

# 한국 최고의 KWC 와인 심사위원 열전

Korea Wine Challenge(이하 KWC)를 처음 개최한 것이 2005년,  
이전에 경험해 보지 못한 국제적 와인 컴피티션이기에 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 심사위원에 대해, 그들의 뛰어난 경력을 바탕으로 이력을 살펴본다.  
KWC 심사위원의 이력은 그들의 생애에서 가장 돋보이는 이력 중 하나이기 때문이다.  
글 최훈 본지 발행인 사진 장영수, 임정훈

## 김협

끔직한 행사에는 언제나 조연이나 협업을 챙기는 리딩 그룹이 있기 마련이다. KWC와 같은 힘들고 신경 쓰이는 와인 컴퍼티션에도 예외가 아니다. 이점에서 김협 심사위원은 주최 측에 믿음을 주는 리딩 그룹의 한 멤버이다.

세련된 외모를 지니고 KWC의 여타 동료 주리들과 격의 없는 자세를 견지하면서 궁극에 가서는 매우 합리적인 결과를 도출해내는 사안을 지난번 KWC에서 목도한 바 있어 그에 대한 신뢰와 능력을 의심치 않는다.

KWC 심사위원은 2012년부터 시작, 오늘에 이르고 있으며 술한 와인의 이력을 가지고 있다. 대표적인 것이 2010년 국제 소믈리에 국가대표 대회에서 우승한 경력이다. 또한 MBC의 '그날 소믈리에 왕중왕전'에 출연한 바 있으며 여러 와인과 음식 분야의 특강을 맡아 분주한 일상을 보내고 있다. 현재는 안산대학교에서 겸임교수직을 맡고 후학을 가르치는 보람된 일상을 보내고 있다.

**2010\_** 국제 소믈리에 대회 국가 대표 우승

**2012\_** KWC 심사위원

**현재\_** 안산대학교 겸임교수



## 양윤주

해마다 개최되는 KWC에 해맑은 웃음을 띄우는 여성 주리가 있다. 바로 양윤주 심사위원이다. 2014년부터 빠짐없이 KWC 컴퍼티션 현장에 나온다. 그녀가 보낸 사진 가운데 한 장이 아주 인상적이다. 바로 2016년 한국 소믈리에 대회에서 우승컵을 들고 활짝 웃는 모습이다.

그녀가 거쳐 온 와인의 역정은 2009년 와인 바 '하프패스트텐'을 용산에서 오픈한 이래 금년까지 지속적인 현장에서 찾는다. 지금은 이를 정리하고 칠레의 콘차이토로 브랜드 앰버서더로서 싱가포르와 협업을 하면서 교육과 홍보를 맡고 있다.

한편으로 열정을 기울여 유튜브 "양와취"를 운영하고 있다. 젊은 청춘이 한창이어서 그녀에게 와인의 세계는 무한할 것이라 여겨진다. 주어진 재능을 바탕으로 지속적으로 뻗어 나가기를 기대해 본다.

**2014\_** KWC 심사위원

**2016\_** 제 15회 소펙사 한국소믈리에 대회 우승

**현재\_** 비나 콘차이 토로 브랜드 앰버서더 유튜브 '양와취' 운영



## 권홍식

와인 문화의 지방 확산은 오늘날 세대의 필연적인 트렌드이다. 이 물결을 현지에서 직접 몸으로 떠안고 있는 당사자가 바로 권홍식 광주 금수장관광호텔의 대표이다.

와인 테이스팅의 현장인 호텔의 부대시설 카페 보네르에서 직접 영업을 지휘하거나 고객을 위해 때로는 소믈리에로서 와인의 테이스팅을 갖기도 한다. 또한 호남 일대에서 와인 문화의 전도사 역할도 아울러 맡고 있다. 2005~2012까지 무려 7년간 전남과학대 호텔 카테일과 겸임 교수를 역임한 바 있어 그 한 사례로 이야기된다.

2019년부터 KWC의 심사위원으로 참가했으며 현재는 한국 소믈리에 협회 제12대 회장을 맡고 무척 분주한 일상을 보내면서 지방 와인문화 확산에도 헌신하고 있다. 코로나 팬데믹 속에서 아직 호텔 사업이 완쾌하지 못해 어려움이 있는 듯했다. 조속히 경기가 회복되기를 진심으로 바란다.

