

강현
와인 夜不理

야부리

PREMIUM
Season 02

*Carppe
diem!*

03 권력과 와인

클레오파트라, 백년전쟁, 나폴레옹,
히틀러와 드골 그리고 와인



클레오파트라와
안토니우스

카비앙카 브라케토 다퀴

Ca'Bianca, Brachetto d'Acqui



종류	로제와인
생산국	이탈리아
생산지	삐에몬테-몬페라토-아퀴
품종	브라케토 다퀴
등급	DOCG
음용 온도	8~10°C
알코올 도수	5%
어울리는 음식	케익, 달콤한 치즈
와인 정보	아퀴지역의 브라케토 품종으로 만든 최고등급의 와인으로 향긋한 붉은 과실향과 맛이 일품인 와인, 피에몬테 지역의 퀄리티 와인 생산자로 소규모로 생산하며 품질 향상에 심혈을 기울이는 와이너리

마셔라 이것은 나의 피니라!

요한복음 2장의 결혼피로연의 기적

와인을 마셔라
너는 이제 영생을 얻게 되리니,
와인은 너를 젊게 하는
유일한 사랑의 묘약이다

—
오마르 키얌



이탈리아 DOCG와 DOC
그리고 IGT



나폴레옹과 와인

상베르탱 밴드콘스탄스

그리고 아내 조세핀의 앙주 와인

“상베르탱 와인 한잔을
바라보는 것 이상으로
미래를 장밋빛으로 만드는 것은
없다”

