

Heaven on Earth, Taormina

와인 여행자 조정용은 최근 시칠리아에 다녀왔다. 문학과 예술가들을 자석처럼 끌어당긴 지성미 가득한 타오르미나의 골목길을 걸었고, 판텔레리아 섬에서 와인을 마셨다.

EDITOR 김민나 WRITER 조정용(와인 칼럼니스트)



2

적나라하게 드러난다. 극장에 앉으면 무대가 돋보기 초점처럼 자명하게 보이고, 한편으로는 불타는 에트나 산(유럽에서 가장 높은 활화산)의 모양도 한눈에 들어온다. 1898년 늦겨울을 타오르미나에서 지낸 오스카 와일드. 그가 묵었던 호텔 빅토리아는 지금도 여전히 손님을 맞이한다. 항구에서 이 호텔까지 그는 도대체 어떻게 걸어 올랐을까. 손바닥만 한 항구에서 빅토리아 호텔까지 고도차가 약 250미터 난다. 가파른 절벽 위의 도시 타오르미나에서 한 달이나 보내려 했던 오스카 와일드의 트렁크는 또 누가 날랐을까. 가방은 몇 개나 되었을까. 지금은 케이בל카가 설치되어 5분이면 수직 낙하하거나 수직 점프할 수 있지만 말이다. 그 호텔 근처에는 시칠리아 최초의 의사당, 팔라초 코르바야가 있다. 1410년에 세워진 역사적인 건물이다. 타오르미나를 시칠리아 영프리에르(전년도 와인 맛보기 행사)의 무대로 잡은 것은 타오르미나의 매혹미를 만방에 떨치려는 주최자의 의도가 담겨 있다. 관광대국에 걸맞은 시칠리아, 그중에서도 타오르미나는 대표 선수라 할 만하다. 타오르미나의 도심 광장을 작가처럼 걸어보자. 빅토리아 호텔도 쳐다보면서 활보할 것. 북으로 걸으면 포르타 메시나로 통하고, 남으로 걸으면 포르타 카타니아로 통한다. 메시나에는 이탈리아 본토와 닿는 카페리 항구가 있다. 거대한 배는 수많은 렌터카와 자가용을 날름 삼키고, 심지어 기다란 기차마저 집어 삼킨다. 거기다 한 줄도 아닌 두 줄로 삼켜서 팔레르모 방향과 카타니아 방향을 구분하기까지 한다. 비교적 최근에 양조 전통을 되살리기 시작한 곳이 메시나(시칠리아 섬 북동쪽에 있는 항구도시)다. 그 가운데 괴상한 이름을 가진 한 곳을 방문했다. 레카제마테(‘미친 집이라는 뜻’)는 무솔리니 시절에 구축한 토치카가 포도밭에 흉물스럽게 앉아 있는 모양을 보고 지은 이름이다. 주 품종은 네



3

렐로 마스칼레제다. 이 포도는 남부의 바물로 포도로 알려져 있다. 즉 남부의 네렐로 마스칼레제는 북부 네비올로처럼 화사하지만 묵직한 와인을 만든다. 메시나의 와인을 이 정도로 평가하는 데에는 평론가들이 대부분 수긍하지 못하지만, 이 와인이 에트나에서 나온다면 모두들 그렇다고 박수를 친다. 같은 포도 네렐로 마스칼레제는 에트나 화산 지대에서 북부의 바물로 육박하는 고품질 와인으로 탄생한다. 에트나 산지를 가려면 타오르미나의 포르타 카타니아를 통과해야 한다. 남쪽으로 향하면서 자연스럽게 오른쪽으로 완만하게 오르는 길을 타면 곧장 에트나 화산이다. 에트나는 활화산이라 지금도 설 새 없이 뜨거운 기운을 뿜어낸다. 3000m를 훨씬 넘는 고원이라 정상 주변은 만년설로 덮여 있지만, 깊은 속에서 들끓고 있는 용암은 영하의 기온을 뚫고 나와 주변 대기의 구름을 복잡하게 만든다. 그래서 말끔한 정상을 촬영할 수 있는 날은 거의 없다. 하지만 에트나 와인만은 정갈하고 맑은 향기를 뿜어낸다. 조상이 러시아 출신이라 루소라는 성을 얻었다는 주세페 루소의 양조장은 에트나 와인의 진면목을 증거해낸다. 기차역 바로 옆에 위치하여 관광객들은 거기가 그런 양조장이란 걸 꿈에도 모를 것이다. 루소의 포도밭은 여러 군데 포진한다. 물려받은 땅이 여기저기라서 와인도 장소에 따라 구분해 만든다. 하지만 모두 단일품종 네렐로 마스칼레제 와인이다. 그중에서 ‘산 로렌조’ 2012가 돋보였다. 이와 사이에 깔끔하게 끼는 타닌이 무척 향기롭고, 입천장에 달라붙는 타닌이 아주 곱고도 보들거렸다. 동행했던 여러 나라의 와인 전문가들도 나처럼 느꼈는지 즉석에서 여러 병 구입했다. 피아노 연주자이자 음악학 박사인 주세페는 더 이상 악보로 골머리를 앓지 않는다. 갑작스레 작고한 아버지의 뒤를 이어 그는 피아노와 씨름하지 않고, 대신 온몸으로 포도밭에서 씨름한다.



