



포트 와인의 고장 포르투갈 북부 도루 계곡 유람기

포르투갈 북부 도루 강 주변의 계곡 지대. 드넓은 포도밭이 펼쳐져 있고 유서 깊은 와이너리가 곳곳에 자리 잡은 이곳은 지역 특산인 포트 와인 생산지다. 그 달콤한 풍미를 좇아 상류의 피낭에서 하류의 포르투까지 도루 계곡을 따라가 보았다.

Northern Portugal's enchanting Douro Valley owes both its untouched landscape and its historical affluence to the unique production of *vinho do porto*, or port wine. Italian oenophile Kathryn Tomasetti pokes her nose into the region, tracing port's heady grape-to-glass trail.

Pass the PORTO



이번 여행의 목표는 '포트 와인'이다. 마테이라, 마테우스 로제 와인, 비뉴 베르드 등 포르투갈에서 생산하는 와인 중 가장 대표 격인 포트 와인 말이다. 세계 와인 시장을 주름잡는 와인은 아니지만 개성 있는 맛과 향으로 한 자리를 차지하고 있는 포트 와인의 본고장을 찾아가기로 했다. 우리는 포트 와인을 섭렵하기 위해 포도밭 방문부터 와이너리 투어까지 심혈을 기울여 계획을 짜기 시작했고 첫 번째 목적지로 도루 강 상류의 피냐를 선택했다.

포트 와인이란 이름은 와인을 실어 나르던 포르투라는 대서양 연안의 항구 도시에서 비롯되었지만, 브랜드를 가미한 특유의 달콤한 풍미를 가진 포트 와인은 포르투갈 북부를 흐르는 도루 강 주변의 계곡에서 처음 만들기 시작했다. 도루 계곡은 포도 재배에 적합한 천혜의 환경을 갖추고 있어 일찍부터 와인 생산이 활발하게 이루어졌는데, 지금도 이 지역은 드넓은 포도밭과 유서 깊은 와이너리가 자리 잡고 있는 포르투갈의 대표 와인 생산지다. 특히 포르투에서 도루 강을 따라 동쪽으로 약 145킬로미터 떨어진 소도시 피냐는 포트 와인의 본고장이라 할 만하다.

포트 와인의 역사 피냐에 도착하자 포도나무로 뒤덮인 계단식 포도밭이 한눈에 들어왔다. 오전 10시도 지나지 않았는데 목덜미에 닿는 햇살이 벌써부터 뜨거웠다. 더위도 식힐 겸 도루 강으로 내려가 한 손으로 물을 떠 마시는데, 등허리를 구부린 채 포도를 따고 있는 할머니가 보였다. 할머니는 날 발견하고 환히 웃으며 포도알을 내밀었다. 포도를 입 안에 넣으니 뜨끈한 포도



즙이 입 천장에서 거품처럼 보글보글 터지는 느낌이었다. 3대째 이 넓은 포도밭을 일구고 있다는 할머니와 이야기를 나누다가 이곳이 와인 생산지이기 이전에 한 가문의 얼과 역사가 서린 숭고한 땅임을 알 수 있었다. 눈부신 자연에 둘러싸여 끝없이 펼쳐진 포도밭을 마주하는 순간 내 마음까지 풍족해졌다.

포트 와인 원정의 베이스캠프로 정한 CS 빈티지 하우스 호텔에 돌아와 라운지 서가에서 포도 재배법 서적 두 권을 뽑아 들었다. 자리를 잡고 앉아 책장을 넘기려는데, 텍시도를 차려입은 바텐더가 말을 걸어 왔다. "손님, 이 지역의 포도 재배 역사가 거의 2000년이라는 건 아시죠?" 그의 이야기에 더욱 흥미가 일어 포트 와인의 역사와 전통을 하나하나 찾아보기 시작했다.



