



심사위원들이 말하는 KWC 2019

올해 KWC에서는 역대 최대 인원인 59명의 심사위원들이 참여해 심사에 신중을 기했다. 2주간의 여정을 마친 심사위원들에게서 올해 KWC에 출품된 와인들은 어떤 특징이 있었는지 들어보자. 이 속에 세계 와인의 트렌드가 있다. 글·정리 강은영 사진 장영수



수준 높은 와인들의 치열한 경쟁

김성국 KWC의 위상이 높아짐에 따라 유럽의 전통 있는 생산자들도 출품을 많이 하면서, 수준 높은 와인들을 많이 심사할 수 있었다. 특히 헤성처럼 등장해 트로피 2관왕을 휩쓴 포르투갈 와인과 베스트 스페인 레드 와인의 경우는 심사가 끝나고 나서도 한 시간 남짓 심사위원들간의 설전이 오갔다. 예년보다 확실히 최종 와인들의 품질이 좋아진 것 같다.

최창근 탄탄한 기본기를 갖춘 와인들이 많았다. 특히 호주 레드 와인은 기존의 쉬라즈 특징이 잘 드러나면서도 페루아의 특징을 잘 반영한 와인들이 출품되어 호주 와인에 대한 기대감을 불러 일으켰다.



박민욱 출품된 와인들의 품질이 매년 좋아지고 있는 것 같다.

김진용 전체적인 퀄리티는 상향평준화 되어 점수의 편차가 크지 않았다.

우혜운 결선 와인 첫날 플라이트 중에서 포르투갈 레드와 호주 쉬라즈 와인의 품질이 좋았다. 전체적으로 상향평준화된 와인 퀄리티를 보여주어 인상 깊었다.

김시보 모든 출품 와인들의 품질이 대동소이해서 심사에 신중을 기해야 했다. 한편 지역과 품종의 캐릭터가 돋보이고 균형감으로 완성도를 높이는 와인들이 눈에 띄었다.

왕도열 생산기술, 자본의 투자 등 와인생산의 전반적 발전을 통해 와인의 질이 상향평준화된 것 같다. 또한 소비자의 취향에 맞도록 밸런스에 중점을 둔 와인들이 많았다.

양윤주 올해 결선에서는 가장 명확하게 1,2등 와인이 정해질 정도로 압도적인 퀄리티의 와인이 돋보였는데, 덕분에 모두 기본 마음으로 만장일치 트로피 와인을 결정할 수 있었다.

화이트 와인들의 눈부신 발전

이동규 출품된 화이트 와인들의 수준이 많이 향상되었다. 와인들이 기본 이상의 품질과 품격을 보여주어서 KWC의 위상을 대변해주는 것 같다.

윤효정 화이트 와인의 퀄리티가 좋았다. 각 품종의 아로마와 미네랄리티를 잘 살린 와인들이었다. 특히 말라구지아 품종이 굉장히 인상적이었다.

배윤하 산미와 미네랄이 돋보였던 이탈리아 화이트 와인 플라이트를 가장 긍정적으로 평가했다.

김시보 결선 뉴질랜드 소비용 블랑 플라이트가 인상적이었다. 식물성 향은 크게 도드라지지 않는 대신 과실 향이 좋았다.

양대훈 화이트 카테고리에서 리슬링과 이탈리아 남부 지역 화이트 와인의 우수한 퀄리티를 느낄 수 있었다.

이경진 포르투갈 화이트는 예선에서부터 기대 이상으로 좋은 퀄리티를 보여주었다. 다채로운 아로마, 균형 잡힌 산도, 좋은 밸런스까지, 아직 국내에 포르투갈 화이트의 비율은 낮지만, 앞으로 큰 비중을 차지할 거라는 생각이 든다. 신대륙 화이트에서도 품종의 특징이나 페루아를 잘 표현한 와인들이 돋보였다.

이소리 기타 유럽 화이트 와인 플라이트가 기억에 남는다. 그 플라이트의 모든 와인이 훌륭하고 개성도 뛰어났다. 특히 그리스 와인은 압권이었다.

