

Galaxy of

Wine



땅과 포도나무의 결합으로 탄생하는 에너지, 양조가의 공간을 전부 담고 있는 한 병의 와인은 생동하는 우주와 같다. 지구 곳곳에 자리한 각자의 포도밭에서 고유의 신념으로 포도나무를 가꾸고 와인을 빚어내는 와이너리들은 무한대로 팽창하는 붉은빛의 물결을 이룬다. 미국 캘리포니아와 프랑스의 쥐라, 상파뉴 등 동시대 와인 산업의 하이라이트를 볼 수 있는 지역에 자리한 6곳의 와이너리를 직접 찾아갔다. 이들의 공통점은 테루아를 온전히 와인으로 옮길 수 있는 방법을 치열히 고민하며 한 시도 와인에서 눈을 떼지 않는다는 것이다.

에디터 신희원(스티븐 마타이어슨, 피에르 오베르뉴아, 도멘 메타), 이은경(본드, 스케이크로), 최선우(크루그)
취재 최영선(피에르 오베르뉴아, 도멘 메타), 앤디 김(크루그), **포토그래퍼** 박성훈(스티븐 마타이어슨, 본드, 스케이크로), 전미연(피에르 오베르뉴아, 도멘 메타), 제임스 넬슨(크루그)

Soil to Table

Steve Matthiasson
Napa, California

Pierre Overnoy
Pupillin, Jura

1

현대 양주는 와인의 산화와 숙성 정도를 조절하기 위한 이산화황이나 각종 첨가물의 등장과 함께 새로운 국면을 맞이했다. 당시 와인메이커들에게 약품 사용은 포도나무에 유해한 해충은 물론 예민한 와인 숙성 과정으로부터의 해방을 의미했다. 약품이 널리 보급되면서 이런 제품이 보편적 와인 양조의 필수품으로 자리 잡게 된 것은 어쩌면 당연한 수순이었다. 현대 양주 방식에 회의적인 시각이 대두되기 시작한 것은 기후변화에 대한 우려와 건강에 대한 관심의 증가가 가장 큰 이유다. 첨가제와 보존제 사용에 대한 우려가 높아짐에 따라 양주에 쓰이는 이산화황의 사용을 비판적으로 바라보게 된 것뿐만 아니라 제조제 같은 화학약품을 포도 재배에 사용하는 것이 생태계 순환에 부정적 영향을 끼친다고 본 것이다. 이 같은 시선은 와인을 보다 깨끗하고 순수한 방식으로 만들려는 움직임으로 이어졌다. 순수하고 깨끗한 와인은 각종 화학제와 첨가물을 배제한, 즉 인위적 개입을 최소화한(low intervention) 양주를 뜻한다. 포도나무를 재배할 때부터 어떤 약품도 사용하지 않고 순수한 과실을 얻으며 자연 발효와 숙성을 통해 포도 맛을 그대로 표현하는 것이다.

캘리포니아 나파밸리 지역에서 30여 년간 포도밭 컨설팅을 해온 스티브 마타이어스 Steve Matthiasson과 프랑스 내추럴 와인의 거장 피에르 오베르누아 Pierre Overnoy는 자연 친화적으로 재배한 포도로 청명하게 빛낸 와인의 힘을 믿는 대표적 와인메이커다. 어릴 적부터 자연 그대로의 것을 지키고 사랑하며 자라온 이들의 경험을 반추했을 때 인공적인 요소가 와인의 토대가 되는 토양이나 양주 과정에 개입될 때와 그렇지 않을 때의 차이는 명확하다. 화학약품을 사용하지 않은 땅과 나무에는 그만의 자생력과 생명력이 깃들어 있으며 여기서 생산한 포도로 만든 와인에는 포도에서 느낄 수 있는 입안을 감싸는 단맛, 아삭거리는 느낌을 자아내는 산뜻함, 토양의 성질을 드러내는 미묘한 풍미 등이 그대로 녹아 있다. 화학제 사용을 최소화한 와인을 추구하는 생산자라고 해서 인위적인 처리 과정을 거치는 것에 대해 마냥 부정적으로 보지는 않는다. 자연적으로 만든 와인이 전부 완벽한 것도 아닐뿐더러 인위적 개입이 있는 와인이라고 해서 결코 나쁘다고 할 수 없기 때문이다. 맛에 대한 부분 역시 마찬가지로, 모든 것은 취향의 영역이다. 지구온난화와 자신이 먹고 마시는 음식이 어디에서 비롯됐는지 꼼꼼히 살피는 현대 소비자들의 요구에 맞춰 유기농, 바이오다이내믹, 내추럴 와인 등에 대한 논의가 계속되는 것일 뿐, 이를 일반 와인인 컨벤셔널(conventional)과 내추럴 와인의 대립으로 이해하는 것은 시대착오적이다. 지구와 인간 모두에게 이로운 방식을 고민하고, 실천하는 태도는 산업 전반에 걸친 공통의 과제이며 와인 산업 역시 이에 발맞춰 나가고 있을 뿐이다.

Pierre Overnoy

피에르 오베르누아

메종 피에르 오베르누아는 와인의 생명력을 지키기 위해 티끌 하나 없이 깨끗한 방식을 추구한다. 변해가는 환경 속에서도 순수함을 지키고자 힘쓰는 그들의 오랜 신념이 만든 완전무결한 와인에선 투명함이 은은하게 빛을 발하고 있다.

취락 최고의 내추럴 와인

프랑스 동북쪽, 좁고 길게 펼쳐진 지형의 쥐라는 프랑스의 대표 와인 산지 중 하나다. 와인 숙성 시 톱업 top-up(와인을 배럴에서 숙성시키는 동안 수분과 알코올이 증발해 와인의 수위가 내려가며 산화가 진행되는데 이를 방지하기 위해 정기적으로 와인을 채워 넣는 일)을 하지 않고 와인을 산화시키는 독특한 방식을 취하는 곳으로 유명하다. 사바냥 블랑 Savagnin Blanc 품종을 이 같은 방식으로 만든 것을 뱅쥘론 Vin Jaune이라 부른다. 오크 통에서 6년이 넘는 시간 동안 숙성시킨 것으로 호두나 아몬드 같은 견과류, 사프란, 꿀 등의 향이 나기도 하며 때론 풋사과의 산미가 느껴지는 와인으로 쥐라를 대표하는 종류다. 이곳에서 피에르 오베르누아는 최초로 톱업을 거쳐 새로운 스타일의 사바냥 와인을 만든 인물이다. 처음 그의 와인을 맛본 와인 전문가와 애호가들은 혹평했다. 하지만 오베르누아만이 낼 수 있는 와인의 산뜻함과 우아함은 이내 사람들의 마음을 사로잡았다. 현재 메종 피에르 오베르누아의 와인메이커는 에마누엘 우용 Emmanuel Houillon이다. 1989년 오베르누아의 밭에서 포도 수확에 참여하기 시작한 그는 이듬해 열네 살의 나이로 정식 견습생이

