

한국의 포도 재배와 와인테마마을 조성 가능성에 관한 연구

- 영월군을 중심으로 -

옥 한 석*

Vineculture of Korea and Possibility in Establishing the Wine Theme Village in Youngwol Area

Ock, Han Suk*

요약: 이 연구는 세계와 한국의 포도 생산 및 와인 산업을 살펴본 후, 강원도 영월 지역을 대상으로 하여 와인테마마을 조성의 가능성을 알아보고자 한다. 한국은 1988년 수입와인시장이 형성되고 2011년 이후에는 국산와인의 시장점유율이 소멸하는 것으로 전망된다. 한국의 와인시장이 외국산 와인의 수입국으로 전락하지 않고 와인 시장이 균형적으로 발전하기 위해서는 수입와인과 경쟁할 수 있는 전략이 요구된다. 이러한 전략의 하나가 그린투어리즘인 와인 테마마을의 조성이다. 강원도 영월군 거운리 일대는 동강 지류를 따라 펜션과 래프팅 사업체가 집중하고 있어 관광객의 왕래가 빈번하다. 이들이 거운리 일대에 생산된 포도 품종으로 와인을 생산하여 음용하는 와인테마마을 성공가능성은 포도의 계절별 특수성을 고려한 다양한 체험 프로그램에 달려 있다. 포도의 출하 시기인 8월 하순~9월 하순에는 포도 따기를 비롯한 와인답기 체험프로그램을 운영하고, 포도 관련 직접체험을 할 수 없는 시기에는 영월 지역의 상징인 천문대와 동강의 이미지를 접목시킨 '와인과 시낭송', '와인과 별과 음악회', '영월 와인 영화제', '와인 박물관' 등 도시민들에게 언급될 수 있는 문화적 차원에서의 와인프로그램을 운영하도록 한다. 또한 생식용 켈벨 이외에 머루, 복분자 등 재배 작물을 다원화하고 이들 품종으로 만든 와인으로 프랑스 등의 와인 맛에 길들여진 소비자의 입맛을 바꾸게 되면 4계절 와인테마마을의 조성이 가하다고 본다. 한국의 포도주산지인 충청북도 영동군과 경상북도 김천시도 연중 방문객을 모을 수 있는 프로그램을 운영하여 테마마을 조성이 성공을 거두게 되면 이들은 영월군과 함께 한국의 와인산업을 이끌어 갈 수 있게 된다.

주요어: 와인시장, 테마마을, 그린투어리즘, 포도 생산, 와인 산업

Abstract: This study investigates the possibility in establishing the wine theme village in Youngwol area, and grape production and wine industry in world and Korea. Wine import market formed since 1988 in Korea. Because Korean wine production will be finished in 2011, Korean farmers need the strategy against foreign grape and wine importers. That is to establish the wine theme village, one of green tourism. Many pensions and raftsmen are concentrated along the Donggang river, where Geowoun-ri of Youngwol area is located. Possibility in establishing the wine theme village in Geowoun-ri is depend on the attractive program that people enjoy in Youngwol are. The programs have to consist in the regional image.

Key Words: wine market, theme village, green tourism, vineculture, wine industry

1. 서론

1) 연구의 배경과 연구 목적

국제연합식량농업기구(FAO)의 자료에 의하면 세계 포도 재배¹⁾면적은 1990년에 801만ha에서 소폭 감소하여 2000년대 740만ha 수준, 2003년은 752만ha이며, 세계 포도 생산량은 1990년대 후반 이후 다소 증가하였으나 큰 변화는 없다²⁾. 2004년 포도 총생산량은 2003년보다 8% 감소한 551만 톤이다.

각국에서 생산된 포도가 생식용인가 가공용인가 하는 문제는 대단히 중요하다³⁾. 왜냐하면 생산 포도 품종이 와인 산업에 영향을 미치기 때문이다. 2000년대 포도 총생산량과 생식용 물량은 639만 톤, 81만 톤 수준이다⁴⁾. 생식용이 대부분인 한국의 경우 포도가 원예 작물 중에서 차지하는 비중은 무시할 수 없다. 이러한 포도 재배가 최근 한·칠레 FTA 협정에 의하여 심각한 도전을 받고 있다.

한편 포도 재배는 와인의 생산과 밀접한 관계를 가진다. 와인의 역사를 살펴보면 로마의 제국 확장,

* 강원대학교 사범대학 지리교육과 교수(Professor, Department of Geography Education, Kangwon National University) (ock@kangwon.ac.kr) 이 논문은 강원대학교 지리교육과 박사과정 강정임, 석사과정 황인균의 도움에 힘입어 작성되었다.

특히 시저의 정복전쟁 때 로마 병사들에게 전쟁에서의 사기 진작과 낯선 땅에서의 물갈이로 인한 식중독을 예방하기 위해 마시기 시작했다는 기록으로 미뤄 이 때부터 음식 문화의 한 부분으로 등장한 것으로 추정하고 있다. 중세를 거치면서 사원과 귀족 중심으로 포도원을 소유하게 되고, 이때부터 오늘날의 와인으로 발전하게 된다⁵⁾. 우리나라는 1988년 와인 시장이 형성되어 수입와인이 시장이 지배하고 있다. 이러한 문제를 어느 정도 극복하기 위해서는 한국의 와인 소비자가 우리나라의 포도 산지를 직접 방문하여 와인을 생산, 음용하여 외국산 와인맛에 길들여져 있는 자신의 입맛을 바꾸지 않으면 안된다. 이것이 바로 와인 테마마을의 조성이다.

테마마을 조성은 첫째, 초고속 인터넷 이용환경을 조성하여 전자상거래 등 정보컨텐츠 구축을 통한 주민소득 증대 및 삶의 질을 향상시키고자 하는 정보화 마을 들깨, 친환경 농업, 자연경관 등을 활용한 도시민의 다양한 수요에 맞는 휴양·체험 공간으로 발전시키는 녹색농촌체험마을, 셋째 농촌 전통자원의 발굴 활용으로 농촌마을 공동체의 유지 보전 및 전통생활문화를 계승·발전시키는 농촌전통테마마을, 넷째, 산촌지역의 풍부한 산림 및 휴양자원을 활용한 소득원 개발과 생활환경개선사업을 통해 낙후된 산촌을 살기 좋은 마을로 개발하는 산촌마을이 있으며, 마지막으로 어촌체험을 중심으로 어촌의 자연환경, 생활문화 등과 연계한 관광기반시설을 조성하여 어촌경제 활성화를 도모하기 위한 어촌체험관광마을 등 이상 다섯 가지로 구분된다. 테마마을의 조성에 관한 연구는 류선무·장용만·김성기(2001), 송광인·최영기·류인평·안세길(2005) 등에 의하여 이루어졌으나 구체적

인 사례연구는 부족하다.

이 연구는 한국의 포도 재배와 와인 생산을 살펴본 후, 한국의 와인 시장과 수입 추세에 비추어 포도 재배 농가를 살리고 도시민의 수입 와인 소비를 대체할 수 있는 방안의 하나로서 와인테마마을의 조성 필요성을 강조하고자 한다. 또한 영월군을 사례지역으로 하여 와인테마마을 조성 가능성을 제시하고자 한다. 한국의 포도 생산과 와인 소비는 각종 문헌과 통계연보를 중심으로 하여 정리하였으며, 2006년 6~7월 영월지역의 야외조사를 통하여 테마마을 조성의 가능성을 알아보았다.

