

이탈리아 와인의 대명사 ‘바롤로’를 찾아 떠난 여행

이탈리아의 피에몬테는 아름다운 풍경과 맛있는 음식, 그리고 훌륭한 와인까지 세박자가 골고루 조화를 이룬 최고의 와인 여행지다. 이곳에서 이탈리아 와인의 대명사 바롤로를 만났다. 이 여행길에서 바롤로가 왜 투자 가치가 있고, 어떤 바롤로 와인이 좋은지에 대한 해답을 찾았다.

에디터 이상현 글 · 사진 조정웅(와인 투자 컨설턴트)



루이지 피라 내외

Barolo



바롤로성



마스카렐로 시음 와인들

서 비롯되었다는 사실은 아직 학문적으로 검증되지 않았다. 하지만 네비올로를 가장 많이 키우는 곳은 분명 랑게 지역이며, 여러 마을 중에서 바롤로와 바르바레스코, 그리고 로에로가 유명하다”고 주장했다. 그녀는 이어 “네비올로는 알프스 끝자락이 따리를 틀고 감싸는 모양으로 펼쳐진 피에몬테와 롬바르디아 지방에 주로 분포하는 품종이며, 카베르네 소비뇽처럼 글로벌 품종이 아니다”고 덧붙였다. 시종일관 자세한 통계자료를 언급하며 진행된 네비올로 연구 결과 발표는 식물학이나 유전자 전공자가 아닌 와인 저널리스트들의 관심을 끌었는데 그리 힘들지 않았다. 그녀에 따르면 “전 세계 네비올로 재배면적의 90%가 알프스 기슭에서 재배되며, 그중의 90%가 피에몬테에서 재배된다”고 한다. 바롤로 양조장 ‘주세페 리날디(Giuseppe Rinaldi)’의 마르타는 “안나의 강의는 대학 시절 최고의 명강의였다”고 추억했다.

식당에서 우연히 마주친 한 와인 생산자는 이 세 와인을 이렇게 표현한다. “아들 삼형제가 있는데, 그중에 큰형이 바롤로, 둘째가 바르바레스코, 막내가 로에로다. 그래서 큰형 바롤로는 언제나 믿음직하고 우직하고, 둘째 바르바레스코는 어딘가 약간 여성적이면서 섬세하고, 막내 로에로는 막내처럼 유순하고 가늘다.”

해발고도 500m를 넘는 바롤로 산등성이를 오르내리는 일은 그리 힘들지 않다. 완만한 경사면이 길게 늘어져 있기에 쉬엄쉬엄 오를 수 있다. 하지만 걸어서 다닌다면 여행 일정을 길게 잡아야 한다. 대신 렌터카를 몰면 기민하게 돌아볼 수 있어 구석구석을 다 확인할 수 있다.

이탈리아 와인의 대명사 바롤로

피에몬테의 와인 여행은 소도시 알바에서 시작한다. 알바에는 매년 와인 전시회가 열린다. 올해에는 ‘네비올로 프라마(Nebbiolo Prima)’라는 이름으로 지역 와인의 품평회가 열렸다. 바롤로 2006 빈티지, 바르바레스코 2007 빈티지, 로에로 2007 빈티지의 맛보기 행사였다. 같은 네비올로로 만들지만 세 와인은 지역이 달라 다른 와인으로 구분된다. 특히 바롤로는 육중한 탄닌과 복합적인 향취, 장미향 등으로 고급 와인 반열에 올라 이탈리아 와인의 대명사가 되었다. 바롤로는 강건하고 텁텁한 와인이라서 와인만 마셔서는 그 진가를 발견하기 어렵다. 꼭 풍성한 식탁을 갖춘 후라야 비로소 빛을 발한다. 맛있는 곳이라면 어디든 굴러간다는 타이어 회사 미술관은 피에몬테에 별을 쏟아부었다. 특히 카날레 마을 알레노테키는 미술관 스타 레스토랑이다. 오너 세프 다비데 팔루다는 창의적이고 실험적이면서도 침이 고이는 맛난 음식으로 알려져 있다. 메인 코스로 나온 양고기는 바롤로의 진한 탄닌과 함께 잘 어울려서 만찬의 풍함을 제고한다.

