

강현
와인 夜不理

야부리

PREMIUM
Season 02

*Carppe
diem!*



02 예술 속의 와인

호라티우스에서 모차르트와 베토벤,
그리고 파울로 코엘료와 무라카미 하루키까지

파리 만국 박람회 1855

파리의 심판 1976

파리의 심판 결과

	[레드 와인]	빈티지	오리진	[화이트 와인]	빈티지	오리진
1	스택스 립 와인 셀러	1973	미국	샤토 몬텔레나	1973	미국
2	샤토 무통 로트칠드	1970	프랑스	외르소 샤름 룰로	1973	프랑스
3	샤토 몽로즈	1970	프랑스	캘론 빈야드	1974	미국
4	샤토 오브리옹	1970	프랑스	스프링 마운틴 빈야드	1973	미국
5	리지 빈야드 몬테 벨로	1971	미국	본 클로 데 무쉬 조지프 드루앵	1973	프랑스
6	샤토 레오빌 라스 카즈	1971	프랑스	프리마크 아베이 와이너리	1972	미국
7	하이츠와인 셀러 마르타스 빈야드	1970	미국	바타르몽라세 라모네 프루동	1973	프랑스
8	클로 뒤발 와이너리	1972	미국	필리니몽라세 레퓌셀 도멘 르플레브	1972	프랑스
9	마야카마스 빈야드	1971	미국	비더크레스트 빈야드	1972	미국
10	프리마크 아베이 와이너리	1969	미국	데이비드 브루스 와이너리	1973	미국

샤또 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네

Chateau Montelena, Napa Valley Chardonnay



종류	화이트와인
생산국	미국(U.S.A)
생산지	California > Napa Valley
제조사	샤또 몬텔레나
빈티지	2012
품종	Chardonnay
용량	750ml
음용 온도	10~12°C
수입사	나라셀라(주)
평가점수	1976년 파리 테이스팅 - 화이트 와인 부문 1위
맛과 향	복숭아, 감귤

베린저, 파운더스 에스테이트 샤도네

Beringer, Founders Estate Chardonnay



종류	화이트와인
용도	드라이와인
생산국	테이블와인
생산지	미국(U.S.A) California
제조사	베린저 빈야드
빈티지	2013
품종	Chardonnay 100%
용량	750ml
음용온도	10~12°C
수입사	롯데주류
어울리는 음식	샐러드
맛과 향	열대과일, 사과, 과일, 오크



Chardonnay
Sauvignon Blanc
Riesling



Semillon
Pinot Grigio
Albarinõ

죽배의 노래

- 주세페 베르디의 오페라 'La traviata'

- 테너 박세원, 소프라노 김인혜



TG 달리 에디션 까바 브뤼 로사도

Cava Torre Galatea Brut Rosado



BRAND Castillo perelada

REGION 스페인 (Spain)

> 카탈루냐(Catalunya)

> 엠포에다(Emporda)

