

Wine Review

와인과 예술의 조화, 당신의 일상을 더욱 빛나고 향기롭게 합니다

[yellow tail]



문화관광부 선정 우수잡지
전문지 부문 우수잡지



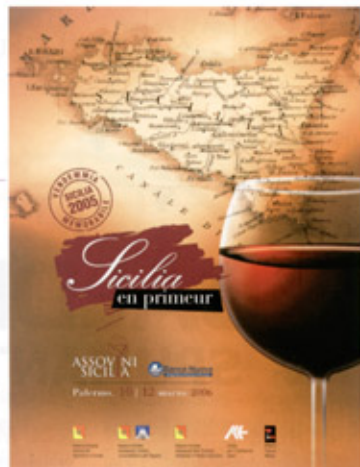
Spanish Wines
Italian Wines
Wines from
Australia

April 2006

잊지 못할 빈티지

2005 Sicilia en Primeur

봄기운이 슬슬 기지개를 편다. 3월은 새로운 출발의 시기이다. 더불어 작년 한 해를 거울삼아, 올 초 세웠던 계획을 한번쯤 다시 돌아볼 때이다. 지난 3월 10~12일 시칠리아 섬의 주도 팔레르모(Palermo)에서 2005 시칠리아 영 프리미(Sicilia en Primeur)가 마련되었다. 시칠리아 와인산업의 현주소를 잘 살펴볼 수 있는 좋은 기회에 <Wine Review>도 2년째 초청을 받아 함께했다. 2005 빈티지의 시칠리아 와인을 세계에 소개하는 그 현장 속으로 독자들과 함께 떠나본다. 글·사진 | 김진우



Sicilia en Primeur의 행사 포스터

시칠리아의 만국 공동어, 와인

시칠리아 와인 협회(아소비니 시칠리아, Assovini Sicilia)가 주최하는 이 행사는 올해로 제 3회를 맞이했다. 전 세계에서 모인 100여명의 기자단을 대상으로 최신 빈티지의 와인을 선보이는 자리이다. 이번 행사에는 작년에 비해 참여 와이너리 10개가 추가되어 총 28개 와이너리의 약 60여 종 와인이 한 자리에 모였다.

먼저 10일 저녁 와인환영파티에서 이들 와인을 시음할 기회가 주어졌다. 먼 곳에서 온 사람들과 만남의 시간을 가지며 리스트의 와인들을 자유로이 시음할 수 있었다. 언어도, 생김새도 각기 다른 이들이 어색함 없이 금세 친해져 웃고 떠들 수 있도록 만드는 힘, 그것은 바로 와인이라는 하나의 공통어가 아닐까. 이어 11일 오전의 전문 시음회에서는 화

이트 와인 18종(토착품종 9종, 국제품종 7종, 블렌딩 2종), 레드 와인 37종(토착품종 18종, 국제품종 13종, 블렌딩 6종)과 디저트 와인 3종(토착품종)의 와인을, 그리고 오후에는 이들 와이너리에서 생산하는 다른 빈티지의 와인을 함께 시음하는 시간을 가졌다. 시칠리아 땅에서 생산되는 다양한 토착품종과 국제품종의 와인을 서로 비교해가며 평가하는 좋은 기회였다. 또한 다음날에는 아름다운 건 축물인 '마시모 극장(Teatro Massimo)'에서 2005년 빈티지 시칠리아 와인을 점검해보는 세미나가 마련되었다.



2005 빈티지 시음회의 광경

새로운 축제의 준비, 2005

이번 행사의 부제는 '잊지 못할 빈티지 (Vendemmia Memorabile)'. 시칠리아 와인 협회의 고문 프랑코 피사(Franco Pisa)는 2005 빈티지에 대해 다음과 같이 설명했다. "2005년은 실질적으로 최근 30년 중 최고 빈티지의 하나로 꼽힌다. 쾌적했던 기후는 포도나무의 생산에 적합했다. 충

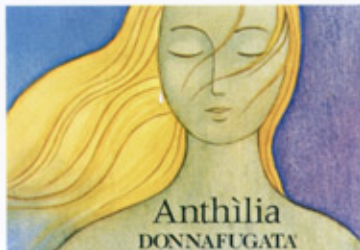
레올라(Preula) 그리고 피아노와 까따라
또로 양조한 갈리치(Galici) 등의 와인이
아가레노의 작품들이다.

홈페이지의 인사말에서도 느낄 수 있듯
이 아가레노의 와인에는 천혜의 자연환
경과, 사람들의 정이 고스란히 녹아나고
있다.

www.agareno.it

마르살라(Marsala) 지역 출신의, 전형적
인 농가 까루소(Carusò)와 브레시아
(Brescia) 지역에서 오랜 세월 상업에 종
사해 온 미니니(Minini) 가문. 이 두 가
문 간의 만남으로 탄생한 와이너리가 바
로 **까루소 & 미니니(Carusò & Minini)**이다. 목적은 서로간의 협력을
통해 최상의 시너지 효과를 얻고자 하는
것이다.

