



우리 입맛에 맞는 최고의 와인을 뽑는다

글 코리아와인챌린지 사무국

월간 <Wine Review>가 주최하는 국내 유일의 국제 와인 경쟁 대회인 Korea Wine Challenge(이하 KWC)가 올해 제 15회를 맞이했다. 지난 14년 동안 KWC는 ‘한국인의 입맛에 맞는 와인을 선별하여 소비자에게 신뢰할 수 있는 와인을 소개한다’는 슬로건 아래 한국 와인 시장의 발전을 위해 노력해 왔다. 이에 KWC는 국내에서는 국제 와인시장 트렌드를 파악하는 수단으로 여겨지며, 해외에서는 한국 와인 시장 진입 시 반드시 고려해야 할 하나의 지표로 활용되고 있다.

KWC 2019에는 18개국에서 총 704종의 와인이 출품되었다. 모로코, 몰도바, 독일, 오스트리아, 그리스, 캐나다, 남아프리카공화국 등 다양한 국가의 참가가 눈에 띄었으며, 무엇보다 포르투갈 와인이 트로피 레드와 화이트, 베스트 오브 컨트리 부문까지 3관왕을 차지하며 국내 시장에서의 변화와 성장을 예견해 볼 수 있었다. 또한 올해에는 작년 대비 전체 출품 수량이 증가한 것과 더불어 특히 국내에 수입되는 와인의 참가가 크게 증가한 것이 특징이다. 이를 통해 국내에서 가장 공신력 있는 국제 와인 대회로는 KWC가 유일무이함과 동시에 와인 시장의 현실을 잘 반영하여 다양화된 국내 와인 시장의 변화를 선도하고 있음을 볼 수 있었다.

본 대회에 참가한 모든 와인들은 지난 6월 10일 월요일부터 6월 20일 목요일까지 2주간 국가, 품종, 블렌딩 비율, 양조방법, 가격 등에 따른 카테고리로 나누어져 철저한 감독하에 공정한 블라인드 테이스팅을 통해 평가되었다. 품평방식은 총점 100점 중 기본적으로 50점을 부여하고, 여기에 더해 각 와인에 대한 ‘색상과 외양’에 6점, ‘향과 부케’에 12점, ‘맛과 여운’에 20점 그리고 ‘조화와 균형’에 12점으로 나누어 심사위원들이 최대 50점을 와인에 부여하는 방식으로 공정하고 엄격하게 평가했다. KWC 2019의 심사위원은 대중과 가까이 소통하는 현직 소믈리에들과 와인 전문가들로 구성되었다. 해를 거듭할수록 높아지는 국제적 인지도와 더불어 올해로 15주년을 맞이한 공신력 있는 국제 대회인 만큼 심사위원 선정 기준과 규정을 더욱 엄격히 하여 보다 공정한 심사가 될 수 있도록 하였으며, 심사위원들은 지난해에 비해 더욱 높아진 와인의 퀄리티로 말미암아 심사에 더욱 신중을 기해 유종의 미를 거두었다. KWC에 참가 경쟁력 있는 기존 심사위원단 48명과 각종 대회 수상 및 실력 있는 신규 심사위원 11명이 선출되어 KWC 2019과 함께 하였다.

품질이 뛰어난 전세계 많은 와인들의 참가는 KWC의 위상을 더욱 드높여 주었고 한국 와인 시장에 여러 가능성을 열어주었다. KWC 2019의 메달수상은 부문별 최고의 상인 ‘트로피’가 레드 와인, 화이트 와인, 스파클링 와인, 로제 와인, 스위트 와인, 아이스와인, 포티파이드 와인에 부여되어 총 7개로 구성되었다. 그 밖의 트

로피 급의 최고상에 부합하는 높은 점수(94점 이상)를 받은 11개 국가의 와인에 대해서도 객관적인 품평의 결과 그 품질을 인정하여 ‘국가별 베스트’가 수여되었다. 올해는 다출품 국가의 와인 중 최고 점수를 받은 총 10개의 레드 와인과 1개의 화이트 와인이 수상을 하였다. 국가별 베스트 부문 수상 국가는 아르헨티나, 호주, 칠레, 프랑스, 독일, 그리스, 이탈리아, 뉴질랜드, 포르투갈, 스페인, 미국이 들어갔다.

올해는 어느 해보다 뛰어난 품질을 선보이며 각 부문별 최고 와인들이 수상 와인으로 선정되었다. 최고 점수를 받은 각 국가의 베스트 레드 와인 10종이 다시 경합을 벌여 ‘트로피’ 레드 와인이 선정되었다. 결과적으로 KWC 2019에는 총 704종의 와인 중 7개의 트로피, 11개의 국가별 베스트, 113개의 금메달, 240개의 은메달, 63개의 동메달을 선정하였다. 이들 와인이 한국 와인시장에서 와인을 선택하는 하나의 지표로서 소비자들에게 소중한 길잡이가 되기를 바란다.

