

## 푸른 바다를 담은 시칠리아(Sicilia) 섬의 와인

글 | 김진우 · 사진 | 최민아

지중해의 메혹적인 섬 시칠리아. 한 때 바피아의 섬으로 오해받곤 했던 시칠리아는 이제 독특한 와인의 산지로서 전 세계인들의 이목을 끌고 있다. 이 섬에서 생산되는 몇몇 와인은 그 상표만으로도 많은 이들로 하여금 입맛을 다시

게 만들고 있다. 그러나 시칠리아 섬 태생의 와인이 좋은 평가를 받게 된 것은 불과 몇 년 전의 일이다. 이 섬이 유럽에서 가장 빨리 성장한 와인양조 지역으로 꼽히게 된 비결은 무엇일까.

### 3천년 양조 역사에 빛나는 와인

네로 다볼라(Nero d'Avola), 갈리오포(Galioppo), 인졸리아(Inzolia), 그레케토(Grechetto), 지비보(Zibibbo), 그릴로(Grillo), 민넬라(Minnella), 프라빠토(Frappato), 까리칸티(Carricanti)··· 시칠리아의 와인에 대해 이야기 하자면 우선 그 무수하고도 하나같이 생소한 이름의 품종에 놀라움을 금치 못한다. 섬 곳곳에서 찾아볼 수 있는 페노키아 유적, 그리스 사원, 비잔틴 양식의 교회와 노르만-아랍 스타일의 성, 바로크식 광장 등 다양한 문화의 흔적만큼이나 많은 종류의 포도품종이 존재하고 있기 때문이다.

BC 800여년 경, 그리스인들과 페니키아인들이 섬에 정착하면서 포도재배와 더불어 자연발효를 통한 와인양조가 발전하기 시작했다. 이는 로마인들이 오늘날의 프랑스와 독일, 영국, 루마니아 지역에 와인을 소개하기 약 천년 전의 일로 여겨진다. 시칠리아 섬의 와인양조 역사가 곧 지중해 연안 지역 와인양조의 역사인 것이다. 시칠리아는 대부분이 구릉지(61%)와 산악지대(25%)로 구성되어 있으며, 일조량이 무척 풍부하고 대체로 건조한 편이다. 아프리카 대륙에서 불어오는 무더운 바람으로 인해 심지어 낮에는 기온이 55℃까지 올라가기도 하지만 일교차가 매우 커 밤은 시원하다. 주로 재배되는 품종은 화이트 품종. 섬 내에 존재하는 주요 DOC



푸른 지중해 위에 서있는 마르살라(Marsala)의 상징, 풍차



와인 중에도 화이트 와인이 높은 비율을 차지한다.

시칠리아의 페루아는 전반적으로 포도재배에 탁월하다. 에트나(Etna) 지역을 비롯한 남동부와 서부 시칠리아에서 포도재배가 특히 활발하며 심 전체에 걸쳐 포도밭이 존재한다. 다양한 토착품종에서 시칠리아 와인의 장밋빛 미래를 바라고 있지만 한편으로는 외래품종에 대한 연구와 재배 또한 활발하다. 토착품종과 블렌딩하거나 혹은 외래품종 단독으로도 훌륭한 품질의 와인을 양조하고 있다. 한 예로 플라네타(Planeta) 사에서 빚은 2004 빈티지의 시라(Syrah)는 이태리 최고의 시라로 선정되기도 했다.

#### 암흑기를 거쳐 르네상스로

그 오랜 양조 역사에도 불구하고 대부분의 농부들은 와인을 멋진 하나의 상품으로 끌어올리지 못했었다. 품질보다는 생산량에 신경을 썼고 따라서 피에몬테(Piemonte)를 비롯한 이태리 북부 지역이나 타국에서 벌크 와인을 구하고자 찾아오는 '와인 저장고'의 역할을 담당해온 것이다. 이처럼 불과 한 세대 전까지는 어느 누구도 시칠리아가 와인산업에 있어 중요한 위치를 차지하리라 상상하지 못했다. 하지만 60년대 들어 정부는 새로이 규정을 정함으로써 이 지역의 와인산업을 뒷받침하기 시작했다. 점차적으로 인식이



무더운 날씨 탓에 일부 와인너리에서는 시르도네의 아로미와 신선도를 유지하고자 밤에 수확하기도 한다.

