



레드 다이아몬드 카버네 소비뇽
Red Diamond Cabernet Sauvignon

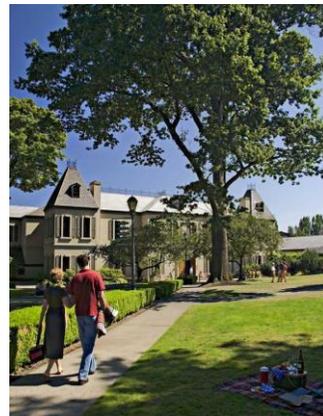


1967년에 설립된 생미셸 와인 이스테이트는 워싱턴주를 오늘날의 프리미엄 와인 산지의 반열에 올려 놓은 주역으로, 역사와 규모, 품질의 3가지 측면에서 모두 1위를 달리는 명실상부한 워싱턴주의 간판입니다. 1991년 보르도 빈엑스포에서 다른 유럽 와인들을 누르고 금상을 수상하면서, 이 지역 와인을 세계에 처음 알리게 되었습니다.

생미셸 와인 이스테이트는 워싱턴 지역에 보유한 광활한 포도밭과 기술력을 기반으로, 다양한 브랜드의 와인을 생산하고 있습니다. 지난 2009년 와인스펙티이터 Top 100 중 1등을 차지한 콜럼비아 크레스트 (Columbia Crest) 를 포함하여, 프리미엄 브랜드인 샤토 생미셸 (Chateau Ste Michelle), 이탈리아의 명문 안티노리와의 조인트 벤처인 콜 솔라레 (Col Solare), 프리미엄 리즐링 브랜드 에로리카 (Eroica), 미국 젊은 소비자 층에서 인기를 얻고 있는 레드 다이아몬드 (Red Diamond). 유기농 와인 스노퀄미 (Snoqualmie), 호텔과 레스토랑에서 인기를 끌고 있는 스티imson 이스테이트 (Stimson Estate) 는 모두 생미셸 와인 이스테이트가 운영하고 있는 와이너리입니다.

뿐만아니라 생미셸 이스테이트는 파리의 심판으로 유명한 나파 밸리의 스택스립 와인셀러스 (Stag's Leap Wine Cellars), 오레곤 지역 피노 누와의 원조격인 에라스 (Erath) 등 미국 전역에 걸쳐 세계적인 명성의 포도원을 소유한 명실공히 미국의 대표 프리미엄 와인 컴퍼니입니다.

시애틀에서 가까운 우든빌 (Woodinville) 에 위치한 생미셸 와이너리는 아름다운 정원과 셀러 그리고 테이스팅 룸을 갖추고 있어 매년 25만명에 이르는 관광객들이 방문하는 명소가 되었습니다. 또한 고급 와인을 합리적인 가격에 판매한다는 생미셸 와인 이스테이트의 철학에 따라, 매년 와인앤 스피릿 (Wine & Spirit) 잡지에서 발표하는 레스토랑의 선호 와인으로 자주 선정되어, 많은 와인 회사들의 귀감이 되고 있습니다.



RED DIAMOND®

레드 다이아몬드는 와인을 좋아하는 젊은 층을 위해 디자인된 와인으로 솔직하고 부드러운 과일향의 매력이 발산되는 와인입니다. 특히 어떠한 음식과도 잘 어울리는 보편적인 맛으로, 미국 레스토랑에서 많은 인기를 끌고 있습니다. 와인이 출시된 이듬해인 2004년 미국의 와인잡지 와인앤스피릿(Wine and Spirit)에서 선정하는 레스토랑 인기와인 18위를 기록하였으며, 2006년부터는 매해 Top 10 의 위치에 오르고 있습니다.

2008년부터는 매년 미국 마켓 워치 (Market Watch)에서 선정한 Hot Brand 에 이름을 올리고 있는데, 이는 젊은 층 사이에서 레드 다이아몬드가 얼마나 많은 인기를 끌고 있는 지를 보여주는 사례라고 볼 수 있습니다.

