

국가가 집을 무상으로 준다고?



국경포커스

강동완
동아대 교수·하나센터장
강동TV 운영자

일명 하모니카 집으로 불리는 북한의 주택 구조는 한 지붕 아래 여러 가구가 함께 거주하는 형태로 되어 있다. 가벽으로 세대를 구분해 놓은 집에서 사생활 보호는 애초부터 기대하기 어렵다. 하나같이 똑같은 구조의 주택에서 개인의 개성 따위는 생각조차 하지 못한다. 획일

화된 집 구조는 그야말로 사회주의 체제의 전형을 보여 준다. 1동 4세대라는 말은 한 지붕 아래 네 가구가 산다는 말이다. 1동 10세대에 살았다고 증언하는 탈북인들도 있다. 칸막이 하나로 세대를 구분해 놓았을 뿐 바로 옆집에서 속삭이는 소리까지도 다 들릴 정도라고 한다.

사생활 보호라는 건 그 단어 만큼이나 사치스러움으로 다가온다. 자신만의 사적인 공간이 없다는 건 생각마저 국가의 통제 영역 안에서 해야 한다는 것, 자신의 삶을 송두리째 빼앗김을 의미한다. 인민의 낙원에 인민은 없다. 연립주택은 외형은 그럴싸해 보이지만 망원렌즈를 통

해 조금만 자세히 들여다보면 그 열악함은 이루 말할 수가 없다. 무엇보다 아파트 창문에 유리창이 거의 없다. 그나마 비닐이라도 붙여 놓은 집은 다행이라 해야 할까? 영하 30도가 넘는 추위에 겨우 비닐 한 장으로 창문을 대신한다. 열 손실을 최소화한다며 보온 창틀에 이중 방음창까지

달아 놓는 우리의 현실과 비교해 보면 북한의 아파트 창문은 더없이 허술하고 초라하다. 창문에 유리창이 있는 건 아주 당연한 일로 여겨져 왔다. 하지만 북한의 실태를 바라보며, 지금 우리에게 주어진 그 모든 것이 결코 당연한 것이 아님을 다시 생각하게 된다.

자연친화 청정 와인 '아르헨티나 와인'을 아시나요

와인이야기

어승룡
와인칼럼니스트
문화평론가

역사는 칠레보다 아르헨티나가 더 길다. 생산되는 와인의 종류는 서로 다른 품종의 포도를 블렌딩한 저렴한 테이블 와인 위주였다가 1990년대 중반부터 칠레를 앞지르며 고급 와인산업이 발전하기 시작했다.

아르헨티나에는 전체 와인너리의 75%가 멘도사(Mendoza)에 몰려 있다. 아르헨티나 와인 산지는 산후안(San Juan)·라리오하(La Rioja)·카타마르카·투쿠만·살타·파타고니아 등으로 구분된다. 그중 멘도사는 아르헨티나 포도가 가장 많이 생산되는 지역으로 전체 와인 생산량의 70%가 이곳에서 만들어지고 있다. 아직까지는 아르헨티나 와인 대부분이 가성비 좋은 와인들로 구성돼 있지만 몇몇 와인너리를 중심으로 최고급 프리미엄 와인도 생산한다.

아르헨티나에서 가장 많이 생산되는 포도 품종은 말베키다. 그 외에 카베르네 쇼비뇽·보나르다·시라·카베르네 프랑·피노누아 그리고 풍부한 과실 향·달콤한 맛과 함께 드라이한 풍미를 지닌 화이트 품종 토로테스가 좋다.

주요 와인 생산자를 소개하면 아래와 같다.

까테나 자파타(CATENA ZAPATA)
100여 년 전에 이탈리아 마르케에서 와이너리 노동자의 아들로 태어난 니콜라스 카테나 자파타(Nicolas Catena Zapata)는 아르헨티나로 이주하여 1902년 멘도사에 와이너리를 설립한다. 그리고 얼마 안 있어 아르헨티나의 최대 와인 생산업자로

성장했다. 1991년에 처음 미국으로 수출을 하자마자 미국의 와인 애호가들 사이에서 그 품질과 매력적인 가격으로 선풍적인 인기를 누리기 시작했고, 전 세계 와인 비평가들로부터 극찬을 받기도 했다.

와인 평론가 로버트 파커가 펴낸 '세계 최고 와인 산지(The World's Greatest Wine Estates)'에 남아메리카 지역 와이너리 중 유일하게 선정되었고, 2005년~2006년 와인 스펙테이터(Wine Spectator) 100대 와인에 카테나 알타 말베키 2002~2003이 선정됐다. 2006년 5월에는 영국의 디칸터(Decanter)에 의해 카테나 말베키 2003이 세계 50대 레드와인으로 선정되었다. 현재 니콜라스 카테나 자파타(Nicolas Catena Zapata), 카테나 알타(Catena Alta), 안젤리카 자파타(Angelica Zapata), 카테나(Catena), 알라모스(Alamos), 아르헨토(Argento) 등의 브랜드로 전 세계 주요 와인 시장에서 호평받고 있다.