권홍식 전반적으로 화이트 와인이 상당히 좋았다. 프랑스 화이트의 경우 페루아의 특성을 잘 표현한 와인들이 좋았다.

김형욱 산도와 미네랄리티가 좋은 이탈리아 화이트 와인이 앞으로 국내 시장에서도 더 인기를 얻지 않을까 하는 기대가 생겼다.

김도환 예선 심사에 나왔던 프랑스 화이트와 샴페인 플라이트는 와인들의 퀄리티가 우수해 우열을 가리기 어려웠다.

김인규 뉴질랜드 소비용 블랑들은 공통적으로 안정적인 질과 밸런스를 보여주면서도 각기 다른 캐릭터들이 돋보였다. 이에 더해 산미도 훌륭해서 전체적으로 높은 점수를 받았던 플라이트였다.

양윤주 예선 때 나왔던 뉴질랜드 화이트 와인이 모두 뛰어난 품질을 보여주어 놀랐다. 점수를 매기는 데에도 심사위원들과 많은 토론을 거쳐서 어렵게 뽑았던 기억이 난다.

하창원 예선 이탈리아 화이트 와인 플라이트 심사 때, 다양하고 퀄리티 높은 와인들이 출품되었다는 느낌을 받았다. 이탈리아 화이트 와인들은 프랑스에 비해 상대적으로 고급 화이트 와인으로 인정을 받지 못하고 있는데, 소비자 분들도 이번 KWC 수상 와인들을 맛보고 편견을 없애는 기회가 되시길 바란다.

1. 강창신 주안상
2. 권홍식 광주금수장관광호텔
3. 김도환 뽕뽕
4. 김성국 콘래드 서울
5. 김시보 와이즈파치오
6. 김윤기 셸트리온 영빈관
7. 김인규 라움아트센터
8. 김종례 안동 와인하우스
9. 김주용 임프레션
10. 김진범 모수 서울
11. 김진용 메종 드 라 카테고리
12. 김현수 르 피르





13



14



15



16



17



18



19

- 13. 김 협 한국국제소믈리에협회
- 14. 김형남 힐튼 부산
- 15. 김형욱 까사델비노
- 16. 김혜영 루나피에나
- 17. 김홍수 파라다이스 세가사미 호텔
- 18. 박민욱 파크하얏트 부산
- 19. 박종섭 즐라이 레스토랑

스페인과 포르투갈의 해

김협 올해는 스페인과 포르투갈의 해였다고 해도 과언이 아닐 것이다. 예선에서 결선까지 기억에 남는 와인은 스페인이었다. 한편 스페인에 가려 빛을 보지 못했던 포르투갈 와인이 최고의 영예인 레드 트로피와 화이트 트로피를 차지함으로써 포르투갈 와인은 모멘텀을 맞이한 것 같다. 와인의 퀄리티가 향상된 것도 있지만, 그 와인들을 골라 국내에 들여와 브랜드를 키운 여러 수입사들의 노력과 관계자들의 와인에 대한 높은 이해에도 이런 결과를 가져오는 데 한 몫을 했다고 생각한다.

이정훈 포르투갈 레드 와인 플라이트가 인상적이었다. 또우리갈 나시오날 일변도로를 벗어나 다른 토착품종 와인들을 선보이고, 시라와 비오니에 블렌딩 같은 새로운 시도 등을 통해 포르투갈 와인의 해외 시장 개척에 중요한 모멘텀이 될 것으로 보인다.

김현수 베스트 스페인 레드 와인을 수상한 와인이 특히 인상적이었다. 와인이 갖추어야 할 모든 부분에서 탁월했다.

김인규 결선 때 스페인 리오하 와인이 기억에 남는다. 심사위원들이 유독 길게 평가를 했다. 향, 숙성도, 산미, 탄닌, 밸런스 등이 화려하여 잔을 놓고 싶지 않을 정도로 완성도가 높았고, 앞으로도 스페인 리오하 지역 와인은 소비자들에게 좋은 평을 받을 거라 기대되었다.

