

# 한국 최고의 KWC 와인 심사위원 열전

현재 지구상에 와인을 내는 나라는 줄잡아 25개, 많게는 40여 개국으로 추정된다. 이들이 갖가지 포도종으로 빚은 와인은 그 수를 헤아릴 수 없다. 이에 더해 와인을 빚으면서 여러 가지 포도종을 서로 섞는, 이른바 블렌드 하기까지 해 와인의 종류는 헤아리기 힘들 정도이다.

이런 여건에서 오직 오감만으로 와인의 특질과 질적 수준의 결정 능력을 갖추었다는 것은 대단히 놀라운 일이 아닐 수 없다. 우리들은 이런 직업인을 가리켜 소믈리에(sommelier), 달리 컴피디션에서는 심사원(jury)으로 초청한다. Korea Wine Challenge는 이들 소믈리에의 힘을 빌려 해마다 6월이면 세계의 와인 생산자로부터 술한 와인을 받아들여 질적 수준을 평가하고 와인의 등급을 정해 공표하고 있다. 이에 주관사인 <Wine Review>는 Korea Wine Challenge 심사원의 이력을 소비자와 공유하므로 그들과 해외 생산자들로 부터 충분한 신뢰를 담보할 수 있을 것이다.

Korea Wine Challenge(KWC)를 처음 개최한 것이 2005년, 이전에 경험해 보지 못한 국제적 와인 컴피디션이어서 여러 면에서 두려움과 조심성이 뒤따랐다. 철저한 준비를 마친 후 이 행사를 치렀다. 정말 다행히 아무런 스캔들 없이 오늘날 18번째의 행사를 마칠 수 있었다.

본지는 50여명의 KWC 심사원에 대해 4~5차례 나누어 그들의 뛰어난 경력을 바탕으로 이력을 살펴본다. KWC 심사원의 이력은 그들의 생애에서 가장 돋보이는 이력의 하나이기 때문이다.

글 최훈 본지 발행인 사진 장영수 임정훈



## 김현수

해마다 6월이면 이 컴피디션에 얼굴을 보이는 한 와인 전문가가 있다. 바로 중년의 김현수이다. 필자가 그를 처음 만난 것이 꼭 20여 년 전, 2000년 9월이다. 당시 자원평가연구원이 설립한 보르도 와인 아카데미 와인 관리자 과정 제1기생의 개강 때였다.

이때 아카데미의 훈련은 국제적 수준이었다. 프랑스의 와인소믈리에 협회장을 역임했던 불리명탈을 비롯해 프랑스 보르도 와인 아카데미의 마담 하인츠, 니스 와인스쿨 출신의 부데, 부르고뉴 사블리 출신의 라비, 독일 와인의 빈츠 등 분야별 전문가들이 포진했었다. 자원평가연구원이 작심하고 인재 양성을 위해 투자했던 아카데미였다.

코리아와인챌린지는 바로 이 아카데미의 수료생들이 주축이 되어 이 끝났다. 김현수 심사위원은 외모에서 풍기듯 아주 원만한 심성을 보여준다. 동료, 선배들과 심사과정에서 별다른 알력 없이 원만하게 협의 처리하기에 자연스럽게 주변의 신망을 모았다. 몇 해 전 이 컴피디션의 심사위원 대표직을 신설하고서 그한테 명예 직함을 맡겼다.

처음 그가 아카데미 훈련생으로 들어왔을 때 여의도 63빌딩의 스카이라운지에서 팀장으로 근무했다. 당시 63빌딩의 스카이라운지는 우리나라 굴지의 와인 서빙 레스토랑이기도 했다.

- 1994\_ 63빌딩 스카이라운지 레스토랑
- 2000\_ 보르도 와인 아카데미 1기생
- 2005\_ KWC 심사위원
- 2016\_ 르파르(와인바) 개점



## 이동규

2002년 1월에 부산의 해운대 비치파라다이스 호텔에서 제 6기 보르도 와인 아카데미의 정규 과정이 개설된 바 있었다. 이때 필자가 처음으로 이동규 지배인을 만났다. 2008년부터 그는 처음으로 KWC 심사위원으로 참여해 주었다. 오늘날까지 늘 성실한 자세로 빠짐없이 이 대회에서 심사위원의 역할을 다하고 있다.

