

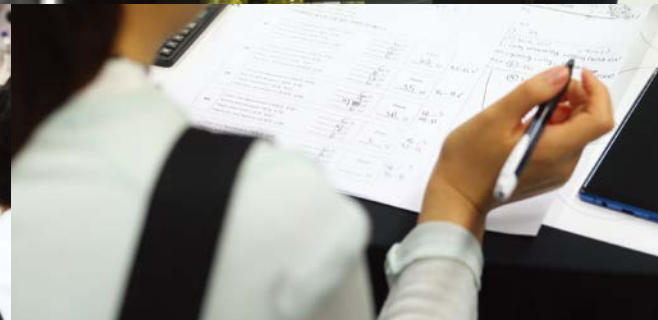
KOREA WINE CHALLENGE



올해의 와인들이 탄생하는 순간

KOREA WINE CHALLENGE 2020

KWC는 예선과 본선을 거쳐 약 2주간 진행된다. 올해는 6월 29일 예선 심사를 시작으로, 7월 8일 마지막 결선까지 대장정을 이어갔다. 세계적인 위기 상황이라는 우려에도 불구하고, KWC 2020에는 16개국에서 650종의 와인이 출품되었고 출품 와인들은 전반적으로 높은 퀄리티를 보였다. 글 강은영 사진 장영수



옥석을 고르는 KWC 예선 심사

올해 KWC 심사 현장은 예년과는 사뭇 다른 분위기일 수밖에 없었다. 이른 아침 마스크를 쓰고 도착한 심사위원들은 체온을 체크하고 세정제로 손을 소독한 뒤 심사장에 입장할 수 있었다. KWC 심사에 집중하기 위해 심사위원들은 평소에도 컨디션 조절에 신경을 쓴다. 올해는 KWC 사무국에서도 심사위원들에게 건강 상태에 세심히 주의를 기울여 주기를 당부했다.

예선 심사는 6월 29일부터 7월 2일까지 4일간 진행됐다. 심사위원들이 꼭 하는 이야기가 있다. “예선 심사가 무엇보다 중요하다”는 것. 질 좋은 와인들이 억울하게 누락되는 일이 없도록, 또 그 중에서도 수준 높은 와인들을 엄선하여 본선에서 다시 레이스를 겨루도록 하기 위해 심사위원들은 심사숙고한다. 예선 기간, 심사위원들은 하루 평균 7~8개의 플레이트, 40여 종의 와인을 평가했다. 4~5개의 조가 운영되기 때문에 하루 평균 160여 종의 와인들이 심사대에 오른다.

16회째 이어진 국내 가장 명망 있는 와인 컴피티션으로, KWC에 참가하는 심사위원들은 와인에 대한 지식과 경험은 물론 오랫동안 KWC 심사에 참여했던 베테랑들이 많다. KWC 심사위원 단장을 맡고 있는 르 파르의 김현수 오너 소믈리에의 경우, 16회 전부 출석했다. 그럼에도 그는 “매년 해도 쉽지 않은 것이 KWC 심사”라고 얘기한다. 입맛과 취향이 제각각인 다양한 소비층을 만족시키는 와인을 찾는 작업이 쉬운 리 없다. 와인을 심사하다 보면 자연히 ‘요즘 와인 소비 경향’에 대한 이야기가 나오는 것도 그 때문이다. 의견 조율을 원활히 하기 위해 심사 전 일명 ‘영점 맞추기’를 하기도 한다. 점수를 후하게 주는 사람도 상대적으로 적게 주는 사람도 있기 때문에, 임의로 한 와인을 먼저 시음해서 의견을 나눈 뒤 개개인의 온도차를 줄이는 것이다. 집중해서 와인을 시음하던 심사위원들이 의견을 나누기 시작하면 심사장은 열띤 토론장으로 바





KOREA WINE CHALLENGE 2020



판다. “전형적인 호주 와인 스타일이다. 신선미와 복합미가 좋다.” “숙성이 딱 알맞게 된 와인이다. 탄닌이 잘 익었다.” “오크 사용을 적절하게 잘 한 와인 같다.” 등 와인에 대한 여러 품평들이 오갔다. 특히 좋은 와인들은 심사를 끝내고 확인하기 위해 번호를 적어두는 경우도 종종 있다. 나중에 미수입으로 판명되면 안타까움을 표하기도 한다.

대망의 최종 결선

7월 6일에서 8일 3일간은 결선 심사가 이어졌다. 예선 심사에서 통과된 와인들이 결선 심사를 거쳐 최종 성적표를 얻게 된다. 특히 결선 마지막 날은 최고 중의 최고, 베스트 컨트리 와인들과 트로피 와인들이 탄생하는 날이다. 올해 결선 마지막 심사에는 11명의 심사위원들(김성국, 김현수, 김철, 신선용, 양대훈, 양윤주, 이동규, 이창근, 정하봉, 조내진, 조을호)이 참석했다.

