



심사위원들에게 직접 듣는 KWC 2021 ISSUE

올해 KWC에는 49명의 심사위원이 자리해 엄격하고 공정한 심사를 진행했다. 테이스팅을 통해 가장 직접적으로 챌린지 와인을 마주했던 이들의 심사평을 정리하면서 주목할만한 키워드를 소개한다.

글·정리 <Wine Review> 편집팀 사진 장영수, <Wine Review> 편집팀



품질 평준화로 더욱 까다로워진 심사

김시보 전반적으로 출품된 와인끼리 격차가 크지 않아 심사하기가 까다로웠다. 특히나 어려웠던 건 한 국가, 한 품종으로만 이루어진 플라이트다. 이런 경우에 화이트는 산도의 피니쉬와 레이어에 집중해서, 레드에는 탄닌과 산도의 수렴성에 집중해서 심사를 진행해 구분을 두었다.

황승호 와인 품질에서 차이점을 구분해 심사하기가 굉장히 까다로웠다. 호주 슈라즈 와인 11종을 시음했던 플라이트에서는 대체로 향과 질감에 집중해서 점수를 매길 수 있었다.

유영진 이탈리아 프리미티보 와인의 경우 결선에 올라온 모든 와인이 좋은 품질을 보였다. 입은 만족스러운 반면 심사에는 어려움이 있었다. 심사의 초점은 결국 사용된 포도 품종 본연의 캐릭터를 잘 살린 와인에 맞춰졌다. 이와 동시에 소비자의 입맛에 맞는 와인인지도 고려했다.

홍광현 출품 와인의 전반적인 퀄리티가 좋아 탈락시킬 와인이 상대적으로 적었고 그로 인해 심사하기 까다로웠다. 출품된 와인 중 귀중하지 않은 와인은 없기에 더욱 신중히 심사했다.

유찬 매년 성숙되는 양조 기술로 국가별 와인의 차이가 좁혀짐이 놀라웠다.

이경진 특별히 뛰어난 와인 하나가 눈에 띄기보다는 전체적인 와인의 퀄리티가 올라간 것 같다.

이동우 올해 출품작의 퀄리티가 전반적으로 좋았으나, 그만큼 돋보이는 와인을 찾기가 어려웠다.

윤지현 소믈리에 입장이 아닌 소비자의 입장에서 테이스팅 하려고 노력했다.

출품 수량과 다양성의 확대

김현수 올해 증가한 출품작 수를 보면 놀람기도 하고 그만큼 KWC의 위상이 높아진 것 같다는 생각이 들었다.

김협 미수입된 해외 와이너리의 적극적인 참여가 눈에 띈다.

김형욱 로제 와인 시장의 강세가 두드러졌고 제3세계 와인과 다양한 품종이 공존하는 게 우리나라 와인 시장의 다양성이 늘어남을 느낄 수 있었다.

왕도열 참여국과 출품된 와인에 사용된 포도 품종이 다양해졌다. 그러면서도 한국에서 보편적으로 소비하기 좋은 와인이 많았다.

윤지현 출품 와인의 수가 상당히 증가한 만큼 우리나라 와인 시장의 가능성과 소비자들의 관심 수준이 높아졌다고 생각된다.

이가람 출품된 와인들이 전체적으로 다양화되어 대회의 저변이 확대되고 있다는 느낌을 받았다.

이동규 출품된 와인의 수가 880여 종에 이르고 구대륙과 신대륙 와인이 다양하게 출품되었다. 출품 와인의 품질 역시 매년 향상되고 있음을 느낀다.

양윤주 다양한 국가의 다양한 와인이 출품되어 즐거운 마음으로 심사에 임했다.

이주형 KWC 참가 이래 역대 최대 와인이 출품되었다. 그 결과 다소 편중되어 있던 출품 와인들이 더욱 다양해진 것 같다. 특히 화이트 와인이 눈에 띄었는데, 어느 해보다 다양했고 퀄리티 또한 뛰어났다.

