



스위스 가을의 맛.

가을 특선 여행

호박, 버섯, 트러플, 사냥감의 계절

와인 투어리즘

포도밭 하이킹

포도밭 호텔

스위스 가을의 맛은 강렬하고, 다양한 풍미와 미식으로 개성 넘친다. 이 황금 같은 계절에는 상점마다 제철 로컬 수확물이 풍성하다. 아삭아삭한 사과와 배, 빛깔 좋은 뿌리 및 줄기채소, 싱싱한 밤과 포도. 레스토랑은 수확을 미식의 기쁨으로 변모시킨다. 숲에서는 버섯과 밤을 채취할 수 있다. 들에서는 호박과 빛깔 좋은 뿌리 및 줄기채소를 수확할 수 있다. 주방에서는 로컬 채소와 과일이 따뜻한 호박 요리, 향신료 풍미를 가미한 버섯 스투, 군밤, 햇사과를 이용한 디저트로 변신한다. 맛의 폭발로 꼭 찬 계절이다. 포도도 익어가는데, 수준 높은 와인으로 변신한다. 스위스 가을이 내어주는 맛의 다양성을 지금 체험해 보자!

1. 호박의 계절 @ 레스토랑 노이에 타베르네(Restaurant Neue Taverne), 취리히(Zurich)

스위스의 셰프와 미식가에게 호박은 할로윈을 위해 있는 게 아니다. 9월부터 특선 메뉴에 채소 계의 카멜레온, 호박이 등장하기 시작한다. 밝은 주황색, 연노란색, 매력적인 초록색 등 다양한 빛깔을 발산한다. 10월과 11월에는 조연배우가 점점 주연급으로 성장해 간다. 훗카이도 호박 같은 전통적인 종자 외에도 오래된 호박 종자가 등장한다. 셰프만 생각해 낼 수 있는 호박 요리란 펌킨 수프 정도나 있지 않을까 생각하는 사람이 있다면, 그건 오해다. 사냥감 요리에 곁들이거나, 처트니로, 혹은 디저트로, 어떨 때는 토마토 소스와 벨퍼 크놀레 치즈를 곁들인 호박 스파게티 같은 채식 메인 코스로 등장한다. 대표적인 레스토랑이 취리히의 노이에 타베르네다. 셰프, 네나드 물리나베릭(Nenad Mlinarevic)은 채소에 전념한다. 채소만 쓰는 것은 아니지만, 다른 레스토랑에서는 생각지 못할 정도의 수준이다. 이 레스토랑에서는 동물성 재료는 제한된 경우에만 사용되는데, 특정 목적을 달성하기 위한 때다. 호박이 이런 대접을 받는 일은 거의 없다. 셰프는 호박을 날것으로도 사용할 뿐 아니라, 절임이나 말림으로도 사용한다. 손님들에게 완전히 새로운 풍미를 체험할 수 있도록 하기 위해서다. 고기와 생선을 먹고 싶다면 조금만 더 걸어가도록 하자. 물리나베릭이 “농부의 선술집” 컨셉으로 운영하는 또 다른 레스토랑, 바우언샨케(Bauernschänke)가 있다.

2. 버섯의 계절 @ 오스텔러리 뒤 파 드 루르스(Hostellerie du Pas de L'Ours), 크랑몬타나(Crans-Montana)

모렐(Morels) 버섯은 봄부터 일찍 수확할 수 있고, 부지런한 채집가라면 7월 경에는 여름 그물버섯을 찾아볼 수 있다. 하지만 버섯의 계절은 날씨에 따라 8월 말, 9월 초나 되어야 진짜로 시작된다. 습도가 중요한 영향을 준다. 습도가 너무 높아도 문제다. 모든 요소가 잘 맞아떨어질 때 레스토랑 주인과 미식가 모두 즐거운 가을을 맞이할 수 있다. 살구버섯, 그물버섯, 포르치니, 그리고 유행에 따라 작황 되는 특별한 종류의 버섯이 주목받는다. 많은 레스토랑이 전통적, 현대적 버섯 요리를 메뉴에 올린다. 버섯을 좋아하는 사람들이라면 특별한 대접을 받는다고 느낄만한 레스토랑 중 대표적인 곳이 크랑몬타나에 있는 오스텔러리 뒤 파 드 루르스다. 정통 산장 식당으로 지역색에 대한 뛰어난 인식과 그에 반영된 분위기가 조성이 수려하다. 헤드 셰프 프랑크 레이노(Franck Reynaud)는 미식 레스토랑 및 비스트로 모두 같은 방식으로 재료를 공수하는데, 발레(Valais) 지역이 선사하는 다양한 버섯이 빠지는 일은 거의 없다. 살구버섯을 곁들인 송아지 커틀릿은 레스토랑 정통 메뉴 중 하나로, 셀러리,



콜리플라워, 오늘 채취한 버섯, 피노 그리(Pinot Gris)가 한 데 어우러져 비건 메뉴의 하이라이트를 창조해 낸다.

