

VISION of NATURAL WINE



마스터 오브 와인에게 묻다, 내추럴 와인이란?

내추럴 와인? 이자벨 르주롱은 말한다. 지나친 상업화에 시달리다 다시 자연의 방식으로 돌아오고 있는 것뿐이라고.
빵, 맥주, 우유... 그리고 와인이 조금 늦게 시작된 것뿐이라고.





소몰리에 출신 엄경자 교수(세종사이버대학교 바리스타 소몰리에학과)가 내추럴 와인에 대해 묻고 있다.

“소비층 블랑에서 사과, 복숭아, 라임이 연상되고, 화이트 플라워의 향만 나는 전형적인 특징이 있다면 이것은 자연 그대로의 특징이라기보다, 어린 포도를 수확하고 자연 효모가 아닌 인위적인 아로마틱 효모를 사용해 만들어진 캐릭터일 수 있습니다. 와인의 특정한 아로마를 만드는 효모의 사용이 나쁜 것이라 단정할 수는 없지만, 포도만으로 충분한데도 이런 효모를 구입해 쓰면 와인의 다양성은 사라지고, 특정 풍종과 지역의 향이 인위적으로 만들어지게 됩니다.”

지난달 12일 서울의 어느 바에서 열린 작은 규모의 내추럴 와인 콘퍼런스에서 이사벨 르주롱^{ISABELLE LEGERON}은 명확한 관점을 거침없이 쏟아냈다. “사람들은 와인을 순수한 포도즙을 발효시켜 만드는 자연에 가까운 음료라 생각하지만 실제로 와인에는 레이블에 표기하지 않아도 되는 수십 가지 다양한 화학물질이 사용되고 있어요. 현재 ‘법적’으로 허용되고 있기 때문이지요. 음식이라면 그 모든 것들이 레이블에 표기되어야 하지만 현실은 그렇지 않죠. 재배에 사용된 농약을 비롯해 와인 배럴의 소독제, 보존제, 색소, 탄닌 등이 우리가 마시는 한 잔의 와인에 남아 있을 가능성이 많습니다.” 곧이어 스크린에 현미경 속 사진 2장을 크게 띄웠다. 한 장은 프랑스 상세르^{SANCERRE} 지역의 유명한 내추럴 와인이고 다른 한 장은 슈퍼마켓에서 구입한 대량생산 와인. 현미경에 노출된 각각의 효모 수와 활동 상태는 완벽하게 달랐다. 한눈에도 내추럴 와인에는 미생물이 살아 있었고, 다른 쪽은 죽은 듯 멈춰 있었다.

그녀는 프랑스 최초의 여성 마스터 오브 와인^{MASTER OF WINE}이다. 흔히 ‘MW’로 불리는 마스터 오브 와인은 해마다 일주일에 걸친 필기 시험과 실기 시험을 실시해 부여하는 자격으로 그 과정이 매우 힘들고 어려워 와인업계 최고의 자격증으로 꼽힌다. 영국 런던에 있는 IMW(Institute of Master of Wine)에서 수여하는데 60여 년의 역사 동안 전 세계적으로 약 3백80명 정도가 탄생했을 정도. 그 화려한 자격 앞에 ‘프랑스 최초의 여성’이라는 수식어까지 붙었지만 정작 그녀를 주목하게 하는 이유는 따로 있다. 바로 내추럴 와인 전문가라는 것. 오랜 와인업계를 대표하는 정통성을 부여 받았지만 기존 와인업계에 새로운 질문을 던지는 ‘내추럴 와인’에 심취한 그녀는 지난해 말 저서 「내추럴 와인^{NATURAL WINE}」을 출간하는 등 오래된 새것 ‘내추럴 와인’에 대한 명쾌한 해석을 제시하고 있다.

첫 방한인 짧은 일정인 세미나와 콘퍼런스, 이벤트로 빼곡하게 채워져 있던 그녀를 다음 날 다시 만났다. 국내 대표적인 여성 소몰리에이자 지금은 대학에서 와인을 가르치는 엄경자 교수가 같이했다.

먼저, 용어 정리를 한번 하고 가자. 바이오다이내믹 와인, 내추럴 와인 등의 차이는 무엇인가?