2. 한국의 포도재배와 와인

1) 한국의 포도재배와 와인 생산 가능성

한국의 포도 재배면적과 성목면적은 1990년대에 각각 연평균 7%씩 증가하여 2000년에는 재배면적이 29,200ha, 성목면적이 23,200ha 수준에 이르렀다. 1990년대 후반부터 포도 가격이 하락함에 따라 2000년 이후 재배면적은 연평균 6%, 성목면적은 4%씩 감소하였다. 2004년 재배면적은 2003년보다 8% 감소한 22,909ha이고, 성목면적은 7% 감소한 19,645ha이다(표 1). 포도생산량을 살펴보면, 1990년대에는 연평균 13%씩 증가하다가 2001년부터 생산량이 연평균 8%씩 감소하였다. 이러한 감소추세는 계속될 전망이다. 이는 한·칠레 자유무역협정(FTA) 이행으로 10년 후 관세가 철폐되는 품목에 포도품목이 포함되어 있는 영향을 받고 있기 때문이다. 정부의 과원폐업지원사업으로 인해 시설포도 면적이 감소하게 된다. 2008년 재배면적은 21,300ha, 2014년에는 17,100ha 수준으로 점차 감소할 것이라고

표 1. 한국의 포도 생산 동향

(단위: 천ha, kg/10a, 천톤)

구분/연도	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004
재배면적	15.0	26.0	29.2	26.8	26.0	24.8	22.9
성목면적 (성목비율 %)	12.8 (85.9)	14.3 (54.7)	23.2 (79.5)	22.1 (82.6)	21.9 (84.0)	21.2 (85.5)	19.6 (85.8)
성목단수	1,022	2,200	2,049	2,048	1,931	1,775	1,766
생산량	131	316	476	454	422	376	347

주 : 2004년 성목단수 및 생산량 농업관측정보센터 추정치임.
자료 : 농림부 「작물통계」 각 연도.

표 2. 한국 노지포도 재배면적의 변천

(단위: ha, %)

구분/연도	2000		2001		2002		2003	
	재배면적	점유율	재배면적	점유율	재배면적	점유율	재배면적	점유율
전국	28,085	100.0	25,578	100.0	24,569	100.0	23,160	100.0
서울	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
부산	3	0.0	3	0.0	1	0.0	2	0.0
대구	849	3.0	765	3.0	731	3.0	673	2.9
인천	200	0.7	217	0.8	209	0.9	210	0.9
광주	181	0.6	157	0.6	148	0.6	162	0.7
대전	434	1.5	417	1.6	418	1.7	321	1.4
울산	18	0.1	15	0.1	13	0.1	12	0.1
경기	3,547	12.6	3,472	13.6	3,378	13.7	3,322	14.3
강원	176	0.6	155	0.6	202	0.8	242	1.0
충북	4,198	15.0	3,716	14.5	3,517	14.3	3,099	13.4
충남	3,274	11.7	2,914	11.4	2,823	11.5	2,713	11.7
전북	1,502	5.4	1,395	5.5	1,324	5.4	1,264	5.5
전남	586	2.1	493	1.9	437	1.8	393	1.7
경북	12,218	43.5	11,130	43.5	10,761	43.8	10,242	44.2
경남	899	3.2	729	2.9	607	2.5	505	2.2
제주	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

자료 : 농림부·국립농산물관리원, 각 연도별 「주요 작물 지역별 재배동향」

한국농촌경제연구소측은 전망하고 있다⁶⁾.

한국 노지포도 재배 면적 추이는 2000년 이후 지속적으로 감소 추세에 있다. 지역별 노지포도 재배 면적 현황을 살펴보면 2003년 경북, 충북, 경기 등에서 노지포도 재배면적이 71.9%를 차지한다. 특히 경북지역이 노지포도 재배면적이 44.2%로 월등히 많으며, 그 다음으로는 충북지역, 경기도 지역 순이다. 충북지역의 경우 재배면적은 지속적으로 정체·감소하고 있음을 알 수 있다(표 2). 강원지역은 1% 미만에 불과하다.

그러나 시설포도 재배면적은 지속적인 증가추세에 있다. 2000년의 1,115ha에서 2003년의 1,641ha로 증가하였다. 그러나 앞으로 한·칠레 FTA협약에 따른 계절별 관세부과에 의해 시설포도 재배 면적도 감소될 수 밖에 없다. 지역 별로 보면 2003년 충북 34.9%, 경북 31.7%, 전북 12.9%의 순이다.

한국의 노지포도와 시설포도 재배면적을 합친 지역별 재배면적을 살펴보면 경북지역이 전국 재배면적의 47%인 10,763ha, 충북지역이 15%인 3,671ha, 경기지역이 14%인 3,384ha, 충남지역이 13%인 2,784ha로 나타나 우리나라에서 경북이 최대의 포도생산지임을 알 수 있다. 노지포도의 경우 재배면적은 지속적으로 감소하고 있는 반면, 시설포도

재배면적은 소폭 증가하고 있다. 이러한 현상은 칠레와의 FTA 발효 이후 시설포도와 칠레산 포도 간 유통시기 경합에 따른 한국 시설포도의 가격경쟁력이 지속적인 위협요인으로 다가올 것을 암시하는 대목이다. 지역 별 전체 포도재배 면적에서 시설포도 재배면적은 전체에서 차지하는 비율이 미미한 편으로 나타났다. 전북의 경우 전체 재배면적 1,475ha에서 시설포도 재배면적 비율은 14.3%, 경북의 경우 전체 재배면적 10,763ha에서 시설포도 재배면적 비율은 4.8%이다.

한·칠레 FTA 발효 등 외부 경쟁요인에 따른 포도 농가의 대처방법의 하나로 포도의 와인산업 육성을 생각해 볼 수 있다. 그러나 국산포도를 이용한 와인제조는 국내 포도농업의 보호, 지역 활성화 등 일시적인 효과를 기대할 수 있을지 모르지만, 장기적으로 볼 때 국산 포도로 만든 와인은 국내 소비자들에게 외면당하게 될 여지가 매우 높다. 이 때문에 '신토볼'이라는 명분으로 소비자의 입맛을 생식용 캠벨 품종에 의한 와인 맛으로 바꿀 필요가 있다.

포도는 품종별로 특유의 풍미가 명확하기에 포도로부터 양조되는 와인의 본질은 기본적으로 포도의 품종에 의해서 결정된다. 포도 품종은 재배지

표 3. 한국 시설포도 재배면적의 변천

(단위: ha, %)

구분/연도	2000		2001		2002		2003	
	재배면적	점유율	재배면적	점유율	재배면적	점유율	재배면적	점유율
전국	1,115	100.0	1,225	100.0	1,438	100.0	1,641	100.0
서울	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	0.4
부산	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
대구	6	0.5	6	0.5	6	0.4	12	0.7
인천	0	0.0	0	0.0	3	0.2	3	0.2
광주	27	2.4	48	3.9	34	2.4	31	1.9
대전	57	5.1	52	4.2	52	3.6	50	3.0
울산	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
경기	10	0.9	13	1.1	36	2.5	62	3.8
강원	5	0.5	4	0.3	6	0.4	7	0.4
충북	345	30.9	400	32.7	491	34.1	572	34.9
충남	51	4.6	53	4.3	57	4.0	71	4.3
전북	166	14.9	178	14.5	180	12.5	211	12.9
전남	66	5.9	66	5.4	78	5.4	71	4.3
경북	341	30.6	368	30.0	450	31.3	521	31.7
경남	34	3.1	30	2.4	29	2.0	23	1.4
제주	7	0.6	7	0.6	16	1.1	0	0.0

자료: 농림부·국립농산물품질관리원, 2003 주요 작물 지역별 재배동향

의 기상조건이나 지질 및 지형 등의 자연조건에 크게 영향을 받기 때문에 특정 품종에 적합한 산지, 즉 국가 및 지역이 존재한다. 현재 한국에서 재배하고 있는 식용포도인 캠벨얼리의 재배면적은 2004년 기준 17,017ha로서 전체 포도 품종의 74.3%를 차지하고 있으며, 거봉의 경우 3,009ha로서 전체 포도 품종의 13.1%를 차지해 캠벨얼리와 거봉을 합친 비중이 87.4%로 매우 높다(표 4).

한국의 식용 포도품종으로 와인을 만들 경우 외국에 비해 맛과 향 등에서 경쟁이 되지 않는다. 외국에서 생산되는 양조용 포도는 식용 포도에 비해 알갱이가 작고 촉촉하며, 껍질이 더 두꺼우며, 무엇보다 당도가 높고 당분을 알콜과 탄산가스로 분

해 시킬 수 있는 천연 효모(Wild Yeast)의 양이 많다. 현재 지구상에는 8500종 정도의 포도 종류가 있으나 이중에서 와인을 만들 수 있는 양조용 포도는 200종 정도에 불과하며, 특히 한국의 자연조건을 고려했을 시 양조용 포도재배는 매우 어려운 일이다. 이는 한국에서의 와인산업의 자생적 성장이 어려움을 드러낸다고 볼 수 있다. 이러한 문제를 극복하기 위한 방안의 하나로써 와인 소비자가 직접 포도 산지를 방문하여 와인 담기 체험 프로그램에 참여하여 와인을 만들고 이를 즐기는 테마마을의 조성이 필요한 것이다. 그렇게 되면 한국 포도 품종에 의한 와인 산업의 발전에 대한 실낱같은 희망이 생기게 된다.

