

한국 최고의 KWC 와인 심사위원 열전

Korea Wine Challenge(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 이력의 하나이기 때문이다.
글 최훈 본지 발행인 사진 장영수, 임정훈

정하봉

지난 6월 말, Korea Wine Challenge(이하 KWC) 2022의 결선 마지막 날, 블라인드 테이스팅을 거쳐 선정된 'Trophy'와 'Best of Country'를 공개 발표 하는 자리에서 마이크를 쥐고 세레머니를 펼친 심사위원이 바로 정하봉이다.

쾌활한 성격, 그리고 근면과 열정을 토해내면서 와인 업계에서 폭넓은 자신의 활동 영역을 다지고 있다. 이러한 그의 돋보이는 캐릭터로 몇 해 전부터 KWC 심사위원단의 부 대표직을 맡고 있다. 정 심사위원이 와인과의 만남을 갖은 것은 메리어트 호텔에 입사하면서, 식음료 파트의 소믈리에 직을 수행한 때부터였다.

2010년 칠레에서 개최된 제13회 세계 소믈리에 대회에 한국인 최초로 참가, 국가대표 소믈리에의 영예를 거머쥐기도 했다. 또한 프랑스의 보르도, 샴페인 와인 협회로부터 꼬망드리, 슈발리에 등의 칭호를 얻기도 했다.

지금은 프랑스 아코르 그룹의 소피텔 엠버서더 호텔에서 임원으로 일하고 있다.

- 2008_ KWC 심사위원 참가 시작
- 2010_ 세계 소믈리에 대회 한국 대표로 참가
- 2021_ 현재 소피텔 엠버서더 호텔 임원



이레감 (전, 이재민)

우리나라 와인 레스토랑 가운데 꽤나 잘 알려진 곳 하나가 있다. 강남구청 맞은편에 자리한 알리고떼이다. 지금까지 20여년 넘게 한 자리에서 영업을 이어 왔으니 매우 유서 깊은 곳이기도 하다.

2000년 초 부산의 지인이 기존 사업에 더하여 무슨 일을 하면 좋겠느냐 하고 필자에게 자문을 구하기에 곧장 와인 레스토랑을 권했던 것이 이 식당의 탄생 배경이다.

이레감 심사위원은 2009년부터 이 집에서 일한지 10여년 넘게 자리를 지키면서 지금은 매니저 겸 헤드 소믈리에의 직함을 수행하고 있다. 성품이 상냥하고 맑은 일에 최선을 다해 홀 매니저로서 제격으로 일하고 있다.

지난 7월에 있었던 'Blind Tasting' 대회에서 우승을 차지해 이의 보너스로 오는 가을 프랑스 상파뉴 지방으로 투어를 예정하고 있다고 했다. KWC에는 2011년부터 심사위원으로 참여해 해마다 이 컴피티션에 이바지하고 있다.

- 2011_ 알리고떼 입사, 현재 재직
- 2011_ 보르도 와인 아카데미 25기 수료, KWC 심사위원 참가 시작
- 2022_ Blind Tasting 대회 우승





김혜영

심사위원 김혜영은 포항 지역에서 '루나 피에나' 와인 하우스를 경영하는 한편, 포항 지역 그리고 경북 동북부 일대에서 널리 와인에 듀케이터로 활동하고 있다. SK 케미칼 대구 지역을 위시해 안동, 삼성생명, 포스텍, LG전자, 한국은행 포항지점 등 광범위하게 와인 특강을 진행하고 있다.

〈Wine Review〉가 수도권에 집중되어 있는 와인 문화의 지방 확산을 위한 대책의 일환으로 2017년부터 포항, 전주, 대구 등지로 '스토리텔링이 있는 와인 특강'을 기획해 필자가 지방 순회 형식으로 진행한 일이 있다. 이때, 그 해 2월 포항에 자리한 '루나 피에나'를 찾아 처음으로 김혜영 대표를 만났다.

꽤나 넓은 면적을 차지하고 특식마저 마련하고 있어 당시 15명의 이 집 특별 고객을 대상으로 와인 특강을 가진 일이 있었다. 이 때 그녀의 폭넓은 보폭을 확인한 바 있다. 이런 계기로 KWC의 심사위원으로 참여하면서 오늘날까지 많은 기여를 받고 있다. 머지 않아 열릴 예정인 2022 KWC 수상와인의 지방 로드 쇼 때에도 다시 이 집을 찾을 예정이다.

