

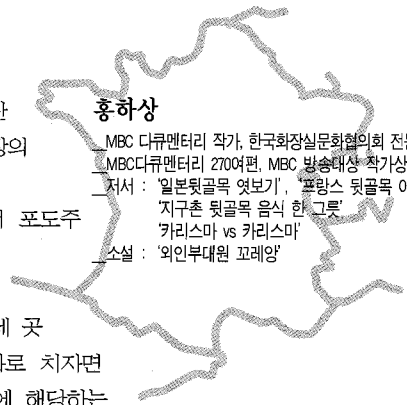
포도주의 고향, 보르도에서



글·사진 홍하상 (MBC 다큐멘터리 작가)

달려도, 달려도 포도밭이 끝나질 않는다.
 시속 80킬로의 속력으로 벌써 한시간 쯤 달렸다.
 맑고 쾌청한 가을하늘 아래 포도밭은 지평선 끝
 까지 뻗어있다. 과연 포도주의 본고장, 보르도답
 다. 포도주의 메카로 전세계에서 가장 먼저 포도
 주를 생산한 고장인 보르도.
 보르도는 작은 지방이 아니다.
 우리나라로 치면 도(道)에 해당하는 큰 곳이다.
 해마다 보르도는 약 6억 병의 포도주를 생산해
 낸다. 값으로 치면 5조원어치 정도 된다.
 포도주 생산으로 프랑스에서 단연 1위이며, 또한
 세계에서도 1위이다. 이 유명한 보르도 지방은
 화이트 와인보다는 레드 와인으로 그 명성을 날
 리고 있다.
 물론 화이트 와인의 생산이 전혀 없는 것은 아니
 다. 그러나 주종이 레드 와인이고, 소테른이라

블리우는 노란
 포도주도이 고장의
 특산이다.
 보르도 지방에서 포도주
 로 유명한 곳은
 메독과 그라브,
 생페릴리옹 등 세 곳
 이다. 우리 나라로 치자면
 군이나 작은 시에 해당하는
 곳이다. 여기에 약 8천 개의 샤토가 있다.



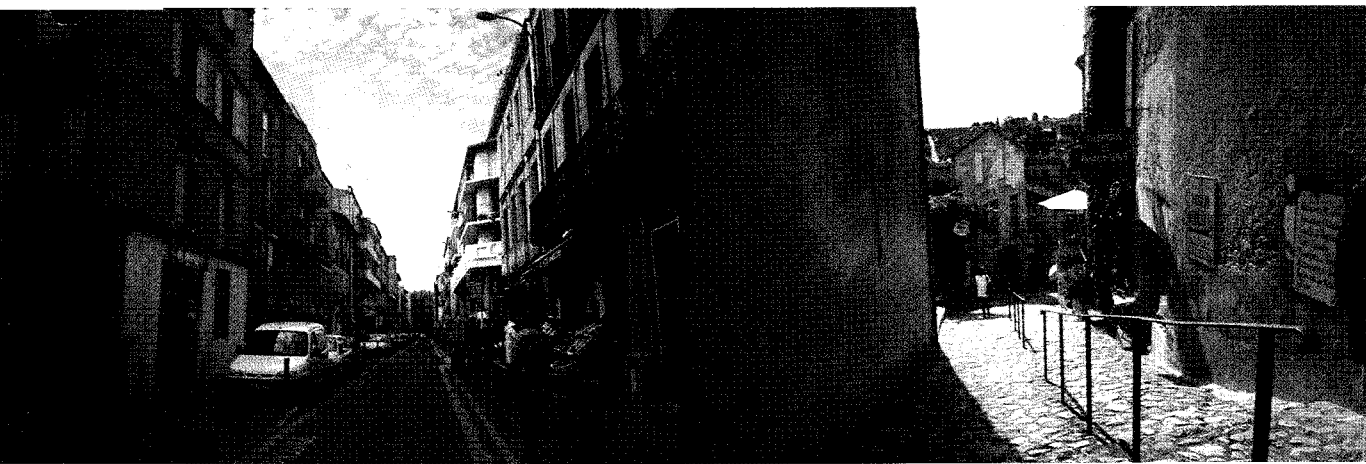
홍하상

MBC 다큐멘터리 작가, 한국화학실문학회 전문위원
 MBC 다큐멘터리 270여편, MBC 방송대상·작가상 수상
 저서: '일본뒷골목 옛보기', '프랑스 뒷골목 이야기',
 '지구촌 뒷골목 음식 한 그릇',
 '카리스마 vs 카리스마'
 소설: '외인부대원 괴레앙'

