

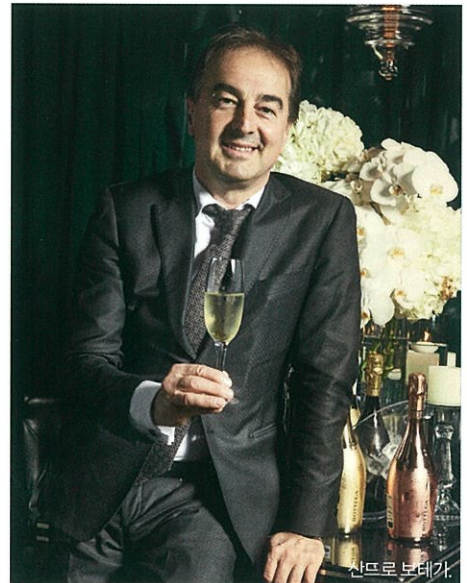
# Italian Perfection

100여 년의 전통을 자랑하는 이탈리아 프리미엄 와인 보테가(Bottega)가 새로운 시작을 알린다.

에디터 문지영(jymoon@noblesse.com) 사진 선민수



보테가 라운지 서울



산드로 보테가

## Mini Interview with Sandro Bottega

서울에 보테가 라운지를 오픈한 이유는? 한국은 와인보다 다른 주류의 소비량이 높다. 다만 품질 좋은 주류에 관심이 높아 10년 내에 와인 시장이 더 확장할 것으로 예상한다. 특히 하이엔드 패션 브랜드가 밀집한 곳이자 트렌드세터를 만날 수 있는 서울 청담동은 보테가 와인의 명성과 세련된 이미지를 전하기에 적합하다. **보테가가 한세기 동안 성공할 수 있었던 원동력은?** 뛰어난 품질과 디자인, 그리고 지역사회와 함께하는 공동체 의식. 우리는 환경 보존에 관심을 갖고 물 소비를 줄이는 순환 시스템, 바이오 매스로 구동되는 증류 장치처럼 에너지 소비를 줄이며 친환경적인 솔루션을 채택한다. **일반적 프로세코와 다른 보테가 골드만의 특징이 있나?** 신선도를 유지하기 위해 엄선한 하나의 발효제만 사용한다. 발효 과정에서 글레라 품종의 특성이 완벽히 살아나 아카시아, 등나무, 백합 같은 우아한 아로마를 풍부하게 느낄 수 있다. **한국 음식과 매치하기 좋은 보테가 와인?** 양념이 진한 불고기에는 과실 향이 풍부한 풀 보디 와인인 브루넬로 디 몬탈치노가 적합하며, 비빔밥에는 은은한 단맛에 알코올 도수가 적당한 보테가 로즈 골드 스파클링을 추천한다. **보테가 와인이 한국 소비자에게 어떻게 기억되길 바라나?** 프리미엄 프로세코뿐만 아니라 다양한 와인을 생산하는 기업으로 인식되길 원한다. 한마디로 정말 멋진 이탈리아 와인으로 기억해주길.

청담동과 압구정동 인근에는 트렌드세터가 집결하는 고급스럽고 감각적인 라운지 바가 모여 있다. 그 가운데 최근 급부상한 곳이 있으니, 청담사거리에 위치한 보테가 라운지 서울이다. 모던하고 시크한 블랙 컬러 외관, 화려한 골드빛 계단 등 복잡한 도심 속 강렬한 존재감을 드러내는 이곳은 이탈리아 프리미엄 와인 보테가를 토대로 한 공간. 몇 달 전부터 시범 운영하다 지난 6월 1일, 런칭 파티를 열어 본격적인 시작을 알렸다. 이날 행사를 위해 보테가 그룹 CEO 산드로 보테가(Sandro Bottega)가 내한해 보테가 와인을 향상화한 거대한

케이크를 커팅하며 보테가 라운지 서울의 오픈을 축하했다. 그는 이탈리아, 아랍 에미리트 등에 레스토랑 개념의 프로세코 바는 존재하지만 서울처럼 DJ 부스까지 갖춘 트렌디 라운지 바는 최초라며 기대감을 드러냈다. 보테가 와인은 3대째 가업을 이어가고 있는 100년 전통의 가족 기업 보테가 SpA의 일원이다. 와인뿐 아니라 그라파, 보드카, 진 같은 스피릿을 두루 생산하며 유리 가공업에도 참여하는 글로벌 기업. 보테가 와인은 몰라도 보틀 전체가 황금빛으로 반짝이는 스파클링 와인인 보테가 골드는 본 적이 있을 것이다. 베스트셀러인 보테가 골드는 프리미엄 프로세코(이탈리아 스파클링 와인)로 글레라 품종으로 만든, 풍성한 과실과 꽃 향이 주를 이룬다. 특히 이탈리아의 미적 가치를 반영한 아이코닉한 골드 보틀은 맛과 품질을 넘어 스타일의 정점을 찍는다. 프로세코로 이름을 알렸지만 반건조 포도를 오크통에 숙성시킨 베네토 특산 고급 와인 아마로네, 100% 산조베제로 강렬한 타닌을 품은 브루넬로 디 몬탈치노 같은 레드 와인도 이탈리아 전역에서 손에 꼽힐 정도로 유명하다. 품질과 스타일을 동시에 갖춘 이 모든 와인은 보테가 라운지 서울을 통해 만날 수 있다. ◆



보테가 골드.