제조 방법의 차이이다. 내추럴 와인은 땅에서 이루어지는 일과 그다음으로 나누어 생각해볼 수 있다. 먼저 땅에서는 자연적인 농법이 필요하다. 여기에는 크게 3가지가 해당된다. 유기농법, 비오디나미(바이오다이내믹) 농법, 그리고 다른 자연적인 농법이다. 포도밭에 다른 식물을 키워 땅의 질소를 더하기도 하고, 새가 날아들기도 하고, 벌과 나비가 함께하는, 진정한 생물 다양성을 추구함으로써 식물, 곤충, 그 밖의 야생동물들과 협력하여 해충과 질병에 대항하는 농법이다.

내추럴 와인이란 바이오다이내믹 농법으로 재배한 포도를 이스트 등 화학첨가물을 사용하지 않고 자연 발효시킨 와인으로 보존제인 무수아황산을 넣지 않거나 거의 소량만 첨가한 와인이다. 그에 비해 비오디나미(바이오다이내믹) 와인은 포도밭에서 일어나는 재배 과정에 국한된다. 유기농 포도즙, 발효된 100% 포도즙이라 할 수 있다. 정의^{DEFINITION}는 내렸지만 전 세계에 통용될 개념 정립은 아직 이루어지지 않았다. INAO(Institut National de Appellations d’Origine, 프랑스 와인의 원산지 명칭을 통제하고, 관리하고, 승인하는 국가 조직)도 아직까지 정의하지 않았다. 그러나 가까운 시일에 할 것이다.

내추럴 와인은 무수아황산(SO₂)을 첨가하지 않았거나, 거의 소량 넣는 점을 강조해왔다. 무수아황산의 유무가 가장 중요한 기준인가?

필요하다면 소량의 아황산염 첨가는 문제가 되지 않는다. 어떻게 만드는지에 대한 투명성이 더 중요하다. 일반 사람들에게 ‘와인을 어떻게 만드냐’고 물으면 포도즙으로 만든다고 대답한다. 그러나 사실 그 이외에 젤라틴과 같은 많은 물질들이 첨가되고 있다. 이것은 사람들이 이해하는 ‘와인이 내추럴하다’는 사실과 다르다.

무엇보다도 내추럴 와인은 유기농법 또는 바이오다이내믹 농법으로 만들어야 한다고 생각한다. 우리는 환경오염으로 지구를 죽이고 있다. 와인은 사실 지구를 살리는 역할을 못해왔다. 럭셔리 아이템으로 취급되는 만큼 와인 산업은 포도 재배를 통해 지구 환경에 도움이 되도록 더욱 노력해야 한다.

또한 사람들은 와인을 마실 때 포도 품종의 특징이나, 테루아의 정체성을 느끼는 것이 아니라 이스트 아로마, 발효 과정의 낮은 온도, 리퀴드 오크, 파우더 탄닌의 기능으로 얻은 맛을 느끼는 것이다. 와인 맛이 테루아를 반영하고 오센틱^{AUTHENTIC}하다고 말하며 자연을 사칭하는 것을 나는 이제 멈춰야 한다고 생각한다. 왜냐하면 대부분 와인은 테루아를 반영하거나 오센틱하지 않기 때문이다. 만약 천연 이스트를 죽이기 위해 아황산을 첨가하고, 인위적인 이스트를 첨가하고, 효소, 컬러링, 비타민 등을 첨가한다면, 우리는 이와 같은 정보를 소비자에게 알려줘야 한다. 사람들이 어떻게 만들어진 와인인지 알고 마시게 해야 한다. 지난 20~30년 동안 와인 산업은 번창해왔다. 그들은 ‘마케팅’의 일환으로 ‘와인’을 테루아의 대명사처럼 홍보해왔다. 그러나 대량 생산하고, 싼 가격으로 내놓기 위해서 너무나 많은 인위적인 조작을 했다.

인위적인 이스트나 보존제를 쓴 와인은 맛으로 구별할 수 있나?

화이트 와인을 예로 들면, 너무 깔끔하고 강한 시트러스 향이라든지, 사탕 향 같은 교과서적인 조절된 맛 등이 느껴진다.