특히 KWC 주관사인 <Wine Review>는 그에게 특별한 감사를 표하고 있다. 컴피디션이 끝나고 수상 와인이 정해지면 남보다 앞서 KWC 수상 와인을 그가 근무하는 호텔에 최우선적으로 입점시키고 있어 그러하다. 제주의 해비치 호텔을 비롯해 창원의 풀만 호텔, 부산의 노보텔 앰버서더 호텔 그리고 경기 화성의 롤링힐스 호텔에 이르기까지 KWC 수상 와인을 애써 홍보하는데 늘 앞장서 주었다.

비교적 과묵한 인품을 지니고서 언제나 가벼운 미소를 머금고 진중한 자세를 잃지 않고 있다. 그가 거쳐 온 술한 호텔에서 동료 스텝들한테 와인 특강을 펼치기도 하면서 달리 학문을 게을리하지 않아 Ph. D학위까지 취득했다.

- 2002\_ 보르도 와인 아카데미 수료(제 6기)
- 2011\_ 롤링힐스 호텔
- 2016\_ Ph.D 취득



## 김시보

이번 18회 KWC 2022 기간 동안 하루도 거르지 않고 예선, 결선에 참여해 주어 그의 진지함을 보여주기도 했다.

필자가 김시보 이사를 처음 만난 것은 지난 5월 KWC 심사원 간담회 자리에서였다. 물론 그 이전부터 본 컴피티션에 얼굴을 보였을지라도 원래 자신이 얼굴치여서 제대로 기억치 못했다. 비교적 과묵한 자세로 와인 테이스팅을 주도하면서 그의 역량을 보여 주변 사람들로 부터 신뢰를 받기에 넉넉해 보였다.

일찍부터 와인 선별을 해오고 'Catchlight', 그리고 와이벨 수입사에서 와인 디렉터를 거친 후 재단법인 서울현대직업전문학교에서 오랜 기간 머물면서 와인교육을 담당하기도 했다. 지금은 부산 소재의 (주)NSN F&B의 식음료 및 와인 사업부 임원으로 재직하면서 자신의 영역을 더 한층 확장해 나가고 있다.

- 2011\_ 현대직업전문학교(재단법인), 와인 소믈리에 강좌 지도교수
- 2015\_ (주)와이스파치오 외식사업부 임원
- 2021\_ NSN F&B 식음료 와인 교육사업부 임원  
라마르 식음료 매장관리 및 와인교육사업 총괄이사

## 최수석

금년에 처음으로 KWC 심사위원으로 참석하고서 이러한 뜻 깊은 이벤트에 참석한 것이 아주 자극적이었고 흥미로웠다고 소감을 피력하면서 내년 이후에는 KWC의 지속적인 발전과 함께 하고 싶다고 피력하고 있다.

그의 와인에 대한 지식은 동경관광전문학교에서 음료, 바텐더, 소믈리에 과정을 익히면서 시작되었다. 이후 일본 도쿄에 이름난 프린스 호텔(Prince Hotel)에서 인턴십을 마친 후 롯데호텔 부산에 입사, 식음료 총괄을 맡기 시작했다.

실무 수상 경력으로서는 2014년 롯데 호텔 체인 소믈리에 대회서 입상한 바 있다. 또한 사내 강사를 맡으면서 와인 세계를 더 깊게 익히고 있다. 내년의 KWC에서도 그의 진지한 모습을 다시 보기를 바란다.

