



안드레아 프랑케티



철저한 기온, 습도 관리로 최적의 상태를 유지한다

Tenuta di Trinoro

남다른 길을 가는 정상의 와이너리

글 | 김미경 · 사진제공 | 비노비노

경칩이었던 지난 3월 5일 이탈리아 컬트 와인의 상징적 존재이자 괴짜 오너메이커로 통하는 '떼누따 디 트리노로'의 안드레아 프랑케티가 내한했다. 20여 일간 아시아의 주요 도시를 방문하는 이번 투어는 눈에 띄게 늘어난 아시아권의 오더에 부응하기 위해 기획되었으며 서울 방문은 이번이 처음이다. 그의 바쁜 일정 때문에 테이스팅 자리는 국내의 수입원인 비노비노에 의해 5일 오전 성내동 알빠르코에서 브런치와 함께 마련되었다. 많은 가라쥬(garage) 와인들의 스토리가 그려하듯 그 또한 비즈니스를 목적으로 양조를 시작한 것은 아니고 도시 생활에 지친 심신을 달래기 위해 시골로 이주한 것이 계기가 되었다. 시장과 전통의 구속으로부터 자유로운 그가 선택한 품종은 까베르네 프랑과 메를로, 뽀띠 베르도 등의 프랑스 품종이었고 이는 그가 만드는 와인들의 '보르도보다 더 보르도적인' 스타일로 이어졌다. 극도의 낮은 수확과 독창적인 블렌딩, 수천 병 정도의 소량 생산에 의해 '떼누따 디 트리노로'는 곧 파리 컬렉터들의 수집 대상이 되었고 현재까지도 이탈리아 와인으로서 가장 비싼 거래가를 유지하고 있다. 유사 블렌딩의 상대적으로 저렴한 와인에 '레 꾸뵐레'가 있다. 이날 선보인 4종의 와인 가운데 2종이 그가 새롭게 일군 시칠리아의 포도원에서 왔는데 그중 하나는 샤르도네 100%를 쓴 그의 첫 화이트 와인이며 또 다른 하나는 수령이 60~100년에 이른 토착종 네렐로 디 마스갈레제 100%의 와인이다. 네 와인 모두 품종과 떼루아는 달라도 공통된 '과일의 집중과 우아미'를 지니고 있었는데, 이는 마치 남작이라는 그의 타고난 신분과 새롭게 얻은 촌부의 정체성을 동시에 잘 대변하는 듯하였다. \\\

수입처 : 비노비노 / 문의 : 02-479-2341

시음와인 리스트

Tenuta di Passopisciaro, Guardiola 2007 / Tenuta di Passopisciaro, Passopisciaro 2006

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2006 / Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2006



행사장의 와인들



떼누따 디 트리노로의 옛 현판