

# 한국 최고의 KWC 와인 심사위원 열전

Korea Wine Challenge(KWC)는 2005년 처음으로 시작된 우리나라 유일의 국제적 와인 컴피티션이다. 금년 6월 제 18회 KWC 2022를 무사히 치루면서 내년을 기약하기에 이르렀다. 이 오랜 이벤트를 치루면서 늘 주최 측이 고마워하는 것은 와인 평가에 참가한 KWC 심사위원의 신뢰할 수 있는 능력과 그들의 열정이다. 이번호에서도 지난 호와 마찬가지로 10명의 심사위원에 대한 개략적인 신상을 알린다.  
글 최훈 본지 발행인 사진 장영수, 임정훈

## 유상선

2022년 6월에 개최된 KWC에서 예선과 결선 전 기간 동안 때로는 팀 리더를 맡으면서 열정적으로 맡은 일을 추진하는 모습을 몇 차례 넘겨 보았다. 그리고 동료 심사위원들과 원만히 주어진 사안을 협의 처리하는 일도 매우 인상적이었다. 와인과 관련된 이력을 체크했을 때 오늘날의 능력과 자질이 웅당 배어날 일이라고 여겨졌다.

2010년 두가현에서 주니어 소믈리에, 보나세라에서 캡틴 겸 수석 소믈리에, 보트르 매종에서 매니저, 로얄 앤 컴퍼니와 아케이 푸드에서 지배인 겸 수석 소믈리에를 거친 후 지금은 신사동에 자리한 품격 있는 커스텀 잇(Custom Eat) 레스토랑에서 점장 겸 수석 소믈리에로 일하고 있다.

필자가 이 레스토랑에서 와인 유튜브를 촬영했기에 레스토랑의 분위기를 제대로 알 수 있었다. 앞으로도 지속적인 자기성취가 있기를 빌어본다.

- 2017-2019\_국가과학기술인력개발원 와인 강좌
- 2020-현재\_KWC 심사위원
- 2022\_Custom Eat의 점장, 수석 소믈리에



## 윤효정

매우 개성 있는 외모를 지니고서 KWC 시음장에서 열정을 보이는 여성 소믈리에가 윤효정이다. 소믈리에 중에는 그리 흔치 않게 프랑스에서 2년여 넘게 체재하면서 보르도의 CAFA 소믈리에 자격증, 프랑스 정부 교육부의 동일 분야 자격증 등을 취득한 바 있다.

와인을 만난 현장은 그랜드 앰버서더 호텔. 이곳에서 소믈리에로 2년여 근무한 바 있다. 지금은 인천에 소재하는 이름난 골프장인 잭 니클라우스 골프 클럽에서 수석 소믈리에로 일하고 있다. 한 직장에서 오랜 기간 열정적으로 일하는 그녀의 앞날에 성취가 있기를 바란다.

- 2011\_Sopexa 소믈리에 콩쿠르에 입상
- 2011-현재\_KWC 심사위원
- 2011-현재\_인천 잭 니클라우스 클럽 수석 소믈리에







## 방극영

여느 경우와 마찬가지로 방극영 소믈리에도 오랜 기간 와인과 함께하면서 자신의 역량을 키워온 후 어느 시점에 스스로 자신이 경영하는 매장을 만들어 와인 세계에서 한껏 자기의 역량을 발휘하는 케이스이다.

2004년 바인시티에서 소믈리에의 직을 수행하면서 두가현, 르쁘띠 크뤼, 오스테리아 마티네, 비앙에트르, 그리고 마지막으로 보트로 매종에서 지배인 겸 소믈리에로 일한 바 있다.

2016년 옥수동에 자그마한 방스를 오픈, 자신이 직접 경영하고 있다. 주된 업종은 와인바이다. 코로나의 어려움도 잘 견디어 내고 지금은 제자리를 잡아가고 있다 했다. 앞날의 번성을 빌어본다.

