

〈Wine Review〉 12주년 특집

와인메이커 12인의 대답

와인 전문지에 응당 가장 자주 등장하는 인물은 와인메이커들이겠지만, 특집호를 준비할 때쯤이나 마음먹을 수 있는 스케일은 따로 있다. 세계에서 가장 위대하다고 공인받을만한 와이너리의 와인메이커 12명을 추렸고, 이럴 때 하려고 아껴둔 질문 보따리를 풀었다. 각기 다른 와인을 맛보는 것처럼, 그 와인을 탄생시킨 각기 다른 와인메이커들의 철학과 일상에 대한 12가지 대답들을 함께 즐겨보시길.
글·번역 〈Wine Review〉 편집팀 사진 Vino Box Studio, 해당 와이너리

The 12 World Greatest Wine Makers

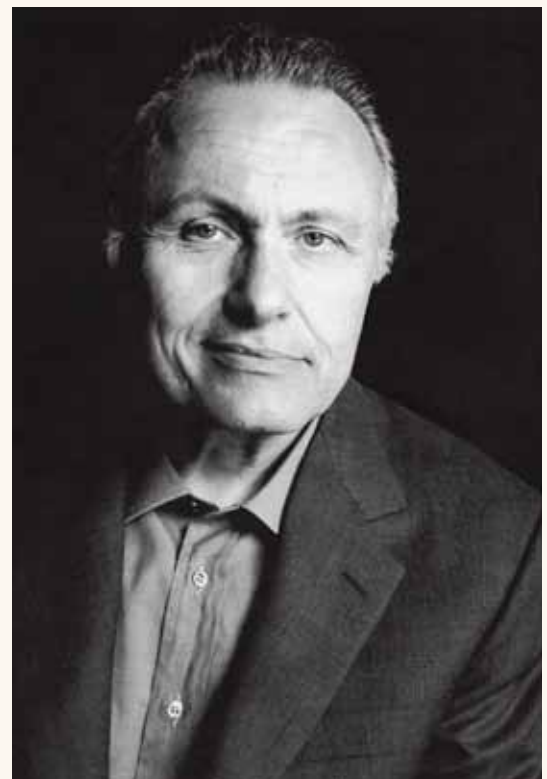
공통 질문 10

- 1 왜 와인메이커가 되었나?
- 2 당신의 인생에 최고의 와인은 무엇이며, 그 이유는?
- 3 당신의 와인 철학은 무엇인가?
- 4 가장 선호하는 포도 품종이나 와인 스타일은 어떤 것이고, 그 이유는?
- 5 당신의 와인 인생에서 가장 기억에 남는 순간은?
- 6 그동안 경험한 빈티지 중 가장 힘들었던 해는 언제였으며 어떻게 해결했나?
- 7 당신이 일상에서 즐기는 음식과 와인 매칭은?
- 8 2012년 빈티지를 어떻게 예상하나?
- 9 당신을 와인에 비유한다면?
- 10 와인리뷰가 12주년을 맞이했다. 축하와 격려의 한마디 부탁드립니다.

가야 Gaja

Angelo Gaja

- 1 나의 증조할아버지, 할아버지, 아버지는 내가 태어나기도 전에 와인을 만드신 분들이다. 난 태어나면서부터 자연스럽게 와인과 친하게 되었고 그분들처럼 와인을 만드는 일을 업으로 삼았다.
- 2 음식과 함께했을 때라고 생각한다. 난 음식 없이는 와인을 마시지 않는다. 최고의 와인은 존재하지 않는다. 하지만 음식과 곁들여 마시는 와인은 최상의 만족감을 줄 수 있다. 나는 종종 같은 흥미를 가진 좋은 친구들과 와인을 마실 때가 있다. 그때는 머리를 쉬게하는 시간이다. 행복하고 만족스러운 시간, 바로 내가 건강해 지는 시간이다. 맛있는 음식과 좋은 사람들과 함께 와인을 마시는 이곳이 파라다이스다.
- 3 포도 품종의 태어난 곳, 그 개성을 정확히 파악하는 것이 중요하다. 그래야 우아하고 풍부한 특성을 지닌 와인을 양조할 수 있다.
- 4 네비올로다. 난 네비올로의 고향인 베에몬테에서 태어나고 자랐기 때문이다. 네비올로는 이 곳을 떠나서 살 수 없다. 네비올로로 양조되고 있는 바르바레스코는 우리 가야의 가족의 계를 이어주는 와인이다.
- 5 1968년 나의 아버지는 내가 깐띠나(자하 셀러)에 들어오는 것을 동의하셨다. 이때부터 나의 시간이 시작되었다. 물론 아버지의 지침을 따르기는 했지만 가야에서 가지고 있는 포도 품종들에 대하여 본격적으로 연구하기 시작한 시기이기도 하다.
- 6 1989년 처음 수확을 했던 때 베에몬테의 외곽에서부터 비가 오기 시작했다. 하지만 그 후 2주 동안 수확을 위한 완벽한 날씨가 계속되었다. 1989년 빈티지는 베에몬테 최고의 빈티지를 기록하였으며 바로 와인 시장에서 그 가치를 인정받았다. 그리고 1990년 역시 좋은 결과를 보였다. 하지만 1989년의 바르바레스코와 바를로는 가야 와이너리를 대표할 수 있는 최고의 완벽함을 보여주었다.
- 7 난 집에서 항상 베에몬테 와인만 마신다. 점심이나 저녁에 한잔 혹은 두 잔의 바르바레스코를 마실 때 닭고기, 돼지고기, 치즈 그리고 몇 조각의 빵을 곁들인다.
- 8 수확량은 적을 것 같지만 최고의 품질을 보일 것이다.
- 9 바르바레스코와 바를로, 그리고 브루넬로 디 몬팔치노이다. 나는 이 와인들이 완벽함, 자연적인 우아함을 갖춘 특별한 와인인기를 바란다.
- 10 와인 전문 잡지로서 12년을 이어온다는 것은 결코 쉬운 일이 아니다. 그래서 <Wine Review>가 가지고 있는 의미는 크다고 생각한다. 와인에 관한 전문적인 지식부터 생동감 있는 소식을 전하는 당신들에게 격려의 인사와 따뜻한 마음을 가득 담아 12주년 축하를 보낸다.