표 4. 포도 품종별 재배면적

(단위: ha)

연도/구분	캠벨얼리	거봉	MBA	새단	델라웨어	기타	전체
1997	18,884 (66.8)	4,089 (14.5)	599 (2.1)	3,338 (11.8)	97 (0.3)	1,283 (4.5)	28,290 (100.0%)
2002	19,343(74.4)	3,362 (12.9)	1,298 (5.0)	1,279 (4.9)	97 (0.4)	631 (2.4)	26,007 (100.0%)
2004	17,017 (74.3)	3,009 (13.1)	1,352 (5.9)	782 (3.4)	105 (0.5)	644 (2.8)	22,909 (100.0%)

주: 괄호는 전체재배면적 중 해당 품종의 비중임. 2004년 품종별면적은 농업관측정보센터 추정치임
 자료: 농림부 「과수실태조사」 각 연도.

전 세계적으로 와인은 포도 생산지역에 따라 크게 신대륙과 구대륙으로 나눌 수 있다. 구대륙은 프랑스를 비롯한 유럽 국가를 의미하며, 사람 손으로 수확을 하고 소량 생산을 하며 자연과의 투쟁 속에서 쌓인 오랜 노하우를 바탕으로 와인을 만든다. 신대륙은 미국, 오스트레일리아, 칠레, 아르헨티나, 뉴질랜드 등을 포함하는 지역들로서 와인 생산의 역사는 짧은 반면, 천혜의 포도 재배조건과 광활한 농토를 배경으로 실험정신, 기계화, 대량생산을 특징으로 점차 경쟁력을 확보해 나가면서, 세계 와인산업에서 점유율을 높여가고 있다⁷⁾.

한국의 경우 양조용 포도가 아닌 생식용 포도가 대부분이며 이것으로 와인을 만들어 소비자들에게 사랑받을 수 있는 길을 모색해야 하는 것이다. 그렇게 하지 않고 외국산 와인 벌크주를 수입하여 병입시키는 외국의 와인산업을 모방한 육성은 결과적으로 국내 포도농업 및 와인업계의 동시 몰락으로 이어질 수도 있다. 와인테마마을의 조성과 함께 장기적으로 한국 풍토에 적합한 전용종 포도 개발 및 재배, 재배농가와 와인산업의 협력체제 구축, 독자적인 제조기술 개발 등 「한국 고유와인의 창조」가 필요하다⁸⁾. 이와 더불어 「포도를 이용한 고부가가치 상품개발, 관광 콘텐츠 개발」을 위한 노력도 병행되어야 할 것이다. 독일과 캐나다 등의 사례⁹⁾를 통해, 비록 우리나라 포도가 양조용 포도가 아니더라도 일상생활에서의 우연한 실수나, 지속적인 기술개발에 의한 품종개발 등으로 우리나라

만의 포도개발이나 와인개발을 시도해 볼 수 있다.

2) 한국의 와인 소비와 수입 추세

한국은 1987년 10월부터 포도주 완제품의 수입을 쿼터에 의해 단계적으로 허용하였고, 1990년에 완전개방을 하도록 합의하였다. 1988년 서울올림픽을 치르면서 본격적으로 수입와인시장이 형성되기 시작하였다. 1995년에 국내 포도주 소비량이 급격하게 증가하면서 수입포도주의 수입도 급증했다. 1995년 와인종류별 수입현황을 살펴보면 White wine이 3,305kl로 전체 수입량의 53.5%를 차지하고 있다. 그러나 1997년을 기점으로 Red wine 수입량이 증가하면서 Red wine이 1997년 전체 수입량의 60.7%를 차지하게 되며, 이후 Red wine의 수입량은 계속 증가추세를 보이게 된다¹⁰⁾. 2000년에 Red wine 64%, White wine 31.9%, Sparkling wine 3.3% 등이다(표 5).

한국은 프랑스, 독일, 미국, 이태리, 호주, 스페인, 칠레 등 여러 국가에서 와인을 수입하고 있으며, 특히 프랑스 와인이 전체 국내수입량 7,216kl의 43.9%를 차지하여 1위를 기록하고 있다. 와인 종류별로 살펴보면 Red wine이 63.3%, White wine 33.8%, Sparkling wine 2.9%를 기록하는 것으로 분석되었다(표 6).

우리나라 주류의 소비형태는 1950, 1960, 1970년대의 막걸리와 소주, 1980년대 맥주, 1990년대 위스

표 5. 연도별 와인종류별 국내수입현황

(단위 : kl)

연도	와인종류	Sparkling wine	Red wine	White wine	기타 와인	계
1988		13	292	425	338	1,068
1989		4	544	945	218	1,711
1990		237	502	846	74	1,659
1991		114	292	638	29	1,073
1992		125	614	1,015	123	1,877
1993		138	596	2,155	49	2,938
1994		170	1,041	2,573	138	3,922
1995		269	2,209	3,305	398	6,181
1996		662	2,311	2,621	398	5,992
1997		489	5,694	3,032	151	9,366
1998		87	1,521	922	175	2,705
1999		261	3,801	1,639	28	5,729
2000		264	5,080	2,532	65	7,941

출처 : 방진식·조경숙(2006)에서 재인용

표 6. 주요 국가별 종류별 국내 수입 현황(2000년)

(단위: kℓ)

와인종류 \ 국가	프랑스	독일	미국	이태리	호주	스페인	칠레	계
Red wine	2,392 (52.4%)	36 (0.8%)	657 (14.4%)	502 (11.0%)	220 (4.8%)	659 (14.4%)	99 (2.2%)	4,565 (100%)
White wine	662 (27.1%)	794 (32.5%)	366 (15.0%)	251 (10.3%)	251 (10.3%)	43 (1.8%)	73 (3.0%)	2,440 (100%)
Sparkling wine	113 (53.6%)	4 (1.9%)	5 (2.4%)	1 (0.5%)	1 (0.5%)	87 (41.1%)	0 (0%)	211 (100%)
Total	3,167 (43.9%)	834 (11.6%)	1,028 (14.2%)	754 (10.4%)	472 (6.5%)	789 (11.0%)	172 (2.4%)	7,216 (100%)

출처: 방진식·조경숙(2001)에서 재인용

키 순으로 소비의 형태가 변하여 왔다. 현재 국내에서 수입되어 판매되고 있는 외국산 와인은 프랑스를 비롯하여 독일, 이탈리아, 스페인, 포르투갈, 미국, 칠레, 뉴질랜드, 호주, 남아공, 캐나다, 아르헨티나 등 수백 종이 있다. 여성의 사회적 활동 확대에 의한 여성 음주인구의 증가와 건강을 생각하는 중년층의 음주패턴 변화로 인하여 알코올도수가 낮은 순한 술을 선호하는 경향으로 포도주가 음주문화를 이끌어가는 중요한 술 중의 하나가 되었다. 게다가 적포도주가 건강에 유익하다는 일부 연구결과가 알려지면서¹¹⁾ 그동안 우리나라의 수입와인 시장에 가장 높은 점유율을 차지하였던 백포도주의 소비보다 적포도주의 소비가 폭발적으로 늘었다(방진식·조경숙, 2001). 2000년의 전체 포도주 소비량 14,632kℓ 가운데 수입산과 국산의 비율은 55대 45였으며, 백포도주는 국산과 수입산의 판매 비율이 비슷했다. 그러나 상대적으로 마케팅에 소홀했던 적포도주 분야는 전체 수요량의 90%정도를 프랑스, 미국, 독일, 스페인, 이탈리아 등에서 수입한 수입산에 의존하고 있다(방진식·조경숙, 2001).

