

기사 **나도 한마디**

◆ 제14회 세계지식포럼 ◆

“한국에서도 ‘다이닝 레볼루션(식탁 혁명)’이 일어나고 있어요. 와인도 음식으로 보는 사람이 늘고 있는 거죠.”

제14회 세계지식포럼 참석차 방한한 와인마스터 지니 조 리 씨(45·한국명 이지연)는 한국 와인 시장을 긍정적으로 평가했다. 리씨는 “아직까지는 와인을 ‘술, 그것도 복잡한 술’이라고 생각하는 사람이 많지만 점차 테이블에 와인을 올리는 게 자연스러워질 것”으로 내다봤다.

리씨는 전 세계 300여 명에게만 주어진 ‘와인마스터 (Master of Wine)’ 자격을 아시아에서 최초로 따낸 인물이다. 태어나자마자 미국으로 이민을 가 하버드대에서 공공정책을 공부한 ‘엄친딸’이었지만 학업을 마친 후 과감하게 와인으로 돌아섰다. ‘공부 잘하는 한국의 착한 딸’을 바라는 부모 기대를 도중에 꺾을 수는 없었다고 했다. 더 열심히 공부했고, 그다음에 원하는 일을 시작했다고 했다.



리씨는 홍콩에서 주로 활동하며 ‘아시안 펠릿 닷컴’이라는 와인 사이트를 운영한다. 아시아 음식과 잘 어울리는 와인을 찾아내고 편하게 즐길 수 있도록 하는 게 목표다. 한국 음식도 연구 대상이다. 그는 “한국 음식은 올리브오일 대신 참기름, 소금 대신 간장을 많이 쓴다”며 “양념이 강해 산성이 강한 와인이 잘 어울린다”고 말했다. 리씨는 “해산물 부침개는 가벼운 화이트와인, 간장 양념으로 푹 끓인 갈비는 묵직한 레드와인과 잘 어울린다”고 설명했다. 산성이 강한 와인은 입을 상쾌하게 만드는데 독일이나 오스트리아, 프랑스 중부 등 북위 50도가량 서늘한 지역에서 주로 난다. 한국 나물과 맑은 탕 종류는 피노누아와 궁합이 좋다.

그는 아직도 한국 와인 가격이 비싼 편이라고 지적했다. 2003년까지만 해도 한국은 물론 홍콩 중국 모두 와인에 80% 세금을 붙였지만, 지금까지도 이렇게 많은 세금을 유지하는 곳은 한국뿐이라고 말했다. 리씨는 “와인 세금이 없는 홍콩과 비교하면 같은 제품이 최대 두 배나 차이 난다”며 “쉽게 사서 음식처럼 즐기는 와인 문화가 발달하려면 가격이 중요하다”고 말했다.

리씨가 1년에 맛보는 와인은 3000~5000여 종. 허가 얼얼해질 정도로 ‘업무용’ 와인을 접하지만 “기분이나 날씨에 따라 떠오르는 와인은 꼭 집에 갖춰둬야 한다”며 와인 3000병을 저장하는 집 와인셀러를 늘 가득 채워놓고 있다.