

COSMOPOLITAN

stars

김선호, 유연석&이연희,
임지원, 황인엽, 김주현NEW YEAR,
NEW Z CLASSIC

젠지 세대들이 정의한 뉴 패션 클래식

'BY-ME'
syndrome세상을 이롭게 하는 덕후 찬양과 팬슈머의 세계,
'바이미' 신드롬이 일으킨 파장과 우리가
주목해야 할 성덕의 길!Fantastic
Duo

RAIN & JYP, 두 레전드의 만남이 기대되는 이유

2021 BEAUTY
FORECAST

새해 업데이트된 뷰티 트렌드 전망

벚꽃스타그램 대
와인스타그램



OUR WINE EXPERTS
 손기은(프랑스스 에디터, <힘들
 때 먹는 자가 일류> 저자)
 이영재(전 와인 전문 기자,
 '위키투와이프' 대표)
 이혜림(푸드 칼럼니스트,
 푸드 콘텐츠 컴퍼니 '포르테
 크리에이티브 디렉터')
 정수지(와인21닷컴 와인 전문
 기자)

A bottle of Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay wine. The bottle is dark with a white label. The label features the Kendall-Jackson logo at the top, followed by "VINTNER'S RESERVE" and "CHARDONNAY" in large, bold letters. Below that, it says "CALIFORNIA" and "1999". There is also a small circular seal on the right side of the label.

아외에서 마실 때
캔디잭스 빈트너스
리브브 사르도네
 일단 마트에서 사다
 정돈두자. 파이크 길 갈 때
 아이스박스에 쪽 찢어
 넣으면 아외에서 빛을
 발한다. 베티랑, 오크
 향, 즉각적으로 향을
 다시게 하는 과일 향
 등이 태양 아래에서도
 생명할 것 5만대.
Cosmo Sots 피크니
 갈 일 없이도, 집에 좋은
 사르도네 하나쯤 있으면
 언젠가 기분 좋게 마실
 날이 온다

CONVENTIONAL WINES



해산물 먹을 때
마르 데 프레스

알바리노 아틀란티코
한 모금 미사면 바닷바람
맞으며 갈매기가
끼룩대는 모사장에서
영 대끼리는 기분이 드네.
레몬-자몽 스위트오 향이
싱그럽고 여름 햇빛을
받은 조개껍데기 향을
느낄 수 있다. 바다 풍미와
산미가 싱싱한 해산물과
좋은 궁합을 이룬다.
7만원대. Cosmo Says
적정 음용 온도(8~9°C)
됐을 때 병에 적은 배가
나타나는 섬세함!



집에 남자를 데려왔을 때

1865 셀렉티드 콜렉션
피스코 배럴 에이지드
2020년 연말에 도착한
따뜻한 신싱로? 남미
대포 술 피스코(Pisco)에
사워한 레드 와인이다.
붉은 과일 후추, 모카,
원두?피 향이 섞여
친근하고 피스코의
신기가 살아 있어 다양한
음식과 잘 어울린다.

15인한데 Cosmo Soys
총알처럼 차오르는
부드러운 밀랍 향이
에어로하며 알코올
도수가 높아 약간의
달콤함까지 약간이다.



떡볶이 먹을 때
에디치 에르에

콘체르토 레드 스마글링
와인이라고 들어봤는지?
람브루스크 품종으로
만든 이 와인은 부드러운
탄산감이 때문맛을
높려주고, 뒤이어 단맛을
올려주는 명물처럼 매콤
떡땀이 피어넘 와인이다.
7만원대 **Cosmo**
Says 애플파이처럼부터
디저트까지, 모든 음식을
커버하는 와인!



화이트 와인을
마시기엔 날씨가 좀

쌀쌀하다면
만수소 디펜지아
클라리나 솔로메니아
클라리나 콧물
100%로 만든 오렌지
와인. 포도 껍질에서
오는 타닌감 덕에 약간
몹시하다. 레드보다
화이트 와인을 훨씬
좋아하는 사람이라면
오렌지 와인을
선택하지 않았을 때
한걸 다채로워진다.

