

o.1
ril 2005

door

A STYLE FOR EVERYDAY

FIRST ISSUE



D

도망간 여인과 마주한 디너 테이블

Gathering and Tasting onnafugata

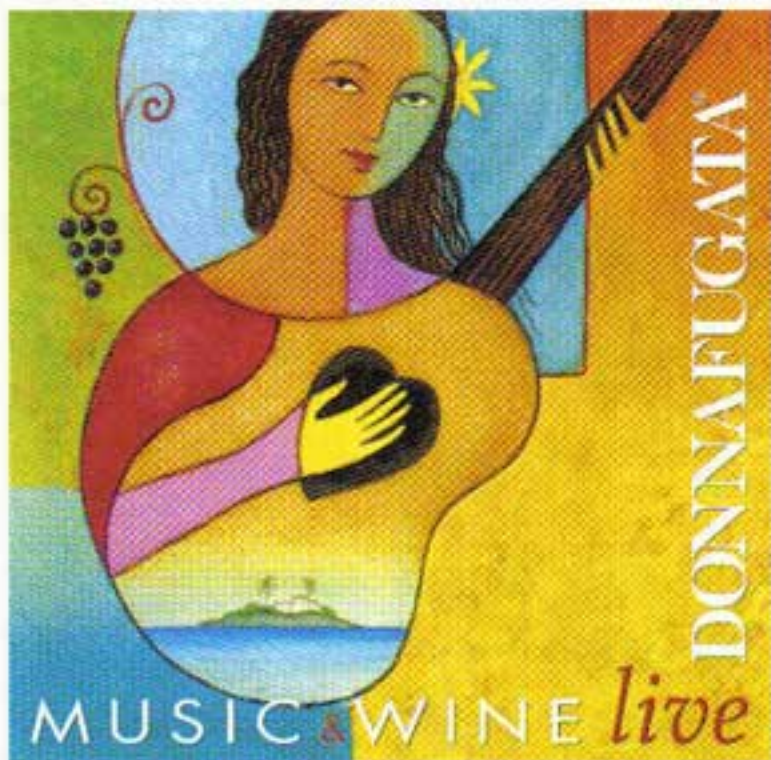
'도망간 여인'이라는 흥미로운 뜻을 갖고 있는 시칠리아 최고의 와인너리 돈나푸가타, 150년 가족 기업사의 5대손인 안토니오 칼로가 현재의 오퍼로 있는 곳이다. 돈나푸가타를 세상에 내놓은 안토니오 칼로가 호스트가 돼 여섯 가지 와인에 대한 이야기를 맛으로 음미하고 싶은 다섯 명의 게스트들을 초대했다. 화이트데이의 사랑스러운 밤을 몽롱하고 신비롭게 만들어준 그 이야기를 들어보자.

지아코모 칼로와 그의 가족들은 150년간 돈나푸가타에서 오직 최고의 와인을 만들기 위해 노력해 온 보기 드문 패밀리 기업이다. '돈나푸가타'라는 지역은 소설 <더 레오파드 (Il Gattopardo)>에 나오는 장소로도 유명하다. 이 지역은 기원전 4세기부터 포도 재배를 하기 시작했는데 건조한 바람이 부는 지역이어서 훌륭한 풍미를 띤 건강한 포도 재배가 가능한 곳이기도 하다. 와인 제조의 새로운 기술 재배와 전통 재배법이 어우러져 효과적으로 생산되고 있으며 포도밭과 셀러는 시칠리아 콩테사 앙텔리나 지역의 벨리스 언덕에 위치하고 있다. 이 포도밭은 훌륭한 와인을 위한 최적의 토양을 제공하고 있다.

돈나푸가타의 어원을 보면 다음과 같은 이야기가 나온다. 19세기 초 부르봉 왕국 페르디난도 4세의 아내이자 오스트리아 공주였던 마리아 카롤리나가 이 스토리의 주인공이다. 급한 성격을 지닌 그녀는 놀며 시간 보내기를 좋아했지만 한편으로는 강한 성품을 지니고 있었고, 루이 16세의 아내가 된 마리 앙투아네트의 가장 절친한 혈육이기도 했다. 그녀는 정치에는 무관심한 왕을 재치고 1792년부터 나폴리 왕국의 실권을 완전히 장악하여 나폴리 왕국을 오스트리아의 영향력 아래 두었다. 그후 1793년, 동생 마리 앙투아네트가 단두대에서 처형을 당했다는 소식을 접한 후부터 프랑스 정권에 대한 반감을 갖기 시작해 오스트리아, 영국, 러시아 등 유럽의 강력한 왕국들과 동맹을 맺기 위해 노력했다.

