칼럼

0

[현지 취재] 안개 속의 생존자, 네비올로를 해부하다

피에몬테의 심장부에서 열린 '2025 네비올로 프리마'에 참석해 이 고결한 품종의 민낯을 마주했다. 천 년의 역사를 버텨온 유전적 계보부터 척박한 지층에 뿌리 내린 식물학적 투쟁까지, 전문가들의 강연과 현장 실습을 통해 얻은 데이터는 정교했다. 취재 현장에서 보고 배운 네비올로의 내밀한 이야기를 공유한다.

네비올로의 지문(指紋): 멸종된 조상이 남긴 유전적 설계도와 천년의 생존 전략

피에몬테의 안개(Nebbia) 속에서 태어난 이 품종은 지난 천 년간 단 한 번도 자신의 영토를 벗어나지 않았다. 카베르네 소비뇽이 전 세계 포도밭을 정복하며 '국제 품종'의 지위를 누릴 때, 네비올로는 알프스 기슭의 척박한 이회토 층에 뿌리를 내린 채 고집스럽게 제 자리를 지켰다.

2025년 '네비올로 프리마' 현장에서 만난 이탈리아 국립연구소(CNR)의 안나 슈나이더(Anna Schneider) 박사는 네비올로를 '조상을 잃어버렸음에도 스스로 진화해 살아남은 위대한 생존자'라고 정의한다. 현대 와인학의 정점이라 불리는 네비올로의 유전적 신비와 그 뒤에 숨은 산업적 가치를 추적했다.

1. 네비올로 품종학: 역사와 유전

1266년 리볼리(Rivoli), 중세 성벽 너머에 새긴 첫 기록

네비올로의 공식 기록은 1266년, 토리노 근처 리볼리(Rivoli) 성의 지하 저장고 문서에서 시작한다. 밀라노 두오모나 피렌체 대성당을 짓기도 전인 중세의 한가운데다. 당시 문헌에는 '15 comp(etent) de nonalia...'라는 문구와 함께 네비올로 와인을 성의 지하 저장고에 보관했다는 기록이 선명하다. 슈나이더 박사는 "1266년에 이미 단일 품종 와인으로 존재했다는 사실은, 네비올로가 그보다 훨씬 이전부터 피에몬테에 완전히 자리 잡은 완성형 품종이었음을 시사한다"고 설명한다.

멸종된 부모와 유전적 '잃어버린 고리(Missing Link)'의 복원

현대 DNA 분석 기술을 총동원해도 네비올로의 직접적인 부모 품종은 찾을 수 없다. 슈나이더 박사팀은 수천 개의 품종을 대조한 끝에 네비올로의 부모 세대가 이미 수백 년 전 지구상에서 사라졌다는 결론을 내렸다.

흥미로운 대목은 여기서부터다. 네비올로는 조상을 잃었지만, 스스로 피에몬테 품종들의 '거대한 뿌리'가 되었다. 박사팀은 프레이자(Freisa), 베스폴리나(Vespolina), 그리뇰리노(Grignolino), 아르네이스(Arneis) 등 자손들의 DNA 파편을 모아 지금은 존재하지 않는 '가상의 조상 유전자형'을 과학적으로 복원해냈다. 마치 화석을 통해 공룡의 외형을 되살리듯, 잃어버린 중세 포도의 혈통을 현대 유전학으로 증명해낸 셈이다.

체세포 변이(Somatic Mutation)와 클론의 반전
네비올로는 천 년 동안 꺾꽂이(Cuttings)로 번식하며 DNA 복제 과정에서 발생하는 미세한 오류인 '체세포 변이'를 차곡차곡 쌓아왔다.

· **네비올로 로제(Rosé)의 실체:** 이번 강연의 백미는 '네비올로 로제'에 대한 정의였다. 그간 네비올로의 변종(클론)으로 알려졌으나, DNA 분석 결과 네비올로와 부모가 같은 '친형제(Full brother)'임이 드러났다. 같은 부모 밑에서 태어났지만 서로 다른 잠재력을 지닌 별개의 개체라는 의미다.

· **미케(Michet)와 바이러스의 역설:** '미케' 클론은 사실 포도나무 미세 잎 바이러스(GFV, Grapevine Fanleaf Virus)에 감염된 람피아(Lampia)다. 이 바이러스는 나무의 활력을 떨어뜨리고 잎을 변형시키지만, 역설적으로 송이를 성글게 만들고 알에 농축미를 더한다. 최고급 바롤로 생산자들이 병든 나무를 뽑아내지 않고 오히려 애지중지하는 이유가 여기에 있다.

'떠돌지 않는(A non-wanderer)' 품종: 왜 네비올로는 고향을 떠나지 않았나?
슈나이더 박사는 네비올로를 '까다롭로 예민한(Fussy)' 품종이라고 부른다.

