

와인 장식장 디자인 개발에 관한 연구¹

강신우^{† 2} · 김상권³

A Study on the Development of the Wine Cabinet Design¹

Shin-Woo Kang^{† 2} · Sang-Kwon Kim³

ABSTRACT

As wine culture becomes popular among the people in modern society, the consumption of wine has increased due to the need to enjoy wine at home. Nonetheless, the development of wine cabinet has not made much progress. In order to compensate such matter, a wine cabinet that satisfies the taste of new generation as well as the need demanded in the modern living space is transcended its simple and solemn image embedded in wooden colored form, which is often found in existing products.

First of all, the definition, kind, bottles, and glasses of wine are examined and then a cabinet is developed depending on the design process. The body of the wine cabinet is finished with black lacquer after attaching ash-patterned veneer on MDF and the front plate of the drawer is finished with the colors displayed in Mondrian's painting on MDF. The upper part is designed to store wine glasses and below the wine rack is the space for wine storage considering the overall shape. The storage at the lower part is equipped with drawers of different sizes to emphasize practicability.

In conclusion, such a unique design is believed to introduce the importance of design to the domestic furniture market being a foundation for the furniture industry.

Keywords: Wine, wine cabinet, furniture, design.

1. 서론

1-1 연구 목적

현대 주거형태의 변화에 따라 생활 패턴의 서구화가 빠르게 진행되었고, 이로 인해 친환경 소재의 인테리어와 가구의 개발이 더욱 활발해지고 있으며, 음식 또한 친환경 음식들이 유행을 선도하고 있다. 이러한 웰빙(Well-Being) 음식 중 요즘 한창 빠른 성장을 이루고 있는 것이 와인

1. 논문접수: 2008. 12. 01. 본 연구는 2008년도 서일대학 학술연구비에 의해 연구되었음.

2. 서일대학 생활가구디자인과 Department of Living Furniture Design, Seoil College, Seoul, Korea, 131-702.

3. 개원디자인예술대학 가구디자인과 Furniture Design Division, Kaywon School of Art and Design, Euiwang-shi, Kyunggi-do, Korea, 437-712.

† Corresponding author: Shin-Woo Kang(E-mail: 0128ksw@hanmail.net).

인데, 와인을 보관 하는 장식가구에 대한 수요가 늘고 있다.

현대인들의 새로운 기호식품이 되고 있는 ‘와인(wine)’은 국내에서 생산보다는 프랑스, 이태리, 칠레, 호주, 미국 등지에서 수입으로 소비가 이루어지고 있다. 이처럼 소비자들의 와인 소비 비중이 높아지면서, 와인장식장이 새로워지고 형태와 기능이 더욱 다양해지고 있는데 이것은 소비자의 선호도에 있어 각자의 개성을 나타내고 싶어 하며 또 다른 변화를 추구하려는 경향이 와인장 선택에도 반영되고 있는 추세이다.

따라서 본 연구에서는 현대인의 문화생활에 새롭게 등장한 ‘와인’에 대하여 다양한 측면에서 살펴보고, 국내에 출시된 와인장들을 분석하여 기능성과 디자인 측면을 고루 갖춘 바람직한 와인 장식장을 개발할 수 있도록 디자인 프로세스에 알맞은 방향을 제시하는데 연구목적이 있다.

1-2 연구방법 및 범위

최근 들어 친환경적인 생활이 곧 가족의 건강을 지키는 방법임을 공감하는 사람들이 늘어나면서 웰빙(Well-Being) 음식인 와인에 대한 소비가 급속하게 늘어나고 있다. 비즈니스에서 와인의 지식이 중요한 것과 같이, 우리나라는 와인 시장이 빠르게 성장하여 와인에 대한 세미나가 아시아 최초로 개최되고 있으며, 관광 상품 개발 및 다양한 마케팅이 펼쳐지고 있다. 이와 같이 와인 문화의 확대에 인하여 와인의 수요는 급격히 증가하였으나 와인 냉장고나 와인 장식장은 보급이 많이 되고 있지 않은 실정이다. 따라서 본고에서는 와인의 정의와 종류를 살펴보고 와인의 개념을 설정한 후 와인 장식장과 와인 잔에 대해 시장조사할 예정이다. 이를 통하여 와인 장식장의 문제점 등을 파악하여 디자인 프로세스에 맞춰 와인 장식장을 개발하고자 한다.