방진식과 조경숙의 국내 와인소비시장 수요예측에 관한 연구에서 와인 총 소비량 예측결과를 보면 우리나라 와인 소비량은 2000년 14,632kℓ에서 2010년에 18,117kℓ로 증가하고, 2020년에 29,191kℓ로 늘어나는 것으로 나타났다¹²⁾. 이 자료를 보면 2010년에 2000년 대비 23.8%가 증가하고, 2020년에는 99.5%가 늘어날 것으로 예측하고 있다. 이와 같은 와인 소비량의 증가추세를 보면 와인 소비량은 향후 10년간은 상당히 안정적으로 늘어가다가 그 이후는 급격하게 늘어날 것으로 예상되었. 다른 시나리오에 의할 것 같으면 2010년에는 2000년의 와

표 7. 수입와인과 국산와인의 소비량 예측결과 (시나리오 I)

연도	수입와인(kℓ)	국산와인(kℓ)	와인계(kℓ)	GDP
1989	1,711	9,121	10,832	348
1990	1,659	8,943	10,602	417
1991	1,073	9,343	10,416	500
1992	1,877	12,667	14,544	561
1993	2,938	10,222	13,160	627
1994	3,922	8,949	12,871	723
1995	6,181	7,930	14,111	853
1996	5,745	6,590	12,335	916
1997	9,390	8,303	17,693	980
1998	2,558	5,579	8,137	940
1999	5,766	6,429	12,195	1,017
2000	8,052	6,580	14,632	1,118
2001	7,891	5,982	13,873	1,231
2002	8,609	5,561	14,170	1,354
2003	9,398	5,096	14,495	1,489
2004	10,266	4,585	14,851	1,638
2005	11,219	4,023	15,241	1,802
2006	12,266	3,403	15,669	1,982
2007	13,417	2,722	16,139	2,180
2008	14,682	1,971	16,653	2,398
2009	16,072	1,145	17,217	2,638
2010	17,599	236	17,835	2,902
2011	18,153	0	18,153	3,192
2012	19,257	0	19,257	3,511
2013	20,072	0	20,072	3,862
2015	21,947	0	21,947	4,674
2016	23,022	0	23,022	5,141
2017	24,202	0	24,202	5,655
2018	25,495	0	25,495	6,220
2019	26,915	0	26,915	6,843
2020	28,471	0	28,471	7,527

출처: 방진식·조경숙(2006)에서 재인용

인 총 소비량보다 최소 21.8%에서 최대 48.3%까지, 그리고 2020년이 되면 최소 94.5%에서 최대 358.2%까지 증가할 것으로 예측되었다.

와인소비량을 수입와인과 국산와인으로 나누어 분석해 보면¹³⁾ 2004년에 수입와인이 10,266kl로 총 와인소비량 14,851kl의 69.1%를 차지할 것으로 나타났다으며, 2007년이 되면 수입와인 소비량은 4배로 증가할 것으로 예측되나, 국산와인 소비량은 2004년을 기점으로 급속하게 줄어들어 2007년 이후에는 시장 점유율이 20% 미만으로 떨어질 것으로 예측되었다. 2011년 이후에는 국산와인의 시장점유율이 소멸하는 것으로 나타났다(표 7). 그렇기 때문에 우리나라의 와인시장이 외국산 와인의 수입국으로 전락하지 않고, 국산와인이 균형적으로 발전하기 위해서는 국산와인이 계속적으로 생산되어 수입와인과 경쟁할 수 있는 전략이 요구된다(방경식·조경숙, 2001).

3. 와인테마마을 조성의 필요성과 영월지역에서의 조성 가능성

1) 와인 테마마을 조성의 필요성

최근 주5일 근무제가 도입됨에 따라 주말에 이루어지는 가족이나 친구 혹은 단체 모임 등은 새로운 관광을 하고자 하는 욕구와 맞물려 다양한 형태의 관광을 요구하게 되었다. 그 중의 하나가 체험관광이다(송광인 등, 2005). 체험관광은 그린 투어리즘(Green-Tourism)과 맥락을 같이 한다. 일반적으로 그린 투어리즘이란 ‘자연이 풍부한 농산어촌 지역에 있어서 자연, 문화, 사람들 간의 교류를 통해서 즐거운 체험을 하는 여가 활동’이라고 할 수 있으며 ‘농촌에서 즐겁게 지낼 수 있는 여유 있는 휴가’라고 정의할 수 있다. 도시민이 시골에서 여유 있는 체류 활동을 취하려는 이러한 경향은 도시 주민들 사이에 증가하고 있다. 반면에 인구 감소, 후계자 부족, 겸업농가의 증가, 농림수산물 시장의 국제 시장화 등 농업과 농촌을 둘러싸고 있는 부정적 환경으로 말미암아 농어촌은 활성화와 진흥의 새로운 전략이 요청되며, 이에 그린 투어리즘이 중요해지고 있다. 도시와 농촌과의 관계를 재구축해서 농산어촌 지역을 경제적·환경적으로 지

속 발전 가능한 풍요한 지역사회로 이끌어 가기 위한 지역 활성화 수단의 한 방법이 그린 투어리즘이라면 이는 관광활동이 지역의 1차 산업과 연계를 맺어야 한다는 것이다.

그린 투어리즘 중에서 테마마을 조성은 생산·가공·유통·체험학습·교류를 하나로 묶는 농업의 6차 산업화 방안으로서 지역 자원을 활용한 지역산업육성, 농어민의 소득확보, 및 고용안정을 위한 농업경영의 다각화 방안의 대안으로 대두되고 있다(류선무 등, 2001). ‘특히 테마마을’ 조성은 농산어촌 마을의 특성을 개발, 이를 기반으로 농가소득을 향상시키고 지역발전을 도모하는데 그 목적이 있다.

포도 재배와 와인 생산 및 소비에 테마마을 조성을 적용하게 되면 포도 농가의 농가 소득이 향상되고 도시민은 체험 여가활동을 하면서 와인 소비가 자연스럽게 이루어지게 되는 것이다. 이른바 와인 테마마을을 조성하여 도시민이 포도 농원을 방문하여 와인을 담그고 이를 자가 생산하여 자체적으로 소비한다면 포도 농민의 수익 창출이 자연스럽게 이루어지면서 국내 와인의 소비 시장도 자연스럽게 이루어 질 수 있게 된다. 최근 주류법이 개정되어 개인 자신이 주류를 생산하여 소비하는 일이 법적으로 가능하게 되었다. 와인 테마마을 조성에는 이르지 못하였지만 영동군과 김천시에서 포도 테마마을을 조성하려는 시도가 이미 이루어지고 있으나 포도 수확의 계절적인 한계로 말미암아 성공을 거두지 못한 것으로 알려지고 있다.

충천북도 영동군¹⁴⁾이나 경상북도 김천시¹⁵⁾가 포도 테마마을의 대표적인 예이다. 영동군의 자체노력과 더불어 정부의 특구 지역 선정에 영동군이 포함되어 포도 산업 육성에 힘을 불어 넣어주고 있다¹⁶⁾. 그러나 영동군이나 김천시는 포도를 이용한 테마마을 성공 가능성에는 한계가 있다. 포도출하 시기가 7~8월에 집중하고 있어 연중 영동군이나 김천시를 방문하는 인구가 뒷 따르도록 하는 프로그램이 성공을 거두지 못하여 테마마을 육성이 어렵다.

이에 연중 방문객의 수가 많은 영월군에 있어서 와인 테마마을의 시도가 필요한 것이다. 테마마을을 조성하여 성공할 가능성이 높은 지역으로 선정된 영월지방¹⁷⁾은 지형적으로 동쪽은 태백산맥, 북

쪽은 차령산맥의 지맥, 남쪽은 소백산맥이 뻗어 있는 내륙산간지역이다. 따라서 전체적으로 추위와 더위의 차이가 심한 대륙성 기후의 특징을 나타내며¹⁸⁾ 이러한 특징으로 말미암아 포도재배의 적지이다. 영월군의 포도재배 면적은 강원도에서 제일 많다. 1995년에 원주 11ha, 동해 11ha, 영월 7ha, 횡성 6ha, 철원 5ha, 양구 5ha 등이었으며, 2000년에 영월 40ha, 춘천 21ha, 강릉 16ha, 양구 16ha, 동해 15ha, 삼척 11ha, 홍천 11ha, 원주 10ha 등이다. 영월군의 포도재배는 1960년대 후반에 시작되었는데, 1990년대 후반에 영월군 농업기술센터에서 적극적으로 권장하여 재배 면적이 급격히 증가하게 되었다. 영월군 농업기술센터 임태열 계장 인터뷰에 의하면 2006년 현재 영월포도 재배면적은 74ha이고, 120개 농가에서 재배 중에 있으며, 전체 재배면적의 99%가 캠벨얼리품종으로 재배하고 있다고 한다. 주 재배지역은 영월읍 영흥리, 거운리, 문산리, 하동면 예밀 1, 2리, 북면 공기리 등이다.