되어 지금까지 메종 피에르 오베르누아를 지키고 있다. 2001년 은퇴해 와이너리를 우용에게 넘긴 오베르누아는 현재 현업에서 한 걸음 물러나 포도를 함께 돌보고 조연을 더하는 역할을 하고 있다. "예전만큼 앞에 나서서 와인을 만들고 있지는 않지만 여전히 제 노하우와 경험을 전수하는 일을 하고 있어요. 은퇴한 뒤로는 그렇게 바쁘지 않아서 친구가 건네준 르뱅 levain(천연 발효종)으로 빵을 만들기도 하는 데 꽤 흥미로운 작업이라 재미를 붙였습니다.(웃음)" 가끔 오베르누아와 우용은 포도 재배법에 대한 의견이 완전히 일치하지 않을 때도 있지만 서로 핵심 가치를 공유하기 때문에 전체적인 방향성에는 흐트러짐이 없다. "저희 밭에 수많은 미생물이 사는 만큼 잡초도 많이 올라와요. 저는 잡초를 전부 뽑아야 한다고 생각하지만 우용은 어느 정도는 그냥 놔둬도 괜찮다고 하죠. 이렇게 세밀한 부분에서 조금씩 의견이 다르기는 하지만 땅의 생명력을 담은 와인을 만든다는 데 대한 의지는 완벽히 일치합니다."



깨끗함만이 지닐 수 있는 견고함

어둠 살 되던 해부터 와인과 함께 살아온 오베르누아가 가꾸는 땅에는 단 한 번도 화학약품을 사용한 적이 없다. 1964년에 쥐라에 처음 제조제가 도입되었을 때도 그는 이 간편한 약품에 손대지 않았다. 밭에 사는 미생물의 중요성을 충분히 인지하고 있었기 때문이다. 어릴 적부터 할아버지와 아버지가 자연 그대로의 방식으로 포도를 재배하는 모습을 보면서 와인 발효에 필요한 천연 효모는 미생물이 충분히 자랄 수 있는 흙의 환경을 조성할 때 생긴다는 것을 깨달은 것이다. 또한 화학 제조제를 사용해 얻을 수 있는 효과에는 무조건 그에 상응하는 대가가 있을 것이라 생각했다. 굳건한 심지로 지켜낸 그의 땅에는 가을 버섯(champignon d'automne)이라 불리는 미생물을 포함해 다양한 미생물 군집이 형성되어 있어 건강한 포도의 생장을 가능케 한다. 2018년부터 급변하는 기후로 인해 프랑스 와인 산지들은 많은 타격을 받았고 오베르누아의 포도밭 역시 어려움은 있지만 예전 그대로, 변함없이 양질의 포도를 수확한다. 화학약품을 사용한 땅과 그가 가꾼 땅의 생명력과 자생력은 비할 수 없다. 오베르누아의 포도나무는 바뀐 환경에서도 스스로 살아나갈 방법을 찾아내는 것이다.

테루아의 성격을 그대로 머금은 와인

프랑스에는 수많은 포도 산지가 있지만 그중 쥐라 포도 산지의 테루아는 강력한 힘을 지니고 있다. 점토와 석회암이 섞여 있는 이회토와 층적토가 반복되는 형태를 이루는 쥐라 지역에서는 땅의 위치에 따라 분포한 토질의 특성을 잘 파악해 그에 맞는 포도 품종을 심는 것이 중요하다. "저희가 재배하는 포도만 해도 각각 어울리는 테루아가 모두 다릅니다. 사바냥은 물을 잘 머금은 진흙땅과 석회석이 고루 섞여 있는 적빛의 이회토가, 폴사르 Poulsard는 회색빛의 이회토가 적합하죠. 사르도네는 어느 토양이나 대부분 잘 어울려 이곳뿐만 아니라 전 세계 곳곳에서 심어요." 토질과 포도 품종을 적당하게 결합했을 때 쥐라 와인만의 미네랄리티와 섬세함이 극대화될 수 있다고 말하는 오베르누아의 와인은 이 땅의 미묘함을 오롯이 담고 있다. 80년 가까운 세월 동안 직접 피부로 느끼며 포도나무를 키웠던 오베르누아의 본능적 감각은 농법뿐만 아니라 땅의 특징을 단번에 짚어낸다.

↓
적포도는 폴사르와 트루소 Trousseau 품종, 백포도는 사르도네와 사바냥 품종을 키우는 매종 피에르 오베르누아는 포도 줄기를 제거한 뒤 바로 포도즙을 낸다. 스테인리스 탱크에서 백포도와 적포도즙 모두 한 달 이상 보관한다. 화이트 와인을 만드는 백포도의 경우 파인 리스 fine lees(죽은 효모 세포에서 떨어져 나온 앙금 같은 물질)와 함께 발효하는데 이는 와인의 부드러운 질감을 살리는 역할을 한다. 이후 오래된 오크 통이나 600L 크기의 데미워 demijohns 통에서 숙성시키는데 이 과정에서 이산화황은 완전히 배제된다. 오베르누아는 부르그뉴에서 양조학을 배운 뒤 1984년과 1985년 단 두 해만 병입 시 이산화황을 약간 사용했는데 결과는 만족스럽지 않았다. 현대 기술로 만든 와인이 아무것도 첨가하지 않은 아버지가 만든 와인보다 품질이 떨어진다고 느꼈고, 이는 그가 이산화황을 완전히 배제한 와인에 몰입하게 된 배경이다.



Product

Arbois Pupillin Ploussard - Trousseau, 2018, France

폴사르와 트루소 품종을 섞어 완성한 레드 와인으로 화학제를 한 번도 사용하지 않은 땅에서 느낄 수 있는 무한한 생명력을 지니고 있는 와인. 오베르누아가 개인적으로 가장 아끼는 것 중 하나로 밝은 산미와 붉은 베리류의 당도와 크리스피함, 땅의 따뜻한 냄새 등을 느낄 수 있는 복잡미묘한 와인이다.

