



심사위원이 이야기하는 KWC 2020 ISSUE

코로나19로 어려운 상황에도 48명의 심사위원이 KWC를 위해 자리했다. 열흘에 가까웠던 심사일정을 마친 이들에게, 올해 대회와 출품 와인 경향에 대한 의견을 들었다. 글: 정리 최준영 사진: 장영수



1. 김형남 칠레 부산 2. 강정신 수입상 3. 김현수 르 피로
4. 배문라 가사 헬 비노 5. 김성국 소틀라에 6. 김윤기 켈트리온 영반관
7. 김하늘 파크로사 8. 김주용 임포데션 9. 박종성 The B
10. 안혜성 파라다이스티 11. 왕도열 에블루빙 와인아카데미
12. 조을호 그랜드 하이트 시들 13. 김인규 소셜베뉴 라움

해마다 높아지는 품질

김진용 전체적인 퀄리티가 많이 향상된 것 같다. 이전에는 와인 평가점수 높낮이가 컸는데 이번 대회 출품와인은 전부 고루고루 잘 만들었다는 생각이 든다. 각각 자기만의 캐릭터를 확실히 보여줘서 즐겁게 심사할 수 있었다.

김현수 결선 첫날, 예선 심사를 거쳐 올라온 와인들을 살펴봤는데 매우 안정적이고 균형이 잘 잡혀 보였다. 예전 대회에 비해 와인 컨디션이 좋다고 생각했다.

김형욱 심사 대상 와인 품질이 전반적으로 우수했다. 국내 와인 수입사의 안목에 놀랐다.

안혜성 확실히 해가 갈수록 출품 와인의 퀄리티가 전반적으로 높아지는 것 같다. 딱히 어떤 와인의 품질이 낮다고 평가할 수 없었다. 이전에는 플레이트마다 결선진출이 힘들 것 같은 와인이 한 증씩은 꼭 있었지만 올해는 품질이 대부분 높아 예선부터 치열할 수밖에 없었다.

Oliver Brandenburg 출품 와인의 퀄리티가 전반적으로 높았고 요즘 와인 소비 트렌드가 잘 드러나서 놀랐다. 대부분 국가와 산지의 특성을 잘 드러내기도 했다.

이동규 와인의 수준이 상향평준화돼 결선에 오른 와인 모두 소비자들의 호응을 얻을 수 있을 것으로 판단된다.

장운경 빛을 받지 못하던 와인들의 수준이 계속해서 업그레이드되고 있다는 느낌을 많이 받았다. 국내에 좋은 와인이 점점 더 많이 소개될 기회로 여겨져 기분 좋은 심사였다.

조현철 KWC에 출품되는 와인들이 국내 와인 시장의 현재 트렌드를 잘 반영하고 있다고 느꼈다. 기존 애호가뿐만 아니라 와인을 처음 접하는 소비자들 입맛까지 사로잡을 만한 품질을 갖춘 와인을 많이 발견하게 되어 즐거웠다.

한희수 해가 거듭될수록 전반적인 와인 퀄리티가 점점 높아진다. 각각 등급을 나누어 책정하는 데 어려움이 있을 정도로 다들 좋은 품질을 보였다.

이재민 출품 와인 퀄리티가 좋아져 심사하기 까다로웠다. 그만큼 국내 와인 시장도 덩달아 수준이 점점 높아지는 것처럼 느껴져 이번 KWC 수상 와인에 대한 기대가 크다.

왕도열 전반적으로 와인 수준이 향상돼 메달을 결정하는 데 많은 고민을 했다. 출품 와인의 종류 역시 다양해졌다.

칠레 와인의 비약적 발전

김인규 칠레 까르메네르는 전체적으로 와인에서 고추와 피망 향이 공통적으로 피어올라 재미있었다. 예전 미국 와인 같은 느낌이었다. 칠레 와인이 나날이 발전하고 있다는 느낌을 받았다.

김형남 칠레 까베르네 소비뇽, 시라 와인 품질이 전반적으로 향상됐다. 숙성 잠재력을 가지고 있어 앞으로가 더욱 기대된다.

