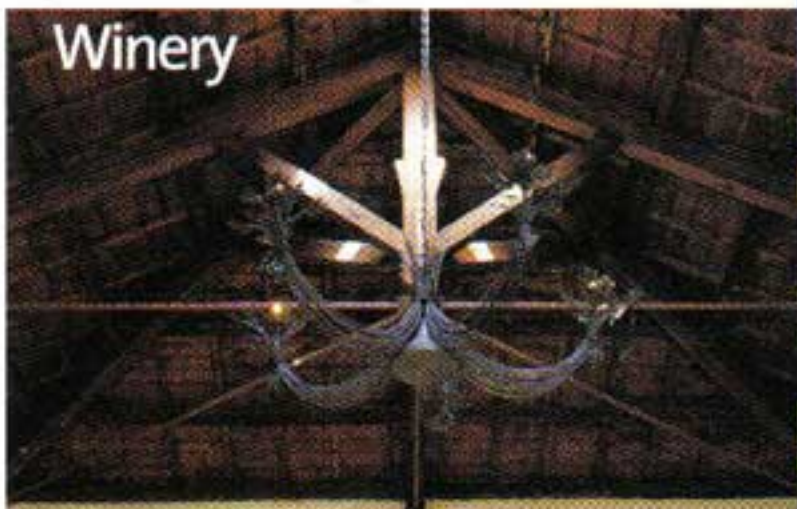


Winery



# Donnafugata, Taste of Sicilia

지중해 섬 시칠리아의 햇살과 바람, 랄로 가족이 대를 이어 지켜온 150년의 전통과 기술이 더해져 탄생한 돈나푸가타의 맛과 향의 비밀을 찾아서.

“시칠리아가 없는 이탈리아는 상상조차 할 수 없다. 모든 것이 이곳에서 시작된다.” 괴테는 생전에 약 2년 동안 이탈리아 전역을 여행한 후 시처럼 은유적인 문체로 가득한 기행문을 남겼는데, 특히 시칠리아의 아름다움을 향한 찬사를 아끼지 않았다.

이탈리아 남서부에 자리한 역삼각형 모양의 섬 시칠리아. 환하게 부서지는 햇살과 지중해의 푸른 파도만으로도 위대한 대문호가 느꼈을 감동을 짐작할 수 있다. 올리브와 아몬드와 달콤한 향기, 그리고 곳곳에 펼쳐있는 푸른 포도밭이 바로 시칠리아를 찾은 이들의 머리 속에 각인되는 첫 인상이다. 와인하면 으레 프랑스를 떠올리기 마련이지만 술의 신 바쿠스를 숭배하던 로마 시절부터 발달된 포도 재배기술과 양조술을 계승해 온 이탈리아 와인의 역사와 명성 또한 유럽만큼 깊다. 포도넝쿨과 함께 해온 이탈리아 사람들의 생활 속에는 와인 문화가 깊숙히 뿌리 내리고 있다. 특히 시칠리아는 이탈리아에서 가장 많은 포도밭이 있는 곳이자 오늘날 가장 혁신적인 와인 산업 지역으로 꼽히고 있다.

7세기 전부터 와인을 만들었다고 전해지는 시칠리아 굴지의 와이너리 중 하나가 돈나푸가타(Donnafugata)다. 랄로 가족에 의해서 설립되어 지난 150년간 운영되어온 가족기업으로 현재는 4대손인 지아코모 랄로

돈나푸가타의 현재 오너 지아코모 랄로





1 콘테사 안텔리나의 비옥한 포도밭. 2 포도의 맛과 향을 보존하기 위해 한밤중에 수확을 한다. 3 언덕을 따라 계단식으로 펼쳐진 포도밭이 인상적인 판텔레리아. 4, 5 1851년에 설립된 마르실라 와이너리의 외관과 내부.



(Giacomo Rallo)와 그의 아내, 자녀와 손자들이 함께 와인생산과 운영을 맡고 있다.

