

GOURMET TRAVELLOGUE

INSIGHT TRIP - GEORGIA



JUNG
SUNHEE

PURPLELINK



CONTENTS

Purpose

- Prologue | Remember the taste
- about Georgia & Supra
- Georgian food & wine

Gourmet Travelogue

- Plan
 - Record
- 01 Tbilisi | 트빌리시
02 Stepantsminda | 스텝란츠민다
03 Telavi | 텔라비

Epilogue

- 근사한 한 그릇의 요리를 위한 레시피

*

*

*



음식을 먹는다는 것은 사람의 영혼을 발견하는 일이다.

- 움베르토 에코



REMEMBER TASTE

조지아. 동서의 중앙에 위치해 다양한 문화가 융합된 곳.

아직 잘 알려지지 않은 숨은 미식 천국이다. 특히 지난 2017년에 발굴된 크베브리를 통해 이곳이 와인의 발상지임이 밝혀지며 조금씩 주목받기 시작했다.

동양 음식의 모양인데 강력한 중동의 향신료 맛을 내고, 전형적인 서양의 수프같은 음식에서 육개장 맛을 발견할 수도 있는, 아주 다양하고 독특한 요리가 있는 나라이다.

여태껏 맛본 적 없는 와인과 집집마다 가진 비법으로 빚은 술을 만나는 재미도 있는 곳이다. 어떻게, 어떤 조화를 이루고 있는지, 직접 확인하고 싶었다.

ABOUT GEORGIA

흑해와 카스피해 사이

만년설이 빛나는 코카서스 산맥의 남쪽

한때 그루지야라 불린 나라이 조지아.

아르메니아, 아제르바이잔과 함께 코카서스 3국으로 불린다. 1921년~1990년까지 소비에트 연방에 귀속되었으나 1991년 4월 9일 소비에트 연방이 해체되며 독립하며 영어식 명칭 '조지아'로 불리게 되었다.





수도
트빌리시

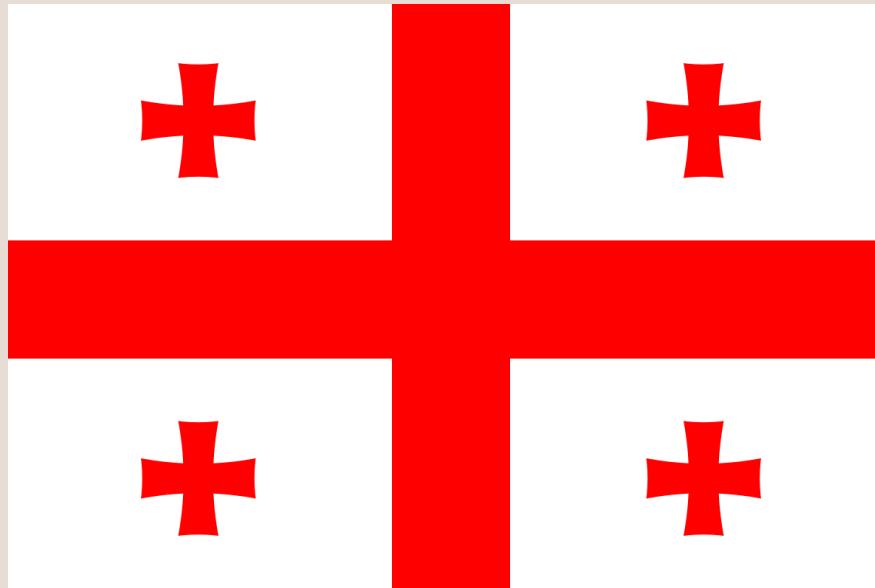


통화
라리(Lari, GEL)



언어
조지아어, 러시아어

GEORGIA SAKARTVELO



시차
5시간



인구
약 4,000만 명



면적
약 70,000KM²



სუფრა SUPRA

수프라(Supra)는 우리말로 식탁보를 의미하는데
이는 조지아에서 '함께 즐기는 음식의 향연'을 일컫는 말이다.

가족과 손님과의 식사 자리를 중요하게 여기고 만찬을 준비하여 성대하게 접대 한다. 우리나라의 잔칫상과 비슷하지만, 조지아에서는 특별한 날이 아니어도, 처음 만난 사람을 위해서도 수프라가 열린다.

