

와인 전문가가 3년 연구 끝 개발한 수제 글라스 5종…와인의 풍미 극대화

‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’

2008년 영국 마스터 오브 와인 협회로부터 아시아인 최초 ‘마스터 오브 와인’을 취득한 와인 전문가 지니 조리가 3년여에 걸쳐 직접 개발한 ‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’을 국내에 론칭했다.

‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’은 총 5개로 구성됐다. 3종은 와인을 즐기기 적합한 온도에 따라 분류한 C 시리즈 (8C, 15C, 18C)이며, 2종은 다양한 상황에 두루 사용할 수 있는 U 시리즈 (U1, U2)다.

20년 넘게 와인과 함께해온 지니 조리는 와인이 그에 알맞은 모양과 사이즈의 질 좋은 와인 잔을 만났을 때 더욱 우아하고 풍부한 맛을 즐길 수 있다는 사실을 기반으로 와인 잔 개발을 시작했다.

3년여의 개발 끝에 나온 ‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’은 이탈리아

무라노 출신 페데리코 드 마요가 디자인하는 이탈리아 최고급 수제 글라스 브랜드 ‘자페라노’에서 만든다.

자페라노는 베네치아 전통 유리 세공 기술을 적용해 사람이 직접 입으로 공기를 불어 넣어 형태를 만드는 최상급 크리스털 글라스를 제작하는 곳이다. 이탈리아 와인 전시회 비니탈리(Vinitaly)의 공식 와인 잔으로 사용될 만큼 국제적으로 품질을 인정받고 있다.

그는 와인 잔의 선택이 중요한 이유로 와인의 향을 극대화시킬 수 있고 글라스에 의해 와인이 더욱 우아해진다는 점을 꼽았다.

또한 그는 와인 잔 볼 밑에 크리스털 두 줄을 꼬아 만든 ‘트위스트’ 부분이 있는데, 이 트위스트는 동서양의 조화를 의미하며, 와인 잔을 위에서 내려다보면 볼 바닥

에 태극 문양이 선명하게 드러난다는 점도 강조했다.

가족 혹은 친구와 함께하는 시간을 제외하고 가장 행복한 순간은 사람들을 와인의 세계로 안내할 때라는 지니 조리는



와인 전문가 지니 조리가 국내에 론칭한 ‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’. C시리즈 3종, U시리즈 2종 총 5개로 구성됐다.

[사진 노블레스몰]

“풍부한 경험, 와인과 음식에 대한 전문 지식, 열정으로 만들어진 ‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’은 와인을 가장 훌

륭하게, 또 아름답게 즐길 수 있는 글라스 션”라고 론칭 소감을 전했다.

‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉

션’은 프리미엄 라이프 스타일 편집숍 ‘노블레스몰’에서 구입할 수 있다.

중앙일보디자인=김승수기자

(28.3*12.6)cm