



*Cristina
Medium Oloroso*



Collection Supreme
Italian White wine



GLOBAL WINES

Ravasqueira
Reserva da Família
White



Ravasqueira
Syrah Viognier



*Urvinigla Harmonica
Schachspitzberg
Riesling Spätlese*



Selected by Top Sommeliers
**KWC Trophy
Winners**

코리아와인챌린지(이하 KWC)의 하이라이트는 트로피 와인이 베일을 벗는 순간이다. 매해 수준이 높아지는 출품 와인들을 두고 국내 톱 소믈리에들이 고심을 거듭해 고른 소수의 와인, 그 해의 최고의 와인들만이 주인공이 된다. 그간 이미 세계 최고로 인정받은 와인이 KWC 트로피로 선정돼 그 위상을 다시 뽐내기도 했다. KWC 2020을 앞두고, 놓쳐서는 안 될 역대 KWC 트로피 와인들을 모아봤다. 글 <Wine Review> 편집팀 사진 장영수, Vino Box Studio, 각 수입사



Champagne
Deutz Brut Classic



Champagne Deutz
Blanc de Blancs

Champagne
DEUTZ
BLANC DE BLANCS
2011



*Beronia
Tempranillo
Especial*



Andre Chouet Brut Nature Silver NV



SILENI
CELLAR SELECTION
MARLBOROUGH
SAUVIGNON BLANC
2005
WINE OF NEW ZEALAND



KWC 2019 트로피 화이트·레드 2관왕

Monte da Ravasqueira

몬뜨 다 라바스케이라



지난해 KWC에서 몬뜨 다 라바스케이라는 새 역사를 썼다. “포르투갈 와인의 품질과 잠재력이 놀랍다”란 심사위원들의 평이 유독 많았던 해다. 트로피 화이트 와인으로 포르투갈 몬뜨 다 라바스케이라의 와인이 베일을 벗자 심사위원들은 놀라움을 금치 못하면서도 고개를 끄덕였다. 이어 트로피 레드 와인에 다시 몬뜨 다 라바스케이라의 이름이 호명되자 함성과 박수가 쏟아졌다. 몬뜨 다 라바스케이라가 새로 발견한 보물 같은 와인에서 믿고 구매하는 아이템으로 자리를 잡는 순간이었다.

포르투갈 남동부의 알렌테주 지역에서도 북부 아라이올로스(Arraiolos) 마을에 몬뜨 다 라바스케이라는 자리 잡고 있다. 리스본에서는 차로 1시간 거리, 1943년 이래 주제 드 멜로(José de Mello)의 가족들이 지켜온 땅이 있다. 1998년 주제 드 멜로는 이곳의 오래된 과수원을 개간해 포도를 식재했다. 그리고 인근 대학뿐 아니라 보르도 대학의 전문가들에게 자문을 구하며 최상의 포도를 얻기 위해 골몰했다. 마침내 첫 빈티지를 얻은 건 2002년이 되어서였다. 2009년부터는 아버지의 열정을 고스란히 물려받은 아들 페드로 드 멜로(Pedro de Mello)가 와인너리를 이어받아 새로운 도약을 이끌었다. 초기부터 이들은 정밀한 포도 재배에 집중했지만, 2012년부터는 각 포도밭을 구획별로 항공사진을 찍으며 더욱 정교해진다. 이 노력은 결국 ‘지속가능한 포도 생산’이라는 철학으로 이어지게 된다.

KWC 2019 화이트 트로피를 수상한 몬뜨 다 라바스케이라 레제르바 다 파밀리아 화이트(Monte da Ravasqueira Reserva da Família White)는 비오니에와 알바리뇨를 6:4로 블렌딩한 와인이다. 비오니에는 프렌치 오크에서, 알바리뇨는 스테인리스 탱크에서 각각 저온 발효했다. 잘 익은 시트러스 과일 향에 미네랄 뉘앙스가 느껴지고, 산미도 좋다. 레드 트로피의 주인공인 몬뜨 다 라바스케이라 시라 비오니에(Monte da Ravasqueira Syrah Viognier)는 97%의 시라에 3%의 비오니에를 블렌딩해, 북부 론 스타일을 보여준다. 농익은 붉은 과실에 살구와 복숭아 향이 더해지고 후추, 커피, 모카 향도 느껴진다. 탄닌과 산미의 밸런스가 좋고 구조감이 뛰어난 와인이다. \\ 수입사 루나 문의 031-962-3390



