

천재 와인메이커의 부르고뉴 변주곡... 도멘 미셸 르부르정



안 상 미 기자의
Why, wine 304

“작은 차이가 큰 변화를 이끌었다.”

부르고뉴가 다시 주목을 받고 있다. 가격이 천정부지로 치솟는 세계적인 명산지인데 새삼 무슨 소리냐고 하겠지만 차세대 젊은 와인메이커들의 활약이 유독 두드러지면서다. 부르고뉴 특유의 테루아에 대한 집착은 그대로 이어가면서 색다른 개성이 더해졌다. 포도재배든 양조든 실험적인 도전을 두려워하지 않고, 작은 차이에도 집중해 섬세하고 정교하다. 부르고뉴의 기존 유명세에 기대는 것이 아니라 새로운 명성을 쌓아가고 있는 셈. 27세 와인메이커가 이끄는 부르고뉴 와이너리 도멘 미셸 르부르정(Domaine Michel Rebougeon)이다.

도멘 미셸 르부르정의 와인메이커 윌리엄 화이트헤드는 최근 한국을 방문해 “본 지역이 정교하고 섬세하다면 포마르에서는 힘과 깊이가 있고, 불네는 우아하고 부드러운 질감이 특징”이라며 “포도밭 각 구획마다 따로 양조해 테루아 특유의 개성을 최대한 발현할 수 있



1 도멘 미셸 르부르정의 와인메이커 윌리엄 화이트헤드. 2 도멘 미셸 르부르정 부르고뉴 꼬뜨 도르 루즈 2022, 도멘 미셸 르부르정 본 프리미에 크뤼 레 쇼아슈 2022, 도멘 미셸 르부르정 뽀마르 뜨와 떼루아 2018, 도멘 미셸 르부르정 뽀마르 레 노종 2020.



/안상미 기자

도록 와인을 만들고 있다”고 밝혔다.

도멘이 포마르 지역에서 포도를 재배하기 시작한 것은 1514년부터다. 윌리엄은 5대손이다. 도멘 자체로는 역사가 500년이 넘었지만 부르고뉴의 많은 농가들이 그랬듯이 직접 와인 양조까지 하기 시작한 것은 1964년 윌리엄의 외할아버지부터다. 부모님이 1996년부터 와이너리 운영을 도맡았고, 윌리엄이 2018년에 학교를 졸업하자마자 합류했다. 21세라는 이례적으로 이른 나이에 와인 양조를 시작했지만 우아하고 섬세한 와인을 선보이며 도멘이 본격적으로 주목을 받는 계기가 됐다. 제스퍼 모리

스로부터 “노련한 장인의 와인 같은 완성도”라는 극찬을 받는가 하면 부르고뉴 와인전문지가 선정한 톱100 와이너리에도 올랐다.

도멘 미셸 르부르정의 테이스팅은 윌리엄이 합류한 2018 빈티지부터 출발해 보자. 첫 해라고는 하지만 그간 나고 자라며 봐온만큼 테루아에 대한 이해는 충분했다. 이를 바탕으로 양조방식에 일부 변화를 줬다. 손수확한 포도를 한번 더 선별했고, 줄기는 완전히 제거했다. 침용은 낮은 온도에서 천천히 진행했다. 한디로 정리하면 기존 양조에 섬세함을 더한 셈이다.

하필 첫 해에 기후변화가 충격적이라고 할 만큼 더웠다. 윌리엄은 수확시기를 조절하는 것으로 대응했다.

‘도멘 미셸 르부르정 뽀마르 뜨와 떼루아 2018’는 포마르의 균형감을 담은 와인이다. 프랑스어로 뜨와(Trois)는 숫자 3이다. 라 루아 우, 레 푸아소, 라 바체 등 3개의 테루아를 담았다. 특히 라 바체는 도멘 미셸 르부르정의 최상급 포도밭 중 한 곳이다. 꽃밭인듯 꽃의 향과 흙의 향이 어우러지며, 철분같은 미네랄 느낌도 인상적이다. 더운 해였지만 타닌과 산도를 균형있게 잡아내 숙성잠재력이 뛰어나다. 지금 마시기도

좋지만 10년 추가 숙성도 충분하다.

