

What's New

W I N E

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870



10TH ANNIVERSARY

THE BERLIN TASTING

2004 - 2014

‘베를린 테이스팅’ 10주년 기념 세계 순회 갈라 디너 공식 개최 <The Berlin Tasting 10th Anniversary Gala Dinner>

에라주리즈가 오는 3월 4일, 베를린 테이스팅 개최 10주년을 기념하는 갈라 디너를 개최한다. 디너에는 4가지 코스 요리와 함께 지난 10년 간의 베를린 테이스팅에서 칠레 와인의 가치를 어필했던 에라주리즈의 주요 와인들을 대거 선보일 예정이다. ‘라 콤브레와’ ‘카이’를 시작으로 ‘돈 막시미아노 파운더스 리저브’의 두 빈티지와 ‘세냐’의 두 빈티지 버티컬 테이스팅이 이어지며 ‘비네도 채드릭’이 대미를 장식한다. 이번 행사의 눈에 띄는 이벤트로 ‘블라인드 옥션’이 있다. 참가자들에게는 와이너리가 제공한 에라주리즈와 세냐의 스페셜 와인의 설명이 있는 자료를 나누어 줄 예정이다. 참가자들은 종이에 각 와인에 대한 입찰가를 기재하고 그 결과를 집계해 아이템별 최고 입찰가를 쓴 이에게 와인이 돌아간다. 수익금은 ‘엄홍길휴먼재단’에 전달될 예정이다. 한국을 대표하는 산악인 엄홍길 대장의 엄홍길휴먼재단은 2008년 한국과 히말라야에 학교를 설립한 후 교육 프로그램과 건강 지원 프로그램에 중점을 두고 활발히 활동해 온 자선 단체이다. 엄홍길 대장과 비냐 에라주리즈& 비냐 세냐의 대표 에두아르도 채드릭은 2013년 청계산 동반 산행을 계기로 인연을 맺었다.

달콤한 호주 스파클링 ‘로즈마운트 오’ 코스트코 판매

신동와인이 호주의 달콤한 스파클링 와인 ‘로즈마운트 오(Rosemount O)’의 코스트코 특가 할인 판매를 기념해 지난 2월 19일 소공동 <플라자호텔>에서 사진 행사를 가졌다. 다이아몬드 라벨과 눈길을 끄는 아름다운 디자인의 로즈마운트 오를 다이아몬드 모양의 고급스러운 와인



잔 등과 함께 디스플레이하여 금발의 모델 2명이 와인을 소개하는 모습을 연출했다. 로즈마운트 오의 호주 맥라렌 베일의 전설적인 와이너리인 로즈마운트 사가 야심차게 선보인 모스까또 100%의 와인이며 6.5%의 낮은 알코올과 달콤하고 풍성한 과일 향이 매력적이다. 산도와 당도의 적절한 조화, 가벼운 탄산과 함께 느껴지는 상쾌한 맛이 특징이다. 문의 신동와인 02-794-4634

이탈리안 레스토랑 <알파르코> 글라스 와인 1+1 행사

와인 수입사 비노비노의 직영 레스토랑 <알파르코>에서 3월을 맞이하여 상큼한 봄맞이 메뉴들과 함께 주말 글라스 와인 1+1 행사를 진행한다. 토, 일요일 오후 2시에서 6시 사이 알파르코에서 판매되는 글라스 와인을 주문하는 고객에게 같은 와인에 한 해 한 잔을 더 제공하며 와인과 함께 뷔페치즈 플레이트도 제공된다. 비노비노가 직수입하는 엄선된 끼안띠 플라시고, 발폴리첼라, 모렐리노 디 스칸사노, 뿌리미디보 등과 화이트 와인을 포함, 여섯 종 이상의 다양한 이탈리아 와인들을 글라스로 즐길 수 있는 좋은 기회가 될 것이다. 가격은 13,000원~19,500원 선이며 이탈리아 브런치와의 흥미로운 매칭을 시도해보길 추천한다. 문의 알파르코 02-483-7066





10TH ANNIVERSARY
THE BERLIN TASTING
2004 - 2014

베를린 테이스팅 10주년 기념

Viña Errazuriz & Viña Sena Gala Dinner in Seoul

칠레 프리미엄 와인의 위상을 세계에 알린 베를린 테이스팅이 올해로 10주년을 맞이했다. 이를 기념하기 위해 주최 측인 비냐 에라주리즈 & 비냐 세냐는 지난 10년간 베를린 테이스팅이 열렸던 일부 도시들에서 블랙 타이 갈라 디너를 계획하고 있다. 서울에서는 3월 4일 저녁 6시 30분 그랜드 하얏트 서울 호텔 남산 III 룸에서 열린다. 글 강은영 사진 및 자료 제공 비냐 에라주리즈