영월 포도는 중·산간 내륙지역의 기후 특성인 주야간 온도차가 큰 지역에서 생산되므로 야간에 당의 집적이 많아 알이 굵고 당도가 높다. 영월포도의 당도가 15~17도로서 캠벨얼리의 평균당도가 14도임에 비해 높다고 볼 수 있다. 또한 석회암 지대에서 생산되어 각종 미네랄이 풍부하며, 알이 굵고 껍질이 얇으며 과즙이 많아 색상이 우수하다. 특히 영월읍 문산리와 하동면 예밀 2리는 친환경 포도를 재배하므로 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 청정농산물로 재배하고, 거운리 포도는 그 맛과 품질 면에서 우수하다. 포도 작목반은 연하 1리~3리, 거운리, 문산리, 영흥리, 하동 김삿갓, 북면 공기리에 있으며 이들은 영월 포도연합회를 조성하여 영농기술과 우수한 상품출하에 힘쓰고 있다.

이 중에서 거운리 포도 재배는 15년 정도의 역사를 가진다. 거운리의 포도 출하 시기는 예밀 2리 등의 출하시기보다 약간 늦은 8월 하순경에 출하한다. 이는 영월군이 타 포도재배 농가에 비해 북쪽에 위치해 있으며, 특히 거운리는 이보다 더 북쪽에 위치하여 타 지역에 비해 1~2달 정도 늦은 8월 하순경에 출하한다. 이러한 점은 타 지역의 포도와 경쟁을 피하게 되는 이점을 가지게 되었다. 그렇지만 재배면적의 협소와 한·칠레FTA발효에 따른 요인은 포도산업의 집중 육성을 위한 걸림돌

로 작용하게 되었다. 즉, FTA 체결이전에 재배한 농가에 대해서는 포도 농지에 대한 폐원지원이 가능하나, 체결 이후 포도재배 농가에 대해서는 이러한 지원이 되지 않아, 영월지역도 포도 재배를 계속 재배해야 하는지 아니지 기로에 서 있다.

2) 영월 지역의 와인테마마을 조성 가능성

영월군 슬로건은 'Young World 영월'으로 천혜의 푸르름이 살아있는 젊은 세상, 영월의 신선하고 밝은 이미지를 회화적 형태로 표현하고 있으며, 태양과 구름, 산 그리고 영월의 동강과 서강 등이 어우러진 자연의 아름다움을 담고 있다. 초록색의 산과 푸른 강, 푸른 하늘, 붉은 태양의 역동적이고 화려한 색상의 조합은 영월이 지닌 천혜의 자연 자산에 대한 직접적인 색상의 표현인 동시에 총절과 다양한 문화재와 관광자원, 체험의 장이 어우러져 있음을 상징한다 또한, 영월군에는 단종릉, 청령포, 선돌 별마로천문대, 고씨동굴, 김삿갓유적지, 선암마을, 금강공원, 요선암, 요선정, 동강 아라연 등 대표적인 명소를 비롯하여 박물관과 미술관, 계곡, 폭포, 사찰 등 다양한 관광자원이 있다.

그래서 영월군은 그린 투어리즘(Green-Tourism)의 관점에서 와인 테마마을의 가능성은 열려 있다. 영월군은 '시, 별, 동강'의 이미지를 창출하고 있으며 이러한 매력을 느껴 찾아오는 관광객들이 연간 7~8만 명으로 꾸준히 늘고 있는 추세이다. 이미 영월군의 이미지와 지역의 농업 생산 활동과 연계시키려는 시도가 진행되어 포도 테마마을은 어느 정도 성공을 거두고 있다. 하나의 예로서 영월군 하동면 예밀2리의 경우 '김삿갓 작목반'이 포도를 이용한 체험형 마을을 시행중에 있으며, 숙박시설이 존재하는 김삿갓 골짜기와 연계를 맺고 있다. 예밀2리 체험형 마을의 경우 생산·가공·유통·체험학습·교류를 하나로 묶는 농업의 6차 산업화가 시도 중이다. 하지만 예밀 2리의 숙박 기능 미비, 관광객이 많이 찾는 레프팅 장소와의 원거리 등으로 말미암아 체험마을 활성화에 많은 한계점이 존재한다.

또한 동강을 이용한 '레프팅' 활동은 거운리 일대를 중심으로 행해지고 있는데 이는 감입곡류가 심한 지역으로 '레프팅' 활동을 즐기기가 좋기 때문이

다. 즉, 거운리 일대의 동강 레프팅의 경우 영월군의 주요 관광자원으로서 전국적으로 가장 널리 알려진 관광콘텐츠이다. 현재까지 동강이라는 관광자원을 이용한 관광사업은 거운리 일대의 숙박시설, 레프팅 관련 관광업체 등의 활성화, 관광객이 방문한 후 구입해가는 지역특산품 등 많은 경제적 효과를 있지만 영월지역의 1차 산업과는 직접적인 연계가 이루어지지 않고 있다.

지역 경영의 관점에서 그린 투어리즘을 추진하기 위해서는 도시와의 교류가 빈번하여 교류인구가 증가하고 그 정착화를 실현하는 것이 중요하다. 이를 위해서는 지역이 지닌 개성과 자원을 유효하게 활용하여 그 매력도를 어떻게 증폭시켜 도시에 알리는가가 관건이다. 영월을 방문하는 도시 주민의 입장에서는 레프팅이 그 지역에 기대할 수 있는 매력 포인트이다. 거운리 일대의 레프팅은 와인테마마을로서의 매력 포인트이며 와인 테마마을을 조성하는데 주요한 고려사항이 된다.

거운리 마을로 진입하기 전까지 동강 줄기를 따라 30~40개의 펜션과 레프팅 사업체들을 볼 수 있다. 즉, 동강을 찾는 레프팅 관광객들 상당수가 거운리를 찾게 된다. 또한 마을로 통하는 다리를 건너자 마을 입구에는 포도 농원이라는 상징물이 세워져 있었고, 대부분의 농가에서는 포도를 재배하고 있다. 레프팅 사업과 포도재배를 병행하고 있는 농가를 발견할 수 있다. 이는 포도재배라는 1차

산업이 레프팅이라는 3차 산업과 접목된 것으로, 와인테마마을의 성공 가능성을 보여주는 대표적인 예가 된다.

다시 말해 레프팅을 하기 위하여 영월군을 찾아온 관광객이 거운리의 포도를 이용하여 와인을 담그고 일정 기간이 지난 다음에 다시 영월군을 방문하여 병입된 와인을 가져가는 ‘와인 테마마을’을 생각해 보게된다. 이들 관광객과 친구 및 친지들이 자신이 생산한 와인맛에 길들여지면 우리의 땅에서 재배된 포도 품종에 의한 와인 대중화의 길이 열리게 된다. ‘와인’ 생산과 ‘레프팅’이 연계되는 그린투어리즘의 중심에 거운리가 설 수 있게 되고 그렇게 되면 영월군의 정적(‘시와 별 감상’)·동적(‘레프팅’)인 관광콘텐츠와 ‘포도-와인 생산’의 콘텐츠가 서로 유기적으로 연계될 수 있는 가능성이 높아 지는 것이다.