GOURMET TRAVELROGUE * GEORGIAN FOOD



차카풀리

Chakapuli
삶은 양고기 요리 또는 소고기 스튜



힝깔리

Kakheti
몽골을 통해 중국으로부터 전해진
조지아 대표 전통 만두



프할리

Pkhali
채소 퓌레와 호두를 섞어 만든 샐러드
일종

GOURMET TRAVELROGUE * GEORGIAN FOOD



이메룰리 하차푸리

조지아 전역에서 볼 수 있는 치즈가 들어간 기본적인 형태의 하차푸리



굽다리

고기와 향신료를 넣어 만든 메스티아,
스바네티식 하차푸리



아차룰리 하차푸리

배 모양 열린 빵 속에 치즈, 달걀,
버터가 들어간 아자리야 지방
하차푸리

GOURMET TRAVELROGUE * GEORGIAN FOOD



술구니

Sulguni
1~2일 만에 만들어지는 조지아식
치즈



추르취헬라

Churchkhela
호두를 실에 끼어 포도즙에 담그기를
반복한 후 말린 음식



마초니

Matsoni
조지아식 요거트



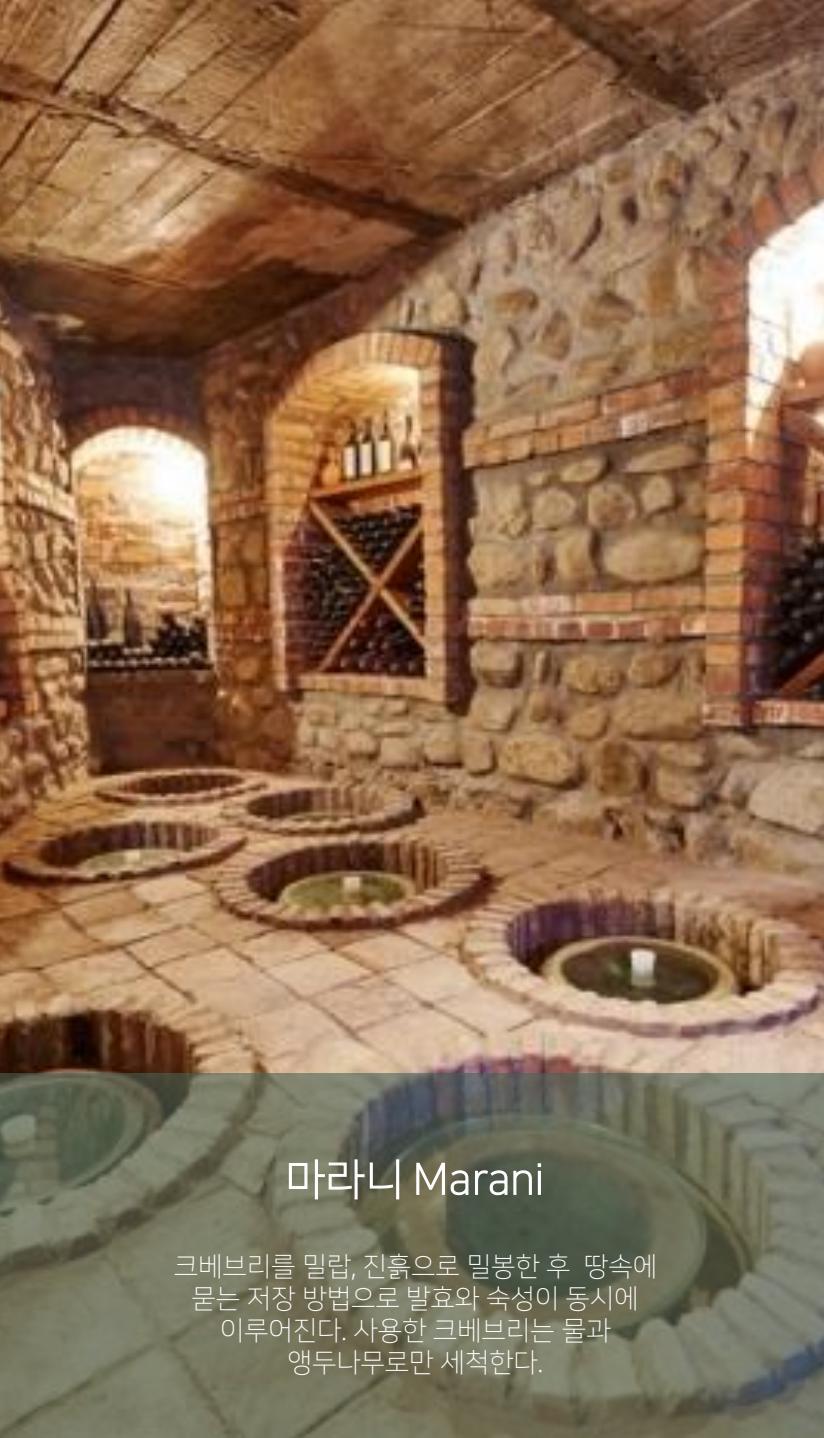
GEORGIA WINE

조지아인들에게 포도주는 한 잔의 술 그 이상이다. 문자도 포도 줄기 형태를 하고 있으며, 조지아 곳곳에 세워진 동상, 가문의 문장, 건축물에는 포도나무나 와인 잔이 꼭 들어가 있을 정도로 큰 영향력을 가졌다. 인류 최초로 신의 물방울을 빚은 역사적 발상지가 조지아라는 자부심으로 8천 년간 전통 와인 제조법을 지켜왔다. 현재도 거의 모든 가정과 음식점에서는 자신들만의 와인을 제조한다.



크베브리 Qvevri

원추형 점토 용기로 와인 양조부터 숙성까지 모두 크베브리가 사용된다. 김장독과 닮은 이 항아리의 크기는 20L~5,000L까지 다양하다.



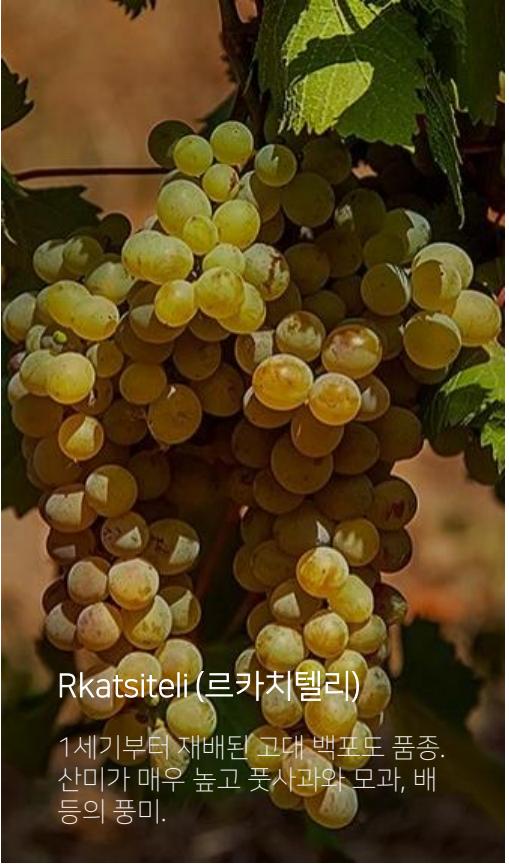
마라니 Marani

크베브리를 밀랍, 진흙으로 밀봉한 후 땅속에 묻는 저장 방법으로 발효와 숙성이 동시에 이루어진다. 사용한 크베브리는 물과 앵두나무로만 세척한다.