Arbois Pupillin Vin Jaune, 1986, France

사바냥 품종으로 만든 병 존으로 빵을 굽는 이스트 yeast의 향과 크림과 치즈에서 느낄 수 있는 꼬릿함, 살구와 복숭아에서 느낄 수 있는 과실향에 시트러스 계열의 과일들이 지니고 있는 쌉쌀한 산미 등 무엇보다도 정의할 수 없는 맛을 지녔다. 고소한 견과류의 느낌이 주는 우아함과 오크통에서 풀어나온 아로마가 잔잔히 더해져 시간이 지나도 그 매력을 잃지 않는 와인으로 매종 피에르 오베르누아의 강점을 어실히 확인할 수 있다.



자연의 생명력을 되살리기 위한 선택

기후변화로 인해 프랑스 와이너리들의 수확량이 현저히 줄어들거나 포도를 수확하고 양조하는 과정에서 여러 어려움에 부딪히고 있는데 매종 피에르 오베르누아 역시 예외는 아니다. 실제로 그 변화를 여실히 체험하고 있다는 오베르누아는 이에 대한 우려를 표한다. "솔직히 지구온난화에 맞설 수 있는 정확한 해법은 없습니다. 그저 계속 변화하는 환경에 맞춰서 양조법을 조금씩 수정하거나 재배법을 세심히 살피는 수밖에 없다고 생각합니다." 포도를 보다 빨리 수확하고 천연 효모의 약한 활동성을 보완하기 위한 배양 효모 사용까지 고심한 그는 가능한 한 이산화황을 사용하지 않고 와인을 생산하는 방법을 택하고 싶다고 말한다. 그가 지금까지 지켜온 이념을 약조건 아래서도 줄곧 지켜내고 싶기 때문이다. 이 외에도 혼합 농작(polyculture)을 시도하며 포도밭의 자연 사이클을 되살릴 수 있는 실험도 해보고 있다. 한곳에서 여러 농작물을 경작하는 혼합 농작이 자연 생태계의 다양성을 유지할 수 있는 방법이라 생각하는 오베르누아는 단일 재배가 야기하는 토양 산성화, 토질 악화뿐만 아니라 지구온난화로 야기되는 문제들을 여러 농작물과 포도를 함께 심는 것으로 해결할 수 있다고 보는 것이다. "작은 농원 같은 이곳에서 여러 작물을 심고 양봉과 양계를 병행하면서 혼합 농작의 이점과 가능성을 살펴보고 있어요. 저희 포도밭에 바로 적용하기 어렵지만 포도밭의 생체리듬을 얼마나 살릴 수 있을지 가능하는 것이죠."

Fruitful Heritage

Domaine Métais
Courdemanche,
Sarthe

Bond
Napa, California

2

와인을 만드는 일은 오랜 시간에 걸쳐 쌓은 경험과 지혜, 테루아를 통해 발현되는 포도의 품질 등이 복합적으로 어우러진 예술이다. 와인 산업은 과거의 유산을 보존하는 동시에 새로운 포도밭을 발굴하고 시대에 따라 진화하는 현대적 농업 방식과 결합하며 재정립되고 있다. 오랜 시간 대를 이어 지켜온 와이너리 고유의 유산 속에는 농사법을 넘어 철학과 문화, 자연을 이해하고 와인으로 해석하는 감각과 같은 수많은 요인이 내포되어 있다. 한 병의 와인 속에 담긴 깊은 풍미를 지속하는 과정은 주로 가족 간 세대교체를 통해 이뤄진다. 이들에게 와인은 한 세대로 끝낼 수 없는 잠재력으로 가득 찬 인류 식문화의 역사다. 어느 산업과 비교했을 때 와인은 와이너리의 히스토리에 따라 시장 내 존재감이 커지며, 새로운 변화보다 전통성을 이어가는 데 중점을 두는 장기적인 사업이기도 하다. 와인 제조 역사가 오래된 프랑스에는 수백 년을 이어오는 와이너리가 여럿 존재하지만, 그 역사의 증거인 와인을 보관하고 있거나 사실 쉽지 않은 일이다. 프랑스 고성인 밀집된 루아르 Loire 지역의 도멘 메테 Domaine Métais는 유리병에 와인을 담고 코르크를 채우는 일이 극히 드물었던 18세기 이전부터 유리병에 와인을 보관해 아직도 그때의 흔적들이 지하 깊은 창고 속에 살아 있다. 오직 감각에 의존해 과거와 같은 방식으로 와인을 만들고 숙성시키는 이곳은 2세기가 넘는 시간을 뛰어넘어 메테 가문만의 전통을 잇는다.

대표적 신대륙 와인인 카베르네 소비뇽을 생산하는 본드 Bond 역시 대를 잇는 대표적인 와인 명가 중 하나다. 이곳의 창립자 빌 할란 Bill Harlan은 캘리포니아 나파밸리의 아이콘이자 신화와도 같은 인물이다. 할란 에스테이트 Harlan Estate, 본드, 프로모토리 Promontory의 창립자이자 할란 패밀리 회장인 그는 40년 전 와인업계에 발을 들인 순간부터 모든 일을 장기적 관점에서 바라봐야 한다는 것을 알고 있었다. 그의 아들 윌 할란 Will Harlan은 2020년 할란 에스테이트와 본드, 프로모토리에 대한 경영권을 넘겨받아 총괄경영자(managing director)로서 새로운 미션에 착수했다. 이들은 큰 변화나 개혁을 시도하기보다 그동안의 사업이 진화할 수 있도록 세심하게 디테일을 강화해 성공적인 세대교체를 이어가고 있다.

Domaine Métais

도멘 메테

2세기가 넘는 시간의 풍파 속에서 지치지 않고 와인을 양조해 온 도멘 메테의 와인에는 세월을 오롯이 살아낸 이만이 말해줄 수 있는 현명함이 담겨 있다. 꾸밈없는 태도로 포도를 가꾸며 가문의 방식을 그대로 지켜내고 있는 장 베르나르 메테의 방식을 통해 와인에 녹아있는 그의 해안을 확인할 수 있다.

