

KWC 수상 와인을 즐길 수 있는 핫 플레이스

코리아와인챌린지(이하 KWC) 수상 와인은 국내 소믈리에들이 직접 엄선해 품질을 보장하는 와인이다. 서울에 소재한 레스토랑과 다이닝, 바 중 KWC 수상 와인을 직접 즐길 수 있는 업장 여섯 군데를 소개하고, 대표 메뉴와 그에 잘 어울리는 수상 와인까지 살펴본다.

글·정리 최준영, 조은지 사진 장영수, 각 업장



1. 알리고떼 이재민 소믈리에



ALIGOTE

2. 돌판 등심 스테이크

알리고떼

알리고떼는 와인과 이탈리아 베이스의 요리를 선보이는 청담 소재 레스토랑이다. 식사에 와인을 곁들이는 개념이 생소하던 2000년대 초반부터 운영을 시작해, 국내에 와인&다인 문화를 알리는 데 일조해 왔다. 오랜 시간동안 한 자리를 지켜온 만큼 단골 고객이 많은 편이다. 코로나 사태에도 단골이나 입소문을 듣고 찾아온 사람들이 여전히 많아 내내 분주하다. 업장을 방문하면 2층짜리 독채 건물 안이나 매장 앞 야외 테이블에서 와인과 식사를 즐길 수 있다. 특히 앞뜰은 정원처럼 조성돼 이용고객 만족도가 높다. 아늑함과 도심 속 여유를 느끼기에 그만이다. 복잡한 도심에서 한 발짝 벗어나 편안하고 안락한 분위기 속에서 식사할 곳을 찾았다면, 알리고떼는 훌륭한 선택지다.

알리고떼는 KWC 수상 와인을 가장 많이 취급하는 업장 중 하나이기도 하다. 거의 50종이 넘는 수상 와인을 보유하고 있다. 이를 활용해 마케팅이나 판매 채널을 통한 홍보를 종종 진행한다. 판매와 홍보에 주력하는 수상 와인은 10종 내외로, 고객에게 추천했을 때 반응이 좋다. 이중 칼레스케 그리녹 쉬라즈(Kalleske Greenock Shiraz)는 알리고떼의 대표 메뉴인 돌판 등심 스테이크와 잘 어울리는 와인이다. 달궈진 돌판 위에 고기를 올린 채 서브되는 돌판 등심 스테이크는 고객이 굵기를 조절해 가며 육즙을 있는 그대로 즐길 수 있는 메뉴다. 검붉은 과실향이 풍부한 칼레스케 쉬라즈가 스테이크의 향과 육즙을 아주 잘 살린다.

Address 서울 강남구 선릉로132길 29
Tel 02-514-9973
Biz Hours 월-토 17:00-02:00

취급하는 KWC 수상와인

- Samos Nectar
- Alegoria Malbec
- Kalleske Greenock Shiraz
- Wente Riva Ranch Pinot Noir
- Champagne Henri Abele Brut
- Pesquera Crianza
- Thummerer Cabernet Franc
- Bodegas Muga Reserva
- Beronia Tempranillo Especial
- Gatt Eden Springs High Eden Riesling
- 외 40여 종



CHOI.

초이닷

초이닷은 이탈리아를 바탕으로 하는 파인다이닝이다. 최현석 셰프를 필두로 3년 전 청담사거리 근방에 처음 문을 열었다. 그간 식재료에 대한 다양한 시도와 해석으로 재미있고 위트 있는 요리를 선보여 많은 관심과 호평을 받아 왔다. 지난 2월에는 인테리어와 컨셉을 보완해 리뉴얼 오픈 과정을 거쳤다. '이탈리안 클래식'에 조금 더 주제의식을 두고 전반적인 요리 기법과 메뉴를 정비하는 과정이었다. 모든 고객이 고개를 끄덕일 만큼 균형 잡힌 맛을 새로 구축했다. 그러면서도 특유의 재치는 잃지 않도록 방향을 잡았다. 이탈리아 요리로 처음 일을 시작한 최 셰프의 초심이 엿보이는 메뉴에 대한 고객 만족도도 높아 성공적인 리뉴얼이라는 평가를 받고 있다.

