

B E N A T U R A L , B E N A T U R E

프랑스 여성으로서는 최초로 세계에서 가장 권위 있는 와인 전문가 인증인 '마스터 오브 와인(MW)'을 딴 이자벨 르주롱(Isabelle Legeron)이 유명 내추럴 와인메이커 20여 명과 함께 서울에 왔다. 그녀는 포도 재배나 와인 양조 과정에서 아황산염 등의 첨가제를 넣지 않고 태초의 방식대로 자연스럽게 발효시킨 내추럴 와인, 그리고 내추럴 와인 운동이 위시하고 있는 친환경 이슈들을 내추럴 와인메이커들과 함께 10여 년간 널리 알리고 있는 운동가이기도 하다. 이들의 내한은 국내의 내추럴 와인 열풍이 뜨겁다는 사실, 그리고 한국 시장의 중요성이 어느 정도인지 실감할 수 있는 증거이기도 하다. 이자벨 르주롱과 와인메이커들은 내추럴 와인의 현재와 미래에 대해 미디어 콘퍼런스, 마스터 클래스, 북 콘서트 등 며칠에 걸친 세션을 통해 한국의 소비자들과 소통했다.

거대한 와인 시장에서 내추럴 와인이 차지하는 비율은 오직 3%. 그러나 최근 몇 년간 내추럴 와인을 향한 전 세계 소비자들의 폭발적인 관심은 미미한 점유율이 무색할 정도다. 이번 내한에서 이자벨 르주롱에게 집중된 뜨거운 관심이 그 방증이다. 콘퍼런스에서는 내추럴 와인의 이론적인 측면, 여전히 지속되고 있는 원론적인 논쟁(소모적일 수도 있는) 등 많은 질문이 쏟아졌다. 그 어떤 질문에도 최선을 다해 본인의 의견을 피력했지만, 결국 그녀가 전하고자 하는 메시지는 명징하다. '내추럴 와인'을 넘어서 '내추럴 와인이 만들어지는 과정' '농부들' '자연'에 더욱 주목하라는 것이다. 결국, 이자벨 르주롱에게 내추럴 와인은 살균제, 살충제, 제초제, 비료를 쳐 흙을 병들게 하는 잔인한 과정을 생략하고 무조건적인 사랑과 지대한 시간을 건네내며 포도를 키우는 농부들, 그리고 그들이 지켜낸 자연과 인류에 관한 이야기다.

당신을 초대해 콘퍼런스를 열 정도로 한국이 내추럴 와인과 사랑에 빠져 있다는 사실이 매우 놀라웠을 것으로 생각한다. 한국의 이런 열렬한 반응이 어떻게 다가오는지?

이미 많은 와인메이커 친구들로부터 한국 시장에서 내추럴 와인이 얼마나 큰 호응을 얻고 있는지 익히 들어왔다. 그렇지만 서울에 와서 내 저서인 〈내추럴 와인 Natural Wine〉의 북 콘서트와 마스터 클래스를 통해 한국의 내추럴 와인 팬들을 직접 만나보니 더욱 실감이 난다. 한국의 내추럴 와인 시장은 이제 시작이지만 그만큼 열정적이면서도 진지하기 때문에 앞으로 좋은 방향으로 흘러갈 것 같다. 느낌이 좋다.

세계에서 가장 주목받는 20여 명의 와인메이커들이 당신과 함께 서울을 찾았다.

이들은 지금 내추럴 와인 신에서 가장 중요한 사람들이다. 아주 혁신적이고 상징적인 인물들이다. 예를 들어 오스트리아의 구트 오가우 Gut Oggau 와인은 뉴욕에서 열렸던 내추럴 와인 페어에서 그들의 인기를 여실히 증명해 보였다. 부스 앞에 항상 엄청난 인파가 몰릴 만큼 내추럴 와인 업계의 스타다.(웃음) 르 코스테(Le Coste) 와인을 만드는 지안 마르코 안토누치(Gian Marco Antonuzzi)도 유명한 와인메이커다. 사람들은 그들의 와인을 먹기 위해 백방으로 노력한다. 한국에서도 이런 와인러에서 만든 와인을 마실 수 있게 됐다는 건 그만큼 한국이 내추럴 와인을 성숙하게 받아들이고 있다는 뜻일 것이다.

서울에 도착하자마자 많은 일정을 소화해내고 있다. 내추럴 와인에 대한 비전과 다양한 이야기, 해외 반응 등에 관한 의견을 미디어 간담회를 통해 피력했고, 함께 온 세계적인 내추럴 와인메이커들의 이야기를 더욱 강조한 콘퍼런스도 인상적이었다. 이번 행사를 통해 궁극적으로 전달하고 싶은 얘기가 무엇인지 궁금하다.