정하봉 작년보다 이어진 코로나로 인해 올 대회의 어려움을 예상했으나 그럼에도 불구하고 출품작이 많이 나와 KWC의 위상이 높아진 것을 체감했다. 시간이 지남에 따라 출품 와인의 퀄리티도 평균 이상으로 향상하고 있는 것이 눈에 띈다.

황승호 미수입된 다양한 스타일의 와인을 접하고 심사하는 좋은 경험을 하게 되어 즐거웠다.

배윤하 내추럴 와인을 별도 카테고리 해야 하지 않느냐는 생각이 들 만큼 내추럴 와인의 출품이 늘었다.

최준선 올해 KWC에서는 전반적인 와인 스펙트럼이 넓어진 것 같다.

윤형훈 출품 와인 종류가 다양해졌다. 특히 중동 지역과 내추럴 와인 등 아직 소비자들에게 생소하게 느껴질 수 있는 와인도 선을 보였다.

이경진 예전보다 내추럴이나 바이오다이내믹 스타일의 와인들이 더욱 많아졌다.

우두희 매년 참가할 때마다 출품 와인의 수가 많이 늘고 있고 특히, 코로나 시기에도 출품 와인이 많았다는 점에서 KWC의 위상이 높아지고 있다고 느꼈다.

홍광현 그 어느 해보다 많은 와인이 출품되었고 뉴월드의 비중이 두드러졌다.





- 1. 유상선 물랑
- 2. 유영진 비스타 워커힐 델바노
- 3. 유찬 강원랜드
- 4. 윤지현 셰즈알렉스
- 5. 윤형훈 두르뒤뱅
- 6. 이가람 비바라초
- 7. 이경진 와인주막차차
- 8. 이동규 롤링힐스호텔
- 9. 이동우 엑스퍼

전통과 새로움을 모두 잡은 이탈리아

📌 **김성국** 이탈리아와 프랑스 등의 와인은 독자적이고 분명한 캐릭터 덕에 품질을 보장하는 장점이 있지만, 상대적으로 뻥하다는 이미지를 가지고 있었다. 다만 이번 KWC에는 기존에 알려진 것과는 다르게 약간 트윈스트 된 와인이 많이 출품되었다.

📌 **왕도열** 와인 생산의 기술적 투자가 늘어나 기술이 향상한 것으로 보인다. 새로운 시도 즉, 기존 생산 제품과는 다른 창조적 제품이 눈에 띄었다.

📌 **임현래** 남부 이탈리아 토착 품종에 가질 수 있는 너무 진하다는 선입견을 깨고 부드럽고 달 물리는 스타일의 산미와 밸런스가 좋은 와인이 돋보였다.

📌 **유찬** 이탈리아 와인의 클래식함은 변함없이 우아했다.

📌 **김형욱** 이번에 출품된 이탈리아 네비올로 와인은 숙성된 정도가 다양했다. 숙성이 잘 되어 전통 와인의 느낌을 자아냈다.

📌 **이준로** 출품된 이탈리아 와인의 집중도와 섬세함이 돋보였다.

📌 **황승호** 최근 화이트 와인 판매량이 증가하는 분위기와 맞물려 출품된 이탈리아 화이트 역시 전반적으로 좋은 점수를 받았다.

전통의 강호 구세계 와인

📌 **김형욱** 이번에 출품된 남프랑스 와인은 다양한 품종과 다양한 스타일을 보여주어 심사하는 데 재미가 있었다.

📌 **양윤주** 프랑스 보르도에서 만든 화이트 스파클링 와인에 좋은 점수를 줬다. 꽃 향이 풍부하게 느껴지는 스파클링 와인으로, 무더운 여름 칠링이 부족한 상황에서 와인에 얼음을 넣어 마셔도 중심이 무너지지 않을 만큼 밸런스가 좋은 와인이었다.

📌 **이동우** 전체적으로 높은 퀄리티를 보여준 프랑스 와인 중에서 특히 좋은 화이트 와인이 많이 있었다.