신랑감 후보 1순위인 샤토의 주인

샤토란 성(城)을 의미한다. 과거엔 성주들이 자
 기들이 마실 포도주를 관할 영작지에서 생산했
 기 때문이다. 지금은 성주가 없어지고 대신 그
 하나 하나가 독립된 포도주 회사가 되었다.





▲하루 2만명의 관광객이 몰려오는 생페밀리옹의 시내 중심가

▲생페밀리옹시의 뒷골목 풍경(갈끔, 단정하다)

유럽 처녀들이 가장 시집가고 싶어하는 신랑감 1위가 바로 샤토의 주인들이다.

샤토의 주인들은 대개 수백만 평에서 수천만 평에 이르는 포도밭을 가지고 있고, 성을 하나씩 소유하고 있다.

거기에서 포도주를 생산해내고, 그 재산도 보통 수백 억 원대에 달한다. 돈 많고, 〈미녀와 야수〉에 나오는 것 같은 커다란 성을 가지고 있으니 그리로 시집가면 평생 드레스를 잘잘 끌면서 왕비처럼 살 수 있다고 생각하기 때문에 단연 샤토의 주인이 신랑감 1위인 것이다.

바로 이 유명한 포도주의 본고장, 보르도.

보르도의 대표적인 포도 경작지이자 포도 상호로 가히 챔피언이라 할 수 있는 메독 지방은 해안가로 대서양과 맞닿아있고, 생페밀리옹은 조금 내륙으로 들어가야 한다.

메독, 생페밀리옹, 소테른.

파리의 일류 레스토랑에 가면 바로 이 메독이라는 상표를 가진 포도주나 생페밀리옹이라는 상표를 붙인 포도주를 판다. 값은 보통 3만원에서 40만원 사이이다. 포도주 한 병 값이 40만원 짜

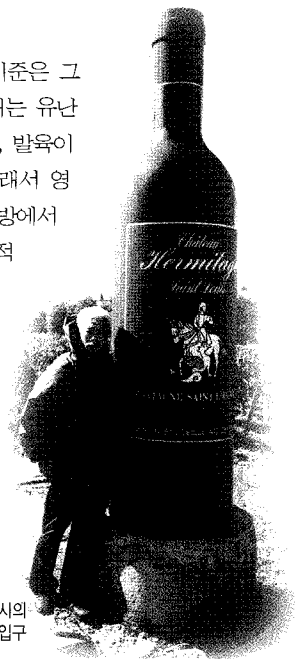
리가 있는 것이다. 포도주 한 병 값이 이렇게 비싼 것은 그것이 오래된 것이기 때문이 아니다. 우리가 잘못 알고 있는 것 중의 하나가 〈포도주는 오래될 수록 좋다〉는 것이다.

포도주 가격의 기준

오래된 포도주가 맛있는가.

그렇지 않다. 포도주 가격의 기준은 그 해의 작황이 결정한다. 어느 해는 유난히 기후가 좋아서 포도의 생장, 발육이 더 없이 좋았을 때가 있다. 그래서 영화에서 보면 몇 년도, 어디 지방에서 생산된 어떤 와인이라고 구체적으로 지명하는 것이다. 대개 바로 그 해에 생산된 포도는 약 1개월간의 숙성기간을 거쳐서 출하된다. 이것이 바로 핫 포도주이다.

