



Berlin Tasting Seoul: The World's Icons Judgement

비나 에라주리즈, 다시 한 번 역사를 만들어내다

세기의 블라인드 테이스팅이었던 1976년 '파리의 심판'과 2004년 '베를린 테이스팅'은 와인의 가치를 논하는데 있어서 단지 그 와인의 역사와 명성이 잦대가 될 수 없음을 보여준 생생한 증거라고 할 수 있다. 칠레가 자랑하는 국보급 와이너리인 '비나 에라주리즈'가 주최하는 베를린 테이스팅이 2008년에 이어 올해 다시 한 번 서울에서 개최됐다. 매해 놀라운 결과를 발표하며 에라주리즈의 아이콘 와인의 우수성은 물론 칠레 프리미엄 와인의 가능성을 재고하게 만들었던 베를린 테이스팅 서울 2013의 생생한 현장을 공개한다. 글 배두환 사진 양민우, 아영FBC

파리의 심판에서 베를린 테이스팅으로

와인 애호가들에게 '파리의 심판'은 오래도록 회자될 기념비적인 사건이다. 그도 그럴 것이 그전까지 세계 최고의 명성을 지녔던, 그리고 그 어느 국가도 넘보지 못할 것으로 여겨졌던 프랑스 최고급 와인의 아성이 파리의 심판을 통해 처참히 무너졌기 때문이다. 와인을 평가했던 패널들이 당시 프랑스 와인 업계의 주요 인사로 구성되어 있었다는 점에서 이와 같은 결과는 더욱 충격적일 수밖에 없었다. 파리의 심판 이후, 캘리포니아는 해외 자본의 투자 유치 및 수많은 러브콜을 받게 되었고, 와인 세계의 떠오르는 핵이 되었다. 프랑스 와인의 자존심이라고 할 수 있는 로칠드家が 로버트 몬다비와 손을 잡고 '오퍼스 원(Opus One)'이라는 프리미엄 와인을 만들어낸 것만 보아도, 일개 테이스팅이었던 파리의 심판이 세계 와인 업계의 판도에 얼마나 큰 영향을 끼쳤는지 알 수 있다.

'파리의 심판' 이후 30년이 흐른 2004년, 전 세계 와인 애호가들의 이목을 끈 테이스팅이 베를린에서 열리게 된다. 칠레에서 가장 명망 높은 와이너리였던 에라주리즈의 에두아르도 채드윅(Eduardo Chadwick) 회장이 그의 아이콘 와인들의 우수성을 확인하고자 '베를린 테이스팅'을 개최한 것. 2004년 1월 23일 열린 이 세기의 테이스팅에는 에라주리즈의 아이콘 와인들과 라피트, 마고, 라뚜르 등 최고의 구대륙 와인이 한 자리 모여 과거 파리의 심판을 주최했던 스티븐 스퍼리어를 비롯해 정상급 패널들의 평가를 받았다. 그리고 놀라운 결과가 발표했다. 에라주리즈의 와인들이 최고의 보르도 탑 와인들을 제치고 1위와 2, 4위를 차지하는 기염을 토했다. 특히 경합을 벌였던 메독 1등급 와인들의 빈티지가 역사상 최고의 해라고 여겨지며, 로버트 파커로부터 만점을 받았던 2000년 빈티지가 다수 있었다는 점에서 그 결과는 더욱 놀라웠다. '칠레에서도 최고급 와인을 생산할 수 있다'는 에두아르도 채드윅 회장의 믿음이 전 세계에 입증된 셈이다.

파리의 심판은 1974년 한 번으로 끝이 났지만, 베를린 테이스팅은 전 세계 주요 도시를 돌며 계속되고 있다. 더욱 고무적인 것은 베를린 테이스팅이 단지 에라주리즈 와인의 우수성을 알리는데 그치지 않았다는 점이다. 매년 베를린 테이스팅이 열리는 도시로부터 들려오는 놀라운 결과는 칠레 와인에 대한 소비자들의 인식의 변화를 가져오는데 성공적으로 기여했다. 이와 같은 채드윅 회장의 공을 높이 산 칠레 정부는 2010년 11월 그에게 공로상을 수여하기도 했다.