📌 **유병현** 프랑스 페루아의 특징을 잘 보여준 좋은 와인이 많이 있었다.

📌 **이주형** 프랑스 와인은 지역별로 특징이 명확하고 이곳의 탐 생산자들은 이미 소개가 많이 되고 있어 심사위원에게도 익숙한 와인이 많은데 이번 대회에서는 클래식과 모던 스타일이 두루 소개되었다. 스페인 또한 화이트와 레드 할 것 없이 다양한 지역 와인과 스타일이 소개되어 인상 깊었다.

📌 **최준선** 스페인과 포르투갈 레드 와인의 품질이 눈에 띄게 좋아지고 있다.

📌 **이경진** 스페인 와인은 기존의 주요 품종 외에도 독특한 품종으로 빛은 와인이 많이 보였다. 포르투갈 와인의 경우 질적 향상을 매년 느끼고 있다.

📌 **김현수** 스페인의 와인 산지는 대부분 고도가 높기 때문에 포도의 숙성과 와인의 발효가 길어 프루티한 특징을 갖게 되는데, 이러한 특징이 잘 나타나는 자연스러운 와인을 찾을 수 있었다.

📌 **김협** 포르투갈 와인 중에서 농밀한 바디와 풍미를 선호하는 와인 애호가들에게 소개해주고 싶은 와인이 참 많았다.

📌 **김민수** 포르투갈 레드 와인을 평가하면서 주정 강화 와인으로 유명한 나라에서 점점 스틸 와인을 양조하는 기술력도 발전하고 있는 것을 느꼈다.

📌 **김시보** 새롭게 오픈 예정인 업장에서 베스트 포르투갈 와인을 입점시킬 계획을 가지고 있다.

모두를 놀라게 한 호주 와인

📌 **강창신** 알코올 느낌이 강하고 부담스럽다는 편견이 없어지기 시작한 것 같다. 원래도 품질은 좋았지만, 밸런스적인 부분에서 발전을 이루고 있다고 생각한다.

📌 **김시보** 균형미와 섬세한 느낌으로 호주 와인의 새 패러다임을 확인할 수 있었다. 서늘한 기후에서 자란 캐릭터가 느껴지고 완성도 또한 높았다.

📌 **배윤하** 기존에 진하고 묵직한 호주 와인의 특성보다 섬세하고 복합미 있는 출품작이 많이 나왔다.

📌 **김형욱** 시음한 호주 와인 모두 평균 이상의 퀄리티를 보여줬다. 우열을 가리기 힘들 정도였다. 양조 기술이 선진적으로 발전한 듯하다.

📌 **이동규** 심사위원들의 열띤 토론이 있던 트로피 레드 부문의 수상작이 호주 와인으로 밝혀지는 순간 두 번 놀라게 되었다. 가격 측면의 메리트와 소비자들이 호응할만한 요소를 충분히 갖추고 있었다.

📌 **정하봉** 호주하면 떠올리는 전형적인 쉬라즈가 아닌 까베르네 소비뇽으로 빛은 와인이 트로피 레드를 받았다. 호주에서도 이렇게 밸런스가 좋은 고품질의 까베르네 소비뇽이 나올 수 있다는 점이 고무적이다.

📌 **홍광현** 과일의 캐릭터와 컨디션, 입안에서 느껴지는 잔향과 산도의 밸런스를 통해 구세계 중에서도 프랑스의 품질 좋은 레드 와인이라고 짐작한 출품작이 있었다. 그런데 심사 이후에 확인해보니 호주 와인이어서 즐거운 놀라움과 겸허함을 느꼈다.

발전을 거듭하는 신세계 와인

📌 **김시보** 칠레 사르도네 특유의 그린 페퍼 향이 캐릭터화되었다고 여겨졌으나 올해는 이런 향이 감소하고 좀 더 조화롭고 우아한 뉘앙스가 느껴졌다.

