

아무도 몰랐던 **콜라** 발명이야기

은서 가의 '와인의 전성시대'라고
불리운 만큼 와인이 인기다.



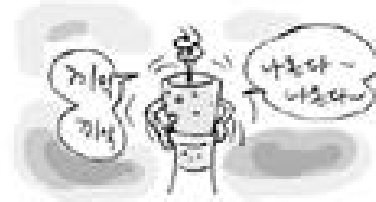
언뜻 사투라야 보일 것 불쾌하게 느껴
지기도 하는 코르크 병마개.



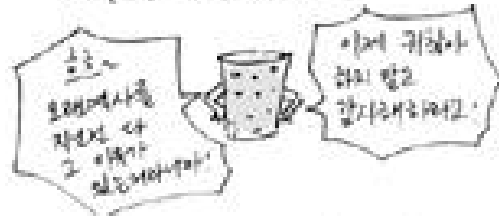
2. 그렇다면 여기서 이 코르크 마개를
만 리듬으로 발명할 사람은 과연 누구일까?
누구처럼 우리는 와인을 흥과 멋으로
즐거게 되 것일까? 아~ 슬러시 마시자.
그 리듬이 사람은 하로~~~~~



와인을 한병이라도 대해보고 싶다면
누구나 알겠지만 와인의 병마개는
오직 하나의 소리를 이룩시켰다.



맛과 향이 무엇보다 중요하든
라인에서 그 맛과 향을 지켜주는
코르크 병마개. 다른 번거로운
방법으로 와인을 개봉하려만 다
그 이유가 있는 것이다.



페르볼 신부의 와인사랑은 너무나
가서서 그의 마음속엔 하나뿐이 아닌
와인이 가득했던 것이다.



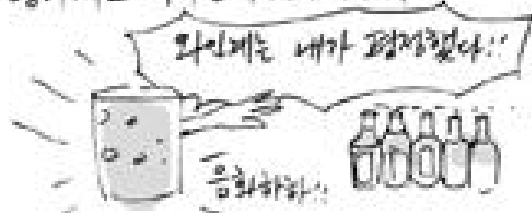
당시의 와인이 마시는 나무잎같은
이파리를 싸서 물리브 기름을 독해 사용하였기에
그로인해 포도주의 첫장병 허상 기름이 등등
때깔있다.



그러면 어느날 페르몽신부는 스페인 수도원에서
물통을 옮길하다가 물통의 병뚜개를 분기되었는데
처음보는 재질이였다.



결국 스페인의 코르크 병뚜개는 큰 성공을 올리
게 되었고 그 뒤 오랜 세월동안 변함없이
와인의 맛과 향기를 지켜주며 새로운 와인
병뚜개로 자리잡게 된것이였다.



이러한 당시 와인 병뚜개의
현상은 와인 애호가들에게 늘 2번에
연지만 병뚜개 해결방안이 없었다.



페르몽신부는 끝마루 그것을
와인의 병뚜개로 사용하였다.
이것은 곧 소문이 났고 스페인의
모든 와인의 병뚜개는 코르크로
바뀌게 된것이였다.



한편 와인을 무척 좋아했던
페르몽신부는 이런저런 와인을
섭어 보다가 오늘날의 '샴페인'을
발견하기도 했다고 한다.

