

이탈리아 최고의 화이트와인 ‘알토 아디제’



안상미 기자의

Why. wine

伊 ‘알토아디제 와인 서밋 2025’

늦여름 일주일 가까이 이어진 비가 몇 자 와이너리들이 올해 첫 포도 수확에 나섰다. 포도나무 사이로 가파른 비탈길에는 농부와 가족 정도로 보이는 소수의 인원이 손수확을 하고 있고, 와이너리로 이어진 도로는 수확한 포도를 실은 트랙터가 부지런히 오가고 있었다. 이탈리아에서 가장 작지만, 가장 다양하고 독특한 와인 산지로 꼽히는 알토 아디제의 풍경이다.

이탈리아 최북단인 알토 아디제. 알프스 산맥이 병풍처럼 지역을 둘러싸고 좌우로 뻗어있고, 산 정상쪽으로는 쌓인 눈도 보이지만 포도밭이 펼쳐진 알토 아디제에는 9월임에도 햇살이 한여름만큼 따가웠다. 포도가 잘 익기 이보다 좋을 순 없겠다고 생각한 순간, 오후 2시 마치 알람을 맞춰놓은 것처럼 시원한 바람이 다소 강하게 불어오기 시작했다. 말로만 듣던 가르다 호수에서 불어오는 바람이다. 그야말로 최고의 화이트 와인을 만들기 천혜의 환경이다.

지난 4일부터 사흘간 이탈리아 북부 알토 아디제 자치주의 주도인 볼차노에서 ‘알토 아디제 와인 서밋 2025’가 열렸다. 이번 와인 서밋에는 전 세계 11개국에서 80여명 안팎의 와인 전문가들이 모였다. 와인업계에서는 최고의 자격으로 여기는 마스터 오브 와인(MW)도 5명나 참석했다. 아시아 국가들 중에서는 한국과 일본이 초청됐다.

◆ ‘작지만 강하다’…다양성의 힘

안드레아스 코플러(Andreas Kofler) 알토 아디제 와인 협회장은 ‘와인 서밋 2025’의 개막을 알리며 “2500년의 역사를 지닌 알토 아디제 와인은 지난 1970년 알토 아디제 DOC(이탈리아 와인 등급 가운데 상위)로 원산지 표시를 인정받았는데 이어 현재는 전체 와인의 96%가 DOC일 정도로 이탈리아 최고의 와인 산지가 됐다”며 “최근에는 원산지 표시를 좀 더 세분화해 추가 지리적 단위인 86개의 UGA를 와인 레이블에 표시하는 등 와인 품질의 신뢰도를 높이고 있다”고 강조했다.

알토 아디제 와인의 특징을 한마디로 정리하자면 다양성이다.

와인을 말하기에 앞서 경험해본 이 땅 자체가 그렇다. 스위스, 오스트리아와 국경이 접해 사람도, 언어도, 역사도 다양하다. 볼차노 시내든, 산악 지역까지 올라가든 이탈리아어와 독일어가 같이 표기되어 있다. 지명도 두 가지로 불린다. 알토 아디제 이면서 티롤의 남쪽을 뜻하는 독일어 쾨트티롤(Südtirol)이다. 레스토랑에서도 웨이터가 이탈리아어로 물어오지만 손님들은 아무렇지 않게 독일어로 주문하고 서로가 알아듣는다.



알토 아디제의 최대 와인 산지인 에판(Eppan)의 포도밭 한가운데 위치한 프로이텐슈타인성에서 ‘와인 서밋 2025’의 막이 올랐다.



안드레아스 코플러 알토 아디제 와인 협회장이 ‘와인 서밋 2025’ 개막을 알리며 인사말을 하고 있다.



알토 아디제 와인 서밋 2025 마지막 날 열린 그랜드 테이스팅.

/알토 아디제 와인 협회

이탈리아 최북단 산 정상에 포도밭 세계 11개국서 전문가 80여명 모여 2500년 역사…전체의 96% DOC

재배하는 포도 품종 20여개 달하고 포도나무의 평균수령은 50년 이상 와인 집중위해 포도송이 절반 잘라

‘그랜드 테이스팅’이 피날레 장식 화이트·로제 등 총 365종 선보여



이탈리아 알토 아디제 화이트 와인. /안상미 기자

알토 아디제에서 재배하는 포도 품종은 무려 20여 개에 달한다. 주력 품종으로 추려봐도 화이트 품종이 피노 그리지오와 샤도네이, 게부르츠트라미너, 피노 블랑, 소비뇽 블랑 등 5개, 레드 품종이 스키아바와 피노누아, 라그레인 품종 등 3가지다.

