

시칠리아 와인 시음회 '돈나푸가타'

기사입력 : 2011-12-02 최종수정 : 2011-12-02 17:53

지난 11 월 9 일에 창원시 호텔 에비뉴에서 열린 시칠리아 와인 시음회에 참석했다. 시칠리아는 이탈리아 서남단에 있는 지중해 최대의 섬이고, 다채로운 문화를 가지고 있는 국가인 이탈리아에서도 특히 독특함을 즐길 수 있는 관광지로서 많은 사람들이 찾는 곳이다. 지리적으로 아프리카 대륙에 가깝기 때문에 쿠수쿠수 요리를 먹기도 하고 언어 면에서도 아랍 문화의 영향을 많이 볼 수 있다.

영화 '뉴 시네마 파라다이스', '그랑 블루'의 촬영지로 인상 깊은 맑고 푸른 지중해 바다와 뜨거운 햇빛. 지중해 기후의 은혜를 받는 시칠리아는 와인 생산량으로 에밀리아 로마냐 주와 쌍벽을 이루는 최대 산지로 꼽히고 있다. 단지, 고급 와인 생산에 있어서는 프랑스 남부 지방과 마찬가지로 주목할 만한 와인을 볼 수 없던 것이었다. 편하게 즐길 수 있는 일상소비 와인이 대부분이었던 시칠리아 와인이지만, 1980 년대 이후 이 섬의 토양 또 지형의 다양성에 주목한 유명메이커들이 넘어오면서 고급 와인 생산지로서 그 새로운 길을 걷기 시작했다.

이번 시음회를 나라셀라와 같이 개최한 돈나푸가타(Donnafugata)는 시칠리아를 대표하는 생산자이다. 1851 년에 설립되어 150 년 이상의 전통을 가지고 있는 랄로 패밀리(Rallo family)에 의한 유서 깊은 가족경영 회사이다. 그 포도밭은 기원전 4 세기부터 존재하였다는 기록도 있다. 마르살라생산부터 시작했으나 1980 년대부터 스틸와인을 만들기 시작하여 탁월한 품질의 개성이 있는 와인들을 생산하고 있다.

Donnafugata 란 이름은 '피난처의 여인'이란 뜻으로 나폴리의 왕이었던 페르디난도(Ferdinando)4 세의 아내, 마리아 카롤리나(Maria Carolina)에서 유래한다. 낭만주의의 상징과 같았던 마리아는 이성주의의 상징과 같았던 나폴레옹의 군대를 피해 시칠리아로 피난을 왔었고, 그녀가 머물던 건물이 오늘날 돈나푸가타 와이너리가 되었다. 돈나푸가타 와인의 라벨에 그려져 있는 여자는 마리아를 디자인한 것이며 바람에 휘날리는 머리는 도망치는 모습을 상징한 것이다. 라벨 디자인은 경영자 일가의 어머니 Gabriella 가 담당하고 있고, 또 공동 경영자인 재즈가수 호세 랄로에 의하여 음악과 와인을 연계 시키는 활동들도 전개하고 있다. 와인을 문화로서 여기는 경영 마인드가 이 와이너리의 명성을 높이는데 한 역할을 하고 있는 것 같다.



안틸리아(Anthilia)는 안소니카(Ansonica=별칭 Inzonio)와 카타라토 (Catarratto)로 만든 드라이 화이트. 사과, 복숭아, 자몽 같은 과일 풍미와 미네랄향, 그리고 높은 산도가 발랄한 느낌을 주는 향긋한 와인이다. 리게아(Lighea)는 안소니카(Ansonica), 지비보(Zibibbo=Mascat of Alexandria), 카타라토(Catarratto)를 혼합하여 만든 화이트 와인이다. 안틸리아보다 색이 연하며 바디도 가벼우면서 아로마는 꽃 향 같은 뉘앙스도 있고 더 복잡적이다. 역시 높은 산도가 기분이 좋다.

세다라(Sedara)는 네로 다볼라(Nero d'Avola)품종을 주로 사용, 셰라자네(Sherazade)는 네로 다볼라 단일로 만든 레드이다. 오크 사용을 줄이고 라즈베리와 같은 붉은 과일의 풍미, 스파이스, 허브 같은 아로마가 실려 있다. 부드러운 탄닌이 식사에 잘 어울리는 미디엄 바디이다. 앙겔리(Angheli)는 네로 다볼라에 국제 품종 Merlot 를 혼합하여 더 복합적인 풀 버디로 만든 레드와인이다.



시음한 와인들은 모두, 더운 기후에서 만들어지는 와인의 일반적인 경향, 즉 열대과일이나 농익은 과일 같은 아로마, 낮은 산도, 높은 알코올 등을 잘 나타내지 않으며 오히려 우아한 신선함을 보여 주는 스타일이었다. 국제 마케팅을 담당하는 Ms Giulia Lazzarini 의 설명에 의하면 포도밭은 일교차가 큰 지역에 위치하며 더운 낮, 시원한 밤 덕분에 풍미의 균형이 잘 잡힌다. 또 와인에 산도를 유지하기 위하여 밤에 손 수확을 실시한다고 한다. 토마토를 많이 이용하는 이탈리아 음식과 잘 어울리는 높은 산도가 이탈리아 와인의 일반적인 특징 하나이기도 하고, 이것이 필자가 개인적으로 이탈리아 와인을 좋아하는 이유이기도 한다.

돈나푸가타는 사무실과 셀러를 마르살라(Marsala)에 두고, 그 포도밭을 시칠리아 서부에 위치하는 Contessa Entellina 와 시칠리아에서 남서쪽으로 120km 떨어지며 아프리카 대륙까지 60km 거리 밖에 없는 지중해의 작은 섬 판텔렐리아(Pantelleria)에 소유한다. 특히 Pantelleria 는 필자가 언젠가 가보고 싶다고 그리워하던 곳이다. 섬의 이름은 그리스어로 “모두”를 의미하는 “판”과 바람을 의미하는 아라비아 말로 유래한다고 하는데, 옛날부터 그리스 문명과 아랍 문명이 섞여 존재해 온, 그리고 항상 강한 바람이 보는 곳이었다. 물은 최근까지도 해수를 정화 시키거나 빗물을 이용해 왔고, 지금도 시칠리아에서 배로 싣고 가져오고 있다.

강한 바람을 견디기 위해, 그리고 조금이라도 효과적으로 습기를 유지하기 위해, 이 섬에서는 전통적으로 포도 나무를 낮게 심어 재배한다. 땅을 파도록 낮게 심어진 포도 나무의 모습은 아주 인상적이며 이 섬을 탐방해 보고 싶은 마음을 돋운다. 덥고 건조한 기후, 화산토양의 이 섬에서는 전통적으로 Zibibbo(Muscat of Alexandria)를 passito 방법으로 양조한 감미로운 스위트와인이 유명하고 DOC 지정도 받고 있다. 돈나푸가타도 Ben Rye(Passito di Pantelleria DOC) “바람의 아들”이라는 뜻의 이름으로 생산하고 있다. 아쉽게도 이번 행사에서는 맛 볼 수 없었지만, 앞으로 어디선가의 만남을 기다리는 즐거움을 남겨 준 것이라고 생각한다.

다니구찌 기요미 기고가 kiyop@sincool.com

자료제공_(주)나라셀라