



캐릭터 등
수집용 카드 붓물
휴면카드 발생속도↑
08



Life

더현대 서울 'H빌리지'
유럽 크리스마스
움겨 놓은 듯
L1



증류부터 숙성까지 전통 그대로 사슴계곡서 탄생한 '천상의 맛'



글렌피딕 15년

/윌리엄그랜트앤선즈코리아

메가히트 브랜드 탄생스토리 싱글몰트 위스키 '글렌피딕'

싱글몰트 위스키 '글렌피딕(Glenfiddich)'은 영국 스코틀랜드의 프리미엄 위스키 브랜드로, '글렌피딕'이란 단어는 스코틀랜드에서 사용되는 언어인 고이델어로 '사슴이 있는 계곡'을 뜻한다. 1887년 위스키를 출시한 이후 차츰 지역에서 인지도를 쌓아갔다.

1886년 창립자 윌리엄 그랜트가 위스키 성지라 불리는 스코틀랜드 스페이사이드 지역에 '윌리엄그랜트앤선즈(William Grant & Sons)' 증류소를 만들면서 역사가 시작됐다. 윌리엄그랜트앤선즈는 현재까지 5대째 가족 경영을 유지하고 있는 스코틀랜드 유일한 종합 주류 회사이며, 글렌피딕을 통해 싱글몰트 카테고리 최초로 탄생시켰다.

윌리엄그랜트앤선즈는 1887년 크리스마스에 첫 제품을 선보였다. 첫 증류 이래로 지금까지 전통적인 생산 방식을 고수하고 있는 것으로 유명하다. 원액 숙성통인 '오크통'을 만드는 제작 기술자부터 증류, 숙성, 병입의 전 과정을 책임지는 몰트 마스터까지 수십 명의 전문가들이 장인정신에 입각해 전통적인 방식으로 글렌피딕을 생산하고 있으며, 세계 최다 수상 기록을 보유하고 있다.

특히, 글렌피딕의 증류소는 자체 병입 시설이 있는 게 특징이다. 위스키를 만드는 첫 단계부터 마지막까지 스코틀랜드의 청정수인 '로비듀(Robbie Dhu)'만을 사용한다. 마지막 병입 과정에서 알코올 도수를 40도 혹은 43도로 맞추기 위한 작업을 할 때도 로비듀를 넣는 증류소다.

글렌피딕이 만들어지는 과정에 꼭 필요한 로비듀와 선별된 최고급 맥아는 그 어떠한 위스키에서도 느낄 수 없는 글렌피딕만의 풍부하고 개성 넘치는 맛과 향을 창조해낸다.

윌리엄그랜트앤선즈는 뛰어난 품질의 위스키를 제조하기 위해서는 캐스크가 중요하다는 것

1886년, 스코틀랜드 증류소부터 역사 시작 첫 증류부터 지금까지 전통 생산방식 고수 청정수 '로비듀'와 최고급 맥아 사용, 풍미↑

오크통 제작 '쿠퍼리지' 고유의 맛 이어와 위스키계 혁신 '솔레라 시스템'으로 제조 세계 3대 주류품평회서 최고상 수상도

을 항상 강조했으며, 이는 오늘날 글렌피딕이 전 세계에서 전용 통을 제작하는 곳인 '쿠퍼리지(Cooperage)'를 보유한 거의 유일한 증류소 중 하나로 성장한 비결이다.

쿠퍼리지에서 오크통의 분해, 조립 및 유지보수를 맡아 책임지는 오랜 경력의 장인들은 '쿠퍼(Copper)'라고 부르는데, 이들은 위스키 풍미의 70%가 결정되는 오크통을 제작하는 업무를 담당할 만큼 뛰어난 장인정신으로 글렌피딕 고유의 풍미를 이어오고 있다.

글렌피딕은 싱글몰트 카테고리를 탄생시킨 브랜드로, 위스키 업계에서 시도하지 않은 혁신적인 방식을 유지하고 있다.