초이닷에서 다루는 KWC 수상 와인은 총 7종이다. KWC 2019 골드 메달을 획득한 로저 구라트 코랄 로제가 웰컴 드링크로 사용된다. 단풍이 아닌 코스로 구성된 메뉴 탓에 와인은 대개 글라스 단위로 나간다. 구성상 이탈리아 와인이 꼭 한두 잔씩 포함되는데 그 리스트에 KWC 수상 와인이 자주 오른다. 초이닷의 조내진 소믈리에, 음식과의 조화에 맞춰 와인을 소개하면서 수상 와인이라는 정보를 주면 고객이 신뢰를 갖고 와인을 받아들인다고 전했다. 특히 캐비어 치즈 에스푸마와 수비드 노른자가 들어간 무조림에 샴페인 도즈를 페어링하면 반응이 아주 좋다고, 기본적으로 효모향 짙은 도즈와 무조림의 트러플 향, 크리미한 질감은 굉장히 좋은 조화를 이룬다. 여기에 KWC 트로피를 획득한 샴페인이라는 정보가 붙어 아주 신뢰도가 높은 조합이 만들어지는 것이다.

Address 서울 강남구 청담동 98-7 **Tel** 02-518-0318
Biz Hours 수-월 12:00-22:00(Break Time 15:30-18:30)



1. 캐비어와 수비드 노른자가 들어간 무조림



2. 초이닷 조내진 소믈리에

DELISSE 106



델리세 106

서래마을에 자리한 델리세 106은 와인과 음식을 즐기기에 좋은 레스토랑이다. 시작은 브런치 카페였다. 2년 전부터 조금씩 변화를 꾀하며 캐주얼 다이닝으로 변모하고 있다. 델리세는 평범한 이탈리아나 프렌치 음식을 파는 업장과는 조금 다른, 차별화된 노선을 지향한다. 뻘한 메뉴와 구성을 피하기 위해 메뉴를 한두 달에 한 번씩 바꾼다. 신선하지 않은 식재료도 절대 사용하지 않는다. 최대한 그때그때 가장 질이 좋은 제철재료를 공수해서 쓴다. 음식을 준비하는 데 발생하는 비용에 상응하는 퀄리티를 손님이 그대로 느낄 수 있어야 한다는 철학이다. 원재료 품질이 좋고 맛이 뛰어나 서래마을 핫 플레이스로 계속해서 주목받고 있다.

최근에는 토마호크 스테이크로 입소문이 나서 꾸준히 새로운 고객이 찾아온다. 스테이크에는 와인을 주로 곁들이기 때문에 와인 매출 상승에 대한 기대치도 높아진 편이다. 델리세에는 총 100여종의 와인이 있는데 그중 10여종이 KWC 수상 와인이다. 델리세의 우두희 소믈리에의 고객의 흥미를 얻고 신뢰를 쌓기 위해 KWC 수상 와인을 일종의 스토리텔링 요소로 적절히 활용한다 했다. 그 가운데 샤또 로스피탈레는 잘 나가는 메뉴 중 하나인 어린양 목등심 요리와 곁들이기 좋은 와인으로 소개된다. 어린 양 목등심은 24시간 수비드로 조리해 살짝 곁들만 구워서 나가는 메뉴다. 샤또 로스피탈레를 곁들이면 진한 바디감과 특유의 과실향 캐릭터를 가진 이 와인이 일종의 소스와 같은 역할을 한다. 양고기 특유의 향까지 잡아주어 고객을 만족시키는 적절한 페어링이 된다.

Address 서울 서초구 동광로 106 **Tel** 02-534-3412
Biz Hours 수-금 11:30-22:00(Break Time 15:30-17:30)

취급하는 KWC 수상와인

Dominio de la Vega Idilicum Cava Brut
 Castle Rock Pinot Noir
 Chateau l'Hospitalet La Reserve
 El Toqui Limited Edition Carmenere
 Balbi Soprani Moscato d'Asti
 Xavier Vignon Cotes du rhone
 Thorn-Clarke Terra Barossa Shiraz
 3 Rings Shiraz

1. 어린 양 목등심
2. 델리세 106 우두희 소믈리에



1. 르 파르 스타일의 플레 로띠
2. 르 파르 김현수 대표

LE PHARE



르 파르는 현재 KWC 수상 와인 5종을 취급하고 있다. 특히 베로니아 뽀블라니오 이스페셀은 2016년도 KWC 대회가 끝난 직후부터 지금까지 와인리스트에서 빠진 적이 없다. 훌륭한 밸런스가 돋보이는 와인으로 와인 애호가들에게도 인기가 좋다. KWC에서 좋은 성적을 얻은 JR 로트기플러는 르 파르 스타일의 플레 로띠와 함께 하길 추천한다. 올리브 오일과 로즈마리, 화이트 와인을 베이스로 버섯, 호박, 가지, 토마토, 감자 등 신선한 야채와 닭고기를 구워내 자극적이지 않은 건강을 생각한 메뉴다. 유순하고 부드러운 느낌의 화사한 JR 로트기플러와 최고의 궁합을 자랑한다.

Address 서울 마포구 성지길 35 **Tel** 02-332-7887 **Biz Hours** 월-토 18:00-02:00

취급하는 KWC 수상와인

Monte da Ravasqueira Syrah Viognier
 Monte da Ravasqueira Reserva da Familia
 Beronia tempranillo Especial
 Trapiche Iscay Malbec Cabernet Franc
 Johanneshof Reinisch Rotgipfler

르 파르

질은 초록색 외관이 눈길을 사로잡는 르 파르는 20년 가까이 소믈리에로 살아온 김현수 대표가 자신의 오랜 소망을 담아 오픈한 와인바다. 프랑스어로 '등대'를 뜻하는 르 파르는 예전부터 그가 마음에 품고 있던 단어였다. 맛있는 와인을 찾아 주는 집, 늦은 밤까지 불 켜져 있는 집이 한 단어로 표현된다. 르 파르는 90종의 와인을 취급한다. 남프랑스, 스페인, 이탈리아 와인이 주로 포진되어 있다. 와인리스트는 계절이 바뀔 때마다 개편되며, 지금 시즌에는 스파클링, 화이트 와인에 초점을 맞추고 있다. 한편 르 파르에는 자극적인 음식은 거의 찾아볼 수 없다. 솜씨 좋은 김현수 대표의 아내가 만들어내는 음식으로, 플레이팅이 화려하진 않지만 건강을 생각한 홈메이드 음식이 주를 이룬다. 메뉴도 점차 늘리고 있다. 와인 매칭하기 좋은 가벼운 안주로 타파스도 구상 중이다. 가족이 함께 운영하며 따뜻한 느낌을 주는 르 파르는 언제와도 편안함을 느낄 수 있는 공간이다. 때문에 혼술을 즐기러 르 파르를 찾는 고객 중 여성의 비율이 높은 편이다.





MILES WINE TASTING BAR

취급하는 KWC 수상와인

Mission Estate Gewurztraminer
 Wente Morning Fog Chardonnay
 Bibi Graetz Casamatta
 Domenico Clerico Barolo
 Killibinbin Scream
 Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo
 Edizione Cinque Autoctoni 18



1. Wente Morning Fog 샤르도네와 멜론 프로슈토
 2. 이탈리아 플래터
 3. 마일즈와인테이스팅바 김형욱 소믈리에



마일즈와인테이스팅바

마일즈와인테이스팅바는 디스펜서를 갖추고 있어 20여종의 다양한 와인을 글라스로 맛볼 수 있는 매력적인 공간이다. 흥대의 작은 골목가에 위치해 손님은 20~30대의 젊은 층이 주를 이룬다. 김형욱 소믈리에의 세밀한 와인 추천은 이곳을 편안하게 만드는 또 다른 매력. 그는 와인의 향이나 질감 등을 다양한 형용사로 설명해 와인에 대한 경험이 많지 않은 이들에게 와인 선택의 길잡이가 되어준다. 리스트에는 180여종의 와인이 올라가 있다. 와인 애호가들을 위한 고가 샴페인, 부르그뉴, 바롤로 와인과 함께 흥미로운 산지, 다양한 나라의 스위트 와인들도 찾아볼 수 있다.