KWC 2016 레드 와인 부문 트로피 수상자

Beronia

베로니아

KWC 2016에서 심사위원들의 입에 가장 많이 오르내렸던 건 스페인 와인이다. “리오하 플레이트에서 상향평준화된 와인을 만날 수 있었다”는 이야기부터 “뎀쁘라니오는 가격 면에서도 성장 가능성이 높고 앞으로가 기대된다”는 평가까지 찬사가 이어졌다. 결국 이 모든 영광의 정수는 그해 베스트 스페인 레드 수상에 이어 트로피 레드 와인으로 선정된 베로니아 뎀쁘라니오 엘라보라씨온 에스페살(Beronia Tempranillo Elaboración Especial)에게 돌아간다. 모던한 리오하 스타일, 접근성 좋은 가격대, 무엇보다 국내 톱 소믈리에들을 사로잡은 퀄리티까지 인기 요소를 두루 갖춘 와인이라 수상 후 반응도 더 뜨거웠다.

리오하 알타 지역의 베로니아는 1973년 미식가 모임인 초코(Txoko)의 멤버들이 설립한 와인너리다. 음식과 와인을 사랑하는 이들이 자신들이 마실 와인을 만들기 위해 직접 뛰어든 것. 그러니 ‘미식을 위한 완벽한 와인’만큼 베로니아를 제대로 수식하는 말도 없을 것이다. 베로니아는 자신들의 신념을 잊지 않기 위해 ‘The World’s 50 Best Restaurants’의 공식 후원사로 참여하고 있다. 한편 이들은 1982년, 세리의 명가 곤젤라스 비아스 그룹으로 편입되는데, 이때부터 와인메이커 마티아스 칼레하(Matias Calleja)가 지휘봉을 잡았다. 그는 리오하 와인너리 중 처음으로 믹스 오크 배럴을 사용한 인물이다. 배럴 상단과 하단은 프랑스 오크, 몸통은 미국 오크로 만든 믹스 오크 배럴은 기존의 리오하 와인보다 과실 풍미는 진하고 우아한 질감을 가진 베로니아 스타일을 만드는 데 일조했다.

베로니아는 퀄리티를 가장 중점에 둔 채 자연환경에 대한 존중을 드러내는 리오하 스타일의 와인을 추구한다. 이를 위해 유기농으로 포도를 재배하며, 엄선된 포도만 와인을 양조한다. 또 물과 에너지를 절약하고 자연친화적인 패키징에도 관심이 많다. 베로니아 뎀쁘라니오 엘라보라씨온 에스페살 역시 유기농으로 재배한 엄선된 포도만을 사용해 베로니아의 철학을 그대로 반영한 와인이다. 붉은 과실 향에 이어 초콜릿, 코코아, 시나몬, 감초 등 복합적인 향이 올라온다. 풍부한 깊이감과 적당한 바디감, 집중도 높은 탄닌감을 보이며 입안을 매끄럽게 감싸는 질감도 일품이다. \\ 수입사 문도비노 문의 02-407-4642





KWC 2016 포티파이드 와인 부문 트로피 수상자

Gonzalez Byass 곤잘레스 비아스

시장에서 포티파이드 와인이 차지하는 비중이 작은 만큼 KWC에 출품되는 포티파이드 와인의 비중도 상대적으로 낮을 수밖에 없다. 흥미로운 점은 그렇기 때문에 오히려 굵직한 이름들과 까다로운 전통을 지켜 온 생산자들의 자부심이 서린 와인들만이 KWC에 도전장을 내밀었다는 사실이다. KWC 2016 포티파이드 부문 트로피는 세리의 차지였다. 세리의 역사를 함께 해 온 독보적인 생산자, 바로 곤잘레스 비아스의 와인이었다.

