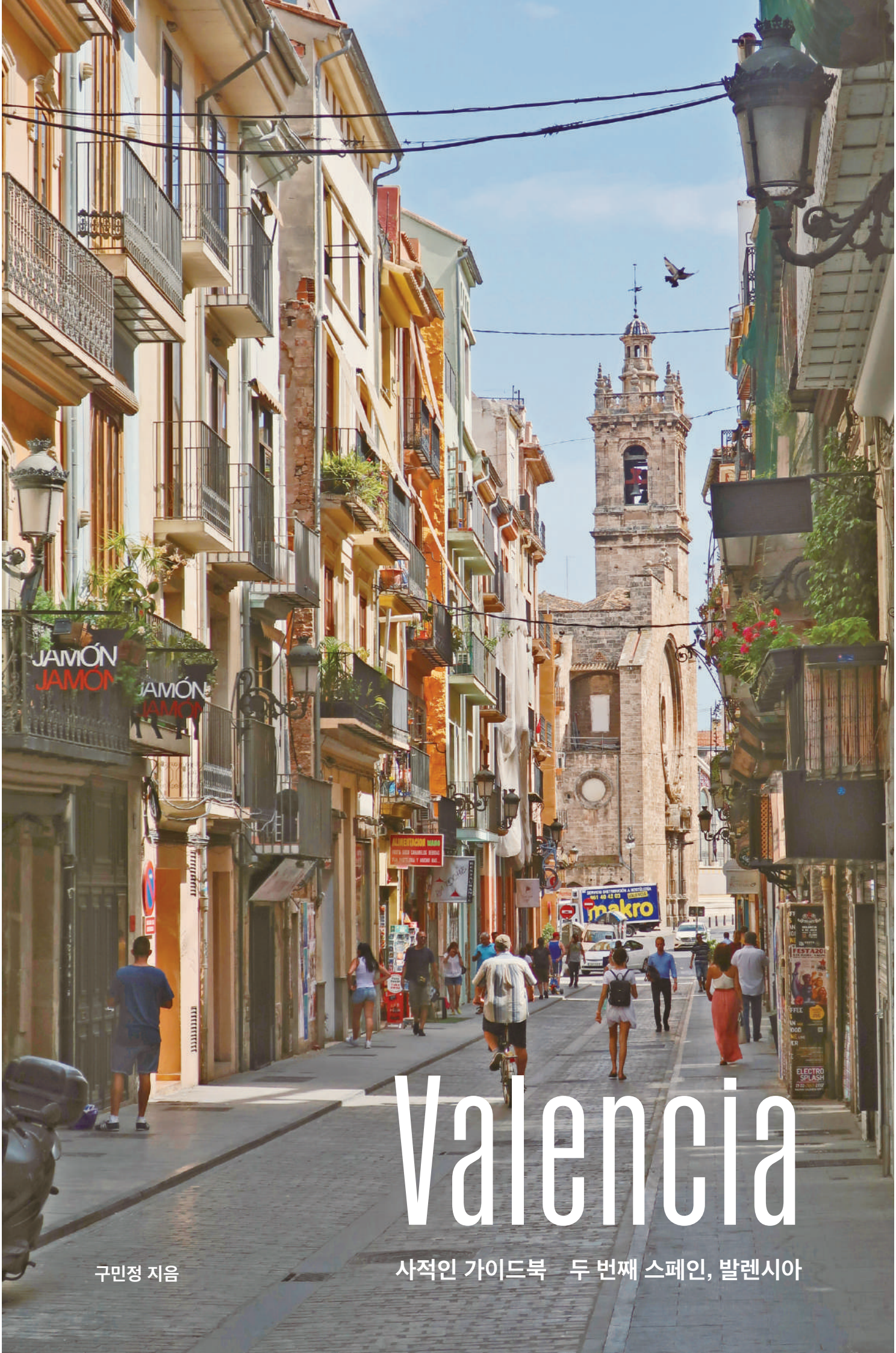


Valencia

사적인 가이드북 두 번째 스페인, 발렌시아

구민정 지음

8

우띠엘-라께나

Utiel-Raquena

95개의 포도주 양조장과 5,604개의 재배지가 자리하는 등 각종 와이너리로 유명한 지역이다. 600-900미터 고도의 지중해성 토지와 내륙 기후에 영향을 받아 명품 발렌시안 와인을 생산한다. 2500년간 와인 생산의 명소로 자리했으며, 이곳 와인은 19세기부터 스페인 전역을 포함한 전 세계에서 사랑받았다. 특히 뗌쁘라니요Tempranillo에 이어 스페인에서 두 번째로 많이 재배되는 품종인 보발Bobal로 만든 레드 와인과 로제 와인이 유명하고, 지역 품종인 따르다나Tardana의 화이트 와인도 뛰어나다는 평을 받는다. 1891년에 지어진 레돈다 양조장Bodega Redonda에 지역와인위원회 본부가 위치한다. 그 내부에 와인의 역사 등을 둘러보고 시음도 할 수 있는 와인박물관Vinos Utiel Requena- Denominación de Origen(C/ Sevilla, 12, 46300 Utiel, Valencia)이 있다. 여행사 투어 외에 개별 방문하고 싶다면 와이너리에 직접 연락하면 된다. 와인 테이스팅과 투어를 무료로 운영하거나 식사, 와인 관련 교육, 지역 프로그램을 묶어 저렴한 비용에 진행하는 곳도 있다.

