

“글로벌 성공시대” 지니 조 리 다큐멘터리 공개 코리아내셔널 TV & 비스트로 서울 이벤트

(2012년 9월 28일, 홍콩) - 8월 6일 오후 7시 10분, KBS 채널 1에서 와인 마스터 지니 조 리의 한 시간짜리 TV 다큐멘터리 시리즈 특집을 선보인다. 지니씨는 이와 같은 달, 한국의 와인 애호가와 와인 전문가들을 위한 특별 일일 와인 행사에서 한국인의 입맛에 맞는 와인에 관한 새로운 견해를 나누기 위해 고향 서울로 돌아온다.

한 시간짜리 다큐멘터리 “글로벌 성공시대: 와인 마스터 지니 조 리”는 세계의 성공한 한국인들의 이야기를 특집으로 한 다큐멘터리 프로그램이다. 이는 8월 6일 오후 7시 10분, 내셔널 KBS TV 채널 1에서 방영될 예정이다. 프로그램 프로듀서들은 국제적 와인 전문가로서 왕성한 활동을 펼치고 있는 그녀의 모습을 2주에 걸쳐 뒤쫓는다. 또한 한 명의 아내, 네 아이의 엄마, 자선가, 그리고 학구적인 사람으로서의 그녀의 흔치 않는 사적인 가정 생활에서의 모습을 보여준다.

한 국방송은 2011년 6월 이후로 황금 시간대에 한 시간짜리 다큐멘터리 시리즈인 “글로벌 성공시대” 방영을 시작하였고 큰 호응을 얻어오고 있다. 이 프로그램은 또한 글로벌 청중들을 위한 KBS World 에도 방영된다. 이 인기 주말 쇼는 성공한 한국인들을 소망스토리나 롤모델로서 그들의 철학과 생활방식, 그리고 인생경험을 소개한다. 첫 방송 이후 세계 삼백만이 넘는 시청자들의 이목을 끌어 모았다.

이 인기 다큐멘터리의 지난 주제들에는 지체장애인 한국 바이올린의 대가 차인홍, T3 모션의 남기영, 버지니아텍 로멜라연구소(Robotics & Mechanisms Laboratory)의 책임자 등 국제적 영향력을 가지고 있는 많은 한국인들이 포함되어 있다. 쇼에 관한 더 많은 정보는 <http://www.kbs.co.kr/1tv/sisa/successage/>에서 찾을 수 있다.

지 니씨는 이번 달 서울에 돌아와 한국인의 입맛에 맞는 와인을 위한 작업을 계속한다. 그녀는 현대적 한식 레스토랑 비스트로 서울과 협력하여 “고추, 된장, 감칠맛: 한국인의 입맛에 맞는 와인”을 주제로 마스터 클래스와 와인디너를 이끌 예정이다. 이는 지역 입맛과 음주문화, 그리고 주요 맛을 깊게 관찰함으로써 아시아 주요 요리중심지의 독특한 지역 요리를 탐색하여 지니씨에게 여러 수상경력을 안겼던 책 Asian Palate(아시아의 미각)에 담긴 음식과 와인 조합 철학의 연장선이다.

이 번 마스터 클래스와 와인디너를 통해 지니씨는 한국의 요리에 대한 그녀의 감상과 이해를 총동원한다. 또한 고추장, 발효 콩요리 된장과 한국요리의 미묘한 감칠맛과 와인 간의 접목을 강조한다. 지니씨는 한국의 향신료와 입맛이 와인에 끼치는 영향과 와인이 어떻게 한국요리의 전통적인 맛을 강화할 수 있는지를 찾기 위한 에피큐리언 여행의 참가자들을 이끌게 된다.

이 번 행사에서 선보이는 와인들은 프랑스, 독일, 이태리의 고품격 생산자들---Pol Roger, Marchesi di Gresy, Fattoria Nittardi, Weingut Heitlinger, Schloss Johannisberg, Weingut Weiser-Künstler and Weingut Selbach-Oster---로부터 제공된다.

행사 세부사항은 다음과 같다:

“고추, 된장, 감칠맛”: 한국인 입맛에 맞는 와인
마스터 클래스 | 3pm - 4:30pm | ₩ 30,000
9 가지 프랑스, 이태리, 독일 산 와인 테이스팅

와인디너 | 7pm till late | ₩ 220,000*
9 가지 프랑스, 이태리, 독일 산 와인과 아우러진 9 코스 “현대 한국 요리” 미식가 메뉴
*와인 마스터 지니 조 리, Mastering Wine for the Asian Palate 카피 포함 가격 (시중가: ₩ 87,000)

