

요즘 COVID19 뉴스와 함께 매일같이 등장하는 뉴스가 아파트 값, 전세 값 상승이야기다. 천정부지로 치솟는단다. 와인을 만드는 포도밭도 예외는 아니다. 유명 산지 포도밭 가격은 아파트값보다 비싸다. 전세계에서 포도밭 땅값이 비싼 곳이 몇 곳 있는데, 이탈리아에서 가장 비싼 곳이 토스카나 몬탈치노 지역이다. 이 곳의 땅값은 1헥타르(3,000평)에 약 60억이다. '억'소리 난다. 이 곳에서는 어떠한 와인이 생산되기에 이토록 비싼 것일까?

금싸라기 땅, 몬탈치노 Montalcino

시에나(Sienna)의 멋진 대성당을 뒤로 하고, 남쪽으로 달리면 1시간 안에 도착하는 작은 산동네가 있다. 해발 고도 300~600m 사이에 있는 산 중턱에 형성된 와인 산지다. 북쪽에는 성벽에 둘러쌓인 중세 도시 마을 몬탈치노가 자리잡고 있다. 지리적으로는 오르치아(Orcia), 아쏘(Asso) 그리고 옴브로네(Ombrone), 세 강의 골짜기에 둘러 쌓여 있다. 지름 약 16 km의 네모난 정방형 모양을 하고 있으며, 면적은 24,000 헥타르다. 이미 10세기 무렵부터는 몬탈치노의 구릉 지대에서 포도가 재배되었으리라고 짐작하고 있지만, 브루넬로 디 몬탈치노(Brunello di Montalcino, 이하 브루넬로) 와인의 역사는 이탈리아의 다른 와인에 비해서는 상대적으로 짧은 편이다. 끼안티(Chianti)를 비롯한 이 지역의 다른 와인의 역사는 수세기 정도 거슬러 올라가지만, 브루넬로 와인은 170여년 밖에 되지 않는다. 이 전까지는 일반 잡다한 품종 와인을 생산했던 이 지역에서 진정한 브루넬로의 출발점은 1840년대 클레멘테 산티(Clemente Santi)가 산죠베제의 한 클론을 선별하여, 일 그레뽀(Il Greppo) 농장 밭에 심은 때이다. 일반 산죠베제보다 우월한 특성을 지닌 이 브루넬로



클론을 그의 손자인 페루쵸 비온디가 발전시켰고, 이 가문은 후에 이 클론을 독점하지 않고 주변 농장들에게 개방하여, 오늘날 몬탈치노 생산 지역의 특산품이 되게 하였다. 위대한 스토리다.

브루넬로 와인은 산죠베제 품종이 낼 수 있는 가장 최고도의 표현을 달성했다고 여겨진다. 브루넬로 와인은 힘과 농축미, 복합미와 개성을 결합시켜, 몇몇 끼안티 와인과 비노 노빌레 디 몬테풀챠노(Vino Nobile di Montepulciano) 와인만이 따라올 수 있다. 이러한 품질의 배경에는 브루넬로 클론 때문만은 아니고, 토양 성분, 기후 조건, 고도 그리고 규정(DOCG)이 요구한 숙성 조건 등 여러 조건이 잘 맞았기 때문이다. 브루넬로 생산 조합에서 통제하는 낮은 소출량과 품질 규정, 오크통 숙성 2년을 포함한 총 4년의 숙성 기간을 지킨 기본 빈티지 브루넬로 와인은 진한 색상에 풍부한 맛과 향, 농축미를 겸비한 레드 와인이다. 여기에 1년을 추가로 숙성시키는 리제르바(Riserva) 고급형은 혀를 휘감는 강한 타닌과 견고한 산도, 진한 농축감을 가지고 있기에 장기 숙성이 가능하다. 대부분의 위대한 와인이 그렇듯, 부르넬로 와인도 숙성을 필요로 하며, 초기에는 거칠고 부조화스럽게 느낄지라도, 숙성이 되면서 섬세함과 조화스러움을 갖추어가며 벨벳과 같은 질감을 나타낸다. 조용하고 어두운 지하에 고히 뉘어 보관할 것이며, 마시기 1~2일 전에 시원한 장소에 세워서 디캔팅을 준비해야 한다. 1950년대까지는 오직 한 와이너리(Biondi-Santi)에서만 생산되었다가, 1966년에 DOC 등급으로, 1980년에 DOCG 등급으로 승격되면서 생산량이 급격히 늘어나기 시작하여, 오늘날 250여개 생산자가 1천만병 가까운 와인을 생산한다. 그 중에서 이 달에 필자를 매료시킨 와인은 바르비(Barbi) 농장이다.

