

WINE HOT PLACE

wine
&
dine

페르노리카 코리아 와인 셀렉션,
그리고 20 와인 핫 플레이스



wine
& dine

와인 회전율이 높은 레스토랑에는
공통점이 있다. 가격 대비 질 좋은 와인이
맛깔난 음식과 함께 서빙되어 한 번이
아니라, 두 번 세 번 찾고 싶은 곳이라는
점이다. 페르노리카 코리아가 국내
시장에 선보이는 와인, 그리고
이와 찰떡궁합을 이루는 '와인 회전율
높은' 와인 핫플레이스 20곳을 소개한다.

wine & dine

2015.02

CAFF GRANDE	04	와인공장 라군	26
GUSTOSO ESPANA	06	DINNING TENT	28
HELLO	08	OLIVE & PANTRY	30
18-STEPS	10	VIBO DINING	32
J.ONE	12	ADELA BAILEY	34
TOMBOLA	14	TASCHEN	36
LUNA	16	BISTRO MONOPOLE	38
COLLECTORS KITCHEN	18	BOTTLE GREEN	40
ROMANEE CONTI	20	와인주막 차차	42
VILLA OLIVA	22	CASUAL PLEASURE	44
MONT&MONG	24	페르노리카의 와인들	50

페르노리카 코리아 와인 프로모션

페르노리카 코리아가 국내 와인바와 함께 특별한 프로모션을 진행한다. 20곳의 레스토랑에서 와인과 최고 궁합을 이루는 맛깔난 메뉴를 선보인다. 사랑하는 누군가와 따뜻한 한 끼를 함께하기에 적합한 곳들을 간간하게 선별, 특별한 프로모션을 준비했다. 자세한 사항은 페르노리카 코리아 홈페이지 참조.

기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일 문의 www.pernod-ricard-korea.com





파란색으로 뒤덮인 아기자기한 공간에서 맛있는 음식과 넉넉한 인심으로 가로수길 초창기부터 두터운 마니아층을 형성해 온 '카페 그란데'. 한낮의 지중해를 연상시키는 푸른빛으로 가득한 내부 공간에서 정통 이탈리아 요리를 선보여왔다. 은은한 조명 속 실내와 외부 테라스를 하나로 만든 탁 트인 공간에서 여유롭게 와인과 식사를 즐기던 살롱 그란데를 거쳐 그란데 시즌 3 격인 '카페 그란데'가 지난 가을 문을 열었다. 가로수길의 명소였던 머그 포 래빗 자리로 이전하면서 카페의 인기 메뉴인 커피, 스무디, 매장에서 직접 만드는 케이크 등을 추가해 '카페 그란데'로 새롭게 태어난 것. 그란데의 베스트셀러 메뉴인 피자, 파스타 등은 유지하면서 와인과 함께 가볍게 즐길 수 있는 타파스 메뉴를 강화했다. 연어 가르파초, 허몽과 구운 버섯, 커리 소스로 맛을 낸 닭다리살 등 다양한 재료로 맛을 낸 타파스는 와인의 맛을 배가시킨다. 기존과 비교해 메뉴의 모든 가격을 낮춘 덕에 더욱 다양한 메뉴를 부담 없이 즐길 수 있다. 해산물, 소고기, 버섯 등 주재료에 따라 각기 다른 풍미로 와인의 맛을 더해주는 냄비 요리도 별미다. 와인 리스트 또한 합리적인 가격대로 구성했다. 하나하나 테이스팅을 거쳐 선별한 와인은 가격 대비 최고의 맛을 자랑하며, 초보자부터 마니아들의 취향까지 모두 만족시킬 수 있는 것이 장점이다. 공간을 야외 테라스와 블랙, 우드 색상의 테이블로 구분해 식사, 와인, 커피 등 각기 다른 메뉴를 즐기는 이들 간에 불편함이 없게 한 것도 특징이다.

CAFE GRANDE



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 543번지 1층 TEL 02-545-8868 HOURS 오전 11시~새벽 2시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



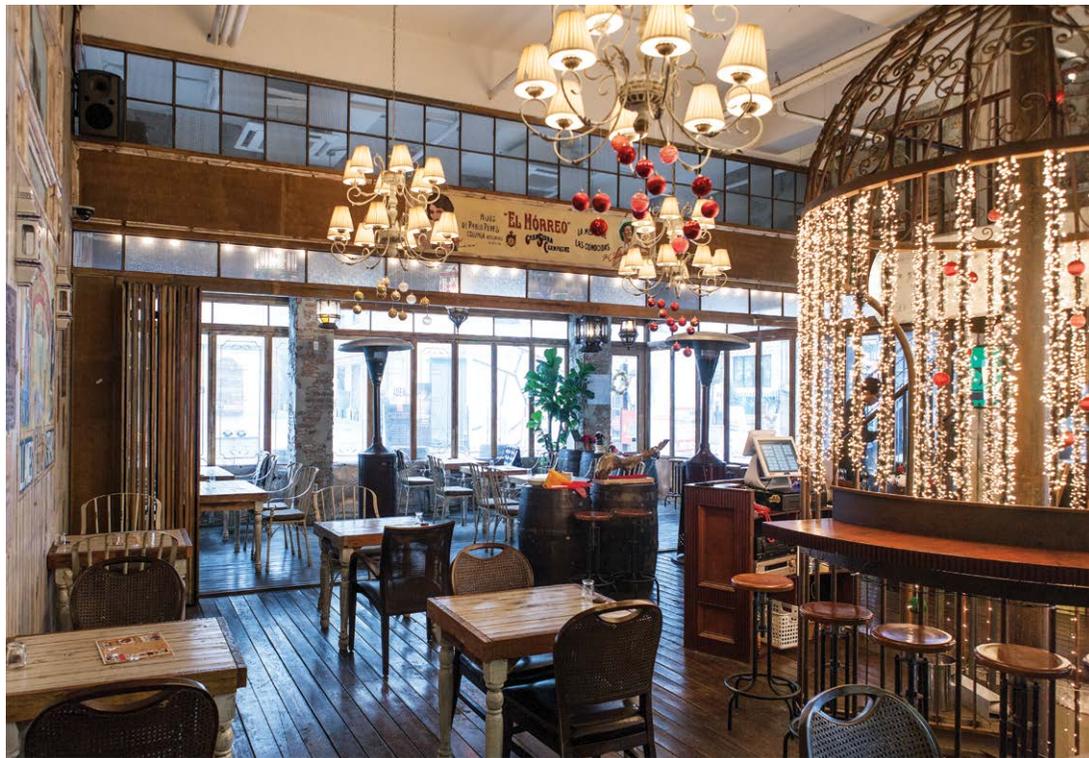
CAMPO VIEJO CRIANZA 감뽀 비에호 크리안자

스페인 리오하 지역의 No.1 브랜드의 감뽀 비에호 크리안자는 자두, 연한 딸기의 풍성한 과일 향과 달콤한 바닐라, 코코넛 향이 조화를 이루는 와인이다. 부드럽고 풍성한 아로마 향이 미각을 자극하며 마시는 순간부터 피니시까지 긴 여운을 남긴다. 오래 지속되는 신선하고 매력적인 풍미를 허몽 타파스와 그릴 야채와 매치한다. 1등급에 속하는 허몽을 엮은 타파스와 명란 크림치즈를 곁들인 그릴 야채는 와인의 풍미를 높이기엔 부족함이 없다. 허몽 타파스와 새우 카슈엘라가 포함된 와인 세트메뉴 9만 2500원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



스페인의 맛을 고스란히 느낄 수 있는 레스토랑이 나타났다. 흥대에 위치한 '맛있는 스페인'이 바로 그 주인공. 99년부터 요식업에 뛰어든 김호준 대표가 각종 시행착오를 거친 후 선택한 것이 바로 스페인 요리. 해산물은 물론 미늘을 많이 먹는 점, 쌀을 활용한 요리가 많다는 점 등 우리나라 사람들과 스페인 사람들의 입맛이 비슷하다는 것이 매력적으로 다가왔다. 국내에 스페인 전문 레스토랑이 거의 없다는 것을 감안해 제대로 된 스페인 요리를 선보이기 위해 스페인 출신의 셰프를 섭외해 주방을 맡긴 것이 이곳의 가장 큰 장점. 쉽게 맞볼 수 없는 전통 스페인 요리와 다양한 와인까지 함께 즐길 수 있어 눈길을 끌고 있다. '맛있는 스페인'은 요리뿐만 아니라 와인도 매우 중요하게 생각한다. 부담스러운 가격의 와인은 사절. 가격대비 맛 좋은 와인을 모든 이들이 편안하게 즐길 수 있도록 하는 것이 목적이다. 스페인 요리를 선보이는 곳이니 만큼 이곳의 와인은 대부분 스페인산이지만 '제이콥스 크릭 샤르도네'는 호주산 와인이다. 스페인 요리 중 특히 해산물과 어울리는 화이트 와인을 찾지 못해 고민하던 중 잘 익은 복숭아와 멜론, 레몬 향이 적절히 섞인 '제이콥스 크릭 샤르도네'가 안성맞춤이라고 생각한 것. 해산물을 듬뿍 넣어 만든 파에야와 핀초, 홍합플레이트와의 궁합이 환상적이다. '맛있는 스페인'에서 스페인 요리와 '제이콥스 크릭 샤르도네'의 마리아주를 직접 확인해보는 것은 어떨까?

맛있는 스페인



ADDRESS 서울시 마포구 서교동 404-29 1층 TEL 02-323-0429 HOURS 오전 11시 30분~새벽 3시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



JACOB'S CREEK CHARDONNAY 제이콥스 크릭 샤르도네

해산물을 주재료로 활용하는 스페인 요리에 있어서 가장 중요한 것은 바로 와인이다. 그중 호주 내수 1위, 아시아 1위 호주와인 브랜드인 '제이콥스 크릭 샤르도네'는 레몬향으로 입맛을 사로잡으며 해산물 특유의 풍미를 더욱 돋워주는 것으로도 유명한 스페인 요리와 매치하기 안성맞춤. 적당한 무게감과 드라이한 맛이 있어 스페인식 소스로 맛을 낸 홍합플레이트는 물론, 카탈루냐 지방의 전통 방식으로 만든 파에야와 인상적인 조화를 이루어낸다. 그 외에도 스페인 요리의 대표 메뉴라고 할 수 있는 핀초와 함께해도 훌륭한 조화를 이룬다. 스페셜 메뉴가 포함된 와인 세트메뉴 6만원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

호주 쉬라즈 와인의 교과서인 빈 555 쉬라즈는 적절한 타닌과 달콤한 초콜릿 향이 풍부해 초보자도 부담 없이 즐길 수 있는 와인이다. 치즈와 육류는 물론 매콤달콤한 양념의 음식과도 좋은 궁합을 이룬다. 와인과 환상의 궁합을 자랑하는 헬로우의 모듬 치즈와 살라미, 발사믹 소스를 얹은 닭가슴살 모듬 야채 오븐구이 또한 훌륭한 조합을 선보인다. 발사믹 소스는 와인의 맛을 배가시키며 채소와 어우러진 닭가슴살 구이는 한 끼 식사로도 부족함이 없다. 발사믹 야채 오븐구이가 포함된 와인 세트메뉴 8만원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



