

더 이상의 와인은 없다, 자연이 빚은 내추럴와인



박성천 기자가 추천하는 책

내추럴 와인: 취향의 발견

정구현 지음

와인(Wine)은 '술'이란 의미를 지닌 라틴어 '비눔(Vinum)'에서 유래했다. 일반적으로 포도의 종류에 따라 와인도 달라지는데 그만큼 와인이 다양하다는 얘기다.

와인이 인류의 시작과 함께 시작했다는 것은 알려진 사실이다. 지금까지 발견된 포도농장은 수천만 년 전까지 거슬러 올라간다. 종교적 관점에서 와인은 기독교의 성찬식에서 중요한 의미를 갖는다. 최후의 만찬에서 예수님이 제자들과 나눈 포도주는 십자가의 죽음과 보혈, 부활을 상징한다.

와인에 관한 시각 가운데 하나는 예전에는 오래된 와인이 새로운 와인보다 환영받지 못했다는 점이다. 고대 그리스와 로마에서는 방금 주조를 한 와인을 오래된 와인보다 환영을 받았다.

현재에 이르러 와인의 역사는 빠르게 변화하고 있다. 제2차 세계대전이 끝난 1950년 무렵부터 전 세계는 더 많은 식량과 함께 많은 와인을 필요로 했다. 그로 인해 비료와 농약 없이 포도를 생산하던



와이너리들은 화학 비료와 농약을 쓰게 됐다.

그러나 몇 년 전부터 부쩍 '오직 포도와 포도 껍질의 자연 효모'로만 만든 내추럴 와인에 대한 관심이 높아지고 있다. 내추럴 와인이란 무엇일까. 내추럴 와인에 대한 모든 것을 소개하는 책이 출간됐다. 이 분야 전문가인 정구현이 펴낸 '내추럴 와인: 취향의 발견'은 수천 년간 만들어오던 방식 그대로 생명력과 매력을 지닌 내추럴 와인을 조명한다.

저자는 대학 재학시절부터 유럽 현지 와이너리에서 일하며 포도 재배와 와인 양조 공부를 해왔다. 대학 내 동아리 '소믈리에'를 만들었으며 와인 양조 마스터 과정을 배웠다. 또한 국제 와인 교육기관 WEST를 수료한 와인 분야 전문가다.

저자가 말하는 구체적인 내추럴 와인의 조건은 다음과 같다. 유기농 또는 비오디나마 농법으로 짓는 농사를 말한다. 비오디나마 농법은 '화학 물질을 전혀 사용하지 않고 천연 동식물 성분 또는 다양한 허브와 미네랄 조제품을 사용'하는 방식이다. 광합성에 필요한 빛과 열을 최대화하는 것이다. 영어로 바이오다이내믹(biodynamic)이다.

저자는 내추럴 와인이 최근 들어 주목받은 것 같지만 사실은 대량 생산이 이뤄지던 이전부터 수천 년간 이어온 기술이라고 본다. 역사적으로 내추럴 와인을 통해 상업적 생산량을 갖추지 못해 사라져가던 옛 품종들의 맛과 향을 즐길 수 있게 됐다는 것.

그렇다고 내추럴 와인 생산자 대부분은 대량 생산된 와인, 일명 컨벤셔널 와인을 비하하지 않는다. 저자는 컨벤셔널 와인에 반기를 들기 위해 책을 쓴 것은 아니라고 강조한다. 와인의 본질은 다양성이기에 그것을 추구하는 데 초점을 뒀다.

그는 "컨벤셔널 와인의 과학적 토대를 만든 사람들은 결국 가장 좋은 와인은 내추럴 와인 방식으로 만들어진다는 것을 강조했다. 건강한 밭에서, 가장 건강한 포도로, 포도와 함께 자연 효모로 발효된 와인만큼 테루아를 완벽하게 표현할 수 있는 와인은 없다"고 설명한다.