📌 **김형욱** 칠레 와인은 출품 수도 늘었지만, 품질면에서 우열을 가리기 힘들 정도로 뛰어난 와인이 많아서 놀라웠다.

📌 **유찬** 메인 품종의 변화로 다양성을 시도한 칠레 와인의 약진이 무척 놀라웠다.

📌 **윤형훈** 근래 와인 시장에서 스페인이 다시 두각을 보이고 칠레 와인은 아무래도 입지가 줄어들는 느낌이었었는데 이번 KWC에서는 좋은 품질의 맛 좋은 칠레 와인이 많이 선보였다. 포도 산지의 기후 변화 탓인지 와인 양조 기술의 변화 덕인지 퀄리티가 점점 상승하는 것이 느껴져 기대를 모으게 된다.

📌 **이경진** 뉴질랜드 피노 누아의 경우 섬세하고 총총한 짜임새의 와인들이 많이 보였다.

📌 **우두희** 뉴질랜드 화이트 품종의 퀄리티가 두드러지게 발전했다.

📌 **윤지현** 아르헨티나 까베르네 소비뇽 플라이트의 모든 와인이 좋은 품질을 보였다. 훌륭한 밸런스와 향, 입안에 느껴지는 집중도에 감탄을 금치 못했다. 아르헨티나 하면 말벵이라는 말은 이제 옛말이 되어 버린 것 같다.

📌 **이동우** 올해 처음 출품된 레바논 와인이 신선했다. 맛과 향 모두 훌륭했고 특히 구조감이 좋았다. 조용하면서도 여러 질감이 느껴지는 와인이었다. 캐나다 아이스와인은 공들여 만들어졌다는 게 느껴졌고 시음하는 순간 고급스러운 달콤함이 느껴졌다.

📌 **정찬하** 출품된 와인 가운데 대체로 향상된 퀄리티의 칠레 와인과 레바논, 그리스 등의 와인에 깊은 인상을 받았다. 특히 소비자들이 쉽게 접하기 어려운 레바논 와인은 고품질 미국 와인과 비견이 될 정도의 퍼포먼스를 보여주었다.



- 10. 이주형 밀레볼레
- 11. 이준로 일치
- 12. 임현래 (주)더다림방프로젝트
- 13. 정우영 소몰리에
- 14. 정찬하 알리고떼
- 15. 정하봉 소피텔 앰베서더 서울
- 16. 조내진 위플이앤디 초이닷
- 17. 조을호 그랜드 하얏트 서울
- 18. 조재호 모수 서울
- 19. 주재민 정식당

📌 **조내진** 그간 국내 시장에서 헝가리는 특산품인 토카이 와인에 편향되어 있었으나 이번 KWC에서는 레드 출품작을 만날 수 있었다. 사용한 포도 품종의 캐릭터를 잘 살려 빛어내 앞으로 발전 가능성이 커 보인다. 레바논 와인의 품질에도 매우 놀랐다. 탄닌, 민트, 페퍼 향이 느껴지는 아로마를 굉장히 잘 끌어냈다. 여기에 앞으로 깊이를 더해간다면 더 훌륭한 와인이 나올 것으로 기대된다.

참여 소감과 수상 와인 입점 계획

김현수 KWC 2021 심사위원단 대표로서 부담감이 느껴지기도 하지만 무엇보다 좀 더 진중한 자세로 임하게 된다. 걸출한 심사위원들이 많은 KWC에서 심사위원장으로서는 통솔이나 리드가 아니라 의견을 수렴하고 공통 분모를 찾는 역할을 하려고 했다.

정하봉 높아진 위상의 KWC 2021에 심사위원단 부대표로 참여하게 되어 기쁘다. 출품 와인의 품질이 높아지다 보니 심사에도 더욱 신중을 기하게 된다.

김시보 KWC 심사위원으로 참가하는 건 늘 설레는 일이다. 그러면서도 책임감이 느껴지는 일이기 때문에 진중한 자세로 임하고 있다. 한국을 대표하는 와인 대회인 KWC의 심사위원이라는 자부심도 있다.