첫 번째 플라이트에는 8개의 스파클링 와인이 올라왔다. 심사위원들은 최고점을 준 와인 4종을 1차로 거른 뒤 다시 시음을 거쳐 최종 트로피 와인 하나를 선정했다. 모든 심사가 끝나고 베일을 벗은 스파클링 트로피 수상작에 심사위원들은 탄성을 금치 못했다. 샴페인을 비롯 전 세계 여러 쟁쟁한 스파클링 와인들을 제치고, 트로피 자리에 오른 와인은 까사 델 토키 코트 롤란 엑스트라 브뤼트 블랑 드 블랑(Casas del Toqui Court Rollan Extra Brut Blanc de Blancs)이었다. 칠레 스파클링 와인이 KWC에서 트로피를 수상한 것은 역대 두 번째 기록이었다.

최종 결선에 10종이 오른 화이트 와인 플라이트는 가장 의견이 분분했던 카테고리였다. 각기 다른 매력으로 어필하는 와인들이 많았기 때문에 심사위원들은 어느 하나를 트로피로 꼽을 것이냐를 두고 오래 고심했다. 결국 최종 선택

을 받은 것은 벨레노지 레브 오피다 DOCG 베코리노(Velenosi Reve Offida DOCG Pecorino). 이탈리아 토착 화이트 중 베코리노로 빛은 와인으로 고급스런 품미가 압권이란 평을 들었다.

세 번째 로제 플라이트에는 5종의 와인이 최종 결선에 들었는데, 큰 이견 없이 한 와인으로 의견을 일치시킬 수 있었다. 그 결과물이 남프랑스의 고급 와인 생산자 샤토 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)의 아르갈리 로제(Argali Rose)다. 로제 플라이트가 끝나고는 베스트 컨트리 레드 와인들이 차례로 결정되었다. 올해 베스트 컨트리를 수상한 와인은 총 10종으로, 국가별로 보면 프랑스, 이탈리아, 호주, 칠레, 아르헨티나, 스페인, 포르투갈, 루마니아, 뉴질랜드, 미국이다. 베스트 컨트리 레드로 선정된 와인 10종은 최종 트로피 레드를 선정하기 위해 다시 한 번 심사무대로 소환됐다.

해마다 가장 치열한 접전을 보이는 것이 레드 트로피의 자리다. 이미 베스트 컨트리 레드 와인으로 선정할 때부터 워낙 좋은 평을 받았던 와인들을 한 데 모은 것이니, 당연한 일이었다. 심사

위원들은 그 중에서 가장 뛰어난 와인을 5종으로 다시 추려 마지막으로 심사위원들이 가장 높은 지지를 받은 와인 하나를 골랐다. 의견이 팽팽하게 갈리는 해도 있지만 올해는 비교적 큰 이견 없이 의견이 모아졌다. 심사가 끝나고 박수갈채를 받으며 베일을 벗은 와인은 아르헨티나 와인, 파이로스 싱글 빈야드 블락 N°4 말벡(Pyros Single Vineyard Block N°4 Malbec)이다. 올해는 “아르헨티나 와인의 퀄리티가 정말 좋아졌다”는 소리가 심사장 여기저기서 들려왔는데, 기어이 아르헨티나 와인이 대망의 레드 트로피를 거머쥔 것이다.

마지막으로, 스위트와 포티파이드 와인 부문에서는 그리스 사모스 섬의 협동조합에서 그 영광을 차지했다. 사모스 넥타르(Samos Nectar)는 올해 트로피 스위트로 선정되며 지난해에 이어 2년 연속 트로피를 수상했다. 포티파이드 부문에서는 사모스 안테미스(Samos Anthemis) 와인이 트로피를 차지했다. 사모스 섬의 모스켓 포도로 만든 스위트 와인인 포티파이드 와인은 예부터 유명했다. 올해 KWC에서 트로피를 수상한 이 두 와인들로 그리스 사모스 섬이 자랑하는 전통을 경험해볼 수 있을 것이다. www

1. 와인리뷰 발행인 최훈 원장이 결선 심사를 끝낸 심사위원들의 노고에 감사를 전하고 있다.
2. 레드 트로피 와인이 베일을 벗는 순간
3. 최종 결선에 오른 와인들
4. 결선 마지막 날 심사위원들이 트로피 및 베스트 컨트리 수상 와인을 들고 기념촬영을 하고 있다