In search of my first taste of port wine, I've traveled to the Douro Valley to track the transformation of Portugal's national tippie from plump bunch of grapes to golden glass of amber. And where better to start than Pinhão? A little more than 145km east of the regional capital Porto, from where this invigorating liqueur takes its name, the tiny town of Pinhão is widely regarded as Portugal's epicenter of port, one of the Iberian nation's most famous wines.

It's barely 10am but already the sun sears the back of my neck. I strip off my long-sleeved shirt, drinking in the broad Douro River below, the tumbling terraced hills

carpeted with vines. An elderly woman stoops to clutch a handful of purple grapes, her weathered face shadowed beneath the brim of a wide straw hat. Turning towards me, she flashes a smile and offers me one: It's like a popping a bubble of warm syrup against the roof of my mouth. She tells me these acres upon acres of vineyards aren't dedicated to normal wine. Instead, her family has been producing port wine in this verdant region for three generations.

Back at my hotel, the lovely old quinta (farming estate) CS Vintage House Hotel, I head into the library lounge. I choose a couple of weighty viticulture tomes. A tuxedoed barman winks at me as I settle into reading. "Vines have been cultivated here for nearly 2,000 years, you know."

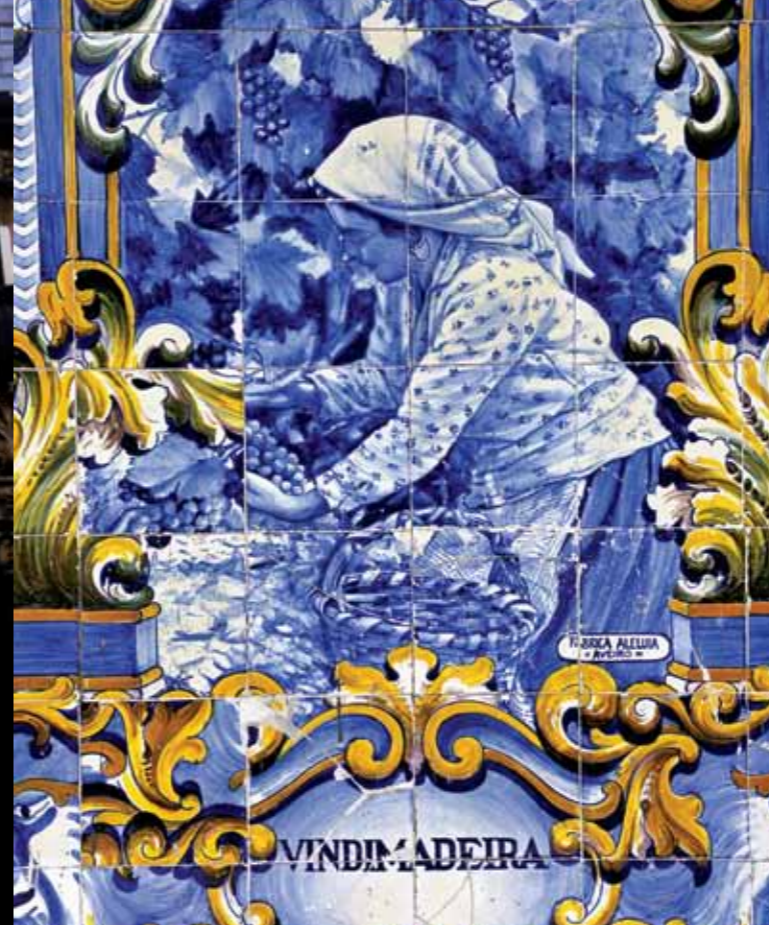
Long imbibed with abandon around these parts, local wines only gained international notoriety after the Portuguese-English Methuen Treaty was signed in 1703. In one swift and lucrative sweep, this agreement nixed import taxes on English textiles to Portugal and Portuguese wines to England. Striking many English as an unmissable opportunity, businessmen moved to Porto in droves, positioning their cellars along the Douro River in Porto.

