샴페인 롬바흐… '제로 도사주'로 오직 테루아만



안 상 미 _{기자의}

Why, wine 301

땅이 먼저다. 포도밭을 방문하면 땅부터 파본다. 켜켜이 쌓인 단층을 모두 알 수 있을 만큼 깊이 파 서는 토양별로 나눠담고 물을 붓는다. 향을 맡기 위 해서다. 테루아가 가진 향과 미네랄을 하나도 빼지 않고 와인에 모두 담아내겠다는 의도다. 한 번도 맛 본 적이 없는 지질학자가 향만 맡고는 말하는데 실 제 와인의 향과 정확히 일치한다. 올해 100주년을 맞은 샴페인 하우스 롬바흐다.

롬바흐의 최고경영자(CEO) 토마 롬바흐는 최 근 한국을 방문한 자리에서 "롬바흐는 테루이를 중 시하는 부르고뉴 스타일의 샴페인"이라며 "토양의 다양함 자체가 훌륭한 와인을 만드는 기본요소"라 고 강조했다. 토마는 롬바흐 설립 100주년을 맞아 월드투어를 진행 중이다.

먼저 샴페인의 당도에 대해 짚고 넘어가야 롬바 흐에 대한 이해가 쉬워진다. 샴페인은 병숙성이 끝 나면 효모 앙금을 병목으로 모아 제거한다. 이때 손 실된 와인을 보충하기 위해 포도즙과 당을 첨가하 는 도사주(Dosage)를 하면서 샴페인의 당도가 결 정된다.

샴페인의 잔당이 리터랑 12g 미만이면 달지 않다 는 뜻의 '브뤼(Brut)'로 구분하며, 6g 미만이면 '엑 스트라(Extra) 브뤼'다. 사실상 잔당이 거의 없는 '브뤼 나뚜르(Nature)'는 3g 미만이어야 한다. 당



흐가 최근 한국을 방문해 100주년 기념 퀴베를 선보이고 있다.

분을 첨가하지 않아 '제로 도사주'라고도 한다.

롬바흐는 샴페인을 만들 때 제로 도사주인 브뤼 나뚜르를 고집하고 있다. 음식과 비교하면 재료 본 연의 맛을 최대한 살리기 위해 조미료를 쓰지 않는 것과 마찬가지다.

토마는 "테루아 순수함을 잘 표현하기 위해서는 제로 도사주가 가장 적합한 방식"이라며 "당이 없는 만큼 더 긴 숙성을 통해 풍미와 맛의 변화를 이끌어 내고 있다"고 설명했다.

그래서 음식과도 기가 막히게 잘 어울린다. 단 것 을 먹고 나면 입맛이 뚝 떨어지는 것을 반대로 적용 하면 쉽다.

이제 테루아의 차이를 느껴볼 차례다. 샤도네이 100%에 2015년으로 품종과 빈티지 모두 같다. 포



롬바흐의 최고경영자(CEO) 토마 롬바 왼쪽부터 롬바흐 100주년 기념 퀴베인 롬바흐 뀌베 센티네르 브뤼 나뚜르 로제 드 세니에 베르즈네 그랑크뤼 레 마르키즈와 롬바흐 브뤼 나뚜르 르 메닐 쉬르 오제 그랑 크뤼.

도밭만 다르다.

'메닐 쉬르 오제'는 밀도가 높은 샤도네이가 특 징인 생산지다. '롬바흐 브뤼 나뚜르 르 메닐 쉬르 오제 그랑 크뤼'는 연기같은 부싯돌의 미네랄이 입 안 전체를 코팅한다 느낄 정도로 인상적이다. 라임 등 과실향이 좋은 산도와 어우러진다.

'슈이'는 좀 더 넓은 지역으로 북쪽의 둥글고 풍 부한 풍미와 동쪽의 날카롭고 미네랄 특성을 복합 적으로 가지고 있다. '롬바흐 브뤼 나뚜르 슈이 그 랑 크뤼'는 미네랄은 요오드향, 과실은 자몽 계열이 뚜렷하며, 산도가 더 높아 생동감이 느껴진다.

롬바흐는 소비자들도 테루아의 개성을 알 수 있 도록 와인병의 백 레이블을 스티커처럼 떼면 지도 가 있어 어느 포도밭인지 알 수 있도록 했다.

100주년 와인은 '롬바흐 뀌베 센티네르 브뤼 나 뚜르 로제 드 세니에 베르즈네 그랑크뤼 레 마르키 즈' 2013 빈티지다. 단 545병만 만들었다.