변화한 덕분에 90년대가 되자 많은 이들이 와인의 품질 향상에 많은 노력을 쏟게 되었다.

따라서 시칠리아 와인산업에 있어 지난 15년은 종종 '르네상스'라고도 표현된다. 변화의 흔적은 몇몇 와인너리에서만 볼 수 있는 것이 아니라 심 전반에 걸쳐 나타나고 있다. 지역 정부 소유의 포도밭을 사유화해 자본투자를 이끌어내 본격적으로 사업에 전념할 수 있게끔 되었다. 더 이상 벌크 와인의 공급자가 아닌, 자기들만의 고유한 레이블을 부착한 와인의 양조자로 거듭났으며 광고와 마케팅 역시 소홀히 하지 않고 있다. 이제는 시칠리아 산(産) 와인이堂堂하게 각종 국제대회에서 눈부신 성과를 거두게 되었다.

여러 민족에게 정복되었던 역사의 영향을 받은 탓일까, 시칠리아의 와인은 굳이 시

칠리아 전통요리나 이태리 요리가 아니라도 많은 요리와 어울려 좋은 맛을 보이고 있다. 디저트 와인인 마르살라(Marsala) 와인의 경우 치즈나 케이크, 아이스크림이나 쿠키와도 잘 어울린다. 네로 다볼라(Nero d'Avola)와 같은 시칠리아의 전형적 레드 와인은 주로 맛이 강한 요리에 곁들인다.

과거보다는 현재가, 현재보다는 미래가 더욱 기대되는 와인 산지 시칠리아.

시칠리아 인들은 지난 3천년간의 경험과 노력, 연구와 실험정신을 바탕으로 앞으로 3천년, 아니 보다 긴 세월동안 품질 좋은 포도와 와인을 생산할 것이다. 기쁜 마음으로 그들이 선사하는 근사한 선물을 받아들어 보자. 허끝에서 새로운 와인의 세계가 펼쳐질 것이다. ☺

## 국내에서 맛볼 수 있는 시칠리아(Sicilia) 와인



### 단하유통 (02-541-7762)

- 돈나푸가따 (Donnafugata)
- 앙겔리 (Angheli) 2002
- 밀레 에 우나 노페 (Mille e una notte)
- 세다라 (Sedàra) 2002
- 라 푸가 (La Fuga) 2001
- 안셀리아 (Anthilia) 2004
- 벤 리에 (Ben Ryé) 2001
- 벤 리에 (Ben Ryé) 2002



### 한독와인 (02-551-6874)

- 굴피
- 네로이블레오 (Guller Neroibileo) 2001
- 네로마차리 (Guller Neromaccari) 2001
- 네로부팔레타 (Guller Nerobufaleta) 2001



### 신동와인 (02-794-4631)

- 프레스코발디 & 로버트 몬다이 단잔테 메르로 (Frascobaldi & Robert Mordavi Danzante Merlot) 2002



### 레벤드매일 (02-423-2641)

- 피리아토 (Finito)
- 산타고스티노 로쏘 (Santagostino Rosso) 2001
- 산타고스티노 비앙코 (Santagostino Bianco) 2002
- 카멜롯 (Carnelot) 2000
- 리베카 (Ribeca) 2001
- 하모니움 (Harmonium) 2001
- 키아라몬테 로쏘 (Chiaromonte Rosso) 2001
- 알타빌라 로쏘 (Altavilla Rosso) 2001



### 비노비노 (02-3427-2341)

- 스파다포라 (Spadafora)
- 돈 피에트로 (Don Pietro) 2002
- 스키테트 카베르네 소비뇽 (Schiotto Cabernet Sauvignon) 2001
- 스키테트 시라 (Schiotto Syrah) 2001
- 칸타나발레 델라키에 일 모로 (Cantina Valle dell'Acate Il Moro) 2001
- 쿠수마노 (Cusumano)
- 네로 다블라, 나드리아 (Nero d'Avola, Nadria) 2002
- 베누아라 (Benuara) 2002
- 시가나 (Sagana) 2002
- 노아 (Noà) 2002