곤잘레스 비아스는 20대 청년 마누엘 마리아 곤잘레스(Manuel Maria Gonzalez)의 야망진 꿈에서 출발했다. 안달루시아 카디스 지역의 은행원으로 일했던 그는 세리 양조업자들이 벌어들이는 자금을 관리하다 이 사업에서 비전을 발견했다. 1835년 그는 헤레스 지방에 회사를 내고 '세리의 대중화'라는 목표를 세운다. 1844년에는 단맛이 전혀 없는 피노 세리인 티오 페페(Tio Pepe)를 런던으로 수출해 큰 성공을 거두었다. 후에 그는 영국 시장을 개척하는데 큰 도움이 된 에이전트 로버트 블레이크 비아스(Robert Blake Byass)와 손을 잡으며, 와이너리 명을 곤잘레스 비아스로 정했다. 곤잘레스 비아스는 마누엘 마리아 곤잘레스의 포부대로 세리를 대표하는 이름이 되었다. 티오 페페는 전 세계 베스트셀링 No.1 세리가 되었고, 곤잘레스 비아스는 No.1 세리 생산자로 자리를 잡았다. 뿐만 아니라 20세기 후반에는 스페인의 명망 있는 와이너리들을 인수해 스페인의 대표적인 와인 그룹으로 발돋움했다.

곤잘레스 비아스는 이미 1851년 스페인 왕실의 공식 공급업체로 선정되어 세리의 명가로 인정받은 바 있다. KWC 2016에서 포티파이드 부문 트로피를 수상한 크리스티나 미디움 올로로소(Cristina Medium Oloroso)는 스페인 왕실에 대한 존경을 표하기 위해 국왕 알폰소 12세의 비의 이름을 딴 와인이다. 세리를 만드는 주품종인 빨로미노(87%)에 약간의 빠드로 헤메네즈(13%)를 블렌딩 했다. 와인은 각각의 술레라 시스템에서 숙성을 거친 뒤, 블렌딩 후에도 평균 7년을 아메리칸 오크에서 숙성을 한다. 달콤한 스타일의 세리로 밝은 호박색을 띤다. 코로 가져가면 건포도와 나무 향이 짙게 올라오고, 한 모금 넘기면 벨벳처럼 부드러운 질감이 입안에 감긴다. 기분 좋은 달콤함을 적절하게 받쳐주는 산미, 그리고 끝없이 이어지는 피니시가 매력적인 와인이다. 수입사 문도비노 문의 02-407-4642



KWC 2016 스위트 와인 부문 트로피 수상자

Vereinigte Hospitien 페어아이니크테 호스피치엔



페어아이니크테 호스피치엔은 독일 모젤 와인 산지의 중심부이자 한때 로마 황제가 머물기도 했던 오래된 도시 트리어(Trier)에 있다. 와이너리 입구에 들어서면 한 성인의 동상이 보인다. 와인 레이블에도 등장하는 세인트 제임스다. 사실 페어아이니크테 호스피치엔은 요양 병원 연합(United Hospice)이란 의미로 1806년 나폴레옹의 칙령으로 설립된 재단이었다. 당시 이곳은 가난하고 병든 자들에게 안식처 같은 곳으로 재단에 속한 와이너리도 수익금을 기부하며 사회적 책무를 함께 나눴다. 그리고 그 전통은 지금까지도 이어지고 있다.

호스피치엔이 위치한 곳은 이전에는 베네딕트 수도원이었다. 즉, 오래전부터 와인 양조의 전통이 이어졌던 곳이다. 수도원 소유였던 자르와 모젤의 특급밭들은 페어아이니크테 호스피치엔이 그대로 물려받았다. 또한 와이너리의 셀러는 330년경에 로마인들이 세운 건물에 자리 잡고 있어 독일에서 가장 오래된 와인 저장고로 불린다. 20세기 초에는 독일 프리미엄 와이너리들의 연합인 VDP(Verband Deutscher Prädikatsweingüter)가 설립되는데, 페어아이니크테 호스피치엔은 당시 창립 멤버로 이름을 올렸다.