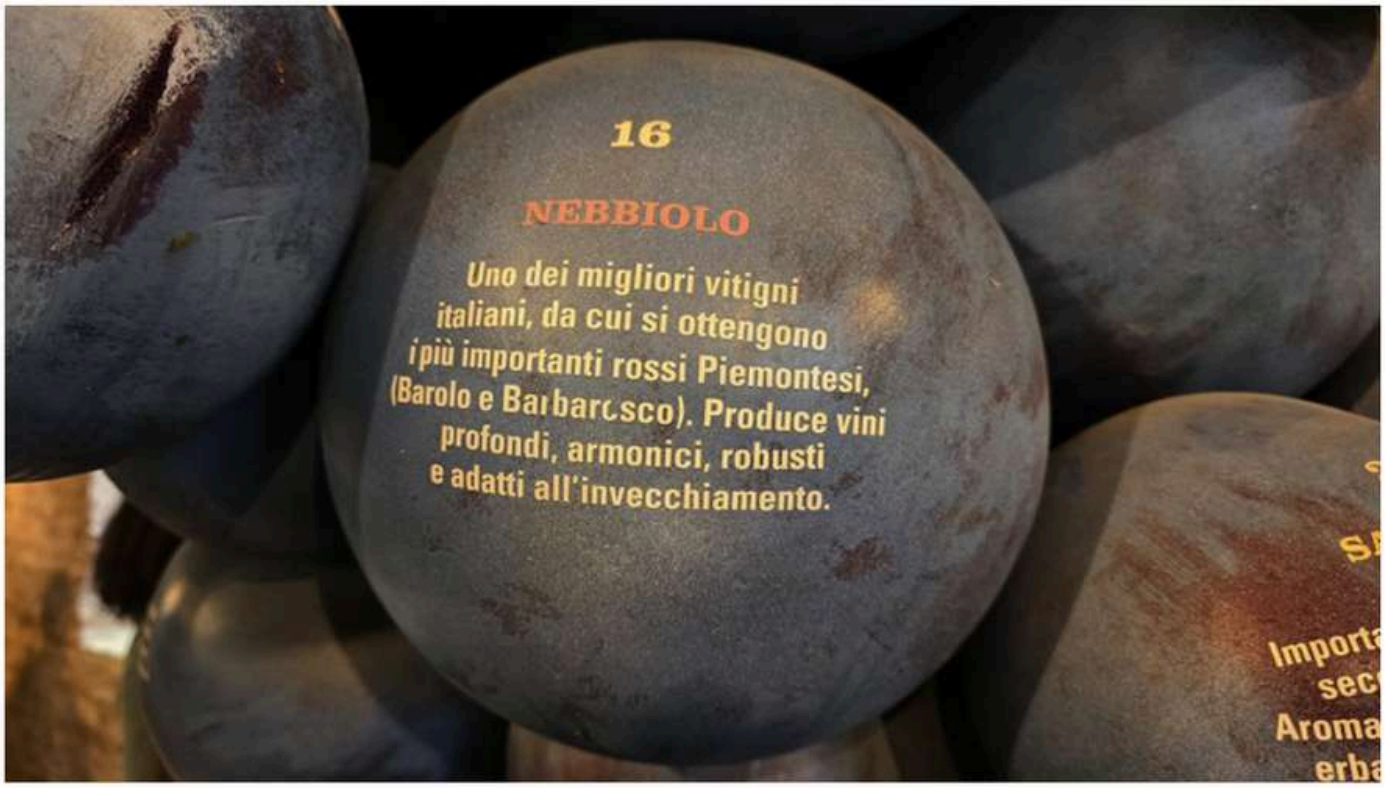
· **사치스러운 생애 주기:** 봄철 가장 먼저 싹을 틔워 서리 위험을 무릅쓰면서도, 정작 열매는 가장 늦게 익어 긴 가을을 요구한다. 이 까다로운 리듬을 받아낼 수 있는 테루아는 전 세계적으로도 극히 드물다.

· **유전적 방어기제:** 줄기 아래쪽 눈(Basal buds)이 열매를 맺지 못하는 '줄기 밑부분의 낮은 결실률(기부 붙임성)' 때문에 기계화가 불가능하며, 일일이 손으로 긴 가지를 남기는 기요(Guyot) 전정을 해야만 한다. 이런 번거로운 특성이 오히려 네비올로를 대량생산의 거센 물결로부터 지켜낸 방패가 되었다.

2. 네비올로의 테루아: 지질학과 기후, 그리고 전정(Pruning)
네비올로 재배는 대지와 끊임없이 대화하는 과정이다. 랑게의 지형적 특징인 쿠에스타(Cuesta) 구조와 지하 깊숙이 뻗은 이회토(Marna) 층은 네비올로에게 독특한 긴장감을 부여한다.

· **전정의 미학:** 안나 박사가 지적한 대로, 강한 활력을 억제하고 불임인 하위 눈을 피해 수확량을 확보하려면 숙련된 전정 기술이 필수적이다. 이는 단순히 포도를 키우는 일이 아니라, 척박한 땅의 미네랄을 포도 한 알에 집중시키는 고도의 설계다.

· **기후 변화의 대응:** 알프스의 찬 공기와 지중해의 따뜻한 마린(Marin)풍 사이의 균형이 깨지면서 성숙기가 빨라지고 있다. 생산자들은 이제 포도를 햇빛에 노출하기보다 풍성한 잎으로 그늘을 만들어 소중한 산도를 지켜내는 쪽으로 전략을 수정하고 있다.



안나 슈나이더 박사의 강의는 네비올로가 단순한 품종을 넘어 '천 년을 버텨온 유전적 기록'임을 증명한다. 멸종된 조상의 흔적을 품고, 바이러스마저 품질의 도구로 승화시킨 이 포도의 고집은 피에몬테 와인의 자존심 그 자체다.