이름 | 안젤로 가야(Angelo Gaja)

소속 및 직책 | 가야 와이너리 오너 겸 와인메이커

안젤로 가야는 이탈리아 와인의 아버지로 불리며, 1859년 지오반니 가야가 와이너리를 설립한 이후 4대에 걸쳐 바르바레스코 지역에서 와인을 양조하고 있다. 이탈리아 와인이 오늘날처럼 발전할 수 있는 계기를 마련한 최고의 와인메이커이자 오너로 칭송받고 있으며 현재까지도 포도밭에서 하루의 대부분을 보내는 열정적인 활동을 보이고 있다.

펜폴즈 Penfolds

K y m S c h r o e t e r



이름 | 김 슈뢰터(Kym Schroeter)

소속 및 직책 | 펜폴즈 화이트 와인 수석 와인메이커

1987년 펜폴즈 연구실에서 일한 것을 시작으로 2000년부터 펜폴즈 레드 와인 메이킹 팀에 합류했다. 2003년부터 화이트 와인 메이킹 팀으로 자리를 옮겨 펜폴즈 레드 와인의 명성에 버금가는 우수한 화이트 와인을 생산하기 위해 노력하고 있다. 그리고 현재 화이트 와인 수석 와인메이커로서 서서히 그 노력의 결실을 맺고 있는 중이다.

- 1 아버지, 삼촌, 형제가 모두 오랫동안 펜폴즈 와인메이커로 활동했다. 필연적으로 와인과 함께 성장하면서 그 세계 속에 포함되기 위해 항상 노력해 왔다. 특히, 그 어느 곳보다 강한 가족의 내력이 서려있는 이 곳 펜폴즈에서 일하기를 원했다.
- 2 4년 전에 멜버른에 위치한 펜폴즈 리코르킹 클리닉에 참석했다. 한 남자가 2종의 1953년산 펜폴즈 그랜지(Penfolds Grange)를 가져왔고 이미 병의 어깨부분까지 와인이 증발된 상태였기 때문에 와인을 오픈하기로 결정했다. 첫 번째 와인은 훌륭했다. 그러나 두 번째 와인은 지금까지 경험한 그 어떤 와인들 보다도 훌륭했다. 지금껏 그렇게까지 활기가 넘치고 풍미가 좋은 올드 빈티지 와인은 마셔본 적이 없었다. 정말 놀랍고도 환상적인 경험이었다.
- 3 포도 과즙에 효모를 더한다. 그리고 발효시킨다. 이렇듯 비교적 간단한 것이 와인 메이킹이라고 생각하고 개인적으로도 심플한 방식을 선호한다. 만들려고 하는 스타일이 어떤지에 따라 여기서 더 혹은 덜 복잡해질 뿐이다. 와인에 무언가를 할 때마다 오히려 맛을 잃게 되는 경우가 있다. 와인을 만들 때 최소한만 개입하는 것이 가장 좋은 방법이 될 때가 많다고 생각한다.
- 4 개인적으로 화이트 와인 품종에 강한 애정이 있다. 특히 샤르도네에 대해! 샤르도네는 다재다능한 품종이다. 그것이 생산되는 지역(따뜻한 곳인지 추운 곳인지), 오크 발효와 숙성 정도 등에 따라 다양한 풍미가 표현된다. 와인메이커 입장에서는 와인 메이킹을 어떻게 하느냐에 따라 원하는 만큼 복잡적이고 훌륭한 와인으로 탄생시킬 수 있는 품종이기도 하다.
- 5 지난해 영국 런던에서 열린 2011 인터내셔널 와인 챌린지(WC)에서 나의 샤르도네 중의 하나인 '펜폴즈 리저브 빈 에이(Penfolds Reserve Bin A) 2009'가 그 해의 화이트 와인 상을 수상했다. 프랑스를 비롯해 세계 각국에서 온 10,000종 이상의 훌륭한 화이트 와인들 중에서 수상한 쾌거였다. 무척 기쁘고 자랑스러웠다.
- 6 2011 빈티지이다. 수확 기간 동안 비가 내려 매우 힘든 해였다. 우리는 예년보다 더 일찍 포도를 수확해야만 했고, 많은 경우 정상적인 포도 알을 얻기 위해 손으로 속아 내야만 했다.
- 7 인도 커리 먹는 것을 좋아한다. 데일리 와인으로도 좋은 '펜폴즈 빈 51 에덴 벨리 리슬링(Penfolds Bin 51 Eden Valley Riesling) 2012'가 와인인 매칭하기 까다로운 커리와도 잘 어울린다는 것을 알게 되었다. 꽃 향과 시트러스 뉴앙스가 커리의 스파이시함과 잘 어울리는 것은 물론, 내추럴하고 미네랄한 산도의 구조감이 커리의 짙은 맛을 적절하게 잡아 준다.
- 8 힘들었던 2011년을 거쳐 2012년 또한 험난할 거라고 예상했지만 수확 전과 수확 중에 기후 조건이 괜찮아 포도 나무들은 자연스럽게 훌륭한 산도를 유지하면서 맛과 밸런스 또한 갖출 수 있는 최적의 기회를 갖게 되었다. 화이트 와인에 있어서 훌륭한 빈티지이다!
- 9 샤르도네라고 말하고 싶다. 풍부한 풍미를 지닌 신비로운 복합성과 근원적인 훌륭함. 거기에 우아한 구조감을 갖추고 있는.
- 10 주목할만한 존재로 성장한 한국 와인 시장을 건설하는데 있어 <Wine Review>가 견고한 길 역할을 톡톡히 해 왔으며 그 길은 깊은 포도향이 짙게 배어 있는 시간들로 채워졌다. <Wine Review>의 창간 12주년을 진심으로 축하한다!