거운리 일대가 와인테마마을로서 성공하기 위해서는 포도의 계절별 특수성을 고려한 다양한 체험 프로그램의 운영이 중요하다. 거운리 일대를 와인테마마을로 선정한 최대의 이유가 ‘포도’이기 때문에, 포도의 출하 시기인 8월 하순~9월 하순에는 ‘포도따기’를 비롯한 ‘와인담기’ 체험프로그램을 운영한다. 그리고 포도 관련 직접체험을 할 수 없는 시기에는 영월 지역의 상징인 천문대와 동강의 이미지를 접목시킨 ‘와인과 시낭송’, ‘와인과 별과 음악회’, ‘영월 와인 영화제’, ‘와인 박물관’ 등 도시민

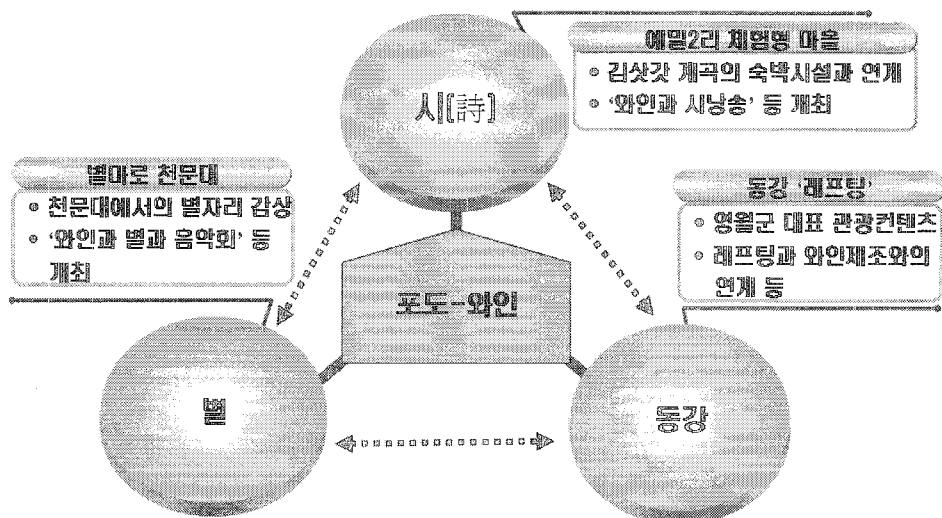


그림 1. 영월군의 이미지와 결합된 포도-와인 연계 가능성

들에게 언급될 수 있는 문화적 차원에서의 와인프로그램을 운영하도록 한다. 이러한 개념을 그림으로 나타내면 <그림 1>과 같다.

10여 년 전 태백시의 눈꽃축제가 지자체의 지역 행사로 출발했다가 현재는 지역의 특수성을 살린 우수 지역축제로 발전했듯이, 거운리의 와인테마마을 또한 마을단위의 지역행사로 그치지 않고 영월군 전체 나아가 전국적인 와인 테마마을로서 시도한다면 테마마을의 대표 지역으로 발전할 수도 있다. 동강 '레프팅', 별마로 천문대의 '별자리 감상', 김삿갓의 '시'가 와인테마마을과 연계되기 위해서는 품종의 다원화, 즉 머루포도, 복분자 등의 재배를 통해 캠벨의 계절적인 제한을 극복하여 4계절 와인 생산이 가능하게 해야 한다. 그렇게 되기 위해서는 무엇보다 포도 재배농가의 모험적인 와인 생산 기술의 습득, 지방자치단체의 홍보와 후원이 병행되어야 하는 것이다.

4. 요약 및 결론

2004년 4월 1일 한·칠레 자유무역협정(FTA)이 발효되어 우리나라 노지포도가 주로 출하되는 5~10월은 기존 UR 관세를 유지하고, 11월부터 익년 4월까지의 기존세율 45.5%를 매년 4.1% 씩 인하하여 10년 후인 2014년에는 관세가 철폐된다. 여기에다 한국시설포도의 경우 칠레와 유통시기가 경합되고, 장래 한국의 포도 재배는 가격경쟁력이 낮아 포도 농가의 폐농이 우려된다.

이 연구는 한국 풍토에 적합한 와인 생산용 포도 개발 및 재배, 재배농가와 와인산업의 협력 체계 구축, 독자적인 제조기술 개발 등의 자구적인 노력을 하지 않는다면 한국의 포도 농업은 유지되기 어렵다는 전제 아래 한국의 포도 생산과 와인 소비를 살펴본 후, 강원도 영월 지역을 대상으로 하여 와인테마마을의 가능성을 알아보고자 하였다. 이를 위하여 우선 한국의 포도 재배와 와인 생산, 한국의 와인 소비와 수입추세를 알아본 다음, 와인테마마을 조성의 필요성을 강조하였다. 끝으로 강원도 영월군을 사례연구지역으로 선정하여 와인테마마을 조성의 가능성을 알아보려고 하였다.

식용포도가 대부분인 한국은 1990년대 이후 재배면적과 생산량이 지속적으로 증가 추세를 보이

다가 2001년을 기점으로 감소하고 있다. 노지 포도에 비해 시설포도 재배면적이 증가한 것으로 추정된다. 노지포도와 시설포도를 합하여 2003년 경상북도가 전국의 47%, 충청북도가 15%, 경기도가 14%, 충청남도가 13%를 차지한다. 강원도는 1%에 불과하다. 한·칠레자유무역협정 등이 발효되어 한국 포도의 와인산업으로의 육성을 시도해 볼 수 있지만 식용포도로 만든 국산와인은 이미 외국 와인 맛에 길들여진 국내소비자들에게 외면당하게 될 여지가 많다. 한국은 1988년 수입와인시장이 형성되고 2004년 수입와인이 총 와인 소비량의 69.1%를 차지하면서 2011년 이후에는 국산와인의 시장 점유율이 소멸하는 것으로 전망된다. 한국의 와인 시장이 외국산와인의 수입국으로 전락하지 않고 와인 시장이 균형적으로 발전하기 위해서는 수입와인과 경쟁할 수 있는 전략이 요구된다.

이러한 전략의 하나가 와인테마마을의 조성이다. 도시의 소비자들이 와인테마마을에서 캠벨 등과 같은 식용 포도로서 와인을 직접 생산하고 음용하면서 자신의 와인 입맛을 바꾼다면 한국 와인산업은 소생의 기회가 열리게 된다. 우리나라와 기후조건이 비슷한 일본은 외국산 와인에 대한 상당한 경쟁력을 갖고 있다. 강원도 영월군 거운리 일대는 동강 지류를 따라 펜션과 래프팅 사업체가 집중하고 있어 관광객의 왕래가 한국의 다른 어떤 지역보다도 빈번하다. 이미 래프팅 사업과 포도 재배를 병행하고 있는 농가가 발견되어 와인 테마마을이 조성되면 성공할 가능성이 높다. 거운리 일대의 와인테마마을의 성공 가능성은 포도의 계절별 특수성을 고려한 다양한 체험 프로그램에 달려 있다. 포도의 출하 시기인 8월 하순~9월 하순에는 와인 담기 체험프로그램을 운영하고 포도 관련 직접체험을 할 수 없는 시기에는 영월 지역의 상징인 천문대와 동강의 이미지를 접목시킨 '와인과 시낭송', '와인과 별과 음악회', '영월 와인 영화제', '와인 박물관' 등 도시민들에게 언급될 수 있는 문화적 차원에서의 와인프로그램을 운영하도록 한다. 그렇게 하면서 머루포도, 복분자 등을 재배하여 다원화한다면 4계절 와인 생산이 가능한 테마마을 조성 가능하게 된다.

포도 생산의 집중지인 충청북도 영동군이나 경상북도 김천시도 영월군과 같은 연중 방문객이 끊

이지 않도록 하는 프로그램을 운영하여 영월군과 같이 와인테마마을 조성이 성공을 거두게 되면 와인테마마을을 통한 우리나라만의 와인 개발이 가능할 수 있다고 본다.