ERRAZURIZ
FAMILY WINES SINCE 1870

서울에서 베를린 테이스팅 다시 열리다

지난 6월 7일 10시. 밀레니엄 서울힐튼의 그랜드볼룸은 긴장과 설렘이 교차하는 가운데 와인 업계 관계자들로 북적이기 시작했다. 칠레가 자랑하는 최고의 와인 명가인 에라주리즈에 의해 주최되는 베를린 테이스팅이 지난 2008년에 이어 5년 만에 다시 한국을 찾았기 때문이다. 지난 2012년 모스크바와 2013년 3월 두바이에서 열린 베를린 테이스팅에서 에라주리즈의 와인들이 상위권을 연달아 차지하면서 그 위용을 만천하에 드러낸 후라 모든 이들의 관심이 더욱 쏠릴 수밖에 없었다. 국내는 물론 세계의 와인 업계가 주목할 이번 베를린 테이스팅 서울은 에라주리즈의 채드윅 회장과 <Wine Review>의 최민아 이사의 진행 아래, 국내 60여 명의 와인 업계 전문가들이 패널로 참석했다.

위용을 드러낸 12개의 아이콘 와인들

에두아르도 채드윅 회장의 간단한 와이너리 프레젠테이션 이후 곧바로 블라인드 테이스팅이 시작되었다. 별도로 준비된 테이스팅 룸에는 자리마다 12개의 와인이 미리 서빙되어 있었고, 1장의 테이스팅 노트와 서빙된 와인 순서마다 순위를 적는 용지가 따로 준비되었다. 시음에 집중하는 약 1시간여 동안은 넓은 테이스팅 룸이 정적에 휩싸일 정도로 패널 모두가 고도의 집중력을 보여주며 와인을 신중히 테이스팅 했다. 이후 모든 와인의 테이스팅이 끝나고 순위가 집계되는 동안 와인들이 베일을 벗으면서 모든 이들의 관심이 12명의 와인에 집중되었다. 샤또 라피트 로칠드(Château Lafite Rothschild) 1995, 돈 막시미아노(Don Maximiano) 1995, 세냐(Seña) 1997, 샤또 마고(Château Margaux) 2003, 비네도 채드윅(Viñedo Chadwick) 2003, 카이(Kai) 2006, 샤또 라뚜르(Château Latour) 2006, 라 콤브레(La Cumbre) 2010, 구아도 알 타쏘(Guado al Tasso) 2008, 비네도 채드윅(Viñedo Chadwick) 2010, 돈 막시미아노(Don Maximiano) 2009, 돈 막시미아노(Don Maximiano) 2010이 시음 순서대로 모습을 드러냈다.

블라인드로 테이스팅한 12종의 와인들은 사실 매우 우열을 가리기 힘들 정도로 놀라운 퍼포먼스를 보여주었다. 와인마다 약간의 차이는 있었지만 오래된 빈티지가 다수 섞여 있었음에도 불구하고 잔에서 끊임없이 풍겨 나오는 풍부한 아로마와 부케가 공통적이었고, 텍스처에서는 충분한 숙성 잠재력이 예상되는 넘치는 힘과 긴 여운이 인상적이었다. 다만 몇몇 와인이 약간 거친 풍미를 보여 조금 더 숙성이 필요하다는 코멘트를 받기도 했지만 숙성 잠재력에 대해서는 역시 의문의 여지가 없었다.