와인병의 명칭과 와인잔의 실물자료, 와인 담당자와 상담을 통한 와인보관시의 주의할 점을 파악하고, 카탈로그와 인터넷 자료검색, 그리고 가구관련 문헌자료 등을 통하여 현재 출시 판매 중인 다양한 와인장식장을 분석하여 독창적인 와인 장식장을 개발 연구하는데 있다.

2. 와인(Wine)의 개념

2-1 와인의 정의

넓은 의미에서의 와인은 과일, 곡류 등으로부터 얻어진 알코올이 함유된 음료를 뜻하지만, 일반적으로는 순수한 포도만을 원료로 발효시켜 만든 술인 ‘포도주’를 말한다. 즉 와인은 신선한 포도즙이나 포도알에 있는 당분(fruit sugar)이 포도 껍질에 있는 효모(yeast)에 의해 화학작용을 일으켜 알코올(alcohol), 이산화탄소 그리고 에너지(energy)로 변하는 술이라고 할 수 있다. 즉 ‘포도를 발효시킨 만든 알코올 음료수’라고 정의할 수 있다.(식공간연구회 2006)

와인의 성분은 수분 85%, 알코올 9~13% 정도이고 나머지는 당분, 비타민, 유기산, 각종 미네랄, 폴리페놀(동맥경화에 효능이 있는 카테킨) 등으로 나누어진다.(조 등 2004)

‘와인’이라는 말은 라틴어의 ‘비눔(Vinum:와인에 의약품용 탄 약용 포도주)’에서 유래된 것으로, ‘포도로 만든 술’이라는 의미를 갖고 있는 영어식 표현이다. ‘와인’은 나라마다 부르는 말이 다른데, 프랑스에서는 ‘뱅(Vin)’, 이탈리아에서는 ‘비노(Vino)’, 독일에서는 ‘바인(Wein)’ 이라고 부른다.

2-2 와인의 역사

와인은 선사시대부터 마셨던 것으로 각종 유물을 근거로 할 때 지금으로부터 약 7000년 정도에 흑해 주변에서 포도를 처음 지배한 것으로 추측된다. 또한 연대는 알 수 없으나 기원전 고대 이집트, 그리스, 로마 등지에서 와인을 신에게 바치는 제주로 사용하였다는 전래 기록과 벽화 등의 유물로 비추어 오래전부터 와인은 이들 지역을 중심으로 양조되었음을 유추할 수 있다.

포도나무의 조상은 칙의 일종으로서 재배가 언제부터 시작된 것인지 정확히 논하기는 어렵지만, 트란스코카시아(Transcocaiae: 현재의 아르메니아와 제오르 지역)가 포도 재배의 발원지로 추정되고 있으며, 페르시아에서부터 포도나무는 동쪽으로 인도와 중국으로 퍼져나갔다.

고대 이집트의 전성기였던 BC 3100~1500년경의 피라미드에서 발견된 벽화에서는 포도를 수확하는 모습과 와인 양조의 그림이 있다. 또한 BC 1700년경 바빌론의 함무라비 법전에 와인 상인에 관한 규정이 언급된 것으로 미루어 당시에 이미 와인이 중요하게 취급된 것으로 추측할 수가 있다. BC 800년경 페니카인들이 포도 재배와 와인 양조기술을 그리스에 전파하였고, 그리스인들은 다시 로마에 와인을 전해 주었다.

로마는 유럽을 점령한 후 프랑스, 독일 등 식민지 국가에 포도재배와 와인 양조를 자연스럽게 전해 주었고, 이 결과 유럽에 포도 재배가 확산되었다. 4세기 초 콘스탄티누스 황제의 기독교 공인 이후 와인이 교회미사의 성찬용으로 사용되면서 유럽 전역에 와인이 보급되었다. 중세시대의 와인은 의약용으로 그 중요성이 강조되면서 포도재배와 와인 양조 기술에 획기적인 발전을 가져오게 되었다.(식공간연구회 2006)

고대와 중세를 거친 와인은 15세기 이후, 유럽 열강들이 해외 식민지를 확장하면서 신대륙에도 포도재배와 와인을 양조하기 시작하였고 이때 포도 묘목이 각 대륙으로 전파되었다. 또한 와인의 양조과정 발전으로 17세기에는 유리병이 보급되면서 와인산업이 급속히 발전하였으며, 18세기경 코르크마개의 발명 등 저장기술의 발달에 힘입어 장기간 유통이 가능하게 되었고, 포도재배업자와 전문 상인들의 등장으로 인하여 유럽전 지역뿐만 아니라 신대륙에도 와인보급이 대중화되었다.(이 2004)

