

Pairing_Article

☰ Tags

한식과 완벽한 조화를 이루는 와인 15선

한식은 그 풍부한 풍미와 다양한 조합으로 세계인의 사랑을 받고 있는 음식입니다. 와인과 조화는 음식의 맛을 한층 끌어올리는 데 중요한 역할을 합니다. 한국 전통 음식과 최고의 궁합을 자랑하는 와인 15가지를 엄선해 소개합니다.

1. 샤또 무통 로칠드 2015 (Château Mouton Rothschild 2015)

- **지역:** 보르도, 프랑스
- **가격:** 2,000,000원
- **어울리는 한식:** 갈비찜샤또 무통 로칠드는 풀 바디의 강렬한 와인으로, 부드러운 탄닌과 복합적인 아로마가 특징입니다. 깊은 풍미의 갈비찜과 환상적인 조화를 이루며, 양념에서 우러나오는 감칠맛과 와인의 베리 향이 입안에서 멋진 하모니를 선사합니다. 와인의 산도는 고기의 지방을 깔끔하게 정리하며, 은은한 오크 향이 음식의 풍미를 더욱 끌어올립니다.

2. 루이 자도 뫼르소 2020 (Louis Jadot Meursault 2020)

- **지역:** 부르고뉴, 프랑스
- **가격:** 180,000원
- **어울리는 한식:** 전복죽루이 자도의 뫼르소는 버터리하고 크림리한 질감이 돋보이는 화이트 와인으로, 고소한 전복죽과의 페어링에서 최상의 맛을 자랑합니다. 미디엄 바디의 와인으로 전복의 깊은 풍미와 조화를 이루며, 와인의 산미가 전복죽의 감칠맛을 돋보이게 만듭니다.

3. 펜폴즈 그랜지 2017 (Penfolds Grange 2017)

- **지역:** 남호주, 호주
- **가격:** 1,800,000원
- **어울리는 한식:** 불고기펜폴즈 그랜지는 강렬한 구조감과 농축된 과일 향이 돋보이는 와인입니다. 달콤짭짤한 불고기 양념과 깊은 레드 와인의 조합은 입안 가득 완벽한 조화를

이롭니다. 특히 와인의 풍부한 탄닌은 고기의 육즙과 균형을 이루며, 산미가 풍미를 더욱 강조합니다.

4. 베가 시실리아 우니코 2010 (Vega Sicilia Único 2010)

- **지역:** 리베라 델 두에로, 스페인
 - **가격:** 800,000원
 - **어울리는 한식:** 장어구이베가 시실리아 우니코는 부드럽고 우아한 구조감으로 장어구이의 담백한 맛과 완벽하게 어울립니다. 와인의 잘 익은 체리와 자두 향이 장어의 고소한 풍미를 더욱 풍성하게 만들어 줍니다.
-

5. 클라우드 베이 소비뇽 블랑 2021 (Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2021)

- **지역:** 말보로, 뉴질랜드
 - **가격:** 65,000원
 - **어울리는 한식:** 나물비빔밥클라우드 베이 소비뇽 블랑은 청량한 산미와 열대 과일 향이 특징인 와인입니다. 나물비빔밥과의 페어링은 그 상큼함으로 입맛을 돋우며, 와인의 산미가 나물의 은은한 풍미와 조화를 이루어 신선함을 더합니다.
-

6. 도멘 드 라 로마네 콩티 라타슈 2018 (Domaine de la Romanée-Conti La Tâche 2018)

- **지역:** 부르고뉴, 프랑스
 - **가격:** 6,000,000원
 - **어울리는 한식:** 한우 구이도멘 드 라 로마네 콩티 라타슈는 전 세계적으로 명성이 높은 부르고뉴의 피노 누아 와인입니다. 부드럽고 실크 같은 질감과 잘 익은 레드 체리, 장미꽃잎 향이 특징입니다. 한우 구이와의 조합은 와인의 섬세함과 고급스러운 맛을 극대화하며, 와인의 산미와 한우의 풍부한 육즙이 완벽한 균형을 이룹니다.
-

7. 샤또 디캤 2005 (Château d'Yquem 2005)

- **지역:** 소테른, 프랑스
- **가격:** 1,500,000원
- **어울리는 한식:** 약과샤또 디캤은 세계적인 디저트 와인으로 꿀과 열대 과일 향이 돋보입니다. 전통적인 한국 디저트인 약과와의 조합은 독특한 하모니를 선사합니다. 약과의 달

콤함이 와인의 고급스러운 단맛과 조화를 이루며, 와인의 산도가 약과의 느끼함을 상쇄해 깔끔한 마무리를 제공합니다.