- 1 와인을 사랑하고 와인을 만드는 일은 내 열정의 원천이다. 포도를 경작하고 매 순간 소소한 세부 사항들을 조절할 수 있는 것이 바로 와인메이커의 삶이다. 와인메이커의 철학에 따라 와인이라는 위대한 상품을 만드는 일은 정말 특별한 기회이다.
- 2 슐로스 폴라즈 트로켄베어렌아우스레제(Schloss Vollrads Trockenbeere-nauslese) 1911. 예상치 못한 싱싱함과 생동감, 거대한 집중력과 복합성, 그리고 여전히 진행중인 에이징 포텐션을 가지고 있던 와인이었다. 와인 잔과 내 혀 위에 그 긴 시간이 새겨졌다. 말 그대로 그것은 병 안에 든 하나의 경이로운 시간이었다. 와인이 그토록이나 명상적인 체험까지 가져올 수 있다는 것을 이전에는 미처 몰랐다.
- 3 좋은 품질의 포도를 얻는 일이 가장 어려울 뿐, 그것이 전제된다면 좋은 와인을 만드는 일은 훨씬 쉽다. 훌륭한 품질의 포도 없이는 환상적인 와인도 없다!
- 4 화이트 와인 중에서는 리슬링이다. 리슬링은 화이트 와인 중에서 가장 우아하고 세련된 포도 품종으로 신선하고, 바삭바삭하고, 가벼운 스타일부터 리치(rich)하고, 밸런스가 잘 잡힌 스타일은 물론, 노블 스위트 와인까지 전 영역의 화이트 와인을 만들 수 있다. 리슬링은 떼루아와 기후를 최적의 방식으로 와인 속에 반영하는 것은 물론 환상적인 에이징 포텐셜까지 가지고 있다. 또한 다양한 종류의 음식과도 잘 매칭할 수 있는 와인이기도 하다. 레드 와인 중에서는 빼노 누아를 꼽고 싶다. 만약 리슬링이 화이트 와인의 왕이라면 우아하고 푸르티하며 복합적인 풍미가 인상적인 빼노 누아는 레드 와인의 여왕이다. 이 둘은 진정한 명품 커플이다!
- 5 무응답
- 6 2001년의 일이다. 포도를 따는 작업이 시작되기 일주일 전 토네이도와 함께 세찬 우박이 몰아쳤다. 농작물의 40% 가량을 잃었고, 살아 남은 것들의 일부만도 손상된 상태였다. 우리는 그나마 살아 있는 포도를 따기 위해 밤낮없이 힘들게 일했고 그 결과 훌륭한 품질의 2001년 산 와인들을 얻을 수 있었다. 그러나, 불가피하게 전 세계의 고객들에게 충분히 제공하기에는 그 양이 턱없이 부족했다. 하지만, 훌륭한 파트너이자 친구인 그들은 우리를 지지해 주었고, 그로 인해 그 위기를 극복할 수 있었다.
- 7 점심은 드라이하거나 세미 드라이한 슐로스 폴라즈 리슬링 카비넷으로 한다. 저녁의 에피타이저는 슐로스 폴라즈 스파클링을 고르고 메인 디너에서는 스텝이 선택한 좋아하는 와인들로 마시거나 에르스테스게웬스(ErstesGewächs)로 한다. 그리고 디저트로는 슈페트레제 또는 아우스레제를 마신다. 디저트 후에는 보통 약간의 다른 와인들을 테이스팅 하거나 레드 와인을 조금 마신다.
- 8 수량은 평균보다 그리고 작년에 비해서도 다소 적어질 전망이다. 하지만 품질은 좋을 것으로 예상된다. 전형적인 리슬링 아로마와 신선한 산도 그리고 훌륭한 밸런스의 미네랄리티가 돋보이는 와인들을 얻을 수 있을 것 같다.
- 9 리슬링 슈페트레제. 고유의 특징을 지녔으면서 에이징 포텐셜이 있고, 복합적이며 음식과 잘 매칭할 수 있는 스타일인 리슬링 슈페트레제처럼 항상 오픈 마인드 상태를 유지하는 그런 사람.
- 10 <Wine Review> 12주년을 축하한다. 한국처럼 성장하고 있는 와인 시장에서 다양한 와인 지식과 소식들을 알려주고 있는 <Wine Review>는 큰 의미를 지닌다. 앞으로의 지속적인 선전도 기대한다.



이름 | 로발트 헵(Dr. Rowald Hepp)

소속 및 직책 | 슐로스 폴라즈 최고 경영자 겸 와인메이커
 고등학교 재학시절에 이미 '통합적인 포도밭 보호 경작'에 관한 에세이를 집필했을 정도의 와인광 이었다. 가이젠하임 대학에서 와인 양조학 박사 학위를 취득한 이후 독일 최대의 와이너리 클로스터 에버바흐(Kloster Eberbach)에서 디렉터를 역임하고 슈타트리허 호프켈러(Staatlicher Hofkeller)를 경영하면서 현재의 명망있는 와이너리로 만들었다. 1997년부터 슐로스 폴라즈의 최고 경영자를 맡고 있다.

- 1 와인메이커는 다분히 창조적이면서도 동시에 과학적인 부분이 많은 전문적인 직업이다. 사실 와인을 만드는 일은 그 과정에서 보여지는 과학성에 비해 훨씬 더 예술적인 작업이다. 그렇기 때문에 와인메이커는 현대의 예술가라고 생각한다.
- 2 샤토 무통 로칠드(Château Mouton Rothschild), 오퍼스 원(Opus One), 알마비바(Almaviva), 쿠지노 마쿨의 로타(Nota) 그리고 클로스 데 파(Clos de Fa) 등 지금껏 개성적이고 우수한 떼루아를 가진 와인들을 만드는 일을 할 수 있었던 것은 행운이었다. 지금까지 가장 좋았던 그리고 개인적으로 가장 큰 의미가 있었던 와인은 가장 좋았던 것들 중의 하나이다. 이 말은 모든 와인은 다 나의 아이들이나 마찬가지로라는 뜻이다. 그렇기 때문에 그들 중에서 가장 좋은 와인 한 가지를 고르는 것은 정말 불가능한 일이다.
- 3 나는 와인을 만들 때 포도의 태생을 존중하고 그 와인의 이야기와 관계를 맺으면서 만들기를 원한다. 하나의 와인은 와인메이커 뿐만 아니라 와이너리 오너의 개성과 캐릭터 또한 표현한다. 이것은 와인은 그 자체의 개성을 가지고 있어야 하며 우리는 그것을 시간이 흘러도 유지해야 한다는 말이다.
- 4 특별히 더 선호하는 품종은 없다. 대신 블렌드 하는 것을 지향하는 편이다. 나는 블렌드야말로 오너가 진짜로 원하는 와인을 만들어 낼 수 있는 가장 좋은 방법이라고 생각한다. 까베르네 또는 까르메네르 와인을 생산하는 것은 다른 와이너리에서 만드는 와인과 매우 비슷한 와인을 생산할 공간이 크다는 것을 의미한다. 반대로 블렌드는 와이너리와 와인메이커의 개성을 가져 온다.
- 5 대학을 졸업하자마자 1982년 산 샤토 무통 로칠드를 만들었다. 그 일을 잊을 수 없는 이유는 그것이 내 인생의 첫 번째 수확이었고 그 와인이 바로 포인트 100점을 받은 와인이기 때문이다.
- 6 많은 경우가 그러했다. 와인 메이킹은 쉽지 않은 일이다. 우리는 자연의 생산물을 가지고 일하고 자연의 규칙 안에서 살고 있기 때문이다. 날씨는 인간의 힘으로는 조절할 수 없는 변수이고 어떤 상황이 벌어지면 우리는 각 수확에 적응해야만 한다. 완벽한 날씨와 기후는 좀처럼 드문 일이기 때문이다. 매해가 도전이다.
- 7 보통 나는 와인을 선택하지 않는다. 나만큼이나 와인을 사랑하는 부인에게 데일리 와인을 선택할 수 있는 권한을 넘겼기 때문이다. 그렇기 때문에 나에게 있어 데일리 와인을 마시는 때는 항상 놀라운 순간, 새로움의 연속이다.
- 8 남반구에 있는 우리는 2012년 수확을 이미 다 끝냈다. 수확은 매우 순조로웠으며 그 품질 또한 만족스럽다. 2010년의 상황과 비슷한 수준이다. 포도는 잘 익었으며 복합적이고 밸런스 또한 훌륭하다.
- 9 그 날 그 날 다르다. 대체적으로 블렌딩된 레드 와인에 비유할 수 있지만, 스스로가 천하무적이라 느껴지는 어떤 날에는 빈티지 포트 같다. 부드러운 질감과 기막히게 좋은 구조감을 가진, 오랫동안 음미할 수 있는 완벽한 빈티지 포트랄까.
- 10 진심으로 축하한다. 전문적인 스텝들이 함께 모여 12년이라는 긴 시간동안 세계의 와인 시장과 다양한 와인들에 대해서 소개해 온 그 노력과 활동들에 대해 축하의 인사를 건넨다.