There was just one stumbling block: The Douro Valley wines didn't travel well. After a little experimentation, brandy was added to fortify the beverage, ensuring it was still drinkable upon arrival in England. Port wine was born.

The wine was shipped down to Porto in *barcos rabelos*, or flat-bottomed riverboats, in centuries past. Today, brawny local captains replicate the *rabelo* experience, shunting barrels on deck and piloting visitors between Pinhão and Régua. Although I'm tempted to step aboard, it's Vintage House's Rabelo Restaurant — and its intriguing port wine menu — that's exuding an irresistible tug on my tastebuds. The classy dining room does not disappoint. My husband and I opt to pair our gourmet meals with a tasting selection of port wines. We sample tawny port, then ruby port, then an aged vintage port.

포트 와인의 고장 도루 강 남쪽에서 바라본 포르투의 카이스다히베이라 지구 전경. 포트 와인을 저장한 통은 바르쿠스 하벨루스라는 배에 실어 수송한다(왼쪽 페이지 위, 아래). 1953년산 포트 와인. 페헤이라 와이너리의 지하 저장고(왼쪽 위, 아래).

Home of Port (Top and above) The rich, amber color of port wine; the wine cellar at Ferreira Winery. (Opposite) Porto's Cais da Ribeira district; barrels of port were loaded on *barcos rabelos* and shipped down river.



Westward Bound The following morning, we pack our bags, and head for Pinhão's incredibly cute train station. Bright blue azulejos, Portuguese glazed ceramic tiles, decorate its exterior, their elegant harvest images a testament to the region's wealth.

Portugal's Linha do Douro rail line bumps and rattles its way along the Douro River for more than 160km. Squeezing into creased leather seats, we're pinched between a boy and his mother, both smartly dressed for a day of big-city shopping. The young boy's wide, serious eyes roll over the massive vineyard billboards outside train's windows, Ferreira, Cockburn and Sandeman among them. We rock towards the Atlantic, mimicking port wine's one-time route, eventually arriving in Porto's bustling Campanhã station.

After exploring Porto's Cais da Ribeira historical district, peppered with Art Deco façades and Gothic architecture, we head to the port lodges that line Vila Nova de Gaia. We opt for a tour of world-renowned port house Sandeman plunging into its damp musty storerooms. João, our guide, talks us slowly through the cool cellars, patiently answering my endless questions as we weave among barrels of aging port wine and stacks of premium dusty bottles. "Vintage port hails from one season's harvest, and it's bottled two to three years later. LBV, or Late Bottled Vintage is bottled after four to six years, while Colheita aged in wood then bottled at least seven years later." And Reserves? "Reserves are a blend of port wines from different years."

We select a table in Solar do Vinho do Porto's neatly manicured gardens, the elderly, distinguished clientele reminiscent of another era. The menu at this port wine bar is divided into decades: 10-year-old, 20, 30 and even 40.

We splurge on two 20-year-old doses and a platter of local cheeses. I've followed port wine from grape to glass, and now, as the sun sets over the Douro River before both pour into the Atlantic, there is no looking back. By Kathryn Tomasetti Photographs by Marc Dozier

Douro River View (Opposite) The Art Deco façade of a shop in Cais da Ribeira; step aboard for a river ride. An azulejos mural illustrates harvesting traditions (top). Douro's terraced vineyard slopes (above).

원래 포트 와인은 이 지역에서 즐기는 소박한 술이었다. 그러다 1703년 포르투갈과 영국이 메수엔 조약을 맺었고, 이를 계기로 세계 시장에 포트 와인의 매력을 알릴 기회가 생겼다. 메수엔 조약은 포르투갈에 들어오는 영국 섬유와 영국에 들어오는 포르투갈 와인에 대한 수입 관세를 철폐한다는 내용을 담고 있었는데, 영국의 사업가들이 포르투갈로 건너와 와인 저장고를 하나 둘 세우기 시작한 것이다. 하지만 예상치 못한 문제가 발생했다. 포르투갈에서 선적한 와인이 영국에 도착하기도 전에 맛이 변한 것이었다. 도루 계곡 사람들은 여러 가지 실험을 시도한 끝에 알코올 도수가 높은 브랜드를 첨가하자 맛에 변화가 없음을 발견했고, 그렇게 해서 '포트 와인'이 세상에 알려졌다.

