



와인 이야기



(주)다산 컨설턴트 전무
조 성 하

와인은 싱싱하고 잘 익은 포도를 발효하여 만든 천연의 포도 음료로 이와 같은 자연성, 순수성 덕분에 기원전부터 인간에게 사랑받아 왔다. 포도나무의 원산지는 이란 북쪽 카스피해와 흑해 사이 소아시아 지방으로 알려져 있는데 이곳은 성경에 나오는 노아가 홍수가 끝난 뒤 정착했다는 아랏산 근처로 노아가 포도나무를 심고 포도주를 마셨다(창세기 9:20,21)라는 기록이 나오고 있다. 또한 그리스 신화의 디오니소스라고 불리는 박카스는 인류에게 최초로 와인을 담그는 법을 가르친 신으로 묘사되어 있다. 이렇듯 와인의 역사는 5천년 이상을 거슬러 올라가게 된다.

최근 들어 우리 주변의 사회에서 와인에 대한 관심이 높아지고 있는데 현재 약 3천억 규모의 시장이 형성되어 있다고 한다. 위스키, 소주, 맥주 등의 시장규모가 수조원대에 달하는 것에 비하면 아직은 규모가 작지만 저알콜, 고급분위기로 인식되고, 남녀가 공식적(?)인 자리에서 함께 즐길 수 있으며 와인에 담겨져 있는 지리, 지형, 문화적 배경을 함께 알면 더욱 근사한 자리가 될 수 있는 매체이다. 아울러 좋은 와인이 나오기 위해 지반공학적인 측면, 즉 입도분포, 배수조건 등의 지식까지 지니고 있으니 우리 토기회원들이 관심을 가질 수 있는 충분한 배경이 된다. 몇일전 골프를 치고 후반전에 들어가기 위해 약 30분의 시간이 남게 되었는데, 그간 소믈리에 코스에서 배운 어줍잖은 지식으로 이 시간을 유용하게 보낼 수 있었다. 골프가 대중화되기 시작하면서 남성들의 대화의 주된 내용으로 골프에 대한 얘기가 주류를 이루었는데, 사회분위기나 웰빙을 신경써야할 수 밖에 없는 현대인에게 있어서 와인에 대한 상식 및 경험이 필요한 시점이 되는 듯한 인상이다.

이탈 기사

해외 여행을 하다보면 기내식사 중에 승무원이 와인을 들고 다니면서 화이트 오어 레드 라고 물으면서 와인을 권하는 것을 흔히 본다. 아주 기본적인 선택이며 분류의 형태이다. 비즈니스 석 이상에서는 다르다고 하는데 아직 경험이 없어 모르겠다. 각각의 와인을 구성하는 포도가 수백가지이고, 원산지 국가와 생산농장(와이너리)가 다르며, 생산연도(빈티지)도 매년 지속적으로 나오고 있다. 그래서 어느 와인이 좋다고 하는 것은 아주 유명한 몇가지를 제외하고는 마셔보기 전에는 알 수가 없는 상황이고, 흔히 와인을 한 모금 마시고 입에 넣고.. “음.. 이건 어느 국가, 어떤 품종, 몇 년도 빈티지”라고 맞춘다는 것은 그야말로 신의 경지에 도달하지 않으면 안되는 일이다. 따라서 일반인이 와인을 즐길 때에는 그저 자기 입맛에 맞고 와인의 라벨을 읽고 이해할 수 있는 정도의 지식이면 충분할 듯하다. 이것은 필자가 와인스쿨을 등록할 때의 학습목표이기도 하였다. 16주를 공부하고 이 목표를 달성하였는지에 대한 물음은 삼가 주시기 바란다..

어떤 와인모임의 규칙은 소매가가 2만원이 넘지 않아야 한다고 하고, 좀 고급이라고 회원들이 여겨지면 영수증을 제시하여야 한다고 한다. 히딩크 감독이 16강 진입을 성공시키고, 인터뷰에서 오늘 밤엔 와인 한잔 마시고 폭 쉬고 싶다고 피력한 와인이 프랑스 보르도산 샤토 딸보(Chateau Talbot)라는 것이다. 이 와인은 일단 이름을 기억하기 쉽고 히딩크 후광을 입고 있어서 유행하고 있지만, 실제로도 고급와인에 속한다. 딸보는 백년전쟁 당시 잔다르크와 대적하였던 영국의 장군으로서 이 지역에서 그의 인기를 반영하여 당시 농장이름을 딸보라고 지었고 현재까지 이어져 오고 있다. 와인등급으로 볼때 그랑크뤼 클라세 5개 등급 중에서 4등급에 속하는 것으로 우리나라 소매가격이 5~7만원 정도이며 호텔 와인바로 들어가서