‘도멘 미셸 르부르정 뽀마르 레 노종 2020’은 싱글빈야드 와인이다. 노종 내에 0.3ha 규모의 포도밭에 1942년에 식재된 포도로 만들었다. 올드바인이라 집중도가 좋지만 소출량이 워낙 적다보니 생산량이 900병에 그쳤다. 베리류 아로마와 함께 향신료향이 층층이 복합적이다. 2020년 역시 더웠지만 예년보다 수확시기를 확 당기면서 산도를 잘 잡았다.

2022년부터는 포도관리에 있어 더 변화를 줬다. 캐노피를 기존 1.2미터 안팎에서 2.2미터까지 높이는 방식이다. 기후변화가 더이상 변수가 아닌 상수인 상황에서 포도를 강한 햇빛으로부터 보호해줄 수 있고, 포도의 집중도도 높아졌다.

‘도멘 미셸 르부르정 본 프리미에 크뤼 레 쇼아슈 2022’는 포마르에서도 북쪽에 위치한 레 쇼아슈 포도밭에 1959년 심어 70년 가까이 된 올드바인으로 만들었다. 규모는 0.25ha에 불과해 작황이 좋을 때도 6개 배럴 정도만 가능하다. 농축된 과실로 포마르 특유의 힘이 느껴지지만 잘 정제된 타닌과 생동감 있는 산도로 우아하고 부드럽다. 도멘 미셸 르부르정이 앞으로 어떤 방향으로 나아갈 지를 보여주는 와인이기도 하다.

/smahn1@metroseoul.co.kr



문화 단신



주말은 책과 함께

카톡 이모티콘 14주년... 무료 이모티콘 등 이벤트 ‘풍성’

카카오(대표이사 정신아)의 카카오톡 이모티콘이 출시 14주년을 맞이했다. 지난 14년간 누적 출시된 개별 이모티콘 수는 85만 개, 누적 발신량은 3000억 건을 돌파한 것으로 나타났다.

카카오는 올해에도 다양한 창작자들과 함께 새로운 IP 기반의 이모티콘을 선보이는 한편 이용자들이 더 많은 이모티콘을 폭넓게 경험할 수 있도록 노력해왔다.

지난 6월부터 선보인 정기 무료 이모티콘 증정 이벤트를 통해 제공된 이모티콘은 153종, 누적 다운로드 수는 6800만 건을 넘어 이용자들의 대화 경험을 더욱 풍성하게 만들었다. 카카오톡 이모티콘을 무제한으로 사용할 수 있는 ‘이모티콘 플러

스’는 여러 차례 체험 이벤트를 선보이며 누적 2,000만 명이 경험한 것으로 나타났다.

카카오는 이모티콘 출시 14주년을 맞아 생일 파티 콘셉트의 이벤트 페이지를 열고 다양한 참여형 이벤트를 진행한다.

먼저 올해 인기가 높았던 이모티콘 작가들이 직접 그린, 각 캐릭터의 개성이 드러나는 생일 축하 축전 이미지를 공개한다.

또한 이용자가 직접 참여할 수 있는 ‘생일 케이크 굽기 게임’도 마련됐다. 게임 결과 이미지를 해시태그와 함께 SNS에 공유하고 이벤트 페이지에 댓글을 남기면, 추첨을 통해 1만 명에게 이모티콘 플러스 1개월 무료 이용권을 제공한다.

롯데시네마, 위키드·주토피아2 ‘테마 굿즈’ 선봬

복합문화공간 컬처스퀘어를 지향하는 롯데시네마가 ‘위키드: 포 굿’과 ‘주토피아 2’ 테마의 굿즈를 선보였다.

롯데시네마는 올겨울 극장가를 뜨겁게 달굴 ‘위키드: 포 굿’과 ‘주토피아 2’ 개봉을 기념해 감각적인 자체 제작 굿즈를 선보였다.

먼저, ‘위키드: 포 굿’ 개봉을 맞아 ‘위키드 인형 키링’을 출시했다. 초록빛 마녀 ‘엘파바’와 금발의 화려한 마녀 ‘글린다’, 겁쟁이 ‘아기 사자’를 귀엽게 표현한 인형 키링과 함께 ‘위키드: 포 굿’

에 등장하는 허수아비, 마법사 등 다양한 캐릭터가 그려진 스티커도 증정한다.