VARIETAL 피노누아 (Pinot Noir) 50%

트레파트(Trepat) 25%

모나스트렐 (Monastrell) 25 %

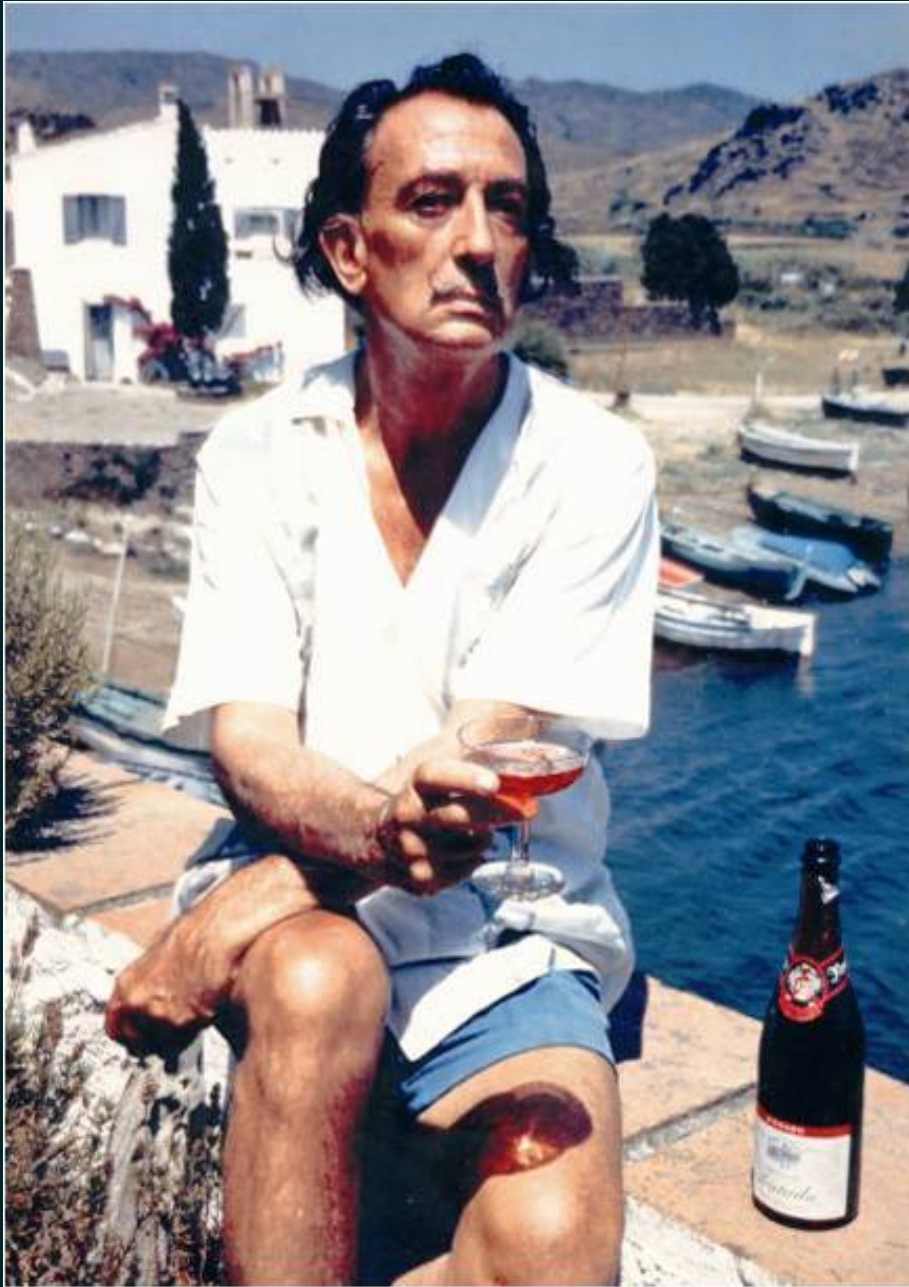
CATEGORIES 스파클링

BOTTLE SIZE 750ml

FOOD 샐러드/애피타이저/디저트/해산물

Perelada Castillo





Salvatore Dali
&
Miguel Mateau

Carpe diem

Tu ne quaesieris (scire nefas) quem mihi, quem tibi
Finem di dederint, Leucono, nec Babylonios
Temptaris numeros. ut melius, quicquid erit, pati!
Seu plures hiemes, seu tribuit Iuppiter ultimam,
quae nunc oppositis debilitat pumicibus mare
Tyrhenum, Sapias, vina liques, et spatio brevi
Spem longam reseces. dum loquimur, fugerit invida
Aetas:
carpe diem, quam minimum credula postero.

Carpe diem

이 세상이 끝나는 날 신이 너와 나를 위해 과연 무엇을 준비해 두었는지 물으려 하지 말아라.
우리는 그것을 알 수 없기에.

그리고 바빌로니아 점술가들처럼 그 때가 언제인지를 계산하려고 하지 말아라.

무엇이든, 어떠한 상황이 우리에게 닥치더라도 그것을 받아들여라.

설사 그것이 천공(天空)의 신 주피터가 우리에게 또 한번 시련의 겨울을 선사하는 것이든,
혹은 투스칸해 절벽의 장벽이 무너져 버리고 그 순간이 우리의 마지막 순간이 되든지 간에.

그대가 현명하다면, 포도주는 오늘 체로 걸러라.

짧기만 한 이 인생에서 먼 희망은 접어야 한다.

우리가 이렇게 말을 하고 있는 동안에도 시간은 우리를 시샘하여 멀리 흘러가 버리니.

오, 카르페 디엠! 내일이면 늦으리니.

보틀레르 와인 이야기

샤또 샤희 스플린

Chateau Chasse Spleen



생산국	프랑스
종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블 와인
생산지	Moulis - En - Medoc >보르도 Bordeaux
제조사	chateau Chasse Spleen
품종	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 33%, Petit Verdot 7%
알코올도수	12.5%
맛과 향	과일, 감초, 토스트
어울리는 음식	어울리는 음식 : 치즈
등급	Moulis-Medoc AOC, Cru Bourgeois Exceptionnel

와인의 혼

어느 날 저녁, 와인의 혼이 술병에서 노래하더라.

"사람아, 오 불우한 자여, 유리의 감옥 속에, 진홍의 밀랍 속에 갇혀서,
내 그대 향해 목청 높여 부르노라, 빛과 우정이 넘치는 노래를!

나는 알고 있나니, 내게 생명을 주고 영혼을 주려면,
저 불타는 언덕배기에서 얼마나 많은 고통과 땀과 찌는 듯 한 태양이 있어야 하는가를,
그러나 나는 헛되거나 해롭지 않으리,
노동에 지친 한 사내의 목구멍 속으로 떨어져 내릴 때면 내 기쁨 한량없기에
그의 뜨거운 가슴속은 정다운 무덤이 되어 내 써늘한 지하실보다 한결 더 아늑하기에.

...

내 그대 가슴 속으로 떨어져, 신이 드시는 식물성 양식, 영원한 파종자가 뿌린 진귀한 씨앗이 되
리라, 우리들의 사랑에서 시가 움터서
한 송이 귀한 꽃처럼 신을 향해 뿔어 오르도록!"

Enivrez-vous

Il faut être toujours ivre. Toute est la : c'est l'unique question pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve.