3. 트러플의 계절 @ 레스토랑 슈투키(Restaurant Stucki), 바젤(Basel)

스위스에서는 향기 좋은 트러플을 맛볼 수 있다. 아로마 진한 송로 버섯을 일 년 내내 스위스 레스토랑에서 선보인다. 여름부터 늦가을까지는 근교에서 채취한 여름 및 가을 트러플을 전문 레스토랑 제철 메뉴에서 찾아볼 수 있고, 이탈리아 피에몬테(Piemonte) 및 주변 지역에서 채취한 블랙 페리고르(Périgord) 트러플 및 화이트 트러플은 새해가 한참 지날 때까지도 공급이 원활한 편이다. 오스트리아가 중대한 트러플 재배 산업을 개발해 유럽 여름 성수기 때 블랙 윈터 트러플 공급을 활발히 진행하고 있다는 것을 아는 사람은 드물다. 최상 등급 트러플 요리를 선보이는 레스토랑 중 바젤의 레스토랑 슈투키가 주목을 받고 있다. 스위스에서 탄야 그란디츠(Tanja Grandits) 만큼 식재료의 원산지에 주의를 기울이는 요리사도 흔치 않다. 슈투키의 셰프다. “올해의 셰프”, 고미요 레스토랑 가이드는 그녀가 엄선하는 트러플에 특히 집중한다. 블랙 페리고르 혹은 블랙 트러플을 콜리플라워를 곁들인 송아지 요리에, 보리와 리크를 사용한 요리에 화이트 트러플을 짝지우는 창작을 해내는 그녀다. 셰프 마르코 뵐러(Marco Böhler)가 요리 위에 트러플을 직접 슬라이스해 주기도 한다.

4. 사냥꾼의 식탁 @ 호텔- 레스토랑 네스트 운트 비취호른(Hotel - Restaurant Nest- und Bietschhorn), 블라텐(Blatten)

가을은 스위스 미식계에서 특히 손꼽아 기다리는 계절이다. 마을 민박집부터 미식 레스토랑까지 특별한 메뉴를 내어놓는다. 바로, 사냥감 요리다. 사슴이나 멧돼지, 토끼부터 샤모아나 멧메추라기까지 어디서나 찾아볼 수 있다. 어떤 곳에서는 아이벡스나 도요새 요리도 등장한다. 사냥이 허락되는 시즌은 지역별로 다르게 엄격히 통제된다. 예를 들자면, 스위스 동부의 그라우뷘덴(Graubünden) 칸톤에서는 작은 사냥감 헌팅을 11월 30일까지만 허가해 준다. 스위스 식탁에 오르는 사냥감의 일부는 오스트리아 숲에서 공수되기도 한다. 메뉴에 있는 정보가 충분치 않다면, 꼭 물어보도록 한다. 음식 재료로 쓰이는 동물의 내장을 뜻하는 오팔(offal, 영어) 혹은 인너라이엔(Innereien, 독일어)이 메뉴에 있다면 레스토랑 주인장 본인이 사냥꾼인 경우가 흔하다. 그런 경우라면 그 신선도를 믿고 무조건 사냥감 요리를 주문해 보자. 블라텐의 네스트 운트 비취호른 레스토랑은 특별한 사냥감 요리를 맛볼 수 있는 곳 중 하나다. 헌팅 시즌 동안 헤드 셰프 로랑 위버(Laurent Huber)는 가을 메뉴에 사용하는 재료가 얼마나 신선하고 다채로운지를 보여주는 레시피 북을 오픈한다. 근방의 사냥꾼이 공급하는 사냥감은 뢰첸탈(Lötschental) 계곡에서 사냥한 것으로, 사슴, 샤모아, 어린 멧돼지 등 다양하다. 그의 스페셜티는 사냥감을 이용한 테린이다. 곁들일 와인도 열정과 감성을 다해 선정하는데, 발레(Valais) 와인에 보다 집중한다.