나폴레옹 세력을 견제하며 세력 다툼을 하던 끝에 대세가 기울자 마리아 카





돈나푸가타의 레이블 디자인은 모두 비운의 여인 마리아 카롤리나의 모습과 이름을, 그리고 그녀가 실던 궁정을 담고 있다. 역사적인 곳의 이름과 그림으로 독특한 레이블을 탄생시킨 장본인이자 와이너리 오너의 어머니인 가브리엘라 알로가 직접 그린 그림들.

몸을 피한 후 그곳에서 생을 마감한다. 파란만장한 삶을 살아간 한 여인, 마리아 카롤리나 왕비의 일생을 통해 '도망간 여인'이라는 뜻의 와인이 해학적으로 탄생한 셈이다. 금발의 귀부인을 태운 밧줄, 태양과 달, 선인장 등이 등장하는 '앙겔리(Angheli)' 와인은 이탈리아 남부의 전통 품종인 네로 다블라와 국제적 품종인 메틀로블 블렌딩해서 생산된다. 특히 루비 색상과 밝은 보라색을 띠고 있는 앙겔리는 라즈베리처럼 잘 익은 붉은 과일에서 나는 풍부한 아로마와 감초 같은 향을 낸다. 정열적인 시칠리아 햇빛을 받아 자란 포도 향이 특히 인상적이다. 또한 세계적으로 대중의 혀를 기쁘게 했던 와인은 바로 눈물을 흘리며 머릿결을 휘날리는 여인의 얼굴을 레이블로 하고 있는 '안틸리아(Anthilia)'다. 슬픔과 고뇌의 얼굴을 하고 있는 이 가련한 표정의 여인은 바로 '마리아 카롤리나' 왕비이며, '안틸리아'는 그녀가 생을 마감한 역사 속의 와이너리인 콩테사 앙텔리나의 옛 이름이기도 하다. 시칠리아의 전통적인 포도 품종인 안소니카(Ansonica)와 카타라토(Catarratto)의 블렌딩으로 양조된 안틸리아는 훌륭한 아로마와 함께 약간 드라이하며, 신선한 느낌이 꼭 차 입안을 가득 메우는 힘이 있는 와인이다.

폴리나 왕비는 결국 지금의 돈나푸가타 와이너리가 소유한 포도밭 중 일부인 콩테사 앙텔리나로

돈나푸가타에 얽힌 여섯 가지 레이블

앙겔리 2002(Angeli 2002)

원산지 시칠리아(Sicilia), 이탈리아

종류 레드 와인

포도 품종 메리오토(Merlot), 네로 다블라(Nero d'Avola)

적정 음용 온도 16~18℃

시칠리아의 현대적인 와인 메이킹을 대표할 만한 와인으로 정열적인 햇빛을 받아 자란 포도의 과일 향이 매력적인 이 와인은 특히 우리나라 고급 호텔에서 와인 애호가들의 사랑을 받고 있다. 루비와 밝은 보라색을 띠고 있으며 라즈베리처럼 잘 익은 붉은 과일에서 나는 풍부한 아로마와 감초 같은 향을 자아낸다. 9개월 이상 오크통에서 숙성시키며 병입 후 최소 6개월 이상 더 숙성시키는 와인.

밀레 에 우나 노테 1998(Mille e una Notte 1998)

원산지 시칠리아(Sicilia), 이탈리아

종류 레드 와인

포도 품종 네로 다블라(Nero d'Avola)

적정 음용 온도 18~20℃

개성이 강한 와인으로 그 이름처럼 전형적이고 깊이 있는 지중해를 표현하고 있다. 레드 체리와 감초를 떠올리게 하며 오크통에서 완벽하게 숙성시킨 덕에 복합적이고 매력적인 맛을 낸다. 24개월 동안 프렌치 오크통에서 숙성시키며, 병입 후 최소 1년은 더 숙성된다. 굵거나 훈제된 쇠고기 요리에 잘 어울린다.

벤 리에 2001, 2002(Ben Rye 2001, 2002)

원산지 판텔레리아 섬(Pantelleria), 이탈리아

종류 내추럴 스위트 화이트 와인

포도 품종 모스카토(Moscato)

적정 음용 온도 9~12℃

돈나푸가타의 스위트 와인 이 와인은 많은 수상 경력뿐만 아니라 이탈리아 전 지역을 통틀어 많은 와인 메이커들조차 다나아가 되어 버릴 정도로 인기 있는 품종이다. 현지에서는 지비보(Zibibbo)라는 이름으로 불리는 모스카토(Moscato) 포도를 섬 특유의 햇빛과 바람 등 자연에 의해서만 건조시켜 만든 디저트 와인. 맛진 황금색을 띠고 있으며 입 안에서 살구, 대추야자, 말린 무화과 등의 매력적인 풍미를 자아낸다. 달콤하면서도 독특하며 긴 여운을 남겨 디저트로 먹기에 훌륭하며 케이크나 단단하고 스페이스한 치즈 등과도 매우 잘 어울린다.