우리 나라도 가을에 추수한 햅쌀로 밥을 지어먹는 것이 가장 맛있듯이 포도



보르도주 생페밀리옹시의 샤토 중 하나인 허미타주 포도밭 입구



① 10월에 포도를 수확하는 프랑스 중서부의 포도밭.
 ② 오존이 풍부한 대서양의 해풍과 지중해 유역의 기름진 자갈 토사, 적당량의 비, 쾌청한 날씨가 보르도를 전세계 최고의 포도주 메카로 만들었다.

③ 청포도를 분쇄하고 있는 모습. 이때 포도나무가지와 잎이 적당량 들어간다.
 ④ 생페릴리옹시의 "필로드메뉴"사의 포도주 숙성 탱크.
 ⑤ 포도주 탱크에서 포도주 원액을 꺼내 하루에 두번씩 공기 중에 노출시켜 숙성을 돕는다.

주도 그 해에 생산된 포도주가 대체로 맛있다. 그래서 프랑스 사람들은 그해에 생산된 포도주가 출하되면 마치 축제라도 하듯 그걸 기다렸다가 마신다.

그러나 그해에 생산된 포도주는 신선한 맛은 있지만, 깊은 맛은 아무래도 떨어진다.

햇 포도주라고 해서 모두 좋은 것은 아니다. 포도주는 세상에 태어날 때 그 계급이 정해진다. 한 마을에서 생산된 포도라도 품질이 좋은 포도로 만든 포도주와 품질이 떨어지는 포도로 만든 포도주는 역시 다르다.

품질이 떨어지는 포도로 만든 포도주를 보통 뱅파블이라고 하는데 이걸 쉽게 말하자면 <테이블용> 포도주, 그야말로 대중 주이다. 포도주 가게에서 1병에 3천원에도 살 수 있고 비싸봐야 1~2만원 수준이다.

프랑스 사람들이 물 대신 한잔씩 마시는 포도주. 이것보다 한 수위가 뱅드빠라고 하는 것이다.

이건 뱅파블 보다는 한 수위.

보통 3만원에서 5, 6만원 수준이다. 그 다음이 최고급인 AOC와인이라는 것이다. 이른바 등록와인이다. 이 포도주는 생산자가 따로 있다. 보르도 지방에서 가장 우수한 포도주 생산업자들을 가리켜 크랑퀴르 크라제라 부르는데, 그들이 바로 1등급 포도주인 AOC와인을 생산하는 것이다.

최고급 포도주인 AOC확인

포도주 생산업자의 등급은 선별이 아주 엄격하고 까다로운 과정을 거치는데, 포도 종자의 품질, 경작지의 토질(자갈, 비탈 밭이 가장 좋다), 거기에 들어는 정성, 그리고 포도주 생산기술 등이 그것이다. 흔히 포도주는 포도만을 가지고 만드는 것이 아니다. 포도를 분쇄하는 과정에서 포도 잎이나 가지를 적당히 잘라 넣는다.

이것이 포도주의 깊은 맛을 내기 때문이다. 이것도 회사마다 노하우가 서로 다르다. 또 포도주를 참나무통에 저장하기 전에 하루에

▼생떼밀리옹시 특산의 포도주가 진열되어 있는 판매점



▲참나무통(오크통)에서 숙성을 기다리는 콜로드메뉴사의 포도주 (숙성이 끝나면 병에 담겨진다.)



▲프랑스 포도주 기행(紀行)을 할때의 필자

두 번씩 탱크에서 빼내어 산소공급을 해주어야 하고, 동굴 같은 지하 저장고에서 숙성시키는 회사가 있는가 하면, 채광을 차단한 창고에서 저장하는 회사도 있다. 그리고 1주일에 한 번씩은 참나무통에서 포도주를 국자로 떠내서 제대로 숙성되고 있는지를 점검해야 한다. 한마디로 2백년간 연구해온 자기 나름대로의 노하우에 의해 만드는 것이다. 물론 최종평가는 와인 맛의 감정사들인 소믈리에들이 내린다. AOC와인은 각 병마다 고유번호가 적혀있다. 한마디로 품질을 보증하는 것이다. 맛이 좋다보니 값도 최하 한 병에 20만원 이상이다.

