

마음의 창

일반적으로 와인은 오래된 것일수록 좋은 제품으로 통한다. 숙성 기간이 짧은 것은 품질이 낮다고 여겨지는 것이다.

그런데 1년도 안 된 와인인 보졸레 누보가 나왔을 때였다. 숙성 기간이 짧아 팔리지 않을 것 같았는데, 예상을 깨고 날개 돋친 듯이 팔렸다. 그 요인은 바로 '햇포도로 만들었다'는 점을 부각시킨 데 있었다.

숙성기간이 짧다는 치명적인 약점을 햇포도로 만들었다는 긍정적인 개념으로 바꾼 것이다.

“1년도 안된 포도로 만든 포도주” 라 하면
품질이 떨어지는 같지만,
‘햇포도로 만든 포도주’ 라고 하면
오히려 신선하다는 느낌을 준다.

보졸레 누보는 그렇게 단점을 강점으로 승화시켜
시장에서 성공했다.



보졸레 누보 Beaujolais Nouveau는

매년 늦가을 첫 수확을 자축하며 보졸레 지방이나 리옹의 작은 카페에서 동네 농부들이 마시거나 파리의 비스트로 (bistro:작은 술집)에서 연말연시에 막와인 (free-flowing wine)으로 마시던 일개 지방의 대중적인 술이었다. 그러던 것이 깊어가는 프랑스의 늦가을 정취와 가장 먼저 출하된 그 해의 햇 포도주라는 상큼한 이미지를 조화시켜 1951년부터 보졸레 지방 와인 생산업자 등이 와인의 출하 시기를 매년 일정하게 하자는 논의로 11월 15일을 출하 날짜로 잡았다가 1985년부터는 매년 11월 셋째 목요일(주말을 낀 축하행사를 유도하기 위해?)로 결정되었다. 여기엔 보졸레 지역의 유능하고 정열적인 와인제조자 '조르주 듀보에 Georges Duboeuf'의 노력이 주효했는데 오늘날 보졸레 와인의 마케팅과 프로모션에서 큰 성공을 가져다 주었다.

생각해봅시다

부엌데기 사랑

어머니는, 사람은 물건이 아니기 때문에 상흔이 깊을수록 더욱 사랑하라고 한다.
내게 상처를 준 사람일지라도 사랑하라고 한다.
그 사람이 받은 마음의 상처가 깊다는 것을 알면 그렇게 할 수 있다는 이야기이다.
용서하는 것만이 상처를 치유할 수 있고, 바로 그곳에서 사랑은 시작된다고 당부한다.



알리는 말씀

검사협회 소식은 고객서비스 향상을 위하여 협회 모든 고객을 대상으로 매월 발간하는 선박검사기술 협회의 홍보지입니다. 협회소식 및 고객에게 도움을 줄 수 있는 각종 정보, 모두에게 힘을 줄 수 있는 좋은글 등을 게재코자 하오니 아래 사항에 관한 다양한 분야의 원고를 기다립니다.

- ⊗ 고객서비스 향상을 위한 활동
- ⊗ 각종 검사제도개선 및 해양수산정보
- ⊗ 해양사고 예방활동 및 대책 등

● 연락처 : 전략기획팀

TEL 032-260-2226, FAX 032-260-2315

E-mail 주소 : youngmin@kst.or.kr