사차넬리 Satskhaneli

포도의 줄기와 껍질, 씨앗까지 모두 넣어 으깬 후 사차넬리에서 1차 숙성시키고 크베브리로 옮겨 담는다.



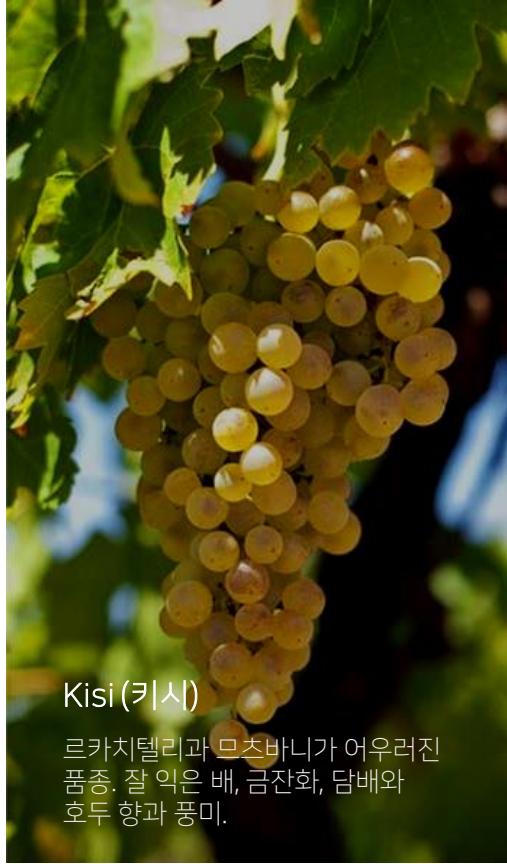
Rkatsiteli (르카치텔리)

1세기부터 재배된 고대 백포도 품종.
산미가 매우 높고 풋사과와 모과, 배
등의 풍미.



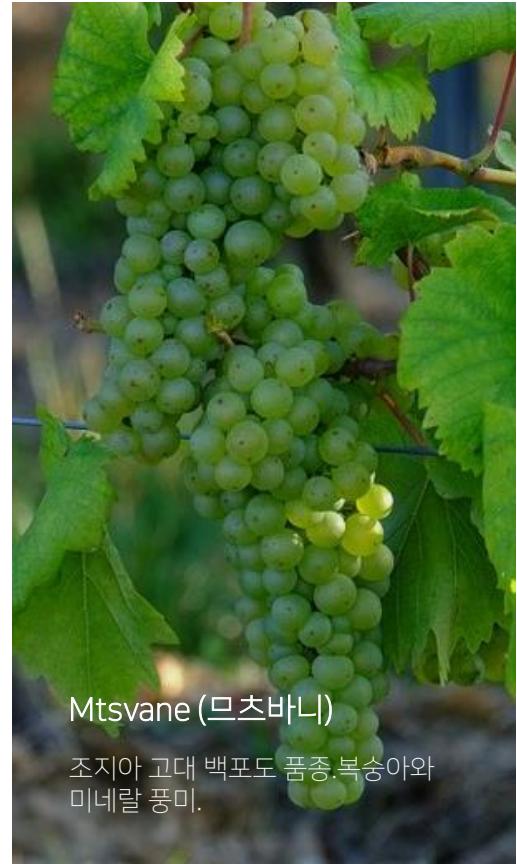
Saperavi (사페라비)

조지아 포도의 왕. 감초, 구운 고기,
담배, 초콜릿, 각종 스파이스 풍미.
산미가 매우 명쾌하고 탄닌은
부드러운 편.



Kisi (키시)

르카치텔리과 므츠바니가 어우러진
품종. 잘 익은 배, 금잔화, 담배와
호두 향과 풍미.



Mtsvane (므츠바니)

조지아 고대 백포도 품종. 복숭아와
미네랄 풍미.

숙성

크베브리에 담은 와인은 밀봉하여 땅에 묻어 숙성시킨다.
한국의 김장독과 방식이 유사한데, 숙성은 보통
6개월~1년 이내로 짧은 편이다.

색

화이트 와인은 색이 호박빛과 같은 진한 금색이다.
밀봉되어 숙성되기 때문에 산화에 의해서가 아닌
껍질이나 줄기가 만든 색이다.

포도

조지아인들은 재료의 껍질까지 모두 사용하지 않으면
와인에 영혼이 없다 여긴다. 그래서 포도의 껍질, 줄기,
씨앗까지 모두 넣어 만들어 와인에 독특한 맛과 향을
낸다.



