

Cartina of Sic



Italy, Italia

이탈리아의 시칠리아 칸티나

월간와인의 김성일 와인칼럼니스트는 이탈리아 시칠리아 주정부 농업청과 그 산하기관인 주립 포도나무와 와인 연구소 초청으로 2012년 6월 17일에서 22일까지 시칠리아 섬의 서쪽, 주요 칸티나와 올리브 공장 그리고 주요한 관광지를 둘러보았다. 시칠리아는 그리스와 가까운 관계로 당시 선진 그리스 문명을 가장 먼저 받아들였는데 와인도 예외는 아니어서 쾰리아 주와 더불어 가장 오래된 포도재배와 와인 생산의 전통을 지니고 있다.

이미 기원전 7세기에 와인에 대한 기록들이 남아있으며 현재에도 이탈리아에서 와인을 가장 많이 생산하는 주이기도 하며 2012년 현재 하나의 DOCG 급 와인과 24개의 DOC 급 와인을 생산하고 있다.

김성일 와인칼럼니스트





포도나무 재배가 용이한 시칠리아 섬

삼각형으로 생긴 시칠리아 섬의 와인생산은 메싸나, 카타니아, 시라쿠사, 라구사로 연결되는 동쪽과 팔레르모, 트라파니, 마르살라, 멘피를 비롯한 서쪽으로 나뉘지는데 너무나 방대한 관계로 이번에는 서쪽을 중심으로 팔레르모, 아그리젠토 그리고 트라파니 프로빈치아를 돌아보았다.

전체의 80%가 구릉지대이며 포도 생육기간동안 비가 거의 내리지 않고 따뜻해서 포도나무 재배가 아주 용이하다.

주로 재배되는 품종은 이 지역 고유 품종이며 대표 품종인 네로 다볼라 그릴로, 카타라또는 물론 시라, 카베르네 소비뇽, 메를로, 샤르도네 등 국제적인 품종들을 다양하게 재배하고 있다. 네로다볼라는 시칠리아를 대표하는 품종이지만 이 못지않게 많이 널리 재배되는 품종이 바로 시라이다. 고대 페르시아의 시라즈가 그 기원이란 설과 이곳 시칠리아의 시라쿠자라는 설이 있지만 시칠리아에서 가장 잘 자라는 포도 품종을 꼽으라면 누구나 다 시라를 꼽을 정도로 고온에서 잘 자라는 시라는 시칠리아 섬의 대표적인 포도품종이기도 하다.

중남부의 '발리오 델 크리스토' 라는 칸티나, 라루치와 루파트리



첫 방문 칸티나는 시칠리아 섬 중남부의 '발리오 델 크리스토' 라는 칸티나인데 칸티나가 아닌 큰길 옆에 세워둔 예수 십자가 앞에서 우릴 맞은 주인이 십자가에 전해진 이력을 소개해 주었다. 이 십자가는 오래 전 이 포도밭을 경작하던 사람이 큰 병에 들어 거의 죽을 듯하다가 이 십자가를 세우며 병을 고쳤는데, 그 이후로 이 십자가는 아주 유명하게 되었고 이를 따서 칸티나 이름을 지었다고 설명한다. 붉은 벽돌로 2000년에 지어진 예쁜 집과 현대식 칸티나가 흰 석회석 언덕위에 자리잡고 있었다. 바다에서 불과 8킬로미터밖에 떨어져있지 않으며 200여년의 와인양조역사가 있으나 병입은 불과 2007년부터 시작했다고 한다. 강철로 된 위아래와 오크로 된 몸통을 가진 숙성통이 눈에 띄는데 오크와 강철의 장점을 적절히 살려낸 결과이다. 그릴로 100%로 만든 라루치는 향이 아주 뛰어나고 균형감이 돋보이고 2007년 AIS로부터 최고등급을 받은 루파트리는 네로다볼라 100%를 오크에서 14개월 숙성시킨 와인으로 품질 가격 면에서 아주 뛰어났다.

곳곳에 그물망으로 덮힌 포도밭이 많이 보였는데 주로 식용으로 재배되는 포도나무인데, 원래는 비닐을 입혔으나 최근에는 촘촘한 그물망을 덮는다. 그렇게 해서 우선 무더운 햇빛을 조금씩 오래 받아 오랫동안 보존할 수 있게 하고, 거센 빗줄기나 자연재해로부터 보호할 수 있다고 한다.