마시면 최소한 15만원 이상은 주어야 맛을 볼 수 있다. 보통 와인을 즐기는 프랑스, 이탈리아 일반인들이 마시는 와인은 그리 비싸지 않을 것으로 짐작된다. 이런 형편이니 앞에서 얘기한 2만원 규정은 상당히 서민적일뿐더러 와인을 즐기는 순수성을 유지하려는 노력으로 평가받을 수 있겠다.

와인이 높게 평가받는 이유 중에서 순수하게 포도에서 시간을 가지고 형성된 자연음료라는 점이고, 소량으로 마신다면 건강에도 도움이 된다는 것이다. 또한 그 색깔은 레드던지 화이트 와인던지 천연적이고 영롱한 빛을 시간의 흐름에 따라 달리 할 수 있는 살아있는 음료라는 것도 놀라운 사실이다. 그러나 過猶不及.. 와인의 알콜도수 12~13°는 물론 위스키나 소주보다 낮지만 술이라는 점은 동일하다. 적당량을 통해 즐거운 대화가 있으면 가장 바람직한 형태의 음주문화일 것이다. 폭탄주로 매상을리고 단기간에 취해 버리는 문화와는 상당히 거리가 있고, 어찌 보면 와인을 통해 이러한 문화를 바꿀 필요성도 있다고 생각된다. 그런데.. 요즘은 폭탄주에 와인까지 부어 드라큐라주까지 제조하는 우리네의 창의성은 정말로 대단한 것이며 아마도 한국 와인시장을 다른 각도에서 증대시킬 수 있는 빌미가 될 수도 있고, 이를 감안하여 외국에서 폭탄주용 와인을 한국용으로 수출할 계획을 세울 지도 모르겠다.

와인은 대화 가운데 색, 냄새, 맛을 천천히 음미하면서 마시는 술이다. 맛의 측면에서 볼 때, 단맛, 신맛, 떼은맛을 고루 가진 것이 균형감이 있다고 평가한다. 게다가 와 인생산지, 포도품종, 빈티지 등까지 알고 마시면 더욱 풍성할뿐더러 역사적 배경까지 알게 되면 2만원짜리 와인 한 병을 통해 대화의 꺼리가 엄청날 것이다. 흔히 생선 요

리에는 화이트, 고기에는 레드라는 공식을 든곤 한다. 통계적으로 그것이 맞는 얘이겠지만... 중요한 것은 마시는 본인의 느낌과 취향일 것이다. 필자처럼 두잔 이후부터는 도무지 맛을 구별할 수 없는 미각의 둔함을 가지고 있다면 그 어떤 것이라도 좋을 듯하고.. 같이 마시는 이들

의 구수한 대화와 인간미가 더욱 훌륭한 자리로 만들게 될 것이다. 요즘 고민하고 있는 것은 삼겹살에 어울리는 와인이 무엇일까 하는 것인데.. 조만간에 친구를 불러 실험해 보아야 하겠다.




엔지니어링 활동주체신고 제 10-314호
 건설교통부지정 안전진단 전문기관(교량 및 터널) 제 29호
 기업부설 기술연구소 제19961262호
 방역특례지정업체 제 96-113호
 벤처기업 제021635021-2-5074호







설 계
 • 설계
 • 조사
 • 시험
 • 감리

보링 그라우팅
 • 사면/지반 터널 보강
 • 암벽식 보강내암형
 • MSG
 • 자전공 Anchor System
 • AI-Casing System

계 측
 • 지반
 • 교량
 • 터널
 • 안전진단

토공사
 • 블록식
 • 보강토 옹벽

첨단 기술개발
 • 점검로봇
 • DGPS
 • 광섬유센서
 • 자기장센서

(주)이제이텍 & (주)은진공영

본사: 경기도 성남시 분당구 구미동 204-5
 (주)이제이텍: 전화 031-711-4880 팩스: 031-711-6311
 (주)은진공영: 전화 031-712-6650 팩스: 031-712-6690

부산지사: 부산광역시 금정구 장전1동 383-13번지 3층
 전화: 051-518-0984 팩스 051-518-0978
 홈페이지: <http://www.ejtech.net> 이메일: ejtech@ejtech.net