

KWC 수상 와인이 숨어있는 그곳으로



코리아 와인 챌린지(이하KWC) 심사위원들이 있는 업장을 방문해 그들의 이야기를 들었다. 원래는 KWC 수상 와인에 대한 취재가 목적이었으나, 오랜 시간 동안 심사위원들이 꾸준히 추구하고 있는 가치와 와인을 대하는 태도에 대해 더욱 잘 이해할 수 있는 시간이었다.

글 이은솔 사진 장영수



초록빛 아날로그 속 르파르

합정동을 걷다가 우연히 본 적이 있었다. 몇 년 전 인지는 기억나지 않지만, 꽤 오래 전이었던 듯하다. 어두운 초록색으로 뒤덮인 르파르(Le Phare)라고 쓰여 있는 가게이다. 2001년 소믈리에로 처음 활동을 시작하여 Korea Wine Challenge(이하 KWC)가 처음으로 대회를 열었을 때부터 함께 해온 심사위원 김현수가 이곳 르파르를 운영하고 있다. 어두운 가게 내부는 시간의 흔적이 꽤 묻어있는 공간이었다. 현시대에서 빠르게 사느라 잊고 있었던 낭만이 깃들여 향수를 불러일으켰다. 원만한 듯 서글서글하면서도 어딘가 품위를 잃지 않는 모습의 그는 당시 우리나라 굴지의 와인 레스토랑 63빌딩의 스카이라운지에서 서부터 시작해 수년간 와인 경력을 쌓아온 베테랑 소믈리에이다.

손님들의 잔이 비면 직접 채워 주시며 소소한 와인 지식도 얻어갈 수 있다. 바 끝엔 오래된 LP들이 있었는데, 샤테이, 어떤 날, 김현철 등 그 시절이 저절로 떠올려지는 음악들이다. 손님들이 간혹 LP를 직접 가져오시면 음악을 틀어 주신다고 한다. 이곳에서 사용하는 소스는 직접 홈페이지로 만들어 차별화된 르파르만의 맛과 와인을 함께 할 수 있다. 최근 와인 열풍으로 인해 많은 종류의 와인바들이 생겨나고 있지만 르파르는 그중에서도 오랜 시간 느타나무처럼 꾸준하게 자리를 지키고 있는 곳이다. 조용히 대화를 나누기에도 다른 손님들이 즐거운 시간을 보내는 풍경마저도 르파르에선 휴식이 된다. 합정동 근처에서 일하는 이들 중 퇴근 후 노곤한 몸을 이끌고 이곳에서 시간을 보낸다면 옛날 친구를 만난 듯 편안하고 따뜻하게 그날을 위로받을 수 있을 것이다.



김현수 소믈리에

무조건적인 믿음
초이닷



레스토랑 초이닷은 최현석 셰프의 크리에이티브 퀴진과 조내진 소믈리에의 훌륭한 와인 페어링이 있는 파인 다이닝으로 워낙 정평이 나 있는 곳이다. 서울 청담동에 위치한 다이닝 레스토랑으로 이탈리아 요리의 본질을 추구한다는 철학이 담긴 '백 투 더 베이직(Back to the basic)' 슬로건의 초이닷은 식재료에 대한 다양한 시도와 해석으로 재미있고 워트 있는 요리를 선보여 많은 관심과 호평을 받아 왔다. KWC의 심사위원이자, 도츠(Deutz)의 공식 엠버서더인 조내진 소믈리에를 만나 초이닷에서 취급하는 KWC 수상와인 도츠에 대한 이야기를 나눴다.

도츠 브뤼는 특히 전복 샐러드와 바질 아이스크림이 나오는 코스, 상큼한 허브디쉬와 페어링 하면 굉장히 잘 어울린다고. 안정감 있고 잘 익은 열대과일 뉴앙스에 버블도 살아있어 생동감 넘치는 것이 특징이다. 향기로운 꽃향기와 꿀 향이 어우러진 부드러운 질감으로 조화로운 밸런스를 가진 윌리엄 도츠 또한 특별한 손님에게 추천해드리는 만큼 특별한 샴페인이라고 한다.

조내진 소믈리에에 파인 다이닝이라는 타이틀에 대한 부담으로 고객이 들어오는 문턱이 어렵지 않도록 접근성 있는 가격을 유지하되, 커스터마이징 케이터링 및 외부 행사와, 새로운 환경, 새로운 음식, 새로운 시도를 꾸준히 할 것이라고 전했다. 이런 자부심과 애티튜드는 그가 고객을 늘 최우선으로 배려하고 있다는 걸 알 수 있기에 진심으로 신뢰할 수 있다. 어떤 고객과도 원활한 소통을 이끌어낼 수 있을 것만 같은 조내진 소믈리에의 에너지는 다시 이곳을 찾고 싶게 만드는 매력이 있다.



조내진 소믈리에



가게에 들어서자마자 조지 해리슨의 기타가 생생하게 흘러나왔다. 우연일까? 조지가 심취했던 인도 철학처럼 강력한 정신이 여기 쉬어리의 와인 리스트와 음식에도 그대로 담겨있다! KWC의 심사위원이자 이곳의 대표인 김인규 소믈리에와 얼마 전 함께하게 된 김시보 소믈리에 역시 KWC 심사위원으로, 결이 닮은 두 사람이 만나 전보다 한층 더 풍부해진 공간을 느낄 수 있었다. 이렇듯 막강 파워의 심사위원 두 명이 함께 운영하는 와인바는 한국에서 이곳이 최초이지 않을까.

가장 눈에 띄는 건 1970년도 빈티지 스피커와 오랜 세월이 묻어있는 진공관 앰프. 아메리칸 사운드의 시작이라 할 수 있는 현대적인 AR(Acoustic Research)과 빈티지 AR 스피커의 색깔을 합쳐 놓은 듯 장르별로 구별 없이 좋은 소리 내주는 스피커라 한다. 실제로 이 스피커로 음악을 듣기 위해 발걸음 하는 손님들도 있다고. 천장은 철길을 지탱하던 침목을 활용하여 걸어 올렸다. 고재 티크는 시간이 지나도 뒤틀림 없이 한결같다는 뜻을 내포한 쉬어리만의 다짐이 담긴 오브제이다. 가게 내부 또한 화사한 오렌지 컬러로 쉬어리만의 컬러이다. 손님에게 나가는 테이블 워터도 오렌지빛 루이보스, 파티션, 식기마저 오렌지 컬러로 맞추었다. 시골에서 직접 공수해 온 4년 이상의 된장과 씨간장, 5년 이상 숙성시킨 매실청. 이렇게 시간의 힘으로 숙성된 재료들로 탄생한 코스 메뉴와 안주들. 곳곳에 의미를 숨겨두어 어디 하나도 빠지지 않고 속이 꽉 차 있는 쉬어리. 그들이 와인을 대하는 태도와도 참 많이 닮아있다.

매달 30~50명 이상의 와인을 직접 테이스팅 해 와인 리스트는 계속해서 리뉴얼 되고 있다. 이야기를 듣는 내내 이곳 쉬어리를 위해 얼마나 많은 연구와 고민들로 매일을 지새우셨을지가 전해져 감동이 밀려왔다. 글로써 그들의 진심을 담기엔 넘쳐흐르는 듯하다. 손님의 입장으로 쉬어리는 찾아가게 될 수밖에 없는 귀한 곳이다. ㄱ



요즘 시대에 보기 드문 진심이 담겨있는 곳
쉬어리



김시보 소믈리에와 김인규 소믈리에