그랑크뤼 베르즈네 마을에서도 가장 좋다는 레 마르키즈 포도밭에서 재배한 피노누아로만 양조한 다. 당을 첨가하지 않은 제로 도사주다. 우아하면서 섬세한 붉은 과실향으로 시작하지만 오랜 숙성에 따른 볼륨감과 타닌으로 이어진다. 짭쪼름한 미네 랄도 느낄 수 있다. 8시간 동안 껍질과 함께 담가두 는 침용을 통해 색상과 풍미를 추출하는 세니에 방 식으로 양조했다.

토마는 "2013년에도 이미 테루아를 깊이 이해하 고 반영하려는 움직임이 있었다"며 "과거와 지금을 이어주는 다리 역할을 하는 의미있는 빈티지로 100 주년을 맞아 메종의 상징적인 보틀인 '타나그라'에 담았다"고 설명했다.

타나그라는 병목이 가늘고 길며, 어깨가 넓은 곡 선 형태다. 효모 앙금과의 접촉을 제한해 오랜 숙성 에도 아로마는 천천히 섬세하게 발전된다.

'브뤼 나뚜르'을 정체성으로 하는 롬바흐지만 엑 스트라 브뤼도 만든다. 일반 소비자들도 편하게 다 가가게 하기 위해서다. 가격이든 맛이든 말이다.

'롬바흐시그니처 엑스트라 브뤼'는 피노 누아와 샤도네이 각각 35%에 뫼니에 30%를 블렌딩했다. 우리가 샴페인이라고 하면 떠올리는 그 블렌딩 비 율이다. 피노 누아는 구조감을, 뫼니에는 둥글고 부 드러운 질감을, 샤르도네는 백색 과일의 아로마를 더해 균형감이 좋다. 브뤼 나뚜르보다 당도가 높다 고 해도 설탕보다는 과일 자체에서 느낄 수 있는 단 맛이다.

주말은 책과 함께

/smahn1@metroseoul.co.kr



문화 단신

kt밀리의서재, 올타임 레전드 '베르나르 베르베르' 편 공개 업무에 도움되는 챗GPT 사용법

kt 밀리의서재가 오리지널 영상 콘텐츠 '올타임 레전드'의 신작 '우주적 이야기꾼, 베르나르 베르 베르의 인생책'을 공개했다.

'올타임 레전드'는 밀리의서재가 기획한 오리지 널 영상 시리즈로, 독자들에게 꾸준히 사랑받는 책 을 다양한 분야의 인물들과 함께 새로운 시각에서 조명한다. 출연자는 작가, 배우, 번역가, 편집자 등 으로, 각자의 인생책을 소개하며 작품의 매력과 의 미, 독서가 주는 영감을 이야기한다.

이번 편에는 독창적인 상상력으로 세계적 명성 을 얻은 프랑스 작가 베르나르 베르베르가 출연했 다. 프랑스 출신 방송인 파비앙이 진행을 맡아 작 가와 프랑스어로 대화를 나누며 몰입감을 높였다. 베르베르는 인생의 전환점을 준 책들을 소개하고, 최근 출간한 소설 '키메라의 땅'을 중심으로 자신

의 창작 세계와 철학적 통찰을 전했다.

그는 창작에 영향을 준 인생책으로 노자의 '도 덕경', 대니얼 키스의 '앨저넌에게 꽃을', 쥘 베른 의 '신비의 섬'. 슈테판 츠바이크의 '체스 이야기' 를 꼽았다. 인류와 세계를 바라보는 다양한 시선을 담은 이 책들이 자신의 상상력을 확장시켰다고 설 명했다.

를 배경으로, 인간과 동물의 유전자가 결합된 세 종족의 탄생과 갈등을 그린 작품이다. 베르베르 특 유의 과학적 상상력과 철학적 사유가 결합돼 생명 한다. 밀리의서재는 이 작품을 비롯해 '심판', '죽 음', '개미' 등 베르베르의 다양한 작품을 구독자들 에게 제공하고 있다.

신작 '키메라의 땅'은 핵전쟁 이후 파멸한 지구 의 경계, 다양성, 공존의 가능성을 깊이 있게 탐구

샤롯데씨어터 '커튼콜 인 샬롯', 새로운 테마로 재단장

국내 최초 뮤지컬 전용 극장 사롯데씨어터의 뮤 지컬펍 '커튼콜 인 샬롯'이 뮤지컬 '미세스 다웃파 이어' 테마로 새롭게 단장했다.

지난 시즌 뮤지컬 '브로드웨이 42번가'를 콘셉 트로 꾸며졌던 '커튼콜 인 샬롯'은 이번 시즌에 뮤 지컬 '미세스 다웃파이어'를 테마로 새롭게 문을 열어 작품 속 분위기와 감성을 오롯이 담아낸 메뉴 와 독창적인 퍼포먼스를 선보인다. 샤롯데씨어터 를 찾은 관객들은 공연 전후는 물론 인터미션 시간 에도 '커튼콜 인 샬롯'을 방문해 작품의 여운을 이 어가며 더욱 깊은 몰입을 경험할 수 있다.