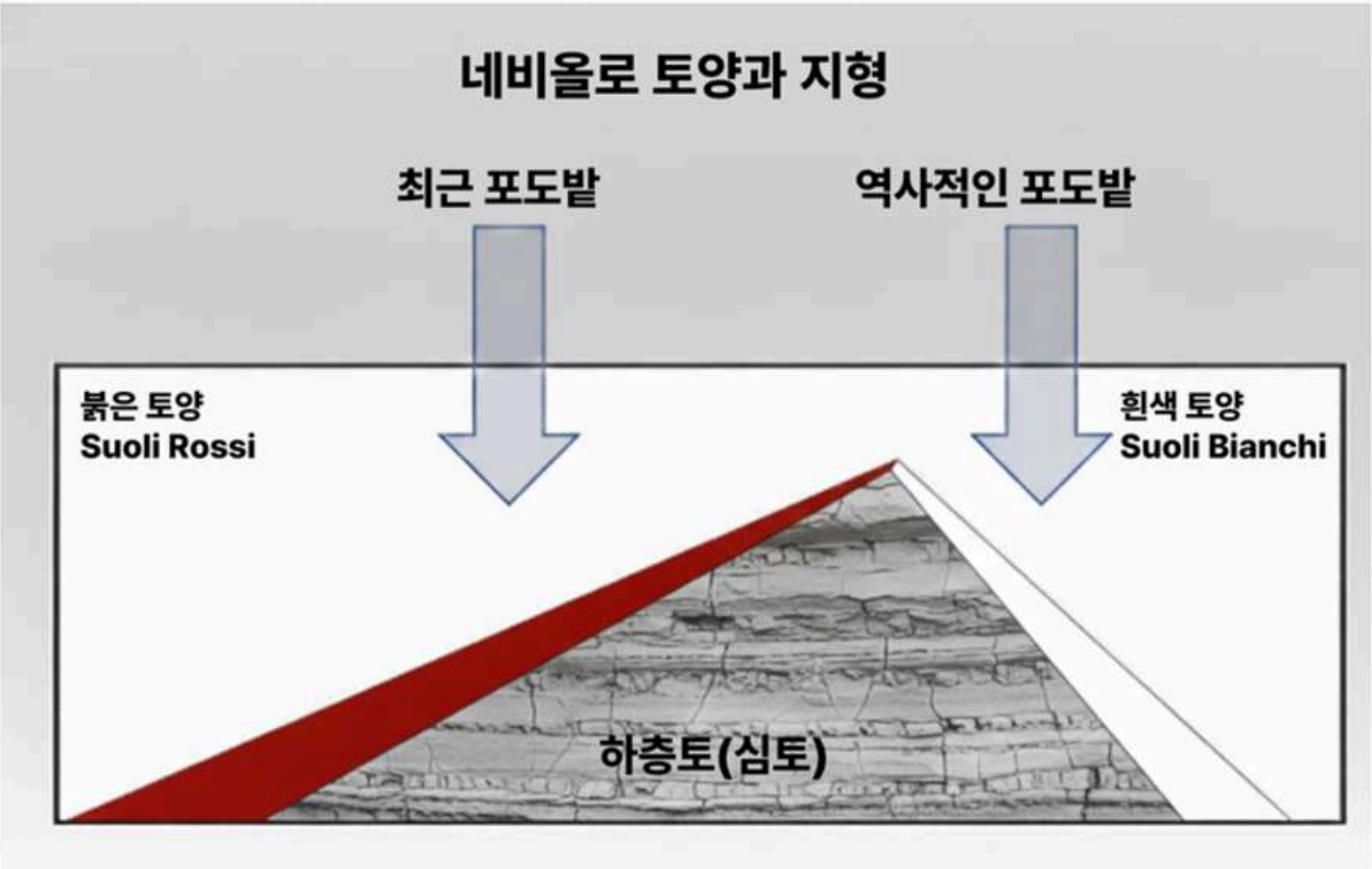
네비올로를 만드는 보이지 않는 손: 대지, 지형, 기후

1. 기후: 알프스가 거르고 지중해가 달래준 '선택받은 하늘'

네비올로가 자라는 피에몬테의 하늘은 거대한 자연의 필터가 작동하는 온화한 반-대륙성 기후대다.

· 알프스의 보호막과 푄(Foehn) 현상: 산 롬바르도 달바(San Lombardo d'Alba) 언덕에서 서쪽을 바라보면 3,810m 높이의 몬비소(Monviso)가 상맥을 수호하듯 서 있다. 이 알프스 능선은 대서양의 습하고 차가운 서풍을 막는 거대한 댐이다. 구름이 산맥을 넘으며 프랑스 사부아에 비를 다 쏟아낸 뒤, 피에몬테로 넘어올 때는 압축되어 따뜻하고 건조해지는데 이를 '푄(Foehn) 현상'이라 한다. 말하자면 산맥이 거대한 '천연 제습기' 역할을 해주는 덕분에, 네비올로는 비바람 대신 안정적이고 포근한 가을 햇살 아래서 완숙될 수 있다.

· 제노바의 숨결, 마린(Marin): 여름철 낮 동안 토리노와 랑게 평원이 뜨겁게 달궈지면 가벼워진 공기가 상승하며 일종의 진공 상태를 만든다. 이때 50km 밖 제노바만에서 시원한 해상 공기(마린, Marin)가 아펜니노 산맥(해발고도 400~800m)을 넘어 막힘없이 달려온다. 오후 2시부터 저녁 8시까지 랑게 언덕을 훑고 지나가는 이 바람은 포도나무의 열기를 식히고 공기를 순환시켜 곰팡이병을 막아내는 '천연 에어컨'이자 파수꾼이다.



2. 지형: 2천만 년의 해저가 빚은 '삼각형의 미학' 그리고 테루아의 변주

언덕 꼭대기에서 바라본 랑게의 지형은 마치 정교하게 설계된 기하학적 질서를 보여준다. 랑게의 언덕은 한쪽은 가파르고 반대쪽은 완만한 형태다. 2,000만 년 전 해저 퇴적층이 지각 운동으로 솟아오를 때 북서쪽으로 비스듬히 기울어진 채 굳었기 때문이다.이 피에몬테를 상징하는 지형을 **쿠에스타(Cuesta)**라고 부른다. 현장에서 바라본 쿠에스타는 가파른 데는 흰색 토양, 완만한 경사면은 붉은 토양으로 색으로도 구별 가능해 더욱 흥미롭다.

· 흰색 토양(Suoli Bianchi): 가파른 경사의 역사적 포도밭

- 특징: 지층 깊숙한 석회질 암석이 침식되어 드러난 토양이다. 미네랄이 풍부하고 함수력이 좋아 네비올로의 섬세함을 빚어낸다.

- 입지: 주로 남향이나 남동향의 가파른 경사면에 위치한다. 보넬리 교수는 이를 역사적인 포도밭(Historical Vineyards)의 기반으로 정의하며, 바롤로와 바르바레스코의 핵심 크뤼들이 바로 이 하얀 '석회질의 고난' 위에 자리 잡고 있다.

· 붉은 토양(Suoli Rossi): 완만한 경사의 신규 포도밭

- 특징: 모래 성분이 산화되어 붉은기를 띠며 배수가 매우 빠르다.

- 입지: 주로 언덕 하단부나 서쪽을 향하는 완만한 경사지에 위치한다. 과거에는 다른 작물을 심었으나 최근 확장된 포도밭들이 많으며, 과실미가 강조된 스타일을 낸다.