- 발렌시아 북역에서 근교행 C1기차로 Utiel-Requena 역에서 하차. 1시간 40분 소요 (평일 7회 운행)
  차로 이동 시 1시간 소요
- 여행사를 통한 버스 그룹 투어는 발렌시아 인포메이션 센터에 문의 (일반 70€, 어린이 50€선)
  우띠엘-라께나 지역 와인위원회 등록 와이너리 개별 투어는 각 와이너리 홈페이지와 이메일로 문의

C1 스케줄 확인 | 와이너리 리스트

© Bodegas Vegalfaro

© Bodegas Vegalfaro

© Bodegas Vegalfaro

베갈파로 포도원과 양조장 Viñedos y Bodegas Vegalfaro ★저자 추천

1999년부터 발리엔떼 가문Andrés & Rodolf Valiente에서 운영해온 와이너리. 충적토로 이루어진 저지대의 초원이라는 말인 베가Vega와 와이너리 근처에 자리한 까사 알파로Casa Alfaro의 명칭을 합성해 브랜드명으로 만들었다. 유럽연합의 유기농 인증을 받았으며 생산 과정에서 동물성 원료를 전혀 넣지 않아 채식주의자도 부담 없이 즐길 수 있다. 2017년 발렌시아와인위원회에서 올해의 와인메이커로 선정되었으며, 스페인 국내외에서 그 품질을 인정받았다. 지금도 스페인 내 17개 와이너리에만 부여된 최고 와인 등급인 비노 데 빠고Vino de Pago에 해당하는 빠고 데 로스 바라게세스Pago de Los Balagueses 브랜드와 디오 우띠엘-라께나D.O. Utiel-Requena 등급의 와인을 만든다. 토요일마다 와이너리 투어, 와인 테이스팅, 브런치 투어를 진행한다. 투어 후에 고급 와인을 할인가로 구입할 수 있다.

- Carretera Pontón-Utiel, km. 3, 46390 Requena, Valencia
- +34 962 32 06 80 / enoturismo@vegalfaro.com (투어 신청은 이메일이나 전화 이용)
- 투어 예약 후 기차로 Utiel-Requena 역에 도착해 연락하면 차편을 연결해준다.
- vegalfaro.com/enoturismo

Tip 스페인 와인 등급

❶ PAGO(Vino de Pago) 최고 등급. 2018년 기준 스페인 17개 지역 와이너리에만 수여됐다.
❷ DOCa(Denominacionde Origen Calificada) 원산지표기제도에 따른 최고 등급. 품질과 지역, 품종, 양조 등 모든 요소를 평가한다.
❸ DO(Denominacionde Origen) DOC보다 한 단계 낮은 등급. 좋은 품질로 인정받는다.
❹ Vino de la Tierra 스페인에서 생산되는 와인임을 나타낸다.
❺ Vino de Mesa 식사에 곁들이는 테이블와인을 가리킨다.

interview

베갈파로 포도원과 양조장

로돌포 발리엔떼 가르시아

Rodolfo Valiente García

1. 포도는 언제 수확해서 와인을 만들기 시작하나요?

8월 말에서 9월경, 포도밭 전체에 차양을 드리우고 수확합니다. 매해 포도의 상태와 날씨에 따라 작업 기간이 달라지죠. 9월에 방문한다면 와인 만드는 장면을 볼 수도 있어요. 포도 수확철에도 이 지역 날씨는 오후 40도에 이를 정도로 덥죠. 그래서 작업을 아침 일찍 시작해서 오후 1시 이전에 끝냅니다. 까바Cava의 경우, 탄산을 생성시키려면 2차 발효를 해야 하니 먼저 작업하고요.

2. 레드 와인, 화이트 와인, 로제 와인은 어떤 방식에 따라 만들어지나요?

레드 와인은 껍질을 함께 발효시키고, 화이트와 로제 와인은 껍질 없이 발효시키죠. 로제 와인은 껍질이 없어도 붉은 포도로 만들어서 엷은 붉은색을 띤답니다.

3. 베갈파로 와인만의 특징은 무엇인가요?

