

와인 즐기는 방법

Step 1 와인 준비물



Step 2 와인별 음식 궁합



TIP 가장 중요한 건 자신의 기호에 매칭하는 것 입니다.

Step 3 와인 보관 및 활용법

와인 보관법
코르크를 거꾸로 끼우고 와인병을 세워 보관해 주세요~
한번 오픈한 와인은 2~3일 내 드세요.

와인 활용법
맛이 변한 와인은 요리에 활용해보세요.



대말 와인의 유래

조흔의 "홀스타"는 본래 영천의 대말와인을 부드럽게 변형시켜 만든 와인으로 영천의 대말은 본래 영천 재래시장에 5일장이 섰는데 대와 말을 후게 준다는 뜻에서 유래되어 지금의 남성의 상징인 "대말"로 바뀌었다. 인심이 후하다는 뜻, 사랑은 나누는 와인, 사랑과 힘이 넘치는 영천대말에서 유래되었습니다.

영천
와인

고품격 품질을 사랑하는
조흔와이너리

천혜의 자연조건을 갖춘 농가에서 기른 포도를 사용하여 와인을 만듭니다.



저희 Joheun Winery 는 항상 고객님의 눈높이에 맞춰서 간간하게 와인을 만들며 한번 구매하신 고객님들은 이미 단골이 되어서 재 구매를 해 주십니다. 그 만큼 맛과 품질에 만족하셨다는 얘기입니다. 조흔와이너리는 도심에서 5분 정도만 걸어 들어가면 만날 수 있는 도심 속 포도밭의 목가적 풍경속에 있습니다. 특히 당도가 높고 맛이 좋기로 유명한 포도만을 고집합니다. 최근에는 와이너리 옆에 숙박이 가능한 펜션을 짓고 체류형 와인 투어를 시작했습니다. 주질 연구에 끊임없는 도전을 멈추지 않고 좋은 와인 만들기에 주력하고 있는 조흔의 와인은 서울, 대전, 동대구역에 개점한 중소기업품마루와 농협에 주로 판매되고 있으며 각종 주류 박람회나 엑스포에도 빠지지 않고 출품하고 있습니다. 지하와 지상1층, 총 2층으로 건축된 펜션은 2가족 8명정도가 묵어갈 수 있는 공간이 있고, 조리시설을 갖추고 있어서 직접 요리를 해 먹을 수 있으며 옥상에서 와인파티를 할 수 있습니다. 최근 수제맥주를 만들기 시작하여 다양한 수제 맥주도 맛 볼 수 있습니다. 1등 와인으로 자리 잡기 위해서 조흔와이너리는 꾸준히 노력하겠습니다. 감사합니다.

CHADONNAY
BEAUJOLAIS
BROUILLY
CRESTON
KRITER
GRAVES
CHATEAU
JUVRAY
BOUILLY
S. PIERRE
SELECTION
MUSCADET
VERDICCHIO
BACCHANAL
HOCHHEIMER
RUTHERFORD HILL
TRAMINER RIESLING
CHATEAU PEDESELAUX
CROZES HER MITAGE
CHATEAUNEUF DU PAPE
CHATEAU LAFON ROCHE
CHATEAU BLANE CANTEN
CHATEAU LASSCGU
PERE PATRIARCHE
WHITE CLOUD
BLACK TOWER
RHINERIESLING
ECHLOSS
POUILLY FUISSSE
CHIANTI
VERDICCHIO

- 2013 제1회 코리아 와인 어워즈 골드수상
- 2013 와인챌린저 실버상 수상
- 2015 레드와인 경상북도 대표와인 선정
- 2016 경북콘텐츠코리아랩 [새경북콘텐츠브랜딩리그] 본선진출 장려상 수상
- 6차산업 인증 와이너리





조흔 레드 **드라이** **오크숙성**

12%
750ml / 500ml
영천 머루포도(MBA) 100%

100% 친환경 머루포도를 11월 초 서리가 내릴 때 수확하여 당을 첨가하지 않고 발효한 와인입니다. 20도 내외에서 발효되며 2차 잿산 발효를 거치면서 풍부한 아로마틱 향이 생성되고 1년의 오크숙성으로 깊은 오크향이 우리나라와 부드럽고 과일향이 풍부합니다. 고기류나 기름진 음식에 잘 어울립니다.