Mais de quoi? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous. Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé, dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est; et le vent, la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront : "Il est l'heure de s'enivrer! Pour n'être pas les esclaves martyrisés de Temps, enivrez-vous; enivrez-vous sans cesse! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise."

취하세요

언제나 취해 있어야 한다. 모든 것은 거기에 있다. 그것이 유일한 문제이다.

그대의 어깨를 짓부수고 땅으로 그대 몸을 기울게 하는

저 **[시간]**의 무서운 짐을 느끼지 않기 위하여, 실 새 없이 취해야 한다.

그러나 무얼 갖고 취하겠는가?

술로 또는 시로 혹은 당신의 미덕으로 건 그건 좋을 대로 하라. 그러나 어쨌건 취해야 한다!

그리고 때때로, 궁전의 섬돌 위에서 개울가의 푸른 풀 위에서, 그대의 밤의 침울한 고독 속에서, 그대가 잠을 깨고, 취기가 벌써 줄어들고 사라져 가거들랑,

물어보라, 바람에, 물결에, 별에, 새에, 시계에, 사라져 가는 모든 것에, 울부짖는 모든 것에, 흘러가는 모든 것에, 노래하는 모든 것에, 말하는 모든 것에, 물어보라, 지금은 몇 시인가를.

그러면 바람도, 물결도, 별도, 새도, 시계도, 그대에게 대답하리,

[지금은 취할 시간! [시간]의 학대 받는 노예가 되지 않기 위하여, 끊임없이 취하세요!

술이건, 시이건 또는 덕이건, 무엇이건 그대 좋도록.]

Le Vin du Solitaire

Le regard singulier d'une femme galante
Qui se glisse vers nous comme le rayon blanc
Que la lune onduleuse envoie au lac tremblant,
Quand elle y veut baigner sa beauté nonchalante;
Le dernier sac d'écus dans les doigts d'un joueur;
Un baiser libertin de la maigre Adeline;
Les sons d'une musique énervante et câline,
Semblable au cri lointain de l'humaine douleur, Tout cela ne vaut pas,
ô bouteille profonde, Les baumes pénétrants que ta panse féconde
Garde au coeur altéré du poète pieux;
Tu lui verses l'espoir, la jeunesse et la vie, - Et l'orgueil, ce trésor de toute gueuserie,
Qui nous rend triomphants et semblables aux Dieux!

고독한 자의 와인

제 나른한 아름다움 미역 감으려고 / 잔잔한 호수 위에 같은 달이 보내는
하얀 달빛처럼 우리에게로 살며시 던져지는
요염한 야릇한 추파도, / 노름꾼이 손에 마지막 돈지갑도,
여윈 아들린의 음탕한 입맞춤도, / 멀리서 들려오는 인간의 고통 소리와 같은
애끓는 듯 음악소리도, 모두가 너만 못하다,
오 그윽한 술병이여,
갈증난 가슴 지닌 경건한 시인을 위해
네 넉넉한 뱃속에 간직하여 둔 그 향기 높은 술만은
너는 시인에게 부어준다, 희망과 젊음과 생명을,
그리고 긍지를, 이야말로 온갖 거지 근성의 보배,
우리를 승리자로 만들고 **[신들]과 같게 만들어 준다!**

무라키미 하루키
〈스푸트니크의 연인〉

&

파울로 코엘류 〈11분〉

와인은 말한다. 세상의 모든 일을 알고 있다.
말한다, 복화술로! 수많은 목소리를 지니고 있다.
혀를 풀어 절대 얘기하지 않을 비밀을 말하게 하며,
우리자신도 모르는 비밀까지 꺼내게 만든다.
꿈, 사랑의 고통과 배반을 얘기한다. 음흉스럽게 웃으며.
자신의 모습에 울고, 지난여름의 추억을 망각 속에서 끄집어낸다.
와인 한 병마다 각각 다른 시간, 장소의 향기를 품고 있다.
그 향기 하나하나는 작지만 소중한 삶의 순간들이 배어 있을 것이고.....
일상의 마법. 순수하고 단순한 재료들을 꿈의 요소로 변하게 만드는 마법.
손만 뻗으면 달을 것만 같은 환상의 연금술!

조안 해리스, <마법의 와인> (1999)

킴 크로포드 말보로 소비뇽 블랑

Kim Crawford Marlborough Sauvignon Blanc



종류	화이트와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	뉴질랜드(New Zealand)
생산지	South Island > Marlborough
품종	Sauvignon Blanc 100%
용량	375ml
알코올도수	13%
음용온도	10~11°C
평가점수	*와인21닷컴 기자들이 선정한 '미니 와인' BEST10 와인
어울리는 음식	샐러드
맛과 향	과일

마르셀 다이스 알자스

Marcel Deiss Alsace



종류	화이트와인
당도	미디움와인
용도	테이블와인
생산국	프랑스(France)
생산지	Alsace
제조사	도멘 마르셀 다이스
품종	Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer
알코올도수	13%
음용온도	10~12°C
등급	Alsace AOC
어울리는 음식	샐러드
맛과 향	감귤, 민트