이름 | 파스칼 마티(Pascal Marty)
 소속 및 직책 | 펜폴즈 쿠지노 마쿨 수석 와인메이커
 1983년 보르도 양조 학교를 졸업한 이후 14년 동안 샤토 무통 로칠드에서 와인 메이킹 디렉터로 일했다. 당시 로칠드사의 글로벌 확장 프로젝트였던 미국의 오퍼스 원 및 칠레의 알마비바를 위한 조인트 벤처 런칭을 주도했다. 이후 쿠지노 마쿨의 아이콘 와인 '로타' 런칭 프로젝트를 이끌었으며, 로타 출시 이후 쿠지노 마쿨 전체 레인지를 총괄하고 있다.



이름 | 데이브 로퍼(Dave Roper)

소속 및 직책 | 빌라 마리아 와인메이커

Auckland University of Technology를 졸업해 미생물학을 전공했다. 1999년부터 와인산업에 뛰어들어 혹스베이에 있는 Eastern Institute of Technology에서 와인 메이킹에 대한 자격을 취득했다. 2002년 빌라 마리아에 들어와 2005년 Assistant Winemaker로 승진했으며, 재능을 인정받아 2007년부터 오클랜드의 총괄 와인메이커로 승진했다.

- 1 항상 손으로 하는 무언가를 해보고 싶었는데, 그 무엇인가는 내가 즐길 수 있어야 하고, 말 그대로 직업적인 만족도를 줄 수 있어야 했다. 나에게 와인을 만드는 일은 내가 깊게 열정을 지니고 있는 궁극의 직업이다. 와인이 되는 포도를 잘 보살피는 여정은 와인 산업에 있어서 가장 매력적이고 보람된 일이다.
- 2 1998년산 모레이-블랑 몽라셰(Morey-Blanc Montrachet). 이 와인을 테이스팅하면서 위대한 부르고뉴 화이트 와인에 대해 알고 있던 모든 것을 발견했을 때, '와우'라는 감탄사를 내지를 수밖에 없었다.
- 3 과학과 예술이 결합된 것, 위대한 사람들과 함께 와인을 만드는 것, 사람들을 위한 것.
- 4 만들기 좋고, 마시기 편한, 하지만 복합적이고 우아한 샤르도네. 겹겹이 쌓인 레이어와 텍스처 그리고 당신이 와인의 모든 면을 즐길 수 있도록 만들어주는 미묘하고 풍부한 와인.
- 5 약 10년 전 빌라 마리아 셀라에서 일을 막 시작하던 초창기 시절, 난 그때 내가 올바른 직업을 선택했다는 것을 알 수 있었다. 와인메이커가 되는 것에 대해 나에게 영감을 준 위대한 동료들과 함께라서 운이 좋았다.
- 6 2011년은 계절에 어울리지 않는 갑작스런 비와 선선한 기후가 겹친 도전적인 해였다. 좋은 상태의 포도를 얻는 것은 언제나 중요한 과제이기 때문에, 2011년은 섬세하고 꼼꼼하게 빈야드를 관리하는 것이 절대적으로 필요했다. 더불어 최대한 주의를 기울이고 만전을 기해 양조를 한 덕분에 현재 매우 좋은 밸런스와 우아함을 지닌 와인으로 탄생했다.
- 7 불행히도 매일 먹을 수는 없지만, 오리 콩피에 곁들이는 빼노 누아.
- 8 2012년은 역대 가장 선선한 여름으로 기록된 해이다. 덕분에 포도가 매우 오랜 기간 익을 수밖에 없었다. 운 좋게도 3월과 4월은 따뜻하고 건조해서, 수확된 소비뇽 블랑은 짝 찬 풍미와 훌륭한 집중력 그리고 활력 넘치는 생동감을 보여주었다. 양조된 와인 또한 정말 뛰어났고, 논쟁의 여지없이 최근에 우리가 본 적 없는 최고의 소비뇽 블랑 중 하나가 되었다.
- 9 표현하기 힘들다. 내 동료들에게 물어보는 게 최고다.
- 10 12주년을 축하하며, 다가올 해에도 좋은 일만 가득하길.