레드와인으로 전 세계에 명성이 자자한 생떼밀리옹시로 들어선다. 목가적인 프랑스 서부의 그림 같은 마을이다. 여기에는 73개의 포도주 회사가 있다. 이 회사들은 생떼밀리옹이라는 상호를 공동 소유한다. 이것이 1924년부터였다. 생떼밀리옹이라는 상호 앞에서 생산회사의 이름이 붙는다. <생조지 생떼밀리옹>, <몽티뉴 생떼밀리옹>, <파르작 생떼밀리옹>등이 그것이다.

나는 이 곳의 73개 경작자 중에서 <뤼삭 생떼밀리옹>이라는 상호를 가진 포도주 생산회사를 방문하였다. 1875년에 창업한 관록 있는 포도주 회사이다. 포도밭의 면적은 약 90만평.

거기서 연간 약 2백억 원어치의 포도주를 생산한다. 이 정도 규모는 이 지방에서 작은 축에 들어간다. 이 회사의 사장 삐에르씨를 만났다.

아시아에서 두 번째 주요고객 한국

한국에서 왔다고 하니까 반긴다.

아시아에서는 일본 다음으로 주요 고객이 한국이기 때문이란다. 그 자신도 2달에 한번 꼴로 포도주 판매 일로 서울에 온다는 것이다. 그가 자기 회사의 포도주 판매소로 나를 안내했다. 자신



관광객들에게 포도주 마시는 법을 가르쳐주는 클로드메뉴사 전시장의 직원

클로드메뉴사 전시장 내부

의 회사에서 생산된 포도주를 전시해놓고 있는 곳이다. 전시장에는 스위스에서 온 관광객이 포도 시음회를 갖고 있었다. 회사 측 관계자가 포도주 마시는 법을 가르쳐 준다. 포도주 잔을 들어, 그걸 흔들면서 색깔이 고운 가를 보고, 이어 그 향을 코로 느끼고, 한 모금을 마시는 것이다. 입안에 포도주를 넣고 굴리면서 포도주의 맛을 음미해야 한다. 그리고 삼키는 것이 아니라 목젓에 넣고 다시 한 번 맛을 음미한다. 스위스 관광객들 틈에 끼어서 5종류의 포도주 맛을 보았다. 그리고 나서 전부터 보고 싶었던 까브, 즉 지하 동굴의 포도주 저장창고로 갔다. 빛이 들어오지 않는 곳이라 캄캄하다.

달팽이관처럼 빙빙 돌아 지하 3층까지 내려가니 거기에는 탱크가 다닐 수 있을 만큼 큰 길이 나오고, 그 길의 양쪽으로 가지처럼 골목들이 뻗어 있었다. 그 골목 하나 하나마다 포도주들이 눕혀져 산더미처럼 쌓여있다. 포도주를 이렇게 캄캄한 곳에 보

관하는 것은 햇빛이 닿으면 산화, 즉 시어져서 부패해 버리기 때문이다.

1700년대에 지어졌다는 그 창고 속에는 3만 병쯤의 포도주가 저장되어 있었다. 가장 많은 것은 1995년 산으로 약 2만병 정도였고, 이어 94년, 93년, 92년순으로 보관되어 있었는데 해가 오래될수록 포도주 숫자가 적다. 90년대에서 80년대, 70년대로 가니 75년 산은 불과 1천 병, 그리고 이어 67년산은 500병 정도였다.

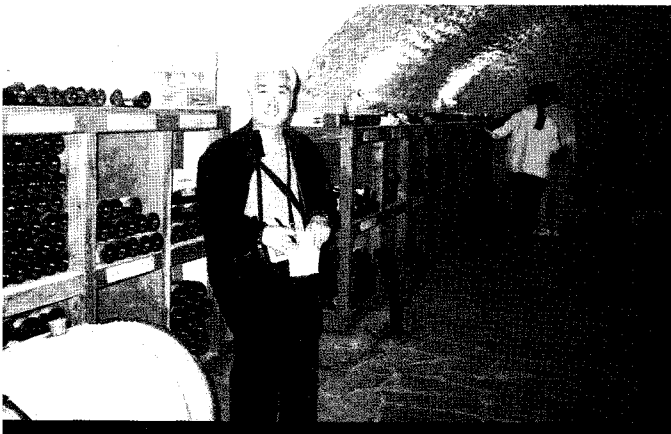
가장 오래된 포도주를 보여달라고 했더니 쇠창살로 굳게 닫힌 문을 열고 들어간다.

