Rietsch Mittelbergheim

리취는 전통(Classic)과 자연(Natural), 결코 다르지 않은 이 두 가지 정신을 도메인의 철학으로 삼고 있다.

리취는 알자스의 미텔베르하임에서 17세기부터 3대째 와인업에 종사해 온 역사 깊은 와인 가문이다. 2008년부터 철저한 자연 친화적 방법으로 포도를 재배하고 있으며, 손 수확은 물론 와인이 스스로의 캐릭터를 최대한 발휘하고 테루아 본연의 잠재력을 최대한 머금을 수 있도록 일련의 양조 과정을 자연스럽게 기다려 주는 것을 원칙으로 한다.

현재 리취의 와인 메이커는 쟝 피에르 리취 (Jean Pierre Rietsch) 로서 1970년대부터 도메인을 이끌어 왔던 피터와 도리스의 아들이다. 그 밖에도 도메인 운영에 따른 행정적인 업무, 수출을 위한 선적 업무, 포도밭 관리 등 모든 것이 가족안에서 이루어 지는 가족 경영의 전통은 여전히 지켜지고 있다.

또한 1576년에 건설된 르네상스 스타일의 테이스팅 하우스에서는 관광객들을 위한 시음과 관람이 언제나 활발하게 진행되고 있다. 특히 리취의 오랜 친구이자 예술가인 마리 드레아 (Marie Drea) 가 그린 리취의 독특한 라벨들도 리취의 빼놓을 수 없는 자랑거리이다.

리취는 철저한 유기농법으로 포도를 재배하고 손 수확을 고집하며, 포도밭에서 선별작업을 진행한다. 리취의 포도를 다루는 모든 과정은 매우 느리고 조심스럽다. 주스 압착은 낮은 압력으로 5-12 시간에 걸려 진행하고 이 과정이 동시에 찌꺼기의 추출을 최소화하면서 필터링의 역할도 한다. 과일은 천천히 익고, 자연 효모를 사용한 천연 발효는 5-24개월에 걸쳐 천천히 진행된다.

인위적인 간섭을 최소화하고 자연스럽게 과일 그대로의 풍미와 테루아의 캐릭터를 담아 낼 수 있게 배려한다. 발효가 끝나면, 와인은 필터링과 약간의 유황 추가로 안정화가 되면서 병입의 단계에 들어선다. 이것이 리치가 와인을 만드는 고전적인 방법이다.

리치는 2006년 처음, 실험적으로 피노누아를 자연주의 방식으로 양조했고, 2년 후에는 전체 와인으로 그 방식을 확대하였다. 살충제, 제초제, 비료, 그리고 항진균제 등 합성 솔루션을 사용하지 않고 가능한한 포도나무와 땅을 존중하는 방식을 채택한 것이다. 이러한 방식으로 자연 재료를 신뢰하는 것을 중요하게 생각하고 양조과정에 있어 세심한 관찰과 주의를 기울인다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750