스크리밍 이글 Screaming Eagle

Nick Gislason

- 1 아주 어릴 때부터 내게는 밖에서 할 수 있는 어떤 것들이 필요하다는 것을 알았다. 전문대학 당시 양조 산업 쪽으로 몸담게 되었고 주말에는 워싱턴 주에서 작은 와이너리를 운영하는 친구의 집에서 일을 도왔다. 마지막 순간까지 기다려 수확을 하는 일은 항상 엄청난 흥분을 안겨줬다. 와이너리에서 일하는 열정, 발일에 대한 애정, 그리고 수천 년 동안 와인을 생산해왔던 나라의 사람들과 만나는 일 모두 나를 들뜨게 하는 일이었다.
- 2 매순간, 매 장소, 매 상황에 따라 완벽한 와인은 따로 있고, 단 하나의 와인이 모든 순간과 장소와 상황에 최선의 와인이 될 수는 없다. 그러나 오너 장 무엑스(Jean Moueix)와 함께한 삐뜨루스 1989년산은 영원히 생생하게 기억할 수 있을 것 같다.
- 3 땅이 제공하는 그곳의 개성을 표현하는 일. 포도밭에서의 선택에 따라 떼루이가 가려지는 일은 무수히 많기 때문에 포도가 계절과 토양을 느끼며 힘든 해에는 어렵게 이겨내고 보다 쉬운 해는 한결 수월하게 지내며 생존하는 법을 경험하도록 하는 것이 중요하다. 다음 미션은 포도가 가장 잘 익은 상태에서 정확한 타이밍에 수확을 하고 나의 개입 없이 좋은 와인이 되도록 이끄는 일이다.
- 4 이 또한 장소와 시간에 따라 답은 달라진다. 나파 밸리에서는 까베르네 소비뇽, 메를로, 까베르네 프랑이 이 장소와 기후, 이곳의 음식들에 가장 잘 어울린다.
- 5 할렌 에스테이트와 인터뷰가 있던 날, 와인메이커가 안내한 방에는 20개의 와인 글라스와 1에서 20까지의 숫자가 적힌 레드 와인 그리고 종이와 펜이 놓여있었다. 그가 말했다. "여기 와인들을 모두 시음하고 평가한 다음 옆의 방으로 와서 각 와인에 대해 말해주세요. 그리고 가장 좋았던 와인 3가지를 선택하고, 그 이유도." 시간은 고작 8분 남짓 주어졌다. 옆방에는 6명의 매우 심각한 인상의 사람들이 자리를 잡고 있었다. 마음에 들었던 3가지 와인 중 하나를 잡고 이유를 설명하자 그들은 와인의 커버를 벗겼다. 와인은 그들의 경쟁 와이너리 중 하나였다. 두 번째 와인을 선택했지만 또 경쟁 와이너리 중 하나였다. 이쯤 되자 와인메이커들의 얼굴에는 실망한 기색이 역력해졌다. 마지막으로 내가 좋아하는 세 번째 와인을 설명했고, 이 와인이 앞의 두 와인과 어떻게 다르며 어떤 감동을 안겨주었는지를 설명했다. 베일을 벗은 세 번째 와인은 할렌 에스테이트였다. 마침내 와인메이커의 얼굴에 미소가 떠올랐다. 시험을 마치고 그와 함께 오랫동안 포도밭을 걸었다. 그리고 마침내 그는 내게 함께 일해보자고 청했다.
- 6 나파에서는 최근 대부분 사람들의 기억에 2011년이 가장 힘든 해 중 하나로 남겨져 있을 것이다. 과일이 자라는 시기는 엄청 싸늘했고, 포도가 완전히 익은 순간은 무기한 연기되었다. 그리고 평년보다 한달이나 늦게 포도는 완전히 익었고, 우리는 엄청난 속도로 단 6일 만에 모든 포도의 수확을 마쳤다. 그리고 이 포도를 크러시하고 탱크로 이동시킬 때까지 몇일동안 자정까지 일하고 와이너리에서 두어 시간 눈을 붙인 뒤 다시 일어나서 일을 해야했다. 이렇게 열정적인 팀들 덕분에 이 위급한 수확철을 잘 넘길 수 있었다.
- 7 계절과 음식, 함께 식사를 하는 사람들에 맞춰 와인을 고른다. 나파의 까베르네 소비뇽은 가을, 보르도 레드는 사시사철, 독일 리슬링은 봄, 뉴질랜드 삐노 누아는 여름 야외에서 식사를 할 때 가장 좋다.
- 8 아직 빈티지가 끝나지 않았기 때문에 이른 판단은 하고 싶지 않지만, 올해 봄과 여



이름 | 닉 기스래선(Nick Gislason)
소속 및 직책 | 스크리밍 이글 와인메이커
캘리포니아 데이비스(University of California, Davis) 대학을 나와 할렌 에스테이트(Harlan Estate), 크래기 레인지 와이너리(Craggy Range Winery), 오사우니스 와이너리(O'Shaughnessy Winery)에서 와인 메이킹에 참여했고, 2010년부터 스크리밍 이글의 와인메이커로 활동하고 있다.

름 날씨가 정말 훌륭했다는 점은 말할 수 있다. 지나치게 무덥지 않으면서도 따뜻하고 건조한 날씨를 보였고, 포도나무는 잎과 열매 사이에 완벽한 균형을 보이면서 잘 익었다.

- 9 나는 뉴질랜드산 와인 같다. 아마 센트럴 오타고의 삐노 누아잖? 에너지가 넘치며 투박한 오타고의 자연을 그대로 흡수하고 있는 이 와인들은 자신이 어디에서부터 왔는지 알고 있고, 생명력과 생동감이 넘친다.
- 10 지난 12년간 세계 최고의 와인들과 함께 멋진 탐험을 해온 <Wine Review>. 앞으로 더 많은 시간을 위해 화이팅!

떼누따 디 트리노로 Tenuta di Trinoro

Andrea Franchetti

- 1 사르테노 지역에 살기 위해 갔을 때, 이곳에서 뭔가를 하고 싶었다. 그리고 와인으로 이 계곡의 아름다움을 그대로 묘사하기로 결심했다.
- 2 내가 마셔본 최고의 와인은 르 썬발(Le Petit Cheval) 1990이었고, 내가 만든 최고의 와인은 떼누따 디 트리노로(Tenuta di Trinoro) 2001이다.
- 3 자연의 험난함을 극복하고 승리를 쟁취하는 것.
- 4 가장 좋아하는 품종은 까베르네 프랑이고, 스타일로는 보르도 와인이다. 이 와인들은 한결 친숙한 느낌이 든다.
- 5 매 수확시절마다.
- 6 보르도의 2007년. 당시 그곳에서 와인을 만들고 있었는데 일년내내 비가 지속되었다. 결국 그 해 만들어진 와인의 상태는 썩 훌륭하진 못했다.
- 7 떼누따 디 트리노로에서 만든 세미옹 베이스의 와인과 홍합과 콩으로 만든 스프.
- 8 좋을 것 같다. 특히 또스까나에 있는 우리 빈야드의 경우는 매우 좋을 것 같지만, 또스까나의 다른 지역들은 별로 좋지 못할 것이다.
- 9 엷은 색깔에 스틸리(steely, 강철 같은, 와인 스타일로 해석할 때는 미네랄의 느낌이 있는)한 스타일.
- 10 앞으로 더 변창하길 빈다.