26일 개봉한 ‘주토피아 2’의 테마 굿즈 가운데 ‘어드벤처 캘린더’는 개봉의 기다림과 설렘을 더욱 특별하게 만들어줄 굿즈로, 상자를 열면 ‘주디’와 ‘닉’을 비롯한 다양한 캐릭터 디자인의 선물이 담겨있다. ‘캔 키링 컵’과 ‘인형 파우치 키링’도 선보인다. 각각 ‘주디’와 ‘닉’ 캐릭터를 디자인에 활용하여 두 버전으로 구성된 이번 굿즈는 각 캐릭터의 개성과 분위기를 고스란히 담았다.

한일 생활문화 교류... 50년 연구의 집대성

한국 민속학계의 대표적 학자인 김광연(金光彦) 교수가 지난 50여 년간 축적한 연구 성과를 집대성한 ‘일본에 건너간 우리 생활문화’를 출간했다.

이 책은 한국과 일본의 생활문화에 담긴 역사적 연관성을 체계적으로 분석하면서 한국의 풍부한 문화가 일본으로 전파된 과정을 상세히 보여준다.

저자는 일본 생활문화의 뿌리를 파헤쳐 역사와 문헌에 기반한 객관적이고도 설득력 있는 논리를 전개하며, 두 나라의 문화적 관계를 새롭게 조망하고 있다.

저자는 이 책을 통해 한일 양국 간 생활문화가 서로 어떻게 교류하며 영향을 주고받았는지를 다룬다. 특히 일본 전통문화의 많은 요소가 사실 한반도에서 유래했음을 고고학적 유물, 고문서, 민속자료, DNA 연구를 포함한 다방면의 근거를 통해 실증적으로 입증해냈다.

대한민국과 일본의 문헌 자료를 분석해 관련 기록을 발췌하고, 발굴된 유물의 사진과 고대 생활도구의 삽화를 추가해 독자의 이해를 돕는 등 시각적인 자료 또한 충실히 담았다.

책에서는 한일 양국 문화의 깊은 연관성을 총 4부로 나눠 소개한다.

1부에서는 한국인의 일본 이주와 함께 이들이 전파한 가족을 중심으로 문화의 흐름을 성찰한다. 소, 개, 닭과 같은 가족이 일본으로 넘어가 정착하게 된 과정을 유전학적 연구와 유물 자료를 통해



일본에 건너간 우리 생활문화

김광연 지음/기파랑

생생히 조명했다.

2부에서는 초밥, 국수, 술과 같은 일본 전통음식의 기원이 한국에 있음을 조리 도구, 조리 방법, 식기와 같은 세부 항목까지 아울러 구체적으로 밝히고 있다.

3부는 한국과 일본의 놀이문화를 다룬다. 윷놀이, 바둑, 씨름과 같은 경쟁 놀이와 줄다리기, 사자놀이 같은 집단 놀이를 비교하며, 두 지역의 민속적 유사성과 그 전파 과정을 연구했다.

마지막으로 4부에서는 농업과 밀접한 생활도구의 전파를 집중적으로 다뤘다. 한국에서 사용된 농기구와 저장·가공 기술이 일본으로 전파된 과정을 추적하며, 단순한 도구 이상의 생활 방식과 사고 체계까지 어떻게 영향을 주었는지 체계적으로 설명한다. 572쪽, 4만원.



▲쌀 1포대 훔쳤다가 부부 체포...일본, 쌀값 역대 최고치

▲美백악관 앞 총격, 군인 2명 중태...트럼프 “아프간 입국자 재조사”

/사진 뉴스시스

▲10월 中 공업기업 이익 119조원·5.5%↓...“3개월 만에 감소”

▲트럼프 온두라스 대선서 우파 후보 지지...“공산주의자와 싸워야”

▲佛 마크롱, 다음달 3~5일 中 방문...시 주석과 회담

▲日정부, 외국인 세금·보험 체납 댄 재류 갱신 제한 추진