우두희 칠레 와인의 성장이 이번 심사에서 가장 기억에 남는다. 특히 이번에 트로피를 거머쥔 칠레 스파클링 와인은 물론 세련된 피노 누아, 까베르네 소비뇽 등 주목할 와인이 많았다. 스타일이 전보다 훨씬 다양해지고 품질은 확연히 올라갔다.

이윤희 칠레 레드 플라이트를 심사하다 살짝 피로함을 느낄 때쯤, 엄청난 완숙미를 선보이며 모든 피로를 사르르 녹여주었던 와인이 있었다. 소비자에게 100% 어필할 수 있을 거라는 생각이 들 정도였다.

정락미 칠레 까르메네르는 모든 와인들의 품질과 밸런스가 훌륭해서 심사 때 당락을 가르기가 상당히 어려웠다. 결선에서 다시 한 번 심사했는데, 특정 향만 빼면 어느 와인에도 뒤지지 않을 만큼 질감과 밸런스가 아주 훌륭했다.

조을호 칠레 와인의 약진이 눈에 띄었다. 신대륙 피노 누아 플레이트 심사가 가장 기억에 남는데, 그 중 칠레 피노 누아가 가장 좋은 평가를 받았다. 칠레 피노 누아도 이제 상당한 경쟁력을 갖췄다고 본다.

홍광현 신세계 샤르도네를 심사할 때 첫 번째로 나온 와인이 아주 인상적이었다. 견고한 구조감이 완벽하게 균형을 보여주며 복합적인 풍미가 매우 좋았다. 심사 뒤에 칠레 아콩카구아 샤르도네였다는 것을 알고 큰 충격을 받았다. 신세계, 칠레 샤르도네에 대한 선입견이 무너지는 동시에 한 단계 더 성장하게 된 순간이었다.

김성국 결선에서 트로피 스파클링 와인을 선정할 때, 최종 후보로 남은 와인 두 종을 두고 심사위원들의 고민이 많았다. 결국 우승은 칠레 스파클링이었다. 신세계 스파클링 와인이 고급 샴페인 하우스의 시

그러치 귀베를 앞설 수도 있다는 새로운 패러다임을 정립한 대회였다.

김주용 신세계에서 국제 품종으로 만들어지는 스파클링 와인의 퀄리티가 매우 훌륭했다. 트로피 스파클링으로 선정된 칠레 와인만 봐도 그렇다. 기존 구세계 와인들과 차별화돼, 소비자들이 흥미롭게 접할 수 있는 선택의 폭이 넓어졌다고 생각한다.

이창근 특히 놀랐던 건 칠레 스파클링 와인의 트로피 수상이다. 같은 플라이트에 경쟁한 샴페인들이 있었는데도 트로피를 받았다는 사실이 칠레 와인의 큰 발전을 증명한다.

조내진 스파클링 플레이트에서 칠레 스파클링 와인의 성장이 보여 아주 좋았다. 샴페인의 균형 잡힌 맛과 숙성된 부케가 칠레 스파클링 와인에서도 잘 느껴져서 아주 흥미롭게 심사했다.

14. Oliver Brandenburg 이노락 서울
15. 윤효정 잭 니콜라우스 골프클럽 코리아
16. 우두희 델리체 106
17. 이동규 롤링힐스호텔
18. 양윤주 하프패스트넌
19. 김형욱 마일즈와인테이스팅바
20. 양대훈 바81



신세계 와인의 꾸준한 성장

● **김하늘** 신세계 멀티 블렌딩 와인과 호주 까베르네 소비뇽에서 와인에 대한 신세계의 실험정신이 엿보였다. 기존 틀을 유지하면서 좀 더 모던하게 잘 포장한 느낌이었다.

● **신선용** 지난해와 같이 포르투갈과 아르헨티나 와인의 약진이 인상 깊었다.

● **이소리** 신세계 화이트 와인과 피노 누아가 기억에 남는다. 화이트는 다양한 맛과 향을 보여줘 즐겁게 심사할 수 있었다. 피노 누아에는 부르고뉴 못지않은 섬세함과 복합적인 풍미를 가진 와인이 있어 인상 깊었다.