**2005~2012\_** 전남과학대 겸임교수

**2019\_** KWC 심사위원

**현재\_** 광주 금수장관광호텔 대표

## 강창신

와인과의 만남에서 몸으로 체험하면서 20여년간 이 분야에 헌신했던 결과물로 그는 이제 당당히 4곳의 각기 다른 음식점을 오픈한 후, 경영주로서 바쁜 일정을 소화하고 있다. 사업장의 본거지는 부산 해운대.

그가 처음 와인과 만난 곳이 서울 압구정에 자리했던 살바토레 쿠오모. 이후 부산에서 스페인 클럽의 책임자 직을 맡은 바 있으며 이 회사의 자회사로 와인을 수입하던 아스카 트레이딩에서 와인 컨택을 담당한 적도 있다.

2018년부터 본격적으로 자신의 업장을 개척하기 시작, 지금은 '주안상'(한식과 와인), '비바라쵸'(스페인 타파스), '용각산'(중식요리), 그리고 지난 2021 '오스테리아 오로'(이탈리아 컨셉, 와인)를 개점함으로써 새로이 활짝 열린 그의 경영세계를 다듬고 있다. 아무쪼록 사업이 번창하기를 빌어본다.

**2018\_** KWC 심사위원, 주안상 오픈

**2019\_** 비바라쵸, 용각산 오픈

**2021\_** 오스테리아 오로 오픈



## 남기명

이번 심사위원 열전을 정리하면서 놀라웠던 일은 오직 한 곳에서 끝내 자기가 지향하는 바를 성취하고 있는 모습이었다. 남기명 소믈리에도 한 우물을 파면서 자신을 이룩한 모범적 주인공이다.

2013년 부산 해운대 달맞이에 자리한 호텔 일루아 생어거스틴에서 지배인 겸 소믈리에로 오늘날까지 일하고 있다. 식당은 타이음식을 위주로 하는 한편 와인 바에서는 남 지배인이 직접 총괄 소믈리에로 일하고 있다.

2018년 한국대표 소믈리에 선발대회에서 준 결선에 진출한 바 있다. 달리 경성대학교 호텔 외식관광경영학부에서 초빙강사의 직을 맡고서 후학의 양성에도 이바지하고 있다.

오늘날 세태에 보기 드물게 한 직장에서 꾸준히 자기를 다듬으면서 뒷날의 성취를 추구하는 그에게서 활짝 핀 미래를 기대해본다.

- 2013~현재\_ 호텔 일루아 생어거스틴 지배인 겸 소믈리에
- 2019\_ 경성대학교 학생 초빙 강사
- 2022\_ KWC 심사위원



## 이준우

이 위원장의 이력은 애초부터 오텔리에(hotelier)로 공부하기 위해 2007년 스위스 호텔 학교에 입학, 수료한 후 스위스 로잔에 있는 Les Villas d'Asie에서 인턴으로 일하면서 와인과 인연을 맺는다.

이후 여의도에 자리한 콘래드 호텔에서 5년간 팀 리더 겸 소믈리에 일을 마친 후 현재 제주 서귀포에 자리한 제주 Hotel Marriott에서 식음료 지배인과 소믈리에를 겸임하고 있다.

그의 이력은 호텔의 꼬미(레스토랑 보조원) 인턴에서부터 여러 호텔을 거치면서 주로 F&B 분야에서 음식을 취급하며 헤드 소믈리에 역할도 아울러 맡아왔다. 오는 10월 중순, 새로이 서울 이태원에 소재하는 몬드리안 호텔에서 지배인의 역을 맡을 예정으로 알려져 있다. 오텔리에로서 지난날의 값진 경험을 바탕으로 새로이 관리자로서도 역량을 발휘하기를 기대해 본다.

- 2012~2018\_ Hotel Conrad Seoul, 37 Grill&Bar
- 2017\_ KWC 심사위원
- 2018\_ Hotel Marriott, Jeju

## 우두희

KWC를 비롯해 <Wine Review>가 주관하는 여러 와인 테이스팅 행사에 자주 얼굴을 보여 낯설지 않은 심사위원이다. 그가 와인 세계에 발을 들여놓은 것이 2002년, 이태원에 소재하는 맨하탄에서 바텐더 그리고 서빙 업무를 한데서 비롯되고 있다.

