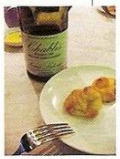
이것은 와인이 아니다

솔잎과 꽃, 나무 껍데기, 아몬드의 고소한 향, 사과와 레몬, 토마토 등의 과일 맛과 향이 복잡하게 뒤섞여 있다. 와인 시음 중이냐고? 아니다. 스페인에서 물 건너 온 프리미엄 올리브유 '마퀘스 데 발듀에자'의 얘기를 하고 있는 거다.

요즘은 다들 부엌에 올리브유 한 병쯤 갖춰놓고 산다. 대개 '엑스트라 버진'이라는 인증 표시가 있는 것들이다. 깊이 있게 '뒷조사'를 한 건 아니지만 사실 이 엑스트라 버진 인증을 얻는 과정은 그리 까다롭지 않다고 한다. 심지어 일부 올리브유 생산업자는 인증기관에 그들의 올리브유 샘플을 보낼 때 인증 조건에 부합하는 오일을 별도로 제작해서 담아 보낸다고도 하니까. 소비자 공급용과는 또 다르게 말이다. 그러다 보니 우리의 식탁 위에 올려진 '엑스트라 버진' 오일은 태양빛의 스펙트럼만큼이나 고급의 정도를 달리한다. '엑스트라 버진' 하나의 이름을 가진 채로 말이다. 사람들은 그저 많이 먹어보고 어느 것이 더 좋고 어느 것이 덜 좋은 정도의 구분만 할뿐 올리브유를 가지고 와인처럼 향과 맛을 음미하지는 않는다. 최근 스페인의 프리미엄 올리브유 생산업자가 한국을 방문했다고 하여 만났다. 그가 직접 만든 마퀘스 데 발듀에자를 와인 잔에 부어 흔든 다음 에디터의 코앞에 자신 있게 내밀었다. 과장 조금 보태서 그 순간 에디터는 '신의 물방울'의 칸자키라도 된 듯했다. 꽃과 나무, 과일 향이 소용돌이치듯 코 언저리를 간지럽히자 '저 푸른 초원'풍의 영상이 떠올랐다. 정말 향이 끝내줬으니까. 그의 또 다른 제안. 방울 토마토가 놓인 접시 위에 마퀘스 데 발듀에자를 뿌렸다. 수프에도 한 방울, 스테이크에도 조금, 디저트 아이스크림에도 슬쩍… 기름지고 느끼하지 않을까? 전혀. 담백하고 고소했다. 어떤 요리든 가볍게 곁들여 먹을 수 있으며 그럴 경우 맛과 향이 훨씬 풍성해진다는 거다. 생산자가 덧붙이길 불포화 지방산의 프리미엄 올리브유는 항산화제 역할을 해 혈액순환이나 피부에도 좋다고. 물론 지방이라 많이 먹으면 살이 찐다. 이건 아무리 프리미엄이라도 해결할 수 없는 거니까 알아서 적당히 먹어야 한다. 올리브 나무가 열리는 스페인의 땅을 400년 가까이 지켜온 오너의 가문이 3대째 이 프리미엄 올리브유를 생산하고 있다. 현재 국내에서는 조선호텔 지하 1층에 있는 '베키아 에 누보'에서 살 수 있다. 이 낯선 올리브유 앞에서 그래도 냉정을 찾고자 에디터는 집으로 오자마자 선물로 받은 올리브유까지 모조리 따서 향을 맡아보고 빵에 찍어 먹어보기도 했다. 물론 마퀘스 데 발듀에자도 함께. 그런데 다르다. 향도 맛도 다르다. 정말 명백히 달랐다. 에디터 손지혜 사진 임태환

우린 제법 잘 어울려요

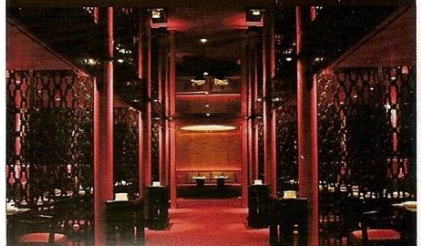
늦은 4월의 토요일 밤, 청담동의 레스토랑 '베라차노'에서 '버건디 와인 블로섬' 행사가 열렸다. 주제는 '마리아주'였다. 프랑스어 '마리아주(mariage)'는 '결혼'을 의미한다. 와인에서는 '음식과 와인의 조화'라는 의미로 쓰인다. 이날 베라차노에서는 버건디, 즉 프랑스를 대표하는 맛의 고장인 부르고뉴 지역 전통 음식과 역시 부르고뉴를 대표하는 와인 중 하나인 루이 라투르의 '마리아주'를 선보였다. 에디터 송원석