〈KWC 2019 심사위원 명단〉

KWC 2019에는 총 59명의 심사위원이 참가했다. 심사위원들은 올해 대회에서 그 어느 해보다도 다양한 국가의 품질 좋은 와인들을 맛볼 수 있었다.

강창신 주안상, 권홍식 금수장 호텔 아리랑하우스, 김도완 뱅뱅, 김성국 콘래드 서울, 김시보 와이스파치오, 김윤기 셀트리온 영빈관, 김인규 라움아트센터, 김종례 안동 와인하우스, 김주용 임프레션, 김진범 모수 서울, 김진용 메종 드 라 카테고리, 김현수 와인바 르 파르, 김협 한국국제소믈리에협회, 김형욱 까사 델 비노, 김형남 힐튼 부산, 김혜영 포항 루나피에나, 김홍수 파라다이스시티, 박민욱 파크하얏트부산, 박종섭 July Restaurant, 박형민 로씨니/와인지중, 배윤하 까사 델 비노, 성정아 비체나, 신선용 까브 다이닝&와인샵, 양대훈 어반 딜라이트/버81, 양윤주 하프 패스트 텐, 왕도열 에끌뒤뱅, 우두희 델리씨106, 우제규 밀레니엄 서울 힐튼 호텔, 우혜운 씨네드쉐프 용산, 윤효정 잭 니콜라우스 골프클럽 코리아, 이가람 비바라초, 이경진 와인주막차차, 이동규 JW 메리어트 호텔 서울, 이상훈 밀레니엄힐튼호텔, 이소리 조선히텔 나인스케이프, 이재민 알리고떼, 이정훈 그랜드 워커히 호텔, 이종화 더 레스토랑, 이주형 와인북카페, 이준우 메리어트 제주 신화월드, 이창근 톡톡, 이한일 에스키스, 임현래 JW 메리어트 호텔 서울, 정락미 르 카바레 도산, 정우영 알레고떼, 정하봉 JW 메리어트 호텔 서울 <Flavors>, 조내진 Plating Company Choi., 조영일 제주 아민와인, 조을호 그랜드 하얏트 서울, 조항대 한화 호텔&리조트 63 워킹 온 더 클라우드, 주문배 제주 스크루지 펍, 최영준 현대 그린푸드 EATALY, 최준선 두가헌, 최창근 파라다이스 호텔 부산 닉스 그릴, 하창원 스탠포드 호텔, 한희수 SPC 외식사업부, 홍광현 일치, 홍재경 한국소믈리에협회, 황승호 언버노

KWC selects the best wines for the Korean palate

Text by KWC Administration office

This year marked the 15th anniversary of Korea's one and only International Wine Competition, known as the Korea Wine Challenge (KWC), hosted by the monthly magazine <Wine Review>. Under the slogan of 'Selecting the best quality wines for the Korean palate to introduce the most trustworthy wines to customers,' KWC has made dedicated efforts to develop the Korean wine market over the past 14 years. Domestically, KWC is considered an unparalleled platform for identifying global trends in the wine industry, while being one of the useful indicators for overseas wineries to consider when preparing to enter the Korean market. The judges for the KWC 2019 consisted of wine experts including practicing sommeliers working in close contact with the general public, and wine importers who actually import fine wines into Korea through carefully researching the preferences of the general population.

A total of 704 wines from 18 countries were exhibited at the KWC 2019. A surprise entry was made from countries such as Morocco, Moldova, Germany, Austria, Greece, Canada, and South Africa with their distinctive wines in the competition. Most of all, Portuguese wines were able to predict changes and growth in the domestic market, winning three gold medals in the Trophy Red, White and Best Country categories. In addition, the total number of entries this year has increased significantly compared to last year, and the participation of imported wine in Korea has increased significantly. As the most prestigious international wine conventions in Korea, KWC is one and only and reflects the reality of the wine market, leading the diversification of the domestic wine market.

Over the last two weeks, from Monday, June 10, through Thursday, June 20, all of the wines that participated in this competition were categorized according to country of origin, variety, blending ratio, oenology and price, as well as being evaluated through impartial and strictly monitored blind tasting. The competition adopted a 100-point scoring system in which a default score of 50 points was given to all wines entering the contest as a courtesy for the effort of sending a bottle of wine for the competition. The remaining 50 points were strictly and fairly evaluated by a select panel of judges in the following categories; 6 points for the 'color and appearance', 12 points for 'aroma and bouquet', 20 points for 'flavor and finish', and 12 points for 'harmony and balance'. As this is a highly publicized international convention greeting its 15th anniversary, it was successfully completed because the criteria and regulations of the judges were more strictly enforced for fair judgement, and the judges paid more attention to the examination due to the higher quality of the wine compared with the previous year, as befits an internationally reputable competition whose global recognition has increased with every passing year of its 15-year history. 48 existing judging committee members who have participated in the previous KWC, and 11 new judges who won various prizes from various exhibitions were chosen and joined the KWC 2019. The inclusion of a variety of quality fine wines has raised the international reputation of the KWC to global status and opened wider opportunities for the Korean wine market. As for the KWC 2019's awards, 'Trophies' were given