[로케 데이 세테 프라텔리(Rocche dei Sette Fratelli, 일곱 형제의 바위)]

3. 원리: 데이터가 증명하는 '수분 역학(Water Dynamics)'

보넬리 교수의 핵심 통찰은 와인의 성격을 결정하는 1순위가 영양분이 아닌 '물의 흐름'이라는 점이다. 1,800개의 샘플 분석을 통해 도출된 토양의 황금 비율(모래·실트·점토)은 포도나무 뿌리가 수분을 얼마나 쉽게 흡수할 수 있는지, 즉 '수분 스트레스'의 강도를 결정하며 이는 곧 와인의 질감으로 직결된다. 실제로 같은 클론(CBD 람피아)을 서로 다른 토양에 심은 실험에서, 수분 흡수 난이도에 따라 묘목의 성장이 확연히 달라짐이 확인되었다. 수치는 산지별 개성을 정교하게 뒷받침한다.

· 바롤로(Barolo): 묵직한 타닌의 근거

- 모래 22% / 실트 53% / 점토 25%

- 세 지역 중 점토(Clay) 함량이 가장 높다. 점토는 물과 양분을 꽉 쥐는 힘이 강해 네비올로에게 단단한 구조감과 장기 숙성력을 부여한다. 실트가 절반 이상을 차지해 수분 공급이 매우 안정적이다.

· 바르바레스코(Barbaresco): '3%'가 만든 우아함

- 모래 25% / 실트 53% / 점토 22%
- 바롤로에 비해 모래 함량이 3% 높고 점토가 그만큼 적다. 이 미세한 차이가 바롤로보다 유연하고 우아하며, 비교적 빨리 마시기 좋은 바르바레스코 특유의 실키한 질감을 완성한다.

· 로에로(Roero): 두 얼굴의 테루아

로에로는 지층에 따라 수치가 극단적으로 변하며 다채로운 매력을 뿜어낸다.

- 푸른 이회토 지대, 모래 35% / 실트 35% / 점토 30%: 바롤로보다 오히려 점토 비중이 높으면서도 모래가 풍부하다. 화사한 향기(모래)를 잃지 않으면서도 입안에서는 묵직한 바디감(점토)을 유지하는 비결이다.
- 사암 지대, 모래 65% / 실트 20% / 점토 15%: 모래가 압도적이다. 배수가 극도로 빠르고 척박한 이 환경은 네비올로의 에너지를 오직 '향기'와 '산도'에 집중시켜 로에로만의 화려한 아로마를 극대화한다.

랑게의 심토인 이회토: 네비올로의 천연 배터리

랑게의 토양 하층은 푸른색 이회토와 노란 모래층이 시루떡처럼 쌓여 있다. 미세한 실트 성분의 이회토 층은 스펀지처럼 물을 천천히 저장한다. 가장 뜨거운 8월, 비 한 방울 오지 않는 시기에 네비올로가 버티는 힘은 깊은 이회토층에서 모세관 현상을 통해 올라오는 이 '비상용 생명수'에서 나온다. 이 안정적인 수분 공급 덕분에 네비올로의 타닌은 모나지 않고 비단처럼 다듬어진다.

4. 기후 위기를 이겨내는 대지의 방패, '완충 효과(Buffering)'

지구 온난화로 피에몬테의 가뭄이 심화되는 오늘날, 랑게의 토양은 스스로를 방어하는 놀라운 '완충 능력'을 발휘한다. 그 비결은 점토와 마그네슘(Mg)과 칼륨(K)의 완충 효과에 있다. 점토는 물을 꽉 쥐고 놓아주지 않는다. 점토 함량이 높으면 포도나무는 물을 얻기 위해 더 많은 에너지를 써야 한다. 이 과정에서 발생하는 적절한 결핍이 열매의 페놀 숙성을 촉진한다. 토양의 물리적 구성(모래·점토)이 물의 흐름을 결정한다면, 그 안의 미네랄 성분은 와인의 '맛'과 '생기'를 결정한다. 특히 마그네슘(Mg)과 칼륨(K)의 역학 관계는 기후 위기 시대에 더욱 중요해졌다.

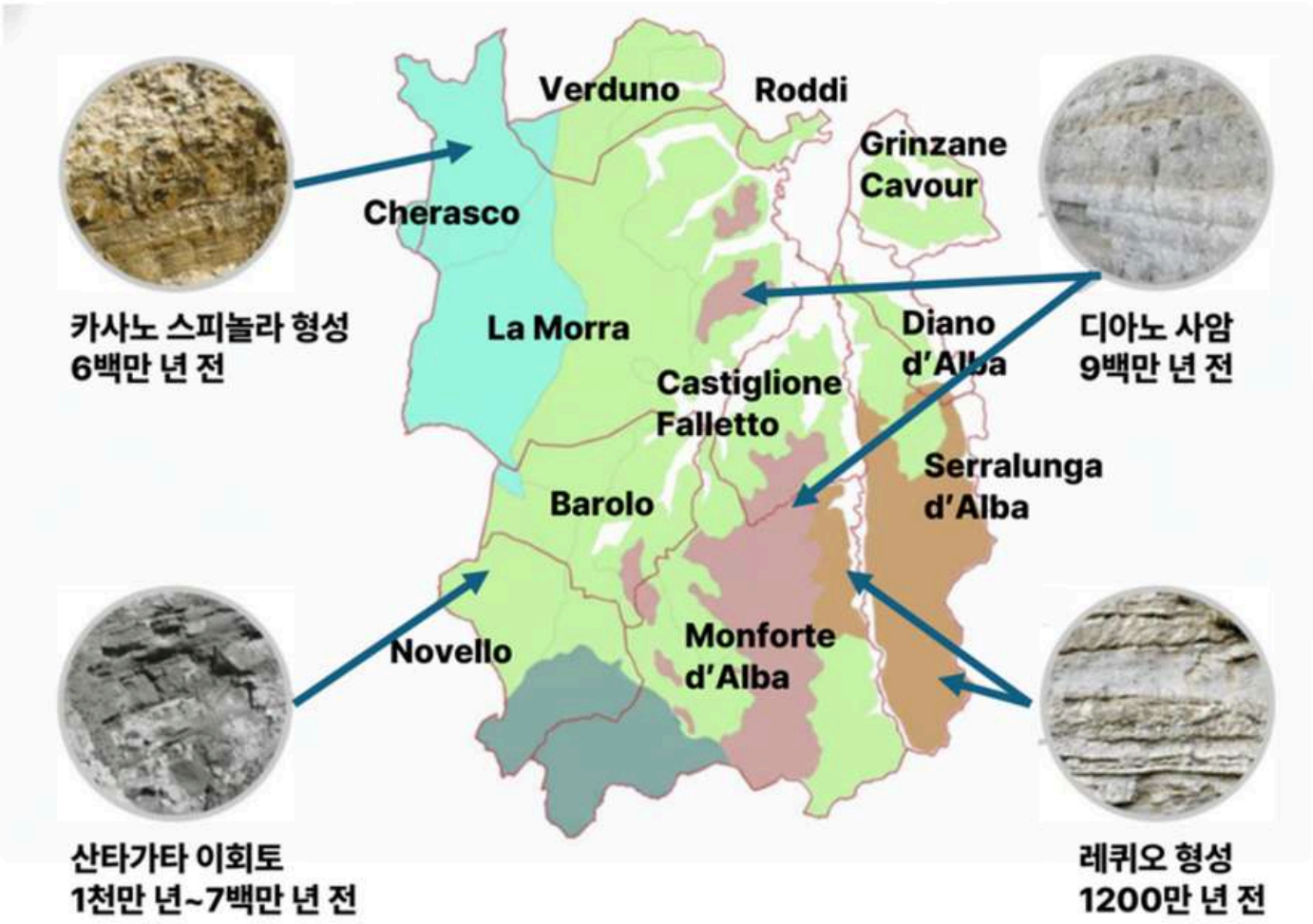
· **칼륨(K)의 딜레마:** 토양에 칼륨이 과잉되면 포도나무가 이를 과하게 흡수한다. 이는 포도즙 내의 타르타르산(주석산)과 결합해 산도를 떨어뜨리고 pH를 높인다. 결과적으로 와인의 맛이 밋밋해지고 구조감이 무너질 위험이 있다.