5. 와인 시음 & 와인 호텔 @ 콜린 드 다발(Colline de Daval), 시에르(Sierre)

스위스 와인의 1/3 정도를 생산하는 스위스 최대의 와인 생산지, 발레 주민들은 모임을 할 때 와인 한 잔을 드는 경우가 많다. 고향에서 만든 와인을 아끼는 발레 사람들과 함께 어울려볼 기회도 곳곳에 있다. 미묘한 아로마와 맛을 눈과 미각으로 즐기며 발레 주에서 생산하는 다양한 와인을 발견해 볼 기회가 여러 포도밭 와이너리에 마련되어 있다. 그중 콜린 드 다발은 발레 주의 대표적인 와이너리다. 포도밭과 숲이 펼쳐지는 곳에 자리한 와이너리에는 아스파라거스 농장도 있다. 3대에 걸친 가문이 운영하고 있다. 대중교통으로도 쉽게 찾아가 수 있는 콜린 드 다발은 테이스팅과 제품 판매를 모두 한다. 고성에 있던 과거 수탑에는 론느(Rhône) 계곡의 360° 파노라마가 펼쳐지는 5성급 객실도 마련되어 있다. 옛 수탑은 한때 포도밭 관개를 위해 사용되었으며, 와인 생산자들에게 쉼터가 되어 주었다. 다섯 개의 객실이 마련되어 있는데, 각각의 이름은 이 지역 와인에서 따왔다. 론느 사이클 루트 및 포도밭 트레일과도 가깝다.



6. 시옹 & 와인 투어(Sion & Wine Tour)

발레 칸톤의 주도인 시옹은 고성과 잘 보존된 구시가지로 유명하다. 가이드의 도움으로 로컬 와인과 건조육과 치즈를 포함한 발레 주 특산품 플래터를 맛보며 탐과 로마시대 목욕 터를 둘러볼 수 있다. 스위스에서 제일 오래된 도시 중 하나로 꼽히는 7,000 년이나 된 도시, 시옹을 훑어볼 수 있다. 플란타(Planta) 광장, 마녀의 탑(Witch Tower), 로마시대 목욕터에서 시옹에서 생산한 5 가지 와인을 시음할 수 있다. 원한다면 구시가지에 있는 레스토랑에서의 정찬도 추가로 예약할 수 있다. 이 투어의 끝에서는 개별적으로 특별한 체험을 할 수 있다. 바로, 비스(Bisse)라 불리는 이 수로다. 발레 주의 수로는 역사와 문화, 인류의 정착을 보여주는 중요한 유산이다. 땅을 파내거나 절벽을 잘라내는 등 물을 컨트롤하기 위해 온 힘을 다한 발레인들의 절실함을 가장 잘 보여 주고 있다. 이 수로는 메마른 땅이 가져오는 고통에서 벗어나기 위한 농부들의 노력에서 탄생하였는데, 산등성이를 지나는 깎아지른 언덕으로도 물을 공급하고자 만들어졌다. 포도밭과 과수원을 따라 발레 주 내에서 1800km 가량 이어진다. 13 세기에 포도밭을 따라 만들어진 이 수로는 하이킹을 즐기기에 안성맞춤이다. 비스 드 클라보(Bisse de Clavau) 수로를 따라 포도밭을 굽이굽이 거닐다 보면 발레르(Valère) 성과 투르비옹(Tourbillon) 성을 찾아볼 수 있다. 약 2 시간이 소요되며, 1 인당 참가비는 CHF 59 다. 일요일 및 공휴일을 제외한 연중 이용할 수 있다.

7. 발레 와인 패스(Valais Wine Pass)

와인을 꽤 좋아하는 사람이라면, 자기만의 테이스팅 패스를 구입해 보면 좋다. 발레 전역에 있는 와이너리, 와인셀러, 와인숍에서 이용할 수 있는 패스로, 쿠폰북 형태다. 파트너 업체에서 한 잔에 1dl 용량인 열 가지 와인을 테이스팅 할 수 있다. 호기심 단계부터 와인 애호가까지 발레를 여행하며 다양한 품종과 포도밭을 탐색할 좋은 기회다. 수상 경력에 빛나는 와인을 구입해 볼 수도 있다. 연중 이용할 수 있으며, 금액은 CHF 49 다.

자료 협조: 스위스정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr