

KWC 심사위원과 수상 와인을 만날 수 있는 곳

코리아와인챌린지 수상 와인과 맛있는 음식을 한 곳에서 만날 수 있다면?
좋은 공간과 좋은 사람, 그리고 더 없이 좋은 마리아주를 느낄 수 있는 바와 레스토랑이 있다.
지난 KWC 2020 수상 와인을 즐길 수 있는 KWC 심사위원의 업장 14곳을 소개한다.

글 <Wine Review> 편집팀 사진 각 업장



페어몬트 앰배서더 서울, 마리포사 헤드 소믈리에 김성국

페어몬트 앰배서더 서울 호텔 29층에 있는 유러피안 컨템포러리 레스토랑, 마리 포사는 스페인어로 '나비'라는 뜻을 가지고 있다. 나비가 양 날개를 펼친 듯한 인 테리어는 프랑스의 디자이너 크리스티앙 라크루아의 작품을 사용하여 화려한 컬러와 디자인을 표현했다. 연인들의 데이트 코스, 비즈니스 고객의 다이닝이 주를 이룬다. 총 18개국의 180여 종의 와인을 취급한다. 2019년 로제 트로피를 수상한 '도멘 몽로즈'는 지중해 컨템포러리 퀴진을 제공하는 마리포사와 성격이 가장 잘 맞아 페어링 와인으로 제공하고 있다.

Address 서울특별시 영등포구 여의대로 108 Tel 02-3395-6000



취급하는 KWC 수상와인

- Amour de Deutz
- Delas Côtes du Rhône Saint-Esprit
- Deutz Brut Classic
- Domaines Schlumberger Gewurztraminer
- Gérard Bertrand Cigalus White
- Marqués de Riscal Verdejo
- Pillitteri Frozen Tundra Vidal Icewine
- Pillitteri Gewurztraminer Riesling
- Trivento Golden Reserve Malbec 외 9종

퀸즈파크 소믈리에 한희수

영국풍 자연주의 와인 & 다이닝 레스토랑, 퀸즈파크는 이름 그대로 여왕들의 정원을 의미 한다. 브런치와 제과류, 다이닝, 코스 메뉴가 준비되어 다양한 식사와 와인을 즐길 수 있다. SPC 그룹에 속한 퀸즈파크의 특별한 점은 프리미엄 케이터링 서비스를 제공한다는 것이다. 와인과 음식이 필요한 곳이면 원하는 시간, 장소에서 다양한 모임과 행사를 진행할 수 있다. 대표 메뉴로는 에그 베네딕트, 블루베리 팬케익과 같은 브런치 메뉴가 있다. 여름을 맞아 추천 와인으로는 '도츠 샴페인'을 꼽았다. 테라스의 분위기를 한층 더 즐겁게 해줄 조합이다.

Address 서울특별시 서초구 동광로 95-1 (서래마을점) Tel 02-532-4054



취급하는 KWC 수상와인

- Domaines Schlumberger Gewurztraminer
- Marqués de Riscal Verdejo
- Navarro Correas Alegoria Malbec
- Marqués de Riscal Reserva
- McManis Petite Syrah
- Wente Wetmore Cabernet Sauvignon
- Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc
- Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon
- Velenosi Reggion del Filare Rosso Piceno DOC Superiore



와인 쉬어리 대표 김인규

올 6월 말에 오픈한 와인 쉬어리는 포도로 담근 맛있는 술(담금질할 쉬)과 어울리는 음식을 배부르게 먹는(배부를 어) 마을(마을 리)이라는 뜻을 가진 와인 & 다이닝 바이다. 부담 없이 와인과 음식을 즐길 수 있는 편안한 분위기를 지향한다. 모던 한식을 주메뉴로 하며 300여 종의 와인을 취급한다. KWC 수상 와인 중 이탈리아, 프랑스, 스페인 와인을 대표 추천 리스트로 제공하고 있으며 지난해 트로피 레드를 수상한 '파이로스 싱글 빈야드 말벡'을 만나볼 수 있다.

