

Spanish Premium Wine SHOWCASE



지난 호에 와인리뷰 20주년 기획특집 8번째 주제로 '스페인 프리미엄 와인'을 다룬 바 있다.
이어 스페인 프리미엄 와인 쇼케이스 행사를 지난 9월 15일, 와인바 엘 비노 프로퐁도에서 진행했다.
글 강은영 사진 장영수, 각 수입사



스페인인 한국 시장에 가장 많은 양의 와인을 수출하는 국가 중 하나다. 스페인 와인은 종종 가성비 좋은 아이টে็ม으로 꼽히며 국내 소비자들에게도 많은 사랑을 받는다. 하지만 관점을 달리하면, '스페인 와인에 대한 기대는 프랑스나 이탈리아 와인과는 다르게 늘 조금 더 싼 가격을 염두에 둔 경우가 많지 않았나'란 생각을 떨칠 수 없었다. 그래서 이번에는 프리미엄 와인들에 초점을 맞추기로 했다. 그렇게 이번 쇼케이스 행사에는 자신있게 추천할 만한 와인들만 추려졌다. 리오하, 프리오라트, 리베라 델 두에로, 라 만차 등 스페인 유명 와인 산지에서 이 지역을 대표할 만한 주자의 와인들이다.

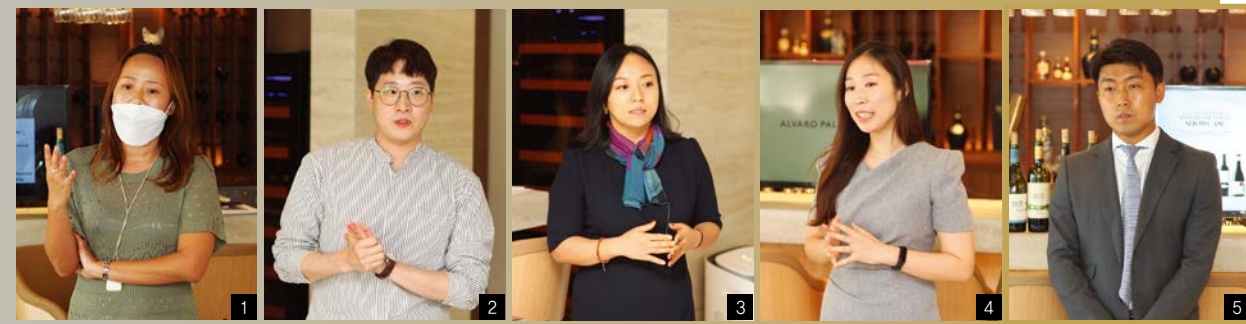
쇼케이스 행사가 열린 <엘 비노 프로폰도>는 스페인 와인을 주력으로 하는 신생 와인수입사 엘 보스께가 최근 가로수길에 오픈한 와인바다. 가을별이 드는 오후에 스페인 와인을 시음하기에는 더할 나위 없는 장소였다. 행사 소식을 듣고 큰 관심을 표했던 주한스페인대사관에서도 참석했다. 경제상무부 무역담당자인 미리암 구띠에레스(Miriam Gutiérrez Martín)와 후안 이그나시오 페레스(Juan Ignacio Pérez Sanz)는 "스페인 와인에 관심을 가져줘서 대단히 감사하다"는 인사를 전했다. 이어 각 수입사 관계자들이 자신의 브랜드를 소개하며 '왜 이 와이너리가 명성

을 얻었는지' 그리고 '오늘 소개된 와인들이 왜 특별한지'에 대해 설명했다. 12종의 레드 와인을 맛보는 한낮의 시음회였지만, 와인을 모두 시음한 뒤에도 참가자들은 전혀 피로한 기색이 없었다. "무거운 와인들이 많지 않을까 생각했던 것에 비해, 의외로 산뜻하고 우아함이 강조된 와인들도 있었고 일단 와인들의 퀄리티가 월등했다"고 차헌태 대표가 그 이유를 설명했다.