우리가 만드는 모든 와인은 오가닉 와인입니다. 보통 와인을 정제할 때 젤라틴이나 달걀흰자 등 동물성 원료를 많이들 사용해요. 하지만 우린 미네랄로 정제하고 오직 포도와 물, 식물성 원료로만 와인을 만들죠. 요즘은 특히 오가닉 식품을 선호하는 사람들도 많고 채식주의자의 수도 늘었죠. 우리 와인은 채식주의자가 안심하고 즐길 수 있어요. 또 베갈파로의 까바는 포도 자체의 당도만으로 충분히 감칠맛이 나서 따로 당분을 넣지 않습니다.

4. 비노 데 빠고Vino de Pago 등급의 와인을 생산할 수 있는 비결은 무엇인가요?

우띠엘-라께나 지역에는 많은 와이너리가 있어요. 포도를 기르는 땅이 같으니까 우리만의 특별함이 필요했죠. 그래서 이 지역 특유의 붉은 진흙땅에다 해발고도 750미터의 고산지대에서 캐온, 돌이 포함된 흙을 섞어서 특별한 환경을 만들었습니다. 토질이 다르니까 같은 포도 품종이어도 다른 맛을 내죠. 와인의 가장 중요한 포도의 성질 자체가 달라졌다고 할 수 있겠네요.

5. 와인을 숙성할 때도 베갈파로가 추구하는 특별한 부분이 있나요?

와인 종류에 따라 오크통이나 암포라terracotta amphoras라고 불리는 테라코타 도자기에 숙성시킵니다. 암포라는 다른 와이너리와 달리 작은 사이즈로 맞춤 제작했어요. 이건 오래된 포도 품종인 보발Bobal에 적합해요. 오크통보다 빨리 숙성시키거든요. 이 도자기를 통해 숙성된 와인은 현재 까쁘라시아Caprasia 브랜드의 한 종류를 만드는 데 쓰이죠. 지금은 프랑스에서 제작한 암포라를 쓰고 있지만, 조만간 다른 종류의 암포라를 까스떼욘 지역 공방에 주문 제작하려고 합니다. 또 오크통에 따라서도 와인 맛이 달라지기 때문에 신중하게 고릅니다. 개인적으론 미국산보다는 유럽산 오크통을 선호해요.

© Bodegas Vegalfaro

© Bodegas Vegalfaro

6. 와인에도 유통기한이나 시음기한이 정해져 있나요?

와인마다 최적의 시음기한이 다를 수 있어요. 보통 10년 정도는 괜찮아요. 프리미엄 와인은 오래 숙성시키기도 하지만, 우리가 흔히 접하는 가벼운 와인은 유통기한도 있고 구입 후 4-5년 안에 마시기를 권장합니다. 하지만 까바는 2차 발효를 통해 생긴 스파클링이 변질될 수 있어서 구입 후 1-2년 안에 마시기를 권해요.

7. 베갈파로는 몇 가지 와인을 생산하나요?

모두 세 가지 브랜드의 와인을 만듭니다. 최고 등급인 비노 데 빠고Vino de Pago에서 생산된 빠고 데 로스 바라게세스Pago de Los Balagueses에는 레드 와인 2가지와 화이트 와인 1가지가 포함돼요. 또 디오 우띠엘-레께나D.O. Utiel-Requena 등급의 중간 브랜드인 까쁘라시아Caprasia 이름으로 암포라에서 숙성시킨 와인을 포함해 네 가지가 나오죠. 가볍게 마시기 좋은 레베이야Rebellia 브랜드에는 세 가지 와인이 있습니다. 그리고 까바Cava로는 두 가지가 있네요.

8. 베갈파로 와인을 아시아 국가에서도 만나볼 수 있나요?

현재 중국, 타이완, 일본, 싱가포르, 홍콩에 수출하고 있어요. 한국에서도 곧 만나볼 수 있게 노력하고 있습니다.

9. 개인적으로 베갈파로 와인을 마실 때 가장 잘 어울리는 조합은 뭐라고 생각하세요?