정하봉 예선전에서 스페인 레드 플라이트를 평가했는데, 전체적으로 출품 와인의 품질이 향상되어 있었다. 앞으로도 꾸준히 높은 품질의 스페인 와인들이 한국시장에 문을 두드릴 것이라고 생각한다. 각 국가의 베스트들만을 모아서 왕중왕을 뽑는 트로피 레드 심사에서 긴 시간 동안 많은 의견을 주고받았다. 결과를 보고 그 와인을 한국에 선보인 수입사의 뛰어난 선택에 박수를 보내고 싶었다. 트로피 레드로 뽑힌 포르투갈 와인은 근무하는 레스토랑의 리스트에 올려 손님들에게 소개하고 싶다.

김주용 포르투갈 와인들은 토착품종과 그 지역 테루아의 느낌이 분명히 전해졌다. 현재 국내에서도 여러 방향으로 포르투갈 와인 행사가 많이 생기는데, 꾸준히 성장하고 안정적으로 자리 잡기를 기대한다.

이주형 포르투갈 와인이 어느 해보다 참가율이 높았던 것 같다.

조내진 시음적기의 숙성된 스페인 와인들도 좋았고 포르투갈 와인의 성장에 놀랐다. 포르투갈 화이트 와인과 레드 와인은 대중의 입맛을 사로잡을 수 있는 향과 풍미를 지니고 있어서 충분히 전 세계 와인시장에서 좋은 평가를 받지 않을까 생각한다.

정락미 예선심사에서 가장 인상적이었던 플라이트는 스페인이었다. 오크 풍미와 과실 풍미가 가득했던 플라이트였으나 생동감 넘치고 자연스러운 와인이었다. 개성이 넘치는 와인이 있었는데 심사 후에 얻은 정보에 의하면 토착품종인 보발로 만든 와인이었다.

김종례 포르투갈 화이트 와인의 신선한 산도와 익숙하지 않은 새로운 향이 흥미로웠다.

김진범 포르투갈 와인들이 진한 과실 향과 두터운 탄닌이 도드라지는 타입에서 섬세한 과실 향과 부드러운 탄닌, 가볍게 마실 수 있는 스타일까지 소개되면서 폭 넓은 스펙트럼을 보여주었다.

이준우 본선 심사에서 가장 크게 체감한 것은 포르투갈 와인의 질적·양적 성장이었다. KWC에 다양한 토착품종을 가진 포르투갈 와인들이 많이 출품되어 소비자들에게 다양한 선택지를 제공하는 것도 긍정적으로 생각된다.

주문배 스페인 와인은 리오하와 남부 라만차 지역 와인 외에도 흥미로운 와인들이 출품되었다. 발렌시아에서 조금 떨어져 있는 산지인 우띠엘과 레게나 마을의 주품종인 보발(Bobal)의 테이스팅은 색다른 경험이었다. 알코올은 다소 낮은 반면 탄닌은 풍부했다.

조을호 스페인과 포르투갈 와인들은 품질 면에서 월등함을 느낄 수 있는 기회였다. 빈티지나 포도 품종에 관계없이 대부분 훌륭한 맛을 보여주고 있었다.

임현래 훌륭한 아로마와 밸런스, 피니시를 보여준 포르투갈 레드와 화이트 와인들이 인상적이었다. 포르투갈 와인이 국내시장에 좀 더 친숙하게 다가올 것 같다.

섬세하면서도 밸런스 좋은 와인들

정락미 이제는 직접적인 오크 풍미보다는 자연스럽게 마시기 편한 와인이 대세라는 인상을 받았다. 어쩌면 우리가 생각했던 전형적인 와인의 경계선이 사라지고 있는 건 아닌가 하는 생각도.