김형욱 우리나라를 대표하는 최고, 최대의 와인 행사 KWC 참여에 매년 기대감이 커진다. 오프라인 와인 수요가 증가하는 추세로 어느 해보다 와인 시장이 활성화되어 있다. 소믈리에가 더욱 분발해 소비자의 지표가 되어줘야 할 것 같다.

양윤주 코로나 이후 작년은 다소 조심스러운 분위기였던 반면, 올해는 안정적으로 진행되고 있는 것 같다. 한국 와인 시장 역시 다시 부흥하고 있는 것 같아 기쁜 마음으로 참여했다.

김민수 한국 최고의 와인 전문가들이 모이는 KWC 심사위원으로 첫 참석하게 되어 영광이었다. 심사위원의 기준으로 엄격하게 선별된 와인이기 때문에 현장에서 자신 있게 선보일 수 있을 것 같다.

김협 현재 업계에서 근무하고 있지는 않지만 레스토랑 와인 리스트 컨설팅 의뢰가 들어올 때마다 적극적으로 추천하고 있다. 더불어 와인바 오픈 준비를 하고 있는데 KWC 수상 와인을 최우선으로 입점해 고객들에게 소개할 예정이다.

임현래 매년 초대해주셔서 감사하다. 작년 코로나와 같은 큰 사건에도 불구하고 올해 출품작이 많아진 것을 보고 이번 계기로 와인 업계도 함께 어려움을 이겨낼 수 있는 기회로 삼고 싶다.

김성국 KWC 일원이 되어 함께 호흡하며 글로벌 와인 트렌드에 대해 논하고 소통할 수 있어 좋은 기회이자 경험이었다.

조내진 현업 소믈리에들이 모이는 자리라고 할 수 있는 KWC에 벌써 네 번째로 초대해주셔서 영광이다. 매년 KWC 심사위원끼리 와인의 가치를 공유하면서 한국 와인 산업의 기반을 다지는 자리라고 생각하고 있다.

홍광현 이미 충분한 가치를 지닌 와인을 다시금 심사할 수 있어 영광된 자리였다. 심사 기간 참여한 소믈리에들과 챌린지 사무국이 들인 땀과 노력의 결과인 수상 와인을 입점시킬 계획을 가지고 있다.

이준로 처음 참가하는 자리여서 영광이었고 다양한 와인을 접할 수 있어서 좋은 경험이 되었다. 실력 있는 평가단의 의견이 일치한 와인이기 때문에 레스토랑 고객들의 좋은 반응이 있을 것 같다.

황승호 매년 새로운 와인을 만날 수 있다는 생각에 설레는 마음으로 참여한다. KWC 심사 위원으로서 가지는 자부심도 있고 매년 불러주셔서 감사한 마음도 있다. 언제나 새로운 것을 배우고 즐길 수 있는 장으로 생각하고 있다.

배윤하 이번 KWC 심사에 있어서 많은 국가의 다양한 와인들을 블라인드로 가려내 편견 없이 오로지 품질로만 평가할 수 있었다. 2022 KWC에서는 완성도 있는 와인들이 더 많이 출품되길 기대해본다.

유찬 정성으로 가꾸고 수확하여 섬세함과 인내로 양조한 각국의 와인을 테이스팅하고 선정하는 시간은 영광 그 자체였다.

우두희 매년 참가할 때마다 출품 와인의 수가 늘고 있고, 특히 코로나 사태에도 많은 수의 와인이 출품되어 높아진 KWC의 위상을 느낄 수 있었다.

왕도열 KWC를 통해 새로운 와인을 접하는 것은 항상 설레는 일이다. 올해 대회에서도 신선한 즐거움과 만족을 느낄 수 있었다. 전문가의 섬세한 선택을 받은 KWC 수상 와인은 언제나 입점 우선 순위에 있다.

유병현 수상 와인들은 추가 테이스팅을 걸쳐 입점에 입고할 예정을 갖고 있다.