Address 서울특별시 강남구 논현로36길 23 1층 **Tel** 02-2770-1382

취급하는 KWC 수상와인

Pyros Single Vineyard Malbec

1865 Pisco Barrel

Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino DOCG Blue label

Cantine San Marzano Talò Primitivo di Manduria DOP

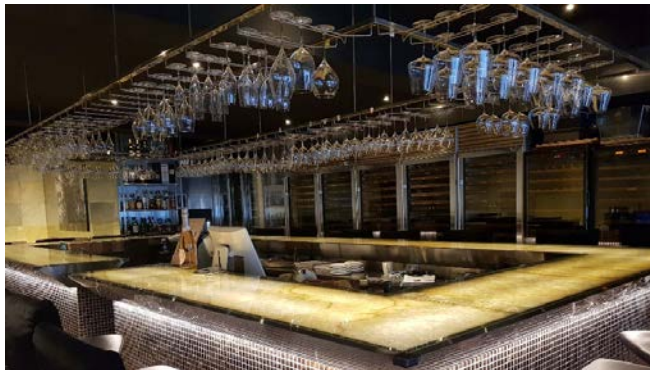
Wente Morning Fog Chardonnay

Bodegas Albero Beltenebros

Ravasqueira Reserva da Familia Red

9 Lives Sauvignon Blanc 외 1종

까사 델 비노 지배인 소를리에 배운하



와인의 집이라는 뜻을 가진 까사 델 비노는 2002년에 오픈한 청담동 1세대 와인 레스토랑 & 바이다. 와인의 집이라는 뜻에 걸맞게 약 750여 종의 와인 리스트와 30여 종의 위스키 리스트 등을 보유하고 있다. 오랜 역사와 전통을 가지고 있는 만큼 오랜 단골 고객이 많으며 와인 애호가부터 와인 입문자까지 즐겨 방문한다. 대표 메뉴로는 참나무를 곁들인 향정실 구이가 있으며 추천 와인으로는 베스트 프랑스 레드 부문을 수상한 '샤도 푸에슈오 페뜨 드 벨리에 루즈'를 꼽았다.

Address 서울특별시 강남구 선릉로162길 43 **Tel** 02-542-8003

취급하는 KWC 수상와인

Casas del Toqui Court Rollan Extra Brut Blanc de Blancs

Château Puech-Haut Tête De Bélier Rouge

The Prisoner Wine Company Derange Napa Valley Red Blend

Deutz Brut Classic

Fantini Edizione Vino Bianco

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico DOCG

Cecchi Chianti Governo

와인주막차차 와인총괄팀장 이경진



2014년부터 '한식을 통한 와인의 대중화, 와인을 통한 한식의 세계화'를 꿈꾸며 30여 개의 매장을 오픈했다. 와인주막차차는 한식을 모던하게 표현하여 와인과 조화롭게 즐길 수 있는 공간이다. 레스토랑, 다이닝의 가장 한국적인 어감인 '주막'과 서두르지 말고 천천히라는 뜻의 진정한 심이라는 의미를 담은 '차차'를 이름에 담았다. 매장별로 120여 종의 와인을 취급한다. 숯불차돌박이와 육회, 부추무침을 싸서 먹는 차육쌈과 '머드 하우스 센트럴 오토고 피노 누아'를 추천했다. 각각의 음식의 매력과 와인의 풍미가 복합적으로 어우러져 좋은 마리야주를 보인다.

Address 서울특별시 중구 삼일대로 343 2층 (명동점) **Tel** 02-318-0937

취급하는 KWC 수상와인

Marqués de Riscal Reserva

Pillitteri Frozen Tundra Vidal Icewine

Tarapacá Gran Reserva Syrah

Tarapacá Gran Reserva Chardonnay

Gérard Bertrand Cigalus Red

Gérard Bertrand Grand Terroir Tautavel

Navarro Correas Reserva Malbec 외 1종

델리세 106 매니저 소를리에 우두희



델리세 106의 상호에는 재료 본연의 맛과 섬세한 조화에 충실한 취진을 선보이겠다는 철학이 담겨 있다. 주 고객층은 20, 30대 젊은 커플부터 동네 주민인 60, 70대 부부, 외국인까지 다양하다. 엄선된 식재료와 정성을 담아 건강한 요리를 제공하고 자 노력하며 총 100여 종의 와인을 취급한다. 대표 메뉴는 토마호크 스테이크이며 추천 와인으로는 스페인의 '마르케스 데 리스칼 리제르바'를 꼽았다. 와인의 스파이시함과 풍부한 과일미, 오크향이 스테이크의 육즙과 조화롭게 어울린다.

