



## 이탈리아 와인을 마시다

리카르도 스가라는 열여섯 살의 어린 나이에 와인 마스터 자격을 취득하면서 이탈리아 와인업계를 놀라게 했다. 파올로 스카비니의 와인 메이킹 디렉터인 그가 말하는 와인의 가치. 에디터 / 김지영

재킷에 달린 배지가 멋있다. 이탈리아 와인협회에서 와인 마스터에게 수여하는 증표다. 열여섯 살에 마스터 자격을 획득해 당시 이탈리아 최연소 소믈리에라는 이력을 얻었다. 그때 내가 전공한 호텔학 교수 두 사람이 와인 마스터 과정을 준비하고 있었다. 그들의 권유로 함께 지원했는데 나만 마스터 과정을 패스했다. 물론 그들도 다음 해에 자격을 획득했지만. (웃음)

한국의 첫인상을 표현한다면, 어떤 와인이 떠오르나? 그렇지 않아도 점심에 정통 한식 요리를 맛봤다. 와인과 함께했으면 더 좋았겠지만, 오후 일정이 있어서 아쉽게도 식사만 했다. 다양한 매력을 지닌 한국이라는 나라를 와인으로 비유하자면, 바롤로나 바바레스코에서 재배되는 적포도 품종인 네비올로 와인과 가장 잘 어울릴 것 같다. 각각의 포도밭에 따라 변화무쌍하게 색다른 맛을 내는 이 와인은 순수하고 세련되면서 섬세한 한국을 연상케 한다.

조금 전인한 질문을 하려 한다. 무인도에 단 하나의 와인만 가져갈 수 있다면 무엇을 가져가고 싶은가? 단연 바롤로다. 바롤로 와인은 다른 지역의 그 어떤 와인보다 미각을 발전시켜 줄 수 있는 섬세한 품미를 가졌다. 물론 카베르네 소비뇽이나 메를로 역시 좋은 품종의 와인이 다. 하지만 피에몬테 지역에서 재배한 네비올로 중 바롤로 와인은 한 모금 넘기는 동안에도 다양한 느낌을 준다. 단 한 번도 지루하거나 실망할 틈을 주지 않는 와인이다.

좋은 와인, 참 모호한 표현이다. 어떻게 고르는 것이 정답일까? 우선 가장 심플하지만 자리와 음식 종류에 따라 화이트와 레드 와인으로 선택의 폭을 좁혀라. 그다음 자신의 경험을 쌓는다는 생각으로 접근할 것. 스페인에서 나오는 포도 품종이 어떤 맛과 향을 지녔고, 이탈리아에서 나오는 포도 품종은 어떤 스타일이라는 것에 대한 경험치를 쌓아나가자. 세 번째, 테루아(Terroir)를 느껴보자. 특정 지역의 자연환경에 대해 충분한 테스팅을 거치는 것이다. 앞에서도

말했다시피 와인을 마시면서 문화를 함께 접하는 풍부한 시간을 만드는 것이 가장 중요하다.

와인 디너 이벤트를 진행하기 위해 한국을 찾았다고 들었다. 널리 알리고자 하는 파올로 스카비노 와인의 특별함은 무엇인가? 파올로 스카비노는 1921년부터 와부인의 영입 없이 오직 스카비노 가문 사람만이 와이너리를 경영하고 있다. 바롤로 지역의 약 23헥타르에 해당하는 포도밭을 소유하고 있는데, 19개의 크뤼(Cru)급 밭 각각에서 각기 다른 바롤로 와인을 표현한다. 비슷한 양조 방식을 따르더라도 서로 다른 테루아가 만들어내는 본연의 풍미를 중시하는 것이 우리가 중점적으로 생각하는 가치다.

파올로 스카비노가 100년에 가까운 역사를 이어올 수 있었던 비결은 전통인가, 혁신인가? 흔히들 피에몬테 생산자들을 클래식이나 모던, 두 부류로 나누곤 한다. 하지만 우리는 자연의 특징을 그대로 반영하는 테루아의 표현을 극대화하는 것이 가장 중요하다고 생각한다. 예를 들어 와인을 숙성할 때, 큰 오크통으로 추출 과정을 길게 거치는 것을 전통적인 방식이라 하고, 작은 오크통으로 추출 과정을 짧게 하는 것은 현대적인 방식이라고 한다. 하지만 이를 나누기보다 좋은 점을 취해서 포도가 지닌 순수한 풍미를 최대한 끌어올리는 것이 가장 중요하다. ■



### 리카르도 스가라가 권하는 파올로 스카비노의 상징과도 같은 와인

**랑께 비앙코 :** 소비뇽 블랑과 샤르도네를 블렌딩한 파올로 스카비노의 유일한 화이트 와인.

**비노 로소 :** 파올로 스카비노 최고의 크뤼 밭에서 생산되는 포도 중 비교적 어린 포도나무의 열매로 생산했으며, 강렬한 탄닌과 농축미가 조화를 이룬 레드 와인.

**바롤로 :** 소형 오크통에서 10개월간 숙성한 뒤, 대형 오크통에서 14개월 숙성해 신선한 괴일 향과 우아한 오크 향을 잘 접목한 바롤로.

#### 파올로 스카비노(Paolo Scavino)

1921년 피에몬테 카스틸리오네 팔레토 마을에서 로렌초 스카비노와 그의 아들 파올로 스카비노가 함께 설립한 와이너리. 밸런스가 뛰어난 바롤로 와인을 만들면서 4세대까지 전통을 이어왔으며, 세계적인 와인 평론가 휴 존슨과 로버트 파커에게 최고의 바롤로 와이너리를 영예로운 평가를 받았다.