· **마그네슘(Mg)의 방어:** 마그네슘은 칼륨과 경쟁(길항 작용)하여 칼륨의 과도한 흡수를 억제한다. 랑게와 로에로 지층에 풍부한 마그네슘은 더운 날씨에도 포도가 적정 산도를 유지하도록 돕는 '천연 브레이크' 역할을 한다.

결국 이 미네랄들의 균형 덕분에 바롤로와 로에로 와인은 지구 온난화로 포도가 과숙하기 쉬운 환경에서도 특유의 '생기 넘치는 산미'와 '낮은 pH'를 유지하며 장기 숙성 잠재력을 확보한다.

5. 지질: 바롤로의 성격을 결정짓는 4대 지질 엔진

지질학자 소스테르(Soster)와 첼리노(Cellino)의 연구에 따르면, 바롤로는 지층에 따라 맛의 지도가 그려진다.



[바롤로 지질 형성 지도]

· 레퀴오 형성(Lequio Formation / 1,300만 년 전): 가장 오래된 지층으로 세라룽가(Serralunga)와 트레이소의 뼈대다. 모래와 사암이 섞여 배수가 극단적으로 빠르다. 가장 높은 탄산칼슘(28.9%) 함량을 자랑하며, 가장 남성적이고 단단한 구조감의 장기 숙성 와인을 탄생시킨다.

- 일부 바롤로 역사적인 크뤼: Francia, Briccolina, Vignarionda, Lazzarito, Gabutti.
- 바르바레스코: Rizzi, Pajorè, Bricco di Neive

· 디아노 사암(Diano Sandstones / 900만 년 전): 탄산칼슘으로 단단해진 이 암석은 침식에 강해 카스티글리오네 팔레토와 라 모라 일부의 높은 고도를 지탱한다. 노란색 토양으로 모래 함량이 가장 높으며, 바위 틈새에 '지하수 주머니'를 품고 있어 가뭄에 강하다. 디아노 사암은 이곳 와인에 탄탄한 구조감과 우아함이 공존하도록 마법을 부린다.

- 바롤로: Rocche di Castiglione, Gramolere, Perno 일부

· 산타가타 이회토(Sant'Agata Marls / 700만 년 전): 바롤로와 바르바레스코의 핵심을 이루는 산타가타 이회토 지층은 고정된 형태가 아니다. 퇴적 환경에 따라 세 가지 세부 유형으로 나뉘며, 이는 곧 와인의 스타일로 직결된다.

