

Winies

Monthly Wine Magazine

2008. June



Special Theme

Old & New World of Riesling

신·구세계의 리슬링

The Life and Legacy of An Iconic California Wine Trailblazer
로버트 몬다비 인생 회고록

Washington Project 워싱턴의 완벽한 기후, 리슬링을 만나

여름 와인시장 트렌드 변화

2008 국제주류박람회를 진단한다

와인마실 때 알아두면 좋은 준비물 10가지

Buying Guide_Riesling

What's New?_Domestic

500년의 전통과 최첨단 기술로 빛은 엑스트라 버진 올리브유, Marqués de Valdeusa



인터내셔널 올리브 오일 카운슬(International Olive Oil Council)에서 9점 만점에 8.5점을 획득하며 세계적인 올리브유로 인정받은 마르케스 데 발두에자 엑스트라 버진 올리브 오일이 국내 시장에 출시되었다.

스페인 남서쪽에 위치한 마르케스 데 발두에자는 Alvarez de Toledo의 가문대대로 내려온 기업으로 현재 Alonso Alvarez de Toledo가 경영을 맡아 올리브유를 생산하고 있다. 올리브 발과 제조공정이 한곳에 위치하여 모든 제배 및 제조 과정이 통합되어 있으며 가장 적합한 시기에 수확하여 빠른 시간에 압착, 추출하여 최상급의 올리브유를 만든다. 산도 0.2% 이하로 단일 불포화 지방 및 비타민 E 등이 함유되어 있어 노화방지, 심장관련 질병에도 탁월한 효과가 있는 것으로 알려진 올리브유. 마르케스 데 발두에자의 엑스트라 버진 올리브유에는 신선한 사과향과 레몬향, 아몬드 향이 풍성하게 담겨있다. 세계 5대 레스토랑으로 유명한 Tetsuya's의 요리사가 선택한 올리브 오일로 유명하며 해외 유수의 셰프와 레스토랑에서 선호하는 제품으로 그 품질을 인정받았다.

마르케스 데 발두에자의 세컨드 브랜드인 메를라는 마르케스 데 발두에자보다 다양도 목적으로 사용가능하다. 프리미엄급 레스토랑 또는 리테일샵에서 요리할 때

사용하기 적합한 주방용 올리브유로 가격대비 품질에서 큰 만족도를 주고 있으며 급 요리를 다루는 셰프 뿐만 아니라 가정에서 사용하기에도 좋다. 메를라는 신개념의 양철 패키지를 사용하여 산화되지 쉬운 올리브유를 빛에 투과되지 않도록 하여 실용성을 높였으며 예쁜 그림으로 디자인적인 요소에서도 높은 평가를 받고 있다. 특히 메를라의 틴은 2006 모비어스 디자인 어워드(Mobius Design Award) 패키지 디자인 부문에서 수상한 바 있다.

마르케스 데 발두에자는 또한 포도원과 와이너리를 소유하고 있다. 까베르네 쇼비뇽과 시라클 주품종으로 재배하고 있으며 프랑스 양조자가 와인메이킹을 담당하고 있다. 와인은 2006년부터 출시되기 시작했는데 그 빛깔과 향이 처음 와인을 양조한 와이너리답지 않은 우아함과 밸런스를 지니고 있다. 이미 스페인에서는 펠리티 좋은 와인으로 여러차례 언론에 소개된 바 있으며 (주)카니와인을 통해 곧 한국시장에서도 만날 수 있을 것으로 보인다.

문의(주)L&CO 02)725-9438, (주)카니와인 02)734-1091



1 메를라
2 마르케스 데 발두에자 엑스트라 버진
3 마르케스 데 발두에자 2006

호주의 도전정신을 가진 와이너리, 카스티냐(Castigna)



지난 5월 7일 일자르디노에서 피노누아 전문 수입업체 비티스의 주최로 호주 와이너리 카스티냐(Castigna)의 디너가 열렸다. 카스티냐는 빅토리아 주의 멜번 북동쪽에 위치한 가족경영 와이너리로, 오너이자 와인메이커인 줄리안(Julian Castigna)은 전직 영화감독이라는 독특한 이력을 가지고 있다. 돈을 벌기 위해서였다면 와이너리를 경영하지 않았을 거라고 말하는 그에게는 몇가지 철학이 있다. 전세계적으로 카스티냐가 유명한 와이너리가

되더라도 생산량을 늘리지 않을 것, 좋은 빈티지에만 와인을 만들 것, 그의 이런 철학은 특별히 좋은 빈티지였던 2005년 제네시스(Genesis)나 세그레토(Segreto), 알레그로(Allegro)와 같은 와인에서 여실히 드러난다.

특히 집에 감춰두었던 마지막 한 병의 쉬라즈 스파클링 와인은 국내에서도 재고가 없어 판매하지 못하는 베스트셀러. 그의 아들 아담(Adam)은 런던에서 오래 거주하며 유럽의 와인들과 음식매칭에 대한 관심을 갖다 결국 아담스립(Adam's Rib)이라는 자신만의 이름을 건 와인을 만들어냈다.

그의 와인은 멜롯과 쉬라즈 블렌딩, 혹은 쉬라즈와 피노누아 블렌딩 등 매년 다른 블렌딩에 도전하고 있으며 화이트와인의 경우 사르도네와 비오니아의 블렌딩을 시도하는 등 호주라는 나라가 가진 개성을 보여주는 와인을 만든다. 전혀 개성을 가진 부자, 줄리안과 아담이 앞으로 보여줄 개성 넘치는 와인의 행보가 기대된다.

문의(주)비티스 02)753-1223