

# 빛의 블렌딩



안상미 기자  
Why, wine

## 〈83〉 샴페인 앙리오

물감은 다른 색깔들을 섞으면 섞을수록 원하는 색은 언젠가 탁해진다. 그런데 빛은 다르다. 다른 개성을 지닌 빛은 섞으면 섞을수록 오히려 오토하게 밝아진다.

와인으로 치면 샴페인이 그렇다. 블렌딩의 묘미는 프랑스 보르도 와인에만 있는 것이 아니다. 보르도 와인은 서로 다른 품종을, 때에 따라, 어떤 비율로 섞는지에 따라 맛이 같다면 샴페인은 같은 속성을 지닌 빛의 블렌딩인 셈이다.

일단 샴페인은 만들 수 있는 ‘물감’이 많지 않다. 샤도네이와 피노누아, 피노피니에 정도다. 여기서도 피노피니에는 숙성력에 있어 한계가 있어 프리미엄급으로 올라갈수록 배제된다.

그렇다면 ‘빛’의 요소를 심층 활용해야 한다. 같은 품종이라도 여러 포도밭에서 수확한 다른 모습의, 기후가 달랐던 여러 해의 포도가 숙성되면서 각각의 개성을 지닌 빛이 된다. 프리미엄 샴페인이라도 일반 레드와인과 달리 빈티지가 표기돼 있지 않은 논 빈티지(N/V)가 많은 것도 그런 이유다. 샴페인



(왼쪽부터) 샴페인 앙리오 브뤼 수버랭 N/V, 샴페인 앙리오 브뤼 로제 N/V, 샴페인 앙리오 브뤼 빈티지 2008, 샴페인 앙리오 블랑 드 블랑 N/V, 샴페인 앙리오 퀴베 에메라 2006. /나라셀라

이야 말로 겉보기엔 같아도 다른 포도밭, 다른 빈티지를 예민하게 고민하고 또 고민해 섞어야 하는 소위 블렌딩의 ‘끝판왕’인 셈이다.

샴페인 앙리오는 지난 1808년에 세워졌다. 그 뒤로 210년이 넘는 시간이 흘렀지만 변함없이 앙리오 패밀리가 자리를 지키고 있다. 가족 경영이 많은 와인업계에서도 200년이 넘게 한 가문이 운영하는 것은 굉장히 드문 일이다.

8세대를 내려오면서 가장 큰 장점은 ‘빛의 블렌딩’ 원칙을 지킬 수 있다는 점이다.

앙리오는 샴페인의 중심이라고 할 수 있는 샤도네이를 주로 쓰면서 기본급에서도 리저브 와인을 30% 이상 쓴다. 리저브 와인이 뭐냐면 몇 년 전에 만들어 숙성시킨, 간장으로 치면 음식 맛을 좌우할 수 있는 씨간장인 셈이다.

‘샴페인 앙리오 브뤼 수버랭 N/V’은

앙리오의 기본급 샴페인이다. 그런데도 리저브 와인을 30%나 쓰고, 샤도네이의 비율이 50%다. 사용 포도의 3분의 2가 프리미에 크뤼와 그랑 크뤼다.

샴페인은 카랑카랑함이 있으면서 지극히 은은하다. 고운 거품과 함께 지나치지 않을 만큼의 힘이 있다. 프랑스인들이 가장 이상적이라고 꼽은 식전 주담게 모든 요소가 딱 알맞다.

‘샴페인 앙리오 퀴베 에메라 2006’은 빛의 블렌딩이라는 앙리오의 스타일을 그대로 구현한 샴페인이다. 6개 포도밭에서 자란 각각의 훌륭한 개성과 특징을 지닌 포도를 잘 블렌딩한 것이 에메라의 강점이다. 소량 생산은 물론 맛이 만족스러울 해에만 만든다. 우아하고 섬세하지만 12년 이상 숙성을 증명하듯 구조감이 입을 가득 채운다.