내추럴 와인에서 산소와 노출로 생성되는 독특한 산화^{OXIDATIVE} 향이 감지되곤 한다. 결합인가?

자주는 아니지만 간혹 내추럴 와인에도 산화 향, 휘발성 산^{VOLATILE ACIDITY}이 존재한다. 그러나 많은 내추럴 와인은 잘 만들고 맛있다. 레스토랑에도 헤드 셰프가 있고 꼬미 셰프가 있는 것처럼 와인메이커도 저마다 능력은 다르다. 또한 우리가 기존 와인업계에서도 결합 와인 또는 산화된 와인을 발견하듯이 내추럴 와인도 이와 같다. 한 번은 동유럽의 중심지역에서 1백여 개의 와인을 놓고 블라인드 테스트를 했는데 그중에 일부만 받아들여지고 나머지는 시장에 내놓지도 못했다. 여전히 일반 와인업계는 수많은 와인들이 묻히고 있지만, 내추럴 와인은 그보다 무난하다. 내추럴 와인에서 보통 와인보다 더 많은 결합이 발견된다고 생각하지 않는다. 내추럴 와인 메이커들은 와인에 대해 더 잘 이해하기 시작했고 점점 더 잘 만들고 있다.

내추럴 와인은 운송 과정에서 특히 수출 과정에서 쉽게 변질할 가능성이 높다. 예방할 방법이 있는가?

내추럴 와인의 이슈 중에 하나가 출하 시기가 너무 빠르다는 점이다. 즉 안정되기 전에 너무 일찍 병입하는 것이다. 보통 일반 와인은 3개월 만에 빠르게 만들어지는데, 병입 전에 정제와 여과를 거쳐 안정화시키고, 박테리아를 제거하고 무수아황산을 첨가하여 더 이상 변화하지 못하게 만든다. 그들은 셀렉티브 이스트를 사용하여 빠른 발효를 거쳐 와인을 만들어낸다. 내추럴 와인은 다르다. 자연에서는 오래 걸린다. 발효는 때로 6개월도 걸리는데, 설사 2주, 3주, 4주가 걸리더라도 안정화시키는 데 시간이 필요하다. 그러나 때로는 돈이 필요하거나 봄에 사용할 와인을 위해서 일찍 출하하거나 반대로 병입 전에 에이징을 오래할 때가 있는데, 100% 안정된 상태에서 선적해야 한다. 안정되게 준비된 와인이라 하더라도 운송은 조심해야 한다. 너무 덥거나 추운 환경은 피하는 것이 당연하다. 보통 와인의 운송과정도 마찬가지다.

적절한 운송 방법이 있는가?

리퍼 컨테이너(냉장 컨테이너)를 사용하여 온도 조절 가능한 환경에서 운송해라. 40~50℃의 높은 온도와 높은 습도도 와인에 손상을 입히기 때문에 조심해야 한다. 잘 만들어지고 잘 숙성된 내추럴 와인은 여행이 용이하며 30~40년 정도의 장기간 숙성도 가능하다. 굳이 아황산염을

첨가할 필요가 없다고 생각한다. 만약 너무 많은 무수아황산을 첨가한다면, 와인이 동결된다고 할 수 있다. 보존제는 와인을 동결시키기 때문이다. 내추럴 와인은 숙성되고 살아 있다. 병 속에서도 살아 있다. 살아 있는 '음식'과도 같다.

내추럴 와인은 병 바닥에서 혼탁함이 발견되곤 한다. 상한 것인가?

전혀 아니다. 내추럴 와인의 혼탁함은 종종 발견된다. 왜냐하면 정제나 여과를 최소화했기 때문이다.

때로는 내추럴 와인에서 버블이 느껴질 때가 있다.

자연스럽다. 내추럴 와인은 잔당이 남아 있어 때로는 병입 후에도 2차 발효가 일어난다. 하지만 이것이 이상하다고 생각하지 않는다. 정형화된 와인 시음에만 익숙해졌다면 이것을 하나의 결함으로 생각할 수 있지만, 내추럴 와인은 정형성에서 벗어나 평가해야 한다. 열린 자세로 와인을 평가해야 한다. 지금의 정형화된 와인메이킹 방식도 지난 30년 정도 축적된 결과이다. 1백 년 전, 누가 지금의 와인메이킹을 상상이나 했겠나. 오픈 마인드가 중요하다. 와인은 음식과 같아서 다양한 맛과 현상이 존재한다. 와인이 맛있다면, 무슨 문제가 있겠는가?