와인 마니아라면 피에몬테로 떠나라

와인 산지를 두루 돌아다니는 필자의 일의 성격을 간파한 와인 애호가들이 가끔씩 묻곤 한다. “어디가 가장 멋진 곳인가요?” 혹은 “와인 여행을 가고 싶는데 추천 부탁드립니다.” 내 대답은 하나다. “그렇다면 피에몬테로 가세요.” 피에몬테는 알프스의 설산이 병풍처럼 감싸고 있어 경관이 화려하다. 특히 풍악산처럼 단풍이 드는 가을에는 울긋불긋한 능선 위로 시리도록 희게 반짝이는 알프스가 어찌 그리 아름다운지 모를 일이다. 라인 강변이나 다뉴브 강변도 근사하지만, 거기에는 만년설이 덮인 산악이 없지 않은가. 경치는 피에몬테가 단연 빼어나다. 여행을 경치로만 하는 게 아니지 않느냐고 묻는다면 그 말이 틀리진 않다. 피에몬테가 와인 여행지로 빛나는 것은 비단 경관의 화려함에만 있지 않다. 그 지방에는 그야말로 대단한 음식거리가 있고, 와인이 있다. 일년 내내 여행자의 허기진 뱃속뿐만 아니라 감추어진 식탐까지도 불러낼 만한 맛깔난 음식이 피에몬테에는 널려 있다. 음식은 와인과 함께라야 비로소 완성된다는 식도락가의 철칙은 피에몬테에서 제대로 구현된다.

피에몬테의 와인은 네비올로, 바르베라, 돌체토, 아르네이스 등이 있는데, 모두 이탈리아 토착 품종이다. 다른 곳에서는 그렇게 발달하지 못하는 지극히 지역적인 포도들이다. 그중에서 네비올로는 포도밭의 위치에 따라 바롤로, 바르바레스코, 로에로 등으로 나뉜다. 투자등급 와인의 조건인 숙성력, 희소성, 지명도에 따라 와인을 평가하면 언제나 바롤로가 앞선다. 다음으로 바르바레스코, 그리고 로에로 순이다.

네비올로 분야의 탁월한 권위자인 토리노대학의 식물바이러션 연구소 안나 슈나이더(Anna Schneider) 박사는 “네비올로가 랑게에



베페 마스카렐로



발마조레의 모래흙을 보여주는 루치아노 산드로네



영그룹



클라우디오 페노키오



발마조레

녀를 위해 와인을 사 모으는 애호가들은 성년이 되는 자녀를 위해 태어난 연도의 와인을 고르는데, 이럴 때 루이지 피라의 바롤로는 제격이다.

바롤로의 부드러운 대안 '네비올로 달바'

좀 저렴한 값으로 네비올로 와인을 즐기려면 바롤로 대신에 '네비올로 달바'를 권한다. 파바로티와 이름이 같은 루치아노 산드로네(Luciano Sandrone)는 훌륭한 바롤로 생산자이면서 동시에 맛깔난 네비올로 달바를 만든다. 그가 만드는 발마조레(Valmaggiore)는 네비올로 특유의 단단한 타닌이 토양의 영향으로 부드럽게 조직화되어 기름진 음식보다는 정갈하고도 담백한 고기반찬에 어울린다. 상대적으로 연한 조직으로 감싸진 발마조레는 싱그러운 장미향이 풍기며 촉촉한 질감이 매력적이다. 너무 강하고 텁텁해서 그 맛을 잘 모르겠다는 사람이라면 바롤로 대신 네비올로 달바가 대안이 될 수 있다.

바롤로의 특징은 동화 <아기 돼지 삼형제>에서 막내가 만든 벽돌집 같다. 아주 단단하고 견고한 타닌으로 인해 입맛이 뻣뻣하고 텁텁하다. 영국의 와인 거래상 마이클 가너가 지은 책 제목처럼 바롤로는 장미와 타르가 가득한 와인이다. 다시 말하면 바롤로는 장미꽃 넝쿨 우거진 벽돌집이 연상되는 와인이다. 장미향이 넘실거리며 짙은 타르의 복합적인 향취가 난다. 투명한 루비색이라서 부르고뉴 레드처럼 우아하고 여릴 것이라고 생각하면 오산이다. 엄청난 타닌이 숨어 있어 강력한 입맛을 주는 것은 물론이고 오래 두어도 변하지 않는 장기 숙성용 와인이 바로 바롤로의 특징이다.