다른 참가자들도 호평을 쏟아냈다. 이창근 소믈리에에는 "와인이 다 맛있었다"며 "캐릭터를 잘 보여주는 와인이 많았다. 스페인 와인들도 프리미엄급으로 가면 좀 더 모던한 스타일을 잘 표현한다고 생각하는데, 오늘 그런 와인들이 많은 것 같았다"고 덧붙였다. 조내진 소믈리에에는 "와인의 숙성에 대해 이해를 하고 마시면 훨씬 더 맛있게 즐길 수 있지 않을까 생각했다"며 스페인 와인에 대한 주요한 포인트를 지적해주었다. 그간 여러 고메 행사들을 진행해 온 서울고메조직위원회 한혜정 대표는 "스페인 셰프들과 협업할 때, 프리미엄급 스페인 와인을 발견하기 어려워서 이탈리아나 프랑스 와인으로



주한스페인대사관의 무역 담당자 미리암 구띠에레스(좌)와 후안 이그나시오 페레스



수입사 관계자들 1. 한지희/ 비노파라다이스 과장, 2. 임솔민/ 레드카이트 브랜드 앰버서더, 3. 류주희/ 하이트진로 과장, 4. 김유리/ 나라셀라 대리, 5. 이성원/ 엘 보스께 대표



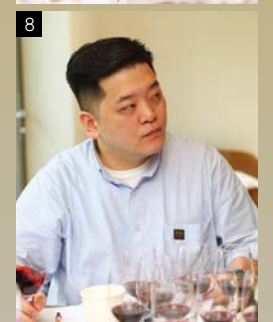
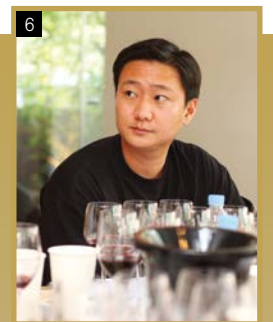
대신하곤 했다. 오늘 이 와인들을 좀 더 빨리 만났으면 좋았겠다는 생각이 들었다"고 했다. 고가의 스페인 와인을 수입하는 것에 대한 부담은 수입사들이 공통적으로 인지하는 부분이었다. 그럼에도 향후 이런 분위기에는 변화가 생길 것이라는 기대도 많았다. 스페인 와인들이 충분히 좋은 퀄리티로 소비자들에게 어필할 수 있을 것이라는 점이 주요한 이유. '오늘 행사에 나온 와인들은 그런 믿음에 더 힘을 실어줬다는' 이야기가 오갔다. 변화에 지속적인 교육과 노력이 필요함은 물론이다. 하이트진로의 류주희 과장은 "스페인 와인에 대한 소비자들의 인식은 아주 저렴한 가성비 와인이나 유명 생산자의 고급 와인으로 극명하게 갈라지는 것 같다"며 "마르케스 데 리스칼은 워낙 잘 알려진 생산자이기도 하고 와이너리가 홍보와 교육활동에 적극적이다. 이런 식의 교육이 계속 필요한 것 같다"고 이야기했다.

양윤주 소믈리에에는 "스페인은 음식이 비교적 한국 소비자들에게 친숙하니까 음식 매칭을 잘해서 와인을 소개하는 것도 좋을 것 같다"는 의견을 냈고, 다른 참가자들도 고개를 끄덕였다. 마지막으로 스페인 와인에 애정이 큰 엘 보스께의 이성원 대표는 "호텔이나 레스토랑에 가면 프랑스나 이탈리아 와인들이 중심인 경우가 많았다"고 아쉬움을 토로하면서 "오늘 좋은 와인들이 많이 소개됐는데 앞으로 스페인 와인이 좀 더 주류가 되고, 수준 높은 다양한 와인들이 소개되어 시장의 확장에 기여했으면 좋겠다"고 밝혔다.



시음회 참가자

1. 김관웅/ 파이낸셜뉴스 부국장
2. 양윤주/ 하프패스트텐 오너 소믈리에
3. 이재민/ 알리고떼 소믈리에
4. 조내진/ 위플이앤디 초이닷 총괄 지배인& 소믈리에
5. 한혜정/ 서울고메조직위원회 대표
6. 이경진/ 와인주막차차 와인총괄팀장
7. 이창근/ 소믈리에
8. 전원배/ 네이버 블로그 토니네 사진관, 유튜브 와인을 마셔야 사는 남자
9. 차헌태/ CHABLIS 와인 편집샵 대표



12 SPANISH PREMIUM WINE YOU NEED TO TRY

Alvaro Palacios Petalos 2018



알바로 팔라시오스는 천재 와인메이커이자 프리오랏과 비에르조 지역을 단숨에 세계 와인 지도에 각인시킨 인물로 평가받는다. 페달로스는 스페인 서부의 비에르조 지역에서 만든 와인으로 이 지역 토착품종 멘시아를 100% 사용했다. 수입사 나라셀라