HELLO

신사동 가로수길에 위치한 와인바 '헬로우'는 어두운 조명 아래 테이블마다 놓인 촛불과 바닥을 흐르는 인공 연못이 로맨틱하면서도 몽환적인 분위기를 연출한다. 문을 연 지 8년째 접어드는 가로수길의 터줏대감으로 헬로우라는 가게 이름에는 '편안하게 웃으며 대화를 나누는 곳'이라는 의미가 담겨 있다. 박재성 대표는 헬로우를 와인바 하면 떠오르는 부담스러운 가격과 발음도 어려운 와인 리스트가 아닌 커피 마시듯 편하게 와인을 즐길 수 있는 아지트 같은 공간이라고 말한다. 프랑스, 이탈리아, 칠레, 호주 등 150종의 다양한 와인은 합리적인 가격대로 구성했고, 신발을 벗고 쿠션에 기댈 수 있는 좌식 테이블을 통해 보다 여유롭게 와인을 즐길 수 있다. 거닐기는 좋지만 어디 하나 마음 편히 들 곳 없이 없었던 가로수길에 아지트로 삼기에 부족함이 없는 공간이다. 모듬 치즈와 살라미, 발사믹 소스를 곁들인 닭가슴살 모듬 채소 오븐구이, 단호박&칠리 구이 및 각종 샐러드는 물론 크림소스 떡볶이, 찹스테이크 닭발 등의 식사 대응 메뉴와 마른 안주까지 메뉴의 구성 또한 알차다. 음식에 매료돼 헬로우를 찾는 이들도 있을 정도로 맛 좋기로 소문났고, 2~3만원대의 합리적인 가격 덕에 다양한 메뉴를 즐기더라도 부담이 적다. 와인은 특별한 날에만 즐기는 것이라는 선입견을 깰 수 있는 부담 없는 가격과 분위기가 아늑한 이곳, 가로수길의 숨은 보석 같은 헬로우다.



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 541-2 호경빌딩 지하 1층 TEL 02-541-4427 HOURS 오후 6시~새벽 3시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



맛있는 음식과 합리적인 가격의 와인을 즐기고 싶다면 가로수길에 위치한 와인바 '18스텝스'가 안성맞춤이다. 와인은 격식을 차려 마셔야 한다는 고정관념에서 벗어나 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 '심야식당'이라는 독특한 콘셉트를 선택한 것이 매력이다. 새벽 2시까지 영업을 하기 때문에 마감시간 전까지 방문하면 언제든지 원하는 음식과 와인을 편안하게 즐길 수 있다. 깜짝 이벤트로 셰프가 냉장고에 있는 재료를 활용해 해물라면과 같이 메뉴판에 없는 음식을 서비스로 제공하는 등 편안함과 더불어 즐거움까지 제공해 더욱 좋다. 젊은 층이 주 고객인 만큼 가격대비 품질이 우수한 와인을 손님들에게 선보이는 것이 특징이다. 계절별로 어울리는 와인을 심사숙고해 리스트에 올리는데, 마트에서 쉽게 볼 수 있는 와인을 제외한 숨어 있는 보석 같은 제품을 합리적인 가격에 판매해 인기를 끌고 있다. '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'는 주로 돼지고기를 활용한 메뉴를 선보이는 18스텝스와 가장 어울리는 와인이기도 하다. 쉬라즈 와인 중에서도 비교적 가벼운 느낌이기 때문에 돼지고기는 물론 다른 메뉴와의 마리아주가 좋아 부담 없이 즐길 수 있다. 18스텝스는 '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'와 어울릴 메뉴로 시그니처 메뉴인 돼지고기 돈트리오와 카프레제 샐러드, 포도모리 모차렐라 파스타를 선보일 예정이라고 하니 여러 메뉴와 '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'의 색다른 마리아주가 궁금하다면 지금 바로 예약할 것.

18 STEPS



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 524-33 2층 TEL 02-3446-1818 HOURS 화~토요일 오후 6시~새벽 2시, 일요일 정오~오후 11시(월요일 휴무)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET 제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네

달콤한 블랙베리와 잘 익은 자두 향이 살짝 풍기는 제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네는 미디엄 바디의 와인답게 어느 요리에도 적절하게 잘 어울리지만, 그중 최고의 궁합을 자랑하는 것은 바로 돼지고기다. 살짝 스파이시한 맛이 나는 와인이기 때문에 향정향, 삼겹살, 목살 등 담백한 돼지고기와 완벽한 조화를 이룬다. 뿐만 아니라 방울토마토, 올리브, 바질 등과 함께 동그란 모차렐라 치즈를 얹은 카프레제 샐러드와 모차렐라 치즈를 녹여 풍미를 더한 포도모리 모차렐라 파스타와의 마리아주도 훌륭하다. 포도모리와 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 10만5000원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



캐주얼 다이닝을 지향하는 '제이원'은 젊은 커플들의 데이트 장소로 손색없는 곳이다. 비교적 소규모의 레스토랑이지만 북유럽풍의 세련되면서도 톡톡 튀는 분위기의 인테리어가 돋보여 특별한 날 둘만의 조용한 시간을 보내기에 안성맞춤이기 때문. 오픈한 지 얼마 되지 않은 곳이지만 30대인 젊은 대표와 셰프, 매니저 등 혈기왕성한 청년들이 모여 만든 공간인 만큼 어느 레스토랑과는 다른 신선한 매력을 선보이고 있다. 하지만 단순히 제이원이 분위기만 좋은 레스토랑이라고 생각한다면 오산이다. 색다른 맛을 자아내는 퓨전 요리를 선보이며 사람들의 입맛을 사로잡고, 소울리에 출신의 매니저가 각 나라를 돌아다니며 직접 맛보고 선별한 와인을 함께 내놓아 호평을 받고 있다. 와인의 중요성을 누구보다 잘 알기 때문에 레스토랑에서 선보일 와인 하나를 고를 때에도 신중을 기한다는 제이원. 너무 고가의 와인이 아닌 부담스럽지 않은 가격대의 와인 중 최상의 상품을 선택해야 하기 때문에 고민이 더욱 많았다. 그러던 중 그들이 선택한 것이 바로 '빈 555 쉬라즈'. 호주에서 가장 많이 판매되는 쉬라즈 와인인 만큼 맛에 대한 신뢰는 물론 어떤 음식에도 잘 어울리는 호환성이 매우 매력적으로 느껴졌다고. 특히 스테이크와 함께했을 때 와인은 물론 고기 본연의 맛까지 돋우는 힘이 있어 이번 '제이원'이 프로모션에 선보일 메뉴 역시 데미그라스 소스를 곁들인 안심과 등심 스테이크. '제이원'과 '빈 555 쉬라즈'의 특별한 만남이 더욱 기대되는 이유다.

J.ONE



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 589-10 1층 TEL 02-3446-5466 HOURS 정오~자정

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



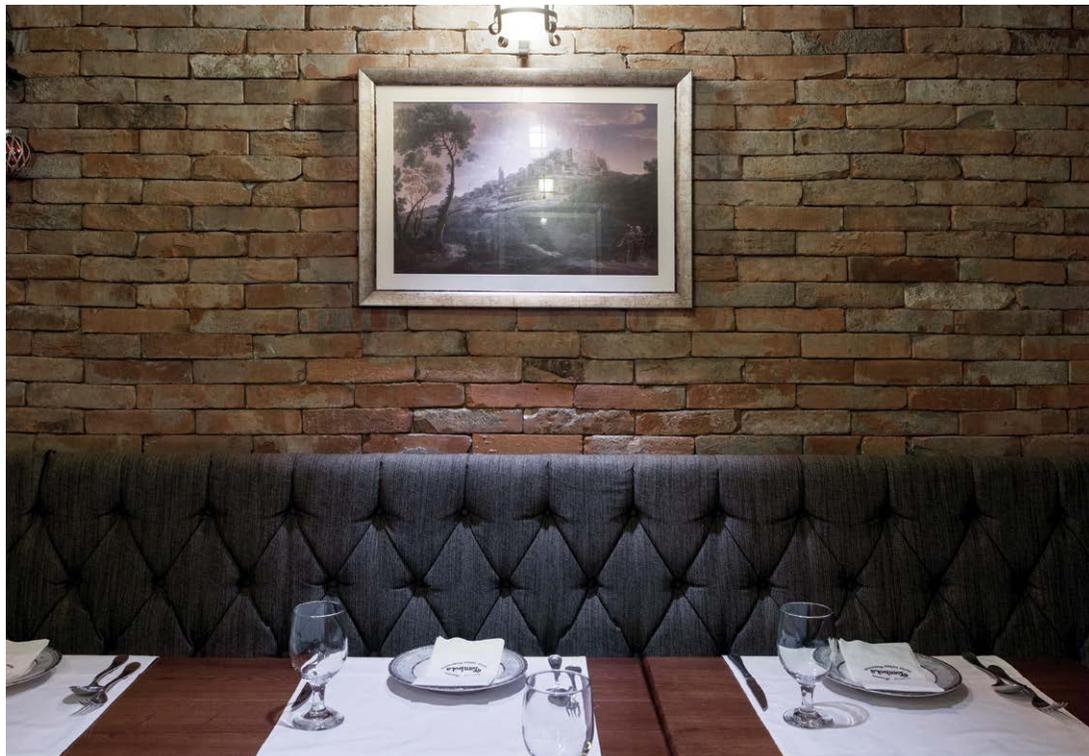
BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

등심 또는 안심 스테이크와 함께할 와인으로 호주 No.1 쉬라즈 와인 빈 555 쉬라즈만큼 적절한 것은 없다. 적절한 탄닌과 달콤한 초콜릿 향으로 부드러운 맛을 자아내 고기 본연의 담백한 맛을 제대로 살려내기 때문. 특히 와인과 가장 잘 어울리는 소스로 알려진 데미그라스 소스를 곁들인 스테이크에 '빈 555 쉬라즈' 한 모금을 마시면 고기와 와인의 풍부한 맛을 그대로 느낄 수 있다. 안심스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 10만 8000원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



'툰볼라'의 김주환 대표는 이탈리아에서 성악을 공부하던 중 현지 음식에 매료돼 귀국과 동시에 레스토랑을 열었다. 유학 생 시절 변화가보다는 작지만 고즈넉한 마을에 자리 잡은 식당에서 맛본 맛있는 음식과 분위기를 선보이기 위해 초창기 인적이 드문 서래마을을 선택했다. 빙고게임과 유사한 이탈리아의 전통게임인 톰볼라는 실제 대표의 친구이자 그가 요리를 배운 로마 산비토 지역에 있는 레스토랑 이름이기도 하다. 사람 사는 냄새 가득한, 다소 북적이는 이탈리아의 전통 가정집 분위기로, 캐주얼한 분위기가 특징인 트라토리아 콘 셉트로 레스토랑을 꾸렸고, 이를 통해 이웃 주민이 손님이자 친구가 되기를 바랐다. 이탈리아어로 어머니가 하는 가정식을 뜻하는 카사레치아를 즐기며 서로 안부를 묻는, 음식과 정담이 오가는 공간 말이다. 대표의 바람대로 현재 톰볼라에는 처음 문을 연 2003년부터 함께해온 단골이 상당수를 차지한다. 그 이면에는 맛을 유지하기 위한 톰볼라의 꾸준한 노력이 담겨 있다. 화산재로 만든 벽돌을 이탈리아에서 직접 공수해 화덕을 만들었고, 효모를 사용하지 않고 24시간 이상 저온 숙성한 도우로 피자를 만든다. 늘 메뉴를 테이스팅하며 식재료와 레시피에 심혈을 기울이는 것도 인기 유지 비결이다. 합리적인 가격에 톰볼라의 인기 메뉴를 다양하게 즐길 수 있는 코스와 취향에 따라 선택할 수 있는 샐러드, 파스타와 리소토, 스테이크, 피자 등 50여 가지의 단품도 준비되어 있다. 탄탄한 와인 리스트 또한 장점이다.