패널들의 코멘트가 가장 인상적이었던 와인은 샤또 마고 2003과 돈 막시미아노 2009였다. 샤또 마고의 경우 섬세하면서도 단숨에 후각을 휘어잡는 풍부한 아로마와 부케가 일품이었으며, 잘 짜인 탄닌이 입 안을 가득 채우는 존재감이 일품이라는 것이 주된 평이었다. 돈 막시미아노 2009의 경우 에두아르도 채드윅 회장의 “개인적으로도 매우 좋아하는 스타일의 와인이다. 섬세하지만 반대로 힘이 있고 표현력이 좋다. 더불어 앞으로의 잠재력까지 기대되는 와인”이라는 코멘트가 인상적이었다. 사실 2009년은 너무 무더워 탄닌과 산도의 밸런스가 조화스러운 와인을 만들기 무척 까다로웠지만, 와인메이커와 재배자들 모두의 노력으로 이와 같은 좋은 와인이 만들어질 수 있었다고 말하기도 했다. 다섯 번째로 시음했던 비네도 채드윅 2003의 경우 은은한 아로마와 부케 그리고 매우 부드러운 텍스처 그리고 길게 지속되는 후미가 일품이었던 와인으로 대부분이 구대륙 와인일 것으로 짐작하기도 했다. “2004년 베를린 테이스팅에서 1위를 차지한 와인으로 로버트 파커로부터 4년 연속 95점을 획득하기도 했다. 탄닌과 산도의 밸런스가 무척 좋아 신선도를 느낄 수 있으며 긴 피니시가 일품인 와인”이라는 에두아르도 채드윅 회장의 코멘트가 이어졌다. 유일한 이탈리아 와인이었던 구아도 알 타쏘 2008에 대해서는 블랙 페퍼, 사냥한 고기 등의 숙성된 2차향이 인상적이며, 무척 밸런스가 좋은 와인으로 숙성이 잘 된 것 같다는 평이 있었다.

순위와 상관없이 패널과 에두아르도 채드윅 회장의 평가를 종합해 봤을 때 느낄 수 있었던 것은 에라주리즈 아이콘 와인들의 숙성 잠재력에 대한 신뢰였다. 일례로 비네도 채드윅의 경우 2010의 ‘거칠지만 충분한 숙성잠재력을 보여 미래가 궁금해지는 와인’이라는 평가 비네도 채드윅 2003의 ‘아름답게 숙성된 와인이 보여줄 수 있는 인상적이고 뛰어난 퍼포먼스에서, 에라주리즈의 아이콘 와인들의 숙성 잠재력을 짐작할 수 있었다.



베를린 테이스팅 서울 2013 결과

- 1위 돈 막시미아노(Don Maximiano) 2009
- 2위 세냐(Seña) 1997
- 3위 샤토 마고(Château Margaux) 2003
- 4위 카이(Kai) 2006
- 5위 비네도 채드윅(Viñedo Chadwick) 2010
- 6위 비네도 채드윅(Viñedo Chadwick) 2003
- 7위 라 쿰브레(La Cumbre) 2010
- 8위 돈 막시미아노(Don Maximiano) 2010
- 9위 샤토 라뚜르(Château Latour) 2006
- 10위 샤토 라피트 로칠드(Château Lafite Rothschild) 1995
- 11위 돈 막시미아노(Don Maximiano) 1995
- 12위 구아도 알 타쏘(Guado al Tasso) 2008



에라주리지가 다시 한 번 달성한 쾌거

서빙된 순서대로 모든 와인이 공개된 후 대망의 순위 결과 발표가 이어졌다. 미리 준비된 프레젠테이션을 통해 12위부터 1위까지 차례대로 와인 명이 공개 되었다. 이미 9위까지 순위가 발표됐을 때 샤토 마고를 제외한 나머지 구대륙 와인들의 이름이 언급됨에 따라 에라주리지의 와인들이 상위권에 모두 몰려 있음을 짐작할 수 있었다. 베를린 테이스팅 서울에서 비냐 에라주리지의 와인들의 선전이 확실히 되는 순간이었다. 샤토 마고 2003에 대한 패널들의 평가가 좋았기 때문에 우승 와인에 대한 행방이 묘연했으나, 3위 샤토 마고 2003, 2위 세냐 1997, 1위 돈 막시미아노 2009가 차례로 순위를 차지함에 따라 이번 베를린 테이스팅 서울 2013은 비냐 에라주리지의 압승이라는 결과로 대미를 장식했다. 만면에 웃음을 지으며 베를린 테이스팅을 마무리한 에두아르도 채드윅 회장은 “참가해준 모든 패널들에게 감사의 인사를 전한다. 결과를 떠나서 오늘 한국의 와인 전문가들과 함께 테이스팅한 와인들에 대해서 이야기를 나누고, 모두의 생각을 조금이나마 엿볼 수 있었다는 것만으로도 소중한 시간이었다”며 다음의 한국 방문을 기약했다.

