



나파밸리를 아시나요

각자의 취향이 어떠하든, 나파밸리는 대부분의 사람에게 최고의 만족스러운 경험을 선사하는 여행지일 것이다. 짙은 향기를 온몸에 입은 채 수백 수천 종의 와인을 맛볼 수 있고, 그 와인과 함께 미슐랭 스타를 받은 이름난 레스토랑의 음식을 맛볼 수 있으며, 끝없이 펼쳐진 포도밭을 거닐며 온전한 휴식을 취할 수 있기 때문이다. 생각만 해도 가슴 설레는 장면이지만, 이것이 나파밸리 와인 세계의 전부는 아니다. 이런 경험을 할 수 있는 와인 도시는 세계 곳곳에서 어렵지 않게 찾아볼 수 있으니까. 이제부터 펼칠 이야기는 나파밸리에서만 만날 수 있는 진짜 매력에 관한 것이다. 자, 이제 와인 따른 글라스를 옆에 두고 마음을 내려놓은 채 전하는 이야기를 감상하기만 하면 된다. 당신도 우리처럼 나파밸리를 깊숙이 느낄 수 있는 시간이 될 것이다. 나파밸리 스타일이란 이런 것이다. 에디터 이정주(jilee@noblesse.com) 컨트리뷰팅 에디터 다이아나 강



아라우호 와이너리의 가을 수확기. 포도밭 너머로 올리브 나무에서 수확하는 모습을 볼 수 있다.



와인 올리브 등과 함께 닭 양 소 등 다양한 가축을 함께 키운다.

와인은 자연의 조화다

Araujo Estate Winery

아라우호 이스테이트 와이너리는 나파밸리에 있는 수백 개의 크고 작은 와이너리 중에서도 유난히 독특한 곳이다. 스크리밍 이글, 할란 이스테이트 등과 함께 세계 정상급 컬트 와인을 만들어내는 미국의 5대 컬트 와이너리 중 하나로, 부동산 사업을 하던 바트와 조경을 하던 다 프네 아라우호(Bart and Daphne Araujo) 부부가 이곳의 오너다. 전혀 다른 분야에서 일하며 안정된 생활을 누리던 이들이 최고급 와인을 만들겠다는 의지와 열망으로 나파밸리로 이주한 건 1990년.