행운의 비둘기를 아시나요? 바르비~!

이 달의 주인공 파또리아 데이 바르비(Fattoria dei Barbi) 와인 생산 농장은 누구나 한번 보면 잊혀지지 않을 와인 레이블을 가졌다. 바로 평화와 행운을 상징하는 비둘기 네 마리가 파란색 새장에 들어 있는 듯한 그림 레이블이다. 필자는 처음에 언듯 보고 카나리아인줄 알았다. 왜 상징 동물이 비둘기 일까? 생각해보니, 이 가문의 이름, 꼴롬비니(Colombini)와 연관이 있을 듯하다. 비둘기가 영어로는 도브(Dove), 피전(Pigeon)이지만, 이탈리아어로는 꼴롬바(Colomba)다. 그 복수 형태가 꼴롬비(Colombi)고, 작은 비둘기를 뜻하는 접미사를 붙이면 꼴롬비니(Colombini)가 된다. 아마도 이 가문은 옛날 옛적에 비둘기를 키우는 직업을 가졌거나 비둘기를 좋아해서 자기들의 성씨로 삼은 것이 아닐까 짐작해 본다. 이것은 필자의 해석이지만 꽤 그럴듯 하지 않은가? 꼴롬비니 집안은 1,000년대부터 토스카나 주에서 가장 큰 도시 중의 하나인 시에나(Sienna)에서 활약한 명문



집안이었다. 13세기에 꼴롬비니 가문은 푸른색 바탕에 귀족의 크라운 관과 황금 외투를 두르고, 네 마리의 작은 비둘기가 황금색 십자가로 나뉘어진 공간 안에서 서로 마주 보고 있는 아름다운 문장을 만들었다. 네 마리의 비둘기는 초기 가문의 네 아들을 상징한다고 하며, 이 문장은 지금도 바르비 와인의 레이블을 멋지게 장식하고 있다. 처음에는 양모업을 해 오다가 16세기에 은행업으로 전환하여 시에나에 본사를 두고 이탈리아 주요 지역과 마르세유에 지점을 두었다. 이런 공로를 인정받아 시에나 공화국으로부터 여러 성과 토지를 하사받았는데, 1352년에 드디어 몬탈치노에 성과 땅을 갖게 되었다. 이후 꼴롬비니 가문의 사람들은 몬탈치노 마을의 시장도 역임하고, 훌륭한 군인과 선원, 학자 등을 배출했다고 한다. 드디어 1790년대부터는 양조장을 짓고 직접 와인을 생산하기 시작했으니, 몬탈치노 지역에서의 최초 양조자들 중의 하나이며, 현재 230여년의 양조 역사를 가진다. 농장 이름 바르비는 이 지역에서 발견되고 있는 조개 화석 '바르보(Barbo)'에서 기원한다. 오래전에 바다였었기에 쌓였던 많은 조개 화석들이 풍화하여 형성된 토질위에서 섬세한 브루넬로 와인을 생산한다. 1832년에는 지역의 다른 양조장보다 먼저 우편 판매를 시작하였으며, 누구나 편하게 와인을 구매할 수 있는 와인 가게를 열어서, 부유한 자들 중심의 소비에서 일반인들이 부담없이 즐길 수 있도록 새로운 와인 소비 문화를 선도했다. 오랜 역사와 멋진 땅에서 만들어내는 훌륭한 와인을 매우 합리적인 가격으로 시장에 공급한다는 것이 바르비 농장의 경영철학이다. 영국의 와인평론가 휴 존슨과 잰시스 로빈슨이 공저한 '와인아틀라스(The World Atlas of Wine)에서는 "합리적인 가격에 그 이상의 품질로 브루넬로 와인의 대중화에 기여한 역사와 전통의 명가"라고 기술하고 있다. 그렇게 바르비는 '브루넬로 와인의 대중화에 기여한 전통의 명가'라는 이미지를 전세계에 각인시켰다.

브루넬로 대중화, 세계화의 기수 바르비~!