아란초 호수의 페우디 아란초

아그리젠토를 지나 해안가를 달려 수킬로미터가 넘는 풍력발전기들이 수도 없이 언덕을 줄지어 서 있다가 끝나는 곳엔 이 근처 셀리눈테와 세제스타라는 곳의 고대 그리스 시대의 신전을 만든 탄산석회 광산이 있는데 이를 마주보고 서 있는 칸티나가 바로 페우디 아란초이다. 무엇보다 시칠리아에서 보기 힘든 커다란 아란초 호수가 눈앞에 있어서 이채롭다. 칸티나로 들어서는 길 양 옆엔 황새를 닮은 꽃들이 우릴 맞이해 주고 뜰안 정원엔 넓은 탁자를 옆에두고 오렌지 나무가 오밀조밀하다. 터키문양을 라벨로 삼은 인촐리아가 아주 인상적으로 질이 좋으며, 시라 100%로 뛰어나다. 다릴라와 칸토도로에는 악보가 라벨링 되어있는데 이는 옛날 이곳에서 일하던 한 커플에 관한 사랑 이야기라고 한다.



10여미터가 넘는 올리브 오일 압착기

두 번째 날 아침에 방문한 곳은 올리브 공장 박물관이었다. 10여미터가 넘는 올리브 오일 압착기가 박물관 중앙에 인상깊게 놓여있고 옛날 방식으로 당나귀가 올리브 오일을 짜는 모습을 담은 동영상은 아주 정겹다. 일반적으로 올리브 오일을 착즙할 때 첫 프레스에서는 거의 물만 나오고 두 번째 착즙부터오일이 섞여 나오는데 폴리페놀이 많을수록, 공기와 접촉이 덜할수록 폴리페놀함량이 높아좋은 오일이라 한다. 보통 2년 유효기간을 가진 올리브 오일을 짜기위해 둥글고 살찐 올리브가 좋다. 잘 익은 올리브에서는 18~20%의 오일 생산하지만 약간 덜 익은 올리브에서는 13%정도만 생산되는데 이렇게 하면 폴리페놀은 더 많고 색은 더 녹색을 띠고 고품질의 올리브 오일을 얻을 수가 있다고 한다.



미니니 칸티나의 카타랏토 로쏘와 주정 강화주 마르살라

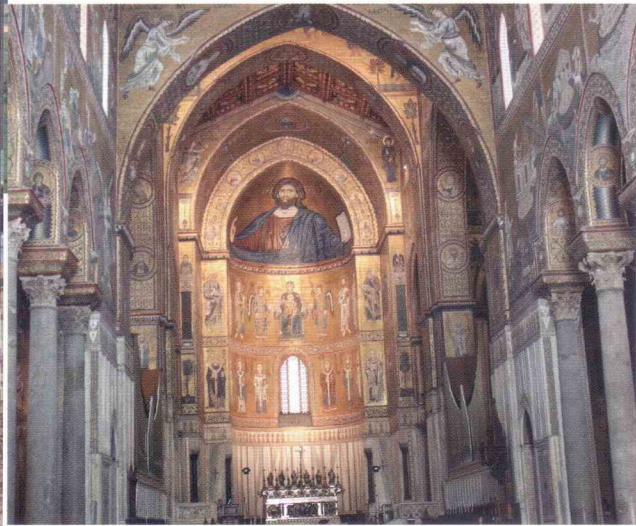
오후에 방문한 칸티나 카루소에 미니니는 마르살라 시내에 위치한 칸티나로 진하고 집중적인 네로다볼라와 전통적인 알베렐로 방식으로 재배한 포도로 만든 무게감있는 카타랏토가 인상적이었다. 특히 피냐텔로라는 품종으로 만든 사키아라는 와인은 허브향(특히 썩향)이 많이 느껴지는 와인으로 8개의 칸티나에서 만들 정도로 거의 사라진 품종인데 그 향 때문에 카타랏토 로쏘라고도 불린다.

오랜 연구 끝에 오크숙성을 하지 않은 대신에 포도 수확을 반으로 줄여 고 품질을 유지하며 개성적인 향 또한 간직하게 되었는데 가장 인상적인 와인 중의 하나였다. 마르살라의 이름을 딴 주정 강화주인 마르살라는 1773년 영국인 존 우드하우스가 폭풍을 피해 이곳 마르살라에 정박했다가 그들이 마시던 마데이라나 포트와인과 비슷한 이곳 와인의 맛을 보고 가져가려 했는데 당시 운송사정상 와인이 변하기 쉬워 알콜을 첨가해서 운송했는데 곧바로 흥행을 일으키며 오늘날의 마르살라가 되었다. 이 마르살라주로 유명하게 된 칸티나 플로리오네는 마르살라에서 가장 오래된 칸티나로 1833년 설립되었으며 칸티나 뿐만 아니라 해운업도 겸하고 있어 미국으로 많은 와인을 수출했는데 1915년 샌프란시스코에 전시했던 6180리터 오크통이 칸티나 초입에 놓여있고 아직도 사용 중이라 한다.