● **정락미** 미국 샤르도네 플라이트의 경우 전반적인 퀄리티가 훌륭했다. 미국 샤르도네의 전형적 캐릭터가 아닌 프랑스 스타일 혹은 내추럴 스타일을 가진 와인이 많았던 듯하다.

● **유상선** 미국 와인 플레이트를 심사하면서 뿌피 시라가 미국을 가장 잘 표현하는 품종이라는 생각이 들었다. 또, 캘리포니아 피노 누아 퀄리티가 상당히 좋았다. 미국 피노 누아는 오리건과 워싱턴이 전부라는 편견을 버리게 된 유익한 시간이었다.

● **강창신** 호주 와인은 매년 좋은 모습을 보여주고 있고, 올해도 일정 수준 이상의 퀄리티를 보여준 것 같다.

● **심우성** 미국 까베르네 소비뇽 베이스 블렌드 와인과 호주 쉬라즈가 인상 깊었다. 섬세해진 면모를 보여줘서 좋았다.

● **김진용** 이번에 출품된 신세계 와인은 강하고 진한 오크 뉘앙스보다는 과실 향이 두드러지고 섬세한 느낌을 가진 와인들이 많았다. 유행을 따르기보다 자기만의 스타일을 만들어간다는 생각이 들어 좋았다.

● **이경진** 호주 쉬라즈의 경우 전형성을 탈피해 굉장히 아로마틱하거나 밀도보다 구조감이 강조된 다양한 스타일이 보였다.

각 산지 특색을 고루 드러낸 이탈리아

● **김인규** 결선에서 심사한 이탈리아 끼안티가 기억에 남는다. 끼안티 플라이트에서는 모든 와인의 품질 향상이 느껴졌고 전체적으로 맛이 뛰어나다는 인상을 받았다.

● **박종섭** 토스카나 이외의 지역에서 만들어진 국제 품종 와인이 잘 정돈되고 훌륭한 밸런스를 보여줬다. 토착품종의 발전과 국제 품종의 발전이 동시에 이루어지는 듯했다.

● **신선용** 토착품종과 국제품종으로 만든 와인이 모두 훌륭했고 꼬르비나 베이스의 이탈리아 와인 또한 자연스럽고 뛰어난 품질을 보여줬다.

● **양대훈** 예선 이탈리아 화이트 플라이트에서 나온 마르게 지역 와인이 기억에 남는다. 마르게에서도 달콤하면서 여운이 짙고 꽃 향 등 복합적인 풍미를 가진 화이트 와인이 나온다는 사실에 감탄했다.

● **이가람** 가장 감명 깊었던 심사는 이탈리아 끼안티 플라이트였다. 모던과 클래식한 스타일의 확연한 차이와 변화, 세련되고 깊이 있는 느낌이 좋았다. 그중 한 와인은 별다른 설명이 필요 없을 정도로 맛있어서 높은 점수를 줬다.

● **임현래** 이탈리아 화이트가 가장 기억에 남는다. 중부지역 삐코리로나 남부지역 베르디끼오 등 토착품종이 인상적이었다. 일반적인 국제품종 화이트 와인에 비해 색다른 아로마나 부케, 피니시를 가지고 있어 소비자에게 색다른 선택지가 될 듯하다.

● **정락미** 끼안티 와인이 뛰어났다. 블렌딩 비율과 메이커의 의도에 따라 스타일도 다양했다. 근래 한국 시장에서 끼안티 와인은 다소 약세를 보였으나 이번을 계기로 재조명 받았으면 좋겠다는 생각을 했다.

● **조을호** 이탈리아 와인도 레드와 화이트를 막론하고 매우 많은 종류의 와인들을 맛볼 수 있었는데 맛도 뛰어났을 뿐 아니라, 다양성 면에서 다른 국가 와인들을 압도하는 모습이 인상적이었다.