TOMBOLA



ADDRESS 서울시 서초구 반포동 106-8 1층 TEL 02-593-4660 HOURS 정오~오후 11시(브레이크 타임 오후 3시 30분~오후 6시, 명절 당일 휴무)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조

CAMPO VIEJO CRIANZA

깁뽀 비에호 크리안자

툰볼라의 우두희 매니저는 깁뽀 비에호 크리안자를 가격대비 가장 우수한 품질의 스페인 와인이라고 소개한다. 깁뽀 비에호는 안심과 등심을 함께 즐길 수 있는 티본스테이크와 루콜라 피자와 잘 어울린다. 스테이크만 먹을 경우 다소 부담스러울 수 있는 상황을 대비해 톰볼라의 대표 메뉴이자 채소가 많이 들어간 루콜라 피자를 곁들여 와인과 음식 간의 시너지를 극대화한다. 티본 스테이크와 루콜라 피자가 포함된 와인 세트메뉴 13만9500원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)





논현동의 좁은 골목길을 따라 들어가다 보면 연두색의 독특 튀는 간판이 쉽게 눈에 들어온다. '루나'는 와인에 대한 고정 관념을 깨부수 가장 대표적인 곳이라고 할 수 있다. 와인은 무 조건 서양 음식과 함께해야 한다는 정해진 틀을 무수고 새롭게 개발한 퓨전 한식을 곁들여 한국인의 입맛에 맞는 독특한 마리아주를 선보인 것. 격식을 차릴 필요가 없는 편안하고 따뜻한 분위기에서 친숙한 맛의 한식과 함께 와인을 맛볼 수 있어 연인, 가족, 친구들의 모임 장소로 각광받고 있다.

와인을 처음 접한 사람들도 부담 없이 와인을 즐길 수 있어야 한다는 신념에 따라 비교적 가격이 높은 와인보다 합리적인 가격대의 와인을 정한 것이 특징. 물론 가격과 품질을 동시에 잡는다는 게 쉬운 일은 아니다. 각 나라별로 가격대비 최고 품질을 자랑하는 와인을 선정하기 위해 '루나'는 많은 고민을 해왔는데, 호주 와인으로는 고민 없이 '빈 555 쉬라즈'를 골랐다. 호주 쉬라즈의 기준점이라고 할 수 있을 만큼 깔끔하고 쉽게 어필할 수 있는 맛과 향을 지닌 덕분에 와인을 많이 접해보지 않은 초보자들에게 권하기에도 안성맞춤이며, 개성이 강한 퓨전 요리와의 마리아주도 훌륭하기 때문. 특히 '루나'의 대표 메뉴 중 하나인 '루나보쌈'에 곁들여 먹으면 어디서도 쉽게 맛볼 수 없는 독특한 풍미를 느낄 수 있다. 소중한 사람과 부담 없이 편안하게 맛있는 음식과 와인을 맛보고 싶다면 지금 당장 '루나'를 방문해보자.

LUNA



ADDRESS 서울시 강남구 논현동 9-19 1층 TEL 02-515-3381 HOURS 월~금요일 오전 11시~새벽 1시, 토요일 오후 5시~자정(일요일 휴무)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

쉬라즈 특유의 살짝 무거운 듯한 맛은 각종 고기류와 함께했을 때 육류의 풍미를 잡아주는 역할을 하기 마련이다. 호주 쉬라즈 와인의 교과서인 빈 555 쉬라즈는 여기에 달콤한 초콜릿 향까지 더해 풍성한 미감을 형성, 쉬라즈가 다소 부담스러운 이도 편안하게 와인을 즐길 수 있게 해준다. 적절한 타닌으로 매콤달콤한 양념의 음식과도 궁합이 매우 좋은데, 매콤한 숙주볶음을 곁들여 먹는 보쌈과 의외의 마리아주를 선보인다. 보쌈과 숙주 볶음이 포함된 와인 세트메뉴 레귤러 7만3000원, 라지 8만원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET

제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네

쉬라즈 와인이라고 하면 비교적 묵직한 느낌이라 부담스러워하는 이들도 종종 있지만 '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'는 쉬라즈와 까베르네를 결합한 미디엄 바디 와인으로 보다 편안하게 즐길 수 있다. 달콤한 블랙베리와 잘 익은 자두 향이 살짝 풍겨 여성들에게도 인기. 부드러운 타닌이 입안에 맴돌아 고기 요리와 특히 더 잘 어울린다. 그중 스테이크와의 조합은 가히 최고라고 할 수 있는데, '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네' 특유의 스파이시한 맛이 육류의 풍미를 한층 돋워준다. 채끝 등심스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 11만1000원.



COLLECTORS KITCHEN

만날 때마다 늘 색다른 모습을 보여주는 사람이 매력적으로 느껴지는 것처럼 레스토랑도 마찬가지다. 청담동의 조용한 골목에 자리 잡은 '컬렉터스 키친'은 낮에는 브런치 카페로, 저녁에는 다이닝 레스토랑으로 변신하며 늘 새로운 모습을 선보여 방문하는 이들의 마음을 사로잡고 있다. 무엇보다 레스토랑 곳곳에 여러 가지 미술품을 전시해 미술관 역할도 하기 때문에 한 장소에서 식사는 물론 미술관 데이트까지 할 수 있다는 것이 가장 큰 장점. 하지만 이곳이 주목받는 가장 큰 이유는 바로 음식이다. 당일 배송된 재료 사용을 원칙으로 요리를 하고 있는 만큼 늘 신선한 재료를 활용한 최고의 음식을 맛볼 수 있다. '컬렉터스 키친'이 음식만큼 신경 쓰는 또 하나는 다름 아닌 와인이다. 음식과 와인이 어떻게 어우러지느냐에 따라 테이블 위의 완성도가 달라지기 때문. 자체 개발한 퓨전 요리를 주로 선보이는 곳인 만큼 어울리는 와인을 찾기란 쉬운 일은 아니었다. 하지만 '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'를 보는 순간 걱정은 사라졌다고. 적당히 묵직하면서도 부담스럽지 않을 정도의 스파이시한 맛이 느껴져 그 어떤 요리와도 적절한 조화를 이루는 것이 특징. 고기 요리와 특히 더 잘 어울리기 때문에 '컬렉터스 키친'은 드라이에이징으로 숙성시킨 한우 채끝 스테이크를 '제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네'와 함께 낸다.



ADDRESS 서울시 강남구 청담동 80-17 1층 TEL 02-546-8896

HOURS 오전 11시 ~ 오후 11시(브레이킹 타임 오후 3시 30분 ~ 오후 5시 30분)



‘로마네콩띠’는 북촌의 바쁜 시야를 살짝 벗어난 한옥의 맑은 정취, 그 안에서 깊고 따뜻한 유럽의 풍미를 맛볼 수 있는 곳이다. 고즈넉한 북촌길 언덕 위, 남들보다 조금 높은 곳에서 살짝 눈을 내리간 듯 차분한 자태를 자랑하는 로마네콩띠는 관광객과 연인들로 북적이는 북촌에서도 조용하고 여유롭게 먹고 마실 수 있는 캐주얼 이탈리언 레스토랑이다. 2003년부터 이곳에 자리 잡은 북촌의 터줏대감인 이곳은 2006년부터 잠시 다른 주인의 손에 맡겨 운영하다가 2014년 2월, 본래 주인이 대대적인 내부 재정비를 마치고 새롭게 문을 열었다. 덕분에 예전 로마네콩띠의 맛을 그리워하던 단골 손님들의 발길도 이어지고 있다. 모던, 럭셔리 같은 키워드보다는 정감, 아늑함처럼 따뜻한 형용사가 어울리고 그렇기 때문에 늦은 아침이나 한가로운 낮에 로마네콩띠에서 북악산을 바라보고 있노라면 세상 어떤 복잡한 일도 잊을 수 있을 것만 같다. 오너 김경태가 12년째 요리해온 ‘꼬꼬뱅’은 몸과 마음을 모두 따뜻하고 든든하게 만들어주는 프랑스 가정식이다. 프랑스 부르고뉴 지방의 전통 가정식으로 와인에 닭 넓적다리, 양파, 양송이 등 갖은 재료를 넣고 8시간 동안 약한 불에서 인내심을 갖고 조리한, 그야말로 시간과 정성의 결정체. 요리 자체에 드는 시간이 길고 재료 준비가 까다롭기 때문에 하루에 한정된 수량만 준비하므로, 로마네콩띠의 꼬꼬뱅을 맛보기 위해서는 반드시 예약을 하는 게 좋다.