프랑스가 오늘날 와인의 종주국이 된 것은 18세기 프랑스 대혁명 이후에 포도재배와 와인 생산이 자유화되어 보르도와 부르고뉴 등 우수한 와인 생산 지역들이 세계적으로 유명해졌다. 최근 들어서는 기존의 전통적인 와인 생산국들인 프랑스, 이탈리아, 독일, 스페인, 포르투갈 등 유럽 대륙뿐만 아니라 미국, 호주, 칠레, 뉴질랜드, 아르헨티나, 남아프리카 공화국 등 신대륙에서도 세계 정상급 와인 생산을 위한 연구와 투자에 박차를 가하면서 각 나라별, 품종별로 다양한 와인을 선보이고 있다.

우리나라의 와인 역사는 조선후기 천주교가 국내에 전파되면서 외국 선교사들이 미사의 성체용 와인을 가지고 들어온 것에서 시작되었다. 1970년대 초까지만 해도 양곡의 자급자족이 이루어지지 않아 봄이면 춘궁기를 겪어야 했으나, 곡류를 사용하여 막걸리 등의 술을 빚어 마시는 풍습은 여전히 없어지지 않았다. 그 당시 제3공화국 정부는 척박한 토양에서도 잘 자라는 포도를 재배하여 와인을 만들어 마시면 식량부족을 해결하는데 어느 정도 도움이 될 것으로 보았다. 그리하여 대기업들에게 양조용 포도를 재배하는 대규모 포도단지를 조성하고 와인공장을 건설하도록 권고하였다.

현대적인 양조기술은 1970년대 초 독일의 기술을 익힌 마주왕 기술진에 의해 시작되어 1977년에 (주)두산이 마주왕을 출시하면서 와인생산에 새로운 지평을 열었고, 이후 1980년대에는 다양한 와인이 등장하였다.(이 2004) 1981년 프랑스 보르도(Bordeaux)지방의 와인연구진들의 기술 지도를 받은 진로의 와인기술진들에 의해 '샤토 몽블르'가 생산되었다. 수석 농산에서는 (주)파라다이스 농산을 인수하여 '위하여' 화이트, 레드, 로제 와인을 만들었고, 프랑스 도츠 젤더망(Deutz Gelderman)사와 기술 제휴한 대선주조가 샤르도네(chardonnay) 품종을 샹파뉴 방식으로 만든 국산 1호의 정통 스파클링 와인 '그랑주이'를 1987년에 시판하

였다.(식공간연구회 2006) 그러나 1990년대부터는 수입개방으로 인하여 고품질과 저가격대의 외국 와인이 대량으로 들어와 현재의 이들 회사에서 생산되고 있는 국산 와인들도 몇 제품 이외에는 대부분 수입 벌크 와인을 블렌딩하여 만든 한국산 와인을 생산하고 있다. 2000년대에는 소규모 회사들이 포도나 혹은 머루, 복분자, 오디(뽕나무의 열매) 등을 사용하여 와인을 출시하고 있어 우리나라 와인의 명맥을 유지하고 있다.

2-3 와인의 종류

2-3-1 비발포성 와인(Still Wine)

일반적으로 식사와 함께 곁들이는 와인으로 화이트 와인(White Wine), 레드 와인(Red Wine), 로제 와인(Rose Wine)이 있으며, 테이블 와인(Table Wine)이라고도 한다. 알코올 도수는 8~14% 로 포도의 발효 도중에 생긴 탄산가스가 완전히 발산된 와인을 숙성시켜 병입 한 와인을 비발포성 와인이라 한다.

2-3-2 발포성 와인(Sparkling Wine)

알코올 도수는 8~14%로 포도의 발효 도중에 생기는 탄산가스를 제거하지 않고 병 속에 넣어 발포성을 지니고 있어 병마개를 빼면 발포를 하고 거품이 나오는 와인이다.

대표적인 발포성 와인은 샴페인(Champagne)으로, 프랑스 상파뉴 지방에서 생산되는 발포성 와인을 말하고, 그 이외의 지역에서 생산되는 발포성 와인은 단순히 스파클링 와인(Sparkling Wine)이라고도 한다.

