

삼성 ‘이건희 컬렉션’, 런던서 韓-英 문화·경제 가교 역할

삼성, 런던 영국박물관서 특별전
문화·산업 잇는 ‘민간외교’ 주목

이재용·홍라희 등 삼성家 총출동
문화유산 보존·나눔 철학 알려
한국전쟁 참전용사에 감사 인사도

이재용 삼성전자 회장을 비롯한 삼성가 주요 인사들이 영국 런던에 총출동했다. 고(故) 이건희 삼성 선대회장이 평생 수집한 문화유산을 기반으로 한 특별전 개막을 계기로 영국 왕실과 정·관계, 문화·학계 주요 인사들이 한자리에 모였다. 특히 이번 행사는 한국 문화의 해외 확산을 넘어 한·영 간 교류와 글로벌 비즈니스 네트워크를 넓히는 장으로 주목받고 있다.

삼성은 지난달 30일(현지시간) 영국 런던 영국박물관에서 특별전 ‘한국: 2000년 창의의 여정’ 개막을 기념하는 갈라 디너를 개최했다고 1일 밝혔다. 국립중앙박물관과 국립현대미술관, 영국박물관이 공동 기획한 이번 전시는 영국박물관에서 1984년 이후 42년 만에 열리는 대규모 한국 미술 특별전이다.

이날 행사에는 이재용 회장과 홍라희 리움미술관 명예관장, 이부진 호텔신라 사장, 이서현 삼성물산 사장 등 삼성가 주요 인사가 참석했다. 갈라 디너에 앞선 리



이재용 삼성전자 회장이 9월 30일(현지시간) KH컬렉션 순회전 리셉션을 찾은 앤 공주 등을 맞이하고 있다.

셉션에는 영국 왕실의 앤 공주가 자리했으며, 갈라 디너에는 영국 정·관계와 글로벌 기업, 문화계 인사 등 240여 명이 참석했다.

특히 이번 행사는 문화와 산업을 연결하는 ‘민간외교’라는 점에서 의미가 남다르다. 크리스토프 푸케 ASML CEO, 카이 베르만 머크 CEO, 안드레아스 페허자이스 CEO, 패트릭 반데나멜레 아이맥(I-MEC) CEO 등 삼성전자와 반도체 분야에서 협력하는 글로벌 핵심 파트너들이 참석했다. 한국 문화유산을 매개로 글로벌

기업 최고경영진과 교류하며 향후 사업 협력의 접점을 넓힐 수 있는 자리였다는 평가다.

정·관계에서는 존 힐리 영국 재무장관과 카니슈카 나라얀 AI 장관, 올리버 다우든 전 부총리 등이 참석했다. 문화계에서도 영국박물관과 테이트 모던, V&A 박물관 관계자 등이 함께했다.

이재용 회장은 갈라 디너에서 한국전쟁 참전용사들에게 감사의 뜻을 전하며 한·영 간 오랜 인연을 강조했다. 한국과 영국은 140여 년간 교류를 이어왔으며, 삼성



이재용 삼성전자 회장이 영국박물관에서 열린 KH컬렉션 순회전 갈라 디너에 참석한 6·25 참전용사 마이크 로와 대화를 나누고 있다.

역시 영국을 유럽 사업의 주요 거점으로 삼아왔다.

이번 전시는 이병철 삼성 창업회장부터 이건희 선대회장 그리고 이재용 회장으로 이어지는 문화유산 보존과 나눔의 철학을 보여주는 자리이기도 하다. 이 회장은 “예술과 문화는 보존하고 함께 나눠야 한다는 가족의 원칙을 지켜왔다”며 “이번 전시가 한국의 창의성과 문화유산을 이해하는 계기가 되기를 바란다”고 말했다.

앞서 미국 워싱턴 D.C.와 시카고에서 열린 해외 순회전에는 총 19만5000여 명

이 관람했다. 런던 전시는 한국 문화의 세계화를 이어가는 동시에 삼성의 글로벌 네트워크를 활용한 문화·경제 교류의 접점을 확대한다는 점에서 주목된다.

조지 오스본 영국박물관 이사회 의장은 “인류 공통의 문화유산에 기여한 이건희 선대회장과 가족들의 헌신은 과거를 이해하는 데 큰 도움이 되며, 나아가 미래를 내다보는 나침반이 되어줄 것”이라고 평가했다.