김혜영 심사에 참여한 동료 소믈리에들과 의견을 주고받는 토론이 유독 길었던 이번 KWC에서는 다양한 와인이 소개되는 장으로 느껴져 더욱 좋았다.



수상의 영예를 누린 수입사 소감 인터뷰

일 년에 단 한 번, KWC가 개최된다. 이 성대한 행사에서 '한국 최고의 와인'이라는 타이틀을 얻기 위해 많은 수입사가 전략적으로 계획을 세우고 대회에 참가한다. 수많은 경쟁자를 뚫고 수상을 거머쥔 와인은 더욱 의미가 클 것이다. 수상의 영예를 누린 수입사들의 소감과 앞으로의 계획을 들어보았다.

글·정리 임주희 사진 장영수

· 유와인



소감 ▶ 매년 KWC에 참석했지만, 올해는 브라더스 인 암스의 '넘버식스 까베르네 쇼비농이 트로피 레드'를 수상해 더욱더 뜻깊다. 앞으로도 KWC에서 유와인만의 챌린지 히스토리를 만들어어나가도록 하겠다.

계획 ▶ 코로나19 상황에서 많은 것을 하는 것이 사실상 제한적이기 때문에 다양한 온라인 채널을 활용해 홍보할 예정이다. 고객의 신뢰를 받는 와인, 믿을 수 있는 수입사가 되기 위해 노력하겠다.

· 금양인터내셔널



소감 ▶ 금양인터내셔널은 가격 대비 품질 좋은 와인부터 애호가들이 사랑하는 와인까지 다양한 와인을 수입해왔다. 이처럼 소비자가 꾸준히 즐길 수 있는 와인을 찾으려고 노력한 것이 좋은 결과로 나타났다고 생각한다.

계획 ▶ 와인 입문자부터, 애호가까지 두루두루 신뢰할 수 있는 포트폴리오를 만들기 위해 노력하고 있다. 신대륙이나 구대륙, 어느 한쪽에 치중하지 않고 좋은 와인을 수입할 계획이다.



최영준 현대그린푸드 EATALY

최준선 신라호텔

한희수 SPC 외식사업부

홍광현 레플레드크리스탈

황승호 인비노

롯데칠성음료



소감 ▶ 2021년도 상반기 끝자락에 값진 수상 결과를 얻게 되어 기쁘다. 수상을 한 카르멘은 칠레 고유의 매력을 지닌 와인으로 소비자들에게 사랑받고 있으며 산타 캐롤리나는 고품질 와인으로서 한국 소비자들에게 다가가고자 한다.

계획 ▶ 와인 레인지를 늘리거나 아직 한국 시장에 소개되지 않은 새로운 레인지를 수입해 더 다양한 채널에서 다양한 제품을 선보일 계획이다.

와이넬



소감 ▶ 이번 대회에서 23개의 메달을 획득하며 주력 와인인 판티니 그룹, 바타시올로, 샤프 푸에슈오 등이 좋은 성과를 내어 매우 만족한다. 다수의 신규 와인이 골드 메달을 획득했는데, 잠재력이 있는 와인을 선별해내는 심사위원의 높은 안목에 박수를 보낸다.

계획 ▶ 앞으로도 경험이 풍부하고 신뢰도 높은 KWC를 통해 국내 와인 시장의 트렌드를 읽기 위해 지속적으로 참가할 예정이다.

헤리티지코리아



소감 ▶ 작황이 가장 좋은 연도에만 만드는 '샤프 헤리티지 패밀리 리저브'가 베스트 오브 컨트리 부문을 수상하게 되어 영광이다. 자연과 인간의 노력에 대하여 평가한 큰 상은 와인 메이커를 대신해 깊은 감사를 전한다.

계획 ▶ 다소 정형화된 기존의 맛있는 와인이라는 틀에서 벗어나, 기막힌 맛의 세계를 국내에 저렴하게 소개하고자 한다. 또한 헤리티지코리아가 수입하는 와인은 다 맛있으며 누구나 인정하는 수입사가 되기 위해 더욱 노력할 것이다.