ROMANEE CONTI



ADDRESS 서울시 종로구 삼청동 62-6 TEL 02-722-1633 HOURS 오전 11시~새벽 1시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

부르고뉴의 음식인 꼬꼬뱅은 물론 부르고뉴 와인과 매치하면 좋지만, 부르고뉴 와인을 좋아하지 않는 이들은 좀 더 편안하고 쉽게 접할 수 있는 호주 No.1 쉬라즈 와인 빈 555 쉬라즈가 정답이다. 풍부하고 부드러운 첫 느낌에 이어지는 베리향, 약간의 스파이시한 풍미와 적당한 타닌, 살짝 느껴지는 달콤한 초콜릿 향은 꼬꼬뱅의 깊고 진한 소스와 잘 어울린다. 꼬뱅이 포함된 와인 세트메뉴 7만9000원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)

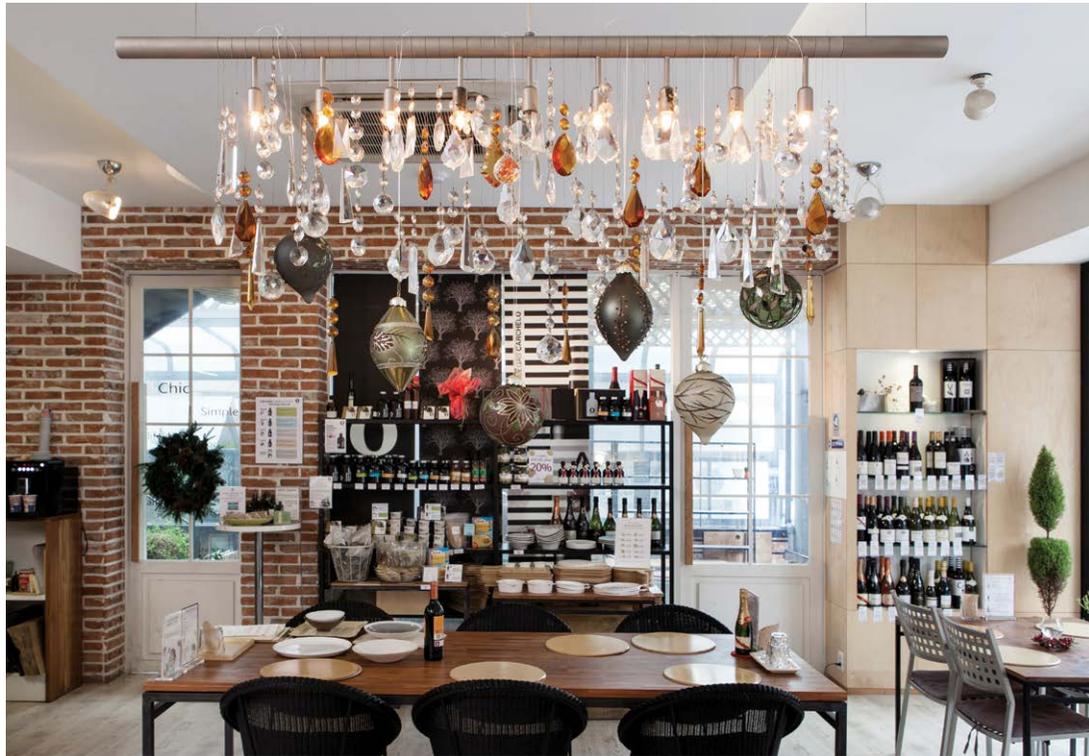




청담동의 조용한 골목에 자리한 '빌라올리바'는 인테리어 업체 '파라프'의 이선혜 대표가 운영하는 곳으로, 재료 본연의 맛을 최대한 살린 지중해식 요리를 맛볼 수 있어 많은 이들의 주목을 받고 있다. 특히 각 요리에 신선한 스페인 올리브 오일을 넣어 풍미를 더한 것이 특징. 화려하진 않지만 부담 없이 편안하게 즐길 수 있는 소박한 메뉴로 사람들의 입맛을 사로잡고 있다. 무엇보다 인테리어 업체 대표가 운영하는 곳인 만큼 유럽풍의 모던하면서도 감각적인 분위기의 인테리어가 돋보여 조용한 모임 장소로 안성맞춤이다.

'빌라올리바'가 많은 이들에게 사랑받는 수많은 이유 중 하나는 바로 요리와 와인의 특별한 마리아주를 선보인다는 것. 올리브 오일, 소금, 허브 등 최소한의 간으로 맛을 낸 지중해풍 요리를 많이 선보이는 만큼 와인을 선정할 때도 신중을 기하는 편인데, 주로 남프랑스 지역이나 이탈리아, 스페인 등 지중해 지역의 와인을 선정한다고, 그런 의미에서 스페인의 대표 와인 브랜드인 캄뵈 비에호에서 선보인 '캄뵈 비에호 레세르바'는 '빌라올리바'가 가장 신뢰하는 와인 중 하나다. 스페인 고유품종인 템프라니오 특유의 매력적인 향을 느낄 수 있음은 물론이고 한우등심 스테이크와 더불어 그라탱, 샐러드, 피자 등 어떤 음식과 함께해도 최고의 마리아주를 선보이기 때문이다. '빌라올리바'에서만 맛볼 수 있는 지중해식 음식에 '캄뵈 비에호 레세르바'를 곁들인 환상적인 마리아주가 기대되는 이유다.

VILLA OLIVA



ADDRESS 서울시 강남구 청담동 76-15 1층 TEL 02-511-4771 HOURS 오전 11시 30분~오후 10시(명절 당일 휴무)



CAMPO VIEJO RESERVA 캄뵈 비에호 레세르바

질 좋은 한우등심 스테이크의 맛을 더욱 깊게 느끼고 싶다면 클래식한 레드 와인을 선택하는 것이 좋다. 바닐라와 코코넛 같은 달콤한 향과 후추, 클로버 등의 향이 매력적인 '캄뵈 비에호 레세르바' 같은 와인 말이다. 한 모금 마시는 것만으로도 부드러운 첫 맛과 우아하고 긴 여운으로 마무리되어 한우등심 스테이크는 물론 라타투이 그라탱과 같은 소박한 메뉴와도 적절히 어우러져 최고의 맛을 자아낸다. 등심 스테이크와 라타투이가 포함된 와인 세트메뉴 14만7000원.



명동에서 남산으로 이어지는 오르막길 자락, 남산예술센터 드라마센터 바로 옆에 자리한 이탈리아 레스토랑 '몽앤몽'이 문을 연 지 3년이 지났다. 몽앤몽이 내건 콘셉트는 정확히 '유러피언 와인 & 카페 레스토랑'으로, 식사뿐만 아니라 와인만 즐기러 오는 손님도 많을 정도로 알찬 와인 리스트를 갖추고 있고, 커피와 음료는 전문 바리스타가 직접 만든다. '언덕(Mont) 위에 펼쳐진 꿈(夢)'이라는 의미의 가게 이름처럼 낭만적인 분위기와 위치는 나이를 불문한 손님들의 발길을 끈다. 파스타와 스테이크가 맛있기로 입소문이 퍼진 덕분에 처음 오픈 당시부터 지금까지 꾸준한 인기를 누리고 있는 몽앤몽. 인테리어는 화려하지 않지만 와인에 대한 섬세하고 정직한 취향이 돋보이면서도 먹고 마시는 즐거움을 누리기 좋은 부드러운 분위기로 매장을 꾸었다. 코르크 마개가 알알이 박힌 파티션은 몽앤몽의 직원들이 직접 한 달 반에 걸쳐 제작한 독보적인 인테리어 소품이다. 수년간 와인숍을 운영한 사장님의 감각, 소믈리에 출신 매니저의 노하우와 와인 지식이 풍부한 직원들의 따뜻한 서비스가 어우러져 와인 애호가들의 모임 장소로 자주 이용되기도 한다. 맛있는 와인의 격에 맞는 맛있는 요리도 아무렇게나 만들지 않는다. 엄선된 신선한 식재료를 쓰는 것은 기본이고, 계절별로 조금씩 다르게 내놓는 싱싱한 샐러드와 특별한 방식으로 요리한 스테이크, 기본에 충실한 것부터 오리지널 레시피까지 두루 갖춘 파스타 메뉴는 몽앤몽이 자신 있게 내세우는 요리다.

MONT&MONG



ADDRESS 서울시 중구 예장동 8-19 1층 TEL 02-319-9895 HOURS 오전 11시 반~오후 10시(브레이크타임 오후 2시 30분~오후 5시 30분)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

몽앤몽에서 여성들에게 가장 사랑받는 파스타 메뉴인 '그란치오'는 게살과 날치알이 듬뿍 들어간 담백한 크림소스 스파게티다. 또한 초벌만이 아닌 전 과정에 참숯을 이용하기 때문에 더욱 향미가 깊은 채끝등심 스테이크는 몽앤몽에서 맛볼 수 있는 특별한 요리인데, 이 두 메뉴는 모두 호주 쉬라즈 와인의 교과서인 빈 555 쉬라즈의 스파이시한 과일향과 입안을 묵직하게 감도는 바디감이 어우러져 풍성한 맛의 조화를 이룬다. 그란치오 크림 파스타와 등심 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 10만8500원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



편안한 분위기에서 와인을 즐기고 싶은 사람이라면 서교동에 위치한 '와인공장라군'을 방문해보는 것을 추천한다. 20대의 헬기왕성한 3명의 젊은 청년이 야심 차게 준비한 공간답게, 발랄하고 재미있는 이름과 모던하면서도 캐주얼한 인테리어가 돋보이는 것이 특징이다. 기존 와인바에서 제시하는 정형화된 메뉴에서 벗어나 와인과 잘 어울리는 다양한 종류의 요리를 폭넓게 선보이기 때문에 취향에 맞는 와인인과 요리를 선택할 수 있는 것이 가장 큰 장점. 오픈한 지 이제 1년이 채 되지 않은 곳이지만, 이미 입소문을 많이 타 제대로 된 와인을 즐길 수 있는 흥대 명소로 손꼽히고 있는 중이다.

와인은 어렵다는 편견을 뒤엎고 사람들이 보다 쉽고 편안하게 와인을 즐길 수 있게 하는 것이 목적이라는 '와인공장라군'. 그만큼 와인 리스트를 매우 신중하게 선정한다. 수많은 와인을 꼼꼼하게 비교하며 살펴보던 중 '제이콥스 크릭 샤르도네'를 보는 순간 망설임 없이 와인 리스트에 올린 이유는 바로 음식과의 훌륭한 매리아주 때문. 구운 채소나 치킨, 생선 요리 등 어떤 음식과 매치해도 적절한 조화를 이루어내니 비교적 다양한 음식을 선보이는 '와인공장라군'에게 안성맞춤인 제품이었던 것. 특히 스페인식 생새우 요리인 '캄바스'와 함께했을 때 최고의 맛을 자랑해 많은 이들의 사랑을 받고 있다. '와인공장라군'과 '제이콥스 크릭 샤르도네'의 만남이 궁금하다면 지금 바로 흥대로 떠날 것.