그 옆엔 1862년 이곳을 방문했던 가리발디의 총과 칼이 전시돼 있고, 빠티리오 엠마누엘레 3세, 그리고 1924년엔 무솔리니도 방문했던 유서깊은 칸티나이다. 넬슨 제독이 승리를 자축하는 와인으로 마르살라를 마시면서 승리의 와인이되기도 했는데 비앙코와 로쏘가 있

고 최소 5년을 숙성해야 하며 10년 이상을 숙성해야 리제르바를 표기할수 있다. 당도에 따라 세코, 세미 세코 그리고 돌체가 있는데 알콜과 mosto 를 첨가해서 만든다. 이곳에는 사천여개가 넘는 숙성통이 있는데 마르살라를 만드는 숙성통은 아주 오래 사용하는데 스코틀랜드산 오크를 사용하고 그 오크를 다시 스코틀랜드로 보내 마르살라 향이 있는 위스키를 만들기도 한다.

이곳에서 숙성중인 가장 오래된 마르살라는 1939년산인데 아직도 힘이 많이 느껴진다. 15~25도를 유지하며 오크통은 열어도 상관없이 자연 그대로의 느낌으로 숙성한다. 칸티나 바닥에 탄산석회 가루를 뿌려놓아 습기를 들이는 환풍기를 없앤 것은 자연친화적이면서 전력소비를 줄이는 일거 양득의 효과도 눈여겨 볼만했다. 칸티나 바로 옆에 최근에 문을 연 에노테카는 이 지방의 큰 뉴스거리가 되었다. 출입구는 철제문에 음각을 해서 밖에서 들어오는 햇빛에 장관을 이루었고 마시는 순서로 전시된 와인이 놓여진 곳은 시칠리아 사람들의 정열을 상징하는 빨간색과 현대적인 감각이 어우러져 우리의 눈을 사로 잡았다. 시음 역시 특별했는데 아주 높은 천정에 약간은 어두운 조명에서 3종류의 마르살라와 같이 먹을 핑거푸드를 마련해 놓고 비디오가 시음을 안내했다. 최소 알콜이 15도인 마르살라는 일반적으로 묵직하고 시골스러우며 인공미가 없이 자연스러운 풍미가 일품이었다.



쿠수마노 칸티나, 전 세계에서 유일하게 유리마개를 사용하는 칸티나

450h의 넓은 포도밭을 소유한 쿠수마노 칸티나는 모두 자가생산으로만 연간 300만병의 와인을 생산한다. 이 칸티나는 이탈리아 마케팅대회에서 최고의 인터넷 사이트로 Agora 상을 받았으며 시칠리아에서는 유일하게 피노네로를 재배하는데 시칠리아 서부에서는 드물게 팔레르모 근처 Ficuzza 라는 곳의 해발 800미터 8ha의 땅에서 보통보다 1달정도 늦은 9월초에 수확해서 와인을 만든다. 특히 전 세계에서 유일하게 유리마개를 사용하는 칸티나이다. 주입시스템이 좀 더 복잡하고 뚜껑을 미리 정돈해야하는 번거로움이 있지만 유리마개를 사용하면 공기와의 접촉이 최소화되고 가장 보존이 잘되며 재사용도 가능하며 값도 코르크와 비슷하다고 한다. 온도에 민감한 실리콘 플라스틱과 변화가 심해 와인 변질이 쉬운 코르크보다 훨씬 좋다고 한다. 인솔리아와 네로다볼라가 품질과 가격 면에서 최고 급이었다.

시칠리아 섬에서 꼭 둘러봐야 할 곳, 팔레르모와 아그리젠토

시칠리아 전역이 모두 관광지이지만 팔레르모에 비행기가 착륙했다면 팔레르모와 아그리젠토를 반드시 둘러볼 일이다. 팔레르모의 황금기는 11세기~12세기 노르만족 시대인데 시칠리아 왕국의 수도로서 1185년에 지은 대성당, 왕궁, 산토조반니멜리에레미티 교회(1132년), 마르토라나 교회(1143년), 당시의 건축물들이 산재하고 일년 내내 관광객의 발길이 끊이지 않는다. 근처의 몬레알레(Monreale) 성당은 팔레르모 성당과 비슷한 시기에 지어졌으나 외연으로는 팔레르모 성당이, 그리고 내부로는 몬레알레 성당이 단연 뛰어난데 상부 벽면과 천정 내부는 당시 남아있는 성당 중 가장 화려하고 눈부시다. 아그리젠토는 그리스시대의 신전들이 모여 있는 곳으로 시칠리아를 방문하는 사람들이 빼놓지 않고 찾는 곳이기도 하다. 또한 그 근처에 있는 스칼라 데이 투르키라는 곳은 해안에 솟은 거대한 하얀 석회암 단층인데 우리에게 어린이들에게 겁을 줄 때 들춰내는 사람들이 이들에게는 터키사람들이다. 하여 이국적으로 생긴 이곳의 이름을 터키인들의 계단이라고 지었다고 한다.