김형남 예선에서 다양한 호주 쉬라즈를 만났는데 진하고 묵직한 스타일이 아니라 개성 있고 섬세한 와인이 많았다. 스페인 레드 와인 카테고리에서는 까탈루냐 지역의 와인이 많이 출품되었는데 밸런스 좋고 마시기 쉬운 스타일이 주를 이루었다.

이경진 호주 쉬라즈는 농축되고 진한 스타일보다 마시기 쉽고 편안한 스타일의 와인들이 더 많이 보였다.

김진용 이번에 출품된 신세계 와인들은 기존에 느꼈던 강하고 진한 오크 풍미보다는 과실 향에 좀 더 집중하고 섬세한 느낌에 와인들이 많았다. 특히 예전 아르헨티나 말백에서 느끼지 못했던 섬세하고 부드러운 캐릭터들이 매우 인상적이었다.

이창근 전반적으로 와인의 수준이 높았고, 편하게 마실 수 있는 와인부터 장기 숙성력을 가진 와인들도 대거 출품된 듯하다. 더욱이 요즘은 섬세하고 품종의 특징을 잘 살린 와인들이 많아지는 것 같다. 특히 본선 첫날 심사한 섬세하고 풍만한 칠레 까르메네르가 인상적이었다.

신선용 신세계 특히 호주 와인들의 양조 스타일에 변화가 느껴졌다. 예전과 달리 한결 편하면서도 밸런스에 조화를 맞추어 가는 느낌을 받았다.



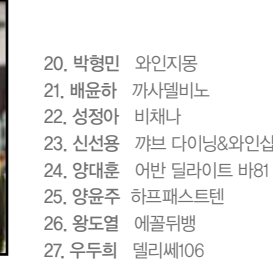
20



21



22

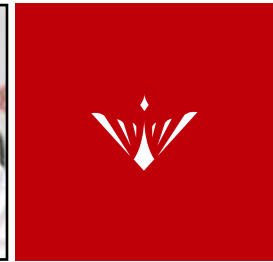


23

- 20. 박형민 와인지몽
- 21. 배윤하 까사델비노
- 22. 성정아 비체나
- 23. 신선용 까브 다이닝&와인샵
- 24. 양대훈 어반 달라이트 바8
- 25. 양윤주 하프패스트린
- 26. 왕도열 에콜뒤뱅
- 27. 우두희 델리세106



23



24



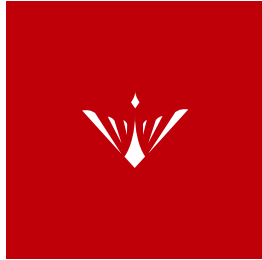
25



26



27



28. 우재규 밀레니엄 서울 힐튼 호텔
 29. 우혜운 씨네드레프 용산
 30. 윤효정 잭 니콜라우스 골프클럽 코리아
 31. 이가람 비바라초
 32. 이정진 와인주막차차
 33. 이동규 JW 메리어트 호텔 서울
 34. 이상훈 밀레니엄힐튼호텔

새로운 와인들의 발견

양대훈 ▶ 내추럴 와인과 오렌지 와인도 만나 볼 수 있었다. 국내 시장에 다양한 와인들이 소개되고 있다는 점이 무엇보다 인상이 깊었다.

윤효정 ▶ 미수입 와인 중에서 사페라비 품종으로 빚은 레드 와인, 이탈리아 네그로아마로 품종의 와인 등 다양한 와인들이 많아져서 소믈리에의 입장에서 흥미로운 경험이었다.

조영일 ▶ 국내 시장에는 낯선 산지임에도 소비자들에게 충분히 매력을 어필할 수 있는 와인들을 발견해서 즐거웠다.

우두희 ▶ 이번 대회도 잘 알려지지 않은 국가의 와인들이 많이 출품되었는데 대중들에게 한 발 다가가는 기회로 삼고, 앞으로도 좋은 평가를 받았으면 좋겠다.

