

THE MELBOURNE GIN COMPANY

From the world's most livable city comes its very own Melbourne Gin Company. Established in 2012, MGC sets out to create gin of flavor, character and distinction.

Winemaker's Handcrafted Artisan Spirits

멜버른진컴퍼니는 호주 로컬 증류주 시장의 포문을 연 **호주의 첫 독립증류소**입니다. 호주의 유명 와인메이커 Andrew Marks에 의해 설립된 곳으로, 와인메이커가 만든 독립증류소 답게, 진의 베이스가 되는 화이트 스피리츠로 '포도'를 사용하고 있습니다.

이 곳에서 생산되는 Gin은, **상압증류, 배치증류, 비냉각여과 방식**을 거치는 프리미엄 이상의 **핸드크래프트** 제품으로, 향수 제조를 위해 고안된 수제 증류기와 메이커의 포도밭에서 채취한 빗물을 깨끗하게 정제해 사용하고 있어 보태니컬들의 캐릭터를 더욱 섬세하게 살리는 한편, 누구도 흉내 낼 수 없는 Gembrook Hills 와이너리의 테루아를 그대로 담아냅니다.



GRAPE-BASED BOUTIQUE GIN, MGC 싱글샷 & 멜버른드라이진

호주의 첫 로컬 부티크 진 **MGC멜버른드라이진**은 글로벌 대회에서 4번의 골드 메달을 받았습니다. 와인메이커의 첫번째 스피리츠답게, 와인 양조 기법을 적용해 11가지의 보태니컬을 각각 개별 증류후 블렌딩 했습니다. 즉, 한 병을 만드는데 11번의 증류가 필요한 셈입니다. 시트러스와 청량감, 알코올 타격감, 부드러운 목넘김이 한 번에 구현되는 훌륭한 스탠다드 진으로, 니트나 온더락으로 드시기에도 좋고, 진토닉 등 칵테일의 기주로 사용할 경우 많은 것을 섞지 않아도 훌륭한 노블 칵테일을 음미하실 수 있습니다.

시핑 진(Sipping Gin) 문화를 선도하고 있는 프리셔스 스피리츠 **MGC 싱글샷**은 글로벌 대회에서 두 번의 마스터와, 한 번의 더블골드, 두 번의 골드 메달을 받았습니다. 특히 **2022**년에는 글로벌 진 마스터즈 대회에서 '진 마스터'로 선정됨과 동시에, 당시 모든 마스터 수상작들 사이에서도 최고를 일컫는 '테이스트 마스터'로 선정되며 그 품격을 인정받았습니다. 더 강력한 주니퍼베리를 느낄 수 있고, 짙은 텍스처와 깊이 있으면서도 화사한 향이 인상적인 싱글샷은 47.4도라는 높은 도수에도 불구하고 알코올이 튀지 않고 오히려 달콤한 느낌마저 듭니다. 진이라는 울타리를 뛰어넘는 프리셔스 스피리츠를 지향하며, 니트로 드셔보시기를 권해드립니다.

두 제품 모두 **상압증류, 배치증류, 비냉각여과 방식**으로 생산되며, **향수 제조를 위해 고안된 수제 증류기와 메이커의 포도밭에서 채취한 빗물을 깨끗하게 정제해 사용하고** 있어 보태니컬들의 캐릭터를 더욱 섬세하게 살리는 한편, 누구도 흉내 낼 수 없는 Gembrook Hills와이너리의 테루아를 그대로 담아내고 있습니다.

TOP-CLASS RTD COCKTAIL, MGC 네그로니

MGC네그로니는 멜버른드라이진을 기주로 탄생한 톱클래스 RTD(Ready To Drink) 칵테일입니다.