바롤로의 값은 생산자별로 차이가 많다. 마우로 마스카렐로(Mauro Mascarello)의 주세페는 "바롤로는 지역 가운데 미세기후를 가진 좋은 밭에서만 재배되므로 가격이 비쌀 수밖에 없다. 그래서 모두를 위한 와인이라기보다는 우리 땅을 알고 즐길 수 있는 사람들을 위한 와인이다"고 말했다. 그의 바롤로는 일반 바롤로보다 갑절 이상 비싸지만 찾는 이들이 많다. 바롤로의 전망은 밝다. 특히 젊은 양조가들이 영그룹을 구성해 끊임없이 품질 향상에 힘쓰며 피약벌에 아랑곳하지 않고 육종하기 때문이다. 이들은 정기적으로 모여서 서로의 와인을 맛보고 평하고 양조상의 해결이나 최신 정보를 공유하면서 지역 와인의 부가가치를 확대하려고 한다.

바롤로 생산자 중에 자코모 페노키오(Giacomo Fenocchio)는 강한 바롤로를 투명하고 순수하게 양조하여 그 맛이 참 좋다. 장미향이 은은하게 우러나며 깨끗하고도 힘찬 뒷맛은 참 담백하고 간결하다. 거기다가 가격까지 합리적이라서 출시되자마자 동이 난다. 할아버지 자코모의 뒤를 이은 클라우디오 페노키오는 내성적인 성격이지만 커다란 손으로 힘있게 악수한다. 루이지 피라(Luigi Pira)의 바롤로도 소개하지 않을 수 없다. 어린 색깔로 그 와인을 평가한다면 그저 그런 와인이라 여길지 모르지만, 빛깔은 그리 중요하지 않다. 피라의 바롤로는 세차고 힘차다. 아주 탄력 있고 단단하여 입 안에서 요동을 친다. 삼킨 다음에도 한참 동안 여운을 남기는 강건한 와인이다. 이런 바롤로는 숙성력이 좋아 10년이 아니라 20년도 간다. 자

이탈리아 본토의 파스타는 모두 딱딱하다고 생각하는 사람이 많지만, 와인이 다양한 것처럼 파스타 역시 다양하다. 피에몬테의 파스타는 다른 지방과는 다르다. 이를테면 토스카나에 속에 심이 박힌 질감을 일컫는 '알덴테' 스타일의 딱딱한 파스타가 주류를 이루지만, 피에몬테는 달걀노른자로 반죽해서 만든 파스타 '타야린'이 일반적이다. 얇은 실처럼 가늘게 뽑는 타야린은 피에몬테 어디에서도 흔하게 즐기는 파스타의 일종이다. 토스카나에도 부드러운 파스타가 있지만 타야린이 아니라 '탈리아텔레'로 불리며 면의 굵기가 타야린보다 훨씬 굵다.

피에몬테는 토스카나와 다르다. 와인이 다르고 파스타도 다르다. 그리고 치즈도 다르다. 알프스 산악지대에서 치즈를 만들고, 스위스와 프랑스가 가깝다. 피에몬테의 주된 치즈는 투마, 소젖으로 만든다. 하지만 토스카나의 치즈 페코리노는 양젖으로 만든다.

피에몬테 사투리는 프랑스어와 비슷하며 독일어의 움라우트도 쓴다. 해외여행을 가장 많이 한다는 독일인 혹은 독어를 사용하는 사람들은 가을이 되면 피에몬테로 몰려온다. 토스카나에 미국인들이 물 밀리듯 들어오는 것과는 대조된다. 독일인들은 바롤로와 함께 지역 특산 음식을 즐기려 한다. 특히 송로버섯이 제철 음식이라 알바의 골목은 그 버섯 향기로 가득 찬다. 와인과의 음식의 향연, 거기다 눈 쌓인 알프스가 일년 내내 병풍처럼 감싸는 절경이 있는 피에몬테는 와인 여행자에게 인기 있는 산지이다. ■

조정용은 국내 최초의 와인 경매사로 와인에 대한 이야기를 쉽게 풀어놓은 <울렛 와인 1, 2>의 저자이기도 하다. 와인 칼럼니스트이자 와인 투자 컨설턴트로 꾸준히 활동 중인 그는 홍콩 경매 컨설팅도 하고 있어, 입찰하고 낙찰받고 국내에 반입하는 모든 절차 대행 서비스를 제공하고 있다. cliffcho@hanmail.net