

200년 전통과 혁신, ‘빌까르 살몽’에 담다



안상미 기자의

Why, wine

전통만 중시하면 자칫 고루해질 수 있고, 새로운 것만 찾다보면 본질에서 어긋나기 쉽다. 와인의 세계도 예외가 아니다. 수세대를 거쳐 유서깊은 곳이라고 해서 접해보면 명성이 전부인 곳이 있는가 하면, 떠오르는 신예라고 해서 마셔보면 개성이 테루아를 가리기 쉽상이다.

1818년에 설립됐으니 200년이 넘었는데 새롭다. 블랑 드 블랑은 좋은 교과서다 싶게 우아함과 청명함이 있고, 다른 샴페인 하우스에선 구색 맞추기인 로제가 이런 로제를 마셔본 적이 있을까 싶게 인상깊다. 무려 7세대를 거치면서도 혁명에 가까운 혁신을 거듭한 덕이다. 프랑스의 샴페인 하우스 빌까르 살몽이다.

빌까르 살몽에서 아시아 세일즈를 담당하는 티보 카솔리가 최근 한국을 방문한 자리에서 “빌까르 살몽은 오너 패밀리와 전문가 등 8명으로 구성된 테이스팅 위원회에서 양조에 대한 모든 결정을 내린다”며 “700개가 넘는 스틸 와인을 모두 시음할 정도로 위원회가 자주 모이고 의견을 취합해 양조 방향을 정하다보니 소비자 뿐만 아니라 소믈리에 등 전문가도 빌까르 살몽의 품질에 대해서는 신뢰가 깊다”고 강조했다.

빌까르 살몽의 출발점은 니콜라 프랑소아 빌까르와 엘리자베스 살몽의 러브스토리다. 니콜라는 파리에서 와인 상인이었고, 살몽 가문은 포도밭을 가지고 있었다. 살몽의 동생이 와인메이커였으니 샴페인 하우스를 시작하기에 완벽한 조합이었다. 200년이 지난 지금도 여전히 가족 소유, 가족 경영을 원칙으로 하고 있다.



빌까르 살몽에서 아시아 세일즈를 담당하는 티보 카솔리가 빌까르 살몽 빈야드와 르(LE) 시리즈에 대해 설명하고 있다. /안상미 기자

빌까르 살몽은 약 300ha 규모의 포도밭에서 생산한 포도로 샴페인을 만든다. 이 가운데 100ha는 직접 가지고 있으며, 100ha는 장기 계약을 통해 빌까르 살몽이 직접 포도 재배를 관리한다. 나머지 100ha는 좋은 포도를 골라 사들인다.

포도밭은 상파뉴의 꼬뜨 데 블랑에서 랭스까지 다양한 위치에 있지만 거리로 따지면 와이너리로부터 30km를 넘지 않는다. 수확철에 보통 많이 덥다보니 이동거리가 길어지면 산도나 신선도에 영향 많이 받을 수 있어서다.

티보는 “살몽은 아로마와 신선함, 숙성 잠재력의 바탕이 되는 좋은 산도를 얻기 위해 샴페인 하우스 가운데 가장 먼저 수확을 하는 곳”이라며 “40곳이 넘는 크뤼에서 재배된 포도로 다양성을 확보하고 균형점을 찾지만 아무리 좋은 포도밭이라고 해도 멀리 떨어진 곳은 쓰지 않는다”고 설명했다.

빌까르 살몽 스타일이 궁금하다면 시작은 ‘샴페인 빌까르 살몽 르 블랑 드 블랑’이다. 그랑 크뤼 밭에서 재배된 최상급의 샤도네이로



빌까르 살몽의 오너 패밀리 5세대부터 7세대가 함께 모였다. 왼쪽부터 6세대인 앙투안과 프랑수아, 5세대인 장, 7세대인 매튜. /나라셀라

만 만들었다.

저온 안정화로 과실 아로마와 미네랄은 잘 표현됐고, 좋은 산도가 그대로 살아있다. 저온 안정화는 5세대인 장이 고안한 방식으로 13도의 낮은 온도에서 천천히 발효토록 한다. 보통 이 온도에서는 발효가 일어나지 않지만 가능한 효모를 찾아내 적용했다.

여기에 긴 숙성기간이 더해졌다. 상파뉴 관련 규정상 논 빈티지는 15개월 이상만 숙성하면 되지만 르 블랑 드 블랑은 무려 5년을 묵혔다. 다른 샴페인 하우스로 치면 빈티지 샴페인급이다.

‘샴페인 빌까르 살몽 르 리저브’는 빌까르 살몽 생산량의 3분의 1을 차지하는 플래그십 와인이다. 논 빈티지 샴페인을 ‘르’ 시리즈로 재탄생시키면서 숙성 기간과 리저브 와인 비중을 확 늘렸다. 2006년 이후 15개 빈티지의 리저브 와인의 비중이 70%를 웃돌며, 숙성 기간은 50개월에 달한다. 풍미가 있다보니 식전은 물론 다양한 음식과 같이 마시기 좋다.

티보는 “원래 논 빈티지에는 브뤼 등을 표

시했지만 몇 년 전부터는 대부분의 와인이 엑스트라 브뤼의 당도라 더 이상 의미가 없다고 판단했다”며 “대신 새로운 품질과 혁신을 적용해 ‘르’ 시리즈로 리브랜딩을 한 것”이라고 말했다.

