



뉴스검색

# 어부보다 농부가 많은 섬, 판텔리아 [예술+와인]

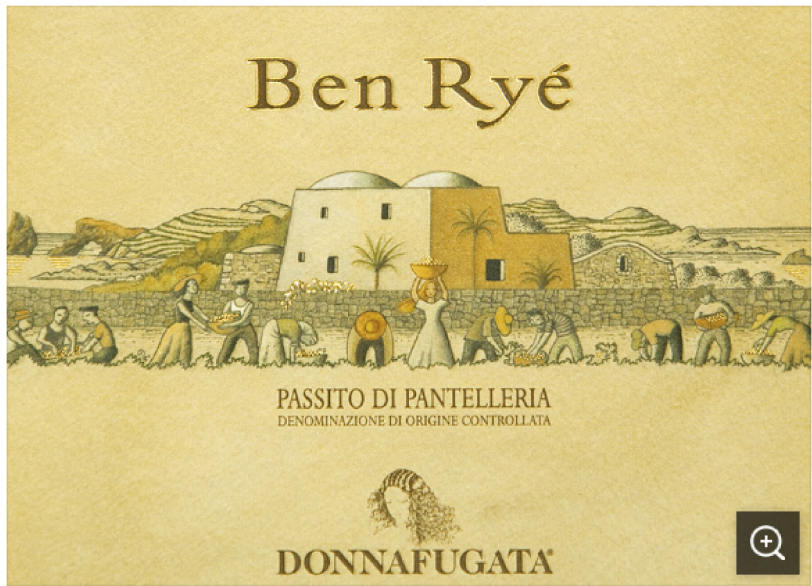
[J플러스] 입력 2017.01.31 22:57 수정 2017.02.01 03:09



서민희



“ 판텔리아(Pantelleria)는 섬이지만 어부보다는 농부를 더 쉽게 만날 수 있습니다.



이미지 1. 스테파노 비탈레(1958~)씨의 <벤 리에>의 레이블 / 출처, 와이너리

이탈리아 시칠리아의 약 50km 남쪽으로 아프리카 사이에는 판텔리아가 위치해 있습니다. 스테파노 비탈레(Stefano Vitale, 1958~, 이탈리아)씨는 지중해에 위치한 사면이 바다로 둘러싸인 이 섬을 배경에 그려넣습니다. 주민들은 허리를 숙여 포도를 수확하고 있고 작품의 가운데에는 바구니를 이고 있는 여인의 머리가 날리고 있습니다. 이곳의 포도 나무는 바람의 피해를 막기 위해 독특한 방법으로 낮게 심어져 있는데 이것을 알베렐로 팬티스코(alberello pantesco)이라고 불리우고 유네스코(UNESCO)에도 등록되어 있습니다.



이미지 2. 알베렐로 팬티스코 / 출처, 유네스코

시칠리아의 대표 와인너리 **돈나푸가타(Donnafugata)**의 5대손이자 대표인 **안토니오 랄로(Antonio Rallo)**의 방한으로 수입사 **나라셀라**에서 주관하는 세미나가 있어 지난 11월 21일 **WSA 와인 아카데미**를 다녀왔습니다.



이미지 3. 테이스팅 와인들, 가장 오른쪽인 벤 리에

이탈리아에서는 전통적으로 포도를 수확 후 건조 시키는 **파시토** 방법으로 와인에 무게감과 건포도 풍미를 더합니다. 일반적으로 **베네토**와 같은 북쪽에서는 실내에서 건조가 이루어집니다. 반면에 **판텔리아**와 같은 남쪽에서는 햇볕 아래에서 건조가 이루어지며 이때 곰팡이가 생기지 않기 위해 바람이 중요한 역할을 합니다. **돈나푸가타**는 **판텔리아**에서 생산하는 와인에 아랍어로 '바람의 아들'을 의미하는 **<벤 리에(Ben Rye)>**라고 이름을 붙입니다.

와인은 100년 이상된 고목이 포함된 **지빔보(Zibibbo)** 품종이 사용됩니다. **머스캣 오브 알렉산드리아(Muscat of Alexandria)**라고도 불리는 이 품종은 향기로운 풍미를 가진 와인으로 완성됩니다. **<2014 벤 리에>**는 당도와 산도가 좋은 균형을 이루고 있는 스위트 와인입니다. 화사한 꽃으로 시작해 꿀에 절인 듯한 오렌지 풍미가 입안 가득 머무릅니다. 식사와 마지막을 완성하는 디저트로 훌륭한 선택이 될 것입니다.

[동영상 1. 5대손 안토니오 랄로의 <2014 벤 리에> 설명]

건배~♥

블로그 : <http://blog.naver.com/sommeliermin>

페이스북 : <https://www.facebook.com/sommeliermin>

유튜브 : [https://www.youtube.com/channel/UCEXUO\\_ttwgajtERGGnNv65A](https://www.youtube.com/channel/UCEXUO_ttwgajtERGGnNv65A)

이메일 : [sommeliermin@naver.com](mailto:sommeliermin@naver.com)