2-3-3. 주정강화 와인(Fortified Wine)

알코올 도수는 16~20% 정도로 포도의 발효 도중에 알코올 도수가 높은 브랜드를 첨가하여 발효를 정지시켜 약간의 당분이 남아있는 상태에서 주정을 강화한 와인이다. 프랑스의 뱅 드 리퀘르(Vin de liqueur), 이탈리아의 마르살라(Marsala), 스페인의 셰리(Sherry), 포르투갈의 포트(Port), 마테이라(Madeira)가 대표적인 와인이다.(이 2004)

2-3-4. 아로마틱 와인(Aromatic Wine)

카테일에서 자주 사용되는 이탈리아의 벌머스(Vermouth)와 스페인의 상그리아(Sangria) 등이 대표적인 와인이다. 주로 화이트 와인에 허브, 과일, 꿀, 약초, 색소 등을 첨가하여 독특한 맛과 향기가 나는 와인으로 아로마틱 와인(Aromatic Wine)을 '가향 와인(Flavored Wine)'이라고도 부른다.(식공간연구회 2006)

2-4 와인의 색에 따른 분류

2-4-1 화이트 와인(White Wine)

청포도나 적포도로 화이트 와인을 만든다. 일반적으로 청포도를 많이 사용하고 있으나 적포도를 사용할 때는 포도의 껍질을 분리하여 만들기 때문에 타닌(tannin) 성분이 적어 짙은맛이 없어서 맛이 순하고, 포도 알맹이에 있는 산(acid) 때문에 상큼하며, 담황색의 맑고 투명한 색을 띤다. 화이트 와인은 생선요리, 송아지요리, 사슴요리에 잘 어울리며 마실 때의 온도는 6~8도 정도로 차게 해서 마신다.

2-4-2 레드 와인(Red Wine)

적포도를 으갠 포도즙에 껍질까지 함께 넣어 발효시킨 다음 압축하여 만드는데 껍질에 함유되어 있는 색소가 발효 중에 액으로 우려나와 적색의 와인이 된다. 발효 후에는 오크통에서 저장해 숙성시킨 다음 여과하여 병에 담고 또 다시 수년간 숙성시키는 것이 일반적이다.(진과 은. 2007) 이 과정에서 포도 껍질과 과육 사이에 있는 엷은 층의 색소나 타닌이 녹아들어 와인의 색조가 달라지고 짙은 맛을 지니게 된다. 레드와인은 맛이 풍부하고 윤택하여 기름기 있는 육류에 잘 어울리며 마실 때의 온도는 12~18도가 제일 맛이 좋다.

2-4-3 로제 와인(Rose Wine)

밝은 분홍빛이나 얇은 장미빛을 띠고 있어 레드 와인에 가깝지만 맛의 특징은 화이트 와인에 더 가까운 가벼운 맛의 와인이다. 레드 와인과 마찬가지로 적포도의 껍질까지 함께 발효시키다가 원하는 색상이 되면 껍질을 제거하여 만든 와인으로서 숙성기간은 2~3년 정도가 적당하다. 마실 때의 온도는 화이트 와인처럼 6~8도 정도로 차게 해서 마셔야 제 맛을 즐길 수 있다.

2-5 와인병과 와인잔

2-5-1 와인병

와인병은 대체적으로 많이 통일되어 있으나 현재 유리로 된 와인병은 와인의 품질을 좌우하는 주요한 요소이다. 유리병은 와인을 잘 보호해 주고 보존시킬 뿐만 아니라 와인의 숙성을 도와주기 때문이다. 와인병의 부분 명칭을 살펴보면 다음과 같다.



Fig. 1. Names wine bottle (식공간연구회 2006).

- 캡슐: 코르크 마개를 코르크나 나방으로부터 보호해주고 숙성기간이 긴 와인의 증발을 막아준다.
- 코르크: 공기를 차단하는 중요 역할을 한다.
- 병의 목: 와인과 외부공기와의 접촉을 최소화해주고 작은 코르크로 밀봉을 가능하게 해 주는 구조를 가지고 있다.
- 어깨: 위로 좁아지는 부분이다.
- 뒷 레이블: 와인의 온도, 음식과 함께 마실 수 있는 정보를 알려주기도 하고, 포도품종 및 재배방법 등의 정보가 기재되어 있다.
- 앞 레이블: 와인의 명함과도 같으며 와인병을 장식해 주고 와인의 가장 중요사항인 와인명과 생산자명, 빈티지, 병입자명, 와인생산지, 생산국 등을 기재되어 있다.
- 폰트: 바닥의 움푹 들어간 곳으로, 병을 튼튼하게 유지시켜 준다. 따를 때에 편리하며, 침전물이 모이는 곳이기도 하다.
- 병 (bottle): 와인병이 초록색이거나 갈색인 이유는 와인을 자외선으로부터 보호하기 위함이며 와인의 색상을 보호하기 위해서이다.