Address 서울특별시 서초구 동광로 106 1층 **Tel** 02-534-3412

취급하는 KWC 수상와인

Sommos Crianza

Marqués de Riscal Reserva

Navarro Correas Reserva Malbec

Tarapacá Gran Reserva Chardonnay

Tarapacá Gran Reserva Syrah

이탈리 대표 소를리에 최영준



여의도 현대백화점 더현대서울 6층 정중앙에 있는 이탈리(EATALY)는 마켓, 주류샵, 카페, 레스토랑이 함께 운영되는 복합 문화 공간이다. 그로서리(Grocery+Restaurant)라는 컨셉으로 이탈리아 현지에서 수입한 소스, 파스타 면과 같은 다양한 식재료와 와인 등을 판매한다. 이탈리아 와인 100여 종의 와인을 취급한다. 정통방식으로 만든 뽀모도로 바질 파스타와 '체끼 끼안티 고베르노'를 추천했다. 토스카나 대표 음식인 토마토 파스타와 산뜻한 산미의 끼안티 와인은 무더운 여름에 가볍게 즐기기에 더없이 좋다.

Address 서울특별시 영등포구 여의대로 108 6층 **Tel** 02-3277-0660

취급하는 KWC 수상와인

Tosti Moscato d'Asti Heart

Cecchi Chianti Governo

Umani Ronchi Cumaro

Gancia Moscato d'Asti

Feudi Basilisco Teodosio

와인대학 대표 소를리에 이종우

와인대학은 내추럴, 유기농, 스페셜 와인을 즐기고 배울 수 있는 와인 바이다. 매장 이용료를 지불 후 부담 없는 가격의 와인을 마실 수 있으며 배달 음식을 시켜 먹거나 음식을 가져와도 된다. 바의 전형적인 느낌보다는 공간의 자유로움을 표현한 와인대학은 총 27종의 와인을 취급한다. 특히 연회비를 지불하면 더욱 저렴한 회원가로 와인을 즐길 수 있으며 시음회를 참여할 수 있는 기회가 제공된다. 세리 초콜릿과 '모스까델 데 세뚜발'의 마리야주를 추천했다.

Address 서울특별시 강서구 마곡동로10길 46 105호 **Tel** 02-6015-2977

취급하는 KWC 수상와인

Adega de Pegões Syrah

Adega de Pegões Moscatel de Setúbal

Formby's Run Chardonnay

Vigneti Zabù Nero D'Avola



루나피에나 대표 김혜영

2009년 포항, 경주 유일의 와인전문점 위드와인에서 2016년 '루나피에나'라는 새로운 상호로 변경했다. 루나피에나는 이태리어로 보름달을 뜻한다. 김용택 시인의 '달이 떴다고, 전화를 주시다니요'의 시구처럼 달이 뜨면 생각나는 와인 바이다. 훌륭한 와인이 좋은 와인이라는 신념으로 끊임없이 좋은 와인을 찾는다. 루나피에나의 와인 리스트는 매달 새로운 와인으로 구성되며 평균적으로 100여 종의 와인을 선보인다. 대표 메뉴로는 살치살로 만든 퓨전 냉 스테이크인 아웃이 스테이크가 있다. 대표 메뉴에 추천하는 와인은 '캐논볼 까베르네 소비뇽'이다.

Address 경상북도 포항시 남구 상도로26번길 8 **Tel** 070-4067-1225

취급하는 KWC 수상와인

La Rioja Alta S.A. Vina Arana Gran Reserva
Rhys Vineyards Alesia Santa Cruz Mountains Pinot Noir
Cannonball Angels&Cowboys Sonoma Proprietary Red
Domaine Yann Chave Crozes Hermitage Rouge 외 4종

인비노 대표 황승호



르네상스 최대의 인문학자 에라스무스 격언집 중 널리 알려진 라틴어 'In Vino Veritas', 즉 '와인 속에 진리가 있다'에서 유래된 인비노는 대구 최대의 가족 경영 와인 전문 바이자 레스토랑이다. 2005년에 오픈해 16년 전통을 이어가고 있다. 500여 종의 와인을 취급한다. 와인의 종류가 다양한 만큼 경험할 수 있는 폭이 넓어 와인 애호가에게 인기 있는 장소이다. 대표 메뉴로는 이베리코 플루마 구이가 있으며 '판티니 에디씨오네'를 추천 와인으로 꼽았다.

