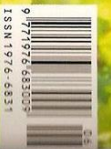


Winiers

2008, June



Special Theme Old & New World of Riesling

신·구세계의 리슬링

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

Washington Project 워싱턴의 원벽현 기후, 리슬링을 만나다

여름 와인시장 트렌드 변화

2008 국제주류박람회를 진단한다

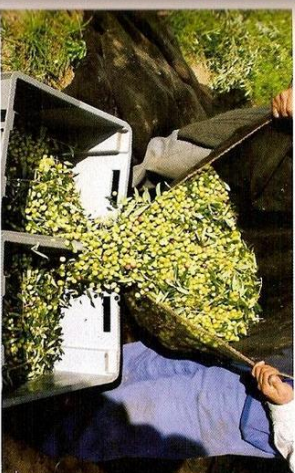
와인미실 때 알아두면 좋은 준비물 10가지

Buying Guide Riesling



What's New?_Domestic

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



인내처럼 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 가문 대대로 내려온 기업으로 현재 Alonso Alvarez de Toledo가 경영을 맡아 올리브유를 생산하고 있다. 올리브밭과 제조공정이 한곳에 위치하여 모든 재배 및 제조 과정이 통합되어 있으며 가장 적합한 시기에 수확하여 빠른 시간에 압착, 추출하여 최상급의 올리브유를 만든다. 산도 0.2% 이하로 단일 불포화 지방 및 비터민 도당이 함유되어 있어 노화방지, 심장관련 질환예방에 탁월한 효과가 있는 것으로 알려진 올리브유. 마르케스 데 발두에자의 엑스트라 버진 올리브유에는 신선한 사과향과 배향, 이문드 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 새진드 브랜드인 마를라는 마르케스 데 발두에자보다 더 용도 목적으로 사용 가능하다. 프리미엄급 레스토랑 또는 리미티드에서 요리할 때

술주의 도정정신을 가진 와이너리, 카스티냐(Castigna)



지난 5월 7일 알칼라노스에서 피노누아 전문 수입업체 바티스의 주최로 호주 와이너리 카스티냐(Castigna)의 디너가 열렸다. 카스티냐는 비도리아 주의 멜번 북동쪽에 위치한 가족경영 와이너리로, 모이와 와이너리(이카인 줄리안(Julian Castagna)는 전직 영화감독이라는 독특한 이력을 가지고 있다. 돈을 벌기 위해서였다면 와이너리를 경영하지 않았을 거라고 말하는 그에게는 필치가 철학이 있다. 전체적으로 카스티냐가 유명한 와이너리가

사용하기 적합한 주류용 올리브유로 경쟁에서 승리하도록 돕고 있다고 믿는다. 마를라는 신세계의 양철 페가지를 사용하여 신화되기 쉬운 올리브유를 빛에 투과되지 않도록 하여 실용성을 높였으며 액물 그림으로 디자인적인 요소에서도 높은 평가를 받고 있다. 특히 마를라의 빈은 2006 모비우스 디자인 어워드(Mobius Design Award) 페가지 디자인 부문에서 수상한 바 있다.

마르케스 데 발두에자는 또한 포도원과 와이너리를 소유하고 있다. 캐베르네 쇼비뇽과 시라를 주품종으로 재배하고 있으며 프랑스 양조 학자 카미유 메이강을 담담하고 있다. 와인은 2008년부터 출시되기 시작했는데 그 색깔과 향이 처음 와인을 양조한 와이너리만큼 많은 우아함과 밸런스를 지니고 있다. 이미 스페인에 사는 필리피 좋은 와인으로 여러차례 언론에 소개된 바 있으며 (국가와 와인을 통해 골 한국시장에서도 만날 수 있을 것으로 보인다.
문의 (주)L&CO 02725-9438, (주)FL9인 02734-1091



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

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

특히 집에 감춰두었던 바티와 한 병의 카리드스프링링 와인은 국내에서도 최고가 있어 판매하지 못하는 베스트셀러. 그의 아들 아담(Adam)은 런던에서 오래 거주하며 유럽의 와인들과 음식매칭에 대한 관심을 갖다. 결국 아담스립(Adam's Rib)이라는 자신만의 이름은 전 와인을 만들었다.

그의 와인은 멜롯과 쉬라즈 블렌딩, 혹은 쉬라즈와 피노누아 블렌딩 등 매년 다른 블렌딩에 도전하고 있으며 화이트와인의 경우 샤르도네와 비오니네의 블렌딩을 시도하는 등 호주라는 나라가 가진 개성을 보여주는 와인을 만든다. 전체 개성을 가진 부자, 줄리안과 아담이 앞으로 보여줄 개성 넘치는 와인의 행보가 기대된다.
문의 (주)바티스 0273-1233