2017년 멜버른에서 열린 글로벌 어워드에서 전 세계에서 온 셰프들에게 멜버른드라이진을 기주로 진토닉과 네그로니를 선보였는데 모두에게 극찬을 받았고, 그 때의 레시피 그대로 네그로니 보틀이 탄생하게 되었습니다. 붉은 빛깔과 감미롭고 깊은 향과 맛이 일품인 편리한 RTD, RTS(Ready To Serve) 칵테일로 다이닝, 프라이빗 파티, 캠핑 등 감성 충만한 모든 곳에서 훌륭한 분위기 메이커가 됩니다. 칠링된 네그로니에 얼음 몇 조각과 오렌지 쪼트 한 조각만 넣으면 끝. 토닉워터나 소다수를 3:5(네그로니:믹서) 비율로 섞으면 더욱 청량하게 Spritz 칵테일로 즐기실 수 있습니다.



(왼쪽부터) MGC멜버른드라이진, MGC네그로니, MGC싱글샷

AWARDS

MGC Single Shot

- Gin Master** Global Gin Masters 2022
- Gold** San Francisco Wine & Spirits competition 2022
- Gin Master** Global Gin Masters 2018
- Double Gold** San Francisco Wine & Spirits competition 2018
- Gold** Global Gin Masters - Asia 2018

MGC Melbourne Dry Gin

- Gold** Global Gin Masters - London 2018
- Gold** Global Gin Masters - Asia 2018
- Gold** San Francisco Wine & Spirits Competition 2017
- Gold** New York Wine & Spirits Competition 2016

History

Perfection personified. Sip the unattainable.

멜버른진 컴퍼니(The Melbourne Gin Company)는 세계에서 가장 살기 좋은 도시이자 호주의 문화 수도라 불리는 멜버른(Melbourne)에서 영감을 받아 2012년 설립되었습니다.

야라밸리(Yarra Valley)에 위치한 가족 소유의 겐부룩 힐 빈야드(Gembrook Hill Vineyard)에서 자신의 레이블인 더 원더러 와인(The Wanderer Wine)으로 프리미엄 와인을 만들던 와인 메이커 앤드루 마크스(Andrew Marks)는 어느 날 갑자기 프랭크 무어하우스(Frank Moorhouse)의 자서전 <마티니, 회고록>을 읽다가, 도달할 수 없는 이상적인 음료에 대한 열망에 사로잡히게 됩니다. "마티니가 서브 되는 매 순간, 마티니는 도달할 수 없는 이상적인 음료를 향한 여정을 상징하게 된다"는 이 문장은, 해마다 와인의 완벽함을 추구하면서도 완벽은 달성할 수 없는 이상이라는 것을 이해했던 와인메이커 앤드루에게 깊은 공감을 불러일으켰습니다.



There is nothing more thrilling than taking an audacious dream and turning it into a reality...

연금술로의 여정,
대담한 꿈을 현실로 만드는 것보다 더 짜릿한 일은 없습니다.

앤드루는 2012년, MGC(Melbourne Gin Company)를 설립하고, 런던 드라이진 스타일에 경의를 표하는 동시에 멜버른의 개성을 더한 진을 개발한다는 아이디어에 열정을 쏟았습니다. 또한, 진을 만드는 기술은 풍미를 구상하고, 추출하고, 블렌딩 하는 디스틸러의 능력과 맞닿아 있다고 생각했기에 그가 20년간 와인을 제조하며 경험한 것을 바탕으로 특별한 술을 만들 수 있는 필수적인 자질을 축적해왔다고 확신했습니다. 이렇게 그의, 연금술로의 여정이 시작됐습니다.

2011년에는 진을 만드는 방법에 대한 책이 없었기 때문에 앤드루는 독학으로 진을 개발했습니다. 그의 첫 번째 방식은 와인 제조 방식의 접근을 취하는 것이었습니다. 그는 와인을 만들 때처럼 식물을 개별적으로 증류하여 각 식물이 제공하는 다양한 맛과 향을 이해하고, 자신의 블렌딩 기술을 활용해 조화로운 레시피를 만들었습니다. 그리하여 2013년, 11가지 보태니컬을 각각 개별 증류한 후 블렌딩 한, 극강의 부드러움을 선사하는 MGC의 첫 번째 진, 멜버른드라이진(Melbourne Dry Gin)이 탄생합니다.