와이너리의 방향키를 쥔 후계자

프랑스 역사가 담긴 고성(古城)이 밀집한 곳인 페이 드 라 루아르 Pays de la Loire 지역의 쿠르드망슈 Courdemanche에 위치한 도멘 메테는 메테 가문의 후손이자 유명 조각가로 활동 중인 장 베르나르 메테 Jean-Bernard Métais와 그의 아내 게이코 Keiko 메테가 이끌고 있는 와이너리다. 메테 가문을 상징하는 지하 와인 저장고의 역사는 무려 1700년대로 거슬러 올라가는데, 이 많은 와인 중 1500년대에 생산한 것으로 추정되는 것까지 있을 정도로 영겁의 시간을 품고 있다. 메테 가문은 와이너리를 물려받을 후계자를 '벧사공'이라 부른다. 후계자가 물려받은 와인과 땅을 단순히 소유한 사람으로 취급하는 것이 아니라 포도밭을 잘 관리해 다음 세대로 넘기는 인물이라는 의미에서 부르는 명칭이다. 도멘 메테의 후계자는 아들, 때론 조카, 사위, 며느리 등 가족 구성원 중 누구든 될 수 있지만, 벧사공의 조건이 있다면 와인에 대한 깊은 열정과 애정이다. 도멘 메테의 후계자가 장 베르나르로 결정된 것은 그가 열 살쯤 되던 해에 할아버지 오귀스트 Auguste 메테가 아주 오래된 와인을 열어 시향하게 했을 때다. 할아버지는 그에게 어떤 향이 나느냐고 물었고, 장 베르나르는 아버지를 따라 숲속을 헤매며 익혔던 감각을 되짚으며 '웁스 칠한 가구에 앉은 자고새(partridge)' 냄새가 난다고 말했다. 그 순간 할아버지는 '볼 것도 없이 이 아이가 도멘 메테를 이어받을 것'이라고 결정했다.

수백 년의 세월을 품은 땅

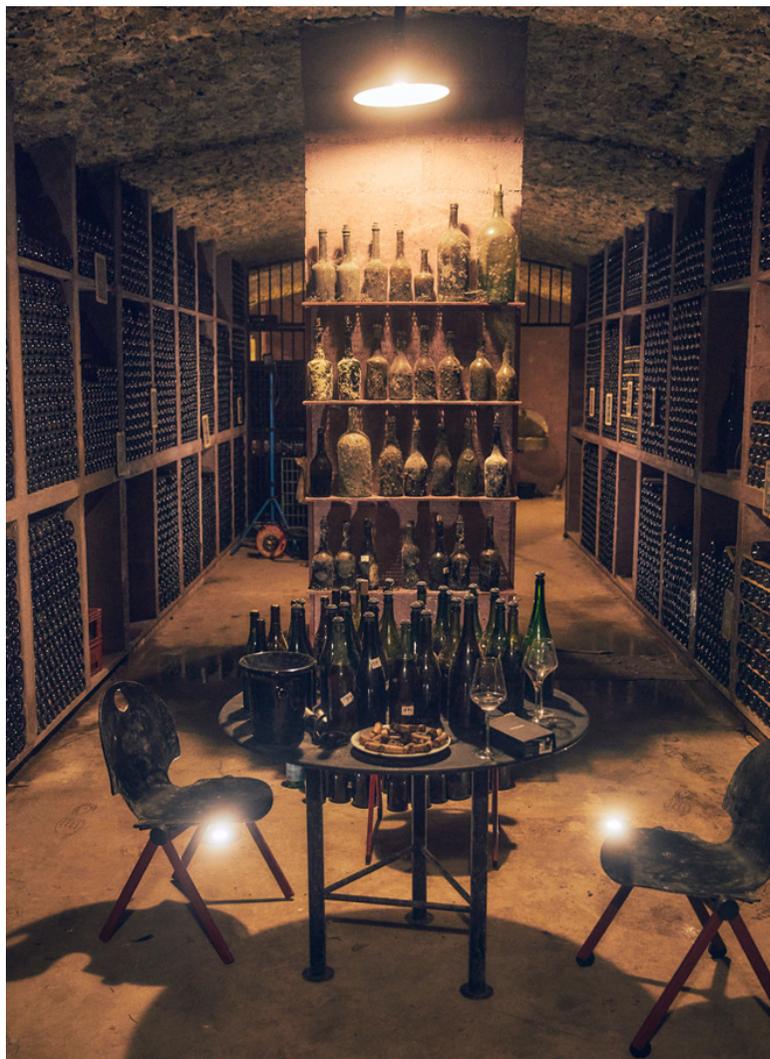
구릉진 언덕에 아름답게 펼쳐진 약 3만5,000m² 규모의 포도밭은 대부분 수냉 블랑 품종과 루아르 밸리 지역에서 주로 생산하는 피노 도니스 Pineau d'Aunis 품종 일부로 채워져 있다. 곰팡이를 피우고 포도 껍질에 미세한 구멍을 뚫어 수분을 증발시킨 뒤 내부의 과즙을 농축시키는 기법으로 만드는 귀부 와인은 수냉 블랑 품종이 가장 이상적이며 이는 수백 년의 시간을 견딜 수 있는 디저트 와인으로 거듭난다. 디저트·화이트·레드 와인을 모두 생산하는 이곳에서 키우는 포도나무 중에는 200년이 넘도록 자리를 지키고 있는 것도 있고, 장 베르나르의 할아버지가 1903년에 심은 120년 된 나무도 있다. 250년이 넘는 시간 동안 단 한 번도 화학약품을 뿌리지 않은 만큼 이곳의 테루아가 지니고 있는 활력과 재생성은 인위적 방식으로는 도저히 따라잡을 수 없다. 가문의 유산처럼 보존하고 있는 포도나무는 장 베르나르와 게이코가 가장 심혈을 기울여 돌보는 대상으로, 포도를 수확할 때는 포도 과실 전체를 떼어내는 것이 아니라 건강하고 좋은 상태의 포도알만 선별하는 작업을 거친다. 이 선별 작업을 3~4회 정도 반복하는데, 이는 와인의 당도를 유지하고 보다 완벽한 결과물을 만드는 데 중요한 과정이다. 이후 포도 껍질에 붙어 있는 천연 효모가 자연스레 발효를 진행시키는데, 각 효모의 특성이 달라 매년 발효 기간도 천차만별이다. 숙성 역시 이산화황을 사용하는 대신 오크 통에 천연 유향석을 넣어 살균한다. 이는 로마 시대 때부터 사용하던 살균법으로, 화학적으로 합성된 황과는 근본적으로 성격이 다르다. 이렇게 자연 방식으로 살균된 오크 통을 사용하는 도멘 메테의 와인은 발효뿐 아니라 숙성과 병입 과정 모두 정해진 법칙 없이 이루어진다. 발효에 따라 숙성 기간 역시 달라지며 병입 순간도 메테 부부의 노련한 직감에 따라 결정된다. 병입은 짧게는 2년, 길게는 10년까지 걸리기도 한다.