샴페인 앙리오의 와인메이커 알리스 페디엔느는 지난 21일 ‘샴페인 앙리오 퀴베 에메라’ 2006 빈티지 출시를 기념해 온라인으로 라이브 세미나를 진행하며 “2006년이 기후가 평이했던 것과 달리 경작한 포도의 잠재력이 대단했다”며 “에메라 2006은 훌륭한 6개 포도밭의 개성을 잘 지니고 있어 매운 음식이나 숙성된 참치회를 포함해 사실상 모든 음식과 어울릴 것”이라고 설명했다.

/smahn1@metroseoul.co.kr



자료 협조

## 인터파크 “공연·전시 지원 쿠폰 사용하세요”

1인당 최대 6만4000원 혜택  
1차 쿠폰 11월 25일까지 지급

문화체육관광부가 문화소비 활성화를 위해 전 국민을 대상으로 선착순 지급하는 공연·전시 관람료 지원 쿠폰을 10월 22일부터 인터파크에서 선착순 신청 및 사용이 가능하다.

10월 22일 오전 10시부터 제공되는 공연 관람료 지원 쿠폰은 총 2차로 나눠 신청을 받게 된다. 각 차수당 3만 2000원 상당의 지원금을 총 2차에 걸쳐 받을 수 있으므로 1인당 최대 6만 4000원까지 혜택을 받을 수 있다.

주의할 점은 각 차수마다 신청 기간과 쿠폰 사용 기간이 다르기 때문에 혜택을 받고 싶다면 미리 일정을 체크해 두는 것이 좋다. 10월 22일부터 11월 25일까지 지급되는 1차 쿠폰은 발급 후 11월 30일까지, 11월 29일부터 12월 25일까지 지급되는 2차 쿠폰은 발급 후 12월 31일까지 사용할 수 있다. 사용은 12월 31일까지 관람 및 예매 가능한 공연에 사용하면 된다.

공연 관람료 지원 쿠폰은 연극·뮤지컬·클래식·오페라·무용·국악 등 순수 공연예술 장르에 한해 사용할 수 있고 대중가수의 콘서트와 레저, 전시 이용권에는 사용할 수 없다. 또한 차수당 1개 예매처에서만 신청·발급이 되고 1매당 할인 금액은 8000원으로 최소 금액이 1만 원 이상인 티켓에만 적용이 된다. 공연 지원 쿠폰의 장점은 혼공, 커플, 가족 등 관람 인원내 따라 쿠폰의 권종을 5가지 조합으로 구성해 선택할 수 있다는 점이다. 예를 들어 각 차수별로 8천원 할인 쿠폰 4장으로 받아도 되고 1만 6000원 할인 쿠폰 2장을 신청할 수도 있다.

반면 10월 22일 오후 2시부터 12월 31일까지 신청 및 사용할 수 있는 미술 전시 관람료 지원 쿠폰은 방법이 더 간단하다. 기간 중 3000원권 할인 쿠폰을 1인당 4개까지 선택해 최대 1만 2000원의 혜택을 받을 수 있다. 주의할 점은 신청 페이지에 게재된 전시 상품에만 사용할 수 있고 12월 31일까지 실제 관람도 마쳐야 된다. /신원성 기자 tree6834@



롯데월드몰, 복합문화공간 ‘어바웃’ 오픈

‘어바웃(About++)’에서 오는 23일부터 개관 기념 전시를 진행한다. ‘어바웃’은 회화 중심의 갤러리 카페와 차별화해 오브제와 미디어아트 등 다양한 예술 작품을 전시하는 신개념 복합 문화 공간이다.

롯데월드타워와 에비뉴엘을 잇는 다이버홀에 문을 연 아트 갤러리 카페 ‘어바웃(About++)’에서 오는 23일부터 개관 기념 전시를 진행한다. ‘어바웃’은 회화 중심의 갤러리 카페와 차별화해 오브제와 미디어아트 등 다양한 예술 작품을 전시하는 신개념 복합 문화 공간이다. /연합뉴스



샴페인 앙리오 질 드 라루지에르 대표(오른쪽)와 셀러 마스터 알리스 페디엔느가 지난 21일 ‘샴페인 앙리오 퀴베 에메라’ 2006 빈티지 출시를 기념해 온라인으로 라이브 세미나를 진행하고 있다. /안상미 기자

## 일교차에도 OK... 레드페이스 ‘재킷’ 출시

투습력 뛰어난 착용감 쾌적

레드페이스는 변화무쌍한 날씨에 구애받지 않고 가을 야외 활동을 즐길 수 있게 ‘콘트라 엑스 멜란 파워 재킷(사진)’을 출시한다고 22일 전했다.