Alvaro Palacios Finca Dofi 2017



핀카 도피는 알바로 팔라시오스가 1990년에 매입한 9ha의 포도밭으로 지금은 프리오랏 지역의 보물이 됐다. 이곳에는 1900년에서 1940년 사이 심은 울드바인 가르나차와 국제품종들이 공존하고 있다. 이 와인은 가르나차 95%에 다른 품종들이 소량 블렌딩됐다. 수입사 나라셀라

Pesquera Crianza 2017



빠스께라의 설립자인 알레한드로 페르난데스는 스페인 리베라 델 두에로 지역의 전설적인 생산자로 이 지역에서 최초로 뽀뽀라니오 100%로 와인을 만들었다. 이 크리안자도 뽀뽀라니오 100%로 빚었으며, 오크배럴에서 16개월 숙성시켰다. 수입사 신세계 L&B

Taster's Comments

- ▶ 양윤주 멘시아를 잘 표현하는 와이너리다. 맑은 루비 색상에 신선한 블루베리 주스 같은 새콤달콤한 향이 좋은 와인으로 하몽과 먹으면 과일 향이 더욱 두드러질 것 같다.
- ▶ 조내진 크렌베리와 라즈베리 등 붉은 과일 향이 짙게 올라온다. 탄닌은 옅은 편이며, 산도와 알코올은 중간 정도로 딱 좋다.
- ▶ 이경진 여타의 스페인 와인에 비해 화사한 아로마가 두드러진다. 라즈베리나 블루베리 등의 새콤한 과일과 꽃 향이 퍼진다. 탄닌은 매끄럽고 산도도 적당하다.

- ▶ 김관웅 알바로 팔라시오스의 와인은 어깨에 힘을 주지 않는다. 산도는 기본 좋을 정도. 검붉은 과실향이 함께 어우러진 맛에 탄닌이 탄탄하다. 여운이 길게 남는다.
- ▶ 이재민 검붉은 과일 향에 잔잔한 오크 풍미가 뒤따른다. 바디감은 중간 정도. 부드러운 탄닌과 적절한 산도가 아주 인상적이다. 향도 아주 오랫동안 이어진다.
- ▶ 이창근 블루베리와 흑살탕 등 섬세한 향이 느껴진다. 실키한 탄닌과 과일 풍미가 매력적인 와인. 숙성되면 더 좋을 것 같다.

- ▶ 한혜정 톡 쏘는 후추 향에, 풍부한 베리향과 기분 좋은 산미가 뒤따른다. 스모키한 풍미가 과일의 단맛에 치중되는 것을 방어하면서 와인을 더 매력적으로 만든다.
- ▶ 양윤주 딸기와 야생버섯 향이 뽀뽀라니오에서 피노 누아의 모습만을 담아 보여주는 듯하다. 조금 낮은 온도에서 볼이 넓은 글라스에 마시면 향이 더 잘 발산될 것이다.
- ▶ 조내진 검은 과일 향과 스파이시한 향이 코를 찌른다. 입에서는 감초, 정향, 팔각 등 향신료 향이 강하고 탄닌도 짙게 느껴진다.

Pesquera Millenium Gran Reserva 2009



리베라 델 두에로 지역의 와인으로, 빠스께라의 철학과 전통에 따라 뽀뽀라니오 100%로 만들었다. 알레한드로 페르난데스가 1960년대 직접 포도나무를 식재한 포도밭 비냐 알타의 포도를 사용하며, 작황이 좋은 해에만 특별히 생산하는 와인이다. 수입사 신세계 L&B

Acon Reserva 2014



아바디아 데 아콘의 리베라 델 두에로 지역의 친환경 생산자다. 화학비료는 전혀 사용하지 않고 자연효모만을 사용한다. 이 와인은 뽀뽀라니오 85%에 까베르네 소비뇽을 15% 블렌딩했고, 새 오크통에서 18개월 숙성했다. 연 생산량은 1만병 가량이다. 수입사 엘 보스케

Targum 2014



아바디아 데 아콘의 대표 와인 중 하나다. 100% 울드바인 뽀뽀라니오를 사용해 새 프렌치 오크통에서 18개월 숙성을 거쳤다. 빈티지가 우수한 해에만 만드는 프리미엄 와인으로 연 생산량은 7천 병 정도다. 수입사 엘 보스케

Taster's Comments

- ▶ 김관웅 오래된 빈티지임에도 검붉은 색을 잃지 않았다. 오크 터치는 진하지만 부드럽고 연필심과 가죽 향도 우아하다. 탄닌도 부드럽고 검은 과실향도 일품.
- ▶ 한혜정 레드베리의 달콤한 향으로 시작해 숲의 향이 이어지면서 차분한 인상으로 변한다. 풀바디 와인임에도 섬세한 풍미와 질감이 느껴진다.
- ▶ 이경진 검은 과일 향이 풍부하게 올라온다. 그 뒤로 여러 향신료 향과 오크, 초콜릿 등 부드럽고 진한 향들이 퍼진다. 풍만하면서도 섬세한 질감과 탄닌이 인상적이다.

