



최근 독일 월드컵에 대한 이목이 집중되면서 독일 와인에 대한 관심도 함께 높아졌다. 사실 우리나라에서는 독일 와인이 다소 생소하겠지만 '리즐링' 품종으로 알려진 화이트 와인의 강국이 바로 독일이다. 와인 애호가들을 사로잡기에 충분한 독일 와인으로서의 달콤한 초대. 에디터 김수진 글 최원영(프리랜서) 사진 제공 와이니즈, 두산 주류BG(3015-8196)

The land of white wine, GERMAN

마주앙 모젤, 우리에게 이미 친숙한 독일 와인 마주앙 모젤 와인을 알고 있는가? 독일 모젤 지방의 리즐링(Riesling) 품종으로 만든 모젤 와인은 프랑스 와인을 비롯한 다양한 와인이 소개되기 훨씬 전부터 마주앙이란 브랜드로 우리에게 익숙한 제품이다. 그런데도 독일 와인에 대한 인지도가 낮은 이유는 화이트 와인보다는 레드 와인을 선호하는 우리네 기호와도 무관하지 않다. 사실 분위기나 건강상의 이유로 레드 와인을 선호하고는 있지만 화이트 와인에도 레드 와인 못지않은 영양소가 있다. 또한 날씨가 더워질수록, 레드보다는 상큼한 화이트 와인이 입맛을 끌기에 좀더 매력적이지는 않을까.

강 주변에서 수확되는 최고의 화이트 와인 화이트 와인이 와인 생산량의 85%를 차지하는 독일은 재배 면적이 작고 일조량도 낮으며 서늘한 기후로 와인 재배 조건으로서는 열악한 편. 그러나 와인에 대한 열정은 식지 않는 독일 사람들은 온실 효과를 높이면서 포도가 잘 익을 수 있도록 라인 강과 모젤 강 유역 등 강 주변의 가파른 언덕에서 포도를 재배하여 주요 와인 생산국의 위상을 높이고 있다. 이러한 지역적 특성을 지닌 독일의 화이트 와인은 알코올 함유량이 적어 마시기에 부담이 없으며 가볍고 상큼하다. 대표적 품종은 상큼하면서도 우아한 리즐링(Riesling)과 독일 전체 면적의 1/5를 차지하는 물러 투르가우(Muller Thurgau). 특히 물러 투르가우는 꽃향기를 풍기면서 적절한 산도를 내는 것이 특징이다. 최근 들어 부르군더(Bourgounder), 돈펠더(Dornfelder)와 같은 토착 품종을 사용한 레드 와인의 생산에도 주력하고 있다.



독일에서 가장 비싼 리즐링, 에곤뮐러 세계에서 가장 값비싼 와인을 꼽으라면 단연 프랑스 부르그뉴의 로마네콩티를 꼽을 것이다. 그렇다면 독일에서 가장 귀한 화이트 와인은 무엇일까? 모젤 지역의 이웃인 차르 지역에서 생산되는 에곤뮐러(Egon Muller)가 그것. 부르그뉴의 로마네콩티만큼이나 귀하고 비싼 와인인 에곤뮐러는 전 세계 와인 전문가들로부터

'전설적인 리즐링'이라는 격찬까지 받은 와인이다. 에곤뮐러의 가치를 대변하듯 해마다 9월에 열리는 독일 와인 경매에서 1994년 빈티지 에곤뮐러 한 병이 지난 2001년, 열린 경합 끝에 9228마르크(약 64만 원)에 낙찰되었다. 이는 앞으로 어떤 리즐링도 갱신할 수 없을 정도의 획기적인 가격이었다.



욕심 많은 농부의 작품, 아이스바인! 독일 와인 하면 가장 먼저 떠오르는 것이 아이스바인(Eiswein). 아이스바인을 처음 접하는 사람들은 와인을 얼린 것쯤으로 오해하기도 하는데 얼린 포도로 만든 와인이 바로 아이스바인이다. 풍부한 향과 달콤함으로 인해 디저트

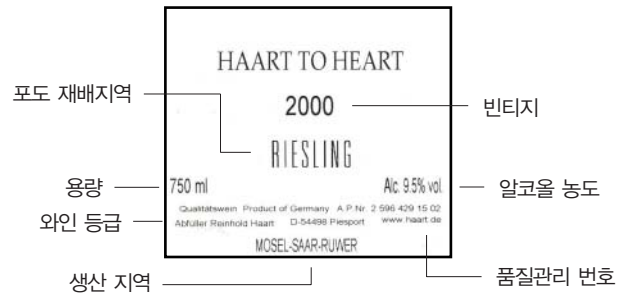
와인으로도 많은 사랑을 받고 있는 아이스바인은 우연찮은 기회로 탄생되었다. 독일에서 늦게 수확한 와인이 늦게 평가받고 있을 때 한 농부가 훨씬 늦게까지 포도가 익기를 기다렸다.