5년 후 그는, 더욱 농축된 주니퍼베리와 시트러스함을 느낄 수 있고, 더 오래 풍미가 지속되는 진을 만들고 싶어했습니다. 수백번의 시도 끝에 결국 그는 7가지의 보태니컬들을 한꺼번에 넣고 단 한 번의 증류로 가장 멋진 진을 탄생시키는 레시피를 개발하게 됩니다. 이것이 강력한 향의 주니퍼 포워드 진, MGC 싱글샷(MGC Single-shot)입니다.



Distillation

<Winemaker's Grape-based Gin>
Crafted with Passion. Distilled with Precision.

MGC는 장인의 생산 방식을 따르는 독립 증류소 입니다. MGC의 진은 수작업(Handcrafted)으로 제작되며, 배치증류(Batch Distilled) 및 비냉각 여과 과정(Non-chill filtered)을 거칩니다. 또한, 향수 제조를 위해 고안된 수제 증류기로 현지에서 재배한 토종 식물과 청정한 아라벨리에 위치한 가족 소유의 빈야드에서 채취한 빗물을 깨끗하게 정제해 사용하고 있습니다.

배치증류는 일정한 양의 원료를 가지고 소량씩 증류하는 방식으로, 주로 소규모 또는 공예적인 접근을 취하는 작은 규모의 증류소나 양조장에서 사용됩니다. 배치증류 과정은 원료의 특성을 최대한으로 살리고 개성을 더욱 부각시킵니다. 비냉각 여과 과정은 증류 후 증류주에 남을 수 있는 원액 또는 곡물에서 유래된 미립자 등을 보존해 더욱 풍부하고 향미로운 텍스처와 맛을 냅니다. MGC 진은 이러한 비냉각 여과 과정으로 보태니컬들의 섬세한 특징들을 잘 살려내고 있습니다.

그 외에도, 와인메이커의 스피리츠 답게, 보태니컬들의 향과 풍미를 가리지 않도록 진의 캔버스가 되는 화이트 스피리츠로 포도(Grape)를 쓴다는 점, 더 깊이 있는 맛과 짙은 텍스처, 복합적인 향을 구현할 수 있도록 상압증류를 한다는 점도 MGC Gin이 장인정신이 집약된 한정 생산의 고품격 수제진이라는 것을 잘 설명해 줍니다.



Perfume Stills

The MGC uses stills that are designed for making perfume. These stills allow the best expression of delicate botanicals through a gentle distillation process.

MGC가 사용한 첫 번째 증류기는 포르투갈에서 공수해 온 **향수 제조용 구리 증류기(알렘빅 베인 마리 증류기, Alembic Baine Marie stills)** 입니다. 이 증류기는 부드러운 증류 과정을 통해 보태니컬의 특징들을 섬세하게 뽑아내고 특징들이 가장 잘 표현될 수 있도록 해줍니다. 증류기에 들어간 보태니컬들은 워터 재킷으로 둘러싸인 스틸의 중앙에 있는 “비밀의 방”에 배치됩니다. 이후에는 워터 재킷에 열이 가해져 챔버에 일정하고 균일한 열이 전달되며, 섬세한 추출이 가능해집니다.

진과 향수 제조에 사용되는 식물들은 겹치는 경우가 많기 때문에, 향수제조를 위해 고안된 증류기로 증류할 경우 최고 품질의 증류주를 생산할 수 있습니다. 주니퍼베리는 모든 진의 기초가 되는 식물이며, 시트러스는 높은 향을, 오리스 뿌리와 안젤리카 뿌리 등은 흠냄새를 풍깁니다. 샌달우드, 허니 머틀, 가죽나무 꿀, 마카다미아 너트와 같은 토종 재료는 로컬의 맛과 향을 책임지는 중요한 공신입니다. 현지의 정제된 신선한 빗물 또한 증류 과정에서 중요한 요소가 됩니다.

이러한 현지 재료와 이국적인 보태니컬들의 향긋한 조화는, 문화의 용광로라 표현해도 과언이 아닌 멜버른을 완벽하게 반영합니다.