註

- 1) 일반적인 포도 재배가능 조건을 살펴보면 위도 30~50도 사이에서만 포도가 재배되며, 세계 거의 모든 와인 산지는 남, 북반구의 위도 30~50도 사이, 연평균 기온이 10~20도 사이의 온대성 기후 지역에 위치하고 있다. 북위 50~51도에 위치한 독일의 경우도 포도 재배가 가능하다. 포도 재배에 영향을 끼치는 요건으로는 기온, 밤낮의 기온차, 여름과 겨울의 기온차, 채광, 강수량, 습도 그리고 바람이다. 가장 좋은 기후는 여름에 약간의 비만 있고, 가을은 건조한 다소 신선한 기후, 즉 겨울에 대부분의 강수량이 집중되고 비교적 높은 기온이 바닷바람으로 적당히 조절되는 지중해성 기후가 포도 재배를 위한 천혜의 요건이라 할 수 있다. 포도 재배에 영향을 미치는 요건 중 기온, 일조량, 강수량, 지형조건 등이 중요하다. 기온은 포도주를 만들 만한 품질의 포도를 생산하기 위해서는 연평균 기온이 10도 이상 (최적은 14~15도)이어야 하며, 여름의 평균 기온은 최소한 19도 이상, 겨울은 영하 1도 이상이어야 한다. 일조량은 식물의 광합성을 일으켜 식물 자체의 신진대사 촉진뿐만 아니라 당분의 축적을 위하여도 필요하다. 또한 포도의 완숙을 위한 열기를 준다는 의미에서 더욱 중요하다고 할 수 있다. 강수량은 강우의 총량이 중요한 것이 아니고, 강우의 월별 분포가 더 중요하다. 포도나무는 대략 연간 670mm의 비가 필요 한데, 신선한 겨울과 봄에 걸쳐 대부분의 비가 내리고 여름에는 포도나무의 성장을 보장할 정도의 비만 내리는 것이 가장 이상적이라 할 수 있다. 이러한 이유로 와인 산업은 프랑스, 이탈리아, 독일 등 지중해성 기후의 특성을 지닌 유럽을 중심으로 일찍부터 발달하였다(Forrestal, 2001).
- 2) 세계의 포도 재배 면적 총 7,517천ha 중에서 스페인 1,166천ha(15.5%), 프랑스 851천ha(11.3%), 이탈리아 836천ha(11.1%), 미국 385천ha(5.1%), 중국 403천ha(5.4%), 칠레 168천ha(2.2%), 일본 19천ha(0.3)이다. 구대륙인 유럽이 37.9%를 차지해 가장 높은 비중을 차지하였으며, 신대륙은 13%의 비중을 차지했다. 2003년 세계 포도 생산량 총6,235만톤 중에서 이탈리아 748만톤(12%), 프랑스 631만톤(10.1%), 스페인 686만톤(11%), 미국 596만톤(9.6%), 중국 527만톤(8.5%), 칠레 175만톤(2.8%), 일본 22만톤(0.4%) 등이다. 구대륙의 생산량은 33.1%, 신대륙은 21.3%를 차지해 재배면적 대비 생산량에서 구대륙의 비율이 더 높음을 알 수 있다(Forrestal, 2001).
- 3) 미국에서 생산된 포도는 생식용과 가공용으로 구분되는데 생식용으로 소비되는 물량은 총생산량의 13

- % 수준이며 캘리포니아주에서 대부분 생산된다. 2003년 칠레의 포도 재배면적은 포도주용을 포함하여 16만 8천ha이며, 그 중 생식용 포도 재배면적은 4만 5천ha이다(Forrestal, 2001).
- 4) 세계의 포도 수출량은 2003년 현재 312만 톤으로 전체 농산물 생산량의 5%이며, 주요 수출국은 칠레, 이탈리아, 미국 등이다. 2003년 칠레의 수출량은 세계 수출량의 28%인 89만 톤, 이탈리아는 16%인 51만 톤, 미국은 12%인 37만 톤으로 이들 국가의 수출량이 세계 수출량의 절반 이상을 차지하고 있다. 세계 포도 수입량은 점차 증가하고 있는 추세이며 2003년 현재 279만 톤 수준이다. 2003년 미국의 수입량은 세계 수입량의 17%인 48만 톤, 독일은 12% 수준인 32만 톤이다(Atlas of Wine, 2005, Macmillan Company, New York).
 - 5) 1152년에 영국의 헨리 2세가 프랑스의 아키텐(Aquitaine)의 엘레노아 공주와 결혼하면서 지참금으로 받은 보르도는 「해가 지지 않는 나라」 영국의 국력신장과 더불어 세계적으로 유명한 와인이 되었다. 그 뒤 유럽 열강들의 식민지 경영에 가톨릭이 선구자 역할을 하게 되면서 포도 재배 지역과 와인 생산은 자연스럽게 확장되었으며, 19세기 중반에 이르러 세계 50여 개국에서 와인을 생산하게 되었다.
 - 6) 한국농촌경제연구원, 2005, 농업전망(II), p.631.
 - 7) 파리에 본부를 둔 국제와인협회(OIV)에 따르면, 프랑스·스페인·이탈리아·독일·포르투갈 등 유럽 5대 와인 수출국의 세계 시장 점유율은 1980년대 초반 해도 75.6%에 달했으나 지난해 62.1%(잠정치)로 떨어졌으며, 대신 1980년대 초에 1.6%에 불과하던 신세계 와인(미국·호주·칠레·아르헨티나·남아프리카공화국)의 세계 시장 점유율이 25.5%로 급증했다고 밝혔다. 즉, 전통적 생산 방식을 고수해온 프랑스는 최고급 와인에서는 여전히 세계 시장에서 대접받지만 중저가 와인에서는 균일한 품질과 저렴한 가격을 내세운 신세계 와인에 밀리고 있다는 반증이다. 2004년에는 프랑스 와인 수출이 5.8%(물량 기준) 감소했고, 2005년에도 1.9% 하락하였다. 조선일보 2006년 5월 17일자 기사
 - 8) 김성각·위태석, 2003, 일본 와인산업의 현황과 과제, 농촌경제 제26권 제4호, pp.129-130.
 - 9) 독일의 특산품으로 불리는 ‘아우스레제’와 ‘트로켄베렌아우스레제’ 그리고 캐나다의 ‘아이스바인’이 그것이다. ‘아우스레제’는 18세기에 우연한 실수로 추수철이 지난 포도로 빚었던 와인인데 의외로 뛰어난 맛을 보여 아예 특산품이 된 사례이다. ‘트로켄베렌아우스레제’ 역시 아우스레제처럼 더 맛 좋은 와인을 빚으려 가을 늦게 까지 포도를 수확하지 않고 기다리다 포도에 치명적인 구부병이 돌면서 우연히 탄생한 와인이다. 그냥 버리기 아까워 병들어 마른 포도송이들로 와인을 빚어 봤는데 아우스레제보다 더 뛰어난 맛을 지닌 와인이 탄생한 것이다. 이 와인은 구부병에 걸린 포도알로 빚어야 하기에 양이 적을 수밖에 없고 그래서 더욱 귀하다. 캐나다의 ‘아이스바인’의 경우 언포도로 만든 와인으로서 특산품으로

