

Giacomo Bologna "Braida"



브라이다 국내 재론칭 행사에 참가한 오너 라파엘라



750ml에서 12L의 사이즈까지 다양한 사이즈의 일 바치알레 와인이 한 자리에

웰컴백 브라이다

브라이다 와인 메이커스 디너

브라이다의 국내 재론칭을 기념하기 위해 방한한 오너 라파엘라(Raffaella)는 발타자르 사이즈(12L)의 일 바치알레를 아기처럼 안아주고 등장했다. 하루에 와인 50~60종을 시음하는 일이 허다하던 말에 "힘든 일이지" 무심결에 밝혔더니 "아니, 그건 '판타스틱'한 일이에요!"라고 받아치는 그녀. 그녀만큼 열정적인 바르베라, 그녀만큼 유쾌한 모스까또와 브라께또를 만날 수 있는 브라이다 와인메이커스 디너가 지난 3월 8일 신사동 파머스 키친에서 열렸다. 글 강은영 사진 박현영

브라이다는 와이너리 설립자인 라파엘라의 할아버지 주세페 볼로냐(Giuseppe Bologna)의 별명이었다. 비슷한 시기 그녀의 할머니도 브라이다의 이름으로 레스토랑을 열어 브라이다 와인을 팔았다. 오늘날의 브라이다를 있게 한 장본인은 라파엘라의 아버지 자코모(Giacomo)였다. 평가절하 되었던 바르베라의 진짜 가치를 제대로 알아보았던 그는 작은 오크 배럴을 이용하면 훌륭한 바르베라를 생산할 수 있다는 사실을 깨달았고 베에몬테에서 가야(Gaja)와 함께 프렌치 오크통을 가장 먼저 사용했다. 또 바르베라에 가장 좋은 토양과 일조량이 풍부한 남향에서 포도를 재배했다. 비니탈리에서 선정한 '최근 30여 년간 와인 산업에 가장 영향을 끼친 12개의 와이너리'에 뽑힌 것도 바르베라의 새로운 역사를 만들어낸 그의 공로가 컸다. 지금은 그의 딸과 아들인 라파엘라와 베페(Beppe)에게 이어져 브라이다는 3대째에 걸쳐 온가족이 와인사업에 몰두하고 있다. 둘은 성향이 정반대라고 했다. "베페는 타고난 와인메이커예요. 말수는 적지만, 훌륭한 후각과 감각을 가지고 있죠. 오직 포도밭과 와이너리만 알고 다른 세상은 관심 밖이에요. 하지만 그는 앞을 내다보는 안목이 탁월해서, 정확한 결정을 내릴 줄 알죠." 활달하고 멀티플레이어인 라파엘라는 부분적으로 와인생산에도 개입하고 있지만 세계를 여행하며 브라이다를 알리는데 주력하고 있다. 그녀가 와인 생산에 뜻을 둔 것은 8살 때 부터였다. 와인 생산이란 세상에서 가장 프로페셔널한 일처럼 여겨졌다고 했다. 지금도 그녀는 눈을 들어 와인의 밝기를 확인하고, 후각으로 향을, 미각으로 풍미를, 그리고 귀를 기울여 와인에 대한 피드백을 듣는 이 일을 통해 자신이 늘 깨어있음을 느낀다고 한다.

할아버지와 아버지로부터 와인 사업을 물려받았고, 여전히 그들이 만든 오래된 와인을 시음할 때면 감탄을 금치 못한다고 말하면서도, 이제는 자신의 세대의 와인을 만들고자 한다고 그녀는 말한다. 자신과 정반대인 사람들에게 호감을 느끼고 색다른 문화에 오픈 마인드를 가진 그녀는 다른 사람들이 만든 와인은 최대한 많이 마시려고 노력한다. 그렇지 않고서 내 와인이 최고라고 할 수도, 최고인지를 알 수도 없기 때문이다. "전통, 우리의 역사 중요하죠. 하지만 그보다는 지속적으로 더 나은 와인을 만드는 것이 더 중요하다고 생각해요. 개인이 품고 있는 그들의 전통을 타국의 소비자들에게 이해해달라고 요구할 수는 없어요. 우리는 그냥 와인으로 이야기 하고 싶은 거예요. 한국의 음식과 우리 와인의 좋은 마리아주를 발견하는 것은 더 의미 있는 일이 되겠죠."

수입처 (주)무학주류상사 문의 070-7576-2247



많은 업계 관계자들이 참석해 브라이다의 국내 재론칭을 반겼다



시음와인과 매칭 음식들

① 일 바치알레(Biaciale) 2007 & 생 토마토로 감싼 아보카도 계살볼
바르베라, 베노 누아, 까베르네 소비뇽, 메를로 등으로 최고의 블렌딩 합일점을 찾는 일이 포도 품종을 결합시키는 기본이었다 해서, 베에몬테 지방의 방언으로 중매쟁이를 의미하는 일 바치알레라고 이름 붙였다. 잘 익은 자두, 블랙베리의 향과 후추 시나몬 향이 느껴지며 기분 좋은 산도가 와인의 풍미를 완성한다.

② 몬테브루나(Montebruna) 2009 & 오렌지, 볼새싹, 초리조를 곁들인 들문어 카르파초
한 편의 시를 자잘하게 엮어 '몬테브루나'라는 글자를 완성한 레이블이 인상적이다. 바르베라 100%로 만든 와인으로 잘 익은 체리와 붉은 과일 향이 아름답고 산도와 바다, 알코올 등 전체적인 밸런스가 아주 훌륭하다.

③ 브리코 델 우첼로네(Bricco dell'Uccellone) 2008 & 백년초 젤리와 오향 파우더의 오리 가슴살 구이
60년 이상의 오래된 포도밭에서 손수확한 바르베라로 만들어, 2250 작은 오크배럴에서 15개월간 숙성을 거쳤다. 잘 익은 과일과 민트 향의 스파이시함, 오크통에서 전해지는 바닐라 향이 조화를 이룬다. 부드러운 텍스처와 풀바디함, 명쾌한 산도가 특징이다.

④ 아이 수마(Ai Suma) 2008 & 흑마늘 퓨레와 숯불 꽃등심 구이
"우리가 해냈다(Ai Suma)"는 탄성과 함께 탄성한 자코모의 마지막 와인이자 브라이다를 대표하는 와인. 아버지를 기억하기 위해 라파엘라와 베페 남매는 레이블에 아버지의 미소를 담은 두 개의 입술을 그려 넣었는데, 두 개의 입술이 마치 나비의 날개짓 같다. 바닐라, 감초, 코코아, 붉은 과일 등 풍부하고 다양한 부케와 함께 목직함 구조감, 오래남는 여운이 압권이다.

⑤ 지 모스까또 다스티(G Moscato d'Asti) 2010 & 푸아그라 커스타드 수플레
'모스까또라면 이제 그만' 손사래를 치는 와인마니아의 마음도 돌려놓을 만한 명품 모스까또. 모스까또 특유의 달콤한 과일향이 지나치지 않으며 신선한 산도와 상큼한 거품이 우아한 풍미와 함께 기분 좋은 여운을 남긴다.

⑥ 브라께또 다퀴(Brachetto d'Acqui) 2011 & 시트론 과일 절임과 트러플 오일, 치즈를 얹은 퍼프파이
보랏빛을 띠는 아름다운 컬러에 생동감 있는 버블이 먼저 시각적인 만족을 준다. 향기로운 부케에 잘 숙성된 붉은 과일향과 말린 장미향이 오래 지속되며 견과류나 식사 후 디저트와 좋은 매칭을 보여준다.