무학주류상사



소감 ▶ 2021년도 KWC에서 수상의 영광을 누릴 수 있도록 자리를 마련해준 자원평가연구원(와인리뷰)과 평가를 진행해주신 소믈리에 및 와인 전문가에게 감사의 인사를 전한다.

계획 ▶ 양질의 품질과 다양성을 바탕으로, 소비자에게 믿음과 신뢰를 줄 수 있는 무학주류상사가 되도록 끊임없이 노력하겠다.

WS통상



소감 ▶ 2종의 와인이 Best of Country로 선정되었다. 뛰어난 품질에 비해 국내 인지도는 그리 높지 않았던 두 와인이 선정되어 더욱 뜻깊은 결과라고 할 수 있다. 늘 묵묵히, 품질 좋은 와인을 소개하고자 하는 WS통상의 노력을 인정받은 것 같아 큰 보람을 느낀다.

계획 ▶ 수상한 두 와인의 수입량을 대폭 늘렸다. 해외에서 직접 출품 등록을 한 두 와이너리가 훌륭한 결과를 얻게 되어 KWC 수상 결과를 활용한 다양한 활동을 펼칠 수 있을 것으로 기대한다.

레뱅드매일



소감 ▶ KWC 2021에 출품한 58개 와인 중 30개의 와인이 수상하는 쾌거를 이루었다. 특히 올해는 '고세 그랑 로제 브뤼이' 트로피의 영광을 거머쥐었기에 더욱 의미하는 바가 크다. 이는 자사 수입 와인의 퀄리티를 공식적으로 인정받은 고무적인 성과이기도 하다.

계획 ▶ 수상 내역을 활용하여 온오프라인을 통합한 마케팅 활동을 진행할 계획이다.

신동와인



소감 ▶ 오랜 기간 사랑받아온 와인이 일반 소비자뿐만 아니라 전문가에게도 꾸준히 사랑받고 있다는 점, 3년 연속으로 Bourbon Barrel-Aged 와인이 수상함으로써 시장에 성공적으로 안착했다는 점 등 다시 한번 브랜드와 맛에 대하여 인정받아 값진 수상이 아닐 수 없다.

계획 ▶ 수상한 와인은 KWC 수상 메달을 적극 활용하여 신동와인의 다양한 채널을 통해 홍보할 예정이다. 소비자들이 신동와인의 KWC 수상 와인을 인지할 수 있도록 적극적으로 노력할 것이다.

안시와인



소감 ▶ 먼저 최고의 와인 전문가들의 테이스팅으로 검증된 상을 받게 되어 기쁘다. 무엇보다도 한국인의 입맛에도 잘 맞는 와인이란 인정받은 것 같아 KWC 수상이 특히 의미 있고 기쁘다.

계획 ▶ KWC 수상 내역은 더 없이 좋은 셀링포인트가 될 것으로 기대하며 SNS나 온라인 마케팅에 적극 활용할 예정이다.

벵가드와인머천트



소감 ▶ 금번 KWC에서 최고의 영예인 트로피를 수상하게 되어 와인리뷰와 심사위원들에게 감사의 말을 전한다. 대회를 통해 엔리크 앤 엔리크 마테이라의 우수성을 알리게 되어 영광이다. 이번 기회에 와인 애호가에게 마테이라가 널리 알려지길 희망한다.

계획 ▶ 와인 수입사의 존재 가치 중 하나인 와인 문화 확충에 일조하도록 추후 더욱 다양한 와인을 소개할 예정이다. 아직 국내에 널리 알려지지 않은 좋은 와인 발굴을 멈추지 않고, 소비자 친화적인 와인 시장을 만들어나겠다.