이름 | 안드레아 프랑케티(Andrea Franchetti)
 소속 및 직책 | 떼누따 디 트리노로 와인메이커
 이탈리아 귀족 가문 출신으로 영화제작 일부터 뉴욕에서 와인수입상, 로마에서 레스토랑 운영 등 다양한 사업에 몸담았다. 1990년 은퇴 후 100년 동안 포도나무를 재배하지 않은 사르테노 지역에 슈발 블랑을 비롯 최고의 지역에서 와인 대목을 가져왔고, 1997년 '트리노로'를 출시했다. 1999년 로버트 파커로부터 올해의 와인 인물로 선정되었다.

도멘 바롱 드 로칠드 라피트 Domaine Barons de Rothschild Lafite

Diane Flamand



이름 | 디안 플라망(Diane Flamand)
 소속 및 직책 | 도멘 바롱 드 로칠드 라피트 컬렉션 와인 매니저
 보르도 양조학교를 졸업하고 1997년 International Wine & Spirit Trade 마스터 학위를 받았다. 1984~1987년 동안 샤또 라피트 로칠드, 랭슈-바주, 삐송 롱그빌 바롱에서 와인 메이킹 트레이닝을 받고 2004년부터 도멘 바롱 드 로칠드 라피트에서 일하고 있다.

- 1 1984년 수확을 하는 시기 샤또 라피트 로칠드에서 트레이닝을 마치고 와인양조학자가 되겠다고 결심했다.
- 2 이때까지 맛본 와인 중에는 두 가지 와인을 최고로 꼽는다. 하나는 슈발 블랑(Cheval Blanc) 1978년산, 나머지 하나는 라피트(Lafite) 1990이다.
- 3 나의 와인 철학은 쉽게 마실수 있는 와인을 만드는 것이다. 균형감 좋으며 푸르티하면서 대부분의 소비자들을 만족시킬 수 있는.
- 4 품종으로 치면 까베르네 소비뇽, 그리고 스타일은 뽀이악의 와인들, 우아함과 파워를 동시에 가진 이 와인들이 좋다.
- 5 나파 밸리에서 와인메이커로 일했던, 2003년.
- 6 내가 겪었던 빈티지 중 가장 힘들었던 해는 2004년과 2007년이다. 이 두 빈티지에는 밸런스 좋고 마시기 좋은 보르도 레드 와인을 만들기 위해서 엄격한 선별이 필요했다.
- 7 일상적으로는 영하고 푸르티한 스타일의 레드 와인을 즐겨 마신다. 이 와인들은 다양한 스타일의 음식들과 매칭하기 좋기 때문이다.
- 8 아직 대답을 하기에는 이른 것 같다. 9월 말이나 10월 초쯤에나 좀 더 확실한 답변을 할 수 있을 것 같다.
- 9 복잡한 풍미를 내보이기 위해 숙성을 위한 시간이 필요한 와인.
- 10 축하고, 보르도 와인에 대한 지속적인 관심을 부탁한다.

이기갈 E.Guigal

Philippe Guigal



이름 | 필립 기갈(Philippe Guigal)

소속 및 직책 | 이기갈 오너 겸 와인메이커

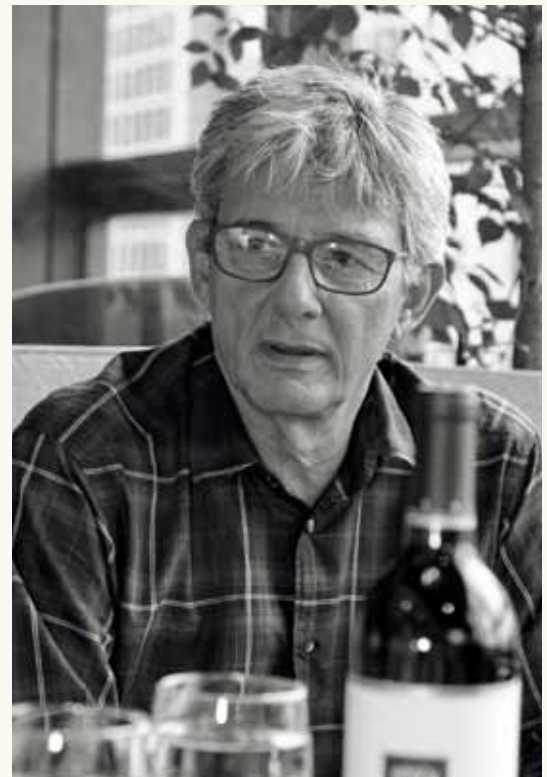
기갈 패밀리 3대로서, 부르고뉴 대학에서 유기화학 및 생화학을 전공한 뒤 양조학을 취득했다. 졸업 후에 17개국의 와인 생산지를 여행하며 경험을 쌓았다. 1997년부터 아버지를 도와 와인메이킹에 관여했고, 1998년 International Organization of Vine and Wine에서 Master of Science in Wine Management를 취득했다.