Address 대구광역시 수성구 국채보상로186길 81 **Tel** 053-767-5650

취급하는 KWC 수상와인

Amour de Deutz
Castell del Remei Oda Blanc
Fantini Casale Vecchio Montepulciano D'Abruzzo
Fantini Edizione Limited Release Collection 18
Fantini Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane 외 9종

파크로쉬 대리 소믈리에 김하늘



파크로쉬 리조트는 청정 자연 지역인 강원도 정선에 있다. 로쉬(Roche)는 프랑스어로 바위를 뜻한다. 맑은 공기와 투명한 햇살을 품어 온전한 쉬를 누리기에 좋으며 삶을 재충전하기 좋은 환경을 갖추고 있다. 커플과 가족 단위의 고객이 주로 방문하며 1층에 있는 로쉬 카페와 바에서 와인과 음식을 즐길 수 있다. 약 70여 종의 와인을 비롯해 위스키, 칵테일 등을 판매한다. 강원도의 브루어리에서 직접 제조한 지역 수제 맥주도 만나볼 수 있다.

Address 강원도 정선군 북평면 중봉길 9-12 **Tel** 033-560-1219

취급하는 KWC 수상와인

Fantini Pinot Grigio
Vignerons de Buxy Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs
Fantini Casale Vecchio Montepulciano D'Abruzzo
La Purissima Syrah
Vigneti Zabù Nero D'Avola



봉플라봉뱅 대표 소믈리에 심우성

2019년 1월에 오픈한 봉플라봉뱅은 제주 공항과 가까운 제주시에 위치해 있다. 좋은 음식, 좋은 와인이라는 뜻으로, 이름에 걸맞게 노력하는 자세를 갖추고 있다. 주 고객층은 다양하지만 30~40대의 방문 비율이 가장 높다. 90여 종의 와인을 취급하며 KWC 수상 와인은 1종이 있다. 대표 메뉴에는 제주 돼지를 이용한 파테와 수제 파스타면에 트러플을 갈아 올린 블랙트러플 피자 등이 있다.

Address 제주도 제주시 문송1길 6-1 1층 **Tel** 064-901-0411

취급하는 KWC 수상와인

Tenuta Ulisse Amaranta Montepulciano d'Abruzzo

오스테리아 오로 대표 강창신

올해 4월에 오픈한 오스테리아 오로는 주안상, 비바라초, 용각산에 이은 4번째 매장이자 이탈리아 레스토랑이다. 70여 종의 와인을 취급한다. 대표 메뉴로는 피에몬테 스타일의 후레쉬 트러플이 곁들여진 생면 피자, 이탈리아 카푸토 밀가루로 만든 도우의 비스마르크 피자, 그리고 피렌체 스타일의 피오렌티나(티본) 스테이크가 있다. 특히 티본 스테이크에는 진득한 점도와 농후한 과일 향이 육즙과 좋은 밸런스를 이루는 '체기 까안티 고베르노'를 추천 와인으로 꼽았다.

Address 부산광역시 해운대구 세실로 105 2층 **Tel** 051-702-0248

취급하는 KWC 수상와인

Velenosi 'Reve' Offida DOCG Pecorino
La Fabriseria Valpolicella DOC Classico Superiore
Deutz Brut Classic
Fantini Pinot Grigio
Cecchi Chianti Governo
Wente Morning Fog Chardonnay
Casas del Toqui Court Rollan Filius Blend de Blends



아난티 힐튼 부산, 맥퀸즈 바 대리 소믈리에 김형남

아난티 힐튼 부산 10층에 있는 맥퀸즈 바는 다양한 와인과 섬세한 칵테일을 즐길 수 있는 바이다. 호텔의 최고층에 자리한 만큼 탁 트인 오션뷰를 감상하기 좋으며 매장 곳곳에 고급스러운 분위기가 시선을 사로잡는다. 동서양의 모던 다이닝 컨셉으로 아시안 풍미를 가미한 유로피안 비스트로 메뉴가 준비되어 있다. 미슐랭 지스트의 감성을 담은 칵테일과 특색 있는 120여 종의 와인을 취급한다.

Address 부산광역시 기장군 기장읍 기장해안로 268-32 **Tel** 051-509-1374

취급하는 KWC 수상와인

Schild Estate Barossa Valley Shiraz