



맛있는 '와인 논쟁'

10년 가까이 된 일 같다. 전에 근무하던 직장에서 예닐곱 명이 함께 미국 출장을 갔던 적이 있다. 한 열흘쯤 꽤나 열심히 이곳저곳 둘러보고 공부도 많이 했다. 당시만 해도 언론매체의 온라인과 오프라인을 결합하는 문제가 초미의 관심사여서 미국의 동부와 서부를 가로지르며 여러 곳의 언론사를 방문해 제작과 영업의 노하우를 살폈다.

그렇게 잘하지도 못하는 외국어로 파김치가 되도록 순례 여행을 하다 보면 생각나는 게 뭐겠는가? 저녁 식사 하며 칼칼해진 목을 적당히 축인 뒤 다리 쪽 뻘고 쉬고 싶다는 생각이 '1번'이다. 그러나 그게 꼭 그렇게 마음대로 되는가? 여럿이 어울려 출장을 떠나다 보면 면세점에서 위스키 한 병을 사서 자기 트렁크 한구석에 질러두었다가 "오늘 밤은 내 호텔방

에서 한잔합시다"고 나서서 용자들이 두어 명 있기 마련이다. 이 여행에서도 누군가 꽤 괜찮은 위스키를 한 병 사긴 했지만 그걸 즐겼던 기억은 없다.

그러면 저녁 뒤에 각자 알아서 취침 모드로 들어갔냐고? 그럴 리가. 저녁 식사와 야간 모임의 반주용으로 선택된 술은 와인이었다. 우연히 점심때 한 잔씩 마신 와인이 캘리포니아나 파 밸리에서 생산된, 썩 괜찮은 백포도주였다. "캘리포니아 와인 맛이 본래 이런 거야?" "입에 짹짹 붙네." "이렇게 상큼한 맛을 왜 지금까지 몰랐지?" 이구동성으로 칭찬이었다.

술이란 게 원래 한번 발동이 걸리면 일단 '고'다. 그렇다고 마구잡이로 와인을 시키거나 사서 마셨다는 뜻은 아니고, 끼니마다



김창희
한국인터넷자율정책기구(KISO) 위원장

와인을 한두 병씩은 해치웠는데 그때마다 미묘한 갈등 양상이 표출됐다. 일행 가운데 우연히도 프랑스 특파원 출신과 독일 특파원 출신이 한 명씩 있었던 게 이유라면 이유였다.

- 오늘 점심때는 무슨 와인으로 할까?
- 당연히 ‘빨간 포도주’ 지.
- 아니, 생선요리니 ‘흰 포도주’가 나올 것 같은데…….
- 생선요리엔 ‘화이트’, 육류요리엔 ‘레드’라는 얘기는 한국식 도식이고, 그때그때 분위기에 맞으면 어느 것이건 관계없어요.
- 그래, 적포도주는 고혈압에도 좋다니 그렇게 하지.
- 그것도 와인 마케팅이 만들어낸 일종의 허구 아닌가?

식사 때마다 이런 대화가 오가느라 반주용 와인 한 병 고르기가 여간 어려운 일이 아니었다. 그때만 해도 국내에 와인 붐이 불기 시작한 초기여서 저마다 고만고만한 풍월을 읊다 보니 결론을 내리기가 쉽지 않았다. 자연스럽게 유럽 물 먹어본 경험이 있는 두 사람에게 눈길이 쏠리곤 했다. ‘당신 둘이 상의해서 결론을 내라’는 식이었다. 문제는 그 두 사람이 타협을 통해 결론을 내리기가 대단히 어려웠다는 점에 있었다. 두 사람의 대화는 대개 이런 식이었다.

- 불 : 얘기 복잡하게 할 것 없이 ‘빨간 놈’으로 하지. ‘하얀 놈’은 사실상 설탕물 비슷한 거 아냐?

- 독 : 설탕물이라니? 이 동네 캘리포니아 포도밭 농부들이 기절초풍할 얘기네. 오히려 그런 선입견이 문제야 문제!

- 불 : 어허, 이미 세계적으로 다 끝난 얘기를 길게 할 거 뭐 있나? 당신이 우긴다고 달라지는 건 아무것도 없네.

- 독 : 포도주 꽤나 마셔 봐서 잘 알 테니 솔직히 한번 얘기해 보라고. 식사 자리를 즐겁게 만드는 게 백포도주인가, 적포도주인가? 수백 년 동안 정착되어온 관습을 무시하는 거야말로 억지 아닌가?