- 1 유전자에서부터 이미 결정된 일이었다. 더 정확히 이야기하자면, 난 할아버지와 아버지가 그들의 열정을 담아서 열심히 일하는 것을 항상 보아왔고, 나 또한 이런 열정을 공유할길 언제나 바랬다.
- 2 와인은 순간과 감정의 문제라고 생각한다. 최고급 와인을 별다른 감상이나 감흥 없이 사람들과 마실 수 있지만, 별로 즐겁지 않을 수도 있다. 하지만 동시에, 평범한 와인을 훌륭한 음식과 매칭하면서 당신의 가장 친한 친구들과 함께 음식과 와인을 즐길 수도 있다. 이 때 와인은 더 큰 의미로 다가오게 된다. 난 개인적으로 아내와 함께 19세기 포트 와인을 마실 때 큰 기쁨을 느끼고, 교류하고 있다는 것을 느낀다.
- 3 때루아와 그 해 빈티지를 정직하게 표현하는 와인을 만드는 것.
- 4 내 핏줄에는 시라와 비오니에가 흐르고 있다. 난 그들과 함께 성장했으며, 내 인생의 한 부분이라고 할 수 있다.
- 5 와인메이커의 입장에서 대답하자면, 일이 고되고 힘들기 때문에, 일종의 '모순'이라고 할 수 있겠다. 수확은 극도로 스트레스 받는 일이며, 모든 결정이 미래의 와인에 엄청난 영향을 미치게 된다. 난 하루에 거의 20시간을 일하고 완전히 지쳐버린다. 하지만 그렇다고 누군가에게 내 일을 맡기고 내팽개치지는 않을 것이다. 와인애호가로서는 나의 가장 친한 친구가 평생 한번 밖에 겪어보지 못할 와인들의 테이스팅을 위해 날 초대했을 때이다. 가장 어린 와인이 1961년생이었고, 가장 오래된 와인은 1861년이었다. 역사적이면서 다시 못 올 최고의 순간이었다고 생각한다. 모든 와인들이 너무나도 잘 보관되어 있었고, 그 와인들의 테이스팅은 테크니컬하면서도 감상적인 탐험, 그 자체였다.
- 6 2003년은 극도로 낮은 수확량, 흔치 않은 수확날짜로 도전적인 해 중 하나였다. 많은 기술적인 결정들을 해야 했고 아주 작은 실수라도 부정적인 방향으로 와인에 영향을 미칠 가능성이 있었다. 하지만 이 해에 생산한 와인들은 매우 뛰어났다.
- 7 와인은 물론 배럴에 담긴 와인들의 질을 체크하기 위해 셀러에서 내가 하루에 테이스팅 하는 와인만 적어도 200여 개가 된다는 것을 고려한다면, 난 하루 세끼 식사에 와인을 대부분 곁들이지 않는다.
- 8 프랑스의 다른 와인 생산 지역과 비교해 우리 지역 날씨가 운이 좋은 편이라는 것을 고려한다면 부정적이라고 생각하지는 않는다. 하지만 수확하기 한 달 전에 미리 한 해의 빈티지를 예견할 수 있는 와인메이커인적은 없다. 인간은 자연의 섭리에 따라야 자연을 지배할 수 있다.
- 9 클래식하고, 전형적이며, 균형 잡힌 와인이 되길 바란다.
- 10 12년은 꼬뜨-로띠를 마시기 딱 좋은 나이라고 생각한다. 하지만 난 항상 더 오래 숙성시키기를 원한다. 12주년을 진심으로 축하하고, <Wine Review>가 오랜 시간 장수하기를 바란다.

앤드류 윌 Andrew Will

Chris Camarda

- 1 1989년, 공식적으로 와인을 출시하기 전에 집에서 2년 동안 와인을 만들었다. 그리고 1988년 빈티지 이후 와인을 만들 수 있다는 확신을 가지게 되었다.
- 2 2007년 빈티지. 완벽한 바다, 과실의 부드럽고 감각적인 풍미와 구조가 환상적으로 균형을 이루었다.
- 3 와인에 이상적인 숙성력과 균형감을 담은 것.
- 4 까베르네 소비뇽, 까베르네 프랑 그리고 메를로의 블렌딩. 각각의 품종 그 자체도 좋아하지만, 블렌딩 됐을 때 보여주는 복합성은 와인에 더욱 많은 다양성을 표현해낸다.
- 5 내가 만든 와인을 밖에서 처음 봤을 때가 생각이 난다. 공원이었다. 사람들이 와인을 사서 피크닉을 하고 있었고 우리가 그 길을 지나가고 있었다. 앤드류 윌이 적힌 와인이 테이블이 위에 놓여 있었다. 감격스런 순간이었다.
- 6 1993년. 날씨가 무척 추웠던 해였다. 당시 난 이제 막 와인을 만들기 시작할 때였기 때문에 적은 경험에 의지할 수밖에 없었다. 와인에 보당을 했고, 포도를 신중하게 셀렉션 하는 등 모든 면에서 우리가 병입할 와인에 신중함을 기울였다. 그 와인은 지금 시음 적정기에 올랐는데, 매우 좋은 와인으로 완성되어 있더라.
- 7 앤드류 윌은 테이블 와인으로 아주 다양하게 활용할 수 있다. 우리가 소유하고 있는 세 곳의 빈야드에서 나오는 와인들은 각각 다양한 음식과 마리아주가 가능하다. 보통 '삼푸 빈야드'의 와인은 소고기 음식과 함께 하면 좋고, '시엘'은 양고기나 돼지고기. '투 블론드'는 두 음식에 모두 어울리며, 크림소스만 곁들여지지 않는다면 해산물에도 잘 어울린다. 예전에 도쿄에서 매우 뛰어난 어느 셰프는 튀긴 해산물에 투 블론즈 와인을 매칭시키도 했다. 물론 훌륭했다.
- 8 포도가 자라는 시기 내내 매우 좋은 성장률을 보였는데, 아주 튼실한 열매와 줄기가 탄생했다. 포도밭을 내리찍는 열기 또한 매우 이상적이어서 포도가 어떻게 성장하는지 관찰하는 즐거움이 있었다. 분명 좋은 해가 될 것이라서 생각한다.
- 9 우리는 세계 유수의 와인을 넘어설 수 있는 세계적인 수준의 복합성 있는 와인을 선보이고 있다. 그런 면에서 봤을 때, 환상적인 가치를 지닌 세계에서 가장 뛰어난 와인 중 하나라고 표현하고 싶다.
- 10 생일 축하한다. 이번 인터뷰에 참여할 수 있게 돼서 영광이고, 다음 한국 여행을 고대하고 있다. 우리의 와인이 한국 와인시장의 한 부분으로써 활약할 수 있다는 것이 매우 기쁘다.



이름 | 크리스 카마르다(Chris Camarda)
소속 및 직책 | 앤드류 윌 오너 겸 와인메이커
20년 가까이 레스토랑에서 소믈리에로 경력을 쌓은 후 1989년 시애틀 근처의 조그만 창고에서 앤드류 윌 와이너리를 시작했다. 1994년 시애틀 근처의 바손 섬(Vashon Island)으로 옮겨 지금에 이르고 있다. 워싱턴 와인을 세계적인 반열에 올린 장본인.