이후 톰볼라(이탈리아 푸드) 레스토랑에서 F&B 부장으로서 매니저 역할을 맡은바 있으며 르퐁뜨와(프렌치 푸드)에서도 같은 F&B 부장으로서 서빙의 총괄을 담당하는 매니저의 역할을 수행했다. 볼러프 와인바, 그리고 텔리셰 106에서 같은 업무의 책임 팀장을 맡은 바 있다.

이런 경험을 배경해 지난 6월부터 삼성동 경기고등학교 인근에 있는 아티피크에서 서비스 총괄 및 와인 담당을 수행하고 있다. 여담으로 그는 태권도 유단자(4단)이기도 하다.

**2002~2019\_** 맨하탄 바텐더, 톰볼라 및 멜리세등 F&B 부장

**2015\_** KWC 심사위원

**현재\_** 아티피크 F&B 부장겸 매니저



## 이가람

이가람 심사위원이 본격적으로 와인과 인연을 맺은 것이 부산 소재의 알리고떼, 서울 청담동 알리고떼의 카피판으로 꽤나 큰 규모의 와인&레스토랑이었다. 여기서 총괄 매니저 역할을 맡은바 있으며 이후 부산 수영에 자리한 엘 올리브, 재즈 와인바 체스 154등에서 총괄매니저의 직책을 맡아왔다. 이러한 그의 이력을 배경해 지난 해 12월에 소이만(소중한 이야기를 만드는 곳)을 신장 개업했다. 이 업장은 동래에 소재하면서 그곳 일대에서는 꽤나 Hot Place로 알려져 있다.

KWC의 심사위원은 2015년에 시작했고, 현재 한국소믈리에협회 부산 지회장도 함께 맡고 있다. 입장에는 KWC 수상 와인이 자리하고 있어 고객들의 신뢰감을 얻고 있다 한다. 와인 셀링에 기본 경영의 초점을 두고 사이드 디쉬도 마련해주고 있다. 이 대표의 소이만이 계속 번성하기를 기대해본다.

**2007\_** 알리고떼(부산) 지배인

**2015\_** KWC 심사위원

**2021\_** 소이만 오픈, 대표이사



## 김도완

김도완 주리는 울산태생이다. 또한 와인 비즈니스를 시작할 때부터 오늘에 이르기까지 울산에서 입지를 마련해 왔었다. 그가 처음 와인과 인연을 맺은 것이 2013년 서울 이수역 인근, 뱅룩에서 일할 때이다. 이 업장은 캐주얼 스타일로 와인바이기도 했다.

이후 울산에 내려와 뱅뱅이라는 와인바를 운영하면서 지역 와인 문화에 이바지 했다. 또한 울산과학 대학교에서 와인 강의를 맡기도 했다.

2022에 새로이 와인바 라뱅을 오픈, 울산 태화강 인근에 등지를 틀었다. 메가 도시로 성장한 울산광역시에서 이런 와인 업장은 대단히 유익한 와인문화 매체로 작용할 듯하다. 그의 사업이 지속적으로 태화강변에서 번성하기를 바란다.

2016\_ 뱅뱅 와인바 오픈

2019\_ KWC 심사위원

2022\_ 라 뱅 오픈, 대표

## 조민희

조민희 심사위원이 사실상 와인과 인연을 맺은 것은 호주 여행 때였다. 짬을 내어 와이너리를 찾다 보니 무려 110곳이나 되었다고 한다. 돌아와 청담동의 이름난 알리고페에서 주니어 소믈리에로 와인 업계에 발을 들여놓았다.

이후 논현동에 와인앳푸드 업장을 열면서 와인과 음식의 딜리버리 위주로 영업을 이어왔다. 2021년 5월, 이전의 상호를 그대로 갖고 와서 '와인이 간다' 와인샵을 반포동에 오픈했다. 와인업계에서 자긍심을 얻고자 Sopexa에서 시행하는 소믈리에 경영에 두 차례 참여한 경험을 갖고 있다.

의욕에 찬 젊은이로 와인 세계에서 나름대로 열정을 가지고 내일을 준비하고 있다.

2019\_ 청담동 알리고페 주니어 소믈리에

2021\_ '와인이 간다' 와인샵 오픈

2022\_ KWC 심사위원