“우리에게 시칠리아는 단순히 지리학적인 지표 또는 하늘과 바다 사이로 뻗어나간 아름다운 지평선만을 가리키는 게 아닙니다. 모든 정신과 사고의 근원이자 심장을 뛰게 하는 매혹적인 내일에 대한 약속입니다.” 이처럼 랄로 가족의 대를 잇는 열정과 환상적인 팀워크가 모여 일구어낸 돈나푸가타의 어제와 오늘, 내일이 숨쉬고 있는 곳이 바로 시칠리아다.

**비운의 왕비에 대한 전설이 서린 돈나푸가타의 심장, 콘테사 안텔리나**  
 ‘돈나푸가타’라는 이름은 19세기 부르봉 왕국 페르디난도 4세의 아내였던 마리아 카롤리나(Maria Carolina)의 비극적인 생과 깊은 연관이 있다. 신성 로마 제국 황제 프란츠 1세와 마리아 테레지아 여제 사이에서 태어난 그녀는 발달하면서도 강한 성품을 지닌 여성이었고, 후에 프랑수아 16세의 왕비가 된 마리 앙투아네트의 가장 절친한 언니이기도 했다. 그녀는 정치에 무관심한 남편을 제치고 나폴리 왕국의 실권을 장악했다. 그러다 나폴레옹 세력이 위협해오자 오스트리아, 영국, 러시아 등 유럽의 왕국들과 동맹을 맺으며 이를 견제하고자 했으나, 결국 대세가 기울어 지금의 돈나푸가타 와이너리가 소유한 포도밭 중 한 곳인 콘테사 안텔리나(Contessa Entellina)로 몸을 피한 후, 생을 마감하였다. 이렇듯 파란만장한 삶을 살아간 여인 마리아 카롤리나 왕비에서 유래, 이탈리아어로 ‘노랑간 여인’이라는 뜻을 지닌 ‘돈나푸가타’가 탄생하게 된 것이다.

돈나푸가타 와인 병에서 볼 수 있는 바람에 머리를 휘날리는 여인의 얼굴 역시 이 불우한 여왕의 이미지에서 착안한 것이다. 이 모든 아름다운 레이블의 이미지들은 지아코모 랄로의 아내, 가브리엘라 랄로가 직접 디자인하고 있다.

앞서 언급한 여왕의 은신처, 콘테사 안텔리나는 매해 싱싱한 포도가 수확되

는 돈나푸가타의 심장과 같은 곳이다. 그린과 옐로우가 만들어내는 독특한 정취가 인상적이며 포도밭으로 뒤덮인 언덕이 지평선 끝까지 펼쳐져 있는 장관을 볼 수 있다. 온난한 겨울과 여름, 그리고 낮과 밤의 큰 온도차가 훌륭한 풍미를 가진 포도 생산을 위한 최상의 기후를 제공한다. 네로 타볼라와 멀롯, 그리고 시칠리아 전통 품종인 안소니카와 카타라토 등이 재배된다. 그중 가장 먼저 수확되는 품종은 샤도네이인데, 포도와 와인에 대한 돈나푸가타의 기술과 지식의 깊이를 짐작할 수 있는 예가 바로 샤도네이의 특별한 수확 방법이다. 샤도네이는 8월 초에 수확을 시작하는데 이때는 아직 낮 온도가 35도까지 이르기 때문에 포도밭에서 양조장으로 포도를 옮기는 동안 발효가 시작될 위험이 크다. 포도를 쌓아 둔 사이에 향이 날아가 버리는 건 물론이다. 그래서 한밤중에 포도밭에 불을 켜고 남녀노소가 모여 포도를 따는 진풍경이 벌어진다.