### 아쿠아셀러 (02-417-7751)

- 플리네타 (Planeta)
- 시르드네 (Chardonnay)
- 라 세그레타 비앙코 (La segreta bianco)
- 라 세그레타 로쏘 (La segreta rosso)
- 멀롯 (Merlot)
- 산타 세실리아 네로 다블라 (Santa Cecilia, Nero d'Avola)
- 시라 (Syrah)
- 모르간테 (Morgante)
- 돈 안토니오 네로 다블라 (Don Antonio, Nero d'Avola)
- 모르간테, 네로 다블라 (Morgante, Nero d'Avola)
- 쿠수마노 (Cusumano)
- 네로 다블라 (Nero d'Avola)
- 시라 (Syrah)
- 베누아라 (Benuara)
- 시가나, 네로 다블라 (Sagana, Nero d'Avola)
- 노아 (Noà)
- 알카모 (Alcamo)
- 안짐베 (Anjimbe)
- 세테솔리 (Settesoli)
- 만드라로사 카베르네 소비뇽 (Mandrarossa Cabernet Sauvignon)
- 만드라로사 샤도네이 (Mandrarossa Chardonnay)
- 아바지아 산타 아나스타시아 (Abbazia Santa Anastasia)
- 리트라 (Litra)
- 몬테네로 (Montenero)

## 시칠리아 섬의 유혹 - '여인의 향기'에 압도되는 '돈나푸가따(Donnafugata)'를 가다

글: 최민아 · 사진제공: 돈나푸가따

여인의 향기... 때론 부드럽고 섬세한 여린 감성의 여성상을 연상시키기도 하지만 강하고 완성된 여인상을 대표하는 모성에 가득한 어머니의 이미지를 떠올리듯 여인의 향기는 각양 각색으로 와인의 향기만큼이나 다양하다. 시칠리아 섬을 문화와 예술이 어우러진 보석상자에 비유한다면 그 중 가장 큰 보석이 바로 시칠리아의 와인이라고 단정하고 싶다.

여기에 '돈나푸가따(Donnafugata)'는 그 심장부에서 시대와 역사를 반영하는 다양한 특색의 여성상을 그들의 와인에 반영시키고 있다. 과민반장한 삶을 살아간 여인 마리아 까롤리나 왕비에서 유래한 돈나푸가따 와인은 그 이름도 이태리어로 '도망간 여인'이란 뜻을 지니고 있다. 19세기, 부르봉 왕국의 공주인 마리아 까롤리나(Maria Carolina), 그녀는 경솔하고 화류계를 좋아했지만 한편으론 강한 성품을 지니고 있었고 프랑스 루이 16세의 왕비가 된 '마리 앙투와네트'의 절친한 혈육이기도 하였다. 당시 신성 로마제국이 오스트리아, 영국, 러시아 등 유럽의 강력한 왕국들과 동맹을 맺고 나폴레옹 세력을 견제하며 세력 다툼을 하던 끝에 대세가 기울자 마리아 까롤리나 왕비는 결국 지금의 돈나푸가따 와이너리가 소유한 포도밭 중 한 곳인 '콘테사 엔텔리나(Contessa Entellina)'로 몸을 피한 후, 이 곳에서 생을 마감하였다. 이와 같은 전



설을 반영하는 '돈나푸가따'란 이름은 여왕 마리아 까롤리나가 나폴리(Napoli) 왕도에서 도망친 은신처에서 유래 하였는데 시칠리아의 유명한 소설 *Il Gattopardo* (The Leopard)에 나오는 주요 무대라는 사실만으로도 이 와인에 대한 호기심

을 충분히 불러일으킨다.

4세기부터 포도 재배를 하기 시작한 시칠리아 섬의 콘테사 엔텔리나의 건조한 바람이 부는 기후는 훌륭한 풍미를 가진 건강한 포도를 생산하기로 유명하다. 지난 3월 방문한 돈나푸가따 와이너리에는 다소 쌀쌀한 바람이 불고 있었으며 숙면에 들어간 겨울의 포도밭 풍경이 그 나름 데로 장관을 연출하고 있었다. 이 곳의 총 12종류 와인이 생산되는 포도밭을 거닐며 햇살이 따뜻한 일요일 오후에 사뭇 과거 19세 부르봉 왕국의 주인공이 된 듯한 착각에 잠시 빠져 보기도 하였다.

