

Press Release



전 시 명

Reminiscence

바롤로 <Parusso> 아트와인 출시기념 특별전

전시일정

2023. 09. 06(수) - 2023. 09. 10(일)

관람시간

수 14pm - 22pm/목-금 10am - 18pm/토-일 10am - 17pm

전시장소

서울시 강남구 압구정로 71길 14 2F 갤러리 플래닛

www.galleryplanet.co.kr

전시문의

info@galleryplanet.co.kr | 02 540 4853

구매문의

와인포인트 T. 1811-9188



*와인포인트는 와인을 일상 언어로 설명하고 손안의 터치 몇 번으로 예약하며 고객이 있는 어디서나 픽업 가능한 와인 예약 모바일 서비스입니다.



Reflections, 2022, Acrylic on canvas, 120x120cm



Seeds, 2017, Mixed media on canvas, 91x60.6cm

갤러리 플래닛은 2023년 9월 6일부터 10일까지 특별전 《이혜민 - *Reminiscence*》을 개최한다. 본 전시는 이탈리아산 프리미엄 와인 바롤로 <Parusso>에 이혜민 작가의 작품이 라벨에 들어간 한정판 아트와인 출시를 기념하는 전시이다.

이번 전시에는 <Parusso> 와인 라벨에 선정된 두 작품인 *Reflection*, *Seeds* 시리즈를 포함한 회화/설치/조각 작품 10여 점이 소개되어 작가의 다양한 작품들을 한자리에서 볼 수 있는 기회가 될 것이다. 또한, 새롭게 아트 라벨로 출시된 두 가지 와인 <Barolo Perarmando>과 <Rovella Langhe Bianco>을 함께 전시하고 오프닝 당일 시음할 수 있는 시간을 제공한다. (9월 6일 16pm-21pm)

아트와 아티스트에 대한 지속적 관심을 가져온 신개념 와인 유통회사 와인포인트와 갤러리 플래닛의 첫 콜라보인 “Art Wine Collection” 프로젝트는, 이혜민 작가를 필두로 한국의 유망한 작가들을 꾸준히 소개할 예정이다. ‘아트 와인’이라는 새로운 문화를 통해 일상에서도 현대미술을 만나고 예술을 향유할 수 있는 기회가 되리라고 기대한다. 또한 와인과 어울리는 음식을 페어링 하듯, 와인과 어울리는 작품을 페어링 하는 색다른 컬렉션의 경험을 선사하고자 한다.

이혜민 작가는 한복 천, 한지, 먹, 동양화 물감 등 한국적인 재료를 주로 사용하고 때로는 석고붕대, 액자프레임같이 버려지거나 물성이 약한 재료를 이용해 자신의 “외유내강” 세계를 회화와 조각, 설치작업에 반영한다. 이러한 다양한 시도는 한국적이면서 실험적이고, 철학적 사유를 담은 작품이라는 평가를 받고 있다. 서울대학교 미술대학 조소과 졸업 후 뉴욕대학교(NYU) 비디오편 석사를 전공하고 <*Static Flow*>展 갤러리 플래닛(2022), <*기억을 잇다*>展 영은미술관(2020), <*Invisible Things*>展 워싱턴 한국문화원(2017) 등을 비롯 30여 회의 국내외 개인전과 다수의 그룹전 그리고 홍콩 아트 바젤, 아트 마이애미 등 다양한 아트 페어에 참여하고 뉴욕과 서울을 오가며 활발한 작업 행보를 이어가고 있다.

● 출시되는 와인

1. Barolo Perarmando | 바롤로 페르아르만도

Parusso 家를 포도 재배 농가에서 와인을 양조하는 와이너리로 변화시킨 現 와인메이커의 아버지 Armando Parusso를 기리기 위하여 만든 이 와인은 Parusso 家가 보유한 마리온디노, 모스코니, 부시아의 포도밭에서 생산한 네비올로 품종의 포도를 블렌딩하여 양조 되었다.

우아하면서 섬세한 붉은 과일의 풍미와 아로마가 인상적인 마리온디노, 풍성하면서도 부드러운 타닌이 각종 허브와 숲의 느낌과 잘 어우러지는 모스코니, 그리고 파워가 넘치는 바디와 타닌이 섬세한 장미향과 어우러져 인상적인 부시아의 모든 특징을 담고 있는 바롤로를 대표할 수 있는 와인이다.

120여 년간 마리온디노, 모스코니, 부시아의 포도밭에서 하늘과 땅의 정기와 일가의 노력을 와인 한 병에 담은 Barolo Perarmando는, 별빛, 하늘 그리고 물 위에 반사된 상들이 자연에 순응하여 굴절되어 세상을 비추고 시간의 중첩과 우연에 의한 깊어짐과 견고해짐을 표현한 작가의 작품 <Reflections>의 의미와 함께 한다.

2. Rovella Langhe Bianco | 로벨라 랑게 비앙코

네비올로, 바르베라, 돌체토로 대표되는 이탈리아 토착 품종만을 재배하던 Parusso 家는 1990년부터 이탈리아의 토착 품종이 아닌 Sauvignon Blanc (소비뇽블랑)으로 화이트와인 2종을 양조하기 시작하였다. 그중 하나인 Rovella Langhe Bianco는 Parusso를 대표하는 화이트 와인으로 장기 숙성이 가능하고 복합미가 탁월한 와인이다.

120년 역사를 지닌 Parusso 家의 재배 노하우와 특유의 양조 기법으로 Sauvignon Blanc (소비뇽블랑)의 섬세함과 깊이 있는 다채로움을 피워낸 Rovella Langhe Bianco 와인은 바롤로와 바르바레스코로 대표되는 이탈리아 피에몬테 지역의 숨겨진 보석으로 평가 받고 있다.

Sauvignon Blanc (소비뇽블랑) 품종을 이탈리아로 옮겨 심어 재배하여 그 잠재력을 꽃피운 Rovella Langhe Bianco의 의미는 작품 <Seeds>의 단단한 껍질 속의 감춰진 생명력과 동시에 그 씨앗이 담고 있는 잠재력을 단아하게 표현한 작가의 의미와 함께 한다.

● 와이너리 소개

“From a family of farmers to a family of vintners” 라는 말보다 더 잘 Parusso 家の 와이너리와 와인을 설명하는 말은 없을 것이다.

Parusso 家は 1901년 現 와인메이커인 Marco Parusso의 할아버지이신 Gaspare Parusso가 Castiglione Falletto 지역내의 Mariondino에 포도밭을 구입하면서 바롤로 (Barolo) 지방에 정착하였다. 이후 1971년부터 Gaspare의 아들 Armando Parusso 에 의해 Parusso 家の 이름을 딴 Label의 첫 병입 와인을 판매하면서 세상에 널리 알려지게 되었다.



▲ Parusso Family



▲ Parusso Vineyard

120여 년 전 처음으로 포도 재배를 시작한 Parusso 家は 포도밭에 대한 깊은 이해와 자연에 대한 존경을 바탕으로 전통적인 방식에 머무르지 않고 Micro-Zoning 기법을 통한 최적화된 경작 방식을 도입하여 여러 종류의 포도를 재배함은 물론, 우아하면서도 균형이 잡힌 와인을 양조하기 위해 모든 노력을 기울이고 있다.

현재 Parusso 家は 약 66,000평의 포도밭에서 여섯 종류의 Barolo Wine을 포함한 총 13종, 연간 약 15만 병 이상의 와인을 생산하고 있다.

취재 문의

강채진 info@galleryplanet.co.kr | 02 540 4853