

글라스마다 달라지는 신비한 미감의 변화

글라스 모양이 와인 맛을 좌우한다?!

와인이 담고 있는 메시지를 표현해주는 가장 마지막 주자 '글라스'. 와인의 장점은 살리고 단점은 숨겨주어 최상의 와인을 이끌어내기 위해서는 각기 다른 모양과 크기의 글라스가 필요한 법이다. 번거롭지만 와인에 따라 글라스를 달리 선택해야 하는 이유가 여기에 있다. 에디터 김윤정 글 고나영(프랑스) 사진 신기환

제품 협찬 (주)대유라이프(02-786-3136)

와인의 종류에 따라 와인글라스가 달라져야 한다는 생각을 하게 된 것은 채 40년이 되지 않는다. 포도 품종과 생산 지역 등에 따라 산도·타닌·균형 등이 달라지기 때문에 와인이 지닌 특성을 최상의 상태에서 즐기기 위해서는 각기 다른 모양과 크기의 글라스가 필요하다.

1 버건디 그랑 크뤼(Burgundy Grand Cru) 와인 글라스 디자인에서 획기적인 도

약을 이룬 글라스로 현재 뉴욕 현대미술관에 영구 소장되어 있다. 시시한 와인은 약점을 적나라하게 드러내 혼쫓을 내준다 하여 '아름다운 괴물'이라는 별칭까지 있을 정도. 큰 볼은 와인의 부케가 완벽하게 발현될 수 있게 하며, 나팔꽃 모양처럼 바깥으로 구부러진 잔 입구는 와인이 혀의 가장 앞쪽에 정확히 떨어질 수 있게 해 과일 향을 최대한 느낄 수 있게 도와준다.

2 몽트라셰 샤르도네(Montrachet Chardonnay) 프랑스 부르고뉴의 몽트라셰 지역 화이트 와인은 섬세하고 뛰어난 맛과 향으로 세계적인 찬사를 받고 있다. 이 지역 와인의 품종이 바로 샤르도네. 샤르도네 글라스는 일반 화이트 와인용 글라스보다 볼이 넓어 다양한 아로마와 풍부한 부케를 음미할 수 있게 해준다. 혀에서 산미를 느끼는 부위에 와인이 처음 떨어지도록 림(볼의 테두리)이 커팅되어 토스트 향과 과일 향을 조화롭게 즐길 수 있다.

3 시라즈(Shiraz) 시라의 변종인 오스트레일리아의 시라즈는 프랑스산 시라보다 맛이 부드럽고 섬세하며, 과일 향이 더욱 많이 난다. 자극적이고 진한 맛으로 장기간 보관할 수 있는 보디가 강한 와인이기 때문에 볼의 밑이 넓어 와인이 공기와 충분히 접촉할 수 있는 글라스가 제격이다. 뉴 월드 와인들은 대체로 오크를 많이 사용해 타닌이 짙으므로 이를 중화시키기 위해 볼 중간에 각을 주었다.

4 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) 부드럽고 섬세한 맛이 일품인 소비뇽 블랑은 가벼운 맛과 산도의 균형을 이뤄주는 글라스를 선택해야 한다. 리슬링 글라스에 소비뇽 블랑을 담아 마시기도 하는데, 이는 단맛과 과일 맛을 혀 끝에서 잡아내야 하는 점이 비슷하기 때문이다.



5 빈티지 샴페인(Vintage Champagne)

1903년 드라이 타입의 샴페인이 유행하기 전까지는 긴 볼의 샴페인 글라스는 단지 스탠딩 파티에서 와인을 엮지르는 것을 방지하기 위해 사용되었을 뿐이다. 하지만 리텔은 섬세한 아로마를 함유하고 있는 최고 품질의 빈티지 샴페인을 마시는 데는 잔의 볼이 긴 것을 추천한다.

긴 볼의 샴페인 글라스는 최고급 샴페인의 독특한 향과 함께 입 안에서 그윽하게 느껴

지는 달콤한 크림 같은 구조를 느낄 수 있도록 도와준다.

6 버건디(Burgundy) 품질이 좋은 피노 누아 또는 버건디의 과일 맛, 산도, 균형을 돋워주는 글라스다. 와인의 부케가 잔 속에서 피어나며, 살짝 벌어진 가장자리가 와인을 입 앞쪽으로 모아 과일 맛을 느끼게 해준다.

7 보르도 그랑 크뤼(Bordeaux Grand Cru) 까베르네 쇼비뇽, 메를로, 까베르네 프랑 등으로 양조한 타닌 성분이 강한 와인을 위해 고안된 글라스로, 와인이 혀 끝부터 안쪽으로 넓게 퍼질 수 있도록 입구 경사각이 작으면서 볼은 크게 제작되었다. 이 글라스는 와인이 숨쉴 수 있는 공간을 확보해줌으로써 다양한 부케와 풍부한 아로마 향을 느끼게 해준다.

8 아이스 와인(Ice Wine) 임의로 수확 시기를 늦춰 과숙하거나 언 포도로 만든 아이스 와인은 당도가 높기 때문에 주로 디저트 와인으로 즐긴다. 당도가 현저히 높고 맛이 진하기 때문에 다른 화이트 와인 글라스에 비해 볼이 작다. 또한 와인을 혀 끝에 닿게 해 단맛과 짙은 과일 향을 느끼게 하고, 혀 뒤로 와인을 흘려보내 긴 여운을 남기게 한다.

9 소테른(Sauternes) 소테른 지방은 온화하고 습도가 높으며 가을에 안개가 많기 때문에 곰팡이가 침투, 당분 함량이 높은 스위트 화이트 와인의 명산지였다. 건포도처럼 당분이 농축되어 짙은 단맛을 내는 소테른 와인은 대표적인 화이트 와인 품종인 샤르도네나 리슬링에 비해 볼의 크기가 작고 볼 아래쪽이 좁고 위로 갈수록 풍성해지다가 입구에서 다시 좁아져 강한 단맛을 한번 더 잡아준다. ☺