- ▶ 원산지 : 캘리포니아 (California), 미국 (USA)
- ▶ 종류 : Red Wine
- ▶ 품종 : 카버네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon) 80%, 카버네 프랑 (Cabernet Franc) 10%, 멀롯 (Merlot) 및 시라 (Syrah) 10%,
- ▶ BODY : Medium-Body
- ▶ 적정 음용온도 : 18 ~ 22 °C



블랙 베리의 향이 지배적이며 약간의 감초향과 가죽향의 뉘앙스가 느껴지는 와인입니다. 입안에서는 풍부하고 비단같은 텍스처가 부드럽게 감싸고 있으며, 달콤한 구운빵의 느낌이 피니쉬를 장식하고 있습니다.

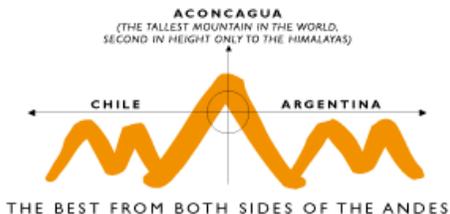
포도껍질의 좋은 성분을 뽑기 위해 약 12일 정도의 발효기간을 거쳐 미국과 프랑스산오크통에서 12개월간 숙성하였습니다. 부드러운 맛 덕분에 스테이크 등 육류 외에도 닭고기와 스파게티 등에도 잘 어울리는 와인입니다.

카이켄 (Kaiken)

국내 칠레와인 돌풍의 주역, 몬테스는 현대 칠레 와인 역사를 다시 쓰고 있는 개척자인 아우렐리오 몬테스(Aurelio Montes)와 뜻을 같이 하는 3명의 파트너에 의해 1988년에 창립되었습니다.

아우렐리오 몬테스는 명실상부하게 칠레 최고의 와인 마에스트로이며, 스타 와인메이커입니다. 그는 마치 지관이 명당 자리를 기가 막히게 찾아내듯 최고의 포도밭 후보지를 본능적으로 가려내는 비범한 능력을 지니고 있으며, 그 땅으로부터 최고의 포도를 얻고, 다시 그 포도로부터 얻어낼 수 있는 최고의 것들을 고스란히 와인으로 담아내는 솜씨에 있어서 예술적 경지에 이른 인물입니다.

뛰어난 모험심과 도적 정식의 소유자이기도 한 그는 칠레에서 이룩할 수 없이 맞은 성공에 만족하지 않고, 안데스 산맥의 반대편인 아르헨티나로 눈을 돌려 새로운 와인을 탄생시켰고, 그 와인을 “카이켄”이라 이름 지었습니다.



- ▶ 원 산 지 : 멘도자(Mendoza)-아르헨티나(Argentina)
- ▶ 종 류 : Red Wine
- ▶ 품 종 : 말벡(Malbec) 80%, 보나르다(Bonarda) 12%,
쁘띠 베르도(Petit Verdot) 8%
- ▶ B O D Y : Medium to Full-Body
- ▶ 숙 성 : 프랑스 오크통에서 7개월
- ▶ 적정 음용온도 : 17 ~ 18 °C
- ▶ Food Match : 모든 붉은 육류 및 스투

아르헨티나의 유명학 포도 품종인 말벡에 이탈리아에서 건너온 토착 품종인 보나르다와 뿌띠 베르도가 블렌딩되었습니다. 보나르다는 보다 밝고 섬세학 포도품종으로 말벡이 가지고 있는 묵직함에 섬세학 터치를 가미하였습니다. 또한 뿌띠 베르도의 식선학 아로마가 더해져 더욱 매력적인 와인으로 탄생하였습니다. 붉은 과일 특히 딸기향이 지배적인 와인입니다. 여기에 부드러운 터치와 말벡의 깊은 맛이 더해져서 견고하지않 우아학 와인의 맛이 느껴 집니다. 포도를 적량 손으로 추확학 고급 와인으로, 깊은 맛을 내기 위해 저온 발효되었습니다.