PLAN

트빌리시

조지아음식 도장 깨기

므츠헤타

유네스코 문화유산 지정 마을

알마티

그린바자르와 판빌로바 파크

9. 5 ~ 9. 20

9. 21 ~ 9. 27

9. 28 ~ 9. 29

9. 30 ~ 10. 3

10. 5 ~10. 6

스테판츠민다&주타

룸스호텔에서 바라보는 카즈베기산
동유럽의 알프스 주타 트레킹

텔라비

와인 탄생지의 와이너리 투어



1

TBILISI



2

STEPANTSMINDA



3

TELAVI



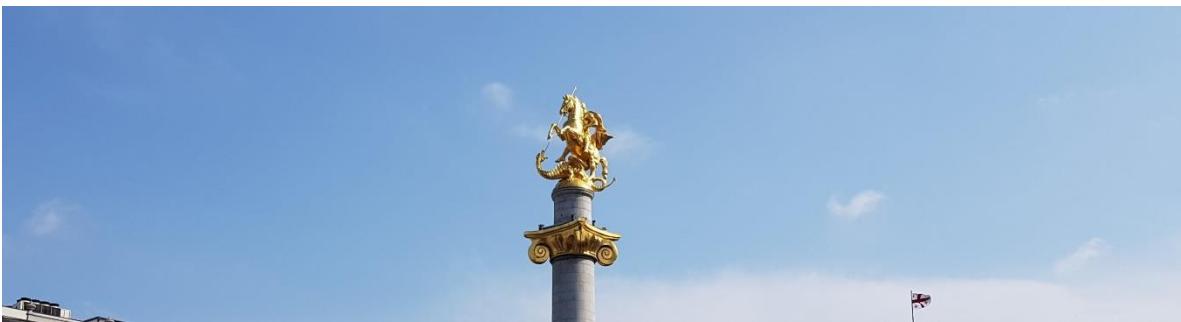
TBILISI

도시의 맛

동서양의 교차로에서 피어난 맛의 수도



AN EPICUREAN TOUR



GEORGIA GOURMET TRAVELROGUE



팔마키

그릴에 구운 송어와 샐러드로 완벽하게 구워져 바삭한 껍질과 촉촉한 속살이 일품이다. 레몬즙과 올리브오일 후추와 소금으로 만든 드레싱을 곁들인 샐러드와 함께 나온다.

에그 딜 크림

크림과 딸과 같은 각종 허브를 넣어 느끼함을 잡은 음식으로 유제품이 익숙하지 않은 입맛에도 잘 맞는다. 삶은 계란을 넣어 먹거나 구운 닭, 칠면조를 넣어 먹기도 한다.

프할리

호두와 잣 시금치, 비트 등을 섞어 퓌레를 만들어 뭉치거나 가지, 파프리카로 감싸 먹는다. 부드러운 식감과 자극 없는 맛으로 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다.

시크메룰리

튀긴 닭을 전통 토기에 마늘과 향신료로 버무려 오븐에 구워 크림소스를 곁들인다. 튀긴 닭의 크리스피한 식감과 고기에서 나온 육수 감칠맛이 일품이다. 한국 치킨집에서 팔면 잘 될 듯하다.



쉴라츠크보이스

각종 버섯과 양고기를 곁들여 조지아식으로 만든 리소토이다. 향신료와 크림을 아주 소량만 넣고 쪽파를 넣어 양고기에 활력을 더한 맛으로 몽골 요리와 비슷했다.

로비오

콩 수프로 전통 토기에 담겨 나온다. 콩과 견과류, 고기, 마늘, 양파를 함께 끓이며, 차가운 것과 뜨거운 것 중 선택 할 수 있다. 팥죽의 비주얼이었지만, 전혀 다른 맛을 냈다.

크해비 므츠바디

꼬챙이에 꽂은 양고기를 숯불에 익힌 바비큐이다. 은은한 숯 향이 기가 막힌다. 특히 바비큐장인 같은 할아버지가 레스토랑 바깥에 있는 바비큐 전용 공간에서 조리하는데 가득 쌓인 장작 앞에서 조리되는 것을 보면서 먹을 수 있어 분위기도 훌륭하다.

힝깔리

만두와 꼭 닮은 모양의 흥깔리는 지역별로 양고기, 버섯 등 각기 다른 재료를 넣어 먹는다. 윗부분은 손잡이로 사용하여 국물을 먼저 마시고 남은 부분을 함께 먹는데 손잡이는 먹지 않는 것이니 주의해야 한다.



카르쵸

내가 '국밥'이라고 부르던 음식이다.
이것은 완벽한 해장 음식이다. 1일
2와인을 했던 나는 카르쵸에 완전히
빠져버렸다.



차카푸리

비주얼이 제주도의 '몸국'이라는 음식과
아주 비슷하다. 모자반 대신 고수를 잔뜩
넣고 끓여낸 맛으로 트레킹 후에 몸을
따뜻하게 데우기에 더없이 좋은 음식이다.



조지안 샐러드

어느 레스토랑에서나 김치처럼 기본
차림으로 있는 조지안 샐러드. 양파와
토마토, 오이를 기본으로 특별한 드레싱
없이 타임과 고수 등의 생 허브만 곁들여
먹는다.



호두를 곁들인 조지안 샐러드

기본 조지안 샐러드에 으깬 호두소스를
곁들인 버전이다. 주문 즉시 소스를
제조하기 때문에 호두의 향이 그대로
살아있어 아주 고소하다.



치칠라테말릭

조지아식 자두 소스에 재워 구운 닭 요리이다. 자두의 새콤함이 입맛을 돋구고 여러 차례 구워내 바삭해진 닭고기란! 지금 생각해도 침이 고일 정도로 훌륭한 맛이었다.



소코술구니

귀여운 양송이버섯에 조지아식 치즈인 술구니를 가득 채워 구워낸 요리이다. 지금 상상하는 그 맛이 맞다! 아이들도 좋아할 무난한 맛으로 와인에 곁들여 먹기에도 손색없었다.



오자후리

감자와 돼지고기를 오븐에 구워낸 음식으로 국물 없는 갈비찜과 비슷하다. 온갖 향신료와 스바네티 소금의 짭짤한 맛 덕분에 맥주와 찰떡궁합인 음식이다.



넥네비아지킷

서빙되는 데 한 시간이나 걸린 송아지 갈비구이이다. 다채로운 향신료가 고기의 풍미를 훌륭히 뒷받침하였고, 은은한 온도로 오래 구워내어 겉바속촉이 완벽히 구현되었다.



아잡산달리

토마토 한 덩어리가 통째로 들어간 라따뚜이와 비슷한 음식이다. 겹겹이 쌓인 가지와 덩어리로 들어간 고기는 좋은 식감을 내고, 마지막으로 잘 구워진 토마토의 육즙이 터지면 게임 끝이다.