### 해와 바람의 섬, 판텔레리아와 유서 깊은 마르살라 와이너리

매로 30분 정도 걸리는 화산섬 판텔레리아(Pantelleria)는 섬 전체가 하나의 신전처럼 느껴질 만큼 원시적이고 다듬어지지 않은 자연경관으로 유명하다. 바람이 많이 불고 물이 귀하기 때문에 예로부터 사람이 사는데 적합치 못했고, 대형 호텔들도 번번이 공사를 포기하곤 했다.

돈나푸가타는 이 거친 토양에서도 광활한 포도밭을 일구어냈다. 밭을 일구고 묘목을 심고 토양에 맞는 품종을 개량하는 등 긴 시간에 걸친 노력이 필요했음은 당연하다. 그리하여 오늘날 이탈리아 최고의 스위트 와인으로 꼽히는 벤리에(Ben Rye)의 맛의 비밀이 바로 이 섬의 태양과 바람에 있다. 현지에서는 '지비보'라고 불리는 모스카토 포도를 서너 주 동안 햇빛과 바람 등 자연에 의해서만 조금조금하게 건조시켜 만든 벤 리에는 입 안에 오래 남는 매력적인 풍미를 자아낸다.

이렇게 시칠리아의 축복을 받고 자란 포도들로 만든 와인이 옮겨가는 곳이 바로 마르살라(Marsala)에 있는 랄로 가족의 유서 깊은 와이너리다. 1851년 설립된 이곳은 걸보기엔 19세기 풍의 오래된 건물이나, 안으로는 수질련의 와인의 온도와 발효를 조정하는 최신 설비들을 갖추고 있다. 환한 불빛과 나지막이 울리는 소리, 진한 향기로 가득 찬 공기 등 처음으로 저장고를 방문한 이들은 낯설면서도 기묘한 느낌을 받게 된다.

랄로 가족은 돈나푸가타의 맛의 비밀을 직접 확인하고자 이곳을 찾는 와인 애호가들을 위해 와인 저장고와 콘테사 안텔레리나 포도밭 등을 안내하는 가이드 역할은 물론, 연중 다양한 이벤트를 벌이고 있다. 특히 7월에 열리는 재즈 콘서트가 유명한데, 팻 메스니, 맨하튼 트랜스퍼, 존 스코필드 등 유명 아티스트들이 와인과 재즈가 함께 하는 이 특별한 공연을 위해 마르살라를 찾았다. 조세 랄로와 그녀의 남편, 그리고 친구들이 세션을 구성해 직접 음악을 연주하기도 한다. 150년의 역사를 나눈 한 가족의 헌신, 시칠리아의 햇살과 바람, 전통과 현대 기술이 만나 이루어낸 돈나푸가타의 명성과 가치는 지금도 푸르게 영글고 있다. □

에디터·김아름 / 사진 및 자료 제공·단허윙(02-541-7762)

## Donnafugata Wine

**안틸리아 2003**  
시칠리아의 품종이라 할 수 있는 안소니카와 카타라토의 블렌딩으로 양조된 안틸리아는 달콤함 속에 기품 있는 과일의 느낌이 인상적이다.

**앙겔리 2002**  
시칠리아의 현대적인 와인메이킹을 대표할 만한 와인으로, 정열적인 햇빛을 받아 자란 포도의 과일 향이 매력적이다.

**라 푸가 2001**  
콘테사 안텔레리나 언덕에서 자란 샤도네이 품종으로 만든 화이트 와인. 강렬하면서도 풍부한 향을 가지고 있다.

**밀레 에 우나 노페 1998**  
24개월 동안 프렌치 오크통에서 숙성시키고 병입 후 최소 1년을 더 숙성시킨 덕에 개성 있고 복합적인 맛을 선사한다.

**벤리에 2001, 2002**  
이탈리아 최고의 스위트 와인으로 꼽히는 벤리에는 멋진 황금색을 띠고 있으며 입 안에서 살구, 대추야자, 말린 무화과 등의 매력적인 풍미를 자아낸다.