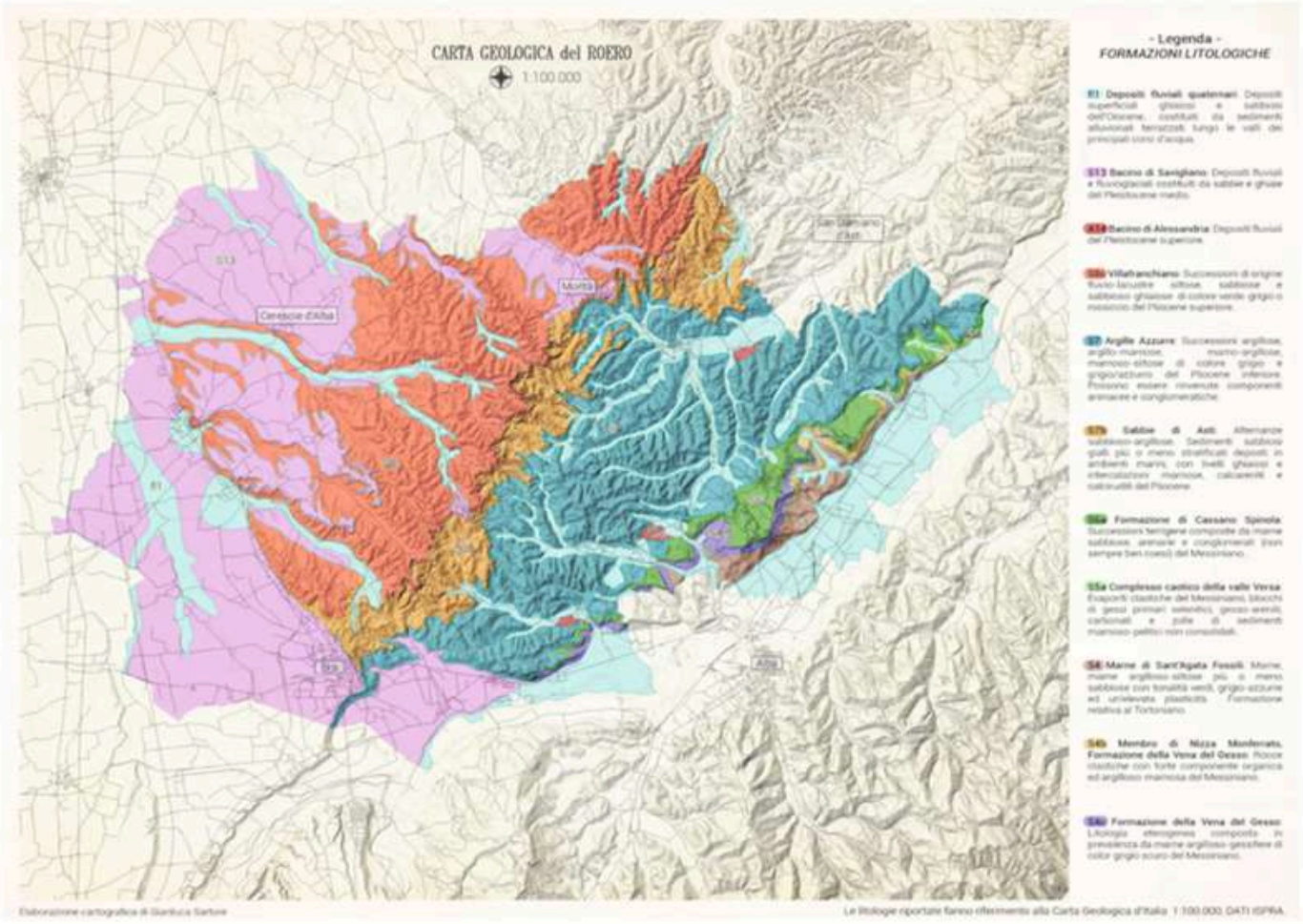
- 모래(Marna di Sant'Agata Sabbiosa): 이회토 기반에 모래가 상대적으로 많이 섞여 배수가 매우 잘 되고 토양이 가볍다. 이곳 네비올로는 가장 화사하고 향긋하다. 부드러운 타닌과 매끄러운 질감을 지녀 접근성이 좋다.

바롤로: Bussia, Villero, Monprivato, Bricco Boschis, Annunziata(일부), Cannubi(일부), Mosconi. Barbaresco: Basarin, Currà, Cottà, Marcorino, Serragrilli, Serraboella, Rivetti, Canova.

- 전형(Marna di Sant'Agata Tipica): 실트와 점토, 석회질이 가장 완벽한 균형을 이룬 '표준형' 이회토다. 청회색을 띠며 스펀지 같은 함수력이 정점에 달하는 토양이다. 우리가 흔히 말하는 '우아함과 구조감의 완벽한 밸런스'를 보여준다. 화려한 장미 향과 탄탄한 산미, 실크 같은 타닌이 공존하는 전형적인 네비올로가 여기서 탄생한다.
바롤로: Sorano, Fontanafredda, Castello, Bricco Ambrogio, Serra dei Turchi, Parussi, Montanello, Brunate 일부, Cannubi, Sarmassa
- 겹겹(Marna di Sant'Agata Laminata): 점토와 미세한 사암이 시루떡처럼 얇은 층(Lamination)을 이루며 겹겹이 쌓인 형태다. 층층이 쌓인 지질 구조가 포도나무 뿌리의 성장을 자극하고 미네랄 흡수를 복잡하게 만든다. 덕분에 와인은 훨씬 정교한 구조감과 깊은 층위의 복합미(Complexity)를 갖게 된다. 단순한 과실미를 넘어 장기 숙성력이 돋보이는 묵직한 스타일이 이 지층에서 주로 나온다.
바롤로: Monvigliero, Massara, San Lorenzo, Rocchettevino, Rocche dell'Annunziata 일부, Cerequio, Fossati, Ravera
바르바레스코: Asili, Martinenga, Rabayà, Ronchi, Montestefano, Montefico, Gallina, Albesani

· 석고 지층(Gypsum): 베르두노(Verduno)가 대표적이다. 600만 년 전 지중해가 말라붙으며 형성된 석고(Gypsum, 황산칼슘) 성분은 토양에 천연 비료 효과를 준다. 이 토양은 지중해가 말랐던 시기의 미네랄이 농축되어 섬세한 풍미를 지니며, 특유의 감칠맛을 준다. 2010년 마스토돈 화석(선사시대의 코끼리로 매머드와 비슷)이 발견됐는데 이 땅이 언제 바다에서 육지가 되었는지를 보여주는 결정적 증거다.

6. 로에로: 2백만 년 전의 젊은 혈기, 선신세(Pliocene)가 빚은 5가지 변주
바롤로의 지층이 수천만 년의 세월을 견딘 '노련한 거인'이라면, 로에로는 약 200만~500만 년 전 대서양의 영향을 받은 선신세(Pliocene)~갱신세(Pleistocene)의 '혈기 왕성한 청년'의 땅이다. 이 젊은 대지는 5가지 지질학적 엔진을 통해 바롤로와는 전혀 다른 네비올로의 얼굴을 빚어낸다.



[이미지 출처: Consorzio del Roero]

· 카사노 스피놀라(Cassano Spinola)의 균형: 바다가 물러나고 육지가 드러나던 전이기에 형성된 지층으로, 석회질과 모래가 복합적으로 섞여 있다. 와인에 섬세한 향기뿐만 아니라 탄탄한 뼈대를 동시에 제공하며 복합미를 더한다.
바롤로: Serradenari (sand), Castagni, Ascheri, Bricco Cogni (silt)

· 블루 클레이(Blue Clays / Zancleano)의 무게감: 약 500만 년 전 깊은 바다 아래 퇴적된 미세한 점토층이다. 산소가 차단된 상태에서 굳어 푸른빛을 띠는 이 지층은, 자칫 가벼워질 수 있는 로에로 와인에 묵직한 바디감과 구조적 긴장감을 채워넣는 숨은 공신이다.