내추럴 와인이 전 세계적인 트렌드로 떠오른 것은 분명 기쁜 일이다. 그러나 내추럴 와인 그 자체보다, 그 이전에 와인러에서 어떤 일이 일어나고 있는지를 우리는 먼저 정확히 인지하고 있어야 한다. 내추럴 와인을 '내추럴'하게 만드는 요소의 90%는 와인러, 즉 농장, 그리고 흙이다. 그래서 사람과 동물, 자연을 해치는 첨가제들을 넣지 않겠다고 선택하고 술한 인내심으로 내추럴 와인을 만들어내는 와인메이커들의 노력. 내추럴 와인에서는 그게 제일 중요하다. 앞으로 한 잔의 내추럴 와인을 마실 때 거기에는 와인메이커들의 숭고한 노동, 자연을 사랑하는 마음, 환경을 보호하고자 하는 의지가 담겨 있다는 사실을 기억해주길 바란다. 결국 내추럴 와인을 마시는 일은 어떤 방식으로 만든 와인을 마시느냐의 문제만은 아니다. 그건 어떤 라이프스타일을 선택하느냐의 문제다. 인류 모두에게 해당되는.

이자벨 르주롱

세계 최고의 내추럴 와인 전문가인 이자벨 르주롱은 이렇게 말한다.
“결국 모든 것은 자연이 하는 일”이라고.

EDITOR
CHUN HYE VIN

PHOTOGRAPHER
AHN HYEONG JUN





2012년 런던에서 처음 내추럴 와인 페어인 로 와인 페어Raw Wine Fair를 열었다. 이후 런던, 뉴욕, 베를린 등 다양한 도시를 넘나들며 행사를 진행하고 있는데, 행사가 이렇게 계속 지속될 거라 예상했나? 첫 해에 비해 많은 변화가 있었을 것 같은데, 어떻게 진화되고 있는지?

이렇게 지속될지 예상하지 못했다. 알았다면 시작도 안 했을 것이다.(웃음) 처음 시작은 단순했다. 런던에 23번째 살고 있는데, 내추럴 와인에 관한 이벤트가 하나도 없었기 때문에 직접 만들었다. 첫 해에 생각보다 많은 사람들이 행사에 몰려왔고, 지금까지도 가장 크게 열린 행사로 기록됐다. 규모가 너무 커서 이후에는 오히려 좀 더 작게 만들어야 했을 정도다. 행사에 참가한 많은 친구들이 “비엔나에서 할 수 있을까?” “베를린에서는?” 하고 물어왔다. 미국에서 행사에 참석하기 위해 온 사람들은 “뉴욕이나 LA에서도 이런 행사를 했으면 좋겠다”고 제안해오기도 했다. 로 와인 페어는 그렇게 자연스럽게 유명해졌다. 아직까지 내용 면에서 커다란 변화는 없다. 매년 훌륭한 와인메이커들과 함께 철저히 준비하고 있으며, 레스토랑 업계의 사람들, 소비자들을 좋은 콘텐츠를 매개로 잘 이어주는 역할을 하고 있다. 대신 내추럴 와인의 정보를 일목요연하게 정리해둔 웹사이트(www.rawwine.com)의 데이터베이스는 엄청나게 빠른 속도로 탄탄해지고 있다. 매월 5만5천 명의 유저들이 내추럴 와인에 대한 정보를 얻기 위해 우리 웹사이트를 찾는다. 이는 온라인에서 와인과 와인메이커들에 대한 믿을 만한 정보를 생각보다 찾기 힘들다는 방증이기도 하다. 그래서 로 와인 페어를 통해 투자를 받으면 전부 웹사이트를 운영하는 데 쏟아붓고 있다. 모든 와인 하나하나를 전부 분석해서 정보를 제공하고 있다.

내추럴 와인을 알리으면서 가장 흥미로웠던 일은 무엇인가?

흥미로운 일이라기보단, 대중들이 와인은 모두 ‘내추럴한 것’이라고 생각하고 있다는 사실이 정말 충격적이었다. 와인을 사랑하고 많이 마시고 있지만, 와인이 어떻게 만들어지는지에 대해서는 거의 모르고 있는 것이다. 사람들은 와인이 단순히 밭에서 자란 포도를 따서 즙을 낸 후 병에 담은 것이라고 생각한다. 하지만 실상은 그렇지 않다. 일반 와인을 만드는 과정에서는 살균제, 살충제, 제초제, 비료 같은 많은 첨가제들이 들어간다. 그리고 그런 것들이 땅과 자연, 그리고 그걸 마시는 사람들을 병들게 한다.