조흔 레드 **드라이** **오크숙성**

11.5%
750ml / 500ml
영천 머루포도(MBA) 100%

100% 친환경 머루포도를 11월 초 서리가 내릴 때 수확하여 당을 첨가하지 않고 발효한 와인입니다. 20도 내외에서 발효되며 2차 잿산 발효를 거치면서 풍부한 아로마틱 향이 생성되고 1년의 오크숙성으로 깊은 오크향이 우리나라와 부드럽고 과일향이 풍부합니다. 고기류나 기름진 음식에 잘 어울립니다.



오크숙성 **미디엄 마이너 드라이**

(별 헤는 말) 홀스타 레드

13.5% / 750ml
영천 머루포도(MBA) 100%

MBA를 최고의 방법으로 블렌딩 한 것으로 독창적인 제조방법을 접목해 아마로네 제조방법(겨우네 건조시켜 발효한) 소량생산의 프리미엄 와인입니다. 진한 루비색으로 농익은 과일 향과 오크의 풍미와 산미가 살아있는 와인입니다. 붉은 색 계통의 육류와 잘 어울립니다.



(포은과 말) 홀스타 화이트 **드라이**

12% / 750ml
영천 거봉 100%

100% 친환경 거봉 포도를 9월에 가장 당도가 올랐을 때 수확하여 발효한 와인입니다. 100% 천연당을 저온건조시켜 발효 후 저온숙성시켜 풍부한 산과 달콤한 과일향과 아로마틱한 부케향을 냅니다. 해산물이나 생선류 음식에 잘 어울립니다.



조흔 로제 **스위트**

12% / 750ml
영천 머루포도(MBA) 100%

100% 친환경 머루포도를 10월 중순 포도가 달콤하고 풍부한 과일향이 우리나라를 때 수확하여 발효시킨 와인입니다. 루비빛 와인색과 풍부한 과일향이 조화를 이루어 가볍게 마실 수 있고 연인을 위한 와인입니다.



미디엄 마이너 드라이 **조흔 화이트**

12%
750ml / 500ml
영천 머루포도(MBA)+거봉

100% 친환경 거봉, MBA 포도를 9월에 가장 당도가 올랐을 때 수확하여 발효한 와인입니다. 100% 천연당을 저온건조시켜 발효시켜 풍부한 산과 달콤한 과일향과 아로마틱한 부케향을 냅니다. 해산물이나 생선류 음식에 잘 어울립니다.



조흔 아이스와인 **스위트**

12% / 375ml
영천 머루포도(MBA) 100%

포도의 당을 동결·추출·발효하여 만든 조흔만의 독창적인 고통축 아이스와인입니다. 포도의 풍부한 향을 그대로 압축시킨 와인의 달콤함이 가슴 설레게 만들어 드립니다. 아이스크림이나 식후 디저트에 잘 어울립니다.



조흔 블루베리

14% / 375ml
영천 블루베리 100%

100% 평천 친환경 블루베리로 담은 와인으로 아주 특별한 분이나 여성을 위한 와인입니다.



조흔 선물세트

12%
조흔레드 750ml
+ 조흔화이트 500ml

다양한 종류의
와인으로
선물, 포장
가능합니다.



조흔와이너리 와인투어

와인체험 A

- 기 간 : 연중
- 인 원 수 : 5인 이상
- 체험시간 : 1시간
- 비 용 : 1만 3천원
- 내 용 : 와인증정 500ml, 시음, 설명



와인체험 B

- 기 간 : 연중
- 인 원 수 : 5인 이상
- 체험시간 : 30분
- 비 용 : 5천원
- 내 용 : 시음, 설명



와인만들기

- 기 간 : 8월 중순~11월 초
- 인 원 수 : 5인 이상
- 체험시간 : 1시간 30분
- 비 용 : 2만 5천원(포도 2kg 포함가격)
- 내 용 : 와인증정 500ml, 시음, 설명



포도의 고장 영천에서 내가 딴 포도로
나만의 와인을 만드는 소중한 추억!
와이너리 체험과 영천의 아름다운 명소를
둘러보는 와인투어 프로그램에 참여해보세요!