와인공장라군



ADDRESS 서울시 마포구 서교동 395-85 TEL 02-3142-2228 HOURS 오후 6시~새벽 2시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



JACOB'S CREEK CHARDONNAY

제이콥스 크릭 샤르도네

상큼한 레몬 향과 잘 익은 복숭아 향, 멜론 향이 적절히 어우러져 단독으로 마셔도 충분히 매력적인 와인이지만 음식과 함께했을 때 보다 진한 풍미를 느낄 수 있는 것이 바로 '제이콥스 크릭 샤르도네'다. 어떤 요리와도 잘 어울리는 편이지만 특히 해산물과 최고의 궁합을 자랑하는데, 그중 담백하고 고소한 맛이 일품인 새우와의 조화가 가장 매력적이다. 또한 마늘 향과도 매우 잘 어울려 마늘과 새우를 모두 어우른 요리인 '캄바스'와 미디엄 바디의 '제이콥스 크릭 샤르도네'가 만났을 때 최고의 풍미를 느낄 수 있다. 캄바스가 포함된 와인 세트메뉴 5만 1천원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



수많은 매장이 들어섰다 사라지기를 반복하는 신사동 가로수길에서 '다이닝텐트'가 약 9년간 굳건히 자리를 지키는 이유는 요리에 대한 다니엘 셰프의 열정 때문이다. 스물여덟이라는 젊은 나이에 레스토랑을 오픈한 이후 프렌치, 이탈리아 등 한 종류에 얽매이지 않고 다양한 실험 정신을 통해 새로운 메뉴를 선사함으로써 고객들에게 큰 호응을 얻을 수 있었다. 특히 '도라에몽 파스타'와 같은 재미있는 메뉴는 '다이닝텐트'를 또 방문하고 싶게 만드는 가장 큰 요소 중 하나다. 레스토랑에 머무는 시간만큼 재미있고 편안하게 음식을 즐기길 바란다는 다니엘 셰프의 바람처럼 '다이닝텐트'는 한결같이 편안한 레스토랑으로 가로수길을 지키고 있다. '다이닝텐트'의 또 다른 매력을 손꼽는다면 100여 종의 수많은 와인 리스트를 보유한 것을 들 수 있다. 셰프와 매니저가 함께 머리를 맞대고 꼼꼼하게 맛을 평가한 후 선정하는데, 클래식한 와인부터 쉽게 만나볼 수 없는 와인까지 고루 갖추고 있어 취향에 따라 선택이 가능하다. 다양한 와인 중에 최근 다니엘 셰프가 강력 추천하는 것은 바로 '빈 555 쉬라즈'. 외식업계 트렌드가 '올드&클래식'으로 맞춰지고 있는 요즘, 가장 기본적이고 클래식한 와인으로 손꼽히는 '빈 555 쉬라즈'만큼 고기 요리에 알맞은 와인이 없다는 것. 소고기도 좋지만 한국인에게 더욱 친숙한 돼지고기와도 적절히 어울려 풍미를 더한다. 다니엘 셰프의 '돼지고기 목살 스테이크'와 '빈 555 쉬라즈'의 마리아주가 기대되는 이유다.

DINING TENT



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 525-13 1층 TEL 02-3444-1533 HOURS 월~토요일 오전 11시~자정, 일요일 오전 11시~오후 10시

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

호주에서 가장 많이 판매되는 쉬라즈 와인인 빈 555 쉬라즈. 호주에서 가장 대중적인 쉬라즈 와인이라는 말은 그만큼 가장 기본에 충실한 와인이라는 뜻이다. 적절한 타닌과 풍성한 맛과 향으로 사람들의 입맛을 사로잡기 충분했기 때문. 특히 양념이 강한 음식과도 잘 어울려 한국식 조리법으로 완성된 요리와도 무리 없이 조화를 이룰 수 있다. 보성녹차를 녹인 녹돈 스테이크에 스파이시한 파와 로즈메리 꿀로 완성한 '돼지고기 목살 스테이크' 한입에 '빈 555 쉬라즈'를 마시면 입안에서 최고의 맛을 느낄 수 있다. 목살 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 7만8000원.





사계절 내내 매년 색다른 메뉴를 만날 수 있는 레스토랑이 있다. 바로 '올리브앤팬트리'가 그 주인공. 봄과 여름에는 지중해와 이탈리아, 프랑스 남부 요리로 사람들의 입맛을 사로잡고, 가을과 겨울에는 아드리아 해역을 넘어서 동부유럽 음식을 선보이는 것이 이곳의 가장 큰 특징. 매 시즌 메뉴판에 올라오는 음식이 다르기 때문에 방문할 때마다 매년 다른 메뉴를 만나는 재미가 쏠쏠하다. 비교적 작은 평수의 레스토랑이지만 아늑한 인테리어의 편안한 분위기가 더해져 유럽의 소박한 가정식을 맛보며 여유롭게 와인 한 잔 마실 수 있는 장소로 제격이다. 다른 레스토랑보다 여러 메뉴를 선보이는 곳인 만큼 각 요리마다 어울리는 와인을 선별하는 것도 쉬운 일은 아니다. 새롭게 선보일 음식의 특징에 맞는 와인을 찾기 위해 수많은 와인을 찾아 직접 맛보는 것은 기본. 제이콥스 크릭의 와인은 '올리브앤팬트리'가 오픈한 이후 와인 리스트에서 빠지지 않는 단골 브랜드다. 그중 '제이콥스 크릭 샤르도네 스파클링 로제'는 툭툭 튀는 발포성과 달콤한 과일 향이 매력적인 제품으로 생선요리를 주문한 손님에게 꼭 권하는 와인이다. 이번에 선보일 '칠레풍의 연어 샐러드'와 '스페인식 삼치 파스타'의 궁합도 매우 환상적이라고. 지중해식 생선 요리의 풍미를 한층 높여줄 '제이콥스 크릭 샤르도네 스파클링 로제'의 힘은 '올리브앤팬트리'에서 확인할 수 있다.

OLIVE & PANTRY



ADDRESS 서울시 강남구 신사동 590-21 1층 TEL 02-549-4698 HOURS 오전 11시 45분~오후 11시(일요일 휴무)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



JACOB'S CREEK SPARKLING ROSE 제이콥스 크릭 샤르도네 스파클링 로제

흔히 접할 수 있는 훈제연어와 달리 부드러운 연어의 질감이 살아 있어 특유의 고소한 맛을 느낄 수 있는 칠레풍의 연어 샐러드는 핑크색 정미 컬러가 돋보이는 제이콥스 크릭 샤르도네 스파클링 로제와 함께했을 때 가장 좋은 맛을 낸다. 달콤한 레몬 향과 딸기 향이 신선함을 더하고, 입안에서 기분 좋게 터지는 기포로 인한 상큼함이 생선 요리와 어우러지며 훌륭한 마리나주를 선보이는 것. 정교하고 밀도 높은 스타일의 스파클링 와인이기에 파스타에 삼치를 통으로 올려 색다른 비주얼을 선사하는 스페인식 삼치 파스타와도 매우 잘 어울린다. 연어 샐러드와 스페인식 삼치 파스타가 포함된 와인 세트메뉴 가격은 전화 예약 시 문의. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

레드 와인은 육류와 어울리고 화이트 와인은 해산물과 어울린다는 고정관념을 깬 호주 No.1 쉬라즈 와인, '빈 555 쉬라즈'는 육류와 해산물 모두를 아우를 수 있는 힘을 지니고 있다. 부담스럽지 않게 딱 알맞은 스파이시한 느낌과 더불어 은은하게 풍기는 초콜릿 향이 입맛을 돋을 뿐만 아니라, 음식과 음식 사이의 맛을 이어주는 가교 역할도 톡톡히 하기 때문. '빈 555 쉬라즈'는 한우 특등급 등심으로 만든 스테이크와 키크랩을 넣어 만든 파스타와 뛰어난 조화를 이룬다. 키크랩 파스타와 한우등심 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 15만원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



YIDO DINING

논현동의 핫 플레이스로 자리 잡고 있던 '세라즈마노'가 '이도 다이닝'이라는 이름으로 새롭게 태어났다. 리뉴얼과 동시에 각 층마다 작가 이윤신의 작품과 회화, 사진 등을 설치해 마치 갤러리에 온 듯한 느낌을 주는 복합문화공간으로 주목받고 있다. 수공예 도자기 브랜드로 잘 알려진 '이도'에서 운영하는 곳인 만큼 다양한 플레이팅에 음식을 선보여 보는 이들의 시선을 사로잡지만, 단순히 플레이팅만 예뻐서 그렇다고 오해하는 것은 금물이다. 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다는 말처럼 셰프가 직접 엄선한 천연재료를 사용한 건강한 먹거리를 내놓는 것으로도 유명하다. 인테리어와 요리, 문화 외에도 '이도 다이닝'이 꼼꼼하게 살피는 것은 와인이다. 다양한 연령층이 방문하는 레스토랑인 만큼 각기 다른 취향에 맞출 수 있도록 최대한 많은 종류의 와인을 보유하기 위해 노력하고 있다고, 각 나라를 대표하는 아이덴티티가 확실한 품종의 와인을 주로 선택하는 것이 포인트. 호주를 대표하는 와인으로는 '빈 555 쉬라즈'를 꼽았는데, 특유의 묵직한 바디감과 향이 다양한 음식과 매우 적절하게 어우러진다고 생각했기 때문이다. 그중 '이도 다이닝'이 생각하는 최고의 마리아주 요리는 '등심 스테이크'와 '키크랩 참나물 페스토 파스타'. 스테이크의 담백한 맛과 참나물 페스토를 사용해 독특한 풍미를 자랑하는 파스타가 함께하는 '빈 555 쉬라즈'의 맛이 궁극적이다.



ADDRESS 서울시 강남구 논현동 93-4 TEL 1599-5263 HOURS 오전 10시~오후 11시

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



단연 서울에서 가장 아름다운 전망을 즐길 수 있노라고 자부하는 곳, '아델라베일리'는 맛있는 요리 이상의 즐거움을 선사하는 공간이다. 서울의 낭만적인 드라이브 코스의 정석, 북악스카이웨이. 은은한 어둠으로 물드는 저녁, 구불구불한 길을 따라 부암동 언덕 자락을 오르면 수정처럼 빛나는 아델라베일리를 찾을 수 있다. 그래서일까. 이곳에 자리를 잡은 지만 4년, 아델라베일리는 어느새 이 동네의 랜드마크가 됐다. 레스토랑 1층은 두 벽면이 모두 유리로 되어 탁 트인 전망을 자랑하는데, 서울 야경이 내려다보이는 밤이 되면 그만한 인테리어가 없다. 2층은 갤러리를 연상시키는 하얗고 깔끔한 인테리어에 그림이 걸려 있고, 봄과 가을에 인기인 야외 테라스석이 마련되어 있다. 700여 평의 넓은 대지에 갤러리와 레스토랑, 카페를 함께 운영하는 아델라베일리는 파인 다이닝다운 수준 높은 맛은 물론, 갤러리를 방불케 하는 미술 작품과 음악, 와인, 커피 등 다채로운 문화를 향유할 수 있는 공간. 덕분에 이곳에선 하우스웨딩과 각종 행사가 열리기도 한다. 셰프 벤자민 정의 시그니처 메뉴는 홀스래디시 크림과 크림프레시 케이퍼 샐러 등을 곁들여서 24시간 동안 저온 조리한 부드러운 수비드 연어, 오리기름을 사용해 48시간 이상 콩피한 오리 다리살 요리, 그리고 항생제를 사용하지 않고 키운 한우로 요리한 안심 스테이크다. 아델라베일리는 이에 어울리는 와인으로 제이콥스 크릭 샤르도네와 윈담 이스테이트 빈 555 쉬라즈를 추천한다.