책을 읽다가 졸음도 쫓을 겸 도루 강변으로 산책을 나섰다. 그러다 문득 책에서 보았던 풍경이 떠올랐다. 수세기 전에는 포트 와인을 '바르쿠스 하벨루스'라는 배에 실어 운반했다고 하는데, 지금도 도루 강에 가면 갑판에 와인 통과 승객을 싣고 피낭에서 헤구아까지 이동하는 배를 볼 수 있다. 배에 타 보고 싶은 마음이 굴뚝같았지만 호텔 레스토랑에 마련된 다양한 포트 와인을 맛볼 생각에 들떠 이내 발길을 돌렸다.

레스토랑을 찾은 우리 부부는 소믈리에에게 식후주로 포트 와인을 추천해 달라고 부탁했다. 포트 와인도 종류가 다양한데, 우리가 가장 처음 맛본 것은 여러 빈티지 와인을 블렌딩한 황갈색 토니 포트였다. 그 다음엔 '어린' 와인을 블렌딩한 루비 포트, 마지막으로 오랜 기간 숙성시킨 빈티지 포트를 맛보았는데, 달콤한



와인이 목을 타고 미끄러지듯 부드럽게 넘어갔다. 그 순간 직접 보고 느낀 도루 계곡의 눈부신 자연과 농장 사람들의 땀과 노력이 고스란히 몸속에 스며드는 것 같았다.

다음날 아침 다시 짐을 꾸려 피낭 기차역으로 향했다. 우리가 탄 기차는 도루 강을 따라 서쪽으로 160킬로미터를 넘게 달렸고, 마침내 종착역인 포르투의 캄파냐에 도착했다. 우리는 곧 포트 와인 제조 명가를 방문하기 위해 포르투 남쪽에 있는 빌라노바드가이아를 찾았다. 도시 곳곳에 세워진 와이너리 중에 우리가 선택한 곳은 세계적인 명성의 포트 와인 하우스 '샌드맨'이었다. 가이드인 주앙은 우리를 시원한 와인 셀러로 안내했고, 포트 와인의 종류를 설명하면서 나의 질문에 친절하게 답해 주는 것도

© Marc Dozier / Lightmediation



잊지 않았다. "빈티지 포트 와인은 한 해에 수확한 포도만 2~3년 숙성시킨 후 병에 담은 것입니다. 와인 중에서 레이트 보틀드 빈티지는 4~6년을 숙성시킨 후 병에 담고, 콜헤이타는 최소 7년 이상 나무 통에서 숙성시킨 다음에 병에 담죠. 리저브는 서로 연도가 다른 포트 와인을 혼합한 것입니다."

와이너리 방문을 끝낸 후, 도루 강을 건너 북쪽으로 넘어와 와인 바 정원에 자리를 잡고 앉았다. 우리는 20년 숙성된 포트 와인 두 병과 치즈 한 접시를 주문했다. 여유롭게 와인을 즐기다 보니 어느새 해가 저물고 있었다. 유리잔에 담긴 포트 와인만큼 반짝이는 도루 강의 윤슬을 보고 있으니, 오늘날만큼은 향긋한 와인에 마음껏 취해도 좋을 것 같았다. 글 카트린 토마세티 사진 마크도지어



대한항공은 파리, 런던, 프랑크푸르트로 매일, 마드리드로 주 3회 운항합니다. Korean Air flies Incheon → Paris, London, and Frankfurt daily, and to Madrid three times a week.

