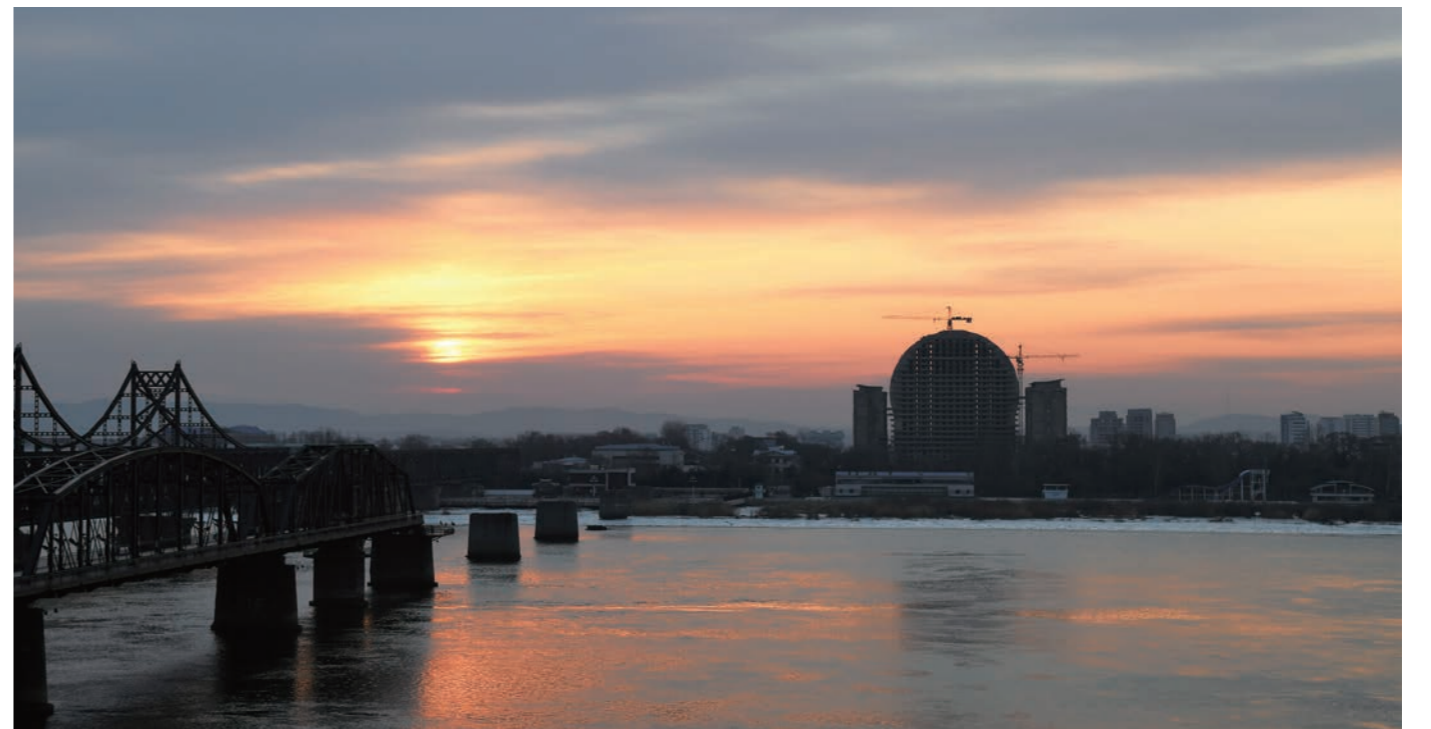


中 단둥서 바라본 북녘땅 신의주 일출



국경포커스

강동완
동아대 교수·하나센터장
강동완TV 운영자

2024년 새해가 밝았다. 설렘으로 출발한 한 해의 시작에 어떤 소원을 빌었을까? 하늘로 응비하는 청룡의 기운을 안고 한라에서 백두까지 통일 염원을 담아 본다. 하지만 이루어지지 않을 꿈처럼 2024년 남북 사이에는 참예한 대립이 이어지고 있다.