· 아스티 사암(Asti Sands / Piacenziano)과 로케(Rocche): 약 300만 년 전 얕은 바다의 모래가 쌓여 형성된 지층이다. 이 사암층이 빗물에 씻겨 내려가며 깎아지르는 절벽과 도랑(Gullies)인 '로케 데 로에로'를 만들었다. 이 척박한 모래 절벽은 네비올로에게 폭발적인 아로마(과실향)와 화려한 풍미를 선사하는 로에로의 심장이다.

· 빌라프란키아노(Villafranchiano)의 산성 반전: 로에로 고원 지대를 특징짓는 이 지층은 랑게의 석회질(알칼리성) 토양과는 정반대인 중성 혹은 산성을 띤다. 탄산칼슘 함량이 바롤로의 절반 이하(약 11.3%)로 낮아, 이곳의 네비올로는 엄격한 타닌 대신 부드럽고 매끄러운 질감을 입는다. 뛰어난 함수력 덕분에 가뭄 시대의 '수분 저장고' 역할도 겸한다

로에로의 숙제, '습기와의 전쟁'
보넬리 교수는 로에로의 풍요로운 지질이 재배자에게는 정교한 관리를 요구한다고 설명한다. 빌라프란키아노나 카사노 스피놀라처럼 수분 보유력이 높은 토양은 가뭄엔 유리하지만, 비가 잦을 땐 노균병(Downy Mildew)이나 회색곰팡이병(Botrytis)을 유발한다.

특히 '로케(Rocche)'의 복잡한 도랑 지형은 공기가 정체되기 쉽다. 로에로 생산자들은 제노바에서 불어오는 마린(Marin) 바람이 포도송이 사이를 원활히 훑고 지나가도록 잎을 세밀하게 솎아내는(Canopy Management) 고도의 재배 기술로 이 지질적 숙제를 풀어낸다.

에도아르도 몬티첼리가 말하는 '전정(Pruning)의 비극과 예술'

랑게의 포도밭에서 20년간 나무의 언어를 통역해온 농학자 에도아르도 몬티첼리(Edoardo Monticelli)는 전정 가위를 들기 전 한마디를 던졌다. "전정은 포도나무에게 고통을 주는 행위다. 우리의 목표는 그 고통을 최소화하며 나무를 속이는 것이다."

테루아가 대지의 숙명이라면, 전정은 그 숙명을 다스리는 인간의 가장 정교한 개입이다. 그는 랑게의 네비올로가 마주한 잔인한 진실을 가감 없이 드러냈다.

1. 500년의 수명을 30년에 가두는 '2제곱미터의 감옥'

자연 상태에서 포도나무는 다른 나무를 타고 오르며 3,000년 이상을 생존하는 장수 식물이다. 하지만 와인을 위해 1헥타르당 5,000주가 심어진 현대 포도원에서 나무 한 그루에게 허락된 땅은 단 2제곱미터($2m^2$)뿐이다.

인간은 나무가 옆으로 뻗으려는 본능을 억제하고 매년 지상부의 90%를 잘라낸다. 나무는 잘려 나간 부분을 회복하기 위해 모든 에너지를 쏟아붓고, 이 처절한 노력은 역설적으로 나무를 조기에 노쇠하게 만든다. 원래대로라면 수백 년을 살아야 할 나무가 현대 포도원에서 25~30년 만에 뽑혀 나가는 비극이 생기는 이유다.

2. 네비올로라는 야생마를 길들이는 '기요(Guyot)'의 규율

몬티첼리 교수는 네비올로가 다른 품종보다 훨씬 활력이 강하고 고집스럽다는 점을 강조했다. 새순은 수직으로 곧게 뻗으며, 다른 품종보다 훨씬 단단하고 뻣뻣하다. 이를 통제하기 위해 랑게에서는 '기요(Guyot)'라 불리는 엄격한 훈련 시스템을 사용한다.

- **수직의 벽:** 강한 활력을 제어하기 위해 여러 줄의 와이어를 이용해 가지를 벽처럼 세운다.

- **정아 우세성(Apical Dominance)의 역이용:** 나무의 에너지는 항상 가장 높은 끝부분으로 몰린다. 전정사는 가지를 인위적으로 구부려 끝부분을 아래로 향하게 함으로써 성장을 멈추고, 그 에너지가 포도송이로 고르게 분산되도록 유도한다.

3. 상처의 기록: "줄기는 절대 건드리지 않는다"

숙련된 전정사와 서툰 작업자의 차이는 '나무의 수명'에서 드러난다. 몬티첼리 교수는 줄기(Trunk)를 보호하는 것이 전정의 핵심이라고 단언했다.

· **감염 침입로 차단:** 줄기를 자르는 큰 상처는 여름철 균열을 만들고, 그 틈으로 세균이 침입한다. 잘못된 가위질 한 번에 80년을 살 수 있는 나무가 20년 만에 고사할 수도 있다.

· **데이터의 해석:** 나무는 매년 자신의 상태를 데이터로 보여준다. 노련한 전정사는 가지의 굵기와 눈의 상태를 보고 내년에 남길 '스퍼(Spur, 덧가지)'를 선택한다. 몬티첼리는 "나무는 불평하지 않지만, 전정의 품질은 20년 후 포도밭의 균일성으로 증명된다"며 숙련된 노동력의 중요성을 역설했다.

4. 균일함이라는 잔혹한 목표

고품질 와인의 핵심은 '균일함'이다. 모든 포도송이가 지면에서 같은 높이에 위치하고, 같은 시간에 동일한 당도로 익어야 한다. 이를 위해 전정사는 나무의 자연적인 생물다양성을 억제한다. 전정의 결과가 20년 후 포도밭의 균일성으로 증명된다는 말은 농부의 책임감을 일깨운다. 최근 노동력 부족으로 경험 없는 임시 노동자들이 기계적으로 가위질을 하면서 랑게의 오래된 포도밭들이 위기를 맞고 있다는 경고가 뼈아프다.