장소: 비스트로 서울 - 서울특별시 강남구 삼성동 159 번지 오크우드 프리미어 호텔 1 층

와인마스터 지니 조 리씨는 “항상 그렇듯이 한국에 와서 와인애호가와 미식가들과 함께 와인과 한국음식에 대한 제 열정을 공유할 수 있는 시간을 보내게 되어 기쁩니다. 많은 사람들이 와인이 정말 한국 음식을 더 미각적으로 강화할 수 있을지에 대해 회의적이지만 저는 적어도 인상 깊은 조합이 이뤄 질 몇 가지의 요리를 찾을 거라 확신합니다. 대부분의 한국인들처럼 저는 고추와 마늘 중독자이지만 제 식탁에선 와인이 빠지지 않았습니다.”라고 말했다. 또한 그녀는 “최근들어 세계적으로 인정받고 있는 한국요리의 맛이 현대적이고 멋진 세팅으로 제공되는 비스트로 서울과 함께 일하게 되어 기쁩니다.”고 덧붙였다.

썸 앳푸드 비스트로 서울의 브랜드 매니저 최승욱씨는 “지니 조 리씨와 함께 일하게 되어 기쁩니다. 모든 세계인이 즐길 수 있는 한식 메뉴와 다채로운 주류를 선보이는 비스트로 서울은 지니씨가 표현하고자 하는 한국의 맛과 와인의 하모니를 보여 줄 수 있는 최적의 장소라 확신합니다.”라고 말했다.

와인마스터 지니 조 리



지니 조 리씨는 아시아 최초 와인마스터이며 수상경력이 있는 작가이자 세계 최고 와인 전문가 중 한 명이다. 그녀는 영국 디켄더 잡지의 편집기자와 디켄더 아시아 와인 어워즈의 공동 의장을 맡고 있다. 또한 코리아 모닝 포스트, 차이나 비즈니스 신문, 노블레스 그리고 디켄더 타이완의 칼럼니스트이다. 근 이십 년 가까이, 지니씨는 와인 스테이터, 와인 비즈니스 인터내셔널, 더 월드 오브 파인 와인, 레뷰뒤뱅을 포함한 전 세계적으로 저명한 와인 잡지의 정기적으로 기고해 왔다.

지니씨는 인기있는 와인 컨설턴트, 대변인, 감정가, 교육자이다. 그녀는 최근 싱가포르 항공 뿐만 아니라 갤럭시 마카우의 와인 컨설턴트로 모든 여정에서 제공되는 모든 와인들을 선택하는 등 50 여개에 다다른 F&B 아울렛의 마스터 와인 리스트를 책임지고 있다. 지니씨는 와인 산업에 대한 그녀의 기여를 인정 받아 2009년 빈이태리 어워즈를 수상하였다. 그녀는 2011년 디켄더의 와인계에서 가장 영향력있는 인사로 26번째 파워리스트에 올랐다.

KBS 소개



KBS World는 한국방송공사 KBS에서 제공하는 24시간 가족 엔터테인먼트 채널이다. KBS 프로그램은 한국 지역 채널에서의 첫 방영 후 3주 뒤에 KBS World에서 방송된다. 100% 오리지널 KBS에 의해 제작된 이번 채널은 다국어 자막과 함께 한국어로 방송된다.

46개국의 1500여 개의 호텔과 73개국의 4800백만 가구에 제공되는 KBS World는 아시아 문화를 느끼고 즐기고 배울 수 있는 한정된 소스이다. KBS World는 시청자들에게 재미있고 유익한 프로그램들을 제공하기 위해 노력을 다할 것을 약속한다. 언제나 즐길 수 있는 TV, KBS World!



비스트로 서울



삼 성동 오크우드에 위치한 최고급 한식 레스토랑인 비스트로 서울은 가장 좋은 음료와 함께 현대적인 한식요리를 제공한다. 내국인과 외국인 손님들의 모든 편의를 고려하여 비스트로 서울은 한국 전통색상과 현대적 감각을 결합한 편안한 분위기를 제공한다. 비스트로 서울은 최고의 요리는 가장 좋은 신선한 토종 재료들을 사용하는 데 있다고 믿는다. 글로벌 시장으로의 진입목적을 가지고 비스트로 서울은 전통과 퀄리티 모두를 고려한 다양한 요리를 꾸준히 개발하고 소개하는 데 힘쓴다.

‘고추, 된장, 감칠맛: 한국인의 입맛에 맞는 와인’에 대해 더 많은 정보를 원하시는 분들은 다음의 연락처로 연락을 부탁드립니다.

비스트로 서울

최승욱

Tel: (82) 2 3406 1755

Email: marvonius@gmail.com

Anty Fung

Asian Palate

Tel: (852) 2815 2908

Fax: (852) 2815 2013

Email: anty@asianpalate.com