현재 바르비 농장을 경영하고 있는 스테파노 치넬리 꼴롬비니(Stefano Cinelli Colombini)씨는 1956년생으로 가문의 대를 잇는 20대째 후계자로서, 이전 경영주였던 죠반니의 조카다. 그는 법학을 전공했지만 변호사가 되는 대신 가족 농장에서 일하기로 결정하고, 1981년에 합류했다. 농장의 모든 허드렛일부터 배우기 시작한 그는 1985년부터 농장을 개선시켜 나갔다. 그는 전통적 산지인 끼안티 지역 농장(Fattoria del Colle)를 복원하고, 몬탈치노 와 남부 스칸사노(Scansano) 지역의 생산자 협회에서도 열심히 활동했다. 1997년에는 바다에 훨씬 더 가까운 남부 마렘마 지역의 스칸사노 마을에 포도밭을 구입해 28헥타르의 아뀔라이아 데이 바르비(L'Aquilaia dei Barbi) 양조장을 만들어, 모렐리노 와인을 생산한다. 같은 해, 브루넬로의 위대한 역사와 문화를 알리는 것을 목표로 몬탈치노 마을에 '브루넬로 박물관'을 개관하였다. 2001년 피사대학과 적포도의 발효전 저온 침용 기술을 개발했고, 2000년부터 볼로냐 대학과 네 개의 몬탈치노 산죠베제 클론을 개발해왔다. 또한 시에나 대학과 함께 포도 품종을 식별하기 위해 ' Electronic Artificial Nose' 라는 신기술 개발 프로그램에도 참여했다. 이후 2000년에는 월간지 '브루넬로 몬탈치노 신보(Gazzettino e Storie del Brunello e di Montalcino)'를 창간하였고, 2016년에는 몬탈치노의 역사와 브루넬로의 기원에 대한 책을 출판했다. 이처럼, 스테파노는 지역에 깊은 뿌리



를 둔 생산자로서 브루넬로 와인의 역사와 문화를 후대에 알리는데 많은 공헌을 하고 있다. 바르비는 해외 수출 역사로도 앞장선다. 프랑스(1817), 미국(1962년), 영국(1969년), 일본(1975년)에 수출함으로써, 브루넬로 와인의 세계화에도 기여하였다. 현재 20만병의 브루넬로 와인을 비롯하여 80여만병의 와인을 생산한다. 66헥타르의 밭에 5천주의 포도가 심어져 있으며, 생산량을 축소하여 한 그루당 한 병 남짓한 와인을 생산하는 농축미를 자랑한다. 자연 친화적인 유기농 영농법, 전통적인 양조법 고수, 크고 작은 다양한 크기의 오크통을 적절히 사용하는 유연함, 대형 슬라보니아산(Slavonian) 오크에서 장기간 와인을 숙성시켜 균형 있고 우아한 브루넬로를 만들어내는 바르비~! 내게는 바르비 와인이 '바르비 인형'보다 훨씬 더 이쁘다.



■ **본문 사진은 자료 중 다른 것들 사용하셔도 됩니다~**

■ **시음 와인 명의 '이름 글자색' 에 항상 유의해 주세요~**
레드는 보라색, 화이트는 녹색입니다~!!!

끼안티, 바르비 Chianti, 'Barbi'



맞다~! 끼안티다. 오타가 아니다. 필자도 깜짝 놀랐다. 매우 드물긴 하지만, 생산자가 원하면 몬탈치노에서도 끼안티가 생산될 수 있다. 꼴롬비니 가문에서는 지난 세기부터 오랫동안 끼안티 와인을 생산해왔다. 회사의 자료에 의하면 1817년 120병의 몬탈치노 끼안티 와인이 마르세이유로 선적되었다는 기록이 남아 있다. 왜 끼안티를 만들었을까? 사실, 몬탈치노도 대 끼안티 권역권에 속한다. 아마도 꼴롬비니 가문은 본인들의 역사적 토대를 토스카나 와인에 두고 있고 가장 토대가 되는 명칭이 '끼안티'라고 생각되기에 이 와인을 상품화하고 있다고 느껴진다. 실로 가장 기본에 충실한 대인배의 자세가 아닌가~! 필자가 시음한 2016년 빈티지 바르비 농장의 끼안티 와인은 산죠베제 90%에 까나이올로 7%와 기타 토착종 3%로 블렌딩되었다. 가장 고전적인 배합이다. 전통 방식으로 양조하고, 유산 발효를 거쳐 스테인레스 탱크에서 짧게 숙성하였다. 맑고 투명한 루비 색상에, 신선한 베리향과 가벼운 향기가 향긋하게 피어 오른다. 매끈한 타닌과 산뜻한 산미의 조화가 자연스럽다. 알코올 13.5%vol의 미디엄 보디에 가볍게 마실 수 있는 레드 와인으로서 3~5년 정도 보관하며 마실 수 있겠다. 중남부 지방 요리인 빤자넬라(Panzanella), 렌틸 콩 요리, 닭고기, 고기 볶음 등과 함께 가볍게 즐길 수 있다.