8. 산 펠리체 비질리오 2019 (San Felice Vigorello 2019)

- **지역:** 토스카나, 이탈리아
 - **가격:** 110,000원
 - **어울리는 한식:** 떡갈비산 펠리체 비질리오는 잘 익은 검붉은 과일의 풍미와 스파이시한 향이 조화로운 와인입니다. 한국의 전통 음식인 떡갈비와의 조합은 와인의 진한 풍미와 떡갈비의 짭짤한 단맛이 환상적으로 어우러져 깊은 만족감을 줍니다.
-

9. 테라노블 까르미네르 그랑 리제르바 2020 (Terranoble Carménère Gran Reserva 2020)

- **지역:** 콜차과 밸리, 칠레
 - **가격:** 45,000원
 - **어울리는 한식:** 김치찌개테라노블 까르미네르는 중간 바디의 부드러운 레드 와인으로, 짙은 베리 향과 약간의 허브 노트가 특징입니다. 강렬한 풍미의 김치찌개와 조화를 이루며, 와인의 부드러운 탄닌이 매운맛을 중화시켜 입안을 깔끔하게 정리해 줍니다.
-

10. 카텔 돈 펠리페 리저브 말벡 2019 (Catena Don Felipe Reserve Malbec 2019)

- **지역:** 멘도사, 아르헨티나
 - **가격:** 70,000원
 - **어울리는 한식:** 삼겹살카텔 말벡은 잘 익은 자두와 블랙베리의 풍미가 두드러지는 와인 으로, 삼겹살의 고소한 맛과 훌륭한 조화를 이룹니다. 와인의 구조감이 삼겹살의 지방과 어우러져 풍미를 한층 끌어올리며, 신선한 산미가 기름진 맛을 중화시킵니다.
-

11. 오퍼스 원 2017 (Opus One 2017)

- **지역:** 나파밸리, 미국
 - **가격:** 1,200,000원
 - **어울리는 한식:** 육개장오퍼스 원은 풀 바디의 고급 와인으로, 농축된 블랙 커런트와 약간의 초콜릿 향이 특징입니다. 육개장의 깊고 매운 국물 맛과 와인의 복합적인 향미가 서로를 보완하며, 풍부한 탄닌이 육개장의 육향과 완벽하게 어우러집니다.
-

12. 크루그 그랑 퀴베 샴페인 (Krug Grande Cuvée Champagne)

- **지역:** 샹파뉴, 프랑스
 - **가격:** 450,000원
 - **어울리는 한식:** 해물파전크루그 그랑 퀴베는 고급스러운 버블과 풍부한 브리오슈 노트로 유명한 샴페인입니다. 해물파전과 함께 즐기면 샴페인의 신선함과 바삭한 파전이 조화를 이루며, 버블이 기름진 음식을 깔끔하게 정리해 줍니다.
-

13. 볼네 크리스티앙 클레르보 2018 (Volnay Christian Clerget 2018)

- **지역:** 부르고뉴, 프랑스
 - **가격:** 150,000원
 - **어울리는 한식:** 잡채볼네는 부드럽고 우아한 피노 누아 와인으로, 잡채의 달콤하고 짭짤한 맛과 잘 어울립니다. 와인의 은은한 산미가 잡채의 다양한 재료를 조화롭게 감싸며, 풍미를 극대화합니다.
-

14. 게뷔르츠트라미너 뢰베르트 트림바흐 2020 (Gewurztraminer Humbert Trimbach 2020)

- **지역:** 알자스, 프랑스
 - **가격:** 75,000원
 - **어울리는 한식:** 백김치게뷔르츠트라미너는 장미 향과 열대 과일 노트가 돋보이는 와인으로, 백김치의 은은한 단맛과 상쾌한 맛을 돋보이게 합니다. 와인의 풍부한 향과 백김치의 아삭한 식감이 잘 어우러집니다.
-

15. 브루넬로 디 몬탈치노 2016 (Brunello di Montalcino 2016)

- **지역:** 토스카나, 이탈리아
 - **가격:** 200,000원
 - **어울리는 한식:** 된장찌개브루넬로 디 몬탈치노는 깊고 진한 풍미와 잘 익은 블랙 체리, 허브 향이 특징입니다. 구수한 된장찌개와의 조합은 와인의 복합적인 맛을 더욱 강조하며, 부드러운 탄닌이 된장찌개의 짭짤한 풍미와 완벽하게 어울립니다.
-

이 15개의 와인은 한식과 와인의 만남이 얼마나 다채롭고 풍부한 경험을 선사할 수 있는지를 보여줍니다. 한식의 매력을 더욱 깊이 느낄 수 있는 페어링을 직접 경험해 보세요!