### 정열과 투혼으로 와인을 빛는

#### 돈나푸가따(Donnafugata) 가문

시칠리아 최고의 와이너리로 평가받는 돈나푸가따는 랄로 가문(Rallo Family)의 선조가 남다른 선견지명으로 포도재배에 적합한 이 섬의 잠재성을 예견하고 150년 전통의 와인 제조 역사를 일궈 왔다. 현재 4대 후손인 지아코모 랄로(Giacomo Rallo)는 1983년 시칠리아 서부 마르살라(Marsala) 지역의 콘테사 엔텔리나에 와이너리를 새롭게 단장하고 그 밖에 남부의 작은 섬인 팬텔레리아(Pantelleria)에까지 영역을 넓히는 등 가족경영 체제로 승승장구하고 있는 시칠리아 와인의 미래이다. 이 와이너리의 안방 주인인 가브리엘라 랄로(Gabriella Anca Rallo)



는 뛰어난 예술적 감각을 와인에 투영시켜 세계적인 브랜드 대열로 향하는데 손색 없는 레이블을 만든 장본인이기도 하다. 앞서 언급한 이곳의 아름다운 레이블들은 모두 가브리엘라가 직접 디자인한 작품들인데 실로 돈나푸가따 와이너리가 빛을 발하는데 일조한 빅마마(big mama)라고 느껴진다. 슬하에 안토니오 알로(Antonio Rallo)와 조세 알로(Jose Ralo) 두 남매는 이 가문의 5대 후손으로 각각 수출 및 무역 담당 매니저로서 국제적으로 활동을 하고 있으며 돈나푸가따의 또 다른 여인 조세 알로는 음악에 대한 깊은 조예와 뛰어난 재능으로 와인과 음악을 접목시켜 해마다 이 곳에서 '재즈와 와인(Good Jazz and fine Wine)' 콘서트

를 개최하고 유명 재즈 그룹인 팻 메스니(Pat Metheny), 맨하탄 트랜스퍼(Manhattan Transfer), 존 스코필드(John Scofield)와에도 세계적인 뮤지션들과 함께 자신의 열정과 젊음을 쏟아 붓고 있는데 이태리 내부에서는 물론 남미를 비롯한 전 세계적으로 유명세를 타고 있다.

#### 돈나푸가따(Donnafugata)의 와인들

시칠리아 섬의 대표적인 화이트 토착품종인 안소니까(Anthonica)와 까파라또(Cataratto)가 돈나푸가따가 생산해내는 화이트 와인의 주요 품종들이다. 안소니까는 시칠리아만의 고유한 특색을 갖는 품종이기도 하지만 이태리의 도스카냐에

서도 찾아볼 수 있는 포도종인데, 인졸리아(Inzolia)와 동일한 백포도종으로 그 명칭만 달라하고 있음을 이곳 안내원이 귀뜸 해주었다. 이 밖에도 샤르도네(Chardonnay)와 같은 국제 품종을 블렌딩하기도 하는데 돈나푸가따의 콘페악 엔텔리나 언덕에서 생산되는 태양을 가득 담은 이 곳의 화이트 와인은 풍부한 아로마와 열대과일의 향을 맛보게 해주며 신선하면서도 오래 지속되는 긴 여운이 매우 독특한 이곳만의 개성을 뽐내고 있었다. 시칠리아 섬의 무더운 여름이 한창일 즈음 최초로 수확하는 샤르도네 품종. 최고의 품질을 지향하고자 이 곳 포도 농가에서는 야간 시간대를 활용하여 수확(Nocturnal Harvest)하는 지혜로움을 보인다. 보다 깊은 감동을 전달하기 위해 최고의 와인만을 고집하는 돈나푸가따의 와인은 영원할 것이다. \\\



#### 돈나푸가따의 레드 와인

세디라(Sedara), 앙겔리(Angeli)  
만크레디(Tancredi), 밀레 에 우니 노페  
(Mile e una Notte)

#### 돈나푸가따의 화이트 와인

안실리아(Anthilia), 리게아(Lighea), 라 푸가(La Fuga), 비나 디 가브리(Vigna di Gabri), 치아란다(Chiaranda)

#### 돈나푸가따의 스위트 와인

카비르(Kabir), 벤 리에(Ben Ryé)