ADELA BAILEY



ADDRESS 서울시 종로구 부암동 23-3 TEL 02-3217-0707 HOURS 평일 오전 11시 30분~오후 10시(금, 토요일은 자정까지)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조

JACOB'S CREEK CHARDONNAY, BIN 555 SHIRAZ

제이콥스 크릭 샤르도네, 빈 555 쉬라즈

미디엄 바디의 샤르도네에서 느낄 수 있는 매혹적인 레몬 향, 잘 익은 복숭아와 멜론 향이 부드러운 오크 향과 조화를 이루는 제이콥스 크릭 샤르도네. 일반적으로 연어는 피노누아와 궁합이 좋지만, 약간 무게감이 있고 드라이한 제이콥스 크릭과도 훌륭한 조화를 이룬다. 또한 호주 No.1 쉬라즈 와인 빈 555 쉬라즈의 적절한 타닌과 달콤한 초콜릿 향의 풍성한 미감은 안심 스테이크 등 육류 요리의 깊은 풍미를 한층 돋워준다. 제이콥스 크릭 샤르도네와 연어요리 세트 6만원, 빈 555와 안심 스테이크 세트 9만원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)





대학로를 거닐어본 이들 중 '타센'을 지나치면서 눈길을 주지 않은 사람은 아마 없을 것이다. 수영복을 입은 여성의 픽토그램이 실물 사이즈로 걸고 있는 모습의 전광판이 워낙 눈에 띄어서이기도 하고, 아니면 10년 넘게 꾸준히 자리를 지키며 대학로의 얼굴이 되어온 덕분이기도 하다. '타센'은 원래 독일의 아트북 출판사 이름이다. 미술 전문 출판사인 마로니에북스가 타센의 번역 출판과 원서 수입 판매를 계기로 2003년 오픈한 동명의 아트북 카페는 입구의 줄리안 오피 전광판 작품과 함께 오늘날 대학로의 명실상부한 랜드마크로 자리 잡았다. 입구부터 내부까지 가장 먼저 시선을 당기는 건 미술 갤러리에서나 만날 것 같은 줄리안 오피의 작품들이다. 음식, 음료를 넘어 '문화'를 손님들에게 판매하는 타센은 이처럼 해외 유명 작가들의 작품을 직접 볼 수 있는 공간이자, 헬무트 뉴튼, 오드리 헵번, 비틀스, 제네시스, 애니 레보비츠 등 전 세계 한 장판 에디션과 각종 고가의 예술 도서를 만나볼 수 있는 곳이기도 하다. 그러나 타센의 아트북을 자유롭게 펼쳐볼 수 있는 것이 이곳의 유일한 매력은 아니다. 100여 종이 넘는 와인 리스트, 레스토랑 본연의 도리에 충실한 수준 높은 요리가 선사하는 미각적 만족 또한 타센이 주는 예술적 즐거움에 비해 한 치의 양보도 없다. 타센의 오리지널한 소스를 곁들인 립아이 스테이크가 좋은 예다. 흠 잡을 데 없는 맛과 분위기 덕분에 타센 근방 직장인을 비롯해 문화 예술계에 종사하는 배우나 관계자, 예술가들이 주된 손님이다.

TASCHEN



ADDRESS 서울시 종로구 동숭동 1-81 1층 TEL 02-3673-4115 HOURS 오전 11시 30분~오후 11시(금, 토요일은 자정까지)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

호주 대표 품종인 쉬라즈 100퍼센트로 채운 묵직하고 진한 바디감, 스파이시한 과일향과 산도가 매력적인 빈 555 쉬라즈는 호주 No.1 쉬라즈 와인이다. 특히 육류, 그 중에서도 불에 구운 스테이크 요리에 잘 어울린다. 호주에서 비교적 저렴한 소고기로 만든 스테이크에도 훌륭한 마리나주를 선사하며 요리의 맛을 끌어올린다는 빈 555 쉬라즈는 타센의 질 좋은 스테이크를 먹은 후 깔끔한 피니시로 더할 나위 없다. 립아이 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 8만2000원 (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



뛰어난 품질의 포도를 생산하며 명성을 쌓은 포도밭은 대개 여러 명의 소유주가 공동으로 관리한다. 간혹 1인이 독점으로 포도밭을 소유하기도 하는데, 이를 뜻하는 단어가 모노폴이다. 문을 연 지 한 달 남짓 된 비스트로 모노폴은 이탈리아 레스토랑이자 와인 펍으로, 좋은 와인을 부담 없는 가격과 분위기에서 즐길 수 있는 곳을 지향한다. 와인의 본고장인 유럽에서 와인을 공부하고 국내 유명 와인 수입사와 레스토랑을 거치며 내공을 쌓은 김민우 대표가 직접 구성한 와인 리스트와 함께 곁들이기 좋은 음식을 선보인다. 직접 훈제한 연어, 제철 식재료 등 최상의 재료로 만든 음식을 와인은 '비싸다. 격식을 갖춰 마셔야 한다'는 고정관념에서 벗어나 편안한 분위기에서 즐길 수 있는 곳이다. 이를 통해 모든 고객이 음식과 함께 자연스럽게 와인을 즐기는 문화를 가졌으면 하는 것이 김민우 대표의 바람이다. 1인 1메뉴를 주문하면 무료 코르크 차지 및 오후 7시 30분 이전 방문 고객에 한해 정액제 와인 선택 시 와인 금액을 50% 할인해주는 서비스도 제공한다. 정액제 와인은 프랑스, 이탈리아, 칠레, 호주 등 다양한 산지에서 생산된 레드, 화이트 스파클링 중 초보자부터 마니아까지 만족할 수 있는 것으로 구성된 리스트다. '자르디니에라'라고 불리는 채소절임 토핑이 올라간 건강식 피자를 주문과 동시에 구워내 식전빵으로 제공하며, 주메뉴로는 10여 종의 파스타와 스테이크가 준비되어 있다. 높은 층고와 1층과 2층으로 내부를 구성한 덕에 여유 있는 공간 또한 장점이다.

BISTRO MONOPOLE



ADDRESS 서울시 강남구 역삼동 830-41 네스빌 1층 TEL 02-568-1585 HOURS 오전 11시 30분~오후 11시(브레이킹 타임 오후 3시~오후 5시 30분)

*쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조

BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

비스트로 모노폴에서 선정한 와인은 호주 No.1 쉬라즈 와인 빈 555다. 적절한 타닌과 달콤한 초콜릿, 과일 향이 풍부해 초보자부터 마니아까지 모두 만족할 수 있는 맛이다. 빈 555는 양갈비 스테이크와 직접 레스토랑에서 훈제한 연어로 만든 스테이크가 잘 어울린다. 육류, 그중에서도 강한 향이 특징인 양갈비 스테이크, 부드러운면서도 고소한 맛이 특징인 연어 스테이크와 함께 매치해 와인과 음식 간의 최상의 마리아주를 제공한다. 양갈비, 연어 스테이크가 포함된 와인 세트메뉴 각 9만4000원, 8만 7000원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)





논현동의 한 좁은 골목으로 들어서면 아기자기한 인테리어의 작은 레스토랑을 만날 수 있다. 캐주얼 다이닝 비스트로 '보틀 그린'은 와인의 초록색 병을 의미하는 이름답게 다양한 종류의 와인과 그에 알맞은 색다른 음식을 선보이며 오픈한 지 1년 만에 많은 사랑을 받고 있다. 파리나 런던에서 흔히 만날 수 있는 편안한 카페처럼 매장에서 직접 로스팅한 원두로 만든 커피와 차는 물론, 식사와 와인까지 어느 시간대든 편안하게 즐길 수 있어 매장을 방문하면 한쪽에서는 차를, 한쪽에서는 식사와 와인을 즐기는 독특한 풍경이 연출되는 것이 특징이다. 화려하지는 않지만 소박하면서도 정감 있는 분위기에 데이트나 작은 모임 장소로도 안성맞춤인 이곳의 가장 큰 장점은 바로 와인. 직접 마셔보고 진짜 맛있다고 생각되는 와인만 쏙쏙 골라 리스트 업을 하기 때문에 이곳에 방문하면 합리적인 가격에 최상의 맛을 지닌 와인을 만날 수 있다. '감뽀 비에호 레세르바' 역시 보틀그린이 엄선한 와인 중 하나로 담백하면서도 부드러운 질감 속에 타닌이 기분 좋게 느껴져 입맛을 돋우는 것으로도 유명하다. 특히 음식의 식감과 맛을 잘 살려주기 때문에 단독으로 마실 때보다 맛있는 음식과 함께할 때 그 진가를 느낄 수 있는 법. 보틀그린이 준비한 리코타 치즈 루콜라 샐러드와 터키식 요리 칸약, 미국 남부 요리 잠발라야 코스와 '감뽀 비에호 레세르바'와 어우러지는 모습을 기대해도 좋다.

BOTTLE GREEN



ADDRESS 서울시 강남구 논현동 10-3 1층 TEL 02-515-7336 HOURS 오전 11시~새벽 1시(일요일 휴무)



CAMPO VIEJO RESERVA 감뽀 비에호 레세르바

터키 요리 칸약과 말린 자두와 크랜베리를 넣은 리코타 치즈 루콜라 샐러드, 미국 남부 루이지애나 지역의 잠발라야 등 저마다 다른 매력을 자랑하는 세 가지 요리와 모두 어울리는 와인을 선택해야 한다면 '감뽀 비에호 레세르바'를 꼽을 수 있다. 잘 익은 체리와 자두 향이 물씬 풍기는 와인으로 풍성하고 깊은 맛이 요리의 맛을 더욱 살려주기 때문. 특유의 부드러운 맛이 입가에 머물러 다양한 메뉴와 어울리며 최고의 마리아주를 선사한다. 리코타 치즈 루콜라 샐러드, 칸약, 잠발라야가 포함된 와인 세트메뉴 11만원. (본 책자 55페이지의 쿠폰을 활용해서 할인된 가격에 이용할 수 있습니다.)



* 쿠폰 사용기간 2015년 2월 1일 ~ 3월 31일, 자세한 내용은 본 책자 뒤 쿠폰 참조



가볍게 와인을 즐기고 싶은 사람에게 '와인주막차차'만큼 알맞은 곳도 없다. 홍대에서 와인 전문 레스토랑으로 큰 사랑을 받는 '와인주막차차'가 압구정동에 또 다른 매장을 선보인 이유 또한 누구나 쉽고 편안하게 와인을 마실 수 있는 장소를 제공하고자 하는 마음에서다. 특히 한식과 와인을 적절히 매치, 어울리지 않을 거라 생각했던 두 가지의 조화를 이끌어낸 큰 호응을 얻기도 했다. 캐주얼한 레스토랑답게 즐거운 분위기에서 가볍게 와인을 마실 수 있어 연인, 친구들과 방문하기 좋은 곳으로 '와인주막차차'가 늘 손꼽히는 것이 놀라운 일은 아니다. 소주를 마시듯 쉽고 편안하게 마셔야 한다는 생각을 바탕으로 와인을 선별한다는 '와인주막차차'. 저렴한 가격대의 와인을 주로 선별하는 편인데, 가격이 낮다고 품질까지 떨어진다고 생각하는 것은 큰 착각이다. 합리적인 가격대에서도 충분히 고품질의 와인을 만나볼 수 있기 때문. 가장 대표적인 '빈 555 쉬라즈'는 대중들에게 가장 많이 알려진 쉬라즈 제품이기도 하지만 그만큼 맛에 대해 확실히 보장받은 와인들 중 하나라고 볼 수 있어 신뢰도가 매우 높은 편. '와인주막차차'의 대표 메뉴인 '차육쌈'과의 마리아주도 꽤 훌륭하다. 차돌박이 구이와 육회, 부추를 싸서 먹으면 스테이크의 미디엄 레어와 흡사한 맛을 낼 수 있는데, 여기에 '빈 555 쉬라즈'까지 더하면 한층 더 풍미를 느낄 수 있다. 쉽게 예상하지 못한 다양한 한식 메뉴와 와인의 조화를 이루어낸 '와인주막차차'의 앞날이 기대된다.