나스라합 팔마키

그릴드 송어에 조지아식 석류 소스를 끼얹어 먹는 음식이다. 송어구이 자체도 훌륭한데, 새콤한 석류소스를 더하니 포크질을 멈출 수 없게 만들었다. 생선과 석류즙이 이토록 조화로울 줄은 이 음식을 먹어보지 않았다면 평생 몰랐을 것이다.



므츠바디

석류를 곁들인 송아지고기구이. 특별한 소스 없이 몇 알의 신선한 석류와 양파를 함께 먹는다. 석류가 톡 터지며 상큼한 과즙이 묵직한 고기의 맛에 더해져 환상의 하모니를 만들어낸다.



파노라마 시그니처

카즈베기 자락 아래에 있는 '파노라마 레스토랑'의 시그니처 디저트이다. 레스토랑 건물의 모양을 본 따 만들었다고 한다.

TASTE OF CITY





추르취헬라

조지아의 스니커즈라 불리는 추르취헬라
기대와 달리 단맛이 적고 포도의 향기가 없다.
다양한 색상의 추르취헬라는 조지아 전역에서 볼 수 있다.



빵

다양한 종류의 하차푸리부터 쇼티를 판매하는 빵집은
관광지를 벗어나면 곳곳에서 볼 수 있다.
모든 빵집은 직접 빵을 굽고 가격도 저렴하다.



석류와 과일

조지아 음식 가니쉬로 많이 쓰이는 석류는 관광지에서
주로 착즙기를 이용한 주스로 판매한다. 석류 외에도
다양한 과일을 선택할 수 있다.



BARBARSTAN





BARARSTAN 레스토랑은 19세기 요리사 Barbare Jorjadze의 요리책에 근거한 특유의 조지아 전통 레시피로 다른 일반적인 조지아 전통 음식점과는 확연히 다르다. 독보적인 레시피와 전문적인 웨이터 그리고 고급스럽고 빈티지 한 분위기로 가장 사랑받는 고급 레스토랑이다. 조지아에서의 첫 끼는 바바스탄에서 시작했고 조지아 최고의 식사였다.

D. Aghmashenebeli Ave. 132, Tbilisi 0112,
Georgia
+995 322 94 37 79
<https://www.facebook.com/barbarestan/>

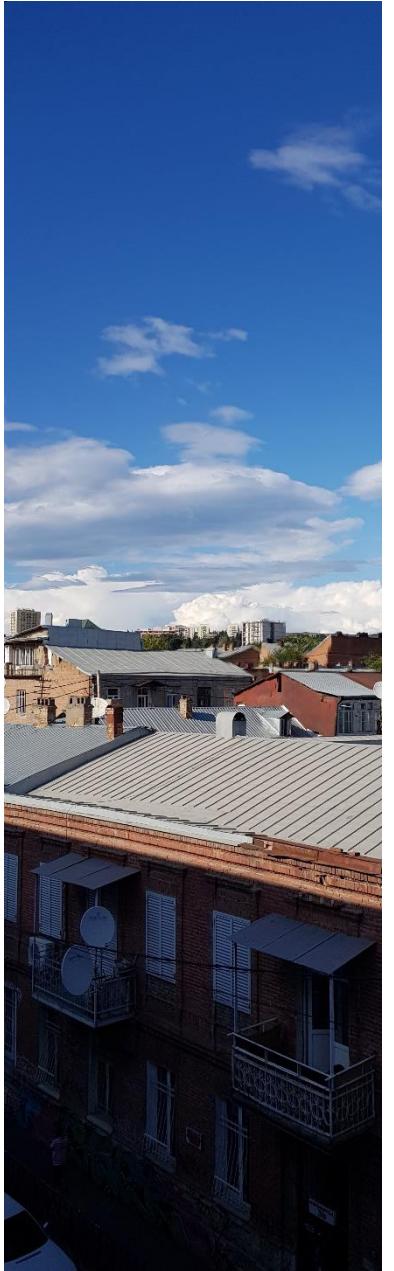


TBILISI HOLIDAY

곳곳에 유황온천이 즐비한 이유로 따뜻함을 의미하는 고대 조지아어 '트빌'에서 그 이름이 유래되었다.

특히, 올드 트빌리시는 4~20세기의 다양한 건축구조물이 조화를 이루고 있는 역사지구이다. 5세기에 착공된 나리칼라 요새에 케이블카가 연결되어 있고 4세기에 지어진 성당 아래로는 최근에 생긴 아이코닉한 다리가 놓여있는 식이다. 성벽 바로 아래에는 이 도시를 상징하는 '조지아 어머니상' 이 도시를 내려다보고 있다.