↑
유리를 발명한 것은 기원전이었으나, 본격적으로 실생활에 사용하기 시작한 것은 산업혁명을 거친 18-19세기다. 그 이전에는 유리병에 와인을 담고 코르크로 밀봉하는 경우가 극히 드물었는데 이는 주로 왕족이나 귀족, 부유층에서만 가능했다. 메테 가문은 대대로 대규모 영지를 보유하고 있는 부유한 가문이었고, 18세기 이전부터 일찌감치 유리병에 와인을 담았으며 후대를 위해 이를 보관하기 시작했다. 만든 와인 중 좋은 와인은 가문을 위해 보관하고 나머지 와인을 조금씩 판매했던 서사가 지금껏 이어지고 있는 것이다. 장 베르나르가 도멘 메테를 이끌게 되면서 이곳의 와인이 일반인에게 조금씩 판매되기 시작했고, 현재는 개인적으로 구매하고자 연락해오는 이들에게 판매하거나 일본에 아주 소량만 수출하면서 도멘 메테 와인의 가치를 퍼뜨리고 있다.

→
메테 가문에 대대손손 전해지는 와인 양조술은 아주 단순하다. 포도나무의 생체 주기를 잘 이해하고 어떤 화학비료도 사용하지 않으며, 천연 효모만을 이용해 발효하는 것. 가장 쉽지만 가장 지키기 어려운 비법을 가문의 후계자들이 실천해온 것이 아닐까 오랜 세월 도멘 메테를 지켜온 유일한 방식이다.



시간의 흐름이 각인된 와인 창고

장 베르나르는 아버지 마르셀 알렉상드르 루이 Marcel-Alexandre Louis가 사망한 이후 총 9개의 지하 와인 창고를 발견하게 된다. 고대 유물과도 같은 모습의 창고 안에는 1700년 이전에 생산한 와인부터 비교적 근래에 아버지가 생산한 와인까지 모두 보관되어 있었다. 1784년, 1870년, 1919년 등 적혀 있는 생산 연도를 보면 도멘 메테의 역사성을 다시 한번 되새기게 된다. 1700년 이전에 생산한 것도 있으리라 추정되지만 연도가 정확히 표기되어 있지 않아 그 시기를 가능하기가 어렵다. 장 베르나르는 9개의 창고를 하나로 합치는 작업을 이어갔다. 방대한 와인의 빈티지를 확인하고 선별하는 과정에서 맛본 와인들은 모두 상태가 좋은 건 아니었지만, 200년이 넘는 시간이 지났음에도 지금 만들었다고 해도 믿을 정도로 신선한 와인도 있고 칩사리 접할 수 없는 깊이 있는 와인도 존재한다. 이렇게 수많은 와인이 남아 있었던 이유에는 가문의 규칙이 크게 작용한다. 후계자들은 저장고에 있는 와인을 얼마든지 마실 수는 있지만, 마신 만큼의 수량을 다시 만들어 채워놓아야 한다는 법칙에 따라 일정한 와인의 양을 맞춰야 한다. 이는 먼 후대까지 와인을 물려줄 수 있도록 고안한 메테 가문만의 방식이자 자신들만의 고유한 방식을 이어나가기 위한 노력이다.



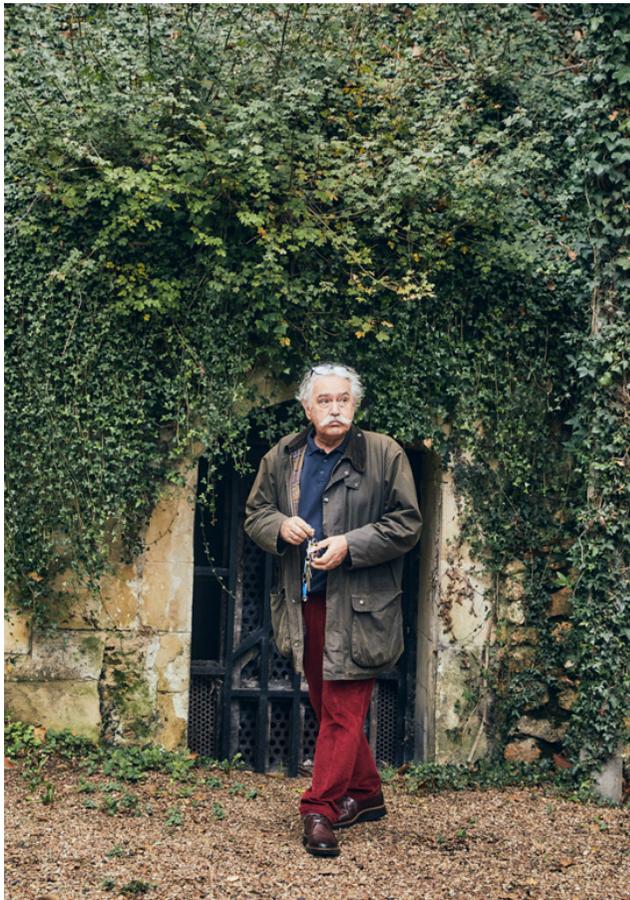
Product

Chenin Blanc Grand Passerillé Liquoreux

귀부된 슈냉 블랑으로 만드는 스위트 와인으로 아주 좋은 귀부 포도가 생산되는 해에만 만드는 와인이다. 오랜지 빛의 살구색을 띄는 잘 익은 포도를 수확해 완성한 것으로 경쾌한 산미와 영글은 과실에서만 느낄 수 있는 당도가 적절한 균형을 이룬다.

Amour Vin Tumultueux

피노 도니스로 만든 스파클링 와인으로 장 베르나르와 게이코의 사랑을 가득 담아 완성했다. 세네 방식으로 만든 와인으로 압착 과정을 거쳐 더욱 짙고 강하게 농축된 적포도의 맛을 느낄 수 있다. 잘 익은 크랜베리의 산미와 이의 빨간 베리류의 아로마를 오래도록 느낄 수 있는 와인으로 '사랑'의 맛이 무엇인지 은유적으로 보여주고 있는 와인이다.



Jean-Bernard Métais Winemaker, Domaine Métais

장 베르나르 메테
도메인 메테 와인메이커

설치 예술가로 활동하는 동시에 와이너리를 운영하고 있습니다. 와인 양조를 시작하게 된 것은 언제부터인가요?

1976년 제가 와인을 만들기 시작했을 때, 저는 파리에 있는 예술 학교 보자르(Beaux-Arts de Paris) 학생이었습니다. 야심만만하고 욕망이 넘치는 시기였죠. 저는 학교에 들어가자마자 예술적으로 인정을 받으면서 바빠지기 시작했는데, 어머니가 그때 제게 와인 양조를 함께 하는 것이 어렵지 않겠느냐고 물으셨어요. 하지만 제게 와인 양조는 어렵고 힘든 일이 아니었고, 지금도 여전히 그렇습니다. 예술을 사랑하는 것만큼 똑같이 와인을 사랑하기 때문이죠. 예술가와 포도 양조가로서 활동한 지 50년이 됐는데 여전히 포도 수확 중에 조각 작품을 구상하고, 작품을 만들면서 양조에 대한 고민을 할 정도로 두 가지 일에 동일한 무게로 애정을 쏟습니다.