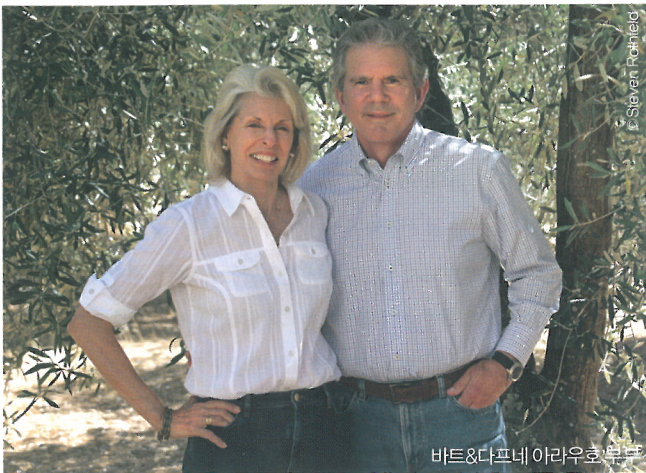
그들의 관심은 1969년부터 숙성도가 뛰어난 걸작 와인을 생산해온 아이슬리 빈야드(Eisele Vinyard)에 쏠렸다. 나파밸리 최북단, 캘리스트oga(Calistoga)의 서쪽 고원에 위치한 아이슬 빈야드는 유구한 역사는 물론 뛰어난 자연환경에서 좋은 품질의 포도를 생산해온 곳이니 이미 절반의 성공은 이룬 셈이었다. 바트 아라우호는 여기에 기술과 실력 있는 와인메이커만 더한다면 최고 와인을 만들기에 부족함이 없을 거라고 확신했다. 아라우호 부부는 이곳을 매입한 후 와인 품질을 향상시키기 위해 바이오다이내믹(bio-dynamic)이라는 독특한 유기농법을 도입했다. 토양이 건강할수록 와인의 맛과 향이 좋아진다는 신념에서 비롯된 선택이었다. 유기농 와인은 화학비료나 제초제, 살충제 등을 사용하지 않고 재배한 포도로 만든 자연친화적 와인. 바이오다이내믹 와인은 여기서 한 차원 더 나아가는 것이다. 1920년대에 오스트리아 철학자 루돌프 슈타이너가 처음 개발한 이 농법은 모든 과정이 우주의 주기와 자연의 질서에 따른다는 것을 전제로 한다. 화학 물질을 일절 배제한 채 천연 성분과 미네랄 조제품 등을 사용해 토양의 특성을 살리고, 광합성에 필요한 빛과 열을 최대화해 자연의 기운을 그대로 흡수하며, 포도의 수확 시기와 와인의 병입 시기까지도 빛과 열의 강도와 행성의 위치에 따라 정해진 시기에만 이루어진다. 더 독특한 것은 식물 자체의 힘으로 양분을 흡수할 수 있도록 비료를 주지 않는 경우도 있고, 포도나무에 음악을 들려주기도 하며, 달의 주기와 별의 상태에 따라 경작한다는 점이다. 소의 똥을 포도밭에 묻거나 포도 덩굴 앞에서 주문을 외우기도 한다. 그야말로 미신으로 들리는, 전설을 드라마틱하게 각색한 옛날이야기거나 나올 법한 일이 아닐 수 없다.

그런데 가만히 생각해보면, 음력에 따라 묘목을 심거나 가지치기를 하는 우리네 전통 농법과 일맥상통하는 면이 있다. 게다가 꽤 설득력 있게 들리는 연구 결과도 신빙성을 보낸다. 스위스 과학자들이 20여 년에 걸쳐 바이오다이내믹과 일반 유기농법의 효과를 비교했는데, 바이오다이내믹 농법을 적용한 토양이 유기농법에 비해 생물의 다양성이 광범위한 뿐 아니라 미생물 수도 훨씬 많다는 사실을 밝혀낸 것이다. 일각에서는 바이오다이내믹 와인을 친환경 마케팅을 위한 하나의 수단으로 폄하하며 과학적 근거가 부족하다고 비판하기도 한다.



바이오다이내믹 농법으로 재배하는 아라우호 와이너리의 체소밭

© Courtesy of Araujo Estate Wines



바트&다프네 아라우호부부

© Steven Rothfeld

그러나 분명한 것은, 바이오다이내믹 농법으로 키운 포도나무가 훨씬 건강하게 성장한다는 사실이다. 끊임없는 관심과 몇 배의 정성을 들여야 하기 때문이다. 또 하나 흥미로운 점은 이들은 '자연이 조화를 이루는 것을 가장 중시한다'는 사실이다. 포도나무와 함께 다양한 동식물을 키우며, 바이오다이내믹 농법을 이용해 와인뿐 아니라 그라파(포도로 만든 독한 이탈리아 술)와 500그루의 나무에서 얻는 올리브 오일 등 다양한 농작물도 생산한다.

아라우호 와인이 단연 뛰어난 품질의 웰메이드 와인으로 평가받는 이유는 이런 독특한 농법을 이용해 끊임없이 공을 들이기 때문이다. 실제로 유명 와인 카운슬러 미셸 톨랑이 자문을 맡은 2000년에는 로버트 파커에게 98점 이상을 받기도 했다.