4



5



1 오스카 와일드를 한 달간 보듬었던 호텔 빅토리아는 지금도 성업 중이다. 2 기막힌 풍경의 타오르미나는 예나 지금이나 엄청난 관광객을 끌어안는다. 3 다채로운 시칠리아 색깔을 담은 야채와 과일. 4 루소 양조장의 주세페와 그의 어머니. 5 레몬으로 만든 젤리와 리코타로 만든 디저트 카놀리. 6 이번 여행 최고의 와인, 에트나 레드, 산로렌조 2012.

비관적인 생각에 골몰하면서 멍하니 길바닥을 쳐다보며 걷는 모습이 딱 그랬다. 그가 슬며시 고개를 돌리며 힐끗 날 쳐다보았는데, 자세히 보니 그는 오스카 와일드가 아니었다. 땅딸막한 체구에 머리가 벗겨진 그가 정면으로 응시하기 직전까지 나는 그를 클립트라 여겼다. 또 그는 DH 로렌스가 아니었고, 알렉산드르 뒤마도, 윌리엄 포크너도 아니었으며 그녀는 재클린 케네디가 아니었다. 와인 여행자는 지금 타오르미나를 걷고 있다. 지난 한 세기 동안 문학과 예술가들을 자석처럼 끌어당긴 지성미 가득한 타오르미나의 골목길을 걸으며 와인의 향기를 쫓고 있다. 문학가들의 휴양지였고, 유명 인사들의 관광지였던 타오르미나는 요즘엔 신혼 여행지로도 각광받고 있다. 클립트는 타오르미나의 추억을 훑달 프레스코화에

담았고 연인과 다시 돌아오고 싶었던 오스카 와일드는 끝내 돌아오지 못했다. 그리스인 티메오가 시칠리아의 한 귀족이 타오르미나를 발견해 깎아 지른 듯한 절벽 위에 식민 도시를 건설한 것이 타오르미나의 유래다. 타오르미나의 뜻은 황소로, 그 생김새가 황소 같아서 붙은 이름이다. 요즘 유행하는 드론을 한 대 띄우면, 금세 그 의미를 알아차릴 것이다. 타오르미나 최초의 고급 호텔, 티메오는 발견자 티메오의 이름을 따서 건설되었고 오늘날 유명 인사나 관광객들은 이 티메오 호텔에서 묵거나 거처간다. 이 호텔 바로 옆에 그 유명한 타오르미나의 그리스 원형극장이 자리하기 때문이다. 주변의 자연환경까지도 극장의 일부가 되어야 한다 믿었던 그리스인의 예술 세계가 타오르미나에서





1 판텔레리아의 스위트 와인, 벤리에를 따르는 소몰리에, 2 네델로 마스칼레제 포도로 만든 에트나 로제 와인들, 3 바로크가 바구니에 가득 담긴 듯한 시라쿠사 두오모 광장, 4 판텔레리아의 얇은껍이 포도밭에 앉아 있는 돈나푸가타 대표 안토니오 랄로, 5 마르살라의 오래된 어시장.



카타니아에서 시라쿠사로 가는 중에 마르케지 디 산 줄리아노 양조장을 만났다. 귀족의 서열상 공작 바로 아래 즉, 후작의 품위를 지닌 곳이다. 특히 저택 주위의 식물군이 탁월한 환경을 조성해 아마도 이탈리아 최고의 개인 정원이라 불려도 좋을 만했다. 네로 다볼라뿐 아니라 시라, 프리베르도, 메를로, 템프라니요 등의 여러 레드 품종을 재배해 와인을 만든다. 후작은 그 유명한 페라가모의 딸과 결혼했지만 부인은 세상을 떠났다. 후작은 부인과의 추억이 가득한 피렌체에 살지만, 이번 시칠리아 영프림레르 행사 덕분에 다시 만날 수 있었다. 이 양조장 와인들은 나이 어린 포도나무 탓에 수확이 원래보다 일러서 깊은 맛이 부족하다. 하지만 매년 품질이 향상되어 지켜볼 만하다. 10월에 완숙될 포도가 미처 길게 자라지 못한 뿌리 탓에 9월에 다 익어버려 맛의 집중도가 결핍되는 것이 그 예이다.