부샤르 베레 피스 쥬브레 상베르탱

Bouchard Prer & Fils Gevry Chambertin

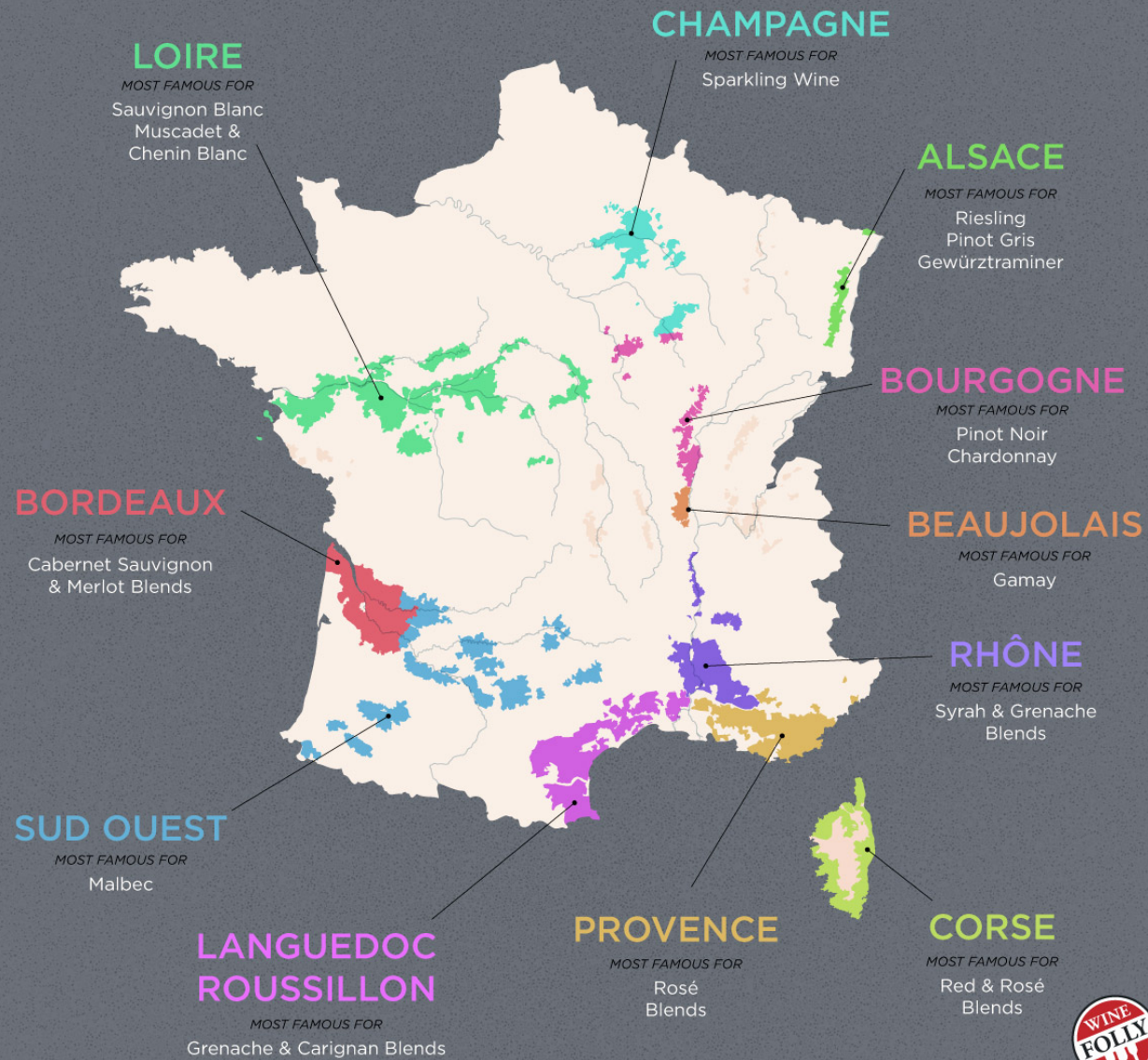


종류	레드 와인
생산국	프랑스
생산지	꼬뜨 드 뉘-부르고뉴
품종	피노 누아 100%
음용 온도	17~18℃
알코올 도수	13%
어울리는 음식	붉은 육류, 치즈
와인 정보	풍부한 미감과 복합미가 특징. 블랙, 레드 베리의 아로마가 강하게 전해짐. 블랙커런트 향이 가득, 향신료 등의 아로마와 어우러져 잘 짜여진 구조감을 느낄 수 있음.