21. 임현래 JW 메리어트 호텔 서울 22. 김진용 메종 드 라 카테고리
23. 신선용 투바이투 24. 김협 한국 국제 소믈리에 협회
25. 이소리 웨스틴 조선호텔 서울 나인스케이프
26. 최준선 소믈리에 27. 이경진 와인주막차차
28. 이주형 ㈜오투아이앤디 29. 이재민 알리고때
30. 정하봉 JW 메리어트 호텔 서울
31. 정우영 알리고때 32. 이윤희 소셜한남
33. 조내진 위플이앤디 초이닷 34. 이창근 코르테

● **조현철** 개인적으로 남부 이탈리아 와인이 기억에 남는다. 많은 소비자들에게 사랑받을 수 있는 와인이라는 확신이 들었다.

● **최준선** 이탈리아 남부 와인이 좋았다. 부드럽으면서도 구조가 잘 잡혀있는 붉은 과실미가 한껏 드러났다. 메인 요리에 어울릴 만한 완성도를 가진 레드와인이 늘어났다는 점이 이번 대회 매력이었다.

● **강창신** 이탈리아 와인이 인상적이었다. 온난화 현상에도 불구하고 신선하게 떨어지는 산도와 살아있는 과실감을 드러내 누구든 즐기기에 좋은 품질을 보였다.

● **차한태** 이탈리아 각 지역의 토착품종 와인과 국제품종을 블렌딩한 와인들이 상당히 좋은 방향으로 발전하고 있다는 것을 느꼈다.

포르투갈 와인의 치명적인 매력

● **김진용** 포르투갈 와인은 전반적으로 산도와 당도 밸런스가 우수했다. 풍부한 과실 향과 집중도 있는 모습에서 포르투갈 와인의 매력을 느낄 수 있는 시간이었다.

● **김혜영** 이번에 출품된 포르투갈 와인은 2~3년 전과 비교하면 거의 정점을 보여주는 듯했다. 전반적으로 뛰어났다. 포트와인의 그림자에서 벗어나 국내에서 새로 조명받기에 충분하다.

● **배윤하** 결선에서는 포르투갈 화이트가 가장 인상 깊었다. 각 품종의 개성을 잘 살렸고, 신선하면서도 깨끗한 느낌을 가진 화이트 와인이 많았다. 일반 소비자들에게 좋은 반응을 얻을 것 같았다. 포르투갈 와

인은 작년 KWC에서도 많은 심사위원에게 좋은 평을 받았는데, 올해 역시 기대를 저버리지 않았다. 가격 접근성과 와인 퀄리티도 좋아 많은 소비자들의 선택을 받을 바라는 마음이다.

● **양윤주** 예선 포르투갈 화이트 플라이트에서 심사한 비노 베르데가 인상적이었다. 음식 매칭이 수월한 스타일이라 무더운 여름에 마시기 좋다고 생각했다. 보통 인기 있는 화이트 와인으로 소비용 불량이나 샤르도네를 꼽지만 포르투갈 비노 베르데도 대중적으로 어필할 만하다.

● **이주형** 포르투갈 레드 블렌딩이 인상 깊었다. 쓰인 품종도 다양했던 것 같다. 토착품종과 국제품종의 밸런스가 인상적이었다.

● **최영준** 제일 좋았던 플라이트는 포르투갈 와인이었다. 각각 다른 품종을 블렌딩해 진하고 응집력 있는 스타일로 각자의 다양한 매력을 보였다. 우열을 가리기 어려워 정말 오랜 시간을 들여 심사했다.

● **최준선** 작년 KWC에서도 느꼈지만 포르투갈 레드는 정말 매력적이다. 다른 유럽 와인 산지에 비해 가격대가 합리적이고 북대서양에 인접해 지리적 이점도 있다. 국제품종과 수많은 토착품종의 조화도 좋아 다양한 성장 가능성을 다시 한 번 확인할 수 있었다.

● **황승호** 포르투갈 레드는 같은 조 모든 심사위원에게 높은 점수를 받았다. 포르투갈 와인의 우수성을 작년에 이어 다시 확인하게 됐다.