내추럴에 대한 공인된 기준이나 법규가 있나? 품질을 관리하는 단체나 협회는?

프랑스 정부에서도 내추럴 와인의 존재와 법률 제정의 필요성에 대해 인지하고 있지만 아직 결실은 없다. 여전히 와인을 만드는 사람들의 현실과 그 법을 제정하는 사람들 사이에 큰 격차가 있다. 만약 규제가 지나치게 까다로우면 오히려 그 싹을 자르는 것이 될 테니 어느 정도 범위 내의 허용은 필요할 것이다. 개인적으로는 인증제나 관련 규율을 만드는 것이 소비자의 선택을 돕기 위해 중요하다고 생각한다.

지역별로는 생산자들이 모인 작은 협회가 존재한다. 프랑스의 내추럴 와인 협회 AVN, 스페인의 내추럴 생산자 협회 PVN, 이탈리아의 빈나투르 VINA TURE 등 많은 협회가 있지만, 모두 공인된 기관은 아니다.

당신에게 내추럴 와인의 매력은 무엇인가?

살아 있다는 점이다. 글자 그대로 살아 있



다. 우리는 김치나 콤부차 같은 살아 있는 음식에 열광하지 않는가. 우리는 살아 있는 음식을 즐기면서, 아이러니하게 죽은 와인으로 촉매를 든다. 왜 그렇게 하는가? 말이 안 된다. 와인은 음식이다. 발효 과정을 거친 와인의 마이크로 바이올로지를 즐기길 원한다. 포도밭의 라이프이자 그해의 빈티지 증거, 토착 품종, 셀러에서의 천연 발효 라이프, 보틀에서의 시간 등을 그대로 담고 살아 있는 와인, 그것이 잔으로 옮겨지는 여정까지 '라이프'가 살아 있어야 한다. 살아 있어야만 '테루아'가 존재한다. 그것이 '내추럴' 와인이다. 오가닉 이상이다. 오가닉을 거쳐 병입, 생산 과정까지 '내추럴'해야 한다.

그녀는 프랑스 코냑 지역에서 7대째 포도를 경작하고 와인을 생산하는 집안의 딸로 태어났다. 부모님을 비롯해 가족 몇몇이 60대에 파킨슨에 걸리거나 암으로 죽는 일을 개인적으로 경험했다. 그녀는 화학물질을 써서 포도를 재배하고, 와인을 만드는 일이 그 이유라고 생각한다.

프랑스의 첫 번째 여성 마스터 오브 와인 MASTER OF WINE 이다. 도전의 계기는?

2009년의 일이니 이제 꼭 10주년이다. 어릴 때부터 가족을 도와 와인을 만들었다. 와인 비즈니스 분야에서 일하고 싶어 경영 쪽을 공부했지만 다시 와인으로 돌아온 것은 와인을 좀 더 이해하고 싶고 이론 공부를 보강하고 싶어서였다. 28세에 와인 공부를 시작한 후 MW까지 6-7년 정도 걸렸다. WSET 프로그램을 들으면서 디플로마를 획득했지만 내추럴 와인에 대해서는 잘 알 수가 없어서 관련 커뮤니티 등을 통해 공부했다. MW가 된 이후로는 내추럴 와인에 심취하여 레스토랑 와인 리스트를 짜거나 내추럴 와인에 대한 원고를 쓰기 시작했고, 세계 최대 규모의 내추럴 와인 행사이자 프로젝트인 로와인 RAW WINE을 만들었다.

프랑스가 내추럴 와인 시장을 주도하고 있다. 그 이유는?

가스트로노미(미식)와 연관이 있는 것 같다. 프랑스는 음식의 경험이 다양하게 존재하고 치즈와 같은 발효 음식의 오센틱 맛을 즐긴다. 파리의 많은 바에서 내추럴 와인을 경험할 수 있는데, 음식과 함께 즐길 줄 안다. 파리와 가까이 있는 루아르 밸리에서 내추럴 와인을 많이 생산하기도 한다.