FRENCH WINE

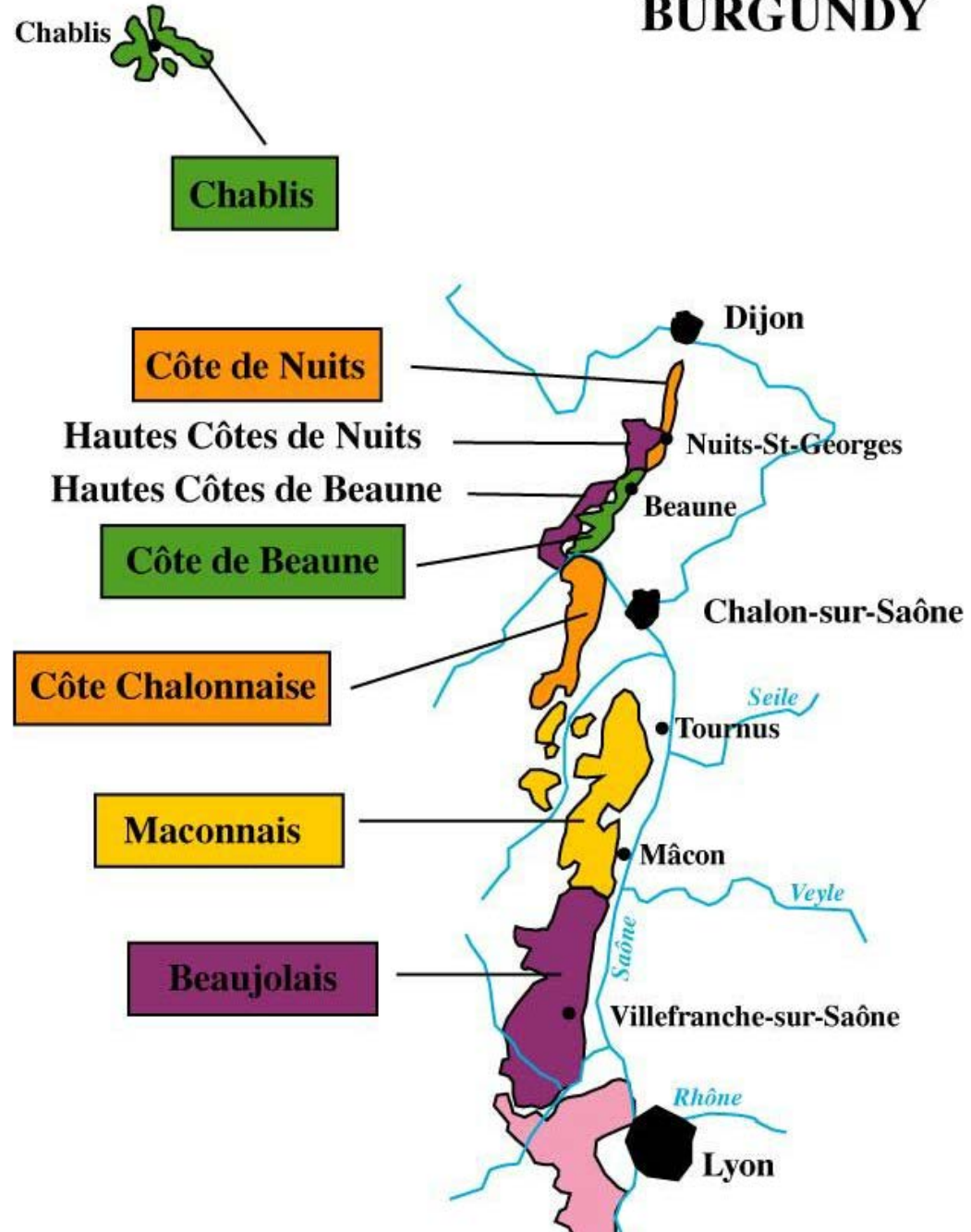
• SIMPLIFIED •



<http://winefolly.com/review/french-wine-tips/>




BURGUNDY



프랑스 와인의
권력 변천

프랑수아1세에서 루이14세까지
와인의 패권은 샹파뉴 레드와인

496년 클로비스 국왕의 개종과
미남왕 필립4세 대관식



루이 14세의 주치의 파공과
부르고뉴 와인



리솔리오의 원수와 보르도 와인



부르고뉴 와인의 역사



부르고뉴 와인의 등급



남북 정상회담의 와인

미셸 피카르드 꼬뜨 드 뉘 빌라쥐

Michel Picard Cotes de Nuits Villages



종류	레드 와인
생산국	프랑스
생산지	꼬뜨 드 뉘-부르고뉴
품종	피노 누아 100%
등급	Cotes de Nuits AOC
음용 온도	17~18°C
알코올 도수	12.5%
어울리는 음식	가금류, 양념 돼지고기요리, 파스타



백년전쟁

잔다르크와 탈봇 장군

샤또 탈보

Chateau Talbot



종류	레드와인
당도	드라이와인
용도	테이블와인
생산국	프랑스(France)
생산지	Bordeaux > Saint-Julien
품종	까베르네 소비뇽 66%, 메를로 26%, 프티 베르도 5%, 까베르네 프랑 3%
음용 온도	16~19°C
알코올 도수	13%
어울리는 음식	치즈, 육류



보르도 와인의 역사



Mariage salubre
Alienor d'Aquitaine

탈레랑과 1814 빈회의의 샴포 오 브리옹



자크 시락과 무통 로칠드 오퍼스원과 알마비바



토마스 제퍼슨과 괴링, 라피트 로칠드



케네디와 페트뤼스



후진타오와 샤토 마고



シャトー・マルゴー

김정일과 샤토 라투르