- ▶ 조내진 블랙베리, 블랙 올리브, 말린 자두 향이 난다. 입에서는 탄닌이 부드럽게 느껴지며 촉촉한 탄닌과 바디감이 인상적이다. 차츰 바닐라와 초콜릿 향도 올라온다.
- ▶ 이창근 훈제 햄, 후추, 레드베리 향이 난다. 입에서는 주시한 질감이 느껴지고, 탄닌 역시 강하지 않아 편하게 즐기기에 좋은 와인이다.
- ▶ 한혜정 풋풋한 산딸기와 새콤한 베리류 향이 생생하게 느껴진다. 또 탄닌과 부드러운 바닐라 향이 잘 어우러져 균형 잡힌 맛을 보여준다.

- ▶ 이경진 블랙커런트, 농익은 자두, 체리 등의 향이 나며 은은한 부케들이 뒤따라 올라온다. 섬세하고 조밀한 탄닌이 좋다. 잘 숙성된 보르도 와인같기도 하다.
- ▶ 조내진 새 오크통에서 오는 강한 오크향이 인상적이며, 코코넛, 가죽, 원두 향도 난다. 탄닌이 촉촉하게 느껴지며, 산도와 알코올까지 밸런스가 좋은 풀바디 와인이다.
- ▶ 양윤주 향신료 등 부케가 강하게 느껴진다. 계피 향이 두드러져서 육질이 거친 말고기나 양고기 등과 먹으면 매우 특별한 한 끼가 될 것 같다.

Bodegas Balmoral Maravides 12 Meses 2016	Bodegas Balmoral Milberit Tempranillo-Cabernet 2016	La Rioja Alta S.A. Vina Ardanza Reserva 2010
		
<p>발모랄은 라만차의 알바세데에 위치한 와이너리로, 세계적인 와인메이커 에르베 제스틴(Herve Jestin)과 협업하여 와인을 만듭니다. 이 와인은 시라, 뎀브라니오, 메를로, 까베르네 소비뇽을 블렌딩해 12개월간 오크 숙성을 거쳤다. 수입사 레드카이트</p>	<p>뎀브라니오 80%에 까베르네 소비뇽을 20% 블렌딩한 와인으로 프렌치 및 아메리칸 오크통에서 6개월 숙성시켰다. 레이블에는 발모랄 와이너리가 포도밭을 일굴 때 쏟아져 나왔던 중세시대의 동전을 담았다. 수입사 레드카이트</p>	<p>라 리오하 알타는 지역의 이름을 그대로 따 유서 깊은 와이너리다. 이 와인은 30년 된 포도나무에서 수확한 포도를 사용했고, 뎀브라니오는 36개월, 그르나슈는 30개월간 아메리칸 오크에서 숙성했다. 특히 2010은 역대급 빈티지로 꼽힌다. 수입사 비노파라다이스</p>
Taster's Comments		
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 차현태 가넷 빛을 띤다. 체리, 자두, 라즈베리 등의 과일 향에 이어 은은한 민트 향이 기분을 좋게 한다. 바닐라와 후추 향도 부담스럽지 않게 느껴지고, 탄닌과 질감도 좋다. ▶ 이재민 체리, 자두, 딸기 등 붉은 과일 향이 풍성하고 장미꽃 향도 난다. 바닐라와 스파이시한 향도 더해진다. 중간 정도의 바디감과 부드러운 탄닌, 기분 좋은 산도가 어우러진 와인이다. ▶ 전원배 다채로운 매력의 품종들이 블렌드되어, 강렬한 향으로 시작해 부드러운 탄닌으로 마무리된다. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 김관용 오크를 덜 사용해 순수한 느낌을 준다. 질감은 가볍고 탄닌은 곱다. 산딸기나 자두 등 붉은 과일 향을 기반으로 초콜릿과 커피향이 더해지는 독특한 와인이다. ▶ 전원배 스페인 와인의 강렬함을 느끼게 해주는 스파이시함과 과일향이 매력적으로 어우러진다. 전체적으로 부드러움에 초점이 맞춰진 와인인 것 같아 좋다. ▶ 이창근 맑은 색상에 비해 향은 진하고 뚜렷하다. 과일 풍미가 입안 가득 차고 진하게 느껴지지만 부담스럽지는 않고 밸런스가 좋다. 바닐라와 블랙베리 향이 두드러진다. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 이재민 커피, 바닐라, 시나몬 등 오크 터치 영향이 강하게 느껴진다. 이어 감초와 페퍼 향이 와인을 더 풍부하게 만들고, 기분 좋은 산도가 과일 향과 잘 어우러진다. ▶ 김관용 색깔부터 숙성이 잘 된 숙임이다. 검은 과일 향에 카시스, 연필심, 가죽 향이 섞여 있다. 향이 진하지만 부담스럽지 않고, 산도도 높은 편. 탄닌이 중심을 잘 잡아준다. ▶ 이경진 잘 익은 붉은 과실에 달콤한 향신료, 감초, 바닐라 향이 올라온다. 오래 숙성된 와인임을 알 수 있는 향들도 이어진다. 적당한 탄닌과 샤프한 산도가 좋다.