시라쿠사는 카타니아에서 남쪽으로 더 달리면 나온다. 사도 바울이 이틀간 머물렀던 곳이 바로 시라쿠사다. 눈물을 흘리는 마리아로 유명한 교회도 있는 이 시라쿠사에 로마나 파르처럼 카타콤(초기 그리스도 교도의 지하 묘지)이 있다. 박해받던 기독교인들이 숨어 들어간 지하 묘지 카타콤에 그 바울이 찾아왔었다고 가이드가 설명해주었다. 이 고대 도시 역시 그리스 식민지였다. 타오르미니처럼 해안도시지만, 단물이 바닷물 바로 옆에서 솟아나 일찌감치 비옥하고 운택한 도시로 번성했다. 유레카를 외친 아르키메데스가 살았던 것을 기념해 도심 한복판에는 아르키메데스 광장이 남아 있다. 아르키메데스가 오해로 죽임을 당

하던 무렵에 시라쿠사는 천재 수학자를 잃은 슬픔에 쇠락했는지 몰라도 곧 주인이 그리스에서 로마로 바뀐다. 그리스의 전성기는 아르키메데스 사후에 바로 무너지고, 바로 로마의 영광이 시작된다. 시라쿠사의 단물은 이집트의 파피루스가 시라쿠사에서도 성장하는 데서 그 증거를 찾을 수 있고, 아르키메데스 광장의 다이아나 분수가 단물이라는 사실에서도 알 수 있다.

시라쿠사의 중심은 뭍이 뭍이 해도 두오모다. 피렌체도 그렇고, 밀라노도 그렇듯 도시의 중심이 두오모다. 그리스 신전의 터 위에 세워진 두오모는 한때 아랍의 성전으로도 기능했다. 지금도 그리스 기둥 여러 개가 대들보 구실을 하고 있다. 이렇듯 시칠리아는 여러 문화가 층층이 남겨져 한 문화를 다른 문화가 덮고 그 위를 다시 덮은, 층층이 쌓인 문화의 연속이다. 시칠리아는 그리스뿐 아니라 로마, 아랍, 스페인, 프랑스 등에 의해 조금씩 변모되어왔기에 오늘날 다채로운 문화가 공존한다. 상점 쇼윈도에 전시된 인물 도자기는 항상 두 가지다. 흑과 백. 백은 현지인이고, 흑은 외부인을 표현한다. 바로 무어인들이다. 아랍의 침략이 도자기 주제로도 쓰이고 있다. 영화 <말레나>에서 모니카 벨루치가 걸었던 이 역사의 광장이 10년 전까지만 해도 주차장으로 쓰였다는 황당한 이야기를 듣고 잠시 어리둥절해졌다. 두오모 바로 맞은편 건물은 팔라초 베네벤타노 델 보스코다. 시라쿠사 와인을 만드는 베네벤타노 남작 가문의 바로크 양식 건축물이다. 시칠리아 왕도 방문했던 역사적인 곳이란단. 집안의 안주인은 디너 테이블에서 “과거 시칠리아 귀족 가