● **찾아가는 길** 국내에서는 직항편이 없기 때문에 유럽에서 포르투까지 가는 항공편으로 갈아타야 한다. 탑 포르투갈 (www.flytap.com) 항공이 런던, 프랑크푸르트, 마드리드 등 유럽의 주요 도시에서 포르투까지 항공편을 운항하고 있다. 일단 포르투에 도착하면 자동차나 기차, 배 편을 이용해 도루 계곡으로 쉽게 이동할 수 있다.

● **추천 숙박지** 피낭에 있는 4성급 호텔인 CS 빈티지 하우스(www.csvintagehouse.com)는 수영장, 테니스장, 개인 당구대까지 갖춘 훌륭한 시설을 자랑한다. 객실마다 도루 계곡이 내다보이는 방향으로 테라스나 발코니가 설치돼 있다. 홈페이지에서 객실 요금을 조회할 수 있다. 피낭에서 서쪽으로 가면 18세기 영주의 저택을 개조한 포자다 드 메장 프리우 CS 솔라르 다 헤드 호텔(www.cs-pousadasolar.com)이 있다. 이곳 역시 고풍스러운 분위기가 감도는데, 주변을 둘러싼 포도밭 풍경이 한눈에 내다보인다. 더블룸 기준 2인 요금이 140유로(한화 약 22만 원) 선이다. 포르투

도심 외곽에는 최근 재개장한 포자다 두 포르투 팔라시우 두 프레이슈 호텔(www.pousadas.pt)이 있는데, 강변에 자리해 탁 트인 절경을 뽐낸다. 9월 초까지 스탠더드룸 기준 1박 요금이 170유로(약 27만 원)다.

● **도루 계곡 체험** 포트 와인 생산지 관광협회인 호타 두 비뉴 두 포르투 (www.rvp.pt)는 포트 와인 셀러 방문, 도루 강 보트 여행, 포도 수확기 특별 체험 등 다양한 프로그램을 주선해 준다. 5월부터 10월까지는 토요일마다 증기 기관차가 도루 강을 따라 헤구아에서 투아까지 왕복으로 달리는데, 중간에 피낭에서 잠시 정차한다. 승객들은 흥겨운 전통 민요 공연을 즐기며 포트 와인을 마시고, 현지에서 직접 만든 케이크를 먹으며 풍경을 감상할 수 있다. '샌드맨'(www.sandeman.eu)은 자체 운영하는 빌라노바드 가이아의 포트 와인 하우스로 매일 투어를 실시한다. 도루 계곡은 여름에는 무덥고 겨울에는 축한의 추위가 찾아온다. 이러한 기후가 포도 재배에는 완벽하지만 여행객에게는 힘들 수 있으니, 봄이나 가을에 방문하는 것이 좋다.

● **GETTING THERE** The country's national carrier, TAP Portugal (www.flytap.com), connects Porto, northern Portugal's regional capital, with London, Madrid and beyond. From Porto there is easy road, rail and river access to Douro.

● **WHEN TO GO** The Marão and Montemuro mountains protect the Douro Valley from Atlantic winds. Winters here can be freezing, while mid-summer is sometimes oppressive. This climate may be perfect for cultivating grapes, but not necessarily so for visitors. The best time to visit is during the mild and more pleasant spring and autumn months.

● **STAYING THERE** At the 4-star CS Vintage House Hotel (Pinhão, www.csvintagehouse.com) all rooms have terraces or private balconies overlooking the Douro River. Just outside Porto's city center, the recently restored Palácio do Freixo (www.pousadas.pt) sits in a stunning riverside location. Built in 1742, the hotel occupies the exquisite former palace and the 19th-century flour factory next door. Further



피낭의 CS 빈티지 하우스 호텔 CS Vintage House Hotel, Pinhão

west along the Douro River, accommodation at 18th-century manor house Pousada de Mesão Frio - CS Solar da Rede (Mesão Frio, www.cs-pousadasolar.com) is similarly luxurious, peering out over the surrounding vineyards.