● **박형민** 포르투갈 스텔와인 퀄리티가 안정적이었다. 전반적인 밸런스 역시 훌륭했고 매년 수준이 향상되는 것 같다.



35. 이동우 EXPER 36. 이가람 비바라초
37. 홍광현 일치 38. 김혜영 루나피에나
39. 황승호 인비노 40. 유상선 보트르메종

이윤희 포르투갈 와인은 남아공 와인만큼이나 블라인드 테이스팅에서 다양한 상상의 나라를 펼쳐게 하는 재미있는 와인이라 생각한다. 심사했던 포르투갈 와인 중 하나는 존재감이 너무 대단해서 그냥 거두절미하고 감탄사를 내뱉게 했다. 아직도 그 와인이 뭔지 정말 궁금하다.

전통의 강호, 구세계 와인

배운하 예선에서 가장 기억에 남은 와인은 남프랑스 와인이다. 전반적으로 높은 퀄리티를 보이면서 지역적 특성도 잘 드러났다.

Oliver Brandenberg 보르도는 여전히 전 세계 와인 산업의 기준점이 된다고 생각한다. 와인계의 엘리트들이 모여 트렌드를 만들고 창의와 혁신을 거듭하는 곳이 보르도다. 이런 이유로 보르도 플라이트 심사에 특히 신경을 썼고, 꽤 만족했다. 전반적으로 보면 포도 숙성도가 높았다. 탄닌은 부드럽고 잘 익은 과일과 높은 알코올 농도가 느껴졌다. 한국 소비자에게 충분히 매력적인 요건이라는 생각이 들었다.

김형남 예선에서는 스페인 화이트 와인 플라이트가 가장 인상적이었다. 자연스러운 오크 풍미와 신선한 과실미가 느껴져 소비자들이 편안하게 즐길 수 있을 것 같다.

한희수 예선 심사 중에는 프랑스 화이트 와인 플라이트가 기억에 남는다. 7종 정도를 심사했는데, 각각 다른 매력과 다채로운 캐릭터를 지니고 있어 모두 높은 점수를 줬다.

김윤기 예선 프랑스 화이트가 가장 기억에 남았다. 산도가 강하고 미네랄리티가 좋아서 잘 만들어진 사블리라고 확신했던 와인이 알고 보니 뭉뚱 드 부르고뉴여서 깜짝 놀랐다.

왕도열 구세계에서 전통품종에 보르도 품종을 블렌딩하는 양조방식이 보편화되는 것을 느꼈다. 와인의 지역적 특징을 강조했던 예전에 비해 와인의 특징과 개성이 획일적으로 변해가는 듯하다. 그러나 품질은 높아져서 소비자를 만족 시키는 방향으로 가고 있다고 본다.

유상선 스페인 와인이 놀라우리만큼 훌륭했다. 정말 완벽하다는 표현을 하고 싶은 와인도 있었다.

반전을 보여준 아르헨티나 말베크

김진용 아르헨티나 말베크를 심사하면서 많은 변화를 느꼈다. 매우 섬세하면서 부드럽고 둥글둥글한 느낌이 굉장히 좋았다. 기존에 테이스팅했던 아르헨티나 와인보다 많이 업그레이드된 느낌이 들었다.

박중섭 말베크를 심사하는 동안 놀라움을 감출 수 없었다. 바디감이 강하고 진한 과실 느낌으로만 덮여있을 줄 알았는데, 내 생각을 무시하듯 대부분 복합적이고 풍부하며 부담스럽지 않은 맛을 냈다. 품종의 특징을 잘 살려 정확한 방향성을 찾은 듯한 와인을 만날 수 있어 좋았다.

양윤주 이번 대회는 아르헨티나 말베크의 재발견이기도 했다. 해마다 너무 강한 스타일의 말베크를 맛보느라 지치곤 했었다. 올해 출품된 아르헨티나 말베크는 모두 높은 고도에 위치한 산지의 이점과 말베크 본연의 우아함을 잘 살려 밸런스가 아주 뛰어났다.

이경진 아르헨티나 말베크는 기존보다 더욱 뛰어난 구조감과 밸런스를 보였고 풍부한 탄닌이 인상적이었다.