부루스코 데이 바르비 Brusco dei Barbi, Toscana IGT



바르비 농장은 전통에 충실하면서도 시대의 변화를 읽는 과감하고도 새로운 시도를 멈추지 않았다. 그 결과로 바르비 양조장에서는 1969년에 첫 수퍼 터스칸 브루스코를 생산하였다. 일반적으로 수퍼 터스칸의 원조로 알려진 싸시까이야(1968년)와 거의 동시대에 생산되었으며, 띠냐넬로(1971년) 보다도 앞선 기록이다. 브루스코는 이전 경영주였던 죠반니 꼴롬비니씨가 60~70년대에 이끌었던 다양한 양조 실험의 결과물이었다. 와인의 이름은 농장 근처의 숲에 사는 '브루스코네(Bruscone)'라는 자연인의 이름을 따서 지었다고 한다. 전통에 얽매이지 않고 사는 자연인의 삶과 역시 전통에 속박되지 않은 새로운 품종을 사용하고 새로운 방식의 양조법을 채택한 이 수퍼 터스칸 와인과의 연관성을 생각하면 참으로 적절한 명칭 선택이 아닐 수 없다. 포도는 마렘마 지역의 언덕에 있는 스칸사노 마을의 농장에서 왔다. 산죠베제 품종이 대부분인데, 약간의 메를로(Merlot) 품종을 블렌딩하였다. 발효 전, 16°C 정도의 낮은 온도에서 CO_2 가스를 채우고 포도를 저온 침용시키는 신기술을 사용하였다. 와인의 전반적인 안정감을 높이고, 폴리페놀과 향의 추출을 증대시키는 기술이다. 그후 정상 온도에서 발효된 와인은 스테인레스 탱크에서 병입 전까지 숙성한다. 짙은 루비색에 야생 딸기와 산딸기, 화사한 꽃향기가 살아 나며, 들판의 건초와 가벼운 향신료 향이 복합미를 거든다. 알코올 13.5%vol의 미디엄 보디로서 가뿐하게 즐길 수 있는 매우 드문 스타일의 '가벼운' 수퍼 터스칸 와인이다. 보관 연한은 3~5년 정도다. 신선한 시음 온도에서 다양한 이탈리아 치즈나 피자, 라구 볼로네제 파스타와 함께 즐기면 좋겠다.

브루넬로 디 몬탈치노, '블루 레이블' Brunello di Montalcino



바르비 양조장의 브루넬로 와인은 레이블 바탕색이 다르기에, 곧잘 기본 빈티지(Annata) 제품은 '블루 레이블', 고급 리제르바(Riserva) 제품은 '레드 레이블' 이라는 애칭으로 불린다. 소비자의 입장에서도 넓은 면적의 색상 레이블이 눈에 바로 들어오기에 이 색상으로 구별하는 것이 편할 것이다. 바르비의 블루 레이블 브루넬로는 이 회사의 주력 제품이다. 꼴롬비니 가문은 1892년부터 브루넬로를 생산해 왔으며, 제품의 레이블 디자인은 1958년 죠반니 치넬리 꼴로비니 씨가 현재의 형태로 완성했다. 이 회사의 독창적인 양조 기법인 발효 전, 16°C 정도의 낮은 온도에서 CO_2 가스를 채우고 포도를 저온 침용시키는 신기술을 사용하였다. 알코올 발효는 17일간 28°C 정도의 온도에서 이어 갔다. 유산 발효까지 마친 와인은 중소형 크기의 오크통(225~1500L)에서 1차 숙성하고, 이어서 대형 오크조에서 숙성하여 전체 2년간의 오크 숙성을 진행했다. 병입 후에도 4개월 정도 병입 숙성을 시키고 출시한다. 필자가 시음한 2015년 빈티지 브루넬로는 맑은 흑적색 색상을 띄고 있으며, 산딸기와 블랙베리, 블루베리, 아몬드, 감초와 건초더미 내음, 토스트 향이 잘 조화되어 전해진다. 입에서는 산죠베제 특유의 산미 긴장감이 먼저 느껴지며, 잘 익은 해의 특징인 높은 알코올의 힘과 비중감이 입안 가득 차오른다. 아직 빳빳한 타닌감이 긴장의 끈을 놓지 않으며, 날렵한 여운을 만들어준다. 안심 스테이크나 특수 부위 숯불 구이, 갈매기살 구이, 갈비찜 등의 메뉴가 생각나는 말쑥한 브루넬로다.

