



뷰 마넨 와이너리

칠레의 말벡 스페셜리스트 뷰 마넨 Viu Manent

지난 12월 2일, 눈이 번쩍 뜨이는 말벡을 경험했다. 칠레의 100% 가문 소유 와이너리이자 뛰어난 품질의 와인을 생산하는 부띠끄 와이너리, 뷔 마넨의 미디어런치에서였다. 와이너리의 CEO 호세 미겔 뷔(Jose Miguel Viu)가 함께한 가운데 향기롭고 유쾌한 식사가 시작됐다.

글 임호진 사진 및 자료 제공 임호진, 하이트진로

프리미엄 말벡의 스페셜리스트

프리미엄 와인에 대한 칠레의 성장세가 무섭다. 칠레의 대표적인 프리미엄 산지, 콜차구아에 자리잡은 뷔 마넨은 100% 가문이 소유하고 있는 와이너리이자 뛰어난 품질의 와인을 생산하는 부띠끄 와이너리로 손꼽힌다. 1935년 미겔 뷔 가르시아와 그의 두 아들에 의해 보데가스 뷔(Bodegas Viu)가 설립되었으며 지금은 호세 미겔 뷔가 전통을 이고 있다.

많은 사람들이 ‘칠레의 와인’이라고 하면 까베르네 소비뇽, 까르메네르를 가장 먼저 떠올린다. 뷔 마넨 역시 양질의 까베르네 소비뇽, 까르메네르를 비롯해 메를로, 시라 등 레드 품종 10개, 소비뇽 블랑, 비오니에 등 3개의 화이트 품종으로 와인을 양조한다. 그리고 칠레의 생산자로서는 특이하게도, 말벡의 스페셜리스트로 명성이 자자하다. 이 역사는 1993년 호세 미겔 뷔 보티니의 주도 하에 칠레 와이너리 중 최초로 말벡 품종의 와인을 출시하면서 시작된다. 뷔 마넨의 프리미엄 와인들은 콜차구아 밸리에 위치한 와이너리 소유 3개의 재배지에서 난 포도를 사용하여 양조되는데 그 중에서도 산 까를로스에서 수확



CEO 호세 미겔 뷔

한 말벡으로 만들어지는 ‘뷰 원’에 주목할 필요가 있다.

이날 많은 사람들을 깜짝 놀라게한 뷔 원은 2000년 작고한 뷔 마넨 와이너리의 설립자 돈 미구엘 뷔 마넨을 기리기 위하여 출시된 와인으로, 특별한 양조 노하우와 기술이 압축된 아이콘 와인이다. 뷔 원은 19세기 중반에 조성된 산 까를로스의 재배지 중에서도 평균 수령이 가장 오래 된 4번 구획의 포도나무에서 수확한 말벡으로 만들어진다. 그리고 이 와인엔 전세계가 인정하는 와인 메이커, 폴 흙스(Paul Hobbs)의 손길이 닿아있다. 폴 흙스는 캘리포니아 최고의 와인 메이커이자 아르헨티나의 말벡을 전세계에 알린 선구자로 평가받는 인물이다. 뷔 마넨은 폴 흙스를 컨설턴트 와인 메이커로 두어 최고 수준의 말벡 와인을 만드는 데 집중하고 있다. 이러한 끊임없는 열정과 노력으로 2005년 칠레 최고의 와인 품평회 ‘플라네타 비노스 테이스팅(Planeta Vinos Tasting)’에서 ‘칠레 최고의 말벡 마스터’ 트로피, 2005년 ‘Wines of Chile’에서 ‘2005년 최고의 칠레 까베르네 소비뇽’에 선정된다. 2017년에는 칠레 와인협회에서 ‘2017년 올해의 와이너리’에 선정되면서 다시 한번 칠레 프리미엄 와인생산자로서 전세계로부터 뛰어난 품질을 인정받고 있다.

우아함 그리고 섬세함의 정수

이날 뷔 마넨의 뷔 원, 뷔 8 그리고 타이니 트라이얼스 샤르도네를 맛 볼 수 있었다. 뷔 원과 뷔 8은 여러 빈티지가 준비되어 총 6병의 와인을 시음했다. 행사가 끝나면 그날 마신 와인에 대한 느낌이 한 문장으로 머리 속에 정리되는데, 이날은 ‘우아함 그리고 섬세함’이었다.

제일 먼저 아스파라거스와 수란&사워도우, 샐러드가 서빙되었고 뷔 마넨 타이니 트라이얼스 샤르도네와 페어링되었다. 밝은 연둣빛이 감도는 노란색의 와인에서 피어나는 향긋함은 기분 좋은 시작을 일렀다. 상큼한 감귤류의 향과 흰 꽃 그리고 약간의 염분이 적절히 조화를 이루었으며 부드럽고 섬세한 디테일 뒤 단단한 구조감이 돋보였다. 무엇 하나 뛰는 것 없는 데서 오는 편안함이 자연스레 입맛을 돋우었다. 이어 파스타, 리조또와 함께 뷔 8의 2016 빈티지와 2018 빈티지를 시음했다. 두

시음된 와인들 (뷔 마넨 타이니 트라이얼스 샤르도네, 뷔 마넨 뷔 8, 뷔 마넨 뷔 원)



와이너리 전경

와인은 사뭇 다른 느낌을 주었는데 풍부한 과실 향이 매력적으로 다가오는 2018 빈티지와 조금 더 우아한 2016 빈티지를 두고 참석자들의 취향이 갈렸다. 공통적으로 블랙 베리, 카시스와 같은 검은 과일 향이 두드러지면서도 꽃 내음이 부드럽게 와인을 감쌌다. 뷔 8은 10년 이상의 숙성 잠재력을 가진 고품질의 와인으로 100년 이상의 역사를 가지고 있는 산 까를로스의 포도를 사용하여 양조하였다. 뷔 마넨의 프리미엄 와인답게 부드럽고 우아한 퍼니쉬가 인상적이었다.

대미를 장식할 와인은 뷔 마넨의 아이콘 와인, 뷔 원이었다. 시음한 빈티지는 2007, 2012, 2019. 세 빈티지를 차례로 맛본 모두의 입에는 자연스러운 미소가 걸렸다. 뷔 원은 힘 있는 동시에 우아했으며 밀도 있고 부드러웠다. 블랙베리와 같은 검은 과실 향에 달콤한 바닐라 향, 초콜렛, 담뱃잎 향까지 다양한 아로마가 풍부하게 피어 올랐다. 적절한 탄닌과 산도는 육즙이 풍부한 스테이크와 양고기의 기름진 맛을 잘 잡아주어 아주 일품이었다. 특히 2012 빈티지는 말벡 100%로 양조되었는데 가장 뛰어난 퍼포먼스를 보여주어 뷔 마넨 아이콘 와인의 명성을 다시 한 번 입증했다.

이날의 식사는 처음 샤르도네를 맛본 순간부터 다음 와인이 계속해서 기다려지는, 즐거운 시간으로 기억된다. 뷔 마넨은 지금도 더 좋은 품질의 프리미엄 와인을 양조하기 위해 끊임없이 노력하고 있다. 뷔 마넨의 와인이 앞으로 더 얼마나 훌륭한 퀄리티로 우리를 놀라게 할지, 그 미래가 기대된다. 웃



뷔 원과 페어링된 양갈비

수입사 하이트진로
문의 02-3014-5128