콘트라 엑스 멜란 파워 재킷은 레드페이스의 자체 개발 소재인 ‘콘트라텍스 엑스투오 프로’를 적용해 방수·방풍 기능이 뛰어나며, 큰 일교차와 비, 찬 바람 등 갑작스러운 날씨 변화에도 체온 유지를 도와준다.

땀을 배출하는 투습력 역시 뛰어난 중·장거리 산행에서의 장시간 착용에도 쾌적한 착용감을 제공한다. 입체 패딩과 톤 다운된 배색으로 자연스러운 멋이 돋보이며, 지퍼 부분 또한 컬러 배색으로 포인트를 더했다.

소매 부분은 벨크로(찍찍이)를 적용해 사이즈 조절할 수 있으며, 가슴 안쪽은 물론 앞쪽에도 수납 가능한 주머니가 있어 편의성을 더했다. 탈부착 가능한 후드로 다양한 스타일을 연출 가능



하며 색상은 브라운, 네이비가 있다. 여성용인 콘트라 엑스 멜란 파워 무먼 재킷 역시 ‘콘트라텍스 엑스투오 프로’ 기능성 소재를 적용해 최상의 방수성과 투습력을 자랑한다. 목 부분까지 지퍼를 올려달 수 있어 방풍 기능을 극대화해주는 집업 스타일은 따뜻함을 유지해 주며, 후드는 쉽고 간편하게 탈부착이 가능하다. 또 허리 부분에는 스트링과 소매에는 벨크로도 미세한 바람도 차단, 찬 바람 유입으로 인한 체온 손실을 줄여준다.

/원미 기자 silverbeauty@

## 풍미 가득 치즈칩, 와인과 ‘찰떡궁합’

오리온 ‘마켓오 리얼치즈칩’  
와인 뽀얀 맛 약화시키고 풍미 ↑

가을의 정취가 깊어지면서 와인과 함께 즐길 수 있는 안주 및 스낵류가 인기를 끌고 있다.

특히 오리온 ‘마켓오 리얼치즈칩(사진)’은 조리 과정 없이 간편하게 즐길 수 있어 급증하는 가볍게 와인을 즐기고 싶어하는 혼술·홀술족에게 사랑을 받고 있다.

마켓오 리얼치즈칩은 감자 위에 치즈를 토핑한 후 오븐에 구워낸 치즈의 깊은 맛을 느낄 수 있는 스낵이다. 부드러운 까망베르치즈와 고소한 체다치즈 함량이 국내 최고 수준인 19.5%에 달해 와인과 잘 어울린다.

상자만 뜯으면 치즈맛 가득한 스낵을 간편하게 즐길 수 있다. 와인 한 모



금과 함께 한입 베어 물면 와인의 뽀얀 맛을 약화시키고 와인은 리얼치즈칩의 깊은 맛을 더 풍부하게 해주 궁합이 잘 어울린다.

지난 2014년에는 착한 포장 프로젝트 일환으로 마켓오 리얼치즈칩을 기존 대비 3% 증량해 소비자들에게 더욱



관심을 모은 바 있다.

한편, ‘마켓오’는 오리온의 프리미엄 브랜드로 2008년 런칭한 이래 고급 원재료를 사용해 본연의 맛을 살린 제품들을 내놓으며 새로운 트렌드를 주도해왔다.

오리온 관계자는 “마켓오 리얼치즈칩은 치즈의 깊은 풍미로 와인과 잘 어울리는 스낵”이라며 “최근 급증하는 혼술·홀술족에게 더욱 각광받을 것으로 기대한다”고 말했다. /조효정 기자 princess@