이런 오래된 포도주는 먹기 위해서 보관하는 것이 아니라 연구용이다. 포도주가 오래되면 어떠한 맛이 나는가,

과연 오래 되었다고 맛이 있는 것인가, 거기에는 어떤 곰팡이들이 번식되고 있는가 등. 더 품질이 나은 포도주 생산을 위해 보관하고 있는 것이다. 그날 저녁 나는 생페밀리옹의 레스토랑으로 갔다. 베에르 사장이 준 포도주 한 병과 레스토랑에서 파는 포도주 두 병을 사서 몇 잔씩 맛을 보았다. 그 동안 프랑스를 다니면서 수백 병의 포



클로드메뉴사에서 기본처럼 취급하는 1921년산 포도주. (가장 오래된 것이다.)



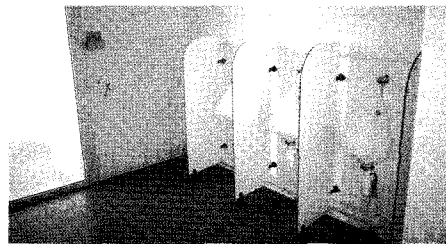
▲필로드메뉴사의 포도주 전시 및 판매장 진열대
(코르크 마개의 균열을 막기위해 모두 눕어서 판매한다.)
◀백포도주로 유명한 프랑스 중부 샹세르 지방의 포도주 저장창고를 취재하고 있는 필자.
※포도주 저장창고는 일반적으로 사진촬영이 금지된 장소이다.

도주를 맛보았다.
결론을 내리자면 역시 본고장의 포도주 맛이 좋
았다는 것이다.
파리보다는 싸다.
한 병에 1백프랑짜리(2만원), 2백프랑짜리를 각
각 한 병씩 맛보았는데, 식사로 먹은 스테이크와
잘 어울린다.

소득 1만 불부터 본격 소비되는 포도주

요즘 경기도에서도 포도를 생산하는 곳이 많다.
원조인 안성을 비롯해서 제부도, 대부도, 송산
등지이다. 거기서 생산된 포도로 포도주를 만들
수는 없는가. 그 포도를 가지고 수원에서 경기도
포도마켓을 열 수는 없는가.
수원에 경기도 산을 비롯한 세계의 포도주 시음
장을 만들 수는 없는가. 포도주는 소득이 1만 불
부터 본격적으로 팔리는 술이다.
이제부터 우리 나라도 포도주 시장이 생성되기
시작하는 것이다. 언제까지나 외제 포도주를 마
실 수는 없지 않은가. 그런 생각을 하면서 포도
주 병을 비웠다. 촛불을 켜 무드 있는 레스토랑

에서 포도주를 실컷 마셨다.
레스토랑에서 나와 시내를 걸었다.
걸다보니 아뿔싸, 소변이 마렵다.
세계적인 관광명소인 생페밀리옹.
이곳의 공중화장실은 어떨까.
그런 기대를 하면서 공중화장실로 갔다.
하루에 2만 명의 관광객이 온다는 생페밀리옹시.
이곳의 공중화장실은 청결, 단정, 그 자체였다.
꽃은 없지만, 향수를 뿌려 놓아 냄새가 은은하
다. 관광지로서 화장실 관리에는 신경을 바짝 쓰
고 있다는 것이 역력히 느껴진다. 맛 좋은 포도
주와 질 좋은 쇠고기 스테이크에 깔끔한 화장실.
생페밀리옹은 관광지로서는 1등급이었다.



▲생페밀리옹시내의 공중화장실.
깔끔·단정하다. 실용성 위주의 빈틈없는
시설과 관리가 인상적이다.