2-5-2 와인잔

와인을 즐기는데 필수 요소인 와인잔은 대부분 밑부분이 넓고 위로 올라갈수록 좁아지는 툭립 형태로서 크게 레드, 화이트, 샴페인 잔으로 나누어지며, 부분 명칭은 림(rim:와인을 마실 때 입술에 닿게되는 부분을 말한다), 볼(bowl:와인이 담겨지는 곳을 말한다), 스템(stem:볼과 베이스를 연결해 주는 다리부분을 말한다), 베이스(base:와인잔의 가장 아랫부분으로 테이블에 닿는 부분을 말한다)로 이루어져 있다.

와인잔은 와인의 빛깔을 충분히 감상할 수 있도록 맑고 투명해야 하며 별도의 문양이나 장식 등이 없어야 한다. 또한 입술에 촉감을 잘 느낄 수 있는 매끈하고 얇은 것이 좋다. 일반적으로 레드 와인잔은 화이트 와인잔보다 용량이 크고, 너비가 넓으며 잔 입구가 안쪽으로 모여져 있다. 이는 레드 와인의 향기가 밖으로 나가지 못하도록 한 형태로 공기의 접촉을 원활하게 하여 보다 높은 향기를 끌어내고 와인의 색을 충분히 즐길 수 있도록 볼이 큰 잔(용량:180ml~)을 사용한다. 화이트 와인잔은 외부 온도의 영향을 덜 받고

차가운 상태로 와인을 즐길 수 있도록 하기 위해 작은 잔(용량: 150ml~)을 사용한다.

샴페인잔은 쿠프(coupe, 용량: 135ml)형과 플루트(flute, 용량: 150ml)형으로 구분되는데 쿠프(coupe)형은 거품이나 향기를 즐기는 데에는 부적합하지만, 파티에서 한 번에 많은 수의 잔을 운반하기에 편리하고, 안정감 있는 형태이다. 이에 비해 플루트(flute)형은 샴페인의 거품을 유지하고, 향기를 빠져나가지 못하게 하기 위해서 입구가 좁은 형태를 사용한다.

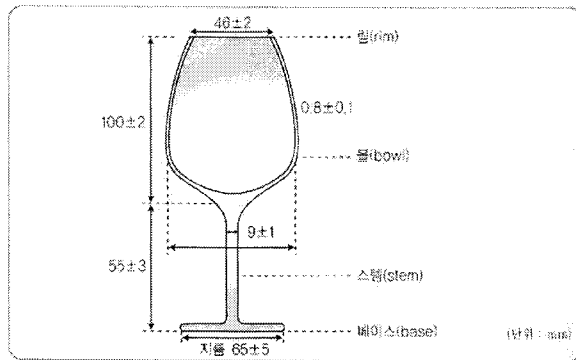


Fig. 2. Names for each part of a wineglass (식공간연구회 2006).

3. 와인장을 위한 디자인 개발

3-1 디자인 방향 설정

최근 와인이 대중화되면서 와인을 구입하여 수납하는 가구들이 늘어나면서 와인 장식장의 디자인에 대한 요구도 다양화되고 있다. 그러나 국내 대기업의 가구회사 제품들 중에서는 와인 장식장의 디자인을 찾아볼 수가 없고, 몇 군데의 중소기업이나 개인 공방에서 출시된 와인 장식장을 만날 수가 있다. 이러한 와인 장식장들은 대체적으로 디자인이나 소재가 다양하지 않아 급격히 늘어나고 있는 와인소비시장에 대처하기 위하여 소비자들의 욕구에 부응하기 위한 와인 장식장을 연구, 개발하고자 한다.



Fig. 3. KI & CO wine cabinet.



Fig. 4. Classic Deco wine cabinet.



Fig. 5. Beatrice wine cabinet.