안개 속의 거인, 네비올로가 기후 위기에 답하는 법

1. 6,600만 병의 서사: 부르고뉴를 닮은 소규모 생산자의 땅

랑게와 로에로 지역은 알바(Alba)를 중심으로 반경 30km 내에 9개의 DOP가 밀집한, 부르고뉴만큼이나 정교하고 조밀한 영토다. 1만 헥타르의 포도밭에서 연간 6,600만 병의 와인이 생산되지만, 그 이면을 들여다보면 944개에 달하는 소규모 병입 생산자들이 톱니바퀴처럼 맞물려 있다.

농가당 평균 규모가 5헥타르 남짓인 이 독특한 구조는 사르데냐 왕국 시절의 토지 분배 역사에서 기인한다. 대기업이 아닌, 자기 땅의 줄기 하나하나를 다 꿰고 있는 '작은 거인'들이 이 위대한 와인들을 지탱하고 있는 셈이다.

2. 타나로 강이 가른 운명: 사암의 로에로, 점토의 랑게

알바를 가로지르는 타나로 강은 단순히 물줄기가 아니라 지질학적 경계선이다. 강의 왼쪽(좌안) 로에로는 모래와 사암이 주를 이루며 화사한 아로마를 뿜어내고, 오른쪽(우안) 랑게는 점토와 석회질이 단단한 골격을 만든다. 같은 네비올로가 강 하나를 사이에 두고 바롤로, 바르바레스코, 로에로라는 서로 다른 이름으로 불리는 이유다.

3. 시장의 변화: '랑게 네비올로'의 12% 성장이 의미하는 것

최근 데이터에서 가장 눈에 띄는 대목은 랑게 네비올로의 12% 성장이다. 경제 불황 속에서 소비자들은 4년을 기다려야 하는 바롤로 대신, 상대적으로 숙성 기간이 짧고 가격 접근성이 좋은 랑게 네비올로로 눈을 돌리고 있다. 생산자 입장에서도 재고 부담을 덜면서 품질을 유지할 수 있는 전략적 선택지가 되고 있다.

4. 기후라는 파트너: 50%의 지분을 가진 '괴짜'

생산자들은 기후를 '50%의 지분을 가진 동업자'라 부른다. 최근의 화두는 단연 가뭄과 더위다. 2022 빈티지는 눈 없는 겨울과 가뭄으로 시작했으나, 봄철의 풍부한 강우가 토양이라는 스펀지에 저장되어 뜨거운 여름을 버텨낼 '비상용 생명수'가 됐다. 9월의 날씨가 모든 것을 바로잡으며 결과적으로 규칙적이고 다즙적인 빈티지를 완성했다.

5. 네비올로의 탄력성(Resilience): 안토시아닌과 일교차

가장 고무적인 사실은 네비올로가 이 지역의 변화하는 기후에 놀라울 정도로 잘 적응하고 있다는 점이다. 특히 9월의 따뜻한 낮과 차가운 밤이 만드는 큰 일교차는 네비올로의 폴리페놀과 안토시아닌 축적에 결정적이다. 더위 속에서도 네비올로 특유의 우아함이 유지되는 비결이다.

6. 질병의 역설과 품종의 교체

전 세계 포도밭을 위협하는 '플라베센차 도랴타(Flavescenza dorata, 프랑스어로 Flavescence dorée, 황색위축병)'는 뜻밖의 품종 지형도를 만들고 있다. 이 병에 취약한 바르베라(Barbera)가 줄어든 자리를 상대적으로 저항력이 강한 네비올로가 채우고 있다. 유기농 재배가 일시적으로 감소하고 네비올로 식재가 늘어나는 건 시장의 요구뿐만 아니라 생존을 위한 기술적 선택이기도 하다.

기후라는 괴짜 파트너가 어떤 카드를 내밀든, 이 땅의 지질적 저력과 생산자들의 숙련된 기술이 있는 한 네비올로의 서사는 앞으로도 잔 속에서 묵직하게 이어질 것으로 보인다.

글을 마치며

네비올로는 결코 우연의 산물이 아니다. 랑게와 로에로에 켜켜이 쌓인 수천만 년의 해저 퇴적층, 몬비소가 걸러낸 바람과 제노바만에서 올라오는 마린의 호흡, 그리고 그 까다로운 리듬을 이해하고 조율해온 인간의 손길이 맞물리며 비로소 하나의 품종이 완성되었다. 네비올로는 이 땅이 감당할 수 있는 조건 안에서만 살아남았고, 그 제한이 오히려 오늘날의 정체성을 만들어냈다.

기후 변화는 이 지역에도 예외 없이 압박을 가하고 있다. 그러나 랑게와 로에로의 토양이 지닌 수분 완충 능력, 미네랄의 균형, 그리고 재배와 전정에 축적된 기술적 경험은 네비올로가 여전히 '기다림의 가치'를 지닌 품종으로 남아 있게 한다. 더 빠른 숙성이나 더 높은 알코올이라는 단순한 결과가 아니라, 구조와 산도, 향의 층위를 지켜내는 방향으로 진화가 이루어지고 있다는 점이 중요하다.

바롤로, 바르바레스코, 로에로라는 이름 아래 병입된 와인들은 각자의 스타일을 넘어, 동일한 질문에 대한 서로 다른 해답을 제시한다. 이 질문은 단순하다. 이 땅은 무엇을 허용하고, 우리는 어디까지 개입할 것인가.

네비올로 프리마 2025는 단 한 해의 경험이었지만, 그 안에서 축적된 지질·기후·재배에 대한 기록은 매우 방대했다. 물론 네비올로와 연결된 이 복합적인 서사는 하나의 빈티지로 완결되지 않으며, 앞으로도 지속적으로 축적될 것이다. 안개 속에서도 방향을 잃지 않는 이유는, 이 품종이 늘 그래왔듯 자신의 뿌리가 있는 곳을 정확히 알고 있기 때문이다.