

바람이 머무는 특별한 섬

# Pantelleria

수많은 민족들의 발걸음으로 다양한 언어와 문화가 존재하는 곳, 판텔레리아. 시칠리아의 해안 끝에 자리 잡아 독립적인 기운이 더 강하지만 모스까또 알렉산드리아의 변종인 집비뽀로 양조하는 파씨토와 그 밖의 개성 강한 와인들 덕분에 일찌감치 DOCG의 품계를 받은 시칠리아에 소속된 특별한 섬이다.

글·사진 Emanuele Pellucci 번역 이정은

## 바람의 딸 판텔레리아

아랍인들은 이 섬을 '바람의 딸'이라 불렀었다. 지중해의 중간에 위치하고 튀니지와 시칠리아의 해안과 맞닿아 있는 조그만 섬 판텔레리아는 1년 사계절 강한 바람이 숨 쉬는 곳이기 때문이다. 또한 페니키아인, 그리스인, 로마인, 비잔틴 제국, 아랍인, 노르만족, 게르만족, 앙주 왕가, 아라곤 왕국, 에스파냐의 보르보네 왕국까지 여러 나라들과 사람들이 스쳐간 곳이기도 하다. 지금도 이 섬에서는 이들의 전통적인 문화와 언어가 얽혀져 사용되고 있다.

판텔레리아는 작물 재배에는 어려운 환경을 가지고 있다. 특히 포도 재배는 수많은 연습으로 이뤄낸 영웅적인 결과라고 정의할 수 있다. 판텔레리아는 시간이 지남에 따라 이곳의 독보적인 경지와 문화의 특성을 지닌 고유 영역으로 보호되고 있으며 세계와 소통할 수 있는 이탈리아의 보물 중의 하나로 자리 잡고 있다.

지난 가을에 열린 파씨탈리(Passitaly) 프로모션은 판텔레리아의 파씨티 와인의 시음과 알베렐로 방식으로 재배되는 포도나무의 견학을 통해 이 섬을 알렸던 공식적인 첫 행사였다. 또한 2014년 11월 유네스코는 판텔레리아의 전형적인 토착품종인 짐비보(Zibibbo)



1



1 판텔레리아의 테라스 모양의 포도밭  
2 짐비보 품종을 자연적으로 말리는 과정

포도나무와 알베렐로 방식을 세계문화유산으로 등재했다. 이는 농업적인 면으로는 세계 최후의 권위적인 상이라고 할 수 있다. 짐비보(모스까또 알렉산드리아) 포도밭은 알베렐로 방식으로 관리되는데 이 시스템은 좁은 땅에 작은 테라스의 모양을 유지하며 포도를 재배하기 좋은 방법이다. 여기에 용암으로 만들어진 마른 돌이 벽을 만들어 주어 포도밭과 밭 사이를 구분지어 준다.

포도밭의 중심부는 분지로 이루어져 있어 건조한 바람이 낮고 가볍게 스쳐간다. 이런 조건들을 갖춘 포도밭은 거의 대부분 사람들이 직접 관리하고 있는데 수확할 때는 매우 힘든 여건으로 작용한다. 특히 변덕스러운 날씨, 허리보다 낮은 높이의 포도나무, 계단식 모양의 포도밭, 사이사이의 바람막이 돌담 등 최소한의 움직이는 공간이 부족한 상태에 많은 작업을 요구하기 때문에 생산 제품의 비용이 높아질 수밖에 없다.

여기에 포도를 자연적으로 시들게 하는 아빠시멘토는 싱싱한 포도를 즐기며 말린 후 건조 상태의 포도를 일일이 손으로 따야하기 때문에 더 많은 비용이 플러스 된다. 이런 개성이 강한 토양의 정체성을 담은 고품질의 제품은 생산 시스템의 비용으로 인하여 적절한

금액으로 보장받고 있다. 또한 판텔레리아의 포도 재배는 자연 보호의 한 형태임을 잊지 말아야 하고 이곳의 경제적인 면에 매우 유용하다는 것을 알아야 한다. 결론은 짐비보 품종과 판텔레리아의 자연으로 만든 스위트한 파씨토 와인은 현재 세계 최고의 스위트한 와인으로 국제 와인 비평가에 의해 인정을 받고 있는 것이다.