‘샴페인 빌까르 살몽 르 수부아’의 특징은 체리우드 레이블에 힌트가 있다. 배럴 양조다. 오크 숙성으로 산화 풍미를 끌어내지만 다른 영향을 최소화할 수 있도록 평균 15년된 배럴을 사용한다.

르 수부아는 좋은 산도로 집중력이 있으면서 배럴 양조로 질감이 풍부하다. 과실미와 아로마도 충분히 느껴진다. 산화 풍미로 소스 요리나 붉은 육류와도 잘 어울릴 샴페인이다.

‘샴페인 빌까르 살몽 르 로제’는 빌까르 살몽을 대표하는 와인 중 하나다. 로제 와인처럼 보이지만 일반적인 로제 와인 같지 않게 만들라는 특명에서 탄생했다. 레드 와인을 섞는 블랜딩 방식으로 만들어 마시면 깔끔하고 우아한 샴페인으로 들어와서 레드 와인의 여운을 남긴다. /smahn1@metroseoul.co.kr



문화 단신

롯데시네마, 오페라 ‘나비부인·카르멘’ 관객과의 대화

롯데시네마가 ‘파리 오페라&발레’ 시리즈 중 오페라 타이틀 ‘나비부인’과 ‘카르멘’ 개봉을 기념하여 GV(관객과의 대화)를 개최한다.

롯데시네마는 오는 9월 16일 오페라 ‘나비부인’을 상영한다. 절제된 연기와 미니멀한 무대, 음악의 순수함이 더욱 돋보이는 푸치니의 오페라로, 지난 3월의 공연 실황을 극장 스크린에 담아낸 작품이다. 9월 23일 개봉하는 오페라 ‘카르멘’은 삶에 대한 갈망과 파괴적인 열정을 스크린에 숨가쁘게 펼쳐낼 예정이다.

롯데시네마는 이번 시리즈 배급사 위즈온센과 함께 ‘파리 오페라&발레’ 시리즈 단독 상영을 기념하여 GV를 개최한다. 롯데시네마 월드타워에서 9월 17일 진행되는 ‘나비부인’ GV와 9월 28일 개최되는 ‘카르멘’ GV에는 세계적인 팜페라테니 임형주가 참석한다.



롯데시네마가 오페라 ‘나비부인’, ‘카르멘’의 개봉을 기념해 팜페라테니 임형주와 함께 하는 관객과의 대화를 개최한다. /롯데시네마

아시아 팜페라계의 선구자이자 세계 무대에서 활약하는 젊은 거장 임형주는 음악 영화 GV의 흥행 보증수표로서 관객들과 함께 오페라를 향한 뜨거운 애정을 나눌 예정이다. 환상적인 오페라 사운드 감상에 임형주의 작품 이야기까지 더해져 영화에 대한 만족감을 더욱 배가시킬 것으로 보인다.



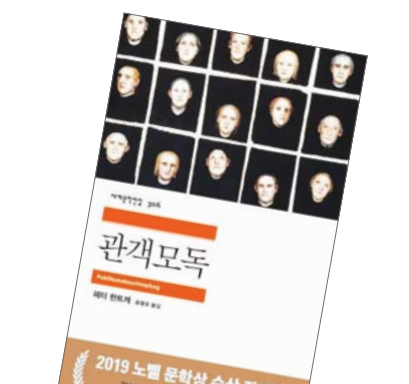
주말은 책과 함께

언어 유희로 풍자한 관객과 현실

오스트리아 출신의 노벨문학상 수상 작가 페터 한트케의 대표 희곡 ‘관객모독’은 연극사에서 ‘실험극’ 혹은 ‘반(反)연극’의 전형으로 불리는 작품이다. 제목 그대로 “관객을 모독한다”는 도발적 선언을 담은 책이다.

한트케는 연극이 가진 허구적 무대와 몰입 구조를 해체하고, 관객과 배우의 관계를 정면으로 전복시킨다. 통상적인 연극의 서사와 인물, 사건 전개가 철저히 배제된 채 이름조차 없는 등장인물들은 단순히 ‘배우들’로만 존재한다. 그들은 무대 위에서 극을 ‘연기’하지 않고, 연극의 본질과 관습에 대해 끊임없이 떠들어댄다.

마지막에 이르면 배우들은 관객을 향해 노골적인 조롱과 모욕을 퍼붓는다. 이 대담한 시도는 연극을 ‘이야기 감상’이 아닌 ‘극장 체험’ 자체로 돌려놓으려는 급진적 선언



관객모독

페터 한트케 지음/윤용호 옮김/민음사

이다.

한트케는 작품을 통해 “연극은 허구의 사건이 아니라, 지금 여기에서 살아 있는 언어의 실험”이라는 사실을 일깨운다.

91쪽, 1만원.

/김현정 기자 hjk1@



▲日 최대 전력사, 美 알래스카 LNG 조달 검토의향서 서명

▲트럼프, 엠스타인 메모 논란에 NYT 상대 소송 위협

/사전 뉴스

▲中부총리, 신임 英통상장관 만나 “경제 협력 심화”

▲“푸틴, 나토 방공망 테스트 만족했을 것… 우크라이나 드론 배워야”

▲“대법원원 트럼프 관세, 무역 분쟁 넘어 ‘대통령 재정 권한’ 시험대

▲EU, 트럼프 ‘중국·인도에 100% 관세부과’ 요구 거부할듯“