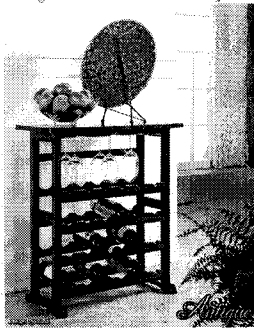


Fig. 6. Antique wine cabinet.

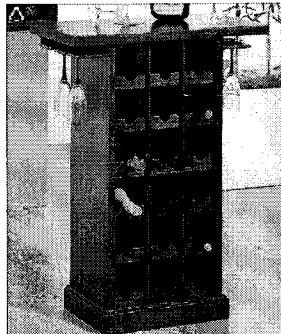


Fig. 7. Jin-yeong wine cabinet.

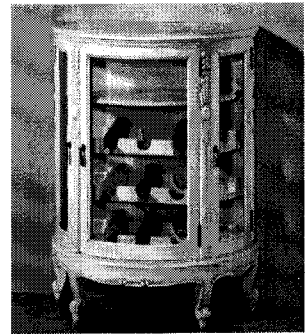


Fig. 8. Mayqueen wine cabinet.

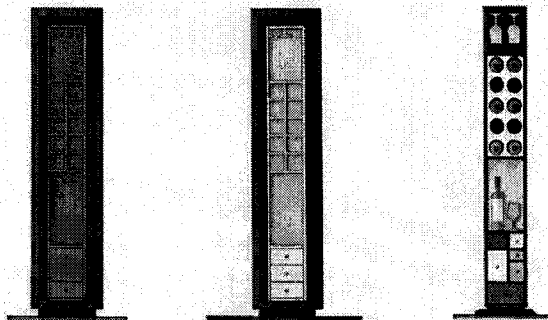
와인 장식장의 디자인 제안은 현대인들이 가장 많은 시간을 보내는 거실공간과 주방공간에서 사용할 수 있도록 하였고, 좁은 공간에서도 사용할 수 있도록 간결하고 모던한 이미지를 부각시킨 폭이 좁고 간결하고 모던한 형태로 디자인함으로써 현대인들의 생활패턴에 어울릴 수 있도록 하고 수납물 구분의 편리함을 줄 수 있도록 한다.

기존 와인 장식장에서 많이 나타나는 원목의 색상에서 탈피하여 색상 또한 원색을 주로 사용하여 젊은 세대의 수요도 포함할 수 있도록 방향을 설정하였다. 또한 가구 원자재는 천연자연 고갈에 따른 목재를 탈피하여 인공 보드류인 MDF 위에 천연 무늬목을 접착하여 인공소재의 장점인 뒤틀림이나 휨 등의 변형이 거의 없는 소재를 사용하도록 한다.

아울러 수납기능에 있어서는 와인과 와인잔, 와인 서비스에 필요한 기구들(코르크 스크류, 온도계, 와인 홀더 등)을 수납할 수 있도록 한다. 와인은 일반가정에서 사용할 수 있도록 보통 10~20병 정도 수납 가능하도록 하며, 와인 잔은 8~10개 정도 수납할 수 있도록 하고 와인 서비스에 필요한 기구를 보관할 수 있는 서랍기능을 추가하여 생활에 편리함을 주도록 한다.

3-2 디자인 전개 및 디자인 확정

전체적인 디자인 전개는 현재 출시되어진 와인 장식장의 형태를 탈피하여 모던하고 간결한 형태에 수납 공간을 극대화 시키는데 주안점을 둔 디자인으로 아이디어 스케치를 전개하였다. 최종 디자인은 시각적 효과를 높이고 좁은 공간에서 수납공간을 극대화시킨 피트 몬드리안의 '구성' 그림 형태의 서랍을 강조한 와인 장식장으로 디자인을 확정하였다.