2023년 12월, 북한의 당 8차 9기 전원회의에서 김정은은 ‘두 개의 조선’을 언급하더니 급기야 ‘완벽한 전쟁 준비’까지 지시했다. 김정은의 교시가 절대적인 북한에서는 이 지시에 따라 군사적 도발까지 감행했다. 연초부터 연평도와 백령도 일대 해안에서 실

시한 해상 포격으로 인근 주민은 대피소로 피난까지 가며 놀란 가슴을 쓸어내렸다. 2024년 북한의 내부 정세는 절대로 밝지 않다. 극심한 식량난은 물론 코로나19에 따른 국경 봉쇄 여파가 이어지며 북한 주민의 생활은 그야말로 최악이다. 북한 당국의 통제

와 단속은 더욱 심해져 장마당 장사로 인근 이 먹고사는 주민의 고통은 계속된다. 내일은 또 내일의 해가 뜬다지만 하루하루 생존에 급급해 희망과 꿈을 잃어버린 북한 주민을 떠올리면 모든 것을 누리며 사는 오늘이 그저 미안할 뿐이다.

새해 첫날, 햇빛을 보기 위해 주요 명소마다 인산인해를 이루고 저마다 소원을 빈다. 몇 년 전, 압록강 변에서 신의주에 떠오르는 새해 일출을 본 기억이 새롭다. 저 따스한 해가 북녘땅을 녹여 주기를 간절히 바랄 뿐이다.

세계 3위 와인 생산국 스페인 와인 이야기



와인이야기

어승룡
와인칼럼니스트
문화평론가

스페인 포도 재배 면적으로만 보면 세계 최대이지만 와인 생산량은 2022년 기준으로 3570만 hL(헥토리터:1hL=100L)로 이탈리아·프랑스에 이어 세계 3위 생산국이다. 포도 경작지만 놓고 보면 가장 넓지만 식재 간격이 넓고 오래된 포도나무가 많은 데다 관개시설도 빈약하고 날씨도 건조해 생산성은 좋지 않다. 스페인의 포도 재배는 BC1000년경 페니키아 사람들에 의해 시작됐고, 로마 점령 때부터 본격적인 와인 양조가 시작되었다. 당시 스페인은 로마에 와인을 공급하던 주요 산지였다. 영국은 프랑스와의 백년전쟁으로 프랑스의 보르도에서 와인 수출이 막히자 프랑스 대신 스페인·포르투갈에서 와인을 수입했다. 덕분에 스페인의 와인 산업이 성장하는 계기가 되었다.

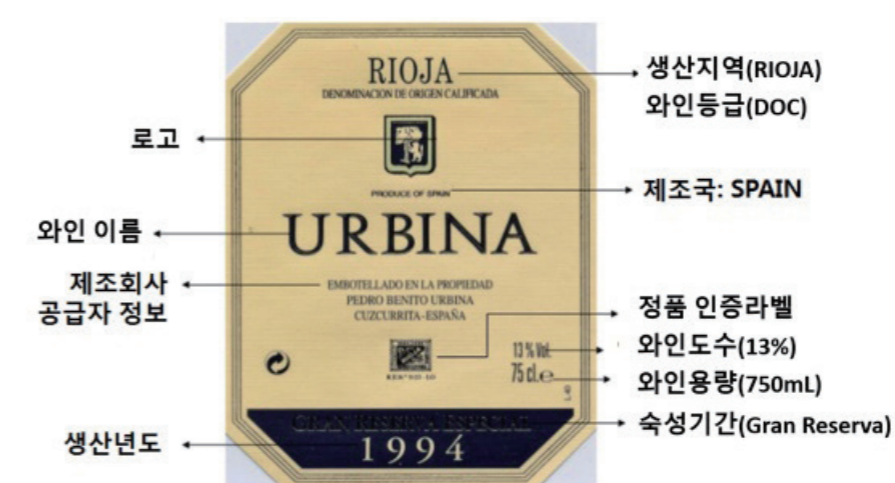
포도 재배에 치명적인 해충인 필록세라가 프랑스에 창궐한 1870년경에는 프랑스의 많은 포도 재배업자가 새로운 포도밭을 찾아 스페인의 리오하(Rioja) 지역으로 이주했다. 이때 스페인 와이너리들은 프랑스의 앞선 양조 기술을 전수받아 고품질의 와인을 만들기 시작했다. 1950년대 후반부터 리오하(Rioja)를 중심으로 스스로 품질을 향상시키려는 노력이 시작되었고, 1972년에는 정부에서 지정한 와인 등급 기준인 D.O.(Denominacion de Origen)를 실시하게 되었다. 1991년에 한 차례 더 개정해 D.O.등급보다 한 단계 더 높은 40개의 고급 와인에 DOC(Denominacion de Origen Calificada)라는 등급 표기를 했다. 이후 2003년에는 DOC 등급보다 한 단계 더 높은 최상등급의 DO Pago라는 새로운 등급을 만들어 제도권 밖의 고품질 와인을 수용했다. 스페인 와인 라벨에 표기하는 상급 와인 등급을 소개하면 다음과 같다. 가장 고품질 와인 등급인 비노 데 파고(Vino de Pago)는 단일 포도밭에서 생산된 와인이란 의미다. 현재 15개의 와이너리가 있다.