11만원대 **Cosmo Says**
향만 말도안 딱 디지털
와인인데 착상 입장에서
클라리나 더더욱 빠진 애



이유 없이 짜증 날 때
발 열에 로제 리토라레
베르멘티노 이탈리아
지중해의 깨끗한 편지와
가뭄바람의 실상실랑한
바람, 기온 좋은 여름의
감칠맛을 맛볼 수 있는
화이트 와인 한잔
마시던 초록 캄파니아
선 채가 나란히 펼쳐진
라벤나를 열었고도 확
퍼진다. 5만년대 Cosmo
Says 투명한 병 속
가득 담긴 노란빛 햇살.
별바닥을 간지럽히는
백사장처럼 기분 좋은
미더덕이다.



와인 숭배서 뭘 좀
아는 척하려면
브라비유 앤다스
밸리 피노 누아
맛있는데 가격도
적당해 와인꾼들이
소문나지 않고 몰래
마신다는 피노 누아.
딸가 산딸가 세라 장미
향에 실크 스크트
미끄러지듯 부드러운
질감을 지닌 와인 S&S
올리지 말고 혼자 조용
마시자. 10만 원대.
Cosmo S&S 레드
와인은 종지만 뽀얀맛
실은 사람들에게
추천하는 베스트 피노
누아.



축하가 필요하지만
삼태인은
부담스럽다면
라다치니 리저브 브뤼
삼태인 방식으로 만든
물도바 칵tail과 스마클링
와인. 꿀이 밴 부사,
질 앞뒤 시지컬, 살구,
구운 견과류 향에
너무 시름하지 않고
잔잔하고 평화로운
기분을 선사한다. 행운
다행, 운명을 의미하는
물도바식 견과사
"노락(Norac)"을 외치며
마셔도 될 4만원
Cosmo Says 이. 미팅
라벨에 그렇지 못한
기분이야 취향 저격



친구 집에
초대받았을 때
라코스핀도 토니
포트 보관하기 좋은
토니 포트는 언제나
구비해놓은 좋은 와인.
오크 향이 그윽하게
배어든 높은 도수의
와인으로서 사
디제로 마시거나, 자기
한테 한 잔 끓여주기
좋다. 6만원대. *Cosmo*
Says 저절로 한하게
허굴에 남는 맛. 홀쭉일
때마다 이 와인을
선물해주고 당신을
생각하게 될 것



최근하고 뜨거운 물 오래 맞으며 샤워할 땀
 캐슬라와 산뜻한 오렌지 컬러 본토가 밝힌 오렌지 와인. 뽀얗하면서 과즙이 가득한 스타일 와인 자체만으로 충분히 매력적이고 병상식 치즈나 초리츠 등의 사워파우더를 잘 어울린다. **Cosmo Says** 맛있게 다스려면 마시게 앞 와인 혼자 있다.



무덤고 끝없는 여름이지만 레드 와인이 당길 때
 도넬라에 클로미에 신선한 산물기 향의 피노 누아 품종에 특유의 토루소가 불렌딩된 화기향 타입의 레드 와인. 첫인상은 가볍지만 치맛살과 피아비하면 고기의 찬한 맛까지 가미 가능하다. 17만원대. **Cosmo Says** 여름엔 레몬이나 잘 밟아진 한 방이 있는 예쁜 맛.



절친이랑 밤새 수다 떨 때
 룬 유희 세레노이드 알바니크 시몬도에서 내추럴 와인 특유의 달콤함을 쾌활하게 살렸다. 레모나 가루를 쓴 듯한 깨끗한 산미. 향계 알갱이가 타지는 듯한 고소함을 겸비한 시몬도나. 첫인상은 가볍지만 시간이 흐르면 그 깊이를 느끼는 와인. 6만원대. **Cosmo Says** 나와 내 친구만큼이나 쉽게 재밌게 마시는 와인.

NATURAL WINES



내추럴 와인과 편한이 있는 사람과 함께
 도넬라에 클로미에 바에로 빈 에피론스 상감향 와인의 교본. 타닌과 신맛, 당당 3가지가 완벽한 밸런스를 이루는 와인트 와인. 고열하고 고급스럽게 만들어진 숙성 불량을 맛보고 싶으면 무조건 백 점 만점에 오만 점짜리다. 12만원대. **Cosmo Says** 살짝하게 벌은 보름 제비만큼 맛도 우아하다.