안틸리아 2003(Anthilia 2003)

원산지 시칠리아(Sicilia), 이탈리아

종류 화이트 와인

포도 품종 안소니카(Ansonica) 50%, 카타라토(Catarratto) 50%

적정 음용 온도 9~11℃

시칠리아의 품종인 안소니카와 카타라토의 블렌딩으로 양조된 와인. 아름다운 라벨로 더 유명하다. 훌륭한 아로마와 함께 드라이하며 신선한 느낌이 꼭 들어 차 있다. 달콤한 속에 기품 있는 과일 느낌의 인상적인 안틸리아는 10~12℃로 시원하게 서브하면 마시기에 좋은 식전주로도 이용되며 파스타, 생선, 안초비, 참치 샐러드, 부드러운 치즈 등과 함께 하면 더욱 훌륭한 맛을 느낄 수 있다.

세다라 2002(Sedara 2002)

원산지 시칠리아(Sicilia), 이탈리아

종류 레드 와인

포도 품종 네로 다블라(Nero d'Avola) 100%

적정 음용 온도 16~18℃

첫 향부터 코를 휘감아도는 듯한 강한 과일 향을 특징으로 하며 담백, 앙념류, 미네랄의 향도 함께 느낄 수가 있다. 입에 머금으면 붉은 과일, 특히 블랙 베리와 체리의 매력적인 맛으로 중만해지며 동시에 강한 여운을 동반하는 와인이다. 미트 소스 파스타나 구운 연어 요리와 함께 매칭한다.

라 푸가 2001(La Fuga 2001)

원산지 시칠리아, 이탈리아

종류 화이트 와인

포도 품종 샤도네이(Chardonnay) 100%

적정 음용 온도 10~12℃

돈나푸가타는 가장 훌륭한 시칠리아 화이트 와인의 표준이라고 여겨질 정도로 훌륭한 와인을 생산하고 있다. 라 푸가에서 사용된 샤도네이 품종은 콩테사 앙텔리나 언덕에서 수년간 동안 성장한 것. 푸른 사과와 빵 껍질처럼 강렬하면서도 풍부한 향을 갖고 있으며 드라이하면서도 부드럽고 신선함이 조화를 이루는 우아한 느낌의 와인이다.

SPECIAL D'OR PROJECT

츠르는 맛의 세계, 와인, 열 가지의 와인을 테스트하면
백 개의 형용사로 나열할 수 있는 남자. 오피스 h의 황의건
이사가 여러분을 와인의 특별한 이야기 속으로 초대합니다.
자세한 사항은 본지의 '클럽 도르' 페이지를 참고하세요.

일 치프리아니에서 즐긴 와인 매칭 파티

한 명의 호스트와 다섯 명의 게스트가 나누는 여섯 가지 종류의
와인, 맛과 이름을 음미해 가며 자신에게 맞는 와인의 향과 맛을
찾아가는 테이블 토깅은 무척 유익하고 즐거운 시간을 제공했다.
와인을 한 모금 입 안에 넣고 굴리는 순간, 자신이 느낀 와인의
맛을 솔직 담백하게 담아낸 시간, 서로의 이야기가 오고 가는 도중,
자연스럽게 펼쳐지는 이들의 라이프스타일은 처음 만난
이들이라고는 생각할 수 없을 정도의 친화력을 선사했다. 역시
와인은 낯선 문화, 낯선 이야기가 오고 갈 때 비로소 그 진한 향기가
내는 마법 같은 힘을 가졌다. 이날 일 치프리아니에서 제공된
디너는 돈나푸가타의 식전 와인의 맛을 고려해 담백한 거위간과
달팽이와 크랩, 기장크림수프, 안초비로 맛을 낸 올리브오일 소스
야채 스파게티, 통후추 안심 스테이크가 순차적으로 서브되었고,
마지막 디저트 코스로는 단호박 무스, 과일과 초콜릿이
제공되었다.

에디터 | 박지영 포토그래퍼 | 이주형(Tone studio) 촬영 협조 | 일 치프리아니
(02-540-4646), 오피스 h(02-545-3934) 와인 제공 | 단하 셀러스(02-541-7762)



Matching Wine Sedara(세다라)

Tasting Note

체리와 블랙 베리가 넘칠 듯
가득 담긴 선물 바구니 같은
맛의 와인이다.
하나라도 더 챙겨주고 싶은
오늘의 와인 파티 호스트,
미스터 일평의 마음을 꼭
배달은 와인.