- 서 많이 생산되고 있다. 출처; Atlas of Wine, 2005, Macmillan Company, New York.
- 10) 1995년까지 약 300여 종류의 와인이 수입되어 판매되었으며, 주로 프랑스와 독일에서 수입했다. 1995년의 연간수입와인은 6,181kl이었으며, 그 중 프랑스와 인이 2,261kl로 전 수입량의 36%를 차지했다. 이어 독일와인은 1,306kl로 전체수입량의 21%를 차지해 두 나라가 전 수입량의 57%를 점유했다.(관세청수입 와인자료. www.customs.go.kr)
 - 11) 뉴스피플, 1997, 2, 17, pp.54-55.
 - 12) 방진식·조경숙(2001)의 연구에 의하면 와인의 총 소비량 예측결과를 시나리오 I, II, III로 구분하여 분석하였다. 이 연구에서는 시나리오 I의 결과를 제시하여 분석하였다. 시나리오 I에 의한 와인 수요예측 결과를 보면, 우리나라 와인 소비량은 2000년 14,632kl에서 2010년에 18,117kl로 증가하고, 2020년에 29,191kl로 늘어나는 것으로 나타났다.
 - 13) 국산와인과 수입와인의 소비량을 예측하는데 있어서 국산와인의 소비량은 발효된 원액만 사용한 정통포도주와 발효된 원액을 일부 사용하고 여기에 주정, 감미료, 산미료로 맛을 보강한 기타 포도주를 모두 포함시켰다(방경식·조경숙, 2001).
 - 14) 충북 영동군은 전국 포도 생산량의 10%를 차지하는 주산지이다. 면적은 2,466ha로 전국 재배면적의 9.5%이고, 농기수는 4,655호, 연간 생산량은 39,752m/t에 달한다. 영동은 내륙에 위치하여 한서의 차가 심한 대륙성 기후의 특징을 보이지만 충청북도에서 가장 따뜻하고 일조량이 많아 '과일나라'라고 불릴 만큼 생산되는 과일이 많고 맛이 매우 좋다. 이러한 자연환경을 바탕으로 영동군의 포도는 소백산맥 추풍령 자락에 위치하여 일교차가 높아 색상이 선명하고, 향이 좋으며 당도가 높아 맛이 매우 좋은 특징을 지닌다. 영동군에서는 전통 수공업 형태의 다양한 포도가공을 통해 부가가치를 높이는데 주로 쥘과 쥬스, 파립통조림, 포도주, 포도식초 등을 생산한다. 영동군에서는 영동포도페스티벌을 통해 신선과일 및 지역특산물 전시, 영동의 과일, 관광지 사진전, 농특산물 및 가공식품 전시판매, 와인제조 및 효능탐험 영상물 상영, 장수풍뎅이 일대기 전시 및 판매, 물레방아, 포도분제터널, 토종잡곡 조성 등 전시판매 및 홍보행사를 펼치고 있다. 이와 함께 건강체험, 와인테마 체험, 전통향수체험, 즉석체험 등 체험행사를 통해 관광객과 시민을 하나로 묶어주는 관광컨텐츠를 개발·적용하고 있다 <http://yeongdong.go.kr/index.html>.
 - 15) 김천시의 김천포도는 1950년대부터 포도를 재배, 현재 6,000여 농가 2,800ha를 재배하고 있으며, 연간 50,000톤에 1,000여억원의 농업소득을 올리고 있다. 김천시는 김천포도 홍보를 위해 매년 김천포도축제를 개최하고, 향후 김천포도산업육성 및 한·칠레 FTA대응을 위한 방안으로 포도 테마마을조성, 포도 거리조성, 포도 와인 공장 건립, 포도품종갱신 포도수출 클러스터 조성 등 포도특구를 추진할 계획을 수립하였다. 2006년 2월 28일 제7회 「지역특화발전특구위원회」에서 김천포도산업지역이 특구로 지정되었으며, 이를 통해 친환경 포도산업의 육성과 체험형 관광산업 개발이 가능해져 포도농가의 소득증대와 지역경제 활성화를 도모할 수 있는 기반을 갖추나가고 있다. 김천 특구지역은 김천시 봉산면·대항면 일원으로서 약 8만여평 규모에 포도 산지유통센터와 수출포도 생산단지 조성을 통해 포도 수출산업 클러스터화를 도모할 계획이다. 친환경 체험농원 및 농가형 민박단지 조성 등 포도 테마마을 조성을 통한 관광개발도 활성화할 계획이다.
 - 16) 제6회 지역특화발전특구위원회를 개최(2005.12.06)하여 충북 영동을 포도와인산업특구로 지정되었다. 와인산업특구의 주 내용은 가공용 포도 생산기반 육성, 포도·와인산업 체험관광루트 구축, 포도축제 활성화 등으로 구성되어 있으며, 특화사업비로 44.3억원('05~'12)을 지원받을 예정이다.
 - 17) 영월군은 강원도 남쪽에 위치하고 있으며 동쪽은 태백시와 경북 봉화군 소천면, 서쪽은 원주군 신림면과 횡성군 안흥면, 남쪽은 경북 봉화군 춘양면, 물야면 및 영풍군 부석면, 그리고 충북 제천시 송학면, 단양군 영춘면, 어상천면, 북쪽은 평창군 방법면, 미탄면 등과 접하고 있다. 동경 128°07'~128°55', 북위 37°02'~37°24'에 위치한 영월의 서북쪽은 차령산맥, 남동쪽은 태백산맥이 뻗어 있고 두위봉(1,466m), 백운산(1,426m), 구룡산(1,346m), 태화산(1,027m), 백덕산(1,360m), 배향산(808.1m) 등이 솟아 있는 높은 산악지대이다. 지질은 고생대 조선계층의 석회암 계로 용식 지형인 카르스트지형이 발달되어 북면 문곡리 가느골, 주천면 금마리, 서면 쌍룡리, 후탄리, 남면 연당리 등지에 걸쳐 원형 또는 타원형의 돌리네 현상이 분포되어 있고, 먼 옛날에는 청령포, 마굿, 잔다리로 곡류했던 강물의 절단으로 인한 계단 모양의 단구면이 형성된 특이한 지형을 하고 있다. 출처; 영월군, 영월 땅이름의 뿌리를 찾아서, 1995.
 - 18) 영월군은 한반도의 중부내륙, 강원도 남부에 위치한 아름다운 자연자원과 문화유산은 간직한 문화와 충절의 고장이다. 동강이 상징하는 오염되지 않은 자연자원과 단종의 닳이 서린 문화유산이 곳곳에 자리 잡고 있어 영월은 맑고 깨끗하며 충절의 고장임을 특징 지워 준다. 영월읍을 중심으로 한 거리상 위치는 서울이 190.9km, 부산이 365.0km, 춘천이 156.7km, 원주가 71.9km, 강릉이 120.7km, 삼척이 120.0km, 평창이 33.7km, 정선이 65.4km이다. 영월군의 총면적은 1,127.12km²로 농경지 100.95km², 임야 962.56km², 기타 63.61km²로 구성되어 있다. 토지이용상황을 보면 임야가 전체의 85%를 차지하고 농경지는 논·밭을 합쳐 총면적의 9%에 불과한 실정이다. 그 밖에 과수원 0.33km², 목장용지 2.26km², 대지 6.69km², 공장 및 학교용지 1.67km², 도로 및 철도용지 10.44km², 하천 및 제방구거 등 시설용지 38.93km², 대지 6.69km², 기타 3.29km²의 구성비를 나타내고 있다. 공장 및 학교용지, 과수원과 대지, 하천 제방용지 등이 사회발전 추세에 따라 조금씩 늘어가는 경향을 보였다. 고속도로를 타고 영월군에 들어서는 입구에는 '시와 별과 동강, 진한 역사의 향기가 흐르는 영월'이라는 글씨가

한국의 포도 재배와 와인테마마을 조성 가능성에 관한 연구

새겨져 있다. 국민의 강 「동강」과 「한반도 지형」을 감싸 안고 흐르는 「서강」, 조선왕조 비운의 왕 「단종」과 관련된 많은 유적, 방랑시인 김삿갓이 잠들어 있는 곳, 그리고 고씨동굴 등 수려한 자연을 가진 곳이다. 영월군은 이러한 자연·문화적 유산을 바탕으로 동강 '레프팅'을 통한 역동적인 관광컨텐츠와 시인이자 방랑자였던 김삿갓이 잠들어 있는 지역으로서 이에 대한 역사적 사실을 '시(詩)'를 통한 관광컨텐츠, 천문대를 통한 밤하늘의 별자리 감상 등 정적인 관광컨텐츠를 내세우고 있다. 출처; 영월군청 문화관광과 홈페이지 <http://ywtour.com>

文獻

- 강준구, 박지연, 2004, 한국-칠레 FTA 발효 이후 對칠레 교역동향 분석, 대외경제정책연구원.
- 김범수, 2001, 한국형 그린 투어리즘에 관한 연구, 관광농업연구, 8(2), 156-178.
- 김성각·위태석, 2003, 일본 와인산업의 현황과 과제, 농촌경제, 26(4), 129-130.
- 김우선·김홍범·장호욱, 2004, 와인 소비 영향요인에 관한 시계열 분석, 호텔관광연구, 6(3), 66-79.
- 류선무·장용만·김성기, 2001, 그린 투어리즘(Green-Tourism)의 개념에 대한 고찰, 관광농업연구, 제 8(1), 1-15.
- 방진식·조경숙, 2001, 국내와인소비시장 수요예측에 관한 연구, 외식경영연구, 4(1), 106-119.
- 송광인·최영기·류인평·안세길, 2005, 체험관광을 통한 지역관광활성화에 관한 연구, 농촌관광연구, 12(2),
- 지역특화발전특구기획단 특구기획과, 2005, '전북 진안 홍삼한방특구' 등 10개 지역특구 신규지정, 제6회 「지역특화발전특구위원회」 개최 결과 보도자료.
- 조선일보, 위기의 유럽와인 “신대륙産이 무서워”, 2006.05.17
- 한국일보USA, 와인의 향기: 독일 와인, 2002.07.05.
- 한국농촌경제연구소, 2005, 농업전망(II)
- 농림부, 「작물통계」 각 연도
- 농림부·국립농산물품질관리원, 2003 주요작물 지역별 재배동향
- 농림부, 「과수실태조사」 각 연도
- 영월군, 2004, 2004년도 「영월통계연보」
- Forrestal, P., 2001, *The Global Encyclopedia of Wine*, Global Book Publishing(2nd edition), NSW. Australia.

온라인 자료

www.customs.go.kr(관세청수입와인자료)
<http://yeongdong.go.kr/index.html>(영월군 홈페이지)
<http://ywtour.com>(영월군청 문화관광과 홈페이지)

(접수 : 2006. 8. 21, 채택 : 2006. 12. 7)