

# Ciao, Barolo

‘왕의 와인’으로 불리는 바롤로 와인. 그중에서도 단연 최고로 불리는 파올로 스카비노 와이너리의 브랜드 앰배서더, 리카르도 스가라를 만났다.

— EDITOR 양민정 PHOTOGRAPHER 박남규 —



리카르도 스가라 소믈리에  
이탈리아 최연소 소믈리에  
자격을 획득하며 16살의  
나이에 이탈리아에서 가장  
어린 소믈리에로 등극했다.  
밀라노, 뉴욕, 런던, 아스펜,  
두바이 등 세계 전역의  
미슐랭 스타 레스토랑의 대표  
소믈리에를 역임했다. 현재  
파올로 스카비노의 와인  
메이킹 디렉터 겸 브랜드  
앰배서더로 활동 중이다.

프랑스와 맞닿은 이탈리아의 북서부 지방인 피에몬테, 토스카나와 함께 이탈리아 와인의 대표적인 생산지로 알려진 이곳에서 ‘왕의 와인’인 바롤로 와인이 탄생한다. 그중에서도 파올로 스카비노는 이탈리아 최고의 바롤로 생산자로 손꼽히는 와이너리 가문이다. “벌써 4대째 와인을 빚어내는 가문입니다. 파올로 스카비노의 와인을 알릴 수 있는 브랜드 앰배서더를 맡은 건 영광이나 다름없죠.” 겸손한 말과는 달리 리카르도 스가라는 이탈리아에서 열여섯 살의 나이로 마스터 소믈리에 자격증을 따내고 최연소 소믈리에로 등극한 인물이다. 올해로 서른두 살을 맞은 그의 와인 경력은 벌써 인생의 절반을 차지했다. 그동안 밀라노, 뉴욕, 런던, 두바이 등 세계 전역의 미슐랭 스타 레스토랑의 대표 소믈리에를 역임한 그가 파올로 스카비노에 합류한 이유가 궁금했다. “제가 선택한 게 아니라, 그가문이 저를 선택했다는 게 좀 더 정확해요. 바롤로의 레스토랑에서 일하면서 알게 된 많은 와인 생산자 중에서도 파올로 스카비노는 특별

했어요. 제가 피에몬테에서 맨 처음 방문한 와이너리기도 했죠. 도와달라는 제안을 받자마자 기꺼이 수락했어요.” 프랑스의 피노 누아와 견주어도 손색이 없을 정도로 뛰어난 풍미를 자랑하는 최고의 바롤로 와인을 만들기 위해, 파올로 스카비노의 가족은 모두 와인 생산에만 공을 들인다. “그들은 와이너리를 떠날 수 없어요. 파올로 스카비노의 특별함은 바로 6가지의 그랑크뤼급 포도밭을 각각 싱글 빈야드로 관리하는 것에 있습니다.

테루아의 개성을 극대화하고, 바롤로의 토착 품종인 네비올로의 특징을 살리는 최고의 방법이죠. 한시도 관리를 느슨히 할 수 없는 그들 대신, 제가 파올로 스카비노 와인의 스토리와 철학을 알리는 중입니다.” 애호가들의 와인인이었던 파올로 스카비노가 우리나라 대중에게도 알려진 것은 CSR와인이 공식 수입원을 맡게 되면서부터다.

현대적인 생산 방식으로 인해 파올로 스카비노의 와인이 모던하다는 의견에 대해 리카르도 스가라는 고개를 저었다. “모던하거나 클래식하다는 분류는 저희에게 의미가 없습니다. 시대가 바뀌고 기술이 발전하면서 더 맛있는 와인을 만들 수 있는 방법이 생겨나는데, 그걸 활용하지 않을 이유가 없죠. 수준 높은 와인은 결코 한 시대의 방식에서 벗어지지 않는다고 생각해요. 소위 ‘정통’ 와인인 파올로 스카비노의 와인을 놓고 블라인드 테스트를 해도, 정작 마시는 사람들은 그 차이를 느끼지 못합니다.” 리카르도 스가라는 이번 내한에서 바롤로 와인과 증식의 독특한 매칭을 선보이는 디너를 지휘하기도 했다. 유럽에 비해 음식의 향과 맛이 강렬함에도 불구하고 완벽한 마리아주를 선사했다는 후문이다. “바롤로는 어떤 음식과도 잘 어울려요. 바롤로뿐만 아니라 훌륭한 와인이 라면 결코 맛의 강도에 좌우되지 않죠. 한식과 함께 마실 때도 빛을 발한다고 생각해요. 풍성한 채소의 풍미와 잘 어울리는 와인이지요. 불향이 나는 고기나 마늘이 들어간 요리는 어린 빈티지의 바롤로가 제격이겠네요.” 세계적 평론가 휴 존슨이 ‘죽기 전에 꼭 마셔봐야 할 와인’으로 극찬하고 로버트 파커가 ‘최고의 바롤로 와인’으로 칭한 파올로 스카비노. 내년이면 90주년을 맞아 두 번째 리제르바 와인을 선보인다고 하니, 기대해도 좋을 것이다. ⑦

