

국내 시장에서 만나고 싶은
KWC 2020 수상 미수입 와인 III

Plaimont

Plaimont
 플라몽

1970년대 중반, 프랑스 남서부 가스꼬뉴 지방에 3세대 와인 재배자인 안드레 두보스크(André Dubosc)와 젊은 와인 재배자들이 모여 포도를 재배하고 와인을 빚었다. 플라몽은 플레장스, 예냥, 생몽 마을에 설립된 협동조합이다. 이들은 자연을 관찰하고 보호하며 포도밭 컨디션을 최적으로 끌어낸다. 또한, 생산 과정에서도 마음을 다해 떼루아의 개성을 담은 와인을 빚어낸다. 플라몽 와인을 마셔보면 자연스럽게 가스꼬뉴 지방의 풍경이 떠오른다. 2012년에 생몽의 포도밭은 '역사적 기념물'로 등재되었다. 필록세라 이전의 울드 바인을 보존해 온 가치를 인정받은 결과였다. 이들은 가장 오래된 토착 품종을 특별히 관리하고 음악이 흐르는 온실인 리빙 라이브러리를 운영한다.

와이너리 정보 <https://www.plaimont.com/>

Plaimont Plénitude

문명화된 마디랑(Madiran)이라고 부르는 플레니튜드는 절정, 풍만함이라는 뜻을 담고 있다. 이름에 걸맞게 복잡하며 우아하다. 단 5ha에서 정성스레 손 수확한 따넛, 까베르네 소비뇽, 까베르네 프랑을 조화롭게 배합해 12~14개월간 숙성시켜 빚었다. 진한 보랏빛을 띠며 블랙 커런트, 블랙베리의 과실 향과 말린 무화과, 모과, 달콤한 향신료의 향이 조화롭게 어우러진다. 떼루아의 영향을 받은 탄닌이 강하고 힘있게 펼쳐진다.



Companhia
 do Agrícola
 Sanguinhal

Companhia Agrícola do Sanguinhal

컴파니아 아그리콜라 두 산구이날

컴파니아 아그리콜라 두 산구이날은 아벨 페레이라 다 폰세카(Abel Pereira da Fonseca)가 19세기 초에 봄바랄(Bombarral) 지역에 소유한 부동산을 관리하기 위해 설립한 와이너리이다. 달리 C.A.S.로 불리며 현재까지 그의 가문이 경영을 이어오고 있다. 이들은 서로 다른 와인의 매력을 표현하기 위해 3개의 셀러에서 개별적으로 와인을 생산한다. 오크통과 마호가니 배럴, 2백만 리터의 통을 소유하고 있으며 발효, 저장 및 숙성 시 사용한다. 레드, 화이트, 로제, 포트파이드, 브랜드 등 다양한 포트폴리오를 가지고 있다. 현대적인 소비자의 기준에 충족하는 것을 목표로 삼고 혁신적으로 나아가고 있다.

와이너리 정보 <https://www.vinhos-sanguinhal.pt/>

Companhia Agrícola do Sanguinhal Quinta de S. Francisco

포르투갈의 중서부에 있는 오비도스에서 생산한 와인이다. 대서양 기후에 영향을 받아 신선하고 과즙이 풍부한 포도를 얻었다. 포르투갈의 토착 품종인 까스텔라웅, 아라고네즈, 토우리가 나시오날을 블렌딩 후 12개월간 숙성해 지역의 특색을 그대로 담았다. 루비색을 띠며 붉은 과일 향과 초콜릿, 우디 향에 약간의 스파이시함이 감돈다. 부드러운 질감이 긴 여운을 남긴다. 여러 국제 와인 대회에서 수상을 거머쥐었다.



미수입 와인의 가치를 알아보고 국내 시장에 새로운 와인을 들여오는 수입사가 늘어나고 있다. 세상은 넓고 와인은 많기에, 아직 국내에 수입되지 않은 와인이 있기 마련이다. KWC에서 수상의 영광을 거머쥔 와인이 한국에 진출하길 바라며 지난 호에 이어 와인을 소개한다.

글 (Wine Review) 편집팀 사진 장영수