그 중 글렌피딕의 대표주자로 꼽히는 '글렌피딕 15년'은 위스키 업계의 혁신이라 불리는 '솔레라 시스템'으로 제조되어 달콤한 꿀맛과 바닐라 향을 함께 느낄 수 있다. 솔레라 시스템은 술의 품질을 일정 수준 이상으로 유지하기 위해 도입한 시스템으로, 피라미드 형태로 쌓은 오크통을 관으로 연결해 위에서부터 술을 채워 숙성하는 방식이다. 이후 제일 아래 있는 오크통에서 일부를 빼 병입한 후 빠진 분량만큼의 원액을 다시 맨 위 오크통에 채우며 숙성을 반복한다.

글렌피딕은 35년간 싱글몰트 위스키를 생산한 경험과 업계 전반에서 쌓은 기술을 바탕으로 캐스크를 더욱 안정적으로 관리하기 위해 대형 수공 오크통 '솔레라 베트(Solera Vat)'를 제작했다. 솔레라 베트 시스템을 통해 만들어진 글렌

피딕 15년은 강렬하고 오묘한 맛으로 오늘날까지 많은 인기를 끌고 있는 위스키 중 하나로 자리매김했다. 글렌피딕 15년의 강렬한 풍미를 제대로 음미하고 싶다면 니트나 온더록스로 즐기는 것을 추천한다.

풍미뿐 아니라 세련된 보틀 디자인으로 유명한 글렌피딕 보틀은 20세기의 유명한 그래픽 디자이너 한스 솔레거(Hans Schlegel)가 위스키 제조에 사용되는 3대 핵심 원료인 물, 공기, 맥아에서 영감을 얻어 획기적인 삼각형 형태로 디자인했다. 이후 글렌피딕 특유의 삼각형 형태는 그대로 유지하되, 병목 라인을 한층 심플하면서도 세련된 디자인으로 탈바꿈해 눈길을 끌었다.

또한 글렌피딕이 탄생한 계곡의 실제 각도를 반영해 V자로 음각 처리했으며, 계곡 중앙에 글렌피딕을 대표하는 금장의 사슴 문양을 새겨 브랜드 상징성을 강화한 점이 특징이다.

글렌피딕 15년은 영국에서 개최되는 세계 3대 주류 품평회 'IWSC(International Wine & Spirit Competition)'에서 최고상인 '골드 아웃스탠딩'을 수상한 바 있다. 균일한 밸런스와 풍미를 유지하는 특징과 함께 달콤한 허니와 진한 과일의 풍부함이 어우러져 누구나 선호하는 풍미를 가졌다는 평가를 받았다.

글렌피딕 관계자는 "혁신적인 숙성 방식을 통해 만들어진 글렌피딕의 진가를 더욱 널리 알리기 위해 앞으로도 소비자들과의 소통을 적극적으로 이어갈 예정이며, 싱글몰트 시장을 선도하는 브랜드로의 입지를 더욱 견고히 해나갈 수 있도록 집중할 것"이라며 "싱글몰트 위스키의 선구자로서 위스키 대중화에 앞장서기 위해 글렌피딕만의 차별화된 제품을 선보이겠다"고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



글렌피딕 15년 기프트 컬렉션.



유튜브(메트로신문) 동영상 제공



바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲PSG 이강인, 2주 연속 리그라운드 베스트11 선정 /사진 뉴시스
▲'골드글러브' 김하성, '올 MLB 팀' 2루수 부문 후보

▲1회부터 과감히 선발 뺀 LG, 적중한 '승부수'
▲ACL 잘 나가던 K리그, 중국·동남아 원정 동반 부진



▲'KS 3차전 승기 잡아라'...LG 임찬규 vs KT 벤자민 대격돌 /사진 뉴시스
▲프로축구 경남, 김천과 '정규리그 마지막 홈경기' 앞뒤