와인주막 차차



ADDRESS 홍대점 서울시 마포구 서교동 336-23, 압구정점 서울시 강남구 신사동 658-12층 TEL 홍대점 02-335-3378, 압구정점 02-3443-3309
HOURS 홍대점 오전 11시~새벽 4시(명절 당일 휴무), 압구정점 평일 오후 4시~새벽 2시, 주말 오후 2시~새벽 2시(명절 당일 휴무)



BIN 555 SHIRAZ 빈 555 쉬라즈

적당한 바디감의 레드 와인은 기본적으로 고기, 특히 스테이크와 최고의 궁합을 자랑한다. 하지만 한식에 곁들여도 무리 없이 어울릴 수 있는 것 또한 레드 와인, 그중에서도 쉬라즈를 꼽을 수 있다. 호주 No.1 쉬라즈 와인 빈 555 쉬라즈의 풍성한 미감은 비교적 강한 맛을 내는 한식과 독특한 어우러짐을 형성하는 것이 특징. 무엇보다 차돌박이의 부드러우면서도 쫄깃한 식감과 만났을 때 육류 요리 특유의 깊은 풍미를 한층 높여준다. 차육쌈이 포함된 와인 세트메뉴가 8만원으로 2월 28일까지 세트 메뉴를 주문하면 치즈 플레이트와 처트니를 제공한다.

CASUAL PLEASURE

저마다 뚜렷한 개성을 지닌 수많은 와인 중 당신의 취향은 어느 것일까?
당신의 입맛을 사로잡을 캐주얼 와인, 멋과 맛의 시간.

와인을 처음 접한 사람들에게
제이콥스 크릭처럼 반가운 존재가
또 있을까? 특유의 편안한
미감으로 초보자들도 캐주얼하게
마실 수 있는 와인이 많다.
아시아에서 가장 많이 판매되는
호주 와인이란 수식어가 괜히 붙은
게 아니다.
왼쪽부터 순서대로 1 제이콥스
크릭 쉬라즈 까베르네, 2 제이콥스
크릭 리저브 까베르네 소비뇽,
3 제이콥스 크릭 샤르도네 피노
누아, 4 제이콥스 크릭 샤르도네
스파클링 로제, 5 제이콥스 크릭
샤르도네, 6 제이콥스 크릭 리저브
샤르도네, 7 제이콥스 크릭 리슬링.
모두 제이콥스 크릭.





스페인산 와인의 매력은 강렬함이다. 그중 스페인 프리미엄 와인 산지 '리오하'에서 탄생한 감뽀 비에호는 스페인 리오하의 글로벌 No.1 와인 브랜드로 특유의 스파이시하면서도 부드러운 풍미로 많은 이들에게 사랑 받고 있다. 위에서 부터 감뽀 비에호 크리안자, 감뽀 비에호 레세르바, 모두 감뽀 비에호.



호주 최초의 쉬라즈 와인 브랜드이자 호주에서 가장 많이 판매되는 쉬라즈 와인을 보유한 '쉬라즈 엑스퍼트' 브랜드인 원담 이스 테이트는 현재까지 3300여 개가 넘는 수상 실적을 보유한 만큼 풍부하면서도 정교한 맛의 쉬라즈 와인을 선보이고 있다. 순서대로 조지 원담 쉬라즈, 빈 555 쉬라즈, 모두 원담 이스테이트.

첫 빈티지인 1980을 출시한 후 세계 유수의 와인 대회에서 28번의 대상, 157번의 금메달을 수상한 적이 있는 세인트 휴고는 특유의 엘레강스한 향과 맛을 자랑하며 특히 와인 애호가들과 비평가들 사이에서 소장하고 싶은 와인으로도 손꼽히며 인기를 끌고 있다. 세인트 휴고 쿠나와라 까베르네 소비뇽, 세인트 휴고,



브랜콧 이스테이트는 뉴질랜드 말보로 지역에 최초로 소비뇽 블랑과 피노누아 품종을 식재한 와이너리로 뉴질랜드 와인의 교과서로 불리며 전 세계에서 가장 사랑받는 와인 브랜드로 자리 잡고 있다. 말보로 지역의 상쾌하고 맑은 날씨 덕에 절묘한 맛과 원숙한 풍미를 자아내는 것이 특징. 브랜콧 이스테이트 말보로 소비뇽 블랑, 브랜콧 이스테이트,

페르노리카의 와인들

세계 최고의 주류 브랜드, 페르노리카 와인 셀렉션.
호주에서 스페인까지, 와인 맛 좀 안다는 이들이 선호하는
와인들이 지금, 이곳에 있다.

JACOB'S CREEK, RIESLING (AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 리슬링

투명한 연꽃빛을 띠는 매력적인 와인으로 잔에 따르는 순간부터 눈길을 사로잡는다. 상큼한 과일 향이 첫 선을 보이다 곧이어 은은한 꽃향이 함께 어우러져 와인을 한 모금씩 마실 때 마다 사랑스러운 향을 느낄 수 있다. 가볍게 단독으로 마셔도 좋지만, 조개, 생선과 함께 곁들여 마시면 훌륭한 마리아주를 경험할 수 있다.



JACOB'S CREEK, GRENACHE SHIRAZ(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 그르나슈 슈라즈

그르나슈와 슈라즈의 훌륭한 조화를 선보이는 미디엄 바디 와인. 한 모금 마시는 순간 진하고 달콤하게 퍼지는 딸기 향이 입안에 감도는 것이 가장 큰 매력. 스파이시한 향이 부드러운 타닌과 조화를 이룬다.

JACOB'S CREEK, CABERNET MERLOT(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 까베르네 메를로

까베르네 소비뇽과 메를로를 블렌딩한 미디엄 바디 와인으로 목직한 바디감과 탄닌의 조화로 목 넘김이 좋다. 여러 향이 복합적으로 어우러지지만 꽤 훌륭한 풍미를 완성해, 와인이 익숙지 않은 사람들도 부담 없이 즐길 수 있다.

JACOB'S CREEK, MERLOT(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 메를로

자두 빛 레드 삼나무의 향과 풍부한 과즙, 부드러운 타닌이 매력적인 미디엄 바디 와인. 잘 익은 체리와 신선한 자두, 블루베리 향까지 느낄 수 있어 좋다. 치즈나 파스타 등과 함께 하면 최고의 마리아주를 경험할 수 있다.



JACOB'S CREEK, SHIRAZ CABERNET(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 슈라즈 까베르네

보랏빛의 진한 선홍색이 매력적인 미디엄 바디 와인으로 슈라즈와 까베르네 소비뇽을 블렌딩한 것이 특징이다. 잘 익은 자두와 체리, 달콤한 블랙 베리 등과 같은 과일 향과 더불어 까베르네 소비뇽 특유의 나뭇잎향과 민트향이 은은하게 퍼져 사선을 사로잡다가 부드럽게 이어지는 초콜릿향과 바닐라 오크향이 와인의 매력을 더한다. 구운 고기나 피자, 토마토 베이스와 파스타 등과 적절한 조화를 이루어낸다.

JACOB'S CREEK, CHARDONNAY(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 샤르도네

제이콥스 크릭에서 가장 많이 판매되는 대표적인 와인 중 하나. 상큼한 레몬향과 더불어 잘 익은 복숭아, 달콤한 멜론향까지 느낄 수 있어 여성들에게 특히 인기가 높다. 뿐만 아니라 부드러운 오크향이 농익은 과일 향과 적절한 조화를 이루어내 색다른 향과 맛을 즐길 수 있어 와인을 처음 접한 사람들에게도 부담이 없다. 미디엄 바디의 샤르도네답게 구운 야채나 치킨, 생선 요리 등과 함께 했을 때 최고의 궁합을 자랑한다.

JACOB'S CREEK



JACOB'S CREEK, RESERVE CABERNET SAUVIGNON(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 리저브 까베르네 소비뇽

호주 최고급 까베르네 소비뇽 생산지 쿠나와라에서 엄선된 포도로 만들어 상큼한 민트와 블랙베리의 아로마가 느껴지는 것이 특징. 잘 익은 까시스의 향과 블랙 올리브 향도 느껴진다.

JACOB'S CREEK, RESERVE CHARDONNAY(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 리저브 샤르도네

프리미엄 샤르도네의 생산지역인 아들레이드 힐에서 만들어진 화이트 와인으로 기본 좋은 산도가 느껴지는 것이 특징. 구운 견과 열매 캐슈향은 독특한 매력을 더한다.



JACOB'S CREEK, RESERVE SHIRAZ(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 리저브 슈라즈

풍성한 과일 향과 섬세한 산도가 조화를 이룬 매력적인 와인. 여기에 블랙 초콜릿과 스파이시한 향신료의 기운까지 더해져 긴 여운을 느낄 수 있어 좋다. '2006년 와인 스펙테이터 올해의 100대 와인'에 선정된 것으로도 유명하다.

JACOB'S CREEK, CHARDONNAY PINOT NOIR NV(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 샤르도네 피노 누아 NV

3번의 대상과 2번의 금메달을 획득한 대표적인 스파클링 와인. 그린 뉴앙스의 벗짚 컬러에 상큼한 레몬향, 고소한 토스트의 느낌이 인상적이다. 풍부하게 퍼지는 기포감과 마지막까지 이어지는 여운으로 인해 잔주 없이 그냥 마셔도 좋을 만큼 뛰어난 풍미를 자랑한다. 아페리티프나 디저트로도 매우 좋다.

JACOB'S CREEK, SPARKLING ROSE NV(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 샤르도네 스파클링 로제 NV

사랑스러운 핑크 장미 컬러로 여심을 뒤흔든 주인공. 상큼한 레몬 향과 딸기 향이 풍부하게 느껴지는 매우 신선한 스파클링 와인이다. 입안 가득 터지는 기포가 기분 좋게 펼쳐진다.



JACOB'S CREEK JOHANN SHIRAZ CABERNET(AUSTRALIA)

제이콥스 크릭 요한 슈라즈 까베르네

제이콥스 크릭의 최상위급 플래그십 와인으로 제이콥스 크릭 설립자인 '요한 그램프'를 헌정하기 위해 만든 제품으로도 유명하다. 특히 2001 빈티지는 12년간 잘 숙성되어 타닌과 살짝 풍기는 감초의 향기가 어우러져 독특한 매력을 뽐낸다.