- 1 내가 와인메이커가 되는 것에 대해서 한 번도 의구심을 가져본 적이 없다. 와인메이커는 내가 항상 원했던 일이다.
- 2 난 특별한 상황이 특별한 와인을 부른다고 생각한다. 그리고 그것은 전적으로 그 상황에 따라, 그리고 당신이 누구와 그 상황을 함께 하고 있느냐에 달려있다. 와인 은 그런 상황을 업그레이드해야 하며, 결국 그것이 훌륭한 와인과 기억에 남을 만한 상황을 만든다.
- 3 난 언제나 우리가 일하는 환경인 셀러, 빈야드 혹은 테이스팅 룸 등 어디에서나 행복을 만들어내려고 노력한다. 그 행복은 결국 최종 소비자에게까지 전해진다. 사람들이 삶에 언제나 더하려고 하는 가치가 바로 그 행복이다.
- 4 가장 선호하는 포도 품종을 고르라는 것은 내 자식들 중 가장 좋아하는 아이를 고르라는 말과 같다. 페어뷰에는 다양한 레인의 와인들이 있고, 그들은 모두 내 자식처럼 소중하다.
- 5 와인 업계에서 경력을 쌓는 일은 여전히 진행 중이다. 나는 아직 가장 기억에 남을 만한 순간을 가져보지는 못했지만, 내 경력에 가장 빛나는 것들이 실망스러웠던 순간을 충분히 가려주었다고 생각한다.
- 6 빈티지에 대해서는 난 매우 철학적이다. 내가 컨트롤 할 수 없는 것들에 대해서는 걱정하지 않는다. 우리는 자연이 제공하는 풍부함을 컨트롤할 수 없다.
- 7 난 아내와 함께 와인 마시는 것을 즐긴다. 그것은 내 영혼을 살찌우는 일이다.
- 8 난 항상 흐름에 몸을 맡기려고 노력한다. 그리고 빈티지에 관해서 절대 예측해 본 적이 없다.
- 9 (웃음) 품절되는 와인.
- 10 한국의 와인 소비자들에게 우리의 메시지가 닿을 수 있는 <Wine Review>와 같은 잡지가 있어서 매우 기쁘게 생각한다. 12주년을 축하한다.



이름 | 찰스 백(Charles Back)

소속 및 직책 | 페어뷰 오너 겸 와인메이커

페어뷰의 오너이자 와인메이커인 찰스 백은 남아공 와인산업에서 가장 영향력 있는 인물로, 세계적인 와인경쟁대회에서 수많은 메달 수상과 <Wine Spectator> 90점 이상의 와인을 6개 이상 탄생시켜 페어뷰 뿐만 아니라 남아공 와인 산업의 성공을 이끌어낸 선구자이다.



이름 | 발렌티노 시오티(Valentino Sciotti)
 소속 및 직책 | 파네세 오너 겸 와인메이커
 아브루쑈에서 대대로 와인산업에 종사해 온 집안에서 1960년 태어났다. 14살 때부터 포도밭과 와이너리에서 일을 했으며, 학업을 마친 후 5년 동안 포도밭에 쓰이는 장비관련회사에서 세일즈 매니저를 거쳤다. 이후 파네세와 인연을 맺고 마케팅 매니저로 일을 하면서, 빠르게 와이너리를 키워나가 현재 오너의 자리까지 오게 되었다.

- 1 와인메이커가 된 덕분에 이 세계에 도전장을 내밀수 있었다. 그리고 내가 만든 와인을 시음하고 나의 고향과 이곳에 속한 포도들에 대한 내 벅찬 열정을 맛보는 소비자들에게 나의 존재를 알릴 수 있게 되었다.
- 2 에디찌오네(Edizione). 나는 이 와인을 통해 터부시 되었던 것을 깨뜨렸다. 그 누구도 아무도 모르는 지역에서 난 포도로 만든 테이블 와인이 이런 성공을 거두리라고는 생각지 못했을 것이다. 그러나 때론 그런 일이 일어난다. 와인을 맛본 고객들은 그들의 감흥을 표현했고, 아빨라시옹 보다는 와인의 맛과 퀄리티가 훨씬 중요한 문제라는 사실에 동의했다.
- 3 한 알의 포도에서 맛본 맛과 느낌을 고스란히 와인 병에 담는 것이다.
- 4 다양한 색을 표현하고, 단단한 구조감과 놀라운 아로마와 맛을 보여주는 몬떼벨치아노의 포용력을 좋아한다. 이 품종은 자연의 맛을 잃지 않도록 하기 위해 와인 양조과정동안 최소한의 인위적인 개입만이 허용되어야한다.
- 5 첫 번째는 와인을 처음 시음했을 때, 내가 예상했던 혹은 내가 완벽하게 꿈꿨던 맛과 퀄리티를 그 와인이 고스란히 투영하고 있을 때다. 또 한 순간은 전문가들이나 와인 소비자들로부터 와인이 좋은 평가를 받고 수상을 할 때다. 이탈리아 저널리스트인 루카 마로니로부터 '최고의 이탈리아 와이너리', '올해 최고의 이탈리아 와인'으로 평가 받았을 때 그건 마치 와인의 노벨상을 수여 받는 기분이었다.
- 6 빈티지는 해마다 다르다. 가장 힘들었던 빈티지는 내가 가장 좋아하는 빈티지이기도 하다. 왜냐하면 그것은 와인메이커의 능력을 보여주는 일이고, 또한 한 해 내 포도밭에서 힘들게 일하며 수확시즌을 기다리는 자들의 진짜 결실을 보여주는 해이기 때문이다. 가장 좋아하는 빈티지인 1999년은 당시 엄청나게 비가 내렸지만 그런 악조건들 속에서도 우리는 훌륭한 와인을 탄생시켰다.
- 7 체리향에 부드러운 탄닌과 좋은 구조감을 가지고 있는 파네세 산지오베제는 단출한 음식이든 리치한 음식이든 다양한 종류의 음식들과 좋은 매칭을 보여주기 때문에 일상적으로 가장 즐긴다.
- 8 2012년 빈티지에 대한 전체적인 의견을 내놓기 위해서는 좀 더 기다려야 한다. 9월 중순 여전히 수확해야 할 포도가 50% 정도 남아있고, 그중에는 최고의 포도밭에서 자란 포도들도 포함되어있다. 그러나 포도가 매우 잘 영글어 있고 건강한 상태를 보여주기 때문에 2012년은 별점 5개짜리 빈티지가 될 것으로 기대하고 있다.
- 9 '쁘리미띠보에 가깝지 않을까' 생각이 된다. 뿌리미띠보는 풍부한 배경(경험)을 가지고 있고, 오래된 포도나무에서 훌륭한 결과를 만들 수 있는 장점도 가지고 있다. 그런 결과를 낼 수 있다면, 나는 내 미래가 너무 기대될 것 같다.
- 10 <Wine Review>를 알게 된 것은 멋진 일이었다. 와인생산이 발달하지 않은 한국에는 소비자들에게 세계의 와인에 대한 정보를 전달해 줄 수 있는 전문가들의 존재가 매우 중요하다고 생각한다.w