*** 카이켄은 칠레 원주민의 언어로 안데스 산맥의 양편 (즉, 칠레와 아르헨티나) 을 오가며 사는 야생 거위(사쥬)를 뜻하는데, 이 와인의 독특학 이중적 아이덴티티를 설명할 수 있는 최상의 이름이라 하겠습니까.



카스텔로 디 퀘르체토

(Castello di Querceto)



Castello di Querceto



1897년 프랑스계 이주민인 프랑수아(Francois) 가문이 설립한 이 포도원은 토스카나(Toscana) 및 이태리 접해에서 가장 잘 알려진 끼안티(Chianti) 와인이 생산되는 지역 중 자갈이 풍부해 그레베(Greve) 마을에 위치하고 있습니다.

카스텔로 디 퀘르체토는 „참나무 숲속의 성”을 의미하는데 실제 그레베 마을은 아름다움 참나무 숲과 올리브 나무가 무성하며 또한 중세풍의 망루가 세워져 있어 매우 고풍스런 자태를 자랑하고 있습니다.

끼안티가 국제적 인기를 끌자 본래 끼안티가 아닌 지역이 끼안티란 이름을 사용해 본질을 훼손하는 일이 늘자, 원조 끼안티를 뜻하는 „끼안티 클라시코” 지역 생산자들이 검은 수탉을 문장으로 사용하는 „끼안티 클라시코 콘소시움”을 결성해 와인의 품질과 가치를 높이려는 활동을 하고 있는데, 카스텔로 디 퀘르체토는 이 콘소시움의 창립멤버이며 대표적 와이너리입니다.



카스텔로 디 퀘르체토는 평이한 와인부터 지역을 대표하는 최상품에 이르는 다양한 와인을 생산하는데, 특히 끼안티 클라시코 리제르바는 적통을 지키면서도 현대 소비자의 취향에 부합하는 매우 질 높은 와인으로 인기가 높습니다. 하지만 이들의 직수는 서로 다른 테루아를 지닌 4개의 매우 작은 단일포도밭에서 막들 어지는 싱글 빈야드(Single Vineyard) 와인들로서 그 희소성과 우수함 품질로 국제적 명성을 확고히 하고 있습니다.



(Owner - Alessandro Francois)

퀘르체토 끼안티

Querceto Chianti

- ▶ 원산지 : 끼안티(Chianti)
- ▶ 등급 : DOCG
- ▶ 종류 : Red Wine
- ▶ 품종 : 산지오베제(Sangiovese) 92%, 까나이올로(Canaiolo) 8%
- ▶ BODY : Light to Medium-Body
- ▶ 적정 음용온도 : 16 ~ 17 °C



퀘르체토의 가장 기본적인 와인으로 깔끔하고 신선한 붉은 과일 풍미를 지니고 있지만 특히 딸기 느낌이 인상적입니다.

아몬드, 먼지, 버섯 같은 향기도 느낄 수 있고 깨끗한 뒷맛은 상큼함 느낌을 줍니다. 신선함 느낌과 산미, 과하지 않은 무게감으로 거의 모든 음식과 어울릴 만큼 음식궁합의 폭이 넓습니다.

모든 끼안티 와인들 중에 가격 대비 가장 훌륭한 풍미를 지닌 와인이라고 자신했을 수 있습니다.

- ♥ 설립연도 : 1897년
- ♥ 소유주 : Alessandro Francois(알레산드로 프랑수아)
- ♥ 와인메이커 : Giovanni Cappelli(지오바니 카펠리)
- ♥ 연간 생산량 : 60,000 케이스
- ♥ 소유 Vineyard 면적 : 81 ha
- ♥ 홈페이지 : www.castellodiquerceto.it