메테 가문은 판매보다는 주로 가족을 위한 용도로 와인을 만들어왔는데, 당신은 메테 가문의 와인을 보다 적극적으로 세상에 선보인 주인공입니다. 어떤 동기가 있었는지요?

저희는 대대로 개인 수집가에게만 와인을 판매했습니다. 제 세대에 와서는 주로 제 작품과 와인을 함께 구입하려는 사람들에게 판매하고 있죠. 종종 저희 와인의 가치를 알아봐주는 레스토랑에서 구매하겠다는 요청이 들어오는데 그때마다 하나둘 판매하고 있던 해요. 1911년에 저희 와인을 구입해 전시해둔 파리의 호텔 플라자 아테네 Plaza Athénée를 비롯해 몇몇 미술관 3스타 레스토랑에서도 간혹 요청을 해옵니다. 제 뒤를 이을 후계자들인 저희 아이들을 위해 와인 판매에 좀 더 적극적으로 임해보려고 하는데, 여전히 와인을 상품으로만 생각하는 이들에게는 판매할 생각이 없어요. 예를 들어 도메인 메테의 1740년산 와인을 사서 경매에서 약 4,000만 원(3만 유로)에 되파는 사람이 있더라고요. 저희가 판매한 가격을 생각하면 터무니없는 가격이죠. 저희는 장사를 하기 위해 와인을 만드는 곳이 아니기 때문에 이처럼 와인을 돈으로만 바라보는 이들에게는 절대 판매하고 싶지 않습니다.

메테 가문만의 양조 기술이 있는지 궁금합니다.

오랜 세월 와이너리를 운영해온 만큼 거창한 이유가 있을 거라 예상하겠지만 그 기대에 부응할 수는 없을 것 같군요.(웃음) 저희의 유일한 기술이라면 충분히 고민하는 것입니다. 포도를 언제 수확해야 좋은 와인이 나올 수 있는지 고심하고, 발효가 잘되고 있는지 지켜보면서 숙성은 얼마나 해야 하는지, 또 병입은 언제 하는 것이 적당한지 재차 숙고하는 것이죠. 포도가 자라는 속도와 그 성격이 다르기 때문에 매해 방식이 달라집니다. 규칙이라는 게 적용될 수 없죠. 양조는 땅이 변화하는 소리를 듣고

관찰하는 과정이란 가르침이 저희 가문 대대로 전해오고 저희는 이를 충실히 따르는 것뿐입니다.

정답이 정해져 있지 않기에 시행착오도 더욱 많았을 것이라 생각되는데, 양조에 실패한 적이 있나요?

제가 와인을 만들기 시작했던 초기 몇 년간은 발효가 잘못된 적도 있고, 숙성 과정이 완전히 틀어진 적도 있었어요. 또 급변하는 날씨 때문에 밤에 자다가 포도나무가 격정돼서 게이코와 함께 달려나간 적도 있죠. 정해진 길이 없다는 점은 신경을 곤두세우고 기민하게 살펴봐야 한다는 뜻인데, 그만큼 기준에 없던 완전히 새로운 것을 창조해낼 수 있는 가능성이 있다고 생각합니다.

과거의 방식을 그대로 따르는 곳인 만큼 현대 양조학에 대한 당신의 생각도 궁금합니다.

개인적으로 저는 어딘가 아플 때 자연 치유 방식을 택합니다. 양조에서도 그렇죠. 개인적으로 현대 양조학은 치료가 아니라 예방을 주목적으로 한다고 생각합니다. 발생하지 않은 문제에 대해 각종 화학약품을 사용해 방지하는 것인데, 그럴 필요가 없지 않을까 생각해요. 인위적인 개입을 최소화해도 아주 건강한 포도와 와인을 만들어낼 수 있는데 무엇 때문에 여러 약품을 사용하는지 이해가 잘 안 됩니다. 제게는 마치 두 발로 걸을 수 있는데 넘어질 걸 두려워하면서 지팡이에 의지해 걷는 것과 마찬가지로 생각되거든요.

지구온난화로 변해가는 환경으로 인해 불가피하게 화학 약품을 택할 수밖에 없다고 말하는 이들도 있습니다. 이에 대해선 어떻게 생각하나요?

인류는 지구의 변화에 적응해야 합니다. 자연이 현재 처한 모습에 발맞춰가려면 그 속도에 적응해야 하는 것이죠. 제가 어릴 적만 해도 눈이 올 때쯤 아버지와 함께 포도를 수확하곤 했습니다. 크리스마스 트리를 준비하는 동시에 슈냉 블랑 포도를 딪던 기억이 생생해요. 하지만 지금은 그보다 훨씬 빨리 포도를 수확해야 하죠. 와인을 만들기 시작한 역사는 1만 년이 지났습니다. 그만큼 많은 변화가 있었다는 뜻이기도 하고요. 물론 지구온난화가 심화되고 그 상황이 더욱 악화되고 있는 것은 맞지만 그럼에도 인류는 지금껏 와인을 생산해오고 있어요. 저희 역시 오늘까지도 와인을 만들고 있고요. 지구온난화로 바뀌는 환경에 맞게 지성과 용기를 갖고, 올바른 방법으로 깨끗한 와인을 만들어야 한다고 생각합니다. 이를 억지로 되돌리려는 인위적인 방식 말고 자연의 소리를 듣고 문제 상황을 자연스레 헤쳐나갈 수 있는 방법을 선택해야 하는 것이죠.