새로운 스타의 탄생을 알리는 베를린 테이스팅의 서막

지금으로부터 10년 전 2004년 1월 23일, 와인 저널리스트, 작가, 바이어 등 유럽에서 가장 영향력 있는 와인업계 인사 36인이 베를린으로 초청되었다. 그리고 그들 앞에 각각 6종의 칠레 와인과 프랑스 와인, 4종의 이탈리아 와인이 블라인드로 준비되었다. 2000년과 2001년 빈티지의 보르도 5대 샤토에 버금가는 퀄리티 와인이라는 정보만 주어진 채로, 이 세기의 테이스팅은 와인 세계의 민주주의를 이루었다는 1976년의 파리의 심판을 떠오르게 했다. 결과도 그날의 센세이션 못지않았다. 에라주리츠의 비네도 채드윅 2000과 세냐 2001이 나란히 1, 2위를 차지하면서 샤토 라뚜르, 샤토 마고, 샤토 라피트 로칠드, 솔라리아, 티냐넬로 등 프랑스와 이탈리아의 전설적인 와인들을 무색케 했다. 이는 칠레 와인 역사의 대단한 사건이었고 터닝 포인트였다. 그간 칠레 와인들은 '저렴하게 마시기 좋은 품질의 와인'이라는 소박한 평가에서 벗어나 프리미엄 퀄리티 와인으로 방향을 전환하기 위해 무던히 노력했다. 그 중에서도 이 새로운 지향점에 선두주자로 활약했던 에라주리츠가 그간의 성과를 눈부시게 펼쳐놓은 것이었다.

베를린 테이스팅 10년의 진화

이후 베를린 테이스팅은 런던, 뉴욕, 브라질, 도쿄, 베이징, 홍콩, 두바이 그리고 서울 등 전 세계 17개국의 주요 도시를 찾아갔다. 10년이라는 시간은 많은 걸 변화시키고 또 확고하게 만들었다. 그 과정에서 칠레 와인에 대한 전 세계 와인 전문가들의 선호도는 90%에 이르렀으며, 총 21회의 테이스팅 가운데 19회에 걸쳐 비냐 에라주리츠와 비냐 세냐의 와인이 상위 3위 안에 랭크되는 기염을 토했다. 과거 파리의 심판을 주최했고 2004년 베를린 테이스팅을 주도했던 스티븐 스퍼리어(Steven Spurrier)는 "본 행사를 통해 10년이 지나도 한결 같은 품질을 유지하는 칠레 와인의 저력을 보여주었다는 사실이 매우 중요하다"고 말했다. 한편 지난해 서울에서 열린 베를린 테이스팅에서 에두아르도 채드윅(Eduardo Chadwick) 회장은 "이제는 베를린 테이스팅으로 에라주리츠 아이콘 와인들의 우수성을 증명할 필요가 없어졌다. 이미 수차례 그 사실을 증명해왔기 때문이다. 그보다는 이 테이스팅을 통해 전 세계 다양한 시장을 돌며 각 지역들의 와인 문화가 어떻게 발전하는지 확인하는 즐거움이 더 크다. 그 과정에서 시장의 성숙과 함께 에라주리츠 아이콘 와인들의 숙성 잠재력을 가늠해보는 시간이 되었으면 한다"며 한결 여유로운 태도를 보였다. 참고로 당시 테이스팅의 결과는 1위 돈 막시미아노 2009, 2위 세냐 1997로 에라주리츠 와인들이 압도적인 우위를 보였다. 마지막으로 서울에서 열리는 이번 10주년 기념행사에서 채드윅 회장과 공동 주최를 맡은 <Wine Review> 최민아 마케팅 이사는 "베를린 테이스팅이 가져온 가장 의미 있는 성과는 칠레 아이콘 와인의 품질과 숙성 잠재력을 입증했다는 것뿐만 아니라, 훌륭한 품질의 와인을 편견 없이 판단할 수 있도록 와인 시음 문화의 변화를 이끌었다는 것이다"고 밝혔다.

베를린 테이스팅 10주년 기념 갈라 디너

베를린 테이스팅의 10주년 기념 갈라 디너는 서울을 비롯한 아시아를 시작으로 유럽, 아메리카 지역으로 이동하게 된다. 이 번 갈라 디너에서는 특별히 베를린 테이스팅에 출품되었던 돈 막시미아노(Don Maximiano), 세냐(Seña), 비네도 채드윅(Vinedo Chadwick)의 올드 빈티지 와인이 선보일 예정이다. 오는 3월 4일 서울에서 열리는 갈라 디너는 세계적인 수준의 에라주리츠 아이콘 와인들을 맛보며 이 와인들의 숙성 잠재력을 확인하는 시간이 될 것이다. ☞

문의 <와인리뷰> 마케팅팀 02-394-7284