구대륙의 힘

박민욱 ▶ 그리스 레드 와인의 품질이 더욱 향상된 것 같다. 가격 경쟁력에서만 좋은 위치를 선점한다면 국내 소비자들에게 더 좋은 모습으로 다가갈 수 있지 않을까 생각한다.

조을호 ▶ 이탈리아의 경우 매우 다양한 스타일의 와인들을 맛볼 수 있었다. 토착 품종 와인들 뿐 아니라, 여러 종류의 블렌딩 와인들도 많이 선보인 것 같았다. 스타일이나 품종의 다양성 면에서 다른 국가들보다 앞서 나아가는 느낌이었다.

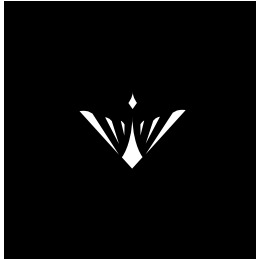
우두희 ▶ 레드 트로피를 수상한 포르투갈과 인상적인 스위트 스파클링 와인을 출품한 독일을 비롯해 스페인, 이탈리아 등 이번 대회에서는 구대륙 와인들이 강세를 보였던 것 같다.

신선용 ▶ 이제는 덜 생소한 그리스, 포르투갈 와인들의 비약적인 품질향상을 느낄 수 있었다.

우재규 ▶ 구세계 화이트 와인 부분 중에서는 그리스 화이트가 가장 인상 깊었다. 토착품종으로 만들었지만 접근성이 좋고 상당한 퀄리티를 보여주는 와인이었다. 본선에서는 포르투갈 레드와의 새로운 발견이라는 생각이 들었고, 가끔 보이는 내추럴 와인도 인상 깊었다. 전반적으로 각 나라 별 와인의 스타일이 뚜렷하게 변하는 느낌이 든다.

박형민 ▶ 이탈리아 남부지역 와인들은 매년 그 퀄리티가 상향평준화됨이 느껴진다. 그리스 와인도 아주 흥미로웠다. 퀄리티가 전반적으로 더 좋아졌을 뿐 아니라 다양한 개성을 표현하는 와인들도 많았다.

이가람 ▶ 올해는 이탈리아 몬테풀치아노 심사가 가장 기억에 남는다. 가벼운 스타일의 와인부터 중후한 느낌의 바디감이 있는 와인들까지 대부분 퀄리티가 뛰어난데다 부드러운 탄닌과 적절한 산도의 밸런스가 좋아서 누구에게나 추천하기에 좋겠다는 인상을 받았다.



황승호 ▶ 퀄리티가 전반적으로 상향평준화되었다. 특히 결선 심사에서는 이탈리아 베네토 레드 와인과 이탈리아 남부 레드 와인의 카테고리가 아주 훌륭했다.

홍광현 ▶ 가장 인상적이었던 플라이트는 프랑스 밴드 빼이 레드다. 남프랑스의 까베르네 소비뇽 와인 하나와 시라를 사용한 와인 세 가지였는데 각 품종의 캐릭터를 너무도 잘 표현한 와인들로 신선한 산도를 잘 살려 훌륭한 밸런스를 보여줬다. 양조에 따른 다양한 스타일을 느낄 수 있었다.

생산자들의 새로운 시도

김현수 ▶ 늘 그렇듯 테루아나 품종의 개성이 잘 반영되었느냐에 초점을 두고 심사에 임했다. 하지만 기후 변화와 더불어 생산자들의 양조방식이 다양해지고 새로운 시도가 많이 이루어져서 심사를 하기도 까다로웠다.

김혜영 ▶ 예선에서 만난 프랑스 와인들은 중저가 와인 시장에서 공감대를 형성하고자 다양한 노력을 기울이며 경쟁력을 키워나가고 있는 모습이었다. 다양한 품종들을 블렌딩한 모습이라든지, 시장의 니즈를 잘 읽고 있는 듯한 와인들을 많이 만나 볼 수 있었다.