독일 그리고 모젤을 대표하는 품종은 리슬링이다. 페어아이니크테 호스피치엔에서는 1464년 처음 리슬링을 심었다는 문서 기록이 남아있다. 이는 1787년에 트리어의 영주가 모젤에 리슬링 품종을 장려했던 칙령보다도 훨씬 앞선 기록이다. 리슬링은 드라이에서 스위트한 스타일까지 스펙트럼이 넓은 화이트 종으로 깊고 섬세한 풍미와 뛰어난 숙성 잠재력을 지닌다. KWC 2016에서 스위트 와인 부문 트로피를 수상한 페어아이니크테 호스피치엔-샤츠호프베르거 리슬링 스파트레제(Vereinigte Hospitien-Scharzhofberger Riesling Spätlese)가 좋은 예. 이 와인은 모젤의 가장 유명한 포도밭 중 하나인 샤츠호프베르거 밭에서 늦수확한 포도로 만들었다. 경사진 점판암 토양에서 자란 포도로 빛어 미네랄 풍미가 뛰어나며 파인애플과 라임, 그리고 약간의 꿀향이 난다. 적절한 당도와 산도의 밸런스 또한 완벽하다. 수입사 사프트레이딩 문의 02-3446-4160





KWC 트로피 스파클링 4회 석권

Deutz

도츠



KWC의 오랜 강자, 도츠는 총 4회에 걸쳐 KWC 스파클링 와인 부문 트로피를 거머쥐었다. 도츠 브뤼트(Deutz Brut)으로 2009, 2010, 2019년 3회, 도츠 블랑 드 블랑(Deutz Blanc de Blancs)으로 2018년 1회 수상하는 영광을 안았다. 특히 도츠 브뤼트의 작년 수상은 지난 2009, 2010년에 연달아 수상한 이후 근 10년 만에 다시 이뤄낸 것이어서 의미가 깊다. KWC 2019 심사 현장에서 도츠가 스파클링 부문 트로피 와인으로 발표된 후, 심사위원 사이에는 "역시 도츠다"라는 반응이 오갔다. 아무런 이견도 없이 당연한 결과라는 분위기가 심사장을 채웠다.

도츠는 1838년에 설립된 샴페인 하우스다. 윌리엄 도츠(William Deutz)와 피에르 위베르 젤더만(Pierre-Hubert Geldermann)이 힘을 합쳐 세웠다. 프랑스 아이(Ay)지역에 위치해 있다. 지역에서 가장 오래 된 샴페인 양조장 가운데 하나로, 신선하고 섬세한 샴페인을 만드는 데 주안점을 둔다. 도츠 와인의 포도는 총 300ha에 달하는 포도밭에서 공급된다. 전체 면적의 약 75%가 그랑 크뤼, 프리미에 크뤼에 해당돼 품질이 우수한 샴페인을 만드는 토대가 된다.

KWC 트로피 3회 수상에 빛나는 도츠 브뤼트 클래식은 옅은 연둑빛이 도는 레몬색 샴페인이다. 집중도 높고 섬세한 장미, 포도, 배 등의 향이 인상적이다. 청사과와 시트러스한 향, 구운 빵 풍미도 가지고 있다. 신선하며 적절한 볼륨감과 훌륭한 산도, 균형미가 느껴진다. 특히 전채 요리, 생선과 잘 어울린다. 회, 생선초밥, 오징어 볶음, 해파리냉채 등 한식이나 아시아 음식과도 궁합이 잘 맞는다. 2018년에 트로피를 수상한 도츠 블랑 드 블랑은 샤르도네만으로 만들어진 고급 샴페인이다. 샤르도네 품종은 아이 지역에 적을 둔 도츠가 가장 잘 다루는 품종 중 하나다. 매해 가장 우수한 샤르도네를 골라 양조해, 아름다운 황금빛과 우아한 부케가 돋보인다. 자몽, 백도, 말린 꽃 등 향기로운 아로마에 견과류, 구즈베리, 오렌지 향도 가득하다. 끊임없이 올라오는 기포가 매력적인 와인으로 생굴, 스시, 풍미 있는 생선찜 등과 잘 어울린다. ☎ 수입사 레뱅드매일 문의 02-3497-6888