엘비와인



소감 ▶ 국내 최고의 와인 컴퍼티션인 코리아와인챌린지에서 '샤프 드 루 인피니트 트루 2017'가 베스트 프랑스 레드 부문을 수상하게 되어 매우 기쁘다. 여러 유명 와인 평론가에게도 높은 점수를 받았으나 KWC에서 다시 한번 공식적으로 품질을 인정받아 더욱더 뜻깊다.

계획 ▶ 코로나로 인해 대면 프로모션이 어려운 상황이라 자사 SNS 및 블로그를 통해 노출하고 세일즈 현장에서 활용할 수 있는 빅택, POP 등을 제작해 수상 와인을 적극적으로 홍보할 계획이다.

CSR 와인



소감 ▶ KWC 첫 출품작인 7컬러즈가 골드 메달을 수상하게 되어 기쁘다. 칠레 와인은 보통 가성비라는 단어로 이야기되는데, 이번 수상을 통해 7컬러즈의 퀄리티가 훌륭하다는 점을 인정받아 의미가 크다. 그 이름처럼 '행운을 주는 와인'이기에 진짜 행운을 가져다준 듯하다.

계획 ▶ 보다 빠르게 변하는 트렌드에 맞춰, 7컬러즈와 관련하여 짧은 영상을 제작하고 있으며 보다 다양한 채널에서 소비자와 만날 수 있도록 시장을 확장해 나갈 예정이다.

비노킴즈



소감 ▶ KWC 2021에 예년에 비해 많은 종류를 출품하여 총 13개의 메달을 수상했다. 특히 새로 런칭한 호주의 '단델리온 빈야드'와 '시스터스런' 와인이 좋은 결과를 얻게 되어 더욱 기쁘다. KWC 수상은 새로운 와인을 고객에게 소개할 때 많은 도움이 될 것으로 기대된다.

계획 ▶ 다양한 채널에 맞춰 직접 고객들을 찾아다니고 SNS나 와인리뷰 자체 행사 등을 통해 더 많은 고객과 만날 기회를 만들어 갈 계획이다.

와인투유코리아



소감 ▶ 코로나라는 어려운 상황에서도 수상의 영광을 얻게 되어 기쁘다. 특히 '맥매니스 삐퍼 시라'는 2년 연속 수상을 하여 와인투유코리아의 대표 와인임을 보여주었다. 어려운 시국으로 힘들고 지친 분들께 자사의 와인이 힘이 되고, 새로운 출발을 위한 밑거름이 되었으면 좋겠다.

계획 ▶ 와인 시장의 확장과 동시에 고객의 다양한 니즈를 충족할 수 있는 와인을 선보이려고 노력하고 있다. 비대면 시대에 발맞춰 다양한 방식으로 와인을 선보일 예정이다.

주식회사 소믈리에



소감 ▶ 헝가리 Villány 지역의 와인이 국내에 최초로 수입되었다. 헝가리의 'Bock Magnifico'는 훌륭한 가성비와 높은 스탠다드를 가지고 있어 골드 메달 수상을 예상했으나 실버 메달을 수상하게 되었다. 다음 해에는 더 준비해 트로피를 노려보도록 하겠다.

계획 ▶ 서울 내에 Bock 브랜드 와인만을 가지고 제즈를 겸비한 시그니처 스토어와 직영 소매점을 준비 중이다. Bock이라는 브랜드를 국내 와인 소비자들에게 알리기 위해 온 힘을 다하겠다.

나루글로벌



소감 ▶ 한국인의 입맛에 맞는 와인을 찾는다는 취지의 KWC에서, 포르투갈 세투발 반도의 대표 주정 강화 와인, '페고스 모스카텔 드 세투발'이 골드를 수상해 감사함을 표한다. 앞으로도 다양한 와인 산지, 와인 스타일이 국내의 와인 애호가에게 선보이고 선택될길 기대한다.

계획 ▶ 골드를 거머쥔 페고스 와인의 기분 좋은 달콤함을 더 많은 와인 애호가에게 경험할 수 있도록 와인리뷰에서 주관하는 시음회에 참여하거나 그 밖의 다양한 활동으로 와인을 소개할 예정이다.