

Food 에세이

와인과 편견

손 홍 석

동신대학교 식품영양학과

와인을 많이 공부하고 테이스팅 훈련을 많이 한 사람일수록 와인을 잘 구분할 수 있다고 생각한다. 와인의 포도 품종은 물론 와인이 생산된 지역까지 맞힐 수 있다고 자신하기도 한다. 하지만 실제로 블라인드 테이스팅(blind tasting)을 한번이라도 해 본 사람이라면 테이스팅을 통해 와인을 구분하기가 쉽지 않다는 사실을 깨달을 것이다. *Chem. Percept.*라는 학술지에 게재된 논문 중에서 재미있는 내용이 있어서 소개하고자 한다. 이 논문의 제목은 “The odor of color: Can wine experts and novices distinguish the odors of white, red, and rose wines?”이다. 실험에 사용된 와인은 레드 6개, 로제 6개, 화이트 6개로 구성되었다. 와인의 색을 가린 채 와인의 향을 이용하여 와인의 색을 구분하도록 했다. 패널들은 크게 두 그룹으로 나뉘어졌다. 와인에 대해 잘 모르는 26명의 초보자(novice panel)와 와인 전문가(wine expert) 23명이 실험에 참여하였다.

놀랍게도 실제 정답을 맞힌 비율은 와인 초보자와 와인 전문가 그룹이 거의 비슷하였다. 특히 두 그룹 모두 로제 와인을 맞힌 경우는 반도 되지 않았다. 와인 전문가라고 하는 사람들도 블라인드 테이스팅을 한다면 실제로는 레드, 로제, 화이트 와인조차 제대로 구분하지 못하는 것이 현실이다. 그렇다면 포도 품종을 맞추기는 더욱 어려울 것이고, 와인 생산 지역을 맞힌다는 것은 더더욱 불가능할

것이다. 당신은 테이스팅을 잘 할 수 있다고 자신할지 모르지만 실제로 가장 기초적인 레드 와인과 화이트 와인조차 구별하기 어렵다는 사실을 알면 놀랄 것이다.

우리는 와인에 많은 편견을 가지고 있다. 와인의 가격이 비싸면 좋을 것이라는 편견, 레드 와인에서는 당연히 이런 향이 나와 한다는 편견, 날씨가 좋은 해의 와인은 좋을 것이라는 편견, 로버트 파커가 100점을 준 와인은 맛이 있을 것이라는 편견 등등... 실제로 와인의 정보나 편견은 무의식적으로 와인 평가에 많은 영향을 준다. 하지만 애석하게도 실제로 우리는 와인에 대해서 잘 모른다. 아니 사실 우리가 생각하는 것만큼 와인의 맛과 향을 명확하게 구분하지 못한다. 실제로 별로 차이가 나지 않는 와인을 차이 나도록 만들려고 하는 강박관념에서 문제가 생기고 이러한 상황 속에서 편견은 크게 결과에 영향을 준다. 와인을 평가할 때 와인의 차이를 명확하게 구분하기 어렵거나, 와인을 평가하는 사람이 완벽하지 않은 경우 와인 평가는 어려워진다. 애석하게도 대부분의 와인 평가에서는 두 가지 문제점을 모두 가지고 있으며 여기에 기호도의 문제가 합쳐진다. 이런 불완전한 상황 속에서 편견은 평가 결과에 결정적인 영향을 주며, 결론은 언제나 명확하고 그럴듯하게 만들어진다.

와인에 대한 편견은 대부분 와인의 가격과 라벨의 인지에서 비롯된다. 와인이 유명하고 비싸다면 이미 당신은 무의식적으로 와인에 대한 평가를 좋게 하고 있을 것이다. 한 번은 유명하고 값이 비싼 와인과 필자가 만들고 남은 온갖 와인들을 섞은 와인과 병을 바꾼 뒤 사람들에게 평가를 부탁한 적이 있다. 당연히 사람들은 병이 바뀐 지도 모른 채 이름도 없는 짬뽕 와인에 감탄을 하기 시작하였다. 사실 이러한 현상은 와인에만 해당되는 것은 아니다. 우리가 서열을 구분 짓는 모든 것에는 선입견이 존재한다. 1973년 미국에서 출판된 “The wines of America”라는 책의 저자 레온 애덤스(Leon D. Adams)는 다음과 같은 표현을 사용하고 있다. “아무리 미국 와인이 빼어나더라도 와인 속물(snob)들은 그것을 높게 평가하지 않는다. 이러한 와인 속물에 대처하는 방법은 블라인드 테이스팅을 하는 것뿐이다.” 블라인드 테이스팅은 아무런 선입견이나 정보 없이 오직 테이스팅으로만 평가하기 때문에 공평해 보인

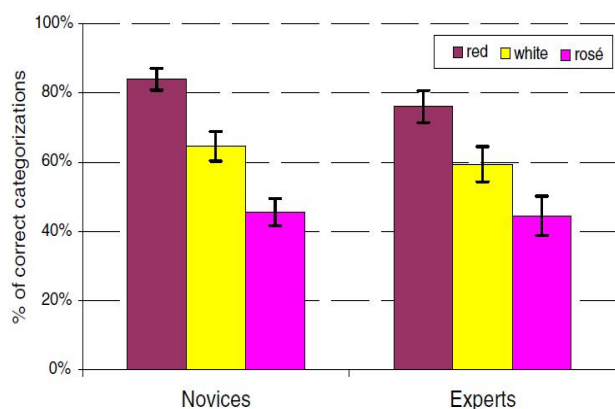


Fig. 1. Average percentage of correct categorizations as a function of wine color and expertise level. Error bars represent standard errors.

다. 블라인드 테이스팅이 어렵다는 사실은 와인의 편견을 없애는 데에 유용하게 사용될 수 있다. 사실 “파리의 심판”이 놀라운 사건이라고 표현하는 것은 사람들이 프랑스 와인이 무조건 좋을 것이라는 편견을 가지고 있었기 때문이다.

편견은 일상생활에서 우리가 잘 인지하지는 못하지만 많은 영향을 준다. 성역할에 대한 편견, 출신지역에 대한 편견, 학벌에 대한 편견, 장애인에 대한 편견, 인종에 대한 편견 등 셀 수 없이 많은 편견들이 우리의 사고에 깊이

박혀 있다. 이러한 편견들은 합리적인 의사 결정을 방해하고 심할 경우 능력이 아무리 출중해도 능력을 펼칠 기회조차 박탈해 버린다. 이는 개인적인 피해를 넘어 국가적인 손실로 이어진다. 와인을 평가할 때 편견을 제거하기 위해 블라인드 테이스팅을 하듯이, 국회의원을 뽑거나, 신입사원을 뽑을 때도 블라인드 테이스팅(?)을 해보자. 아무런 편견 없이 능력만으로 사람을 평가한다면 더욱 훌륭한 인재를 선발할 수 있을 것이다.