지중해 최대의 섬, 시칠리아

이탈리아 서남단에 있는 지중해 최대의 섬. 청동기 시대에 시크리인, 시카니인, 엘루미인이 거주, 주석(錫)무역의 중계지로 미케네 문화와도 접촉하며 고유의 문화를 지녔다. B.C. 8세기에 그리스인이 도래함. 카르타고인의 모퉁에 건설에 따라 그리스 화(化)되었다. 낙소스, 시라쿠사이(현재 시라쿠사), 게라(현재 제라), 메가라 히부리아 등 그리스 식민지의 건설에 따라 선주민족은 내륙으로 밀리고 해안 지역은 완전히 그리스 화(化)했다. B.C. 6세기부터는 세리누스(현재명 세리누테), 아크라가스(현재명 아크리젠트), 세게스타(현재명 세제스타) 등이 건설되어 마그나 그라에키아의 일부로 됐다. 미술도 그리스 본토와 이오니아 지방과는 달리 부드러운 요소를 지니게 되어 B.C. 4세기 후반 이후 첸투리베 등에서 독특한 도기도 만들었다. 제2차 포에니 전쟁(B.C. 218~B.C. 201)을 거쳐 로마의 속주(屬州)

가 되나 공화정기에는 정체의 시대로 2세기 이후 로마의 곡창으로 번영했다. 고대 말기에는 피아차 알메리나에 대규모 모자이크 장식의 큰 별장 등이 건설되었다. 비잔틴 통치 시대인 827년에서 아랍 통치 시대의 요소는 다음 노르만 왕조시대(1071~1266)의 미술에 계승되어 팔레르모의 궁정예배당(카펠라 팔라티나), 몽레아레 대성당, 체파르 대성당에서 그 유례(遺例)를 볼 수 있다. 시칠리아의 노르만 미술에는 비잔틴적 요소와 함께 이슬람 파티마 조의 미술전통이 존속되었다. 건축물은 아랍 인에 의해 시칠리아에서 제조가 시작되고 다시 유럽으로 퍼져감. 남이탈리아와 함께 상아 세공이 발달하여 일군의 채화장식으로 된 상아상자는 12~13세기의 시칠리아 제로 되어 있다. 13세기의 프리드리히 2세(Friedrich II, 1194~1250, 나폴리·시칠리아왕으로는 프리드리히 1세. 1215년 이후 신성로마황제) 시대는 동서문화의 융합을 꾀하여 시칠리아·르네상스라고도 불리는 시대로 문화적으로 활발하였으나 섬 내에서 당시의 미술유품은 적다. 1442년부터 다시 나폴리 왕국과 함께 동일한 왕을 모시게 되어 남이탈리아와 문화적으로도 밀접한 관계를 지니게 됨. 15세기에 활약한 안토넬로·다·메시나는 시칠리아가 탄생시킨 최대의 화가이다. 바로크 시대의 미술은 스페인의 영향이 강하고 바로크 도시로서의 노드는 당시의 양상을 가장 잘 전해주고 있다. 시칠리아의 미술은 지중해 중심에 위치한 지리적 조건 때문에 항상 외래미술의 영향을 받았다.

[김성일]

학력 · 서울대학교 음악대학 성악과졸업 · 1993년~2005년까지 이탈리아 체류 · 피렌체극장 전속 성악아카데미 · 이탈리아 국립음악원 및 프랑스 니스 음악원 디플롬
 경력 · "마리오델모나코"국제성악콩쿨 단독 1위를 비롯 유수 콩크르 입상 · 피렌체, 볼로냐, 피사, 코센차, 티라나등 유럽주요극장에서 주요 배역으로 오페라에 출연
 · 이탈리아 국영방송 라이드레의 오페라 비평 프로그램 "바르캇치아"에 메인 게스트로 출연 · 수원대학교 음악대학 성악과 초빙교수역임,
 · 한국 소믈리에 협회 공인 와인 어드바이저 · 이탈리아 와인 전문가 이메일_ kimstello@hanmail.net/ 블로그_ http://blog.daum.net/kimstello