마일즈와인테이스팅바에서 만날 수 있는 KWC 수상 와인은 7종이다. 김형욱 소믈리에의 KWC에서 수상한 와인이라는 코멘트를 곁들여 잘 어울리는 음식을 함께 추천하는 편이다. 그중 Wente Morning Fog 샤르도네는 멜론 프로슈토와 완벽한 마리아주를 보여준다고, "유질감이 풍부하고 캘리포니아 샤르도네 특유의 열대 과일과 달콤한 멜론 향을 갖고 있어 멜론 프로슈토와 곁들일 때 풍미가 좋다. 파마산 치즈와 곁들여 낸 짭짤한 프로슈토와 함께 먹으면 와인의 과일 풍미와 신선함이 돋보인다"고 그가 부연했다. 한편 도메니코 클레리코 바롤로는 이탈리아 플래터와 매칭해도 좋다. 4종류의 치즈와 올리브, 프로슈토, 로마노 살라미를 모아낸 모듬 프레터다. 트러플 오일을 곁들인 올리브나 다양한 향신료로 맛을 낸 로마노 살라미와 함께 먹을 때 복합적인 풍미가 입안에서 조화를 이룬다.

Address 서울 마포구 독막로3길 24-11 **Tel** 02-338-8398
Biz Hours 월-목 18:00-01:00 금-토 18:00-02:00

하프패스트텐

하프패스트텐은 하루를 마무리하는 시간, 한강을 바라보며 와인 한잔하기 좋은 와인바다. 오래 앉아있어도 편안한 의자, 포근한 분위기, 한강이 내려다보이는 테라스가 인상적인 이곳은 와인을 느긋하게 즐길 수 있는 아지트 같은 공간이다. 이런 편안한 분위기를 선호하는 30~50대 직장인 손님들이 많이 찾아온다. 2016년 한국소믈리에대회에서 우수한 실력파 소믈리에가 꾸리는 가게답게 하프패스트텐은 와인리스트에서도 전문성이 드러난다. 취급하고 있는 와인은 200여종. 프랑스 와인이 많은 편이지만, 다양한 국가와 품종의 와인 또한 맛볼 수 있다. 계절을 온몸으로 느낄 수 있는 통유리로 된 테라스가 있기에, 와인리스트는 계절에 맞춰 세 달에 한 번씩 변화를 준다. 최근에는 스파클링 와인과 향긋하고 가벼운 레드 와인을 위주로 리스트업했다. 더불어 고객들이 건강하게 여름을 보낼 수 있도록 와인 매칭하기 좋은 여름 보양식 메뉴를 준비하고 있다.

이곳의 대표 메뉴는 와사비 소스의 한우 타다끼다. KWC 2019에서 레드 트로피를 받은 라바스케이이라 시라 비오니에와 함께 곁들이기 좋은 메뉴다. 소고기의 질감과 와인이 가진 터프한 결이 근사하게 어우러진다. 산미가 조금 부족할까 싶을 때, 요리에 얹어진 생 와사비와 화이트 와인식초가 밸런스를 잡아준다. 고르곤줄라와 양송이버섯이 들어간 고르곤줄라 크림 콘킬리에 파스타 또한 하프패스트텐의 시그니처 메뉴다. 양윤주 소믈리에의 KWC 2019에서 포티파이드 트로피를 수상한 사모스 넥타르와 함께 하길 추천했다. 곱게 갈아 넣은 후추가 와인에 복합미를 더하고 블루치즈의 짠맛과 와인의 단맛이 최상의 조합을 이룬다고, 111

Address 서울 용산구 이촌로64길 26 **Tel** 02-792-5416
Biz Hours 월-토 18:00-02:00



HALF PAST TEN



취급하는 KWC 수상와인

Monte da Ravasqueira Syrah Viognier
 Samos Nectar
 Adriano Grasso Barbera d'Asti Superiore
 ktima gerovassiliou viognier
 Wente Morning Fog Chardonnay
 La Purissima Consentido Monastrell Barrica

1. 하프패스트텐 양윤주 오너 소믈리에
 2. 고르곤줄라 크림 콘킬리에 파스타
 3. 업장 한편에 양윤주 소믈리에가 여러 대회에서 수상한 트로피들이 전시되어 있다