문의 중요성은 요리사가 얼마나 음식을 잘하는가에 달려 있었다”는 흥미로운 말을 전했다. 식탁 주위에 진열된 엔틱 도자기는 모두 와인 용기라고 하며, 통상 2리터가 담기는 도자기가 기본이라 했다. 베네벤타노 남작 궁전에서의 텐트체 생선 요리의 비린내는 이틀날 지역 최고의 레스토랑, 돈 카밀로에서의 디너 덕분에 깔끔하게 지워졌다. 이 식당에서는 왜 스파게티가 파스타보다 더 유명한지를 증명해주었다. 성게알과 새우가 들어간 스파게티에 일행 모두는 엄지손가락을 세웠다. 뒤로 이어지는 아몬드 밀크와 아몬드 새우 애피타이저, 오징어 먹물로 검게 물들인 새우 요리 등으로 시라쿠사의 식도락을 만끽했다. 시칠리아에는 미인이 많다. 미스 이탈리아를 가장 많이 배출했다. 시칠리아를 떠올릴 때의 색깔은 토마토의 탐스러운 붉은색이기도 하며, 널리 재배하는 포도 네로 다볼라처럼 세련된 검은색일 수도 있다. 길가에 만개한 마르케리타나 미모사처럼 우아하게 노랗거나, 오렌지꽃처럼 순수하게 희며 이 모든 게 다 녹아든 팔색조이기도 하다. 자연스럽게 색채 마술을 부리는 시칠리아에서 한 여성이 무채색을 띠며 나타났다. 화려한 화장을 지우고, 맨 얼굴로 포도밭을 나선다. <화장 없이>라는 다큐멘터리의 주인공, 아리안나 오키핀티가 주인공이다. 미모의 이 젊은 여성이 만든 와인이 요즘 이탈리아, 아니 유럽에서 뜨거운 관심을 받고 있다. 그녀는 일반 양조장에서 흔히 쓰는 배양효모나 기타 물질의 도움 없이, 순전히 포도로만 와인을 만든다. 이름하여 내추럴 와인을 만든다. 아리안나 오키핀티는 이탈리아의 내추럴 와인 선봉자다. 그녀가 만드는 네로 다볼라, 프라파토, 체라주올로 디 비토리아는 인기가 높다. 이탈리아 서쪽 끝 마르살라에 한 번 취재하러 간 적이 있었는데, 우연하게도 이번 여행에서도 같은 호텔에 머물렀다. 체크인하고 방에 들어서 순간 마르살라 한 잔이 몇 년 전과 같은 모양으로 나를 기다리고 있었다. 세리나 포트와 같은 주장강화 와인인 마르살라는 이 지역 최고의 효자 상품이었지만, 이제는 많은 양조장이 테이블 와

인 양조에만 매진해 점점 인기를 잃어가고 있다. 달고 독한 마르살라는 점점 인기가 저물어간다. 양조장 돈나푸가타 역시 변화하는 입맛을 예견하고 일찌감치 테이블 와인 메이커로 돌아선 경우다. 올해의 부속섬 여행은 판텔레리아로 정해졌다. 시칠리아는 섬이지만, 아주 큰 섬이라 부속섬이 여러 개 있다. 작년엔 볼카노를 밟았고, 이번에는 판텔레리아로 날아갔다. 트라파니 공항에서 아프리카 방면으로 30분 정도 날면 된다. 거리로 치면 아프리카에 더 가까운 섬인 판텔레리아는 섬 전체가 한 가지 청포도만 키운다. 치빔보, 즉 모스카토 달렉산드리이다. 북이탈리아의 모스카토 다스티를 만드는 포도와는 다르다. 치빔보는 알이 굵고 타원형 모양이다. 판텔레리아는 이 씨알 굵은 포도를 따서 말리고 또 말려 스위트 와인을 만든다. 돈나푸가타가 만드는 스위트 와인 벤리에도 이런 방식으로 만들어진다. 판텔레리아는 바람의 딸이라는 뜻이고, 벤리에에는 바람의 아들이라는 뜻이니 이 섬과 이 와인은 남매인 셈이다. 판텔레리아 섬 포도밭은 무척 이국적이다. 포도나무가 북아프리카에서 불어오는 거센 바람을 피해 땅바닥에 붙어 자란다. 할미꽃처럼 낮게 자란다. 거기에다 포도나무를 바람으로부터 보호할 요량으로 가림막까지 설치한다. 가파른 경사면의 표토가 바람에 유실되지 않게 하기 위해 표토보다 높게 테라스를 설치한 것 역시 이유가 또 있다. 연어랑 같이 먹는 케이퍼(섬에서는 ‘카페리’라 부른다)의 품질이 우수하다. 와인을 찾아 나섰던 판텔레리아 섬 여행은 고품질 케이퍼를 통해 즐거움이 배가되었다. 내년도 시칠리아 부속섬 여행은 과연 어디가 될까. ⑤



6 마르살라 식당에서 맛보는 해산물 페레이드, 7 어시장의 식료품 가게에서는 판텔레리아 케이퍼를 일반 케이퍼랑 구분해 판다. 8 산줄리아노 양조장에 딸린 정원은 국가대표급이다. 9 하늘에서는 남작하게 보이지만, 실은 아주 가파른 판텔레리아 섬의 테라스 포도밭. ©조정용