/양성윤 기자

ysw@metroseoul.co.kr



metro

배성민 소믈리에 “와인, 왜·지금·여기”… 가을 꽃게 만난 이노피아블랑

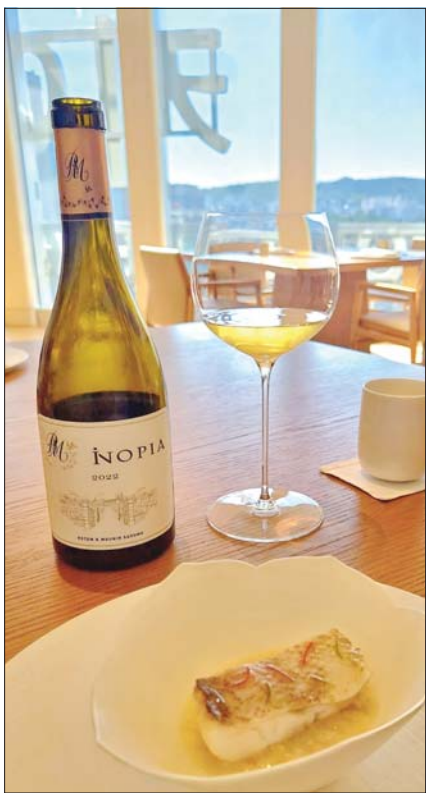


안상미 기자의
Why, wine 343

“왜 이곳에서, 이 와인을 마셔야 하는가.” 가격을 완전히 빼놓고 생각할 순 없겠지만 결국 싸고 비싸고의 문제가 아니다. 그만한 가치가 있느냐 없느냐의 문제다. 여기서 소믈리에의 역할이 중요해진다. 수많은 선택지 가운데 고객에게 가장 가치있는 한 잔을 찾아줘야 하니 말이다.

배성민 한화푸드테크 총괄 소믈리에(사진)는 “과거에는 유명한 산지나 와인너리, 높은 가격 자체가 좋은 와인을 판단하는 중요한 기준이었다면, 지금은 고객이 더 많은 정보를 가지고 자신의 취향과 지불할 가격을 스스로 판단한다”며 “최근 변화를 한마디로 표현하면 와인 소비가 ‘정교’해졌다”고 전했다.

식음료(F&B) 업계에서 잔뼈가 굵었지만 사실 배 소믈리에가 와인업계에서 이름을 날린지는 오래되지 않았다. 와인 좀 안다는 수준의 WSET 레벨2를 딴 게 4년 전인데 같은해 WSET 레벨3에 이어 프랑스 와인 전문가 인증 과정인 FWS 등 상급 자격을 줄줄이 갖추더니 지난해에는 한국 소믈리에 대회 4위, 그리고는 코리아 호텔 & 레스토랑 소믈리에 대회에서 우승을 차지했다.



지했다.

처음부터 와인만 바라보고 소믈리에가 됐다고 보자 레스토랑에서 고객을 응대하고 서비스를 하다보니 자연스럽게 와인을 접했고, 음식 뿐 아니라 역사와 지리, 문화, 사람까지 연결되는 와인의 매력에 빠졌다. 마쉴린 2스타 레스토랑인 알라프리마에서 헤드 소믈리에를 거쳐 지금은 한화푸드테크가 운영하는 ‘더 플라자 다이닝’의 총괄 소믈리에를 맡고 있다.

더 플라자 다이닝 자체가 F&B 플랫폼



▲ 배성민 한화푸드테크 총괄 소믈리에가 프랑스 론 지역 화이트 와인인 ‘로템 뮈니에 사우마 이노피아블랑’에 대해 설명하고 있다.

▲ 아사달의 가을 메뉴 ‘꽃게살을 곁들인 옥돔’과 ‘로템 뮈니에 사우마 이노피아블랑’ 페어링. /안상미 기자

개념이라 다른 업장도 있지만 배 소믈리에 입장에서 한식 파인 다이닝인 아사달이 가장 주력이다. 오픈 준비과정부터 참여해 1100종의 와인 리스트를 직접 짰 것은 물론 계절마다 변화하는 코스에 맞춰 와인을 선보이는 ‘시그니처 페어링’에도 많은 공을 들였다.