'커튼콜 인 샬롯'은 극의 배경인 샌프란시스코 의 대표 음식을 재해석한 '다웃파이어 키친'을 선

보인다. ▲극중 다웃파이어가 'Easy Peasy' 넘버 를 부르며 요리하는 장면에서 영감을 받은 칠면조 요리 '이지피지 레몬스퀴지' ▲샌프란시스코의 항 구와 바다가 떠오르는 '보일링 씨푸드' ▲샌프란시 스코의 전설적인 클래식 디쉬 '샌프란시스코 갈릭 누들' ▲가을에 더욱 잘 어울리는 샌프란시스코 대 표음식 '피셔맨스클램차우더' ▲기라델리 초콜릿 의 깊은 풍미를 담은 디저트 '초코퍼지선데이 위드 기라델리' ▲샌프란시스코 바다를 닮은 푸른 빛의 시그니처 칵테일 '미세스 다웃파이어'까지 다채로 운 스페셜 메뉴가 준비되어 있다.

스페셜 메뉴와 더불어 '커튼콜 인 샬롯' 직원들 이 펼치는 특별한 퍼포먼스도 만날 수 있다.

회사 공용 챗GPT 계정에 접속해 다른 사람들이 생성형 AI로 무슨 작업을 했는지 엿보는 악취미 (?)를 갖고 있다. 편집부에선 기사에 들어갈 이미 지를 만들고 있었고, 기자들은 주로 영문 번역이나 사례 검색에 거대 언어 모델(LLM)을 사용했다. 그 중 한 후배가 챗GPT와 나는 대화 내용이 유독 는 에 들어왔다. 그는 "안녕? 나는 무슨 무슨 부서의 N년차 기자이고, 이러저러한 내용의 기사를 쓰려 고 해"라고 자신을 소개한 뒤 생성형 AI에 요구 사 항을 전달했다.

이 친구의 프롬프트 기록을 훑어보다가 현타(현 실 자각 타임)가 왔다. '아… 이렇게까지 해야 하 나?' 챗GPT는 사람이 아닌데 8살 아이에게 설명 하듯 차근차근 지시사항을 알려주는 게 마치 하나 의 인격체로 대우하는 듯했고, 일일이 그런 프롬프 트를 짜서 입력해야 한다는 사실이 너무나도 귀찮 게 느껴졌다.

최근주변에서 '업무에 GPT를 활용하는 게 도움 이 되느냐'는 질문을 자주 받았는데, 늘 "NO(노)!" 라고 답했다. 기사 작성 시간이 족히 두 배는 더 걸 렸고, 결과물도 마음에 들지 않았기 때문이다.

'프롬프트 엔지니어링 교과서'를 읽다가 필자의 생각이 잘못됐다는 것을 깨달았다. '챗GPT=바 보'라는 생각을 가진 독자들에게 저자는 일갈한 다. "GARBAGE IN, GARBAGE OUT(쓰레기가 들어가면, 쓰레기가 나온다)" 컴퓨터의 출력값은 입력값을 토대로 산출되기에, 답변이 마음에 안 든 다면 그 책임은 사용자에게 있다는 것이다.

책은 '프로그래밍의 미래는 프롬프트 작성이 다'는 선언과 함께 ▲구체적 지시 ▲명확한 단어 ▲맥락 제공 ▲구조의 형식화 ▲일관성 유지 등 5 가지 프롬프트 엔지니어링 기본 원칙을 제시한다.



프롬프트 엔지니어링 교과서

서승완 지음/애드앤미디어

저자는 단순한 단어나 문장으로 끝내지 말고 그것 이 지칭하는 바를 상세히 부연하며, 중의적으로 해 석될 수 있는 표현을 피하라고 충고한다.

또 프롬프트를 작성하는 이유와 의도를 제시하 고, 배경 지식이나 참고 정보를 입력하면 결과물 제어에 도움이 된다고 말한다. 프롬프트 작성시 일 정한 패턴이나 구조를 갖추고 직접 만든 명령문을 다양한 조건에서 여러 번 시도하며 일관된 형식이 유지되는지, 의도에서 벗어난 결과물이 나오지 않 는지 계속 확인하라는 조언도 덧붙인다.

이외에도 두 개 이상의 예시를 제시하는 '퓨 샷 (Few Shot) 기법', AI 모델에 페르소니를 부여하 는 '역할 지정 기법', 언어 모델에 상세한 결과 도 출 과정을 먼저 제시해 정확하고 포괄적인 답변을 유도하는 '사고의 연쇄 기법' 등 AI로부터 원하는 결과물을 얻는데 도움이 되는 12가지 프롬프트 엔 지니어링 기법이 추가로 소개된다.

196쪽. 1만6000원.

/김현정 기자 hjk1@