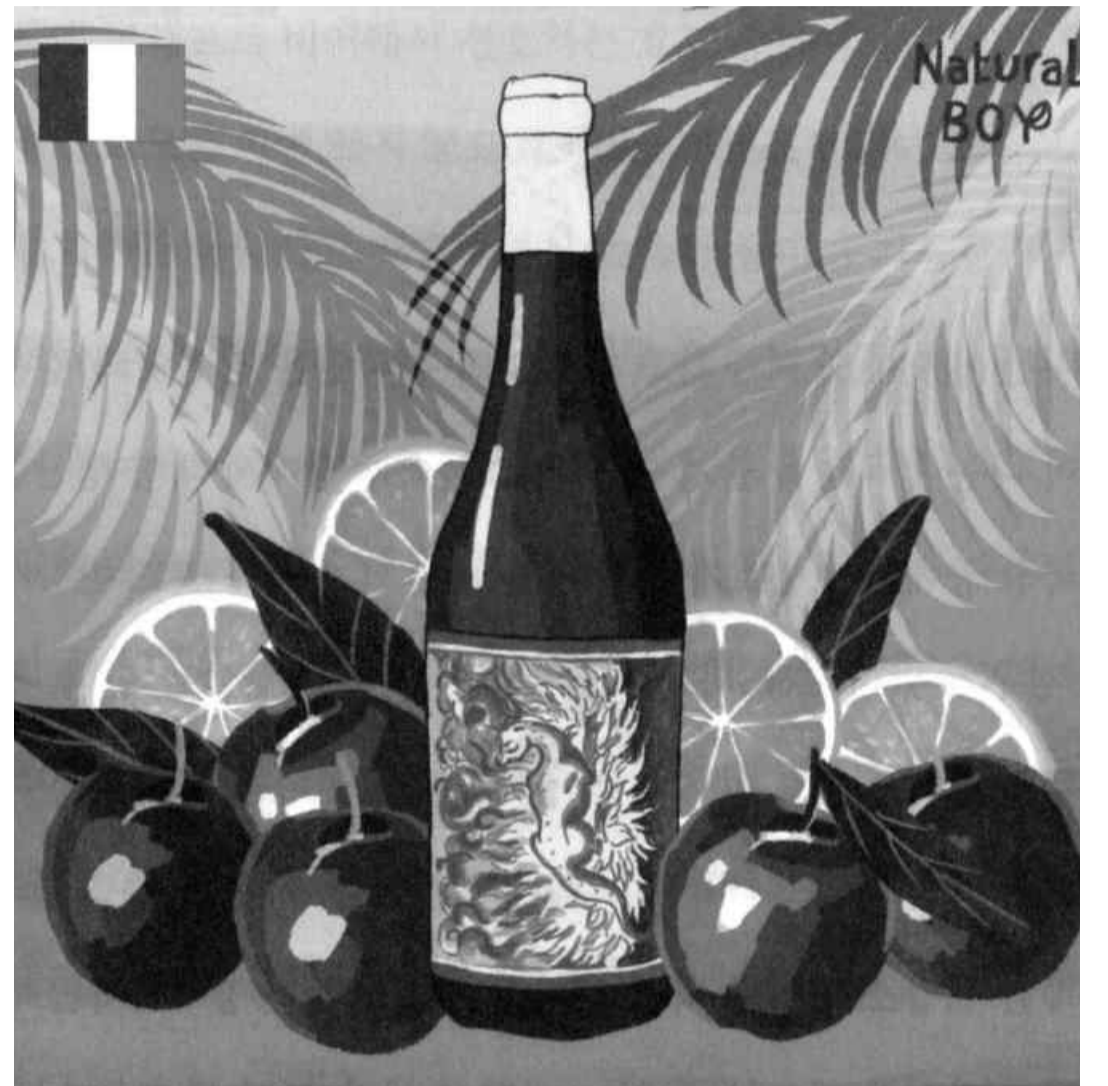
한편으로 저자에 따르면 내추럴 와인은 상반된 이미지를 갖고 있다. 힘하고 현대적이면서 장인들이 모여 전통적 방식으로 만든다는 것이다. 그에 반면 생산량이 적은 탓에 상업주의적일 수밖에 없고 비주류 문화와 결합한다. 지역 예술가와 연합해 독특한 레이블을 만드는 문화적 전통이 생겨나게 된 이유다. 내추럴 전문 바에 와인병이 자연스럽게 배열돼 있는 일면이 그런 문화와 무관치 않다.

이밖에 책에는 와인의 역사에서부터 내추럴 와인에 대한 오해와 상식, 내추럴 와인이 전통 등 다양한 정보들이 수록돼 있다.

"와인은 취향과 다양성의 술입니다. 모든 와인 애호가들 점점 자기 취향을 찾아가는 동시에 가끔씩 자기 취향이 아니라고 생각했던 타인의 결작 와인들이 만족스럽게 마셨을 때 큰 기쁨을 얻곤 하죠. 그래서 와인 애호가들은 와인의 세계가 점점 다양해지는 것을 사랑합니다. 편견을 가질 필요가 없습니다."

〈몽스북·2만2000원〉

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



내추럴 와인의 하인인 제롬 소리니 샬리망드르.