프랑스와 독일이 마치 자기네 조국이라도 되는 양 옹호와 비판을 주고받는 모습은 절반은 코미디였고, 절반은 식사 또는 술자리의 안주거리였다. 결론은 사실상 정해져 있었다. 식사 또는 술자리마다 번갈아서 백포도주와 적포도주를 선택한다는 것이었다. 그것은 한 편이 다른 한 편을 논리적으로나 경험적으로 완전히 설득하지 못한 결과이기도 했지만, 사실 거기에 무슨 완승과 완패의 논리가 있을 수 있겠는가? ‘번갈아서’가 실용적으로 가장 훌륭한 답이기도 했다. 덕분에 우리 일행은 그 열흘 동안 다양한 포도주를 맛볼 수 있었고, 나름대로 ‘실전’을 통해 포도주 세계에 입문하는 망외의 소득을 올릴 수 있었다.

이쯤해서 고백하자면 앞에 언급된 전직 독일 특파원, 그러니까 백포도주를 선호한 인물은 바로 필자였다. 나름대로 독-불 간에, 또 백포도주와 적포도주 간에 균형을 잡아 논쟁을 소개했으니 미리 밝히지 않았다고 탓하지는 말았으면 좋겠다.

지금도 대개 비슷하지 않을까 생각된다. 적포도주를 선호하는 한국 사회의 경향 말이다. 필자가 무슨 소물리에도 아니고 독일에 포도밭을 가진 것도 아닌 마당에 그런 경향에 대해 따지듯 논박하고 내 주장을 보텔 생각은 전혀 없다. 그저 독일 체류 3년 반 동안 독일 와인을 종류별로 거의 빼놓지 않고 섭렵해본 '경험'을 바탕으로 얘기하자면 할 얘기는 좀 있다. 좀 건조한 표현인지 모르겠지만 이렇게 요약해보자.

1. 백포도주-적포도주의 우열을 가린다는 건 자기 마누라 자랑과 같은 유치한 일이다.
2. 식사 자리의 '첫 와인'은 백포도주가 훨씬 낫다. 백포도주는 자리를 편안하고 즐겁게 만들어주는 마력을 갖고 있다. 적포도주가 식탁을 유쾌하게 만들어준다는 것은 아무리 생각해봐도 거짓말이다.
3. 적포도주는 오히려 마시는 사람으로 하여금 생각에 침잠하게 하는 또 다른 마력이 있다. 그러니 식사 자리를 본격적인 대화의 장으로 이끌어가려면 '두 번째 와인'으로는 적포도주를 선택하는 게 좋아 보인다(그 뒤까지 자리가 이어진다면 역시 백-적-백-적……의 순서가 좋을 것 같다).

4. 다만, 국내에서 선택할 수 있는 백포도주에는 한계가 많다는 점을 인식해야 한다. 와인바라는 곳에서조차 적포도주들의 산더미 속에 그저 구색이나 맞추는 정도로 싸구려 백포도주(정말 설탕물에 가까운!) 몇 병을 갖춰놓은 경우를 보면 정말 화가 난다. 이런 때는 와인바 주인을 향해 “당신 무슨 저의가 있는 것 아니냐?”고 항의해도 된다. 끝내기 전에 ‘당신은 왜 그렇게 백포도주 예찬론자가 되었느냐’는 질문에는 답을 하는 게 좋겠다. 사실 필자가 와인에 관해 대단한 이론을 갖춘 것은 아니다. 모든 술이 그렇듯 그저 자주 즐겨 마시다 보니 시쳇말로 ‘필이 꽃힌 것’ 뿐이다. 필자가 체류했던 독일을 맥주의 나라라고도 하는데, 맥주는 확실히 배를 차게 하는 효과가 있는 것 같다. 소화기가 약한 편인 사람들에게겐 잘 안 맞는다는 얘기가. 필자 역시 그렇다 보니 자연스럽게 대체재를 찾게 됐고, 가까이에서 찾은 게 바로 독일 백포도주였던 것이다.

그런데 그 백포도주란 게 처음 볼 때는 다 비슷비슷하다고 생각했는데 한두 해 주력(酒歷)이 쌓이다 보니 그게 아니었다. 독일 백포도주는 맛이 모두 달짝지근하다고? 천만에! 그런 것은 ‘sweet(독일어로는 suessig)’라는 것이고 ‘dry(독일어로는 trocken)’라는 건 전혀 그렇지 않다. 달지 않은 것이 훨씬 많다. 서리맞은 포도로 담근 아이스바인(Eiswein)이라는, 거의 관광상품용으로 엄청 비싸게 파는 달디단 포도술을 마셔본 뒤 그런 인상을 형성하

셨다면 그건 크게 수정해야 할 일이다.