- 2008\_ 일본 동경관광전문학교
- 2009\_ 롯데 부산 입사, (현)식음료 부문 캡틴
- 2022\_ KWC 심사위원



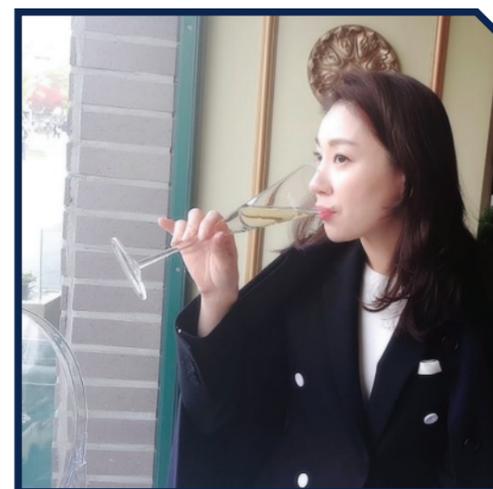
## 안혜성

총명한 자세로 와인 테이스팅 할 때 그녀의 모습은 지극히 직업적인 오감을 지녔거나 할 정도로 매우 인상적이다. 지난날 한화 호텔 앤드 리조트 더 플라자 호텔에서 일한 바 있고 현재는 우리나라 굴지의 파라다이스 시티 호텔에서 소믈리에 겸 일식당 파트장을 맡고 있다. 여느 사람과는 달리 비교적 한 직장에서 한 우물을 파고 있다.

2016년부터 KWC 심사위원으로 참가하고 있다. 그간에 보여준 그녀의 실력이 뒷받침하고 있어 그러하다. 2015년 소펍사 주관 한국 소믈리에 대회에서 3위 입상을 할 정도로 와인에 대한 탁월한 평가 능력을 보인다.

KWC 이벤트 현장에서도 밝은 모습을 보이면서 맡은 일에 열중하면서 주변 심사위원들과 호흡을 잘 맞추고 있다. 소믈리에로서 세계적인 와인 컴피티션인 KWC 심사위원으로 참가하는 것보다 더 이상 영예가 없을 듯해서 그녀 앞날의 밝은 성취를 빌어본다.

- 2015\_ 한국 소펍사 주관 소믈리에 대회 3위 입상
- 2016\_ 제 2회 국가대표 한국 와인 소믈리에 대회 우승
- 2017\_ 파라다이스 시티, 일식당 파트장



## 황승호

필자가 처음 황승호 대표를 만난 것이 6~7년 전 대구에서이다. 황 대표는 당시 자신이 운영하던 INVINO에서 와인에 열정을 가진 단골 고객들을 위한 서비스 차원에서 보르도 와인 아카데미의 와인 특강을 요청한 일이 있었다.

지금은 업장을 확장해 동대구 쪽으로 옮겼는데 Wine Review는 황 대표를 자주 찾고 있다. KWC가 끝나면 수상와인의 로드쇼를 위해 대구를 들릴 때 으레 이 집 식당을 활용한다. 현재 운영하는 INVINO에서 황 대표는 본인이 직접 레스토랑의 셰프 겸 소믈리에로 남다른 재능과 성실성을 보이고 있다. 어느 면에서는 대구권 역에서 성실한 와인 전문가로 열심히 활동하고 있다.

〈Wine Review〉와는 'Wine Network'의 한 member로 오늘날까지 KWC를 비롯해 성심으로 이바지해 주고 있다. 앞으로 그와의 협업을 생각하면서 사업장이 한결 번성하기를 빌어마지 않는다.

- 2005\_ INVINO 설립
- 2016\_ 경북대학교 CEO 과정 와인 강의
- 2017\_ KWC 심사위원

## 고건규

호남 최대의 와인샵 '디오니'에서 총괄 운영을 맡은 바 있는 전력을 감안해 볼 때 와인 업계에서 나름대로 단단히 입지를 굳히고 KWC 심사원에 리스트업된 와인 전문가이다.

그가 거처온 주된 이력은 호텔 식음료 파트에서 각고의 경륜을 쌓았다. 호텔 메리어트 호텔을 위시해 노보텔, WE 제주 호텔 등에서 이탈리아 식당, 그릴, 바 등에서 전문적인 경력을 쌓은 후 지금은 제주 그랜드 조선호텔의 그랑제이 부지배인의 자리를 차지하고 있다.

