

일상을 특별하게 만드는 와인 기록

라벨과 가격, 그리고 평범한 안주가 만들어낸 8가지 완벽한 페어링



거친 마초인 줄 알았는데 달콤한 딸기우유

WINE PROFILE

이름: bend 캘리포니아 화이트 진판델 (Bend California White Zinfandel)

가격: 11,800원 (롯데마트)

생산지: USA (California)

품종: 진판델 100%



TASTING NOTES: 달달한 청포도와 백화점 딸기 코너의 향. 끝맛은 진판델 본연의 정체성을 알리는 백후추 향의 깔끔한 반전 마무리.

THE PERFECT PAIRING: 냉동만두 & 냉동치즈스틱

바삭한 만두 껍질과 육즙이 달콤한 로제의 산미와 만나 11,800원짜리 와인이 냉동만두를 고급 요리로 승진시킵니다.

“조폭 두목한테서 거친 주먹은 빼고
딸기향 입힌 실크 장갑만 남긴 느낌.”



2011년에 만난 사람, 2011년 산 와인

WINE PROFILE

이름: 니콜렐로 랑게 네비올로 2011 (Nicoletto Langhe Nebbiolo 2011)

가격: 1,700엔 (약 15,000원, 라쿠텐 할인가)

생산지: Italy (Piedmont)

품종: 네비올로 100%

TASTING NOTES

촉촉한 흥, 낙엽 속 산딸기 향.

15년 동안 부드럽게 다듬어진 벨벳 같은 타닌과 여왕 같은 우아함.

THE PERFECT PAIRING: 한우 라구 소스 마팔디네 파스타 & 감자버터구이
단맛이 없어도 한우의 육향과 토마토의 산뜻함을 먹살 잡고 끌어올려 줍니다.

“ 조용하고 우아하지만 꺾대 있는 와인.
사람 인연처럼 오랜 시간이 지나서야 비로소 완성되는 맛. ”



라벨에 반하고 상큼함에 놀란 ‘안주 도둑’


WINE PROFILE

이름: 로건 클레멘타인 피노 그리 (Logan Clementine Pinot Gris)

가격: 2,750엔

생산지: Australia (Orange)

품종: 피노 그리 100% (오렌지 와인)

 **TASTING NOTES:** 드라이하고 생동감 넘치는 핑크오렌지빛. 복숭아, 살구, 한라봉 껍질의 강렬한 시트러스함.

THE PERFECT PAIRING: 유통기한 임박 소시지 볶음, 떡볶이, 분식집 튀김, 팟타이

어떤 소박한 식사 자리도 풍요로운 레스토랑으로 만들어버리는 세미 만능 안주 도둑.

“ 미술랭 가이드에는 실리지 않을 페어링이지만, 내 집 식탁에서는 최고의 순간을 선사하는 말괄량이 같은 와인. ”



식어빠진 튀김에게도 생명력을 불어넣는 신성한 빛

WINE PROFILE

이름: 솔라라 로제 와인 (Solara Rose)

가격: 18,000원 (이마트 행사가)

생산지: Romania

품종: 메를로 + 페테아스카 네그라 블렌드 (네추럴 스타일)

TASTING NOTES: 연어회 색감. 딸기 으깬 향과 크랜베리 주스 같은 짝 찬 과일향. 자잘하고 기분 좋은 기포.

THE PERFECT PAIRING: 마감 세일 연어 초밥 & 식어빠진 닭강정과 새우튀김
기포와 상큼한 베리향이 눅눅한 튀김의 기름기를 칼같이 씻어냅니다.

“디아블로의 성기사(Paladin)처럼 초라한 마트 할인 음식에 ‘정화’ 스킬을 시전하는 가성비 최고의 와인.”



조별과제 중 조용하지만 할 일 다 하는 에이스

WINE PROFILE

이름: 보글 패밀리 빈야즈 메를로 (Bogle Family Vineyards Merlot)

가격: 27,900원 (GS 와인25+)

생산지: USA (California)

품종: 메를로 100%

TASTING NOTES: 튀지 않는 산미, 달지 않은 과일, 떫지 않은 타닌. 블랙베리와 잔잔한 바닐라 향의 완벽한 밸런스.

THE PERFECT PAIRING: 3일에 걸쳐 천천히 변화를 즐기기

오픈 첫날 다 마셨다면 진짜 얼굴을 못 볼 뻔했습니다.

3일 차에 과일, 타닌, 산미가 완벽한 합의문에 서명합니다.

“마치 밸런스 패치가 완벽하게 된 게임 캐릭터.
조별과제의 희망 편을 보는 듯한 편안함.”



단돈 만 원으로 만나는 5,000년 와인 역사의 품격

WINE PROFILE

이름: 아스코니 우네오리 메를로 (Asconi Uneori Merlot)

가격: 9,900원 (GS 와인25+)

생산지: Moldova

품종: 메를로 100%

TASTING NOTES

붉은 원피스를 입은 듯한 레드 체리, 라즈베리, 자두의 달콤함.
입안에 걸리는 것 없이 한없이 가볍고 깔끔한 타닌.

THE PERFECT PAIRING: 삼겹살 수육, 볼로네제 파스타
주의사항: 기름진 미국식 페퍼로니 피자와는 미스매치.
부드러운 고기 요리와 최고의 궁합.

“첫 잔부터 자신이 가진 모든 매력을 진솔하게 보여주는 와인.
가끔은 스스로 자신의 영웅이 되어야 한다는 라벨의 위로.”



취사병 시절 몰래 먹던 ‘딸기잼’의 향기

WINE PROFILE

이름: 이와노하라 빈야드 미유키바나 (Iwanohara Vineyard Miyukibana)

가격: 2,255엔 (삿포로 빅카메라 면세가)

생산지: Japan (Niigata)

품종: 머스캣 베일리 A 100%

TASTING NOTES

직관적이고 달콤한 딸기잼 향기가 나지만, 맛은 반전으로 드라이하고 산미가 짱함. 부드러운 오크 숙성 피니시.

THE PERFECT PAIRING: 일본식 나폴리탄 파스타, 맵지 않은 김치볶음밥
사쿠라 어워즈 ‘Gold’ 스티커의 증명. 소박한 집밥을 주인공으로 만들어주는 완벽한 서포터.

“화려한 요리보다 일상적인 밥상머리에서 가장 빛나는,
편안하고 정석적인 데일리 와인.”



홋카이도 눈밭에서 베트남 팥별까지 견뎌낸 허니문 와인

WINE PROFILE

이름: 카멜팜 와이너리 요이치 노보리쵸 샤르도네

가격: 4,708엔 (칼디 커피 한정)

생산지: Japan (Hokkaido)

품종: 샤르도네 100%

TASTING NOTES: 잘 익은 사과, 감귤, 은은한 흰 꽃 향기.
뽕한 산미와 오크통 숙성에서 오는 따스한 헤이즐넛의 고소함.

THE PERFECT PAIRING: 베트남 팥타이, 해산물 요리
간장이나 피쉬소스 베이스의 단짠 동남아 음식과 만났을 때
폭발적인 시너지를 냅니다.

“비싼 흰색 셔츠를 무심하게 걸친 듯한 깔끔함.
화려하게 치장하지 않아도 귀티가 흐르는 인생의 하이라이트 와인.”

“

“ 와인의 완성은 가격표가 아니라,
그것이 열리는 식탁과
함께하는 사람에게 있습니다.”

”