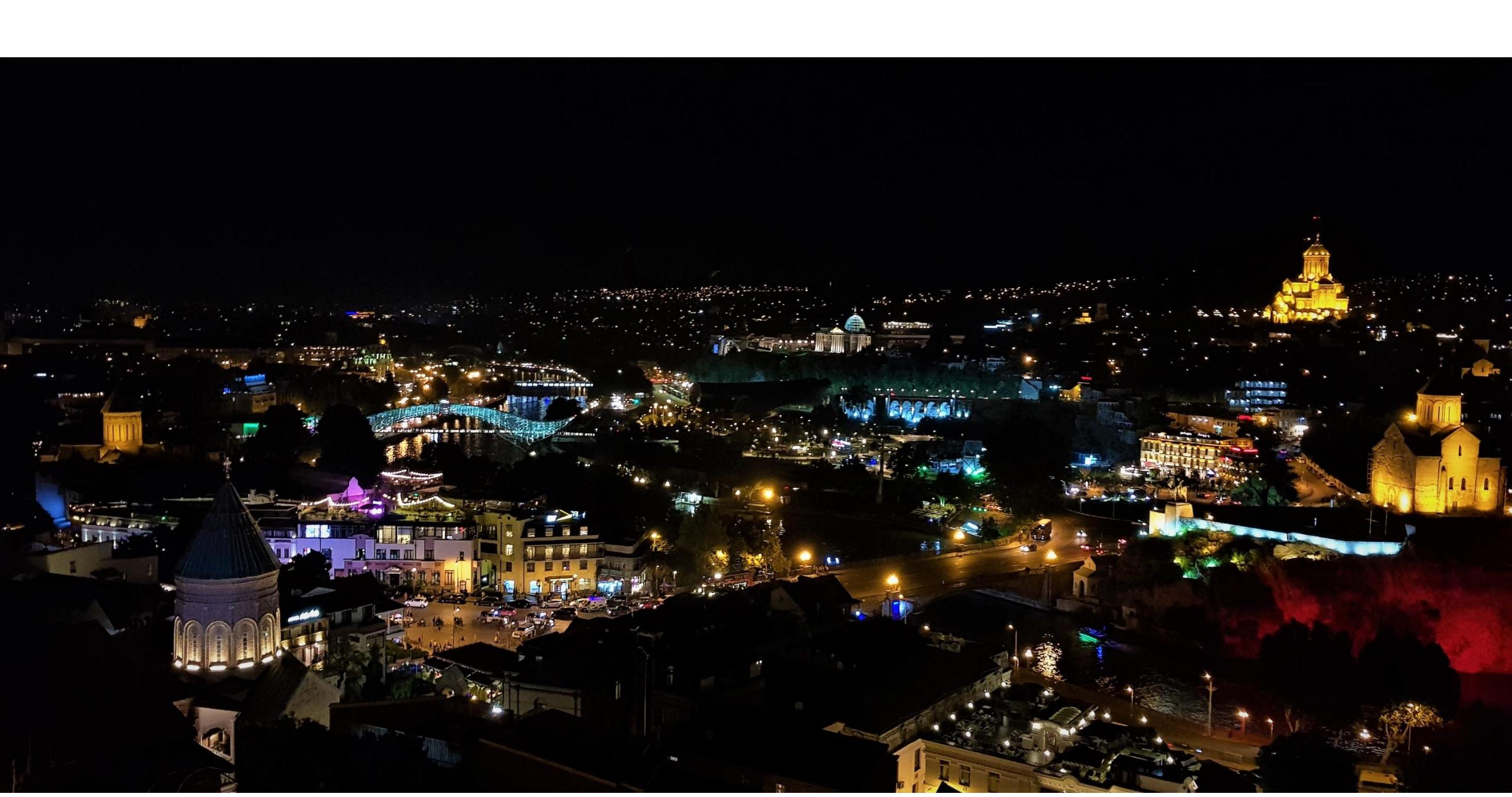
다소 차가워 보이는 인상의 조지아인들. 그러나 '감마르조바' 이 한 마디면 마법처럼 활짝 웃는 얼굴을 볼 수 있다.



"저는 여행을 좋아하지 않습니다. 다만 제가 다녀온 여행을 좋아할 뿐입니다."
- 소설가, 호르헤 루이스 보르헤스









სვეტიცხოვლის საკათედრო ტაძარი

Svetitskhoveli Cathedral
스베티츠호벨리 대성당

MZCHETA

모즈헤타는 쿠라강과 아라그비강의 합류 지점에
위치하고 있다.
트빌리시로 수도를 옮기기 전 이베리아 왕국의
수도로 도시 전체가 유네스코의 세계유산에
등록되어 있다.



ჯვრის მონასტერი

Jvari Monastery
즈바리 수도원

조지아에서 두 번째로 큰 조지아 정교회 성당으로, 조지아어로 '둥근 기둥'을 뜻하는 '스베티'와 '생명을 주는' 또는 '사람을 살리는'을 뜻하는 '츠호벨리'에서 유래했으며, '사람을 살리는 둥근 기둥 모양의 성당'을 뜻한다. 4세기 처음 건축되었으나 외세의 침입으로 훼손되었고 현존하는 건물은 11세기 건축가 아르수키드제에 의해 십자형 돔 형태의 교회로 재건되었다. 이 성당은 과거 조지아 왕들의 즉위식 장소였을 뿐 아니라 그들의 묘소이기도 하며, 예수님의 성의가 묻힌 장소로도 유명하다. 유네스코 세계 문화유산으로 등재되어 있다. ►►►



즈바리의 위대한 교회로도 불리는 이 수도원은 6세기 말 건축된 것으로 알려져 있다. 중세 말에는 성벽을 쌓아 요새로 쓰였으며, 이 시기에 축조되었던 건물 일부가 현재도 남아 있다. 소련 시절에는 이곳에 주둔했던 군대로 인해 일반인 접근이 금지되었으나, 조지아 독립 이후 교회로서 종교적 기능을 회복했다. 본당을 중심으로 사방에 반원형 돌출부가 있으며, 4개의 돌출부 사이에 본당과 부속 예배당을 연결해 주는 원형 모양의 통로가 있다. 이 건축양식은 조지아 교회의 건축양식 발달에 큰 영향을 끼쳤으며, 남 코카서스 지역 교회의 모델이 되었다고 한다. ◀◀◀



STEPANTSMINDA

프로메테우스 전설의 배경 카즈베기 산





ROOMS HOTEL KAZBEGI

카즈베기는 룸스호텔에 숙박하러 간다는 말이 있을 정도로 지역에서 가장 유명한 호텔이다. 모든 객실에서 카즈베기 산의 만년설과 게르게티 트리니티 성당을 조망 할 수 있다.