제주에서 KWC의 와인 심사를 위해 항공편으로 날아올 정도로 열정을 보이고 있다. 세련된 매너로 주변의 동료 심사위원들과도 훌륭한 협업을 보이고 있다.

- 2013\_ 와인 소믈리에 대회 수상(동상)
- 2018\_ WE 제주 호텔, 식음료 총괄담당
- 2022\_ 그랜드 제주 조선 호텔 식음료 부지배인



## 유찬

매우 특이한 경력의 환경, 그리고 수준 높은 와인에 대한 식견이 필요한 곳이 곧바로 유 차장이 근무하는 강원랜드이다.

필자가 1968년 니스의 네그로스코 호텔에서 연수를 할 때 짬이 나면 바로 이웃에 자리한 이름난 니스 카지노에서 친구와 함께 장난 삼아 룰렛을 즐긴 일이 있었다. 이때 카지노의 바텐더가 리퀴를 현란하게 다루는 솜씨를, 그리고 고객을 위한 와인 서비스에 열중하는 모습을 오랫동안 기억하고 있다.

강원랜드의 식음팀 차장 직함과 헤드 소믈리에의 타이틀을 비추어 보면 그의 업무 숙련도를 짐작케 해주고 있다. 태백산 준령 한 자락에 자리 잡고 있는 강원랜드에서 KWC의 심사원이 일하고 있다는 사실도 분명 흐뭇한 일이기도 하다.

- 2003\_ 강원랜드
- 2010\_ 강원랜드 식음팀 차장
- 2021\_ KWC 심사위원



## 김인규

다양한 이력을 보이면서 KWC 심사위원으로 처음 참여한 것이 2018년. 2002년에 신라호텔에서 식음팀 캡틴을 비롯해 SPC 파리크라상의 라브리 프렌치 레스토랑에서 점장 겸 소믈리에로 일했다.

사실 광화문의 라브리(L'abri)는 1988 올림픽 준비의 일환으로 필자가 교통부 관광국장으로 재직 시 이를 허가한 매우 이름난 프렌치 레스토랑이었다. 초대 총 지배인은 니스 호텔 스쿨 출신인 부데 씨가 맡은 바 있었다. 이후 가온소사이어티(가온 미쉐린 3스타)와 라움 아트에서 각기 서비스 운영팀장의 직책을 수행한 바 있다.

2002년 6월에 '와인 쉬어리'를 오픈하고서 대표 겸 와인 소믈리에로 겸직하면서 점차 점포의 인지도를 넓히고 있다. 주 메뉴는 한식 퓨전으로서 주변의 고객으로부터 날로 평판을 더하고 있다. 앞으로 그의 사업이 번창하기를 빌어본다.

- 2002\_ 호텔신라
- 2015\_ KWC 심사위원
- 2022\_ 와인 쉬어리 개점, 대표

## 한희수

프랑스 보르도에서 Cafa Formations 와인 전문학교를 수료하고서 곧바로 SPC그룹 파리크라상 외식사업부에서 소믈리에로 일하기 시작했다. 그리고 2018년에는 아시아 오세아니아 영 소믈리에 대회에서 1위 수상을, 또한 같은 해 한국 소믈리에 대회에서는 4위의 수상을 하는 등 재능을 겨루면서 단단히 입지를 다져왔다.

2014년 SPC 그룹에 입사한 이래 이적 없이 한 그룹에서 소믈리에의 일을 충실히 한 이후 현재는 외식 사업부 총괄 소믈리에 직책을 맡고 있다. 그녀의 이력 가운데 눈에 띄이는 것은 훌륭한 리더십으로 직장의 인력 퇴사율을 최소화함으로써 업무 성과를 거두었다는 사실이다.

빈번한 이직을 유행처럼 여기는 요사이 젊은 세대에 비하면 착실한 우물을 파면서 내실을 다지는 그녀의 집념과 열정을 높이 산다.

- 2013~2014\_ 보르도 Cafa Formations 연수, SPC 그룹 입사
- 2017\_ KWC 심사위원
- 2022\_ SPC 외식사업부 총괄 소믈리에, 대리