이창근 기존에 가지고 있던 진하고 단순한 이미지를 벗어나 조금 더 섬세하고 복합미가 있는 스타일의 말베크를 만나볼 수 있어서 좋았다.

조내진 아르헨티나 말베크 플라이트에서 잘 숙성된 보르도 레드 맛이 느껴졌다. 잘 익은 과일과 오크숙성에서 오는 풍미의 균형감이 아주 좋았다.

정우영 아르헨티나 레드 플라이트가 전체적으로 좋은 퀄리티를 보인 것으로 기억한다. 밸런스가 좋고 벨벳처럼 부드러운 탄닌, 튀지 않는 산도, 무거운 바디감과 함께 복합적인 풍미가 올라오는 와인이 많았다.

차현태 신세계 와인 수준이 상당히 상향평준화된 것을 느낄 수 있었다. 특히 아르헨티나 말베크의 수준이 많이 좋아졌다.

정하봉 치열한 경합 끝에 아르헨티나 말베크이 트로피 레드 드를 거머쥐었다. 올 하반기에 아르헨티나 와인의 약진이 기대된다.

참여 소감 및 기타의견

안해성 각 나라별로 품종 특성과 때루아가 잘 드러난 와인이 다수였지만 생산자의 개성이 확연히 드러나 첫인상에 강한 임팩트를 줬던 와인이 드물어 조금 아쉽다.

우두희 전반적으로 신대륙 와인의 퀄리티가 상승한 데 비해 구대륙 와인은 딱히 눈에 띄는 점이 없어 아쉬웠다.

조을호 올해는 코로나의 영향으로 예년만큼 다양한 지역의 와인이 나오지 못한 것 같아 아쉽다. 코로나 사태가 빨리 진정되어서 내년에는 더 많은 지역과 품종의 와인을 만날 수 있기를 기원한다.

정우영 이전과 다르게 이번에 출품된 레드 와인에서 대체로 조금 어리다는 느낌을 받았다. 품종 특징을 잘 나타내면서도 지나치게 기교부리지 않아, 여름에 맞게 시원하고 상큼한 과일 풍미를 안겨 줄 와인들인 것 같다.

차현태 예상을 벗어난 와인들이 트로피를 수상하는 것을 보고 트렌드가 많이 바뀌고 있는 것을 느꼈다. 앞으로도 계속 이런 뜻 깊은 자리에 함께하면서 한국 와인시장 발전에 기여할 수 있었으면 좋겠다.

최준선 전 세계가 코로나로 어려운 시기에 열린 대회였다. 앞선 어느 해보다 뜻 깊은 자리가 됐다.

홍광현 놀라움과 즐거움을 주는 와인이 그 어느 때보다 많았던 자리였다. 또, 쉽게 예상되는 지역이나 품종에서 벗어

나는 와인 역시 많이 즐기면서 심사할 수 있었다. 내년 KWC가 벌써부터 기다려진다. 함께한 많은 분들께 감사를 전하고 싶다.

정하봉 KWC에 심사위원으로 참여한 횡수가 올해로 15번째다. 소물리에 입장에서 늘 기다리지는 중요한 연례행사다. 어려운 상황에서도 공식적인 행사를 진행해준 주최측에 감사의 마음을 전한다.

김협 하나 바라는 점이 있다면, KWC에서 한국 와인을 만나보고 싶다. 국내에도 훌륭한 와이너리들이 많이 있다. 심사위원들에게 뜻 깊은 심사가 될 수 있을 거라 본다. KWC를 통해 한국 와인이 여러 업장에서 판매되어 많은 소비자가 한국 와인을 알게 되기를 희망한다.ㄴㄴ

41. 심우성 봉플라봉방 42. 정락미 예빛
43. 박형민 와인지움
44. 최영준 현대 그린푸드 EATALY
45. 장운경 청담 몽로
46. 조현철 레스케이프 호텔
47. 차현태 Cha'Bliss 와인 편집샵
48. 한희수 SPC 외식사업부

