



한국을 대표하는 최고의 와인컴피티션

# Korea Wine Challenge 2019

한국시장의 트렌드를 만들며 시장의 활력을 불어넣고 있는 코리아와인챌린지(이하 KWC)가 6월 10일 15번째의 막을 올렸다. KWC 2019는 지난해 보다 44종이 많은 704종의 출품의 결과를 보이며 순항했다. 이제 명실공히 한국의 유일한 와인컴피티션으로 자리매김한 KWC는 올해도 다양한 국가의 퀄리티 와인들로 새로운 역사를 쓰며 한국을 대표하는 와인컴피티션의 위용을 떨쳤다. 글 이정은 사진 장영수



## 704종의 화려한 경합, KWC 2019

KWC 2019의 첫 예선 심사가 6월 10일에 열렸다. 올해는 오전 9시부터 12시까지 총 5일 동안 예선이 치러졌다. 총 59명의 소믈리에들이 예선 심사를 위해 5일간 자리를 지켰다. 와인을 평가하는 소믈리에들의 감각이 가장 냉정한 오전에 심사를 치른 이번 KWC는 정확한 판단과 열린 의견의 교환으로 그 어느 해보다도 완벽한 예선의 결과물을 얻을 수 있었다. 예선 심사에 참석한 홍광현 소믈리에(레스토랑 일치)는 “와인의 품질이 지난해보다 상향된 것 같다. 어느 와인을 선택해야할지 소믈리에들이 고민을 많이 했다. 어려운 심사였다”고 소감을 밝혔다.

2019년 6월 17일부터 KWC 2019의 결선 심사가 시작되었다. 결선도 예선과 마찬가지로 오전에 진행되어 20일 목요일까지 25명의 소믈리에들이 참석하여 올해의 주인공 와인들을 골라내는 마무리 작업이 이어졌다. 월요일부터 수요일까지는 예선에서 올라온 와인들을 좀 더 세밀하게 카테고리를 나눠 심사했으며 각 나라별 베스트를 선정해 낼 수 있는 결과물을 얻어낼 수 있었다. 드디어 6월 20일 최종 결선이 진행되었다. 총 11명의 심사위원(김현수, 신선용, 조내진, 정하봉, 양윤주, 조을호, 김협, 김성국, 우두희, 양대훈, 이동규)이 참석하여 7개의 플라이트를 거쳐 각각의 카테고리의 베스트를 선정했다.

KWC에 대한 설명을 하고 있는 본지 발행인 최훈 원장





첫 번째 플라이트는 트로피 스파클링을 선정하는 심사였다. 이미 예선에서 걸러진 7종의 스파클링 와인들이 준비되어 있었다. 샴페인을 비롯하여 스페인, 칠레, 몰도바 등의 다양한 국가에서 생산한 스파클링 와인들이 경합을 벌였다. 마지막 베스트의 결정을 두고 소믈리에들의 의견이 모아진 것은 두 종의 샴페인. 두 번의 테이스팅을 거쳐 최종 2019 트로피 스파클링은 레뱅드메일에서 수입하고 있는 샴페인 도츠 브뤽 클래식(Deutx Brut Classic)으로 결정되었다.

두 번째는 트로피 화이트를 고르는 플라이트였다. 총 9종의 와인이 마지막 결선의 심사를 기다리고 있었다. 독일의 리슬링을 시작으로 그리스, 뉴질랜드, 이탈리아, 스페인, 포르투갈, 모로코, 호주의 개성을 달리한 화이트 와인들은 심사위원들의 집중적인 테이스팅과 의견 교환으로 4종으로 압축되었으며 이 중 다시 두 종을 고르는 등 소믈리에들의 의견이 대립되기도, 일치를 보이기도 했다. 최종 트로피에 선정된 화이트 와인은 포르투갈이 차지했다. 바로 수입사 루나에서 소개하고 있는 라바스퀘이라 리제르바 다 파밀리아 화이트(Ravasqueira Reserva da Familia White)였다.

세 번째는 로제였다. 화이트 와인의 시장이 조금씩 성장해 나가면서 로제도 관심을 받고 있는 상황이다. 화이트나 스파클링에 비해서는 조금 느린 속도가 보이는 해도 여성 와인애호가들 사이에서는 꾸준한 인기를 모으고 있다. 이번 로제 역시 총 6종이 후보였고 이탈리아, 프랑스, 호주, 미국 등 국가도 걸러도 다양했다. 여성 고객들을 공략, 좋은 퀄리티의 로제, 각각의 개성 등으로 의견이 모아졌으며 국순당에서 수입하고 있는 도멘 몽로르 로제(Domaine Montrose Rose)가 선정되었다.

그 다음은 각각의 베스트 레드를 뽑는 플라이트가 이어졌다. 소믈리에들은 칠레, 스페인, 프랑스 각각의 베스트 레드를 선정하였다. 이렇게 선정된 와인들은 이미 3일에 거쳐 뽑혀진 이탈리아 아르헨티나, 호주, 미국, 뉴질랜드, 포르투갈, 그리스의 와인들과



경합을 벌여 최고의 레드 트로피를 뽑는 후보가 되었다. 그 결과 마지막 레드 트로피를 뽑는 플라이트는 그리스, 스페인, 이탈리아, 칠레, 아르헨티나, 호주, 프랑스, 미국, 뉴질랜드, 포르투갈로 구성되었다. 이 플라이트야말로 매년 소믈리에들이 제일 고심하고 신중하게 심사를 하는 시간이다. 처음 5종으로 압축된 와인들은 두 번째 다시 재심사를 거쳤으며 다시 또 2종의 와인으로 좁혀졌다. 심사위원들은 고객들이 지금 사서 먹을 수 있는 상태의 와인인지, 또는 소비자들이 선호하는 맛인지 등의 기준을 가이드 라인으로 정하며 끊임없이 의논을 하였다. 그 결과 KWC 2019의 트로피 레드에는 포르투갈의 라바스퀘이라 시라-비오니에(Ravasqueira Syrah-Viognier)로 선정되었다.

이외에도 소믈리에들은 본선의 심사 기간 동안 스위트, 포트파이드, 아이스 와인의 카테고리를 테이스팅하고 트로피를 선정했다. 트로피 스위트에는 화란덕와이너리코리아에서 수입하고 있는 독일의 Hualande Eiswein Sekt Klassische Flaschengarung, 트로피 포트파이드는 헬레닉와인의 사모스 넥타르(Samos Nectar)가 선정되었고 마지막으로 트로피 아이스 와인에는 캐나다의 필리터리 에스테이트 프로즌 툰드라 비달 아이스 와인(Frozen Tundra Vidal Icewine)이 차지했다. 이 와인은 현재 하이트진로에서 수입하고 있다. ㄱ