내추럴 와인을 만드는 농부들에 대한 이해와 존중에 가장 큰 가치를 두는 면모를 당신에게서 늘 발견한다. 그런 애티튜트를 지니게 된 결정적 계기가 있다면?

우리 가족 역시 코낙을 양조하는 가업을 이어가고 있기 때문에 와이너리가 어떻게 돌아가는지, 농사를 어떻게 짓는지 자연스럽게 보고 자랐다. 청소년기에 나는 아주 반항이었기 때문에(웃음) 그대로 가업을

내추럴 와인에 반하는, 대량생산을 하는 큰 와인 회사들이 당신에게 불만을 제기한 적은 없었나?

그렇지는 않다. 와인업계 사람들은 생각보다 관대하다. 그리고 그들에게도 조금씩 변화의 움직임이 보인다. 예를 들면 얼마 전 셰리주 Sherry Wine의 고향인 스페인 헤레스Jerez에 갔었는데, 거의 전 세계에 셰리주를 공급하고 있는 커다란 와이너리 사람들 앞에서 내추럴 와인에 대한 프레젠테이션을 했다. 그들의 반응은 아주 긍정적이었는데 그도 그럴 것이, 소비자들도 이제 다른 방식으로 만든 셰리주를 원하고 있기 때문이다. 소비자들은 이제 점점 더 환경친화적으로 만든 상품을 원하고, 그들도 이제 기존의 생산 방식에 변화를 주려 한다. 모든 와이너리가 유기농법으로 농사를 짓길 바라는 것이 나의 개인적인 소망이다.

유기농법이나 저개입 농업을 통해 만들어지는 내추럴 와인이 당신에게 왜 그렇게 중요한지에 대한 이유를 <포브스Forbes>와의 인터뷰에서 읽은 적이 있다. 환경보호, 자연 존중 등 누구나 다 수긍할 만한 원론적인 이유도 있었지만, 폐암으로 돌아가신 아버지를 통한

개인적인 이유도 있었던 걸로 기억한다. 최대한 자연 친화적인 삶을 살면서 사랑하는 사람들과 건강하게 사는 것, 내추럴 와인을 통해 궁극적으로 전파하고 싶은 당신의 얘기는 바로 그것인 것 같다.

모든 것은 농사에서부터 시작된다. 농사를 지을 때부터 환경 문제를 생각해야 한다. 세계적으로 자연환경을 가장 크게 오염시키고 있는 두 번째 농작 분야가 바로 와이너리다. 내가 어렸을 때까지만 해도 우리 와이너리 역시 모든 농사를 유기농법으로 지었다. 그러다 고등학교이 됐을 무렵부터 아버지가 점점 살충제, 제초제 등을 사용하기 시작했고, 결국 그게 아버지를 병마에 시달리게 한 계기가 됐다. 아버지는 폐암으로 아주 고통스럽게 돌아가셨다. 이런 슬픈 일들은 모두에게 일어날 수 있다. 그래서 더더욱 바뀌어야 한다. 우리에게는 그래야 할 의무와 책임이 있다. 사람들이 건강한 와인을 선택할 수 있도록 더욱더 소통해야 하고, 그러다 보면 자연과 환경에도 좋은 영향을 끼칠 수 있을 것이다. 와인 한 병으로 세상을 바꿀 수 있다. 그걸 전달하는 게 내 임무다.

‘내추럴 와인을 마시는 것’ 말고, 당신의 삶을 건강하게 만들기 위해 특별히 신경 써서 하고 있는 일이 있다면?

갑소사.(웃음) 이거야말로 정말 좋은 질문인데, 사실 일과의 대부분을 일하는 데 맞추고 있기 때문에 워라벨은 엉망이다.(웃음) 그래도 꼭 시간을 내서 하고 있는 것은 강아지 허클베리 핀을 산책시키는 일이다. 비가 오든, 눈이 오든 매일 오전 오후 두 번, 1시간씩 산책을 하고 있다. 별거 아닌 것 같아도 이 시간은 나와 가족에게 소중한 순간이다. 우리가 싸우거나 스트레스 받을 때 허클베리 핀이 나타나서 모든 걸 해결해준다.(웃음) 그리고 좋은 재료들로 거의 매일 건강한 요리를 해먹고 있다. 몸에 좋은 허브, 유기농 차를 많이 마시고, 자연 속에서 시간을 많이 보낸다. 아, 그리고 원래는 마라톤이나 유산소 운동 등 몸을 많이 움직이는 걸 좋아했는데, 6개월 전부터 시작한 요가에 서서히 매력을 느끼고 있는 중이다. 스트레스를 가리얏고 내면의 평화를 찾는 데 큰 도움이 되고 있다. 요가에 빠지다니, 정말 생각지 못한 변화다.