Matching Wine La fuga(라 푸가)

Tasting Note

이탈리아 여름의 파란 하늘과
푸른 바다를 마시는 듯한
느낌이다. 떠다니는 흰구름,
따뜻한 햇살처럼 마음이
명운해지는 풍경에 와 있는
듯한 느낌이 들게 하는 와인.
계속 마셔도 절대 취하지
않을 것 같은 착각이 든다.



현 돈나푸가타의 오너 미스터 안토니오 랄로

이탈리아 시칠리아 최고의 와인너리
돈나푸가타의 5대손이자 테크니컬 디렉터



피아니스트 김정원

15세의 나이로 빈 국립음악대학교에
최연소 수석 입학하여 최우수로 졸업했다.
각종 콩쿠르에서 수상한 경력이 있는
한국을 대표하는 최고의 차세대 피아니스트.
3월 말경에 쇼팽의 (24 Etude) 앨범을
발매할 예정.

Matching Wine
Anthilia (안실리아)

Tasting Note

시원하고 깨끗한 첫 느낌이 영원할 것 같은 와인 그 첫 느낌을 느끼기 위해서 계속 마시고 싶어진다. 친한 친구에게 선물해 주고 싶은 맛. 또한 레이블이 너무 예뻐서 액세서리처럼 소장하고 싶은 와인이다.



Matching Wine
Angheli (앙겔리)

Tasting Note

긴 코스 요리에서 밸런스를 잘 맞춰주는 와인이다. 내가 손님들의 긴 여정에 부족하지도 또 넘치지도 않는 균형 있는 서비스를 제공하듯 나와 닮은 맛의 와인이다.



Matching Wine
Mille e una notte (밀레 에 우나 노떼)

Tasting Note

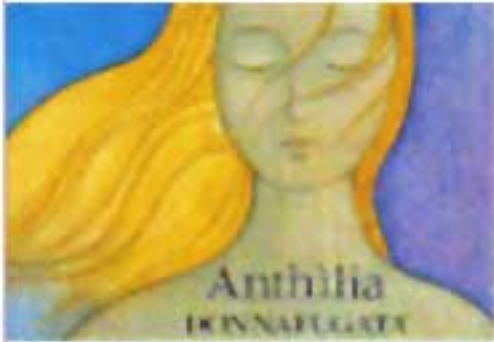
전혀 부담스럽지 않은 와인. 어느 때나 마셔도 좋다. 쇼팽의 '전주곡(Prelude)' 처럼 자극적이지 않고 아주 잔잔하게 마음을 건드리고 지나가는 맛이다. 항을 입 속이 아닌 가슴 속에 담아두고 싶은 와인.



Matching Wine
Ben Rye (벤 리에)

Tasting Note

식사 코스를 마무리하는 디저트 와인 마지막에 마실 수 있는 이 특별한 단 맛은, 마치 내 인생에 있어서 또는 하루 일과에 있어서 나에게 상을 주는 리워드(reward) 같은 와인이라고 할 수 있다.



한스위트 대표 한정희

프라이빗한 공간과 격식을 갖춘 레지던스 호텔 한스위트의 대표이사. 이국적인 장소에서 기분 좋은 사람들과 와인 파티를 즐기는 시간은 인생에 있어 가장 달콤한 기억을 만드는 것과 같다고 생각한다.



수엔 컴퍼니 이사 심연수

스타일링과 홍보 관련 회사인 수엔 컴퍼니 대표. 세련된 말투와 외모로 주변인들을 즐겁게 할 줄 아는 심연수 이사는 돈나푸가타 라벨에 그려진 마리아 카롤리나 왕비와 닮았다는 농을 건네며 앙겔리의 매력에 즐겁게 빠져들었다.



USB 어학원 대표 박재찬

미국 캘리포니아 샌 조스 주립대학교에서 건축 디자인을 전공하고 호주 시드니로 옮겨와 뉴사우스 웨일즈 대학교에서 건축 디자인 석사 학위 취득. 현재는 글로벌 어학원인 USB 인스티튜트를 운영하고 있다.



오피스 h 이사 황익건

호주 국립 맥쿼리 대학교에서 매스컴을 전공하고, 경매 사이트인 와와 컴 광고 캠페인 및 016 NA 네이밍 프로젝트를 진행했으며, 현재는 PR 에이전시 오피스 h의 대표로 두드러진 활약을 하고 있다.