〈몽스북 제공〉

명품 건강법

윤영호 지음

코로나 팬데믹은 일상의 많은 부분을 변화시켰다. 오프라인에서 이뤄지던 다양한 활동들이 온라인을 통해서도 가능해졌다. 여러 변화 가운데 눈에 띄는 것 중 하나는 건강과 관련한 문제다. 사실 도시 분쇄와 상가 철거 등은 외견상 보이는 변화였다. 그러나 코로나 팬데믹 기간 사람들은 보이지 않는 내면의 문제와 싸워야 했다. 사회와의 단절은 이제껏 경험해보지 못한 가장 큰 변화이자 고통이었다.

이런바 마음의 병인 우울증이 많이 증가했다. 육체적 질병과는 차원이 다른 마음의 병은 새삼 건강의 중요성을 인식시켰다. 생존 건강을 넘어 명품 건강을 말하는 책이 발간됐다. 저자는 윤영호 서울대병원 가정의학과 및 암통합케어센터 교수. 윤 교수가 펴낸 '명품 건강법'은 잘못된 건강상식과 내 몸을 망치는 습관 등을 지적하며 전략적으로 건강을 경영할 것을 강조한다.

저자는 30년간 암환자를 비롯해 만성질환자와 그 가족의 건강과 삶의 질에 대한 연구를 해왔으며, 그간의 과정 등이 EBS '명의'를 통해 방영되기도 했다.

윤 교수는 초고령화 시대 우리 모두는 '잡재적 질환자'이거나 '현재 질환자'라고 본다. 성인병 위험에 노출되거나 육체적 질병이 없어도 정신적으로 건강하지 않는 경우가 많다는 것이다.

진짜 건강은 무엇을 말하는 것일까. 그것은 곧 '신체적·정신적·사회적·영적 건강을 포괄하는 전인적 건강'이다. 마음이 아프면 몸이 아픈 것과 같은 맥락이다. 저자는 생리적 건강이 취약해지더라도 전인적 건강을 유지할 수 있다고 본다. 다시 말해 생각의 전환, 실천하는 행동, 건강 습관 등을 매개로 얼마든지 건강을 지킬 수 있다는 논리다.

〈메디치·1만6000원〉



/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

테크노소셜리즘

브렛 킹의 지음, 안종화 옮김

세계는 지금 3개의 키워드가 급격히 부상하며 서로 맞물리는 재편되고 있다. 그것은 바로 불평등, 인공지능, 기후변화다. 코로나 팬데믹 이후 불평등은 민주주의 국가에서 가장 가난한 시민에게 고통을 안겨 주고 있다.

미국은 상위 1%와 나머지 99% 간의 격차가 이전보다 더 확대될 만큼 빈부격차가 심화되고 있다. 억만장자들은 아무리 돈을 쓰고 기부해도 빈털터리로 전락되지 않는다. 그러나 급변하는 세계 속에서 가난한 이들은 생존을 걱정해야 할 만큼 어려운 상황으로 치닫고 있다.

작금의 큰 파도가 휩쓸고 간 뒤 재편되는 세계 질서 속에서 지속가능한 미래를 담보하는 방법은 무엇일까. 미래학자 브렛 킹과 중화권에서 활동하고 있는 정부 정책 조언자 리처드 페티가 위기에 직면한 현대인을 위한 책을 발간했다. '테크노소셜리즘'은 불평등과 인공지능, 기후변화를 중심으로 한 새로운 세계에 대해 조명한다.

저자들은 테크노소셜리즘이 전혀 새로운 개념이 아니라고 본다. 이들은 "기술은 그 요구를 훨씬 더 낮은 경제적 비용 더 낮은 정치적 비용으로 제공할 수 있다"고 강조한다. 기존의 방식과는 변별되는 것으로 효율성을 담보한다.

1990년에서 2007년 동안 생산성 증가는 인간의 노동생산성에 기인한 것이 아닌 AI 덕분이다. 기술의 효율성은 앞으로도 확장될 수 밖에 없다. 만약 노동자 절반이 AI로 대체된다면 실업은 물론 조세수입에도 막대한 지장을 초래하게 된다.

때문에 단순한 부의 창출보다는 모두의 기본적 필요를 생각하는 경제 체제로의 전환이 요구된다. 다양한 문화적 차이를 인정하고, 연결되며 공유하는 생활방식을 수용해야 한다는 것이다.

〈매경출판·2만2000원〉



/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

더커피북

아네트 몰베르 지음, 최가영 옮김

"커피는 맛으로 먹는 게 아니라 살기 위해 마시는 거야" 어느 한 직장인의 푸념이다. 누군가는 맛있다 커피를 찾다니며 맛을 음미하는 와중, 누군가는 커피를 '살기 위해' 먹는다. '커피 한잔 하자'는 말은 어색했던 만남을 이끌어내고 대화의 물꼬를 튼다. 이렇듯 우리가 접하는 커피는 다양한 이유를 갖고 마주한다. 오늘날의 커피는 어느새 단순 음료 그 이상으로 자리잡았다.

