Latour» ou «beauséjour»? Quel noms pour les «châteaux» du bordelais et du Bergeracois?” *Le vin à travers les âges*, Feret, 2001.
- Roudié, P. “Quels territoires pour les crus bourgeois du bordelais du moyen âge à nos jours?” *Les territoires de la vigne et du vin*, Féret, 2002.
- Roudié, P. “Crus classés et châteaux viticoles en bordelais : deux nouvelles notions qualitatives au XIXe siècle?” *Le vin des historiens*, Université du vin, 1990.
- Rousse-Rouard, Y. et Alii *La France face aux vins du nouveau monde*, Albin Michel, 2002.
- Smith A et Alii. *Vin et politique, Bordeaux, la France, la mondialisation*, sciences po les presses, 2007.
- Vidal, M. *Histoire de la vigne et des vins dans le monde, XIXe-XXe siècle*, Féret, 2001.

2. 기타

- [http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble de Bourgogne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_Bourgogne),
- <http://www.vins-bourgogne/connaître/la-terre-de-bourgogne/le-terroir>.
- <http://www.vins-bourgogne.fr>.
- http://www.romaincorraze.com/docs/memoire_idrac.pdf

<Abstract>

Study of Appellation d'Origine Controlee (AOC) of French Wine

Shim, Eul-shik

This study aims to propose a direction of the Appellation d'Origine Controlee (AOC) of French wine in a crisis in the globalization of wine today. In the past, no problems were raised about the AOC of French wine, for there had been few competitor wines. And yet, recently, simultaneously with the rapid rise of the quality of new world wine, the French wine industry has faced a crisis with its entry into the global market. Thus, as a means to overcome this crisis, a suggestion has been made to simplify AOC. This is because, as many wine experts argue, the appellation of wine origin is very diverse, so it is not easy for the general consumers to differentiate the quality of French wine based on the appellation of origin.

The AOC system for French wine was legalized by Joseph Capus in 1935 as a result of the struggle of a number of persons concerned with wine, including grape grower, négociant, and labor union, etc. The purpose of the AOC is to guarantee the characteristics of origin and authenticity (authenticité) of wine. Each AOC corresponds to a certain area in which grapes are produced and written on the wine label. The background of the enactment of AOC was closely related to the emergence of premium wine and the decreased production of wine due

to vine pests. This is because, as a lot of fake low-quality wines disturbed the wine market, producers and dealers of premium wine asked for legal and institutional strategies. A wine that is granted AOC is regarded as an original wine that is given a special ability by the previous generations for centuries and as the one that has a meaning as elite wine. In this sense, in France, the wine AOC system is judged to be a successful system. Land, vine, and wine belong to the grape growers while AOC is protected and controlled as it is considered a national heritage. In addition, it is necessary to use caution to the fact that the AOC of French wine is named based on terroir with a history inherited from ancestors. This is not the wine manufactured based on the industrial technology, unlike wine from the new world industrial technology. Judging from the history of wine, French wine takes a privileged position. Also, in the control of the quality of the wine, France occupies a pioneer status. This is proven by the introduction of the French AOC by many countries producing wine in Europe. In addition, French wine maintains originality in spite of AOC, e.g. Chateau in Bordeaux wine and Climats in Bourgogne wine.

For example, Bordeaux wine made a worldwide success with Chateau wine, and according to the official data of the Bordeaux Committee of AOC, more than 10,000 out of about 12,000 vineyards in the Gironde area use the term Chateau. Bordeaux vineyards attach importance to the trademark (marque) like countries producing wine in the new world. It is known to the world market that Bourgogne wine is a wine that especially, emphasizes terroir, that is, climats. Today, in Bourgogne, 693 climats in total are classified according to the AOC regulations, and it is difficult for us to understand Bourgogne wine since there are too many climats written on the Bourgogne wine label, but inversely, it can be argued that the originality of Bourgogne wine

is based on the originality of the many climats.

Therefore, the competitiveness of French wine is based on a variety of AOC that marks the name of the actual place where the wine is produced, and it is judged that communication with consumers about this point is considered a way for French wine to have new competitiveness in the world wine market.

Key words : Terroir, climats, Appellation d'Origine Controlee, Champagne wine, Bordeaux wine, Bourgogne wine, Phylloxera

이 논문은 2018년 9월 16일 투고되어 2018년 10월 7일 심사 완료하였으며, 2018년 10월 15일에 게재 확정 통보하였음.