La Rioja Alta S.A. Gran Reserva 904 2011	Marques de Riscal Baron de Chirel Reserva 2014	Marques de Riscal Gran Reserva 2013
		
<p>라 리오하 알타의 특징 중 하나는 오크 숙성 후 최소 2년에서 최대 10년을 기다렸다가 와인을 출시하는 것이다. 이 와인은 수령이 40년 이상 된 포도나무에서 수확한 뎀브라니오와 그라시아노로 만들었고, 오크 배럴에서 4년간 숙성했다. 수입사 비노파라다이스</p>	<p>리오하의 유명 생산자 마르케스 데 리스칼의 프리미엄 와인으로, 샤프 마고의 품 폴탈리가 컨셀팅을 했다. 80~110년 된 올드바인을 사용했고 뎀브라니오 70%에 까베르네 소비뇽을 30% 블렌딩했다. 프렌치 오크에서 20개월 숙성한다. 수입사 하이트진로</p>	<p>오랫동안 스페인 왕실에 공급된 와인이다. 80년 된 올드바인에서 수확한 포도로 만들었으며, 뎀브라니오 90%에 그라시아노 8%, 마주엘로 2%를 섞었다. 32개월 프렌치 오크 배럴에서 숙성하고 3년간 병숙성을 진행해 출시한다. 수입사 하이트진로</p>
Taster's Comments		
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 차현태 옐로우 빛이 감도는 옐로우 가넷 색을 띤다. 새콤한 체리, 라즈베리, 석류 향에 연필심, 가죽, 모카 등의 숙성 향들이 이어진다. 탄닌은 부드럽고 발사믹 풍미도 느껴진다. ▶ 양윤주 해산물 뼈에야에 잘 숙성된 이베리코 하몽을 북북 찢어 올려 이 와인과 당장 마시고 싶다. 긴 여운과 아름답게 녹아내린 포도의 향이 근사하다. ▶ 이재민 잘 익은 체리, 라즈베리 등 붉은 과일 향이 풍부하고 블랙베리 향도 강하다. 감초와 흙, 나무 향도 입안에서 많이 퍼진다. 산도는 경쾌하고 피니시가 길다. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 양윤주 보르도 생줄리앙 AOC와 비슷한 매력을 보여준다. 질감은 부드럽고 바닐라, 커피콩, 카시스, 검은 체리 향이 나며 미네랄 뉘앙스도 아주 좋다. ▶ 이창근 블루베리 잼, 감초, 바닐라 향이 난다. 부드러운 탄닌과 기분 좋은 과즙미가 느껴지는 모던한 스타일이다. 편안하고 길게 이어지는 후미도 좋다. ▶ 김관용 질감이 묵직하고 탄닌도 무겁게 있다. 산도와 오크 향, 탄닌이 입안에서 요동치며 피니시가 길게 이어진다. 구조감도 좋고 힘도 세지만 은근히 우아한 맛도 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 차현태 짙은 루비 빛을 띤다. 체리, 라즈베리 등 신선한 과일과 말린 자두 향이 공존한다. 모카, 연필심, 가죽, 발사믹, 세이지 향도 난다. 여운이 길고 숙성력이 좋은 와인이다. ▶ 김관용 붉은 과일 향이 도드라지는 와인이다. 뎀브라니오 특유의 신맛을 잘 살리고 있으며 탄닌은 강하지 않다. 다시 말해, 산도, 탄닌, 과일 향 어느 하나 튀지 않고 조화롭다. ▶ 전원배 시작부터 피니시까지 우아함을 잃지 않는 고급스러운 와인이다. 부드러운 질감과 복합미를 제대로 느낄 수 있다. \\\