특히 수영장과 테라스에서 바라보는 풍경은 아름답기로 유명하다.

트빌리시와 카즈베기 두 곳에 있는 룸스호텔은 빈티지하고 스타일리시한 인테리어로 화보 촬영 장소로도 자주 이용된다.



GEORGIAN MILITARY HIGHWAY라 불리는 이 도로는 조지아 북쪽 러시아 블라디카프카즈에서 트빌리시 인근까지 약 210KM에 달한다. 제정 러시아 당시 병력의 이동을 위한 군사적 목적으로 건설되어 현재까지도 군사도로라고 불린다. 세계에서 가장 아름다운 산악도로로 묘사될 만큼 멋진 풍광을 자랑한다.

트빌리시에서 카즈베기로 가는 코스에는 진발리호수, 아나누리성채, 아라그비강, 구다우리, 파노라마 전망대가 있다. 코카서스 산맥으로 파고드는 이 구간은 사륜구동 자동차만 진입 할 수 있으며, 가파르고 구불구불한 도로가 아찔하지만 거대한 코카서스 산맥은 경이롭고 아름답다.



Ananuri 트빌리시 북쪽 70KM 떨어진 곳에 아나누리에는 호수와 산맥으로 둘러 쌓인 자그마한 성이 있다. 아나누리 성은 13세기부터 이 지역을 통치했던 Aragvi 영주의 성으로, 이곳에서 바라보는 진발리 호수는 빙하가 녹은 에메랄드빛의 아름다운 색이다.

17세기에 세워진 두 개의 교회가 있으며, 현재 공개된 성모 승천 교회 내부에는 훼손된 프레스코화 일부만이 남아 있으나 교회 외벽에는 각기 다른 독특한 십자가의 부조가 선명히 보존되어 있다.



GUDAURI



GEORGIAN HOUSE

카즈베기산과 게르게티 성당 뷰를 가진 작은 시골집이다. 이 집의 주인인 마리얌 할머니의 손맛 가득한 집밥을 맛볼 수 있었다. 직접 만든 조지아식 치즈와 갓 구운 빵 그리고 할머니 특제 차차는 외갓집 음식처럼 정겹고 구수했다. 특히 마리얌 할머니의 비법레시피로 담근 조지아 전통주 차차는 여태껏 맛본 적 없는 술맛이었다. 덕분에 태어나서 세 번째로 기억을 상실하고 말았다.





JUTA







LIFE IS
ALIVE

I LOVE PURPLELINK.
PURPLELINK FOREVER

PURPLELINK



TELAVI

8천년을 이어온 조지아 와인의 맛



Ghvino

Ghvino는 와인의 조지아어이다. 이것이 이탈리아로 가서 비노(Vino), 프랑스에서 뱅(Vin), 독일어 바인(Wein), 영어 와인(Wine)으로 변화했다. 우리가 사용하는 와인이라는 말의 기원에서 알 수 있듯 조지아는 8천 년에 이르는 와인 생산 역사 기록을 지닌 와인의 본고장이라 불린다.

조지아는 환경부터 포도재배에 최적화된 땅이다. 국토 면적 1/3이 산악지대로, 높은 고도의 산맥이 시베리아의 시린 북풍을 막아주고 서쪽의 흑해는 수분과 따뜻한 바람을 전해주어 사계절 내내 비교적 온화한 기온을 유지시킨다. 또한 빙하가 녹아 미네랄이 풍부한 강물은 토양을 비옥하게 해 포도가 자리가 좋은 환경을 만든다.

조지아는 작은 나라지만 아열대와 알프스 산악 그리고 사막의 건조 지대까지 매우 다양한 기후를 가졌다. 콜赫티(Kolkheti)평원은 아열대, 온대, 추운 대륙성 기후까지 기후가 다양한 만큼 다양한 포도 품종으로 인해 와인 스타일도 다양하다.

가장 중요한 와인 산지는 카헤티주(Kakheti州)로 조지아 와인의 70%를 생산한다. 카헤티주는 3km마다 기후가 다르다고 할 정도로 제각각 다른 환경 덕에 다양한 품종의 포도 재배가 가능해 여러 종류의 와인을 생산한다.

와이너리를 방문하기 좋은 지역으로, 카헤티주의 시그나기와 텔라비가 있다.



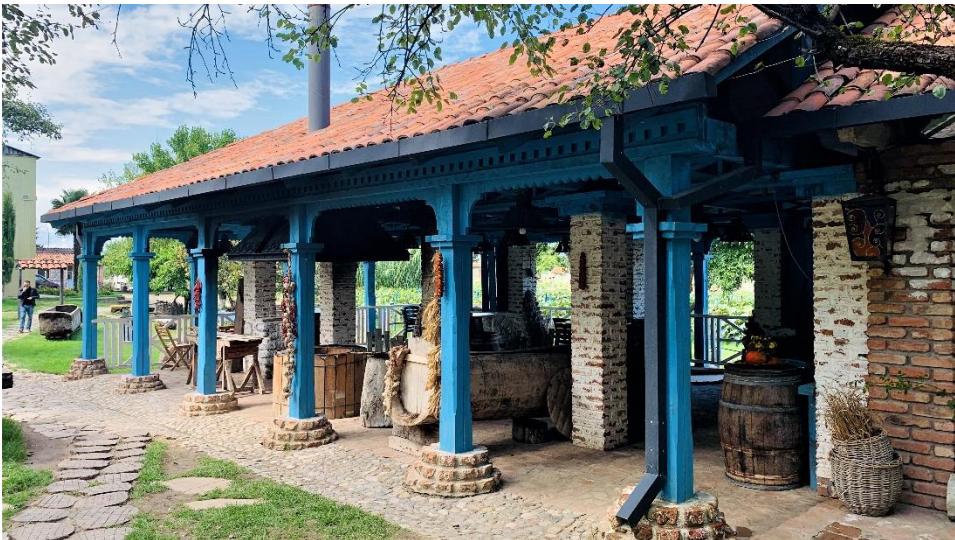


SHUMI WINERY

슈미 와이너리는 고품질 와인을 생산하는 곳으로, 400여 종의 포도를 종류별로 심어 놓은 드넓은 포도밭 중앙에 아름답게 꾸며놓은 야외 정원과 마라니 그리고 와인 양조장이 있다.