그래도 다양성의 원천은 역시 테루아다. 수년만 전을 거슬러 올라가 아프리카 판과 유라시아판의 충돌로 알프스 산맥이 생겨나면서 붉은 화산암을 비롯해 와인에 짙은 미네랄을 주는 석영과 운모, 석회암까지 곳곳마다 다양한 토양이 자리하고 있다. 여기에 해발 200미터부터 1000미터까지 다양한 고도가 경우의 수를 기하급수적으로 늘렸다.

◆ ‘칸티나’…협동조합 와이너리의 힘

알토 아디제 와이너리는 운영 형태도 다양하다. 12개의 협동조합 와이너리가 전체 생산량의 70%를 차지하고 있으며, 32개의 사유지 와이너리가 25%를 담당한다. 나머지는 독립 와인생산자다.

알토 아디제 와인 이름에서 ‘칸티나’가 보인다면 협동조합 와이너리를 뜻한다고 보면 된다. 협동조합으로 운영되는 와이너리가 많다고 해도 대량으로 마구 찍어내는 것이 아니라 소속된 가족 단위의 재배자들은 좋은 품질의 포도를 위해, 와이너리는 좋은 와인을 양조하기 위해 노력 중이다.

칸티나 테를라노(Cantina Terlano) 관계자는 “포도나무의 평균 수령이 50년 이상으로 원래도 소출량이 많지 않지만 집중력 있는 와인을 위해 그나마도 포도송이의 절반을 잘라 버린다”고 설명했다.

이탈리아 최고의 와인을 가리는 ‘감베로 로쏘’에서 올해 최고의 화이트 와인으로 선정된 ‘그란 라포아 소비뇽 리제르바’

를 만든 칸티나 콜테렌치오(Cantina Coltreno) 역시 협동조합 와이너리다. 300여개의 농가가 참여하고 있다.

◆ 경계도, 한계도 없다…그랜드 테이스팅

알토 아디제 와인 서밋의 마지막 피날레는 그랜드 테이스팅이 장식했다. 무려 365종에 달하는 와인이 선보였다. 알토 아디제 와인은 경계도, 한계도 없음을 강조하듯 화이트 와인은 물론 레드 와인, 스파클링 와인, 로제 와인, 스위트 와인까지 총망라했다.

화이트 와인으로는 게부르츠트라미너와 피노 비앙코, 소비뇽 블랑 등 대표 품종을 비롯해 그리너 벨트리나, 케르너, 소비니에 그리 등도 리스트에 올랐다.

레드 와인은 토착품종인 스키아바를 비롯해 라그레인, 피노누아, 메를로 등 많은 와인이 출품됐다. 알토 아디제가 워낙 화이트 와인으로 이름이 났지만 레드 와인 생산비중도 35%로 낮지 않다.

특히 아직 병입되기 전 상태인 배럴 샘플부터 각 품종마다 올드 빈티지까지 준비돼 알토 아디제 와인 생산자들의 자신감이 묻어났다.

일반적인 그랜드 테이스팅이 와인 부스가 마련되고, 참석자가 시음잔을 들고 다니며 관심있는 와인을 맛보는 것과 달리 알토 아디제 와인 협회는 원하는 와인의 번호를 6개씩 적어내면 소믈리에가 서비스 해주는 방식으로 진행했다. 참석자가 원한다면 한 품종에서 6종의 다른 생산자의 와인이나 6개의 다른 빈티지 와인을 비교해 볼 수 있고, 또는 한 생산자가 만든 6가지 다른 품종의 와인 비교 시음할 수 있다.

/볼차노(이탈리아)=안상미 기자
smahn1@metroseoul.co.kr



▲트럼프 관세 전 ‘사재기’ 끝…LA·롱비치 항만 물동량 급감 /사진 뉴시스

▲한전, 美 원전시장 진출 의지 표명…현지 기업과 협력 논의

▲인니·네팔 이어 ‘피플파워’ 원조 필리핀 ‘반네포베이비’ 시위 확산 조짐

▲파키스탄 대홍수로 1000명 넘게 사망…이재민 30만명

▲한·중 외교회담 당일 북·중 당국자도 北서 회동

▲美조지아 사태에 놀란 루이지애나 “현대제철소 건설엔 영향 없어”