한국인은 1년에 커피 353잔을 마신다고 한다. 1년이 365일 인 것을 감안하면 약 2주를 제외하곤 매일 마시는 것이다. 내 목구멍을 타고 온 몸에 흐르며 '물아일체' 되는 존재지만, 우린 아직 커피를 잘 안다고 자부할 수 없다. 커피는 어떻게 세계인의 음료가 됐을까? 내 몸에 카페인 전류를 흘려보내 이 원두는 어디서 온 것이며, 품종은 무엇일까. 어떻게 추출된 것이며 더 맛있게 먹는 방법은 무엇일까? 커피 한잔이 만들어지기까지 원두의 출처와 로스팅 방법, 컵에 옷맛이 담겨 내 입으로 다가오기까지의 과정에 물음표를 던져본다.

커피의 모든 것이 담긴 책 '더커피북'이 출간됐다. 영국 런던에서 스퀘어마일 커피 로스터스를 공동 경영하고 있는 아네트 몰베르 바리스타가 저자다. 몰베르는 1999년 노르웨이에서 바리스타로 시작, 현재는 각국의 커피 농장을 분주히 다니며 커피 연구를 지속하고 있다.

책은 70가지 커피 제조 레시피를 소개한다. 이에 앞서 커피의 원료가 되는 원두에 대해 설명한다. 인도, 에콰도르, 네팔, 페루 등 미처 알지 못했던 나라들과 이곳에서 나는 원두의 맛과 생산량에 대해서도 다룬다. 알고 먹는 것과 모르고 먹는 것은 분명 다르다. 1년 353일 만나는 평생 동반자라면, 보다 더 세밀히 알고 마주할 때 그 진가를 발휘할 수 있을 것이다.

〈시그마북스·2만6000원〉

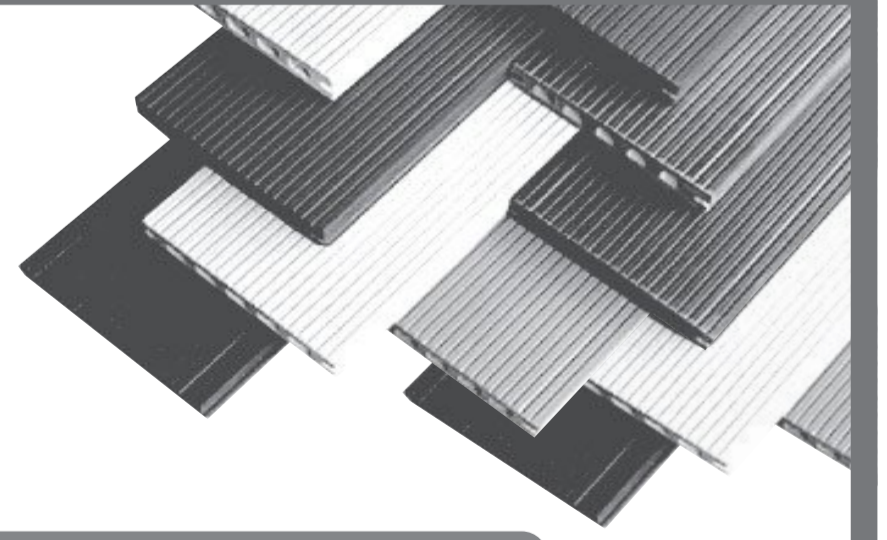


/김대인 기자 kdi@kwangju.co.kr

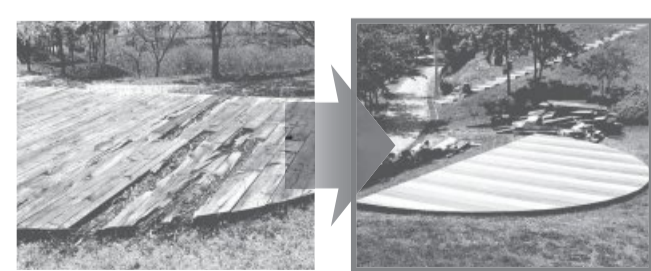
“테크의 세대교체!”

불에 타지 않고 물에 썩지 않는

논슬립 디자인테크



기존테크 → 고강도 디자인테크



습기의 의한 부식, 번거로운 유지관리
기존테크 철거 후 디자인테크 시공
국산 원재료사용으로 경제적이며
재활용이 가능한 친환경 테크!