Nick Pegna Global Head of Wine & Spirits, Sotheby's

닉 페나



Nick Pegna

1994년부터 와인 판매는 물론 증개, 유통 등 다방면에서 경험을 쌓아온 소더비의 와인 앤 스피리츠 부문 글로벌 헤드 닉 페나의 하루는 소더비의 시장별 주류 카테고리를 총괄하는 것으로 설 틈 없이 채워진다. 소더비에서 진행하는 와인 경매 과정의 전반을 감독하고 방향성을 결정하는 것도 그의 일이지만, 뉴욕과 취리히에 위치한 소더비의 소매점을 관리하는 한편 개인 고객들에게 경매에 대한 조언을 해주고, 그들 간의 관계를 긍정적으로 이끌어가는 것 역시 그의 몫이다. 우선 와인 경매는 자신이 갖고 있는 특정 빈티지의 와인을 팔고 싶어 하는 고객에게 연락이 오면 그에 대한 감정과 판매 제안을 하는 것으로 시작한다. 어떻게, 언제, 어떤 마케팅으로 판매할 것인지에 대한 자세한 내용에 판매자가 동의하면, 해당 와인에 대해 소더비의 감정 전문가들이 더욱 세밀한 조사를 실시한다. 감정 과정까지 끝나면 비로소 와인을 경매에 부치는데, 빠른 시일 안에 끝나는 경우도 있지만 때론 와인을 의뢰하는 것부터 경매 결과를 얻기까지 1년이 넘게 걸리는 경우도 있다. 이처럼 진행되는 홍콩·뉴욕·런던·파리 등 주요 경매 시장을 총괄하는 것과 더불어 프랑스의 호스피스 드 본 Hospice de Beaune(매년 11월 셋째 주 즈음 부르고뉴의 유명 와인이너리에서 그해에 만든 와인으로 진행되는 자선 경매) 같은 주요 프로젝트도 담당한다. 전 세계 와인 애호가들의 주목을 받는 이 행사에 등장할

DO 변화하는 와인 산업의 흐름을 발 빠르게 파악하고 그 선두에 있는 것.
DON'T 다변화하는 와인 경매 시장에서 하나의 시장에만 주력하는 것.

와인을 미리 테이스팅한 뒤, 와인을 낙찰해야 하는 이유나 추천하는 와인 등에 대한 조언을 전달하는 역할을 수행하며 소더비만의 경쟁력을 구축하는 것이다. 그는 와인 경매가 소비자와 총체적 관계를 맺는 과정이라 말한다. 경매사는 일반적으로 파는 사람이 아니라 와인을 사고파는 양측의 역할을 모두 하기 때문이다. 근래 들어 와인 소비량이 감소하는 추세지만 페나는 이에 대해 우려하지 않는다. 한번 수집을 시작한 컬렉터들은 절대 멈추지 않을 뿐만 아니라 소더비의 통계에 따르면 사람들이 와인을 소비하는 비율은 줄었지만 새롭게 유입된 30~40대 소비자들은 더욱 좋은 와인을 마시기 위해서라면 그에 상응하는 가치를 지불하는 것에 주저하지 않기 때문이다. 그뿐만 아니라 수요가 증가함에 따라 더욱더 희귀해지고 있는 주요 와인 산지의 빈티지는 구매자와 판매자 모두에게 값진 재화로 작용한다. 시장가격의 등락에 관계없이 만인이 갖고 싶어 하는 와인의 생산량은 한정되어 있고, 더불어 새롭게 유입된 한국·일본·싱가포르, 중국 같은 아시아 시장과 계속해서 확장되는 와인 산지에 대한 수집가들의 관심은 와인 경매 시장을 부흥시키는 또 하나의 주요인이다. 페나는 피에몬테와 같이 잠재력 있는 새로운 산지의 발견 등을 통해 와인 경매 시장은 앞으로도 전망이 밝을 것이라 예측하고 있다. 와인 경매와 와인 시장은 유기적으로 연결되어 있지만 와인 경매는 트렌드에 휘둘리지 않는 굳건한 시장인 데다 와인을 사랑하는 수집가들에 대한 믿음이 있기 때문이다.

“저희 직업은 새로운 변화의 선두에 있어야 한다고 생각합니다. 와인은 지속적인 탐구가 필요한 대상이고 실제로도 계속해서 변하고 있죠. 전례 없는 상황이지만 최근 들어 샴페인 하우스들이 영국 남부에서 생산하는 스피클링 와인에 투자하고 있고, 또 전 세계적으로 이탈리아, 스페인, 캘리포니아, 프랑스 샹파뉴 지역에서 생산되는 와인에 대한 관심이 증가하고 있어요. 경매사들은 이 같은 흐름에 기민하게 반응하며 고객들에게 최고의 재산이 될 수 있는 와인을 사고팔 수 있게 조언해주는 것이 중요하합니다.”

Market Builder

와인이라는 거대한 세계를 구성하는 요소는 와인의 종류만큼이나 다양하다. 보이지 않는 곳에서 와인 산업의 흐름을 만들어가는 이들을 만났다.

에디터 신희원(닉 페나, 사시 무어맨, 최영선), 이은경(피터 립), 최선우(필리포 오) 일러스트레이터 윤미원

Youngseon Choi

Wine Agent, Vinofeel

최영선



Choi Youngseon

내추럴 와인은 단순히 이산화황을 넣지 않고 유기농법으로 만든 것에 한정된 것이 아니라고 말하는 와인 에이전시 비노필의 최영선 대표는 한국에 초창기 내추럴 와인 신을 형성한 주역이다. 각 와인메이커의 특성을 파악하고 그 프로파일에 맞는 수입사를 연결해주는 것이 주된 역할인 와인 에이전시는 각국에 숨어 있는 와인메이커를 발굴하는 것부터 국내의 수입사에 물류를 전달하기 위한 서류 작업을 완성하는 것까지 아우른다. 최영선 대표는 새로운 와인을 발굴하기 위해 마음에 드는 와인메이커에 직접 연락하거나 찾아가 설득하기도 하는데, 내추럴 와인의 경우 그 과정이 더욱 까다롭다고 말한다. 보통 계약금을 지불하고 일정한 절차를 거치면 일이 성사되는 대형 와인메이커와 달리 직접 얼굴을 맞대고 와인메이커와 신뢰를 쌓은 뒤에야 원하는 와인을 거래할 수 있다는 것이다. 그는 2008년부터 컨벤셔널 와인 conventional wine (관습적으로 마셔온 와인이라는 뜻으로, 보통 현대 양조법으로 대량생산하기 위한 목적으로 만든 와인) 업계의 에이전트로 일하다 내추럴 와인의 매력과 장점을 깨달고 2014년부터 내추럴 와인에 매진했다. 그는 국내 와인업계에서 소비자들 먼저 내추럴 와인을 찾게 만드는 것을 목표로 했다.

DO 자신만의 확고한 신념을 가진 내추럴 와인메이커의 와인을 소개하는 것.
DON'T 소비자들이 내추럴 와인을 좋아한다고 해서 무조건 만들어 팔아야겠다고 생각하는 일차원적인 생산자들을 소개하는 것.