## 판텔레리아의 보석, 파씨토 와인

몇 십 년 전만 해도 판텔레리아 섬은 포도 판매에 대한 가난한 보수와 섬의 경제적인 발전에 대한 소극적인 자세로 인해 섬의 대부분의 포도밭을 방치하고 있었다. 현재는 450~500ha의 포도밭에서 몇 곳의 와이너리들이 자연적인 파씨토의 품질 향상을 목적으로 와인을 양조하고 병입하고 있다. 매년 시간이 지나면서 와인의 품질은 향상되었고 짐비보 품종에서 최고의 제품을 만들어 낼 수 있었다. 또한 모스까또로 파씨토와 다른 버전의 와인의 생산이 활발해졌으며 파씨토 와인에 알코올을 첨가한 파씨토 리큐어를 생산하여 자연적인 파씨토

3 알베렐로 방식으로 재배되는 짐비보 포도나무  
4 판텔레리아의 돌로 만든 전통 가옥 담무시



3



4

와인보다는 저렴한 가격에 판매하기 시작했다. 몇 년 전부터는 몇 곳의 와이너리에서 모스까또 품종으로 드라이한 와인과 향기를 첨가한 아로마틱한 와인까지 생산하기 시작하여 소비자들의 선택의 폭을 넓히고 있다. 파씨탈리 이벤트는 판텔레리아의 '포도나무와 알베렐로의 여행의 길', 이라는 프로젝트를 실행하면서 판텔레리아의 토양과 기후의 상호작용, 포도 재배의 기술, 문화적 관습을 세상에 알렸다.

이 프로젝트의 목표는 이곳의 문화와 와인을 즐기는 관광객의 수를 늘리는 것이었다. 판텔레리아는 특별한 아빠시멘토 방식, 계단식의 포도밭 이외에도 케이퍼(이탈리아에서 내에서 최고의 평가를 받는다)와 담무시(Dammusi)라는 돌로 만든 이곳의 전통적인 집들이 새롭게 관광객들의 관심을 받고 있다. 담무시는 용암 바위를 다듬어 만든 돌로 두꺼운 벽을 쌓고 지붕은 돔 모양으로 둥글게 만들어 준다. 이 담무시는 빗물을 받아 두는 탱크로 사용되기도 했다.

하지만 섬의 모든 자랑거리의 중심은 바로 파씨토 와인이다. 판텔레리아의 자연적으로 양조한 파씨토 DOC는 부드럽고 완벽한 구조감을 갖고 있으며 진한 아로마와 스위트하고 신선한 산도가 살아있는 와인이다. 냄새를 맡으면 살구, 복숭아, 잘 익은 무화과 말린 향, 꿀의 냄새가 진하다. 또한 허브, 미네랄의 노트도 보인다. 환상적인 맛을 가진 이 와인은 블루치즈나 숙성이 된 치즈, 푸아그라, 리코타 치즈로 만든 디저트, 단 과자와 훌륭한 매칭을 보인다.

## 판텔레리아를 대표하는 파씨토 생산 와이너리들



### ←… 돈나푸가타 *Donnafugata*

랄로 가문에 의해 만들어진 돈나푸가타는 시칠리아를 대표하는 리더적인 와이너리이다. 판텔레리아에서는 68ha의 포도밭을 소유하고 있으며 집비쵸 품종을 재배하고 있다. 각각의 포도밭은 토양, 고도를 달리하고 포도나무의 수령은 대략 12년 이상을 가진다. 1999년 카마(Khamma) 구역에 7ha의 집비쵸 포도밭을 재정비하여 100년의 수령을 가진 집비쵸 포도나무를 보호하고 있으며 이 포도나무에서 판텔레리아의 파씨토 와인의 대명사인 벤 레(Ben Rye)를 만든다. 카마 지역의 셀러는 지속 가능한 건축의 양식으로 설계되어 층별로 세분화된 작업을 할 수 있으며 각각의 집비쵸 품종이 특성에 맞게 관리되고 있다. 또한 돈나푸가타는 집비쵸 품종의 다양성과 보존을 위한 33개의 클론을 연구하여 실험하는 프로젝트를 진행 중이다. 이 연구는 후레시한 포도와 말린 포도에 모두 해당된다. 이 실험을 통해 얻은 집비쵸 클론으로 판텔레리아의 더 나은 와인의 성장 잠재력을 알리고 있다.

### ←… 디에트로 리솔라 *Dietro Lisola*

4ha를 소유하고 있으며 살비노 고르고네(Salvino Gorgone)가 열정과 능력을 가지고 연간 8,000병의 와인을 생산하고 있다. 그는 모험적이고 판텔레리아의 사정을 너무 잘 알고 있는 도나토 라나티(Donato Lanati)와 협력하고 있으며 디자이너 지로르케토 지우지아로(Giorgetto Giugiaro)에게는 레이블 작업을 맡기고 있다. 포도밭은 300m 정도의 높이에 위치하고 화산이 녹아서 만들어진 토양에 알베렐로 방식으로 관리되고 있다. 와인 양조시 스테인레스 스틸 통에서 양조의 과정을 거치며 병입 후 약 2년 정도 숙성을 시켜 출시한다.