‘비노 데 파고’ 등급에 속하지 않으면서 라벨에 파고(Pago)라고 표기하는 생산자가 종종 있으니 구매할 때 주의할 필요가 있다. 데노미나시온 데 오리엔 칼리파다(D.O.C./Denominacion de Origen Calificada) 등급은 와인 라벨에 표기된 지역 안에 와이너리가 있어야 한다. 현재 ‘리오하’ ‘프리오라트’ 두 곳뿐이다. 데노미나시온 데 오리엔(D.O./Denominacion de Origen)은 79곳의 공식 와이너리에서 만든 우수한 품질의 와인이다. 스페인에서 생산된 와인의 50% 정도가 이 등급에 해당한다. 숙성기간에 따른 표기도 알아 두면 좋다. 숙성시키지 않고 바로 병입한 와인에는 호벤(Joven), 최소 1년 오크통 숙성 포함 2년 이상 숙성시킨 레드와인과 오크통 병 속에서 1년 이상 숙성시킨 화이트와인에는 크리안자(Crianza)를 표기한다. 이처럼 레드와인은 화이트와인보다 1년 더 숙성시킨다. 최소 1년 오크통 숙성 포함 3년 이상 숙성된 레드와인과 오크통 병 속에서 2년 이상 숙성시킨 화이트 와인에는 리제

르바(Reserva)라는 표기가 붙는다. 가장 오랜 기간 숙성시킨 그랜 리제르바(Gran Reserva)는 오크통에서 최소한 2년 숙성 포함 5년간 숙성된 레드와인과 오크통 병 속에서 4년 이상 숙성된 화이트와인에 표기된다. 스페인에는 200종에 이르는 다양한 포도 품종이 재배되고 있다. 템프라니오(Tempranillo)·가르나차 틴타(Garnacha Tinta)·그라시아노(Graciano), 모나스트렐(Monastrell) 등의 레드와인 포도와

아이렌(Airen)·비우라(Viura)·말바시아(Malvasia)·가르나초 블랑코(Garnacho Blanco) 같은 화이트와인 포도가 스페인이 원산지인 품종이다. 스페인의 유명 와인 산지로는 고급 레드 와인 산지인 리오하를 비롯해 카스티야 라만차·아라곤·갈라시아·카탈루냐·발렌시아·안달루시아가 있고 파이스 바스코의 화이트와인도 유명하다. 스페인의 주정 강화 와인인 셰리(Sherry)는 전통적인 솔레라 방식으로 만

들어 마지막 단계에서 브랜드를 넣어 마무리한 와인이다. 포트투갈의 포트와인과 달리 드라이한 셰리가 더 많다. 식전주로 자주 마신다. 대중적 사랑을 받는 상그리아(Sangria)는 레드와인이나 화이트와인에 사과·오렌지·레몬 등을 넣고 설탕을 넣은 전통 음료로 길거리에서 가볍게 마시는 와인이다. 스페인에서는 파티에서 다양한 상그리아를 주로 마신다. 스페인어로 ‘VINO’는 와인을 말한다. 다음은 알아두면 유용한 스페인 와인 용어들이다. 와인 라벨을 읽을 때 무척 유용하니 꼭 암기하면 좋을 것 같다. Vino Blanco(화이트와인)·Vino Tinto(레드와인)·Vino Rosado(로제와인)·Vino Seco(드라이 와인)·Vino Dulce(스위트 와인)·Vino Espumoso(스파클링 와인)·CAVA(스파클링 와인)·Vino Rancio(디저트 와인)·Vino Comun & Vino Corriente(일상용 와인)·Vino Generoso(알코올 성분이 높은 디저트 와인)·Vino Verde(일찍 수확해 신선한 화이트와인)·Vino Clarete(가벼운 레드와인)



와인 라벨에는 와인에 관한 다양한 정보가 표기되어 있어 와인 구매 시 라벨을 읽을 줄 아는 것이 매우 중요하다. 필자 제공