과거 파리의 심판을 주최했던 스티븐 스퍼리어가 베를린 테이스팅에 대해 ‘세계는 이제 칠레에서 프리미엄 와인이 생산된다는 것을 알아야 한다’고 말했던 것처럼 이번 베를린 테이스팅 서울은 에라주리지의 아이콘 와인들의 우수성 그리고 숙성잠재력에 의심의 여지가 없음을 알 수 있었던 좋은 기회였다. 또한 칠레 프리미엄 와인의 가능성에 대해 다시 한 번 재고하는 소중한 테이스팅이었다고 할 수 있다.

Never stop challenging! 에두아르도 채드윅

‘도전’은 에두아르도 채드윅 회장을 가장 잘 표현하는 단어였다. 칠레의 아이콘 와인을 만들어냈고, 그 와인들의 우수한 품질을 세계에 알렸으며, 이제 또 다른 목표를 향해 끊임없이 노력하는 그. 에두아르도 채드윅 회장이 없었다면 칠레 와인의 우수성에 대한 세계의 인식은 한 발 늦춰졌을지도 모른다.

글 배두환 사진 양민우

오늘의 결과에 대한 소감은?

좋은 결과가 있어서 매우 기쁘다. 5위 안에 에라주리즈 아이콘 와인이 4개나 포함되었다는 것은 매우 고무적인 결과다. 12종의 와인을 정직하게 평가해 준 패널들이 에라주리즈 아이콘 와인의 풍미를 선호하고 있다는 증거라고 생각한다.

서울에서만 베를린 테이스팅을 두 번 개최했다. 한국이 중요한 마켓이라는 의미인가?

물론이다. 아시아는 현재 가장 중요한 시장이다. 그 중에서도 한국은 일본과 함께 매우 성숙한 와인 문화를 보여주고 있고, 칠레 프리미엄 와인에 대한 이해도가 높다고 판단했기에 2008년에 이어 다시 한 번 서울에서 베를린 테이스팅을 개최하게 되었다. 개최지 선정에 특별한 기준이 있는 것은 아니다. 칠레 프리미엄 와인들을 충분히 즐기고 받아들이 수 있는 시장을 우선순위로 두고 있다. 또한 이러한 대규모 테이스팅이 가능한 인프라 구축이 되어 있어야 한다. 최근 아영FBC에서 에라주리지의 다채로운 와인들을 새롭게 런칭 했는데, 오늘의 베를린 테이스팅으로 말미암아 에라주리즈에 대한 한국 소비자들의 긍정적인 이미지가 구축되기를 바란다.

이번 베를린 테이스팅이 가지는 의미는?

초기의 베를린 테이스팅이 한 두 빈티지만을 가지고 경합을 벌였다면, 지금은 한층 더 성숙된 ‘2.0 version of Berlin Tasting’이라고 할 수 있다. 이는 와인의 숙성 잠재력에 따른 에라주리즈 아이콘 와인의 우수성 검증에 중점을 둔 것이다. 오늘의 테이스팅에서는 돈 막시미아노와 비네도 채드윅이 버티컬로 시음대에 올랐다. 이 두 와인의 숙성 잠재력을 패널들이 평가해주시기를 원한 것이었다. 이제는 베를린 테이스팅으로 에라주리즈 와인들의 우수성을 증명할 필요가 없다. 이미 수차례의 베를린 테이스팅으로 증명됐기 때문이다. 오히려 베를린 테이스팅으로 말미암아 전 세계 다양한 시장을 돌며 각각의 와인 문화가 어떻게 발전하는지 확인하는 즐거움이 더 크다. 그 과정에서 그 시장의 성숙과 함께 에라주리즈 아이콘 와인들의 숙성 잠재력을 함께 가능해보는 시간이 되었으면 한다.

앞으로 당신의 목표는?

현재 우리가 선보이고 있는 아이콘 와인들이 섬세하게 발전될 수 있도록 더욱 노력할 것이다. 또한 우리가 소유한 서늘한 빈야드에서 생산되는 소비뇽 블랑, 샤르도네, 페노 누아의 품질이 뛰어나기 때문에 이를 통한 아이콘 와인의 가능성도 고려하고 있다. 앞으로 아시아 시장에 에라주리즈 와인을 더욱 알리는 노력도 계속될 것이다. ㄴ

