





1스테인리스 통에서 숙성 중인 레드와인을 잔에 따르고 있다. 2 여포와인농장 양조장 앞에 서 있는 와인병 모양 조형물

국산 와인에 대한 편견을 깨다

저마다의 개성을 지닌 와이너리 40여곳 중 하나를 선 맛이 균형을 이루며 오일리한 질감이 가득 느껴지는 택하는 것은 어려운 일이었다. 고심 끝에 '여포의 꿈'이 라는 화이트 와인으로 유명한 여포와인농장을 골랐다. 2년 전 이방카 트럼프 방한 당시 청와대 만찬 테이블에 오르면서 '이방카 와인'으로 유명해진 와인이 바로 '여 포의 꿈'이다.

내한다. 안으로 들어서니 시원한 공기와 향긋한 와인 향기가 온몸을 휘감았다. 여 대표가 맛을 보라며 거대 한 스테인리스 통에서 바로 뽑아낸 화이트 와인을 한 잔 내민다. 옅은 금빛이 도는 와인에서 복숭아 향을 비 롯한 다양한 과일 향이 피어올랐다. 냄새는 향긋하지 만 마셔보니 단맛 없이 드라이하면서 새콤한 맛이 청 량감을 준다. 국산 와인에 대한 편견을 확 깨주는 그런 맛이다. '맛있다'는 감탄사를 연발하며 홀짝거리다 보 니 와인잔이 금세 바닥을 드러냈다.

작년 수확한 포도로 담은 이 술은 아직 시중에 출시되 지 않은 와인이다. 청와대 만찬주로 선택됐던 '여포의 꿈 화이트(스위트)'와 마찬가지로 '머스캣 오브 알렉산 드리아'라는 품종으로 빚었다. 가볍지 않은 단맛과 신

'여포의 꿈 화이트(스위트)'도 물론 맛있었지만, 개인적 취향 때문인지 드라이한 화이트 와인이 더 끌렸다. 아 직 70%밖에 완성되지 않은 것이라고 하는데 숙성을 마 치고 병입된 뒤에는 어떤 맛을 보여줄지 궁금하다.

맞은편의 스테인리스 통에는 레드 와인이 익어가고 있 와이너리에 도착하자마자 여인성 대표가 숙성실로 안 었다. 인심 좋은 여 대표가 레드 와인도 시음해보라며 한잔 가득 따라준다. 한 모금 들이키자마자 잘 익은 포 도를 한 입 베어 문 듯 입안에 포도 향이 가득 퍼진다. 단맛 없이 향긋하고 새콤하면서 타닌과 오크 향도 느 껴진다. 이 와인은 국내에서 즐겨 먹는 MBA(머루 포 도)와 캠벨 얼리 등으로 만든 술이다. 익숙한 포도 향과 오크 향이 어우러져 수입 와인에서는 느낄 수 없는 독 특한 매력을 풍긴다. 스테인리스 통을 사용했지만 타 닌과 오크 향을 느낄 수 있는 것은 오크 칩을 넣어 숙성 했기 때문이다. "유럽의 양조 스타일을 국내 포도에 최 대한 적용한 것"이라고 여 대표는 설명했다.

'여포의 꿈'이 영그는 포도밭

양조장 뒷문으로 나가면 초록빛 포도밭이 펼쳐진다. 800여평 규모의 이 포도밭은 여대표의 꿈을 키우는 인큐베이터이자 실험실이다. 와인 만들기에 적합한 품종을 찾기위해 지난 10여년간 이곳에 50여 종의 포도나무를 심어 키웠다. 국내 품종은 물론, 카베르네 소비뇽이나 샤르도네처럼 외국에서 들여온 양조용 포도도 심어봤다고 한다. 지금도 30여종의 포도나무가 자라고 있다. 여대표는 "주변에서 '이 정도 땅이면 몇천만원씩 벌수 있는데 뭐하는 짓이냐. 미쳤다'고 혀를 찼지만, 지금은 그런 얘기를 안한다. 와인 팔아서 그분들보다 몇 곱절은더 버니까"라며 웃었다.

여 대표가 포도와 인연을 맺은 것은 20여년 남들이 하지 않던 친환·전이다. 철도 공무원이었던 그는 1997년 결 만, 10㎏ 포도 한 박스 팔흔한 뒤 아내와 함께 영동으로 내려와 농사 이 현실이었다. 이대로 짓던 어머니를 모시고 살면서 직장생활과 포도 가공에 나섰고 포모포도 농사를 병행했다. 당시 의욕이 앞서 도발을 들여놓게 됐다.