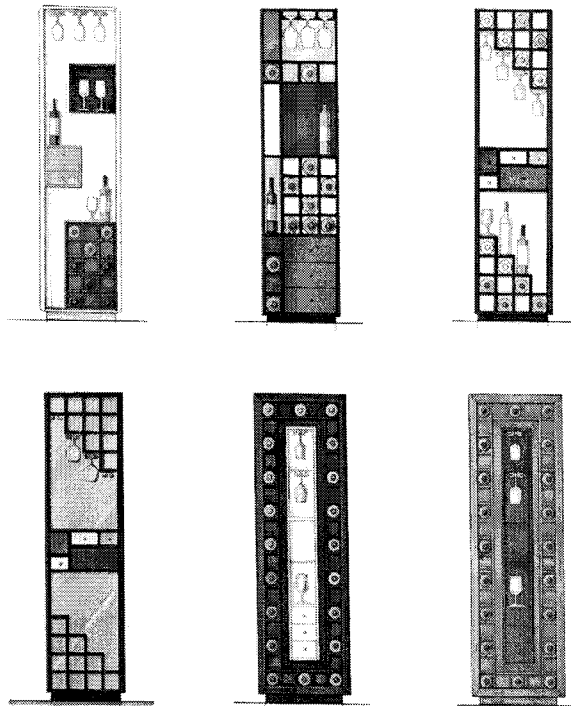


Fig. 9. Idea Sketch.

3-3 디자인 도면

디자인이 확정된 와인 장식장의 기본 도면은 축척 1/10 로, 와인잔 길이 상세도는 1/1로 드로잉하였다.

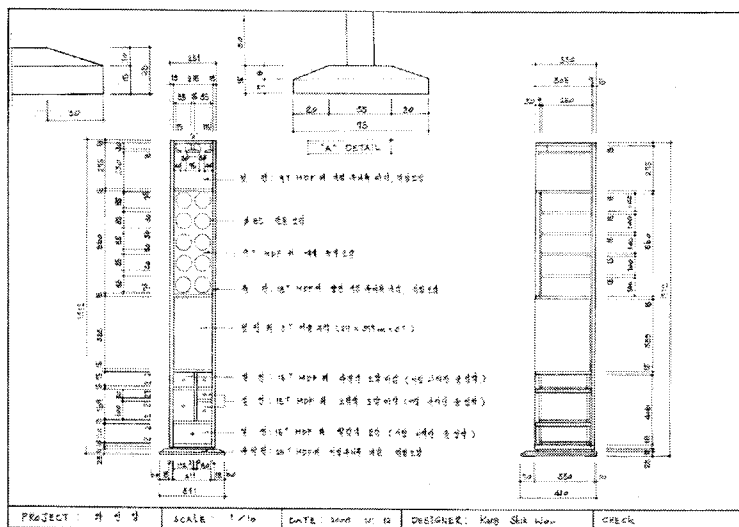


Fig. 10. Wine Cabinet Drawing.

3-4 3D 렌더링

프로토타입을 제작하기 전 최종 디자인을 실물과 최대한 유사하도록 형상, 재질, 색채, 스타일 등을(강 2000) 컴퓨터 렌더링(3D)을 통해 완성된 모습을 예측하여 보았다.



Fig. 11. Wine Cabinet 3D Rendering.

3-5 프로토타입

와인 장식장의 시제품(prototype)을 제작하였다. 원자재인 몸통은 MDF 위 몰푸레나무(ash)무늬목을 접착한 후 검정색상의 오픈포아 도장(무늬목의 질감을 그대로 살려 주는 도장기법)을 하였고, 서랍의 전판은 MDF위 유색 우레탄 도장으로 마감을 하였다. 그리고 상부 부분에는 와인잔을 수납할 수 있도록 하였고, 와인잔 길이 아래 부분의 와인을 수납하는 공간에는 먼지가 들어가는 것을 방지하기 위하여 전면 판에 보링을 가공하여 조형적 배려를 고려했다. 중간부분의 수납공간 뒷부분은 거울을 부착하여 고급스러움을 강조하였다. 하단부분의 수납공간은 크기가 각각 다른 서랍을 제작하여 와인 서비스에 필요한 도구를 적절히 수납할 수 있도록 하였으며, 특히, 검정색의 선적인 요소와 몬드리안 스타일의 원색 면 분할요소를 융합시킨 이미지로 시각적 액센트를 강조하였다.

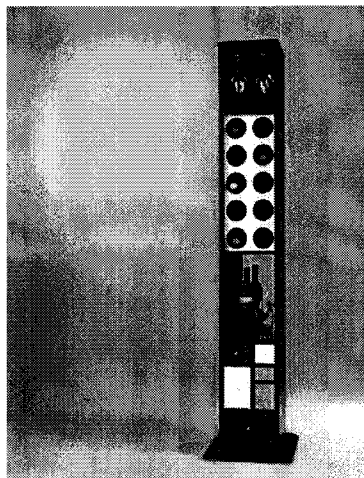


Fig. 12. Wine Cabinet Prototype.