KWC 2015 스파클링 와인 부문 트로피 수상자

Andre Clouet

앙드레 끌루에

1971년 설립된 앙드레 끌루에는 가족 경영으로 운영하는 샴페인 하우스다. 현재 장 프랑수아 끌루에(Jean Francois Clouet)가 와이너리를 이끌고 있다. 샴페뉴 지역에서도 피노 누아 품종을 주로 생산하는 부지(Bouzy) 마을에 위치한 앙드레 끌루에는 지역의 특성을 살려 피노 누아 100%로 샴페인을 만드는 데 집중해왔다. 샴페인은 흔히 세 가지 품종을 블렌딩하는 것이 일반적이지만, 이들은 단일 품종으로 만든 샴페인으로 크게 주목받았다. 세계적인 와인 평론가 안토니오 갈로니(Antonio Galloni)는 그의 칼럼에서 "앙드레 끌루에는 이 지역 피노 누아 샴페인의 우수함을 잘 드러내는 증거"라고 평하기도 했다.

앙드레 끌루에의 모든 와인 레이블에서는 이들 가문의 역사의 흔적을 찾을 수 있다. 루이 15세 때 베르사유 궁정에서 화가로 활동했던 가문의 선조를 기려 궁정시절의 옛 스타일을 레이블에 표현해 우아함을 강조한 것이다.

KWC 2015 스파클링 와인 부문 트로피를 수상한 앙드레 끌루에 브뤼트 나뭇피리 실버(Andre Clouet Brut Nature Silver)는 와인의 대중화를 목표로 삼고 있는 신세계 L&B가 '가성비 샴페인'이라는 새로운 카테고리를 만들는데 크게 기여한 와인이다. 당시 공식 발표 전 SNS를 통해 트로피 수상 소식이 업계에 퍼지면서 문의가 쇄도했고, 재고가 없어서 팔지 못할 정도였다고 한다. 이 와인은 100% 그랑 크뤼 부지 싱글 빈야드에서 재배한 피노 누아만으로 양조했으며 오크 배럴에서 숙성시켰다. 피노 누아 자체의 순수한 아로마와 섬세한 맛을 살려서 만들었다. 도자주(Dosage) 작업 없이 전혀 당도를 넣지 않은 샴페인으로, 일반적인 브뤼트 나뭇피리 스타일보다는 오크에서 배어나는 토스트 향이 최소화되어 있다. 레몬, 사과, 복숭아 등 풍부한 과일 향과 상큼한 목넘김, 은은하고 부드러운 기포가 고품격 샴페인의 전형을 보여준다. ☎ 수입사 신세계 L&B 문의 02-727-1685





KWC 2006 화이트 와인 부문 트로피 수상자

Sileni Estates

실레니 에스테이트



실레니는 KWC를 통해 꾸준히 수상 경력을 쌓고 있는 와이너리 중 하나다. 2005년에 시작된 제1회 KWC부터 단 한차례 2011년을 제외하고 매년 KWC에 참가하고 있다. 이들은 뉴질랜드 소비용 블랑의 유명세를 도운 와이너리 중 하나이기도 하다. 1998년에 설립된 실레니는 고대 그리스 신화에 영감을 받아 와인의 신인 바쿠스의 양아버지이자 스승이었던 실레노스에서 이름을 따왔다. 모든 와인 병에 담겨있는 로고는 그들의 양조 철학을 나타낸다. 삼각형의 세 변은 좋은 음식, 좋은 와인 그리고 좋은 사람들과 함께 할 때의 기쁨을 표현한 것이다.

뉴질랜드 북섬의 가장 큰 와인 산지인 흑스 베이에 위치한 실레니는 말보로 지역에도 포도밭을 소유하고 있다. 남섬의 동북쪽에 위치한 말보로는 이 나라의 대표적인 와인 산지이자, 소비용 블랑의 메카로 꼽히는 곳이다. 자갈과 모래, 점토질로 이루어진 토양과 건조한 기후는 소비용 블랑이 잘 자라는 환경을 만들어 준다. 한편 음식과 함께 할 때 더욱 매력을 발산하는 실레니는 현재 3가지의 레인지를 선보이고 있다. 데일리 와인으로 편하게 마실 수 있는 셀라 셀렉션(Cellar Selection), 좀 더 좋은 품질의 포도로 만든 그랑 리저브(Grand Reserve), 그리고 최상위 품질의 익셉셔널 셀렉션(Exceptional Selection)이다.