구제르 + 루이 라투르 샤블리 프리미에 크뤼 2006년 '구제르(gougere)'는 그뤼에르 치즈를 넣어 만든 슈 페이스트리다. 부르고뉴에서는 풀 코스 식사의 시작 메뉴로 자주 선보인다. 이날도 전채로 등장한 구제르는 먹기 조심스러울 만큼 섬세했다. 흔한 화이트 와인처럼 마냥 프루티하지 않은 루이 라투르 샤블리도 섬세한 와인이었다. 섬세한 남녀의 만남. 치즈의 '크리미한' 맛을 샤블리가 가셔준다. 서로 다치게 하지 않으려 조심하는 커플은 사이가 좋을 수밖에.

디종 머스터드를 곁들인 장봉 & 아스파라거스 테린과 나무딸기 열매 소스를 뿌린 봄철 샐러드 + 루이 라투르 상뽈 뮈지니 2004년 '디종 머스터드'는 부르고뉴의 역사적 수도인 디종 지방의 전통 방식으로 만든 머스터드다. 역시 부르고뉴 특선 요리인 '장봉(jambon)'은 돼지나 가금류의 다리로 만든 햄이다. 이날의 장봉은 제철을 맞은 아스파라거스와 함께 서빙되었다. 샐러드와 함께 나온 나무딸기 열매 소스의 색깔은 '연한 고상함'을 보여준 상볼 뮈지니의 살짝 갈색이 도는 루비 색과 아주 비슷했다.

비프 부르기뇽 + 루이 라투르 본 로마네 프리미에 크뤼 2005년 프랑스식 갈비찜인 '비프 부르기뇽'은 쇠고기를 부르고뉴 레드 와인에 담가 약한 불에 오래 익힌 요리다. 작은 양파, 버섯, 당근, 셀러리, 베이컨 등으로 풍미를 더한다. 레드 와인에 빠진 쇠고기가 본 로마네와 잘 어울리는 건 할리우드 해피 엔딩 영화처럼 뻔하다. 하지만 즐겁다. 상볼 뮈지니보다 풍부한 본 로마네의 타닌은 시간이 지날수록 더 풍부해지면서 입 안을 더 조여 갈비찜의 느끼함을 보완한다. 성격 다른 커플은 이렇게 서로를 돕는다.

올드 앤 뉴

웨스틴조선호텔의 나이가 올해로 94세라고 한다. 그런데 최근 조선호텔이 보톡스를 맞았다. 좀 더 젊고 세련된 느낌을 강조하기 위해 지하 1층부터 '싹' 바꾸기 시작했다. 수술 집도의는 미국이 낳은 세계적인 건축가 애덤 티아니. 호텔의 중식당 홍연과 뷔페 레스토랑 이리아, 베키아 에 누보가 이름 빼고 다 바뀌었다. 지난 9일, 정식 오픈 전 이곳을 찾았다. 첫 느낌은? 확실히 어려졌다. 모던 컨템포러리 컨셉트의 강자라는 티아니가 조선호텔의 기와지붕 밑에서 제대로 실력 발휘를 한 것 같다. 홍연에서 가볍게 점심도 먹고 왔다. 중국에서 '복'을 상징하는 레드 컬러가 신비로운 분위기를 자아낸다. 멋은 그렇다 치고 맛은? 전채로 나온 비비큐 조각 하나까지 '포스'가 느껴진다. 돼지고기 조각 사방에 바늘을 찔러대 고기 내부에 있는 기름층이 자연스럽게 올라오게 한 다음 바삭하게 튀겨냈다. 끝내주는 맛 뒤에는 주방 식구들이 3~4시간씩 돼지를 과롭힌 결과에서 나온 셈. 사소한 것에도 이런 노력과 정성을 들인다면 충분할 것 같다. 할아버지뿐 아니라 그의 다다음 세대까지 소통하고자 하는 조선호텔의 마음이 손녀에게도 통할 것 같다는 소리다. 에디터 손지혜