보데가 라 루알(BODEGALA RURAL)
루티니 가문의 와인 양조는 19세기 초 이탈리아 마르케 지역에서 돈 프란시스코 루티니(Don Francisco Rutini)에 의해 시작되었다. 1910년 그의 외아들 펠리페 루티니(Felipe Rutini)는 와이너리를 만들기 위해 18세 나이에 아르헨티나로 이민을 왔다. 그는 '노력과 인내'라는 모토를 내걸고 와이너리 '라 루알'을 세우고 최고 품질의 와인을 만들기 위해 전 생애를 바쳤다. 보데가 라 루알은 펠리페 루티니(Felipe Rutini)·아파트아도(Apartado)·안톨로지아(Antologia) 등의 브랜드로 와인을 생산

하고 있다. 아르헨티나 최고의 프리미엄 와이너리 중 하나로 세계 30여 개국에 수출하고 있다.

보데가스 노통(Bodegas Norton)
노통은 1989년 스와로브스키의 오너인 오스트리아 사람 제르노 랑게스 스와로브스키(Gernot Langes Swarovski)에 의해 매입되었다. 노통 와이너리의 루한 데 케요는 아르헨티나 지역으로는 처음으로 '포도 재배를 위한 DCO(원산지 통제명칭)'에 분류되었다.

안데스산맥 멘도사 리버 밸리(Mendoza River Valley)의 가장 높은 부분에 위치한 노통 와이너리는 남위 33도, 해발고도가 800~1100m에 이르는 고산 지대에 위치해 있다. 이 지역은 토양이 총적토·자갈토 그리고 배수가 용이한 하층토로 이루어져 있고 밤낮의 기온 차이가 커 진한 색상과 풍부한 아로마를 지닌 뛰어난 와인이 생산되고 있다. 현재 세계 40여 개 국가로 와인을 수출하고 있는 노통 와이너리는 아르헨티나 프리미엄 와인 수출의 선두 주자로 이름을 떨치고 있다.

파스칼 토소(PASCUAL TOSO)
파스칼 토소는 고향인 이탈리아 피에몬테에서 아르헨티나로 이주하여 1890년 와인 농장을 시작했다. 파스칼 토소는 산 호세(San Jose)와 라스 바란카스(Las Barrancas) 두 곳에 포도원을 가지고 있다. 여기서 이탈리아와 프랑스 최고의 포도원에서 사용하는 첨단 장비들을 구비하여 와인을 생산하고 있다. 현재는 아르헨



아르헨티나의 프리미엄 와인들. (왼쪽부터) 까테나 자파타의 Marbec Argentino, 안젤리카 자파타의 Malbec, 파스칼 토소의 Magdalena Toso, 보데가 노통의 Gernot, 루티니의 Felipe Rutini, 수사나 발보의 Torrontes, 필자 제공

티나에서 가장 역사가 길고, 고급 와인을 생산하는 포도원으로 알려져 있다. 2001년 폴 잡스(Paul Jobbs)라는 로버트 몬다비사의 와인 메이커가 영입되어 로버트 몬다비사의 기술과 같은 방법으로 와인이 제조되고 있다.

트라피체(TRAPICHE)
멘도사에 위치한 트라피체는 1883년에 설립돼 130년 넘는 역사를 지닌 세계에서 가장 잘 알려진 아르헨티나 와인 브랜드다. 트라피체는 다양함이 가득한 와인이다. 1000ha가 넘는 트라피체 소유의 빈야드와 아르헨티나 특유의 토양과 기후 덕분에 모든 테루아에서 최고의 포도를 얻을 수 있기 때문이다.

수석 와인 메이커를 필두로 농학자와 와인 양조학자들의 공동작업으로 시너지를 얻어 색과 향에서 멋진 집중도를 만들어 내 과실 향 넘치는 풍미로 어떤 음식어느 자리에도 가장 잘 어울리는 와인으로 탄생하게 되었다. 트라피체의 와이너리는 지

난 몇 년간 약 2백만 달러 이상을 투자해 규모와 시설을 늘려 왔고 그 결과 현재 약 3백만 l의 프리미엄 와인을 생산해 내고 있다.

트리벤토(TRIVENTO)
1998년 칠레의 가장 큰 와인 생산업체인 콘차이토로(Concha y Toro)가 투자해 비나 파타고니아(Vina Patagonia)를 설립했다. 비나 파타고니아에선 최상급 품질의 와인인 트리벤토(Trivento)를 생산한다. 이 와이너리는 아르헨티나에서 가장 포도를 많이 생산하는 멘도사에 있다. 이 지역은 충분한 태양과 서늘한 밤 기온으로 포도나무가 자라기에 좋은 지역적 여건을 갖추고 있다.

아르헨티나는 아직 우리나라와 FTA를 체결하지 않아 아르헨티나 와인이 많이 소개되지는 않았지만 수준 높은 프리미엄 레벨의 와인을 다수 생산하고 있다. 기회가 된다면 아르헨티나 말베크를 한번 마셔 보기를 추천한다.