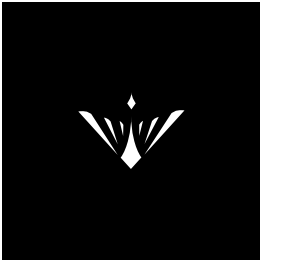
홍재경 ▶ 뉴질랜드 빼노 누아의 새로운 시도들이 돋보였다. 기존 빼노 누아의 이미지인 부드러움과 신선함에서 터프함을 굳이 감추지 않은 빼노 누아의 면모가 흥미로웠다.

로제 와인에 대한 기대

정하봉 ▶ 최고의 로제 와인을 가리는 플라이트에서 심사위원들의 여러 의견이 오고 갔다. 무엇보다 한국 시장의 다양성을 위해서 한식과 좋은 궁합을 보여주는 드라이한 로제 와인을 일등으로 선정하여 대중들에게 새로운 경험을 선사하는 쪽으로 결론이 났고, 결과적으로 가장 잠재력이 큰 최고의 로제 와인을 뽑았다.

한희수 ▶ 갈수록 KWC 심사에서 접하는 와인이 다양해지는 것 같다. 특히 예선에서 접한 로제 와인 플라이트가 기억에 많이 남았다. 드라이 로제 와인들은 다양한 컬러부터 입안에서 느껴지는 산미와 텍스처까지 각각의 개성을 뽐냈고 음식과의 페어링도 좋을 것 같았다.

35. 이소리 조선호텔 나인스케이프
 36. 이재민 알리고떼
 37. 이정훈 그랜드 워커히 호텔
 38. 이종화 더 레스토랑
 39. 이주형 와인북카페
 40. 이준우 메리어트 제주 신화월드
 41. 이창근 앙트레디씨
 42. 이한일 에스키스





43



44



45



46



47



48



49

- 43. 임현애 JW 메리어트 호텔 서울
- 44. 정락미 르 카바레 도산
- 45. 정우영 알리고떼
- 46. 정하봉 JW 메리어트 호텔 서울 (Flavors)
- 47. 조내진 Plating Company Choi
- 48. 조영일 제주 아인와인
- 49. 조을호 그랜드 하얏트 서울
- 50. 조항대 워킹 온 더 클라우드



50

신대륙 와인의 약진

강창신 신대륙 와인의 약진이 돋보였다. 결선에서 만난 칠레 까르메네르 와인들은 퀄리티가 상당히 평준화된 느낌이었다. 부드러운 탄닌과 초콜릿 같은 풍미와 스파이시한 매력 등으로 소비자들에게 판매하기 좋은 포인트들이 많았다. 호주 와인은 지구온난화에도 불구하고 산도가 좋고 그윽한 느낌의 와인들이 많이 출품되었는데, 몇 년 전부터 호주 와인의 스타일이 많이 변화된 것 같다. 미국 까베르네 소비뇽은 밸런스도 좋고 전반적으로 향상된 모습을 보였다.

이한일 가장 인상 깊었던 카테고리는 칠레 블렌드 와인 카테고리. 잔을 비우기 아까울 정도로 품질이 뛰어난 와인들도 있었다.

이소리 호주 까베르네 소비뇽 플라이트가 인상 깊었다. 좋은 산도와 탄닌, 과일 풍미뿐 아니라 복합적인 풍미들이 어우러져 훌륭한 퍼포먼스를 선사했다.

김형욱 칠레 까르메네르의 발전이 눈에 띄었다. 구대륙 와인과 비교해도 경쟁력이 뛰어나 왜 우리나라에서 칠레와인이 크게 발전했는지 이해할 만한 지점이었다.

성정아 신세계 스파클링 부분이 아주 인상적이었다. 샴페인처럼 잘 익은 오크 풍미와 숙성과정에서 느껴지는 고급스러움이 있어 놀라움을 느꼈다.

김흥수 칠레 까르메네르 플라이트를 평가하면서 칠레 와인에 대한 선입견에서 벗어나게 됐다. 농밀한 페퍼 향에 이어 다크 초콜릿과 농익은 과일 향까지 기분 좋은 첫 터치를 보여주었으며 부드러운 탄닌과 기분 좋은 산도의 밸런스가 훌륭했다.