### ←… 코스테 기르란다 *Coste Ghirlanda*

2004년 줄리아 파찌엔자(Giulia Pazienza)가 화산 토양에 세운 와이너리이다. 세 곳의 포도밭으로 나누어져 있는 이곳은 먼저 판텔레리아 섬의 중심부에 위치한 코스테 기르란다에 집비쵸 품종을 전형적인 테라스의 모양과 돌담의 모양을 갖춰 재배하고 있다. 몬타놀레에는 아름다운 자연보호 구역에 자리잡고 있으며 테라스 모양의 포도밭은 바다를 사이에 두고 시칠리아를 마주보는 위치이다. 니카는 지중해의 완벽한 산물인 올리브, 감귤 나무의 재배가 성행하고 튀니지 해안의 아름다운 석양을 즐길 수 있는 곳이다. 현재 집비쵸 파씨토와 드라이한 화이트 와인을 생산한다. 특히 2009년 빈티지인 자르디누는 강렬한 향기가 인상적이고 파씨토 판텔레리아 알코바와 아름다운 풍경을 지닌 포도밭, 그리고 다양한 담무시와 고급 레스토랑은 이들의 자랑거리이다.



### ←… 살바토레 무라나 *Salvatore Murana*

살바토레 무라나는 아파시멘토의 새로운 프로젝트의 실행으로 최상의 결과를 얻고 있는 실험적인 와이너리이다. 이런 의지는 수년에 걸쳐 스위트한 와인과 화이트 와인의 품질 향상을 위해 노력한 결과이다. 현재 뉴욕과 도쿄에서는 판텔레리아의 와인문화 대명사로 살바토레 무라나를 꼽고 있지만 정작 와이너리는 만족하지 않고 항상 꼼꼼한 작업으로 새로운 와인 생산에 주력하고 있다. 포도밭은 총 15ha로 각기 다른 토양, 미세 기후를 가지고 있는 마르티나, 가디르, 무에젠, 카마, 바로네 해변 등에 나눠져 개성이 다른 특정한 와인을 양조한다. 특히 파씨토 마르티나나 세계적으로 유명한 수상 경력과 품질의 우수성으로 와이너리의 이름을 알리고 있다.

### ←… 마르코 데 바르톨리 *Marco de Bartoli*

부쿠람(Bukkuram) 구역은 아랍어로 '포도밭의 아버지'란 뜻을 갖는다. 이는 아랍인들이 판텔레리아 섬 중에서 이곳을 선택해 오래전부터 집비쵸 품종을 재배했다는 사실을 알 수 있는 말이다. 마르코 데 바르톨리는 섬의 남동쪽의 제일 높은 곳에 약 5ha의 포도밭을 가지고 있으며 700년 된 담무시에 와인셀러를 만들어 놓았다. 1984년 마르코 데 바르톨리(현재는 그의 아들 세바스티아노가 일하고 있다)는 파씨토 와인을 부쿠람이라는 이름을 달고 병입하였다. 토양의 개성이 오마주된 작품이었다. 이 모스까또 파씨토는 그리스 신화에서 긴 동면에서 깨어난 영웅처럼 와인에 대한 자부심을 갖게 하는 와인이었다. 1989년 쿠푸라에 3ha의 포도밭을 늘려 선택된 집비쵸 품종을 심었다. 북쪽에 위치하여 그들이 지는 이곳은 드라이한 화이트 와인의 양조시 구조감이 좋고 진한 아로마를 얻게 된다.



### ←… 엠마누엘라 보노모 *Emanuela Bonomo*

엠마누엘라 보노모 와이너리는 포도의 재배 이외에도 올리브 오일, 케이퍼, 파테, 감귤류 등의 농작물을 재배하여 섬의 특산품의 시장에서도 중요한 위치를 차지하는 곳이다. 포도밭은 3.5ha로 집비쵸와 페리코네를 재배한다. 집비쵸로는 파씨토 판텔레리아와 드라이한 화이트 와인을, 페리코네는 섬세한 레드와인을 양조한다. 연간 생산량은 약 30,000병이다. 포도밭은 사화산인 지벨로 산의 경사면에 자리 잡은 계단식 포도밭은 마치 원형극장의 모양처럼 멋진 모습을 갖추었다. ㄴ



엠마누엘레 펠루치  
(Emanuele Pellucci)  
와인 칼럼니스트, <브루넬로 디 몬탈치노  
(Brunello di Montalcino)> 등 수많은 저서  
편찬. 1980년 이후로 이탈리아 정통 와인잡지  
<치벨타 델 베레(Civiltà del Bere)>에 기고.