브루넬로 디 몬탈치노, '레드 레이블' Brunello di Montalcino, Riserva



브루넬로 '리제르바'는 최고의 빈티지 해에만 만들어지며, 5 년을 숙성시킨 후 6 년차에 출시하는 가장 위대한 이탈리아 와인이다. 바르비 브루넬로 리제르바는 바르비 농장 최고 품질의 포도밭에서 특별하게 생산된다. 오크통에서 추가되는 숙성에 따라 보다 복합적인 맛의 품질과 긴 숙성 가능성을 가지게 된다. 'RISERVA' 라는 글씨는 레이블 윗쪽 왼편 구석에 아주 가늘게 써 있기에, 사진으로서는 잘 판독이 되지 않는다. 대개는 리제르바 와인 임을 강조하기 위하여 강조하기 위해 굵은 글씨로 눈에 잘 띄는 중간 부분에 써 놓는데, 바르비는 좀 특별하다. 바르비 특유의 저온 포도 침용 기술을 거치고 17 일간 28°C 정도의 온도에서 알코올 발효를 이어 갔다. 유산 발효까지 마친 와인은 중소형 크기의 오크통(225~1500L)에서 1 차 숙성하고, 이어서 대형 오크조에서 숙성하여 전체 3 년간의 오크 숙성을 진행했다. 병입 후에도 6 개월 정도 병입 숙성을 시키고 출시한다. 알코올은 14%vol 다. 필자가 시음한 2006 년 빈티지 와인은 14 년 숙성된 짙은 적벽돌색을 펼치며 아름답고 영롱한 자태를 뽐낸다. 블랙 베리와 말린 체리, 가죽향, 시가향, 삼나무향, 정향, 숲속 낙엽과 부엽토의 촉촉한 피톤치드 향도 매혹적이다. 입에서는 비단결처럼 매끄러운 질감이 견고한 타닌의 터치로 중첩되며, 온화하고도 고전적인 복합미를 연출한다. 필자가 마셔본 가장 전통적인 브루넬로 디 몬탈치노 중 하나다. 병입 후 15 년 이후부터 음용하면 좋고, 30 여년간 숙성 가능할 것이다. 음용 2 시간전에 브리딩하고, 18°C 의 온도에서 포치니 버섯을 곁들인 채끝 등심 스테이크와 함께 천천히 즐기며, 몬탈치노의 가을을 음미해보자.

< 추천 와인 가격 >

- **바르비, 끼안티 4만원대**
- **바르비, 브루스코 4만원대**
- **바르비, 브루넬로 13만원대**
- **바르비, 브루넬로 리제르바 29만원대**

- **구입 정보 : 동원와인플러스 (T. 1588-9752)**



필자 : 손진호 (중앙대학교 와인&미식인문학 교수)

프랑스 파리 10대학에서 역사학 박사를 했고, 그 과정에서 발견한 와인의 매력에 빠져, 와인의 길에 들어섰다. 1999년 이후 중앙대학교에서 와인 소믈리에 과정을 개설하고, 이후 20여년간 한국와인교육의 기초를 다져왔다. 현재 <손진호와인연구소>를 설립, 와인 교육과 인문학 콘텐츠를 생산하며, 여러 대학과 교육 기관에 출강하고 있다. 인류의 문화 유산이라는 인문학적 코드로 와인과 미식을 교육하고 전파하는 그의 강의는 평판이 높으며, 와인 출판물 저자로서, 칼럼니스트, 컨설턴트로서 활발하게 활동하고 있다. sonwine@daum.net