실레니 셀라 셀렉션 소비용 블랑(Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc)은 소비용 블랑 100%로 만든 와인이다. KWC 2006 화이트 베스트 와인(당시 기준 트로피)을 시작으로 KWC 2019까지 총 9회 메달을 수상했으며, 국내 소비자들에게 뉴질랜드 소비용 블랑의 진가를 알렸다. 매일 일상 속에서 편하게 마실 수 있으면서도 높은 품질을 잃지 않는 것이 이 와인의 가장 큰 매력이다. 말보로 지역의 소비용 블랑답게 풀내음과 함께 레몬, 라임 등 상큼한 과일 향이 청량하게 느껴진다. 짜릿한 산도와 미세한 잔당감이 감칠맛을 더해준다. 어떤 음식과도 매칭하기 좋은 스타일로 특히 해산물 요리나 태국식 커리, 소프트 계열의 치즈와 잘 어울리는 와인이다. ☎ 수입사 에노테카코리아 문의 02-3442-1150



KWC 2017 트로피 화이트 와인 부문 수상자

Fantini Group

판티니 그룹

판티니는 이탈리아의 유명 와인 생산 그룹이다. 최근 몇 년간 20%대의 높은 성장률을 유지하며 이탈리아 남부 와인 시장을 이끌어나간다. 평단의 높은 평가와 화려한 수상 경력에 걸맞은 와인을 다수 보유하고 있다. 10년 전부터 KWC에도 꾸준히 와인을 출품하는 중이다. 해마다 수많은 수상 와인을 내놓으며 국내 소비자 입맛에도 잘 맞는 품질을 입증해낸다. 2012년과 2017년에는 각각 트로피 와인을 한 종씩 배출하는 등 저력을 과시했다.

판티니는 이탈리아 중부 아브루쑈 지역에서 출발해 조금씩 활동 영역을 넓혀 갔다. 1994년, 판티니를 이끌던 까밀로 데 율리스(Camillo de Iulius)와 CEO인 발렌티노 시오티(Valentino Sciotti), 그리고 와인메이커 필리포 바칼라로(Filippo Baccalaro)는 함께 모여 새로운 프로젝트를 구상했다. 남부 지역 와인을 새롭게 조명하자는 것이었다. 세 사람의 합심 끝에 판티니는 20여 년에 걸쳐 이탈리아 남부 지역 와인의 발전을 이끈 주역이 됐다. 과거에는 가뭄 등 자연 재해나 경제적인 이유로 좋은 와인을 만들기 어려운 지역이었지만 전문 투자자를 유치하고 연구를 거듭하며 수준을 크게 올렸다. 아브루쑈에서 시작된 사업은 풀리아와 캄파니아, 바실리카타를 거쳐 시칠리아와 토스카나까지 확대됐다. 합리적인 가격과 뛰어난 품질은 물론 고객을 위한 서비스 정신까지 강조하며 판티니는 세계 시장에 커다란 존재감을 드러내고 있다.

판티니 컬렉션 비앙코는 KWC 2017에서 트로피 화이트를 수상한 와인이다. 소비용 블랑과 트라미네르에 판티니의 본거지 아브루쑈 지역의 토착품종, 삐꼬리노와 코코치올라를 블렌딩했다. 저온 침출 기법을 사용해 과실향이 풍부하고 신선한 느낌을 가진 토착품종의 특징을 잘 살렸다. 산뜻한 산도와 미네랄리티가 돋보이고, 흰 꽃 아로마와 서양 배, 청사과 등의 과즙미가 세련된 인상을 준다. 특유의 프레쉬한 맛 덕분에 다른 화이트 와인에 비해 다양한 음식과 함께 마시기 좋은 특징을 갖는다. ☎ 수입사 와이넬 문의 02-325-3008



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013