결과는 성공적이었다. 소물리가 아닌 셰프나, 해외에서 먼저 내추럴 와인을 접해본 일반 소비자를 대상으로 시작한 '살롱 오 Salon O'는 일반 소비자가 와인 레스토랑에 가서 내추럴 와인을 찾도록 만들었고 이는 내추럴 와인 시장을 키우는 데 기여하게 된다. 사람들이 와인을 신성시하지 않고 자신의 입맛에 맞는 것을 찾아 편히 즐겼으면 좋겠다고 말하는 최영선 대표는 내추럴 와인을 잠깐 지나가는 트렌드나 마케팅 수단으로 보지 않는다. 와인메이커의 오픈은 자세가 없으면 절대 좋은 내추럴 와인을 만들지 못할 뿐만 아니라 대량으로 생산하는 와인과는 만드는 방식에서 확연히 차이가 나기에 내추럴 와인 자체를 가벼이 여길 수 없다는 것이다. 고집스러우면서도 거짓 없는 농담으로 생산하는 내추럴 와인의 특성상 앞으로도 이 시장은 여전히 마이너에 머무를 것이라 예측하는 그는, 그래도 이 같은 흐름이 계속해서 확대될 것이라 확신한다. 시간이 갈수록 유기농, 내추럴 와인을 찾는 이들은 더욱 많아질 것이 분명하다는 것이 그의 생각이다. 와인 종주국인 프랑스 현지에서 내추럴 와인 붐이 일던 2010년부터 지금까지 그 성장을 지켜본 최영선 대표는 내추럴 와인 시장을 둘러싼 부정적 시각에 더 이상 껄떡치 않는다. 스스로에게 부끄럽지 않을 만큼 묵묵히 깨끗한 방식으로 와인을 만드는 내추럴 와인메이커야말로 이 시장의 확대 가능성을 입증하는 존재 그 자체이기 때문이다.

“내추럴 와인 에이전시는 특히 좋아하지 않으면 할 수 없는 일이라고 생각합니다. 와인메이커를 설득하는 것부터 한국에 들여올 수 있게 만드는 것까지 저희 역할인데, 컨테이너 하나든 열댓 병짜리 한 상자이든 해야 하는 일은 똑같기 때문이죠. 수량이 적어질수록 저에게 돌아오는 이득은 줄어들지만 이에 대한 자부심과 열의가 있기에 이 일을 계속할 수 있어요.”

의뢰받은 포도밭의 레이아웃 디자인에서부터 투자가치와 전략 가능성을 판단하는 금융 모델링, 브랜딩, 라벨 및 로고 개발, 마케팅까지 한 병의 와인이 탄생하기까지 모든 과정을 구상하는 와인메이커 컨설팅업체 프로비냐주 Provignage 대표 사시 무어맨은 직접 와인을 만드는 와인메이커이자 와인 컨설턴트다. 2007년 첫선을 보인 프로비냐주의 초창기 역할은 능력 있는 와인메이커를 소개하는 에이전시에 국한되었지만, 2021년 코로나19 팬데믹 이후 와인 사업에서 필요로 하는 모든 영역으로 서비스를 확대했다. 무어맨이 이끄는 프로비냐주는 단순히 피상적 측면만 다루는 것이 아니라 포도나무 배치 방향을 정하는 것에서부터 농사 장비와 프로토콜 구축 및 농업 철학까지 관여한다. 와인 품질에서부터 마케팅까지 전반적인 흐름에 설득력이 있어야 한다고 말하는 그는 자신이 직접 운영하는 와인메이커 도메 드 라 코트 Domaine de la Côte, 샌디와인스 Sandhiwines, 피에드라스시 Piedrasassi 등을 구축하며 얻은 노하우와 경험을 프로비냐주에 녹여낸다. 1996년부터 와인업계에 종사해온 무어맨은 2007년 세계 금융 위기를 포함해 여러 번 글로벌 위기를 겪을 때마다 이에 대응하는 능력을 키웠고, 이는 고객에게 시의적절한 조언과 도움을 주는 것으로 발현된다. 문제 상황을 극복할 수 있는 방법을 찾아주는 것뿐만 아니라 포도밭에 포도나무를 심는 것 역시 그의 중요한 역할인데 엄청난 비용이 드는 일인 만큼 섬세한 작업이 필요하다. 새로운 포도밭의 경우 테루아의 잠재성을 끌어낼 수 있는 포도나무 종류나 식재 방법을 정하는 것도 중요하지만, 찾아오는 고객에게 와인 한 병을

생산하기까지 최소 10년의 시간이 걸린다는 것을 설명하는 과정도 필요하다. 새로 나무를 심은 포도밭은 4년이 지나야 수확이 가능하고, 첫 빈티지가 나오기까지 2년 정도 소요되므로 그 기간 동안은 수익을 낼 수 없기 때문이다. 현대의 양조 방식을 최소한으로 적용하는 양조법을 택하는 프로비냐주는 와인에서 느껴지는 복합성이 포도밭의 생물학적 영역에서 비롯된다고 굳게 믿는다. 자연적 영역을 그대로 지키는 것이 그 땅에 성격을 부여하고, 이는 그곳에서 얻게 되는 와인의 독보적 특성을 결정한다는 것이다. 아무것도 없던 땅에 나무를 심어 키우고 그로부터 수확한 포도로 와인을 만들어내는 과정 자체에서 큰 만족을 얻는다는 무어맨은 프로비냐주에서 일하는 직원뿐만 아니라 더 많은 젊은이들이 와인 사업을 시작할 수 있게 만드는 것이 목표다. 20년 전 와인업계에 비해 와인 사업을 시작하는 것 자체가 어려워진 것을 체감한다는 그는 프로비냐주를 통해 특권층 뿐만 아니라 와인을 사랑하는 이라면 누구든지 와인을 향유할 수 있는 환경에 도전할 수 있게 만들어야 하는 것이 자신의 역할이라 말한다.

“컨설팅의 즐거움은 새로운 사람들을 만나고 고객들에게 많은 것을 배울 수 있는 기회를 제공한다는 것입니다. 대부분의 경우 흥미로운 사람을 만나는데, 그때마다 배울 부분이 상당히 많습니니다. 그들과 함께 창의적 방식으로 일하면서 도출되는 것들이 제 프로젝트에 새로운 자극이 되기도 하고요.”

Sashi Moorman

Wine Consultant, Provignage

사시 무어맨



Sashi Moorman

DO 간단명료하면서도 강력한 메시지를 전달할 수 있는 와인 컨설팅 프로그램의 구축.
DON'T 와인 양조사와 와인메이커가 갖는 친밀감과 캐릭터를 잃게 만드는 과도한 생산 규모의 확장.