● **EXPERIENCING THE DOURO VALLEY** Rota do Vinho do Porto (www.rvp.pt), the Port Wine Route Association, can help you to organize stays at country quintas, visits to port cellars, boat trips along the Douro River and special harvest season programs. Every Saturday from May until October, a historic 1924 steam train chugs along the Douro River, from Régua to Tua and back again, stopping at Pinhão along the way. Traditional folk musicians provide lively entertainment, as passengers sip port, nibble on regional cakes and enjoy the views. Sandeman Cellars (www.sandeman.eu) run daily tours of their Vila Nova de Gaia port house.

자세한 문의는 ☎ 한진관광으로 문의바랍니다. More travel information is available from ☎ HANJIN TRAVEL www.kaltour.com

▶ **바다를 즐기는 알찬 서비스** 하얏트 리젠시 인cheon은 패키지 이용 고객을 위해 호텔과 왕산해수욕장 간 셔틀 버스를 무료로 운행한다. 깨끗한 백사장과 맑은 물이 어우러진 인cheon 왕산해수욕장을 좀 더 자유롭게 이용하는 기회다. 해변에서는 선베드와 테이블이 설치된 하얏트 텐트를 편리하게 이용할 수 있으며 전문 강사가 진행하는 신나는 레크리에이션도 즐길 수 있다.

▶ **다채로운 문화 이벤트** 호텔에서는 선댄 시설을 갖춘 수영장과 키즈 풀을 무료로 이용할 수 있다. 게다가 게임룸과 키즈룸 등 어린이를 위한 다양한 레크리에이션 공간까지 마련돼 있다. 레스토랑 8에서는 무료 와인 클래스도 진행하니 놓치지 말 것. 이밖에 서머 패키지 고객을 위한 무료 클래스를 시기에 따라 준비하는데, 어린이 요리 교실, 패밀리 요가 교실, 동화구연 교실 등 다양하다.

▶ **구성과 요금(2인 기준)** 패키지는 총 세 가지이며, 각각 객실 1박, 객실 1박/2인 조식 뷔페/이브닝 캣세일과 스낵, 객실 1박/2인 가든 디너 바비큐로 구성된다. 요금은 23만 원부터(세금 별도)이며, 시기에 따라 달라진다. 예약과 자세한 문의는 032-745-1234 또는 홈페이지 (www.hyattregencyincheon.com)를 참고할 것.

▶ **Services by the Sea** Hyatt Regency Incheon offers convenient free shuttle bus service between the hotel and Wangsan Beach to help guests enjoy the beach's crystalline white sand and water. You'll find sunbeds and tables at the Hyatt Tent as well as an exciting beach recreation program.

▶ **Colorful & Exciting** Hotel guests get complimentary access to the swimming pool, suntanning patio and Kids Pool, as well as many recreation areas for children including the Game Room and Kids Room. And don't miss the free wine tasting at the hotel's Restaurant 8. Kids cooking class, family yoga and storytelling are also offered periodically.

▶ **Packages and Prices (2 Guests)** You can choose just room or select the buffet breakfast and evening cocktails for two, or you may choose the garden barbecue package. Prices start from KRW 230,000 (plus 10% VAT) and vary by season. For reservations and more information, call +82 (0)32 745 1234 or visit www.hyattregencyincheon.com

Hyatt on the Beach

Hyatt Regency Incheon Summer Package



하얏트 리젠시 인cheon 서머 패키지, 하얏트 온 더 비치

2003년 개장 이래 새로운 라이프스타일을 선도해 온 하얏트 리젠시 인cheon이 여름을 맞아 특별한 서머 패키지를 선보인다. '하얏트 온 더 비치'는 호텔뿐만 아니라 서해안 바다를 즐길 수 있는 다채로운 서비스 구성이 특징이다.

Located just three minutes from the Incheon International Airport, Hyatt Regency Incheon is a world-class getaway hotel. This summer, the hotel is offering the Hyatt on the Beach package.