2017_ 〈Wine Review〉 네트워크 포항 대표 멤버

2018_ KWC 심사위원 참가 시작

2019_ 현재 루나 피에나 대표

이창근

2014년 5월, 서울 플라자 호텔에서 이탈리아의 '토스카나 소믈리에 콘테스트'가 있었다. 이 자리에 배심원으로 참가했던 당시 〈Wine Review〉의 편집장 이정은이 눈여겨본 한 소믈리에가 있었다. 바로 이 경연에서 '끼안티 클래식 옴버서더'로 선정된 후, 보너스로 이탈리아를 다녀온 이창근 소믈리에였다. 그녀는 곧장 그를 KWC 심사위원으로 추천했다. 해서 그는 2015년 KWC 심사위원으로 선임되고 오늘날까지 이 대회에 이바지 하고 있다.

현재 이 심사위원은 한남동에 자리한 와인 레스토랑 '세스타'에서 매니저 겸 헤드 소믈리에로 일하고 있다. 이에 앞서 자양동에 있는 '벨피아도'에서 무려 10여년 동안 한 곳을 지키며 자신을 다듬어 왔다. 그리고 얼마 기간 동안 청담동에 있는 '코르테'에서 매니저 역할을 맡기도 했다.

KWC 2022 심사장에서 와인 테이스팅에 열중하는 그의 단정한 모습을 보면서, 내일 이 나라 와인 역군의 한 사람이 될 것임을 내다 볼 수 있었다.

2014_ 토스카나 소믈리에 콘테스트 끼안티 클래식 옴버서더

2015_ KWC 심사위원 참가 시작

2022_ 현재 '세스타'의 매니저 겸 헤드 소믈리에



이동우

처음엔 업계에서 그리 익히 알려지지 않은 와인 전문가이다. 〈Wine Review〉가 그와 인연을 맺은 것이 2020년. 당시 그가 마곡동에 Exper 매장을 오픈하면서 들리는 소문에 KWC 수상 와인을 대량으로 전시하고 있다고 해서 직접 기자가 취재를 한 바도 있었다. 이런 인연으로 KWC의 심사위원으로 위촉되기도 했다.

일찍이 그는 고등학교 교육을 뉴질랜드에서 시작하면서 Massey University에서 경제학을 전공했다. 이후 다른 소믈리에와는 달리 직접 자신의 와인 스테디를 지속하면서 이 세계에 깊이 있게 발을 들여놓았다. 그리고 스스로 여러 와인 컴퍼디션에도 참여해 수상의 기록을 남기도 했다.

지금은 마곡동에 넓은 와인 매장 겸 퓨전 레스토랑의 오너로서 일하고 있다. 남달리 KWC에 대한 애착을 보이면서 KWC 수상 와인의 입점에 깊은 관심을 갖고 이를 체크하고 있다고 했다.

2020_ 월드 베버리지 챔피언십 소믈리에 금상

2020_ KWC 심사위원 참가 시작

2022_ Exper2 매장 오픈, 경영 대표



홍광현

매우 전형적인 나름대로 깊은 와인의 세계를 섭렵한 심사위원이다. KWC 심사장에서도 세련된 치장을 하고 다른 심사위원들과 협업하는 모습은 아주 진지해 보였다.

이탈리안 파인다이닝 '보나세라'의 헤드 소믈리에를 비롯해 프렌치 파인다이닝 '남베 101' 총지배인 겸 헤드 소믈리에, 남양유업 외식사업부 차장 겸 브랜드 총괄지배인, 그리고 '레 플레드 크리스탈'의 지배인/헤드 소믈리에 등 화려한 경력을 보였다. 금년 이태원에 '유어썸'이라는 자신의 와인샵을 오픈하고 대표 직함을 내걸고 있다. 유어썸이란 단어는 '당신의 소믈리에'라는 뜻이라고 했다. 재치 넘치는 이야기이다.

수상 경력으로는 2011년 대한민국 소믈리에 대회 3위 입상을 위시해 최종적으로 2019년 'Top 10 Sommelier for the year'에 이름을 올렸다. 직접 심사한 KWC 수상 와인이 그의 삶에 진열되는 것을 기대해본다.

2017_ KWC 심사위원 참가 시작

2019_ Top 10 Sommelier for the year

2022_ 유어썸 매장 오픈, 경영 대표

장운경

웃음을 머금은 모습에서부터 와인 역정이 흠뻑 베어 있는 듯 했다. 지난 6월 KWC 심사위원으로 참가했을 때, 그녀의 활달한 모습을 처음 대했다.

와인의 길에 들어선 것이 2006년, 대학 때 아르바이트 한 경험에 이어서 '까사델비노'에서 10여년을 홀에서 일하며 와인의 세계를 깊이 있게 체험했다. 이런 경험이 축적되어 지난 2021년 'Korea Sommelier of the Year'에서 당당히 The 3rd Place, 즉 3위를 차지하기에 이른 것이다. 그녀의 화려한 경력이 바탕이 되어 2017년부터 KWC 심사위원으로 발을 들여 놓았다.