to the best wines in seven different categories: Red, White, Sparkling, Rose, Sweet, Icewine, and Fortified. Additional awards, equally prestigious to a trophy, were bestowed on wines scoring over 94 points, including products from 11 countries. A total of 10 Best Reds and 1 Best White with the highest points were awarded among wines from nations with the highest number of entries this year. Best of Country awards went to Argentina, Australia, Chile, France, Germany, Greece, Italy, New Zealand, Portugal, Spain, and USA. This year, the best wines of each category were selected as winners, showing a more superior quality than any other year.

Those 10 Best Red wines contended with each other to clinch the one and only 'Trophy' red wine. From a total of 704 entries at the KWC 2019, the final tally of awards was 7 Trophies, 11 Best of Countries, 113 Gold Medals, 240 Silver Medals, and 63 Bronze Medals. These wines will hopefully serve as superb guides for Korean wine consumers, showing the way in selecting fine wines.

<Judges of KWC 2019>

In this year's competition, the panel of 59 renowned judges was able to taste quality wines from a greater variety of nations than ever before.

Kang Chang-shin (Juansang), **Kwon Hong-sik** (Geumsoojang Tourist Hotel 'Arirang House'), **Kim Do-wan** (Virviri), **Nathan Kim** (Conrad Seoul), **Kim Si-bo** (Y Spazio), **Kim Yun-gi** (Celtrion), **Kim In-gyu** (Raum Art Center), **Kim Jong-rye** (The Wine House), **Kim Ju-yong** (Impression), **Kim Jin-Beom** (Mosu Seoul), **Kim Jin-yong** (Maison De La Categorie), **Kim Hyun-soo** (Le Phare), **Kim Hyeop** (KISA), **Kim Hyeong-uk** (Casa del Vino) **Kim Hyung-nam** (Hilton Busan), **Kim Hye-young** (Luna Piena), **Kim Heung-su** (Paradise City Hotel), **Bak Min-Wook** (Park Hyatt Busan), **Park Jong-sup** (July Restaurant), **Park Hyeong-min** (Rossini/Winegimont), **Bae Yoon-ha** (Casa del Vino), **Sung Jung-A** (Vicena), **Shin Seon-yong** (Cave Dining & Wine Shop), **Yang Dae-hoon** (Urban Delight/Bar 81), **Yang Yoon-ju** (Half Past Ten), **Wang Do-yeol** (Ecole du Vin), **Woo Doo-hee** (Delisse106), **Woo Je-gyu** (Millennium Seoul Hilton Hotel), **Woo Hye-yun** (Cine De Chef Yongsan), **Yoon Hyo-jung** (Jack Nicklaus Golf Club Korea), **Lee Ga-ram** (Vivaracho), **Lee Kyeong-jin** (Wine Bistro Chacha), **Lee Dong-gyu** (JW Marriott Seoul), **Lee Sang-hoon** (Millennium Seoul Hilton Hotel), **Lee So-ri** (Chosun Hotel), **Lee Jae-min** (Aligote), **Lee Jung-hoon** (Grand Walkerhill Hotel), **Lee Jong-hwa** (The Restaurant), **Lee Joo-hyeong** (Wine Book Cafe), **Lee Jun-woo** (Marriott Jeju), **Lee Chang-geun** (Toctoc), **Lee Han-il** (Esquisse), **Lim Hyun-rae** (JW Marriott Seoul), **Jung Lark-mi** (Le Cabaret Dosan), **Jung Woo-young** (Aligote), **Jung Ha-bong** (JW Marriott Seoul, Flavors), **Cho Nae-jin** (Plating Company Choi), **Cho Young-il** (I'm Wine), **Cho Eul-ho** (Grand Hyatt Seoul), **Cho Hang-dae** (Hanhwa Hotel & Resort 63 Walking on the Cloud), **Joo Mun-bae** (Scrooge Pub), **Choi Young-jun** (Hyundai Green Food EATALY), **Choi Jun-seon** (Dugaheon), **Choi Chang-geun** (Paradise Hotel Busan), **Ha Chang-won** (Stanford Hotel), **Han Hyi-su** (SPC Paris-Croissant), **Hong Kwang-hyun** (Ilchi), **Hong Jae-kyung** (KSA), **Hwang Seung-ho** (Irvino)