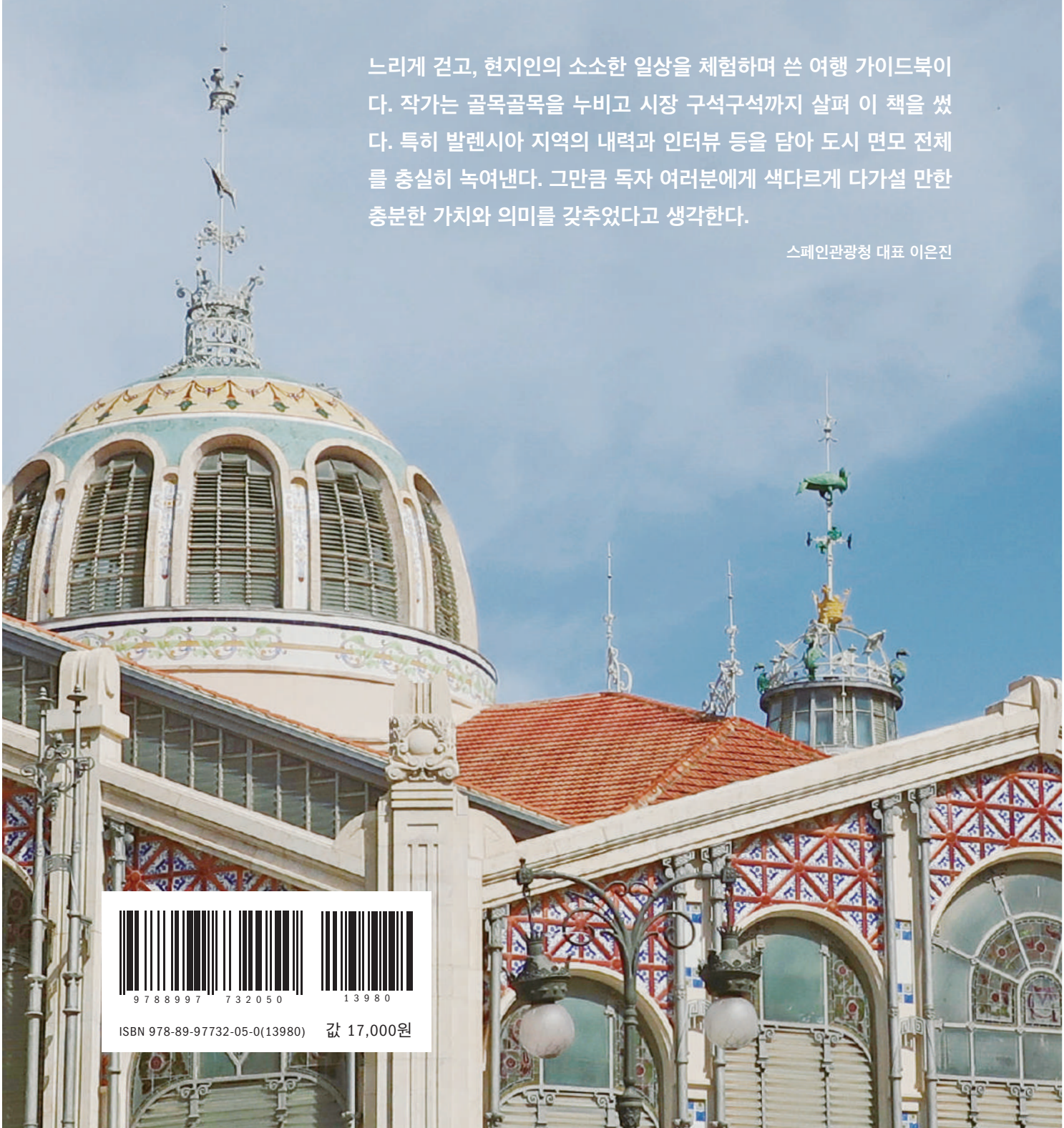
전 치즈와 함께 즐겨요. 보발 포도종으로 만든 까쁘라시아 보발Caprasia Bobal은 덜 숙성된 고트치즈와 잘 어울립니다. 그리고 빠고 데 로스 바라게세스 시라Pago de Los Balagueses Syrah를 마실 때는 잘 숙성된 양 치즈를 곁들이지요.

처음 소개하는 보석 같은 도시, 발렌시아
반짝이는 사람과 장소들의 이야기를 만나보세요

키 낮은 오렌지나무가 줄지어 서 있고, 야자수가 에메랄드빛 해풍에 한들거린다. 길을 잃어도 건축물마다 이야기를 간직하고 있어 자연히 이정표가 되어준다. 폐허인가 싶어 돌아보면 상처 많은 표면을 감싼 그라피티가 너무도 강렬해서 넋을 놓은 채 카메라 셔터를 누르게 된다. 버스를 타고 20분만 달려 나가도 눈앞에 지중해가 펼쳐지고, 자기 타일로 장식된 식당에 앉아서 전통 빠에야를 먹을 수 있는 곳. 그렇게 다정하고, 근사한 도시가 발렌시아다.

느리게 걷고, 현지인의 소소한 일상을 체험하며 쓴 여행 가이드북이다. 작가는 골목골목을 누비고 시장 구석구석까지 살펴 이 책을 썼다. 특히 발렌시아 지역의 내력과 인터뷰 등을 담아 도시 면모 전체를 충실히 녹여낸다. 그만큼 독자 여러분에게 색다르게 다가설 만한 충분한 가치와 의미를 갖추었다고 생각한다.

스페인관광청 대표 이은진



9 788997 732050 13980
ISBN 978-89-97732-05-0(13980) 값 17,000원