“내추럴 와인은 새로운 것이 아니다. 이것이 본래의 와인인데, 오늘날 드문 것이 되어버렸다. 이제는 드넓은 바다의 작은 한 방울과 같으나, 오, 이 얼마나 값진 한 방울인가.”
저서 『NATURAL WINE』 중에서



이젤벨 르주롱 Isabelle Legeron
프랑스 최초의 여성 마스터 오브 와인이자 내추럴 와인 행사인 로와인 RAW WINE을 2016년 개최하고 이후 매년 런던, 뉴욕, 베를린 등에서 행사를 개최하는 세계적인 내추럴 와인 전문가. 영국의 와인 매거진 『The Drink Business』가 와인 업계에서 가장 영향력 있는 50인의 여성 중 한 명으로 꼽은 바 있다.

내추럴 와인을 제대로 즐기는 팁은 좀더 알려?

와인에 대한 기존의 정형화된 지식을 모두 잊어라. 지금의 와인은 너무 지능적인 상품으로 진화되었다. 와인은 푸드이면서 농산물이다. 먹고 마시는 본질적 의미로 돌아가 즐기 시작해야 한다. 불행히도 와인의 레이블이 사회적 신분이나 지위의 상징으로 소비되고 있다. 와인을 즐길 때 점수, 순위, 평점 등에 집착하고 영향을 받는 이들이 많다. 사람들은 다시 감각으로 연결되어야 한다. 오직 와인 그 자체로 진정성을 느끼며 즐기길 바란다.

그래도 수많은 리스트 중에 어떤 와인을 선택해야 할지?

와인은 신뢰할 만한 레스토랑, 바에서 마셔라. 그리고 소믈리에의 추천을 받아라. 와인 스토리를 공유해라. 와인메이커의 스토리를 듣고 추천을 받아라. 입문자에게 가장 좋은 방법이라 생각한다.

교육이 중요하겠다. 소믈리에들은 어떻게 교육하나?

교육은 중요하다. 정통 교육이 우선 기초가 되어야 한다. 그다음으로는 경험하지 못한 다양한 와인 세계에 대한 오픈 마인드가 필요하다. 개인적으로 소믈리에의 가장 중요한 의무는 사람들의 의견과 마음에 귀 기울이는 것이라고 생각한다. 레스토랑이나 와인 바에서 와인을 즐길 때 저마다 취향이 다르다는 점을 고려해야 한다. 누군가에게 좋은 와인이 누군가에게는 다를 수 있다. 좋은 내추럴 와인을 추천한다면 분명한 이유를 말할 수 있어야 한다. 즉, 어떻게 재배되는지, 발효, 병입 과정에서 어떻게 마이크로 바이올로지가 유지되는지에 대한 확신을 나눌 수 있어야 한다. 그렇지 못한 상태에서 더 많이 팔기 위해 마케팅 요소만 활용한다면 결코 좋은 와인을 절대 만날 수 없을 것이다. 와인이 어떻게 선정되고 생산되고 병입되어 살아 있는 음식으로 왔는지, 그 와인의 '삶'에 귀 기울여야 한다.

내추럴 와인의 푸드 페어링을 조언해달라.

내추럴 와인은 대체로 음식과 잘 어울리는 경향이 있다. 나의 경우는 푸드의 '재료'를 중요시한다. 지역에서 생산된 오가닉 재료를 사용해 이를 존중하듯 심플하면서도 건강하게 만든 음식. 와인과 같은 철학을 가진 음식이다. 어제저녁 <링글스>에서 식사할 때 루아르 지역 샹세르 SANCERRE의 화이트 와인을 마셨는데 레스토랑의 미식과 정말 아름답게 어울렸다. 향이 살아 있었다.

앞으로 세계 와인 시장에서 내추럴 와인의 전망은?

시장은 분명히 커질 것이다. 영 뉴 제너레이션이 성장하면서 더 많이 참여하고 있다. 매우 포지티브하다. 와인 전체 시장이나 구시장에 대한 전망과는 다르다. 한국을 보라. 3-4년 만에 매우 빠르게 성장했다. 점점 사람들이 익숙해질 것이다.