19세기, 마르살라의 전통적 와인 생산지
역에 지어졌던 와이너리는 얼마 전 현대
적 와인 양조에 걸맞는 훌륭한 시설을 갖
춘 와이너리로 새단장을 마쳤다. 해발
300m 높이에 위치한 석회 점토질의 2개
포도밭에서 네로 다블라, 시라, 까베르네
소비뇽, 메를로와 인줄리아, 그레카니코
등 다양한 국제품종과 토착품



돈나푸가따 와인 레이블의 아름다운 여인

종을 고무고루 재배한다.
2개의 브랜드로 와인을 생산하는데 우선
까루소는 레스토랑이나 와인숍을 겨누
어 까다로운 소비자들의 입맛을 만족시
키고자 각 와인에 개성을 부여하려 애쓰
고 있다. 또 하나의 브랜드 까루소 & 미
니니의 경우 지역 와인 생산의 전통에
신기술을 도입해 테일리 와인으로 적합
한 와인을 선보인다. www.carusoeminini.it

레이블에는 별 관심이 없는 사람일지라
도 수집하고픈 욕심이 생길법한 알록달
록 어여쁜 그림들이 **돈나푸가따**
(Donnafugata)의 와인 병에 앉아 있
다. 그리고 '도망간 여인'이라는, 속뜻을
알게 되면 웃음을 짓게 하는 이름까지.



돈나푸가따의 레이블에서 튀어 나온 듯 한 아이들

이처럼 여러 면에서 쉽게 잊혀지지 않는
돈나푸가따는 시칠리아 와인을 국제적
으로 알린 대표적인 와이너리이다. 그
재미난 이름은 주세페 마시 디 람페두사
(Giuseppe Tommasi di Lampedusa)의
작품 '표범(Il Gattopardo)'에서 유래했
다. 이 지역을 배경으로 한 이야기에서
이름을 따온 것 또한 이곳 토양에 대한
무한한 애정을 반영하는 것이다.

여러 종류의 와인을 시음했는데 돈나푸
가따의 대표작 밀레 에 우나 노테(Mille
e una Notte)는 물론, '바람의 아들'이
르 뜻의 아랍어에서 유래했다는 벤 리
에(Ben Ryé)가 강한 인상을 남겼다.
100% 지법보로 양조된 벤 리에는 오랜
지 케이크를 한 입 베어 문 듯, 오렌지와





바나나 등의 달콤한 향과 한편으로 생강의 매콤한 맛이 함께 어우러져 입안 가득 퍼졌다. 기분이 울적한 날 부드러운 디저트에 곁들인다면 더할 나위 없이 좋을 듯한 와인이었다.

돈나푸가타 와이너리는 문화와도 땀레야 땀 수가 없다. 세계 각국에서 재즈 공연을 개최, 어린이들을 위한 모금을 이어가고 있으며 시칠리아 땅에 존재하는 손상된 문화재 복원에도 아낌없이 투자하고 있다.

www.donnafugata.it

'포도밭과 사람, 열정'을 모토로 하는 **파피오(Fazio)** 와이너리는 3대를 이어오며 토착품종과 토양에 대한 사랑을 지켜오고 있다. 15년 전 필러 투르가우의 생산 시작을 비롯해 다양한 국제품종을 재배한다. 시장의 요구를 존중해 현재 **쁘띠 베르도**와 **비오니에**에 대한 실험도 진행 중이다. 하지만 근본적으로는 토착품종에 초점을



맞추며 잊혀져가는 품종에 대한 연구와 실험도 게을리 하지 않는다. 베네토 지역의 **빠스파(Pasqua)**사와 협력하여 **메조조르노(Mezzogiorno)**라는 상표로 와인을 출시하기도 한다.

2005 빈티지의 인줄리아는 짝조름한 미네랄 노트가 지배적인 가운데 바나나, 파인애플 향이 느껴지는 목 넘김이 부드러운

와인. 역시 2005 빈티지의 필러 투르가우는 향긋한 장미 향이 기분을 유쾌하게 만들어 주었다.

시칠리아의 관광지와 문화, 음식과 와인을 한데 묶어 와인 애호가들에게 알리고 싶다는 마케팅 담당 릴리 페로 파피오(Lilly Ferro Fazio)의 바람대로 홈페이지에서 와인은 기본이고 주변 관광지나 시칠리아 전통요리에 대한 다양한 정보를 얻을 수 있다. 그녀는 빠른 시일 내에 한국 소비자들을 만나보고 싶으며 여느 와이너리와 마찬가지로 한국 와인시장에 큰 관심을 표하기도 했다.

www.faziowines.it

1980년 건설된 와이너리 **피리아또(Firriato)**는 1994년 새 양조장을 영입하면서 눈에 띄는 품질 향상을 이루었다. 덕분에 비교적 짧은 양조역사에도 불구하고 돈나푸가타, 플라네타 등의 와이너리와 어깨를 나란히 하며 시칠리아 5대 와이너리의 하나로 꼽히게 되었다. 피리아또의 와인은 네로 다블라와 **페리코네(Perricone)**, 그릴로와 **까따라또** 등의 토착품종이 바탕을 이룬다. 발리오 소리아(Baglio Soria)에서 생산되는 포도는 훌륭한 품질의 와인을 약속한다. 와인생산에 최적의 조건을 제공하는 토양에서 와인을 양조할 수 있음을 크나큰 축복이라 믿으며 그렇게 그들은 피리아또의 와인을 지켜오고 있었다.

피리아또는 생산와인의 65%를 전 세계 40여 개국으로 수출하고 있는데 하모니움이나 리베카, 산따고스티노 등의 와인들은 현재 국내에서도 많은 사랑을 받고 있다. 앞으로의 지속적인 성장과 발전을 위해 피리아또는 오늘도 노력하고 있다. W

www.firriato.it