4. 결 론

현대인들에게 와인문화가 대중화되고 와인의 소비가 급격히 늘어나고 있어 가정에서 와인을 즐기하고자 하는 욕구가 늘어나고 있지만 와인 장식장의 개발은 미비한 상태이다. 본 연구의 와인장 디자인 개발은 이러한 문제점을 보완하기 위하여 기존에 출시되어진 단순하고 중후한 이미지의 원목색상 와인장의 디자인 형태에서 탈피하여 젊은 층의 기호와 생활패턴, 현대인의 주거공간에 알맞은 형태의 와인장식장을 개발하였다.

와인 장식장 디자인 개발의 중점사항은 다음과 같다.

첫째, 기존제품과 차별화되도록 디자인 하였으며, 전체적인 형태는 거실이나 주방의 어느 공간에도 사용이 가능하도록 장식성과 실용성을 강조하여 디자인하였다.

둘째, 와인 서비스에 필요한 도구 등을 보관할 수 있도록 서랍의 크기에 변화를 주어 재구성함으로써 리듬감을 지닌 면 분할의 시각적 효과와 다양한 색상으로 액센트 효과를 지니도록 하였다.

셋째, 와인과 와인잔의 수납이 동시에 가능하며, 편리하도록 기능을 가미하여 디자인하였다. 또한 유리재질인 와인잔으로 인한 어린이들의 위험을 방지하기 위하여 가구의 윗부분에 와인 잔을 수납할 수 있도록 하여 안전성을 배려하여 디자인하였다.

넷째, 폭이 좁은 수직구조의 와인 장식장의 안전성을 고려하여 넓은 바닥판을 부착하여 와인 장식장으로서의 역할을 극대화시킬 수 있도록 디자인하였다.

와인을 즐겨 찾는 중상류층의 마니아부터 젊은 층까지 와인시장은 날로 확대되는 반면, 와인 장식장 개발은 아직 초보단계로서 대기업의 가구회사들은 아직까지 와인 장식장 개발에 대해 필요성을 느끼지 못하고 있으며, 중소기업의 디자인은 미약하고 제품의 차별화가 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

본 연구의 와인장식장 시제품 제작 결과, 기존에 출시되어진 제품과의 차별화로 가구시장에 와인장 디자인의 중요성을 알릴 수 있는 계기가 되었으면 한다. 그리고 현대인들의 문화생활 변화에 주목하고, 섬세하고 다양한 욕구를 파악하는데 민첩한 대응이 요구된다고 생각한다. 현대인들의 생활공간과 문화생활은 밀접한 관계가 있으며, 그리고 이것은 곧 바로 생활의 편리함과 삶의 질을 높이기 위한 가구수요로 이어지기 때문이다.

5. 참고문헌

- 강신우. 2000. 현대가구디자인. 미진사: 94
- 식공간연구회. 2006. 음료의 이해. 교문사: 22-24, 28-29, 42-44
- 이정학. 2004. 주류학개론. 기문사: 21-22, 27
- 조성문, 조남재 이재우, 권오천, 이석현, 이유허. 2004. 칵테일 이야기. 광문각: 94-98
- 진희정. 은대환. 2007. 비즈니스가 쉬워지는 THE WINE. 교보문고: 20-23
- <http://itempage3.auction.co.kr/DetailView.aspx?ItemNo=A108367593&frm2=through>(Fig.3)
- <http://itempage3.auction.co.kr/DetailView.aspx?ItemNo=A105051209&frm2=through>(Fig.4)
- http://www.gmarket.co.kr/challenge/neo_goods/goods.asp?goodscode=110866913&xpos_shop_cd=S H&xpos_class_cd=111111111&xpos_class_kind=T&search_keyword=와인장(Fig.5)
- http://www.gmarket.co.kr/challenge/neo_goods/goods.asp?goodscode=110867582&xpos_shop_cd=S H&xpos_class_cd=111111111&xpos_class_kind=T&search_keyword=와인장(Fig.6)
- http://www.jin-yeong.com/index.html?brandcode=006000000036&clickid=5080000362112535016108544272510406621081&ref=auction_open(Fig.7)
- http://www.11st.co.kr/product/SellerProductDetail.tmall?method=getSellerProductDetail&prdNo=12493261&nv_pchs=WD4t5jaWce13oSSp0t2kWBpKxF7liTuU(Fig.8)