ST. HUGO



ST. HUGO, COONAWARRA CABERNET SAUVIGNON(AUSTRALIA)

세인트 휴고 쿠나와라 까베르네 소비뇽

호주 최고의 프리미엄 까베르네 소비뇽 생산지 쿠나와라 내에서도 특정 구획을 선별해 그 중에서도 최상위 1%의 포도만을 고르고 골라 만든 와인답게 우아하면서도 강렬한 맛을 느낄 수 있다. 여러 가지의 풍성한 과일 향을 베이스로 기분 좋은 삼나무 향과 계피향, 붉은 헤이즐넛 향이 적절히 어우러지며 코를 자극한다. 매년 와인을 출시하는 것이 아니라 빈티지가 좋은 해에만 최고급의 와인을 선보이기 때문에 품질에 대한 신뢰도가 매우 높고 시간이 지날수록 진가를 발휘한다.

CAMPO VIEJO, RESERVA(SPAIN)

감뽀 비에호 레세르바

감뽀 비에호의 와인 중 가장 클래식한 와인으로 고급 리오하 와인의 정수를 느낄 수 있다. 스페인 와인 최고 등급인 'D.O.Ca 리오하 알타'를 획득했으며 감뽀 비에호의 플래그십 와인이다. 2006년 빈티지는 현재 가장 마시기 좋은 피크점에 달해 있으며 100% 손으로 수확한 포도로 생산했다. 총 3년의 숙성 기간을 거쳐 출시되는 것이 특징. 테두리에 열은 금빛을 띠는 발고 생기 있는 루비 레드 컬러가 특징. 기본적으로 잘 익은 체리와 자두 향이 물씬 풍기며 여기에 바닐라, 코코넛 과 같은 오크 숙성에서 배가된 향 그리고 후추, 클로버 향 등이 더해져 오묘한 조화를 이룬다. 부드럽고 원숙한 맛을 내며 입 안 가득 여운이 길게 남아 좋다.

CAMPO VIEJO, CRIANZA(SPAIN)

감뽀 비에호 크리안자

감뽀 비에호 크리안자 역시 스페인 와인 최고 등급인 'D.O.Ca 리오하 알타'에 빛나는 제품으로 감뽀 비에호에서 가장 많이 판매되며 대중적인 인지도가 매우 높은 와인이다. 템프라니요, 그라시아노, 마주엘로 등 세 가지 포도 품종이 황금 비율로 블렌딩되었으며, 오크통에서 12개월, 병에서 6개월의 시간을 거쳐 출시됐다. 짙은 체리 레드 컬러에 자두와 연한 딸기의 풍성한 과일 향과 더불어 달콤한 바닐라, 코코넛 향이 우아한 조화를 이룬다. 부드럽고 풍성한 아로마 향이 미각을 자극하며 마시는 순간부터 끝 맛까지 긴 여운을 남기는 것이 인상적이다. 오래 지속되는 신선하고 매혹적인 풍미가 입맛을 돋게 해 사랑하는 이들과의 정찬에 준비하면 좋다.

CAMPO VIEJO



BRANCOTT ESTATE



BRANCOTT ESTATE, MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC(NEW ZEALAND)

브랜콧 이스테이트 말보로 소비뇽 블랑

뉴질랜드 말보로 지역 최초로 소비뇽 블랑과 피노누아를 식재한 와이너리가 바로 브랜콧 이스테이트다. '뉴질랜드 와인의 교과서'라는 별칭이 있을 만큼 뉴질랜드의 와인에 대한 기준으로 여겨지는 이곳의 가장 대표적인 와인은 '브랜콧 이스테이트 말보로 소비뇽 블랑'. 뉴질랜드 와인 생산지 중 가장 일조량이 많기로 소문난 말보로 지역에서 자란 소비뇽 블랑은 말보로 지역 특유의 상쾌하고 맑은 날씨에 영향을 받아 산도가 높고 파인애플, 패션프루트와 같은 상큼한 과일 향과 더불어 은은한 허브 향을 지닌 것으로도 유명하다. 그런 소비뇽 블랑을 활용해 만든 와인답게 풍부한 과일의 맛과 더불어 우아하게 펼쳐지는 허브 향이 느껴지는 원숙한 풍미를 지녔다. 덕분에 2009년 국제 와인 챌린지와 2010년 뉴질랜드 소비뇽 블랑에서 대상을 수상할 정도. 다소 드라이한 화이트 와인이기 때문에 회나 초밥, 굴, 구운 새우, 간단한 그린 샐러드 또는 찌거나 구운 활살 생선 류의 요리 등과 함께 먹으면 환상적인 마리아주를 표현해 낸다.



WYNDHAM ESTATE BIN 555 SHIRAZ(AUSTRALIA)

윈담 이스테이트 빈 555 슈라즈

슈라즈 와인은 다소 무겁다는 편견과 달리 비교적 가볍고 부담 없는 느낌을 주는 와인으로 적절한 타닌과 함께 달콤한 초콜릿 향이 느껴져 풍성한 미감을 형성해 대중적으로 인기를 끌고 있다. 호주에서 가장 많이 판매 된 슈라즈 와인이자 전 세계에서 가장 많은 수상 기록을 지닌 제품으로 호주 슈라즈의 기준점이라 불릴 정도. 슈라즈 와인 특성상 고기류와 가장 좋은 합을 보여주지만 살짝 매콤하거나 달콤한 양념의 음식과도 완벽한 마리아주를 선보여 강한 양념을 활용한 한식과 매칭해도 어색하지 않다. 누구에게나 쉽게 어필할 수 있는 맛과 향을 지녔기 때문에 와인을 처음 접하는 초보자들에게 권하기 좋다.

WYNDHAM ESTATE

WYNDHAM ESTATE, BLACK CLUSTER SHIRAZ(AUSTRALIA)

윈담 이스테이트 블랙 클러스터 슈라즈

윈담 이스테이트의 아이콘 와인인 '윈담 이스테이트 블랙 클러스터 슈라즈'는 헌터 밸리 슈라즈의 특징을 고스란히 담아낸 것으로도 유명하다. 40년 이상 된 올드빈에서 포도가 손상되지 않게 직접 손으로 수확한 후 그 중 최고의 포도송이만 엄선해 27개월의 오크 숙성과 14개월의 병 숙성을 거쳐 탄생한 와인인 만큼 깊은 맛을 자랑한다. 특히 은은하게 퍼지는 모카향과 자두, 향신료 향은 가장 큰 매력 중 하나. 고기류와 잘 어울리는 편이며 그중 소고기와 양고기와는 최고의 궁합을 자랑한다.

WYNDHAM ESTATE, GEORGE WYNDHAM SHIRAZ(AUSTRALIA)

윈담 이스테이트 조지 윈담 슈라즈

'호주 슈라즈의 아버지'라고 불리는 조지 윈담에게 헌정하는 와인. 진에 와인을 따르는 순간 아름다운 보랏빛 컬러가 눈길을 사로잡지만 곧이어 풍겨져 나오는 자두와 블랙베리 향과 은근하게 느껴지는 민트향, 초콜릿 향이 이루어내는 특별한 향에 폭 빠져게 된다. 한 모금 입에 담은 후 여운에서 느껴지는 실기찬 타닌이 오크향과 잘 어우러져 훌륭한 풍미를 형성하는 것 또한 이 와인이 특별한 이유라고 할 수 있다. 풀 바디 와인 특유의 묵직한 미감이 허겁에 머물며 오랫동안 그 맛이 느껴진다.





EDITORIAL

편집장 이태영 YI, TAEYOUNG

FEATURE & LIFESTYLE

디렉터 김만나 KIM, MANNA

에디터 감성진 KIM, SEONGJINE

에디터 양민정 YANG, MINJONG

컨트리뷰팅 에디터 강하나 KANG, HANA

PHOTOGRAPHY

PENN STUDIO

포토디렉터 최민석 CHOI, MINSEOK

박남규 PARK, NAMKYU

팀장 이해련 LEE, HYELYEON

포토그래퍼 임채훈 LIM, CHAEHUN

조혜진 JO, HYEJIN 유진호 YU, JINHO

DESIGN

아트 디렉터 남영아 NAM, YOUNGAH

수석 디자이너 서진국 SEO, JINKOOK

디자이너 우중은 WOO, JONGEUN

디자이너 김아영 KIM, AHYOUNG

ADVERTISING

국장 백철호 BAEK, CHULHO

팀장 · 부장 신문선 SHIN, MOONSUN

차장 박진일 PARK, JINIL

과장 송민규 SONG, MINGYU

발행처 (주)WE MEDIA

발행인 이강덕 LEE, KANT

대표이사 주윤식 JU, YOUNSIK

서울시 강남구 신사동 630-19 백영빌딩 7층

CAFE GRANDE
 캄보 비에호 크리안자 (Campo Viejo Crianza) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

맛있는 스페인
 제이콥스 크릭 사도네 (Jacob's Creek Chardonnay) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

HELLO
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
피자 증정
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

18 STEPS
 제이콥스 크릭 쉬라즈 까베르네(Jacob's Creek Shiraz Cabernet) 주문 시
카프레제 샐러드 제공
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

J.ONE
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

TOMBOLA
 캄보 비에호 크리안자(Campo Viejo Crianza 2010) 주문 시
세트 메뉴 10% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

LUNA
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

ROMANEE CONTI
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

MONT & MONG
 빈 555 쉬라즈 (Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

와인공장 라군
 제이콥스 크릭 사르도네(Jacob's Creek Chardonnay) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

OLIVE & PANTRY
 제이콥스 크릭 스파클링 로제 (Jacob's Creek Sparkling Rose) 주문 시
세트 메뉴 10%할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

YIDO DINING
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 20% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

ADELA BAILEY
 제이콥스 크릭 사르도네(Jacob's Creek Chardonnay) 또는 빈 555 쉬라즈 (Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

TASCHEN
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

BISTRO MONOPOLE
 빈 555 쉬라즈(Bin 555 Shiraz) 주문 시
세트 메뉴 10% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

BOTTLE GREEN
 캄보 비에호 레세르바 (Campo Viejo Reserva) 주문 시
세트 메뉴 10% 할인
 프로모션 와인 1병 주문 시 사용 가능

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.
- 사전 예약자에 한함.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.
- 주말 제외.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 테이블 당 1매 사용 가능.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 주문 전 쿠폰 제시 시 사용 가능.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 테이블 당 1매 사용 가능.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 주문 전 쿠폰 제시 시 사용 가능.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.

SPECIAL COUPONS

- 테이블 당 1매 사용 가능.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 주문 전 쿠폰 제시 시 사용 가능.

SPECIAL COUPONS

- 테이블 당 1매 사용 가능.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 주문 전 쿠폰 제시 시 사용 가능.

SPECIAL COUPONS

- 프로모션 와인을 포함한 1세트에만 할인 적용.
- 타 쿠폰 중복 할인 불가.
- 사전 예약시 쿠폰 사용여부 확인.



Pernod Ricard Korea

DRINK RESPONSIBLY

주소 서울특별시 서초구 서초동 1328-3 나라빌딩 21층 문의 02 3366 5700 홈페이지 www.pernod-ricard-korea.com