아라우호 와인은 일반 와인 숍에서는 팔지 않는다. 그럼에도 주문한 후 3년 넘게 기다려야 할 정도로 와인 애호가들의 머스트 해브 리스트 우선순위를 차지하고 있다. 이곳 와인은 대부분 비싼 편이지만, 좀 더 낮은 가격으로 아라우호 와인의 매력을 맛보고 싶다면 카베르네 소비뇽과 보르도의 품종을 블렌딩해 만든 알타 그라시아(Alta Gracia)를

주목할 것. 세컨드 와인인 알타 그라시아는 'full of grace'란 의미의 스페인어로 바트 아라우호의 할머니 이름에서 딴 것이라고. 시라, 소비뇽 블랑 등의 품종도 재배하지만 묵직한 타닌과 뛰어난 농축미를 지닌 카베르네 소비뇽이야말로 아라우호 와인의 매력을 가장 잘 드러낸다.

인터뷰를 하며 바트 아라우호가 내은 카베르네 소비뇽 와인은 짙은 보랏빛에 블랙 카시스와 베리, 삼나무와 바닐라 향이 흙 내음과 어우러져 풍부한 아로마와 부के가 느껴지고, 묵직하면서도 부드럽고 화사한 느낌을 선사했다.

"처음 와인을 만들기 시작한 지 22년이 흘렀지만, 해마다 겸허하게 배우는 자세로 일합니다. 시시각각 변하면서도 위대한 조화의 힘을 지닌 자연 속에서 일하기 때문이죠. 자연을 존중하고 존경하는 마음, 그게 가장 중요하다고 생각합니다." 그의 말이 이제 막 목젓을 넘긴 와인처럼 긴 여운을 남긴다.

www.araujoestate.com

와인 판타지를 실현하다

Napa Valley Reserve

샌프란시스코에서 60마일 떨어진 세인트헬레나(St. Helena) 외곽에 위치한 나파밸리 리저브. 할란 이스테이트의 오토 윌리엄 할란(William Harlan)이 2003년 만든 포도밭이자 와이너리다. 미국뿐 아니라 전 세계 기업가와 의사, 변호사, 대사, 해지펀드 매니저, 그 외 다양한 분야의 와인 애호가들이 멤버로 속한 세계 최고의 프라이빗 멤버십 클럽이기도 하다. 80에이커의 포도밭과 오거닉 가든, 각종 과일과 올리브를 수확하는 과수원, 셀러와 컬리너리 시설까지 갖춘 이곳은 나파밸리의 최고급 리조트 메도우우드 리조트(Meadowood Resort)와 가까운 거리에 위치해 해외 회원들도 여행 기분을 만끽하며 즐길 수 있다. 이곳의 필립 노플릿(Philip Norfleet) 대표이사는 나파밸리 리저브만큼 유니크한 와이너리는 없을 것이라고 단언했다.

"빌 할란이 골프 코스 개발 관련 비즈니스를 하고 있던 내게 와이너리를 겸한 프라이빗한 클럽을 만들자고 제안했어요. 1년간 심도 깊은 대화와 아이디어 회의를 거친 끝에 2003년 처음 멤버십을 시작했죠. 첫 빈티지는 2004년이구요. 여느 와이너리와 달리 이곳에서 생산하는 와인은 현재 500명에 이르는 회원에게만 제공합니다."

많은 와인 애호가의 꿈이 와이너리를 소유하는 것이지만, 웬만한 자본과 열정 그리고 노하우를 갖추지 않았다면 현실적으로 쉽지 않은 일이다. 이곳 회원들처럼 와이너리를 소유할 경제적 여유가 충분하더라도 그에 따른 리스크가 적지 않기 때문이다. 훌륭한 와인메이커를 비롯한 직원을 고용해야 하고, 마케팅과 판매에도 힘써야 하며, 재정적인 부분도 신경 쓰지 않을 수 없다.

"그런 면에서 나파밸리 리저브의 멤버들은 좀 더 손쉽게 최상의 혜택을 누리는 셈입니다. 나파밸리에 오기만 하면 온전히 와인과 함께 여행을 즐길 수 있거든요. 클럽 내 프라이빗한 공간에 친구들을 초대해