백포도주는 대개 포도 껍질을 벗겨서 담그다 보니 타닌이 거의 없어 적포도주와 같은 쓴맛은 찾아볼 길이 없고, 그 대신 과즙 특유의 약간 시큼한 듯한 느낌이 기본적으로 깔려 있을 뿐이다. 그걸 단맛으로 오해하면 안 된다.

오히려 백포도주의 본령은 단맛이 거의 제거된 'dry' 종류에 있다. 그중에서도 독일 프랑켄(Franken, 바이에른 주의 북부) 지역에서 생산되는 백포도주에서는 잘 정제된 맛의 본체가 느껴진다. 거기에 주머니를 조금 더 축낼 각오만 되어 있다면 풍미까지 근사하게 즐길 수 있겠다. 백포도주를 만드는 포도의 종류(리슬링, 샤도네, 쇼비농 블랑 등)라든가, 생산지, 빈티지 등은 맛 자체에 관심을 가질 경우 자연스럽게 익힐 수 있는 정보이니 굳이 따로 얘기할 필요는 없을 것 같다.

이렇게 얘기하고 보니, 대학시절 우연히 맛본 국내산 백포도주로부터 시작된 호사 취미가 참으로 멀리 나아갔다는 생각이 든다. 얘기가 나온 김에 한 마디만 더 붙이자. 백포도주라고 해서 다 같은 '흰색'이 아니다. 가장 덜 삭은 백포도주(예컨대, 오스트리아 비엔나 인근 지역에서 주로 관광객들에게 파는 그해 갓 담은 백포도주 '호이리개' 같은 것들)는 흰색이라기보다는 은색에 더 가깝다. 그러다 한 두 해 익은 것들은 잘 들여다보면 약간의 연둣빛이 느껴진다. 그러던 것이 서너 해쯤 숙성되고 바디가 튼튼한 것들은 백포도주의 절

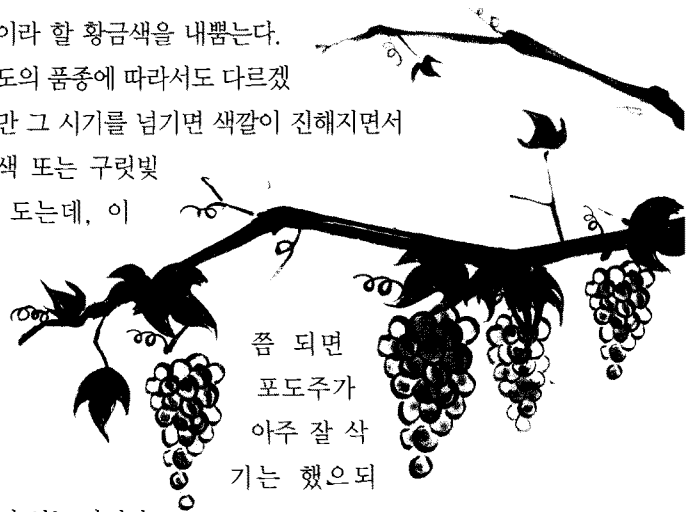
정이라 할 황금색을 내뿜는다.

포도의 품종에 따라서도 다르겠

지만 그 시기를 넘기면 색깔이 진해지면서

밤색 또는 구릿빛

이 도는데, 이



쯤 되면
포도주가
아주 잘 삭
기는 했으되

살아 있는 맛이라

고 하기보다는 그저 식탁 음료라고 하는 게 오히려 적절할지도 모르겠다.

빛과 맛이라는 말로 표현하는 것이 원천적으로 불가능한 대상을 두고 참으로 많은 말을 하고 말았다. 이왕 내친 것, 하인리히 하이네의 시구로 마무리하자. “녹색의 불룩한 유리잔 속에서 / 라인 포도주는 여전히 금빛으로 빛난다 / ... / 달콤하게 코를 톹 쏘면 / 환희에 겨워 어쩔 줄 모르게 되나니!”

사족 : 혹시 프랑스에서는 적포도주만 생산되고 독일에서는 백포도주만 생산되는 것으로 오해하면 곤란하다. 프랑스에도 대단히 훌륭한 백포도주가 많고, 독일에서도 요즘 적포도주의 생산비율이 꽤 늘었다. 만약 이 글이 '프랑스=적포도주, 독일=백포도주'라는 도식을 전제하는 것으로 읽혔다면 그것은 필자의 잘못일 뿐이다.