

오피니언 칼럼

[고재윤의 스토리가 있는 와인] 돈나푸가타 루메라 로제-실패한 앙투아네트 복수... '비련'의 와인

입력 : 2019.05.07 09:14:38 수정 : 2019.05.07 15:11:01



초여름 더위가 기승을 부리는 5월은 자칫 입맛이 떨어질 수 있는 계절이다. 싱그러운 5월에 함께하면 좋은 와인으로 '돈나푸가타 루메라 로제(Donnafugata Lumera Rose)' 와인을 추천한다. 이탈리아 남단 시칠리아는 지중해에서 가장 크고 아름다운 섬. 아프리카와 가까워 예로부터 여러 나라가 탐을 내왔다. 다양한 식문화가 혼합돼 '하나님의 부엌'이란 별칭을 갖고 있기도 하다.

돈나푸가타 와이너리는 1851년부터 시칠리아에서 마르살라(Marsala-주정강화 와인)로 유명해진 랄로(Rallo) 가문이 설립했다. 창업주 4대손인 지아코모 랄로(Giacomo Rallo)와 부인 가브리엘라 앙카 랄로(Gabriella Anca Rallo), 그리고 두 자녀인 호세(Jose), 안토니오(Antonio)는 선조들이 만들었던 마르살라 와인이 시장에서 인기가 없어지자 테이블 와인으로 전환했다. 1983년 마르살라 양조장을 현대식으로 개조해 현재의 '돈나푸가타' 브랜드로 재탄생시켰고, 이탈리아 와인뿐 아니라 전 세계적으로 유명한 테이블 와인에 도전장을 냈다. 이들은 고급 와인과 경쟁하기 위해 현대적인 와인 양조 방법에 이탈리아 전통 방법을 접목하는 방식으로 와인 품질에 목숨을 걸었다. 그 결과 미국의 유명 와인 평론가 로버트 파커로부터 91점 이상을 받는 등 국제 와인 품평회에서 수상하며 유명세를 탔고 시칠리아를 대표하는 와인이 됐다.



'도망간 여인'이란 뜻의 돈나푸가타는 시칠리아 역사에 등장하는 실제 인물이다. 프랑스 나폴레옹 군대가 나폴리를 침공했을 때 나폴리 부르봉 왕조 페르디난트 4세(Ferdinand IV)의 왕비 마리아 카롤리나(Maria Carolina)가 시칠리아의 돈나푸가타 포도밭에 있는 건물에 숨어 살았다. 돈나푸가타 창업주의 부인 가브리엘라 앙카 랄로는 이런 역사를 마케팅에 활용, 와인 라벨에 '긴 머리를 휘날리는 여성'을 그려 넣고 스토리텔링했다.

마리아 카롤리나 왕비는 프랑스왕 루이 16세의 왕비이자 프랑스 혁명 당시 38세에 단두대의 이슬로 사라진 마리 앙투아네트(Marie Antoinette d'Autriche)의 친언니다. 오스트리아 공주로 태어나 이탈

리아 부르봉 왕국에 시집온 후 권력에 관심이 없는 남편 페르디난트 4세를 대신해 섭정을 펼친 철의 여인이다.

마리 앙투아네트와 각별한 자매애를 자랑했던 마리아 카롤리나는 프랑스 대혁명 때 자신의 여동생이 단두대에서 처형당한 것에 불만을 품고 영국, 러시아, 오스트리아와 동맹을 맺고 프랑스에 대항했다. 그러나 상대는 나폴레옹. 1806년 나폴레옹 군대가 나폴리를 장악하면서 마리아 카롤리나는 시칠리아섬으로 도망쳤고 섬은 피난처면서 동시에 유배지가 됐다. 결국 그녀는 시칠리아를 거쳐 본국인 오스트리아로 추방된 후 1814년 뇌졸중으로 사망한다. 돈나푸가타 와인 중 ‘안틸리아’ 라벨은 마리아 카롤리나 왕비가 눈물을 흘리며 머릿결을 휘날리는 모습이다. 그녀의 비통함이 고스란히 담겨 있다. ‘앙젤리’ 라벨 역시 화려한 마리아 카롤리나 왕비가 말을 타고 허둥지둥 도망치는 모습에서 비련한 감정이 와닿는다.

필자는 돈나푸가타 와이너리에 방문해 9종의 와인을 시음했다. ‘루메라’ 와인은 라벨에 르네상스 시대 시칠리아 시(詩)에 나오는 ‘행복하고 사랑받는 여인’의 이미지를 그려 넣었다. 루메라 2017 로제 와인은 최고의 포도밭 콘테사 엔텔리나(Contessa Entellina)에서 8~9월에 손수확하고 스테인리스통에서 저온 발효, 2개월 동안 병입 숙성한 후 시장에 내놓는다. 네로 다볼라, 시라, 피노 네로, 타나 포도 품종을 블렌딩해 투명하고 아름다운 장밋빛을 띤다. 아로마는 아카시아꽃향이 생생한 가운데 석류, 건포도, 야생 딸기, 제비꽃, 산초향이 올라온다. 마셔보면 상큼 신선하고 부드러우면서 풍성한 꽃맛과 과일맛을 느낄 수 있다. 전체적인 균형감도 일품이어서 싱그러운 5월의 테이블에 제격이다. 음식과의 궁합은 해산물 요리, 치즈, 해산물 샐러드, 랍스터 요리 등과 잘 어울린다.



[고재윤 경희대 외식경영학과 교수 겸 한국국제소믈리에협회장]

[본 기사는 매경이코노미 제2006호 (2019.05.01~2019.05.07일자) 기사입니다]

[© 매일경제 & mk.co.kr, 무단전재 및 재배포 금지]