

## Catherine Riss



Catherine Riss

까뜨린의 포도밭은 총 3.5헥타르 면적으로 스트라스부르(Strasbourg) 남서쪽으로 40km 떨어져 있는 하이크셀드(Reichsfeld) 마을 근처에 있다. 그녀의 많은 포도밭 구획들은 명성 높은 앙들로(Andlau), 바흐(Barr), 미텔베르그하임(Mittelbergheim) 밭 근처에 분포되어 있다. 그녀는 또한 마이어(Meyer), 크레이덴바이즈(Kreydenweiss), 클라인크네트(Kleinknecht), 오스터태그(Ostertag), 히펠(Rieffel), 리취(Rietsch), 스토플레르(Stoeffler)와 같은 이웃들과 함께 장인 와인이라는 국제적인 명성의 기준을 만들어냈다. 까뜨린의 와인 양조 시설은 베르나드빌레(Bernardvill)에 있으며 그녀는 미텔베르그하임 근처에서 거주하고 있다.

까뜨린 히스는 시작한 지 얼마 안 된 스타트-업이다. 수 세기에 걸쳐 와인을 양조하는 가문의 사업이 일반적인 알자스에서 이러한 경우는 흔치 않다. 그녀의 가족은 와인 양조와는 관계없는, 라인 강의 프랑스 쪽 강둑의 게아스트하임(Gerstheim)이라는 마을에서 오 보흐 뒤 항(Au Bord Du Rhin; 라인 강의 경계에서)이라는 이름의 레스토랑을 운영하고 있다.

그녀는 본에서 BTS(Brevet de Technicien Sup rieur; 기술 학위로 와인 양조 과정이 있다.) 과정을 통해 와인 양조 과정에 처음 발을 들였고 이후 디종에서 양조학으로 학사 학위를 취득했다. 이후 꼬뜨 드 뉘(C te de

Nuits)에 있는 도멘 트라페 뻬흐 에 피스(Domaine P re et Fils)에서 인턴을 하며 부르고뉴에 조금 더 남아있으며 피노 누아에 대한 경험치를 쌓게 되었다. 트라페는 또한 배우자인 앙드레(Andr e)가 오 항(Haut Rhin) 지역의 리크위르(Riquewihir) 마을에 최고 품질의 14헥타르 포도밭을 소유하고 있어 알자스와의 연이 있었다. 이는 까뜨린이 고향에서 떨어져 즈브레-상베르땅(Gevrey-Chambertin) 마을에서 일하면서도 알자스의 와인을 가끔 접할 수 있는 환경이 만들어졌다.

이후 인턴십은 남프랑스로 이어졌고 뒤이어 알자스의 하이스펠트(Reichsfeld) 마을에 와이너리를 설립하는 메종 샤푸티에(Maison Chapoutier)와 계약을 맺고 알자스로 가게 되었다. 이는 포도밭과 셀러 관리를 하는 좋은 경험이 되었다. 이러한 경험들을 바탕으로 그녀는 2012년 1.3헥타르를 매입하며 와이너리를 시작했으며 2018년 기준 3.5헥타르 면적을 소유하고 있다. 처음 시작할 때 앙또안 크레이덴바이스(Antoine Kreydenweiss)와 루까 히펠(Lucas Rieffel)의 도움을 받았으며 첫 빈티지는 미텔베르그하임에 위치한 히펠의 양조장에서 탄생하게 되었다. 베르나르드빌레에 와인 양조 시설을 지으며 2015년에 큰 도약을 한다.

현재 3.5헥타르 면적에서 총 12,000병 정도를 생산하며 총 생산량의 50% 정도를 일본, 덴마크, 영국, 미국 등으로 수출하는 중이다. 도멘에서 포도밭을 취득하며 계속해서 유기농 방식의 경작법으로 바뀌었다. 헥타르당 생산량은 35헥토리터로 알자스에서도 수확량을 제한하여 만드는 편에 속한다.

오늘날 그녀의 포도밭은 앙들로(Andlau) 남쪽과 노탈팅(Nothalten) 북쪽에 있다. 보주(Vosges) 숲이 시작되는 곳까지 굉장히 경사가 심하고 높은 곳에 포도밭이 있다. 각 구획들은 하이크셀드의 2가지 구분되는 토양 종류를 보인다. 하나는 보주 숲의 전형적인 사암 토양으로 배수가 빠르고 비옥하지 않고 열 전달력이 빠른 특징을 갖고 있다. 다른 토양은 잘 부서지는 푸른 편암 토양의 쉬페르베르그(Schieferberg) 리유-디이다. 이러한 편암 토양은 알자스에서 굉장히 드문 경우로 이 리유-디는 앙들로 남서쪽에 놓여 있고 알자스의 프르미에 크뤼로 인정되는 밭이다.

이 지역은 보주 숲과 인접해있고 지형적인 특징 때문에 계절이 늦게 시작하는 편이다. 이는 리슬링과 피노 누아에 신선함과 좋은 산도를 부여해 주는 핵심 요소로 작용한다. 톰 스티븐슨(Tom Stevenson)은 알자스 와인 중 하이크셀드, 베르나르드빌레, 앙들로와 노탈팅 지역을 “산비탈”이라고 구분 지었다. 까뜨린은 알자스의 이런 산비탈 지역의 소 구획들을 보유하고 있어 그녀의 와인들이 개별적으로 모두 다른 특징을 가질 수 있게 되었다.