현재 '레 플레드 크리스탈'에서 헤드 소믈리에를 맡고 있다. 이 레스토랑은 와인수입사 크리스탈 와인 그룹에서 직접 운영하고 있다.

이 업계에서 자신의 자리를 굳건히 지키면서 최고의 영예인 KWC 심사위원으로서 긍지를 이어나가기를 바란다.

2010~2018_ 까사델비노

2017_ KWC 심사위원 참가 시작

2021_ 레 플레드 크리스탈 헤드 소믈리에/ Korea Sommelier of the Year 3rd Place



차헌태

와인과 음식이 서로가 궁합을 맞추고 보완적 관계임은 익히 아는 일이다. KWC 심사위원 차헌태도 이런 면에서는 가장 이상적으로 와인과 음식의 보완적 세계에서 훌륭한 경륜을 보여 왔다.

일찍이 영국 Manchester Metropolitan University의 Hospitality Business and Management 과정을 마친 후, '팔레 드 고몽'에서 꼬미 소믈리에로서 와인의 세계를 체험하기 시작했다.

이후 청담동에 있는 '밍글스에서 3년여 근무하면서 2017년 미술랭 1스타를 얻어내는 수상기록을 보인다. 이후에도 '어반노마드', '마릴린' 등에서 소믈리에 일을 하고 '타르틴 코리아에서 베버리지 디렉터로 근무한 바 있다.

차근히 내실을 다진 후, 지금은 흑석동에 매장 '차블리'를 오픈하고 와인 샵의 기본 기능을 보다 소비자에게 어필하면서 색다르게 와인 편집샵으로 발전시켜 자신의 비즈니스 철학을 펼치고 있다.

2017_ 밉글스 근무, 미술랭 1스타 수상

2020_ KWC 심사위원 참가 시작

2020_ 차블리 와인 편집샵 오픈, 경영 대표



김형남

시작부터 호텔맨으로 와인과 연을 맺고 부산에서 입지를 굳힌 후, 지금은 티피크 와인샵을 오픈하고서 대표로 일하고 있는 KWC 심사위원이다.

2011년 약 1년간 싱가포르의 마리나베이샌드 호텔에서 식음료 파트에서 일하며 와인의 세계를 접했다. 이후 부산 해운대 파라다이스 호텔에서 역시 F&B 소믈리에, 그리고 힐튼 부산 호텔에서 같은 F&B 지배인 겸 소믈리에 직을 맡은 바 있었다.

이런 와인의 세계를 체험한 후, 2022년 자신이 오너를 맡은 티피크 (Typique)를 부산 기장에 설립했다. 아주 세련된 장식으로 상호에 보다시피 티피컬하다. 오직 프렌치 와인만을 전시, 판매하면서 달리 고객들의 테이스팅을 도와주기 위해 치즈 등 매칭 먹거리를 마련해두고 있다. 아무쪼록 우리 KWC 심사위원의 사업이 번성하기를 바란다.

2012~2017_ 부산 파라다이스 호텔 F&B 소믈리에

2014_ KWC 심사위원 참가 시작

2022_ 와인샵 티피크 오픈, 경영 대표

유병현

한 호텔에 입사, 지금까지 무려 14여년간 외길을 걸어온 진정한 호텔리어가 이 글의 주인공이다. 바로 유병현 조선호텔의 총괄 소믈리에이다.

사실 조선호텔은 우리나라 근대 호텔 역사의 시작이다. 1914년 일제 강점하에서 조선 총독부 경성철도국(지금의 철도공사)의 부속 시설로 건립되었다. 당시 철도 당국이 호텔을 건설한 이유는 이동 여행객의 편의를 위한 것이었다.

1945년 광복 이후, 조선 호텔은 호텔명을 그대로 유지하면서 우리나라 현대사의 한 단면을 그대로 보여온 역사적 호텔이다. 이 호텔에 있는 나인스케이프 역시 오늘날까지 명성 높은 western food와 와인을 서빙해왔다.

유병현 심사위원이 2008년, 학교를 마치고 이 호텔에 입사해 오늘날까지 일관되게 근무하면서 나인스케이프의 총괄 소믈리에 직책을 수행하고 있다. 어느 면에서는 와인의 세계를 가장 깊이 체험하면서 스스로의 입지를 다지고 있는 셈이다.

2008~현재_ 조선호텔 입사

2019_ 나인스케이프 총괄 소믈리에

2021_ KWC 심사위원 참가 시작