마리랑 마라상귀 먹을 때
 레미 푸루르 알 페루 시몬도에서 내추럴 와인 특유의 달콤함을 쾌활하게 살렸다. 레모나 가루를 쓴 듯한 깨끗한 산미. 향계 알갱이가 타지는 듯한 고소함을 겸비한 시몬도나. 첫인상은 가볍지만 시간이 흐르면 그 깊이를 느끼는 와인. 6만원대. **Cosmo Says** 나와 내 친구만큼이나 쉽게 재밌게 마시는 와인.



오렌지색으로 삶과 의의 경계가
 베넬라와 산뜻한 오렌지 컬러 본토가 밝힌 오렌지 와인. 뽀얗하면서 과즙이 가득한 스타일 와인. 자체만으로 충분히 매력적이고 병상식 치즈나 초리츠 등의 사워파우더를 잘 어울린다. **Cosmo Says** 맛있게 다스려면 마시게 앞 와인 혼자 있다.



가족 식사 자리에
 올라비에 무장 루브레프 프랑스 루비르 내추럴 와인 생산자 중 손꼽히는 올라비에 무장은 모든 와인들이 맛있게 즐길 수 있는 와인. 첫인상은 가볍지만 시간이 흐르면 그 깊이를 느끼는 와인. 6만원대. **Cosmo Says** 나와 내 친구만큼이나 쉽게 재밌게 마시는 와인.



집에서 휘뚜루마뚜루 만든 요리
 트랑글 소비뉴 블랑 깨끗한 과일 향과 청사향. 사안카스켓 향이 느껴지는 소비뉴 블랑. 꼭 남음이 좋은 와인. 5만원대. **Cosmo Says** 여름엔 레몬이나 잘 밟아진 한 방이 있는 예쁜 맛.



드라마 좋아 할 때
 오지 마르스 소비뉴 블랑 깨끗한 포도를 숙성할 때 발생하는 탄산을 제거하지 않고 자연스럽게 달아낸 발효 와인이다. 이 뉴클레오스산 성분은 내추럴 와인을 처음 접하는 사람도 상쾌하게 즐길 수 있는 기분 좋은 밸런스를 가지고 있다. 어떤 꽃과 과일 향이 고루 나뉘어 60만원대. **Cosmo Says** 한 번 마시면 잊을 수 없다.

art design by 인디고 (photo by Chikara Kato) 8월 10일

낮술이 당길 때
 선조 오브 와인 GW 인스피레이션 제비르르르르 100%의 순수 오렌지색 내추럴 와인의 신선한 느낌과 오렌지 와인의 라치한 느낌을 느끼고 싶다면. 다가를 여름을 즐기기에 딱이다. 10만원대. **Cosmo Says** 라치한 그라피티 필름스 토마토를이나 풍만하고 서늘한 와인.

인류에 실종 직전에
 벨라비스타 알바 그라피티 이빨라비 프란치스코비치 보너스 같은 소비뉴 블랑 와인. 노랑-베넬라 정도는 피로한 하루 끝 깊은 밤에 마시면 화사하고 있어 있는 과실 향이 아니라 정도를 좋다. 11만원대. **Cosmo Says** 흥 미치다자 공감을 가득 채우는 향에 마약을 찢던 기분도 종종 찾아온다.

변화가 필요할 때
 카보 다 로카 비뉴 베르도 한 모금 두 모금 마시면 포스트강의 바람과 햇살을 느낄 수 있는 청량한 그린 와인. 올림 비뉴 베르도 화이트 와인이지만 실리는 청포도로 만들기 때문에 붙여진 이름이다. 그중에서도 카보 다 로카는 청량과 끝까지 불리는 유라시아 대륙 최서단 포스트강 호카코의 이름을 딴 것. 3만원대. **Cosmo Says** 유람 여행 중 가장 청량으로 활력 지니기엔 풍경을 떠올리게 하는 맛.