배 소믈리에에는 “아사달은 고조선의 첫 도읍지이자 ‘아침의 땅’이라는 이름 처럼 한국의 뿌리깊은 미식 유산을 오늘날의 언어로 풀어낸다”며 “음식과 와인, 그 안

에 담긴 이야기를 하나의 흐름으로 연결해 마치 짧은 해외여행을 다녀온 듯한 경험을 선사하는 것이 아사달만의 차별점”이라고 강조했다.

김정환 셰프와 배 소믈리에의 환상 궁합이 입소문을 타면서 이미 이달 말까지 아사달 예약은 모두 마감된 상태다. 소믈리에의 역량을 가늠할 수 있는 매출 대비 주류의 비중도 레스토랑 평균치를 훌쩍 넘겼다.

음식과 와인 페어링(둘을 짝짓다·어울림·프랑스어로는 마리아주)의 기본 원칙은 자연스러움이다.

그는 “단순히 향과 맛의 조화를 넘어와인과 요리의 무게감과 온도감, 질감이 서로 잘 맞는지 등을 세심하게 살펴본다”며 “이와 함께 창의적이면서도 논리적인 페어링의 포인트를 찾아내는 것이 중요하다”고 했다.

그는 아사달의 가을 대표 페어링으로 ‘꽃게살을 곁들인 옥돔’ 요리와 프랑스 론 지역의 화이트 와인인 ‘로템 뮈니에 사우마 이노피아블랑’을 꼽았다. 사우마 부부가 따로 설명이 필요없는 정성급 생산자이지만 막상 그르니슈 블랑 품종은 낯설 수 있다. 블렌딩에 들어간 부르블랑이나 루산느, 마르산느도 마찬가지다.

배 소믈리에에는 “그르니슈 블랑은 볼륨과 질감을 만들고, 루산느와 마르산느 등이 과실과 꽃, 허브의 다채로운 풍미를 더해준다”며 “이노피아블랑은 부드럽고

고급스러운 질감을 갖추면서 다양한 음식과 연결할 수 있는 풍미의 접점이 많다”고 설명했다. 또 “갑각류를 연상시키는 옥돔의 은은한 풍미와 꽃게의 달큰한 감칠맛은 이노피아블랑의 풍부한 과실, 유연한 질감과 자연스럽게 어우러진다”고 덧붙였다.

배 소믈리에에는 이노피아블랑과는 봄이라면 백합이나 바지락 같은 조개에 미나리를 곁들인 쥘통, 여름은 초계탕, 겨울은 숯불에 구운 대게 요리를 떠올렸다.

그는 “같은 와인도 계절과 요리에 따라 전혀 다른 매력을 발견하게 만드는 것이야말로 페어링의 묘미”라고 전했다.

이제 배 소믈리에가 방송하는 페어링 토크이다. 전문가가 아닌 누구라도, 레스토랑 매뉴가 아닌 편한 집밥과도 시도해볼 수 있다.

배 소믈리에에는 “한식이나 양식이라는 큰 범주보다는 개별 요리를 기준으로 생각하는 것이 좋다”며 “음식과 와인이 서로 한쪽을 압도하지 않도록 무게감을 맞추는 것이 첫번째, 다음은 음식의 주재료나 소스의 색과 와인의 색을 비슷하게 맞춰보는 방법”이라고 말했다. 그는 “절대적인 공식은 아니지만 재료의 풍미와 조리 강도가 색에 반영되는 경우가 많기 때문에 직관적으로 페어링의 방향을 잡는 데 도움이 될 것”이라며 “이 두가지만 고려해도 와인 페어링을 실패할 가능성을 상당히 줄일 수 있다”고 덧붙였다.

/smahn1@

메트로 한줄뉴스



▲트럼프 “이란 추가 공격할지, 합의할지 곧 결정”

/사진 뉴시스

▲유엔사무총장, 올 상반기 3000명 죽인 아이티 갱단 공격에 비난성명

▲北·러, 학위 상호 인정 협정 체결…대학 총장 포럼도 개최

▲호르무즈 하루 972만배럴 다시 흐른다…‘이란 해협 카드’ 약해지나

▲드디어 최상위 AI ‘제미니4’ 공개한 구글…일반 접근은 제한

▲일본은행 9월 금리회의서 물가 경계감…“10월도 인상 가능성”