그런데 불행히도 예년보다 훨씬 빨리 추위가 닥쳐온 것. 당황한 농부가 포도밭으로 달려가 보았더니 포도들이 모두 얼어 단단한 구슬같이 되었다. 낙심한 농부는 한탄하면서 언 구슬이 되어버린 포도를 수확했고 이것을 압착해 주스를 만들었다. 포도 속의 수분은 얼어서 그 온도에서 얼지 않은 약간의 당분만이 조금 흘러나왔다. 아쉬운 마음에 그래도 정성껏 발효시켰고 이듬해 봄, 와인의 맛을 보았는데 그 맛이 기가 막히게 맛있었던 것. 이것이 바로 트로켄베렌아우스레제와 쌍벽을 이루는 독일 최고의 와인, 아이스바인의 탄생 배경이다.

독일 월드컵 공식 선정 와인 2006 독일 월드컵을 맞아 국제축구연맹(FIFA)에서 선정한 공식 와인이 국내에 소개됐다. 독일 안젤만(Weingut Werner Anselmann)사의 와인 3종, 돈펠더(Dornfelder), 리즐링(Riesling), 슈페부르군더(Speburgunder)가 그것. 소비자들은 5월 초부터 호텔이나 대형할인점에서 3만 원대에 구입할 수 있다.

독일 와인 레이블, 어떻게 읽을까? 대부분 화이트 와인을 생산하고 있는 독일은 다른 나라에 비해 레이블이 정교하고 과학적이다. 품질 등급, 포도 품종, 재배지역명, 와인 생산자명, 빈티지 등이 기재되는데 고급 등급인 QmP등급은 구체적인 등급과 품종까지 함께 기재된다.

독일 와인 레이블 읽기



당도로 기준을 나눈 독일 와인 4등급 당도에 따라 분류하는 독일 와인에 대한 이해는 늦수확 와인(late harvest Wine)에서부터 시작된다. 늦게 수확하면 포도는 거의 건포도처럼 변해 당도가 높고 맛이 진하다. 귀부 와인(보트리티스 시네레 아균에 감염된 와인)이나 아이스바인 모두 늦수확한 와인에 속한다. 수확시 당분 함유량에 따라 나뉘는 독일 와인 등급의 최상급인 QmP(Qualitätswein mit Pradike 켈리테츠바인 미트 프라디카트). 이 QmP등급은 수확 시기와 당도에 따라 6가지 스타일로 구분된다. 정상기에 수확하고 약간 단맛이 나는 카비넷(Kabinett), 그보다 늦게 수확한 슈페트레제(Spatlese), 잘 익은 포도만 수확하여 단맛이 강한 아우스레제(Auslese), 보트리티스 시네레아 곰팡이에 감염된 귀부 포도로 만든 베렌아우스레제(Beerenauslese), 언 포도를 수확해 만든 아이스바인(Eiswein), 마지막으로 바짝 마른 귀부 포도로 만든 트로켄베렌아우스레제(Trockenbeerenauslese)로 나뉜다.

'지정된 지역에서 나는 질 좋은 포도주'라는 뜻의 QbA(Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete 켈리테츠바인 베스팀터 안바우게비트)는 독일 전역에 걸쳐 발달된 13개의 생산지에 국한해 이 등급이 주어진다. 프랑스의 뱅드 페이와 같은 이른바 시골 와인의 성격을 가진 Landwein(란트바인)은 규제가 거의 없거나 아주 느슨한 편이며 독일의 테이블 와인(테이블 와인)으로 여러 포도 품종을 섞어 만든 타펠바인(Tafelwein)은 블렌딩 와인(블렌딩 와인)으로 가장 낮은 등급이다. ☹