조영일 예선 심사 중 미국 블렌드 와인 카테고리가 인상 깊었다. 훌륭한 퀄리티의 와인이 많이 포함되어 있었고, 어린 빈티지임에도 뛰어난 퍼포먼스를 보여주는 동시에 충분한 숙성 잠재력을 가진 와인도 보였다.

정우영 요즘 미국 와인의 수요가 높아지고 있는데, 이번 KWC에서도 미국 샤르도네를 비롯해 흥미로운 와인들을 많이 발견했다.

최영준 아르헨티나와 호주의 경우 각기 다른 지역에서 동일 품종으로 만든 와인들이 경합을 벌였는데, 균일한 퀄리티를 유지하고 있었다. 칠레는 예전 중저가 이미지를 이미 탈피한 느낌을 받았다.

최준선 미국의 까베르네 소비뇽, 호주의 쉬라즈, 아르헨티나의 말벡 플라이트는 매년 완성도를 높여가는 양상이 뚜렷하게 나타난다.

이동규 예선에서 미국 까베르네 소비뇽 카테고리의 와인 수준이 특히 높았다. 소비자들이 좋아할만한 요소들이 많아서 무척 흥분되고 어떤 와인일지 궁금해졌다.

- 51. 주문배 제주 스크루지 펍
- 52. 최영준 현대 그린푸드 EATALY
- 53. 최준선 두가현
- 54. 최창근 파라다이스 호텔 부산 (닉슨 그릴)
- 55. 하창원 피제리아3657
- 56. 한희수 SPC 외식사업부
- 57. 홍광현 일치
- 58. 홍재경 한국소믈리에협회
- 59. 황승호 인비노



51



52



53



54

박형민 결선 심사에서 칠레 블렌드 와인과 까르메네르 카테고리에서 가장 좋은 점수를 받은 와인이 미수입 와인이었다. 한국의 좋은 파트너를 만나기를 기원한다.

임현래 호주 레드 와인이 작년에 이어서 전체적으로 굉장히 퀄리티가 좋았다. 어느하나 빠지지 않는 부분 없이 예선부터 좋은 느낌으로 다양성이 돋보였다.

KWC의 역할과 성장

이재민 심사한 와인 중 내추럴 와인들이 몇 종 있어, 내추럴 와인의 시장성에 대해서도 심사위원들과 여러 의견을 공유했다. 새로운 와인 문화의 교두보로서 KWC의 역할에 대해 생각하게 됐다.

김혜영 예선에서 만났던 신세계 와인들, 예를 들면 호주에서 시도되는 다양한 유럽 품종의 와인 등을 접하며 새로운 와인을 한국 시장에 소개하는 KWC가 소비자들에게 더욱 신뢰와 인지도를 얻을 수 있겠다는 생각이 들었다.

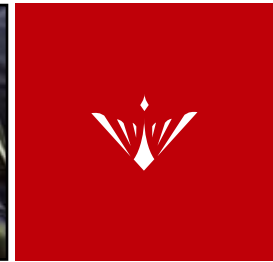
이동규 KWC 심사위원들이 전국에서 선정되어 와인에 대한 의견들을 공유할 수 있어 좋았다.

양대훈 결선에 화란덕 와이너리의 아이스 바인 젝트가 스위트 트로피에 선정되었을 때 아돌프 슈미츠 회장의 얼굴이 떠올랐다. 고령의 나이에도 자신의 와인에 대한 열정을 알리고자 하는 그분의 모습이 눈에 선하다. 그러한 열정이 담긴 와인 한잔 한잔이 특별하게 느껴지는 KWC였다.

김현수 예선 5일과 결선 3일에 걸친 결과물을 확인하는, 결선 마지막 날 KWC 심사위원들의 역량을 확인할 수 있었다. 그간의 노력에 박수를 보낸다.ㄹ



55



56



57



58



59