

# ‘지니 조 리 시그너처 와인 글라스’ 출시

2008년 영국 마스터오브와인협회로부터 아시아인 최초 ‘마스터 오브 와인’을 취득한 포도주 전문가 지니 조리가 3년여에 걸쳐 직접 개발한 ‘지니 조리 시그너처 와인 글라스 컬렉션’**<사진>**이 국내에 출시됐다.

제품은 총 5개로, 3종은 포도주를 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 포도주와 함께 해 온 지니 조리는 포도주가 그에 알맞은 모양과 크기의 질 좋은 잔을 만났을 때 더욱 우아하고 풍부한 맛을 즐길 수 있다는 사실을 기반으로 개발을 시작했다.

3년여만에 개발된 잔은 이탈리아 무라노 출신 페데리코 드 마요가 디자인하는 이탈리아 수제 브랜드 ‘자페라노’에서 만든다. 자페라노는 베네치아 전통 유리 세공기술을 적용해 사람이 직접 입으로 공기를 불어넣어



형태를 만든다. 동서양 조화를 위해 태극문양이 적용됐다.

지니 조 리는 포도주잔의 선택이 중요한 이유로 향을 극대화시킬 수 있고 잔에 의해 포도주가 더욱 우아해진다는 점을 꼽았다. 그는 ‘풍부한 경험, 와인과 음식에 대한 전문지식, 열정으로 만들어졌다. 와인을 가장 훌륭하게, 또 아름답게 즐길 수 있는 글라스’라고 전했다.

제품은 노블레스몰 쇼룸, 마릴린와인365 교대점, 신세계백화점 본점 등에서 판매된다.

조문술 기자/freiheit@heraldcorp.com

(11.3\*13.3)cm