와인 테이스팅은 물론 다양한 종류의 포도를 맛볼 수 있고 전통 와인 제조 체험 등 와이너리 투어의 필수 코스이다.

'SHUMI'는 고대 조지아어로 순수하고 희석되지 않은 와인을 의미한다고 한다. 이곳은 포도에 대한 연구와 고유한 자체 기술을 사용하여 오크 배럴에서 'ori'브랜디와 'Khetian chacha'와 같은 유기농 와인을 생산한다. 슈미 생산 와인은 조지아 레스토랑의 와인 메뉴 중 고급 와인으로 분류되어 있다.

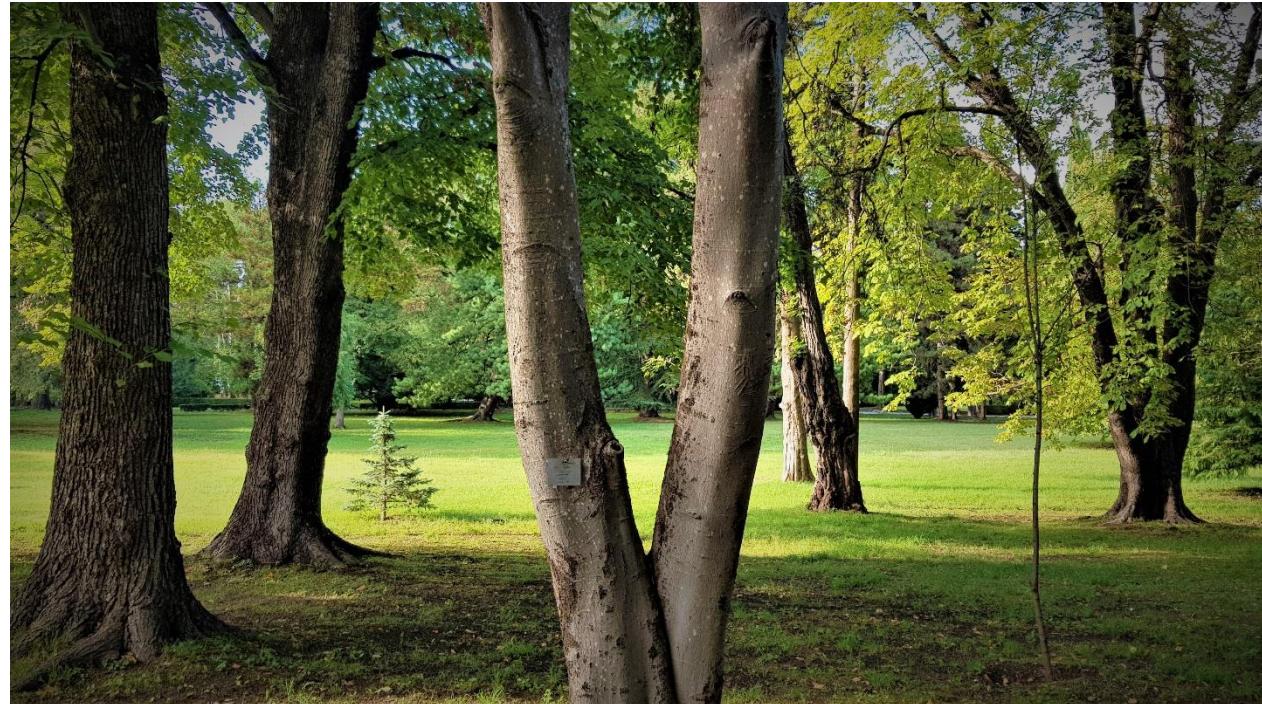




TSINANDALI MUSEUM

Alexander Chavchavadze의 궁전으로 당시 귀족의 화려한 생활 모습과 조지아 예술가들의 작품과 아름다운 숲이 와이너리와 함께 있다.
조지아에서 가장 오래된 와인 저장고이자 박물관이며, 조지아에서 유럽 스타일 와인을 처음 생산한 곳이다.
아름답고 화려한 박물관을 둘러보고 정원을 산책 후 와인을 마시며 유유자적한 시간을 가질 수 있다.





WINE SHOP

조지아의 대부분의 와인샵은 와인이나 차차를 직접 제조하여 판매한다.
원하는 포도 품종이나 와인 스타일을 말하면 주인장이 나에게 맞는 와인을 추천해주며,
모든 추천 와인을 시음해 볼 수 있다. 시음 테이블이 따로 있기도 하며, 시음은 무제한이니
구매 전 취하지 않도록 주의해야 한다.





한 그릇의 요리를 위한 레시피

조지아 음식의 특징은 앞서 말한 '조화로운 융합' 이다.

극동아시아부터 서유럽까지 '개성이 뚜렷한 문화들이 융합되어 요리에 그대로 담겨 있다.'

그 자체로 완성되어 있던 식재료와 도처에서 유입된 음식들이 조지아인들만의 레시피를 통해 하나의 새로운 플레이트로 완성된다.

서로 다른 퍼플링크가 만나 지금의 퍼플링크라는 한 그릇의 요리를 만들어 냈고, 앞으로 더욱 다양한 재료를 만나고 다듬어지며 보다 훌륭한 요리가 될 수 있기를 희망한다.

THANK
YOU