2009\_두가현 소믈리에  
2022\_KWC 소믈리에 데뷔  
2016\_현재 옥수동 방스(와인바) 운영

## 신선용

KWC 테이스팅홀에서 뿐만 아니라 지난 날 다른 와인 시음장에서 낯익은 얼굴로 자주 대하는 소믈리에다. 필자가 신 위원을 처음 만난 것이 2005년 보르도 와인 아카데미 제13기 수강생으로 참가했을 때이다. 늘 과묵한 편이다.

한때 그는 평창동에서 이탈리아 레스토랑을 직접 경영한 일도 있었다. 지금은 리스토란테 에오(여의도 현대백화점 내)에서 셰프와 호흡을 맞추면서 근무 중이다.

이 레스토랑은 우리나라에서 이탈리아 요리 부문 제1인자로 불리는 어윤권 셰프가 운영하는 식당이다. 아마도 그한테 아주 잘 어울리는 레스토랑에서 한껏 자기의 기량과 실력을 발휘할 것으로 기대해본다.

2005\_보르도 와인 아카데미 제13기 수료  
2009-현재\_KWC 심사위원  
2022-현재\_에오(EO) 이탈리아 레스토랑 근무



## 김성국

와인의 서빙은 호텔 기능의 중요한 요소이다. 이 부문에서 일한 술한 소믈리에들이 나름대로 자기를 성취하게 되는 사례를 흔히 볼 수 있다. 김성국 위원은 이러한 케이스에 들고 있다. 와인과의 첫 만남이 2012년, 서울 Conrad Hotel의 그릴과 바에서 주니어 소믈리에로 일할 때였다. 이후 엠버서드 호텔을 거쳐 지금은 강남에 소재하는 조선호텔앤리조트에 합류해 총괄 소믈리에로 일하고 있다.

특기할 일은 이 호텔 안에 한식의 이타닉 가든, 중식의 더 그레이트 흥연, 이룸난 조선텔리, 올데이 다이닝의 콘스탄스, 그리고 조선호텔 설립의 해를 기념하는 1914 라운지 앤 바가 있다. 자신의 이력에서 피력하듯 최상급 호텔에서 가능한 오랜 동안 와인과 함께하는 것이 그의 바람이라 한다. 아무쪼록 이뤄지기를 기대해본다.

2012\_Conrad Seoul  
2015\_KWC 위원  
2022\_강남 조선호텔앤리조트 총괄 소믈리에



## 김종례

김종례 위원은 안동에 자리한 와인 하우스 안동점 대표이다. 필자가 그녀를 처음 만난 것이 7~8년 전 경북 청송에서였다. 당시 지인이던 한동수 군수가 군청 안에서 주변 사람들을 위해 와인 특강을 해달라는 요청이 있어서 이곳에 들렀다가 김 대표와 처음 상면한 것이다.

이후 안동시에서 주관하는 '고택 와인을 만나다' 기획 행사를 치를 때 김 대표가 헌신적으로 도와준 일이 있어 늘 고마워하곤 했다. 이런 인연으로 오늘날까지 그녀와 따뜻한 교유를 지속하면서 해마다 KWC 심사장에서 김 대표를 만나고 있다.

1997\_와인하우스 안동점 대표  
2012-2021\_안동과학대학교 와인 강사  
2019-현재\_KWC 심사위원



## 조내진

조내진 위원이 처음 와인을 만난 것이 2006년 부산에 자리한 블랑루즈 와인 레스토랑. 이후 교육과정을 이수한 연후 2014년 Lab 24에서 소믈리에로 첫 발을 내디뎠다.

이후 최현석 셰프와 파트너십을 갖고서 이탈리아 레스토랑 초이닷에서 매니저로 일했었다. 현재도 위플이앤디 회사의 외식사업 부에서 초이닷 레스토랑을 포함해 모두 6개 브랜드의 총괄 매니저로 바쁜 일과를 보내고 있다.

2014\_Lab 24  
2017\_KWC 심사위원  
2017~현재\_Wepleend 초이닷의 총괄매니저 겸 소믈리에



## 윤지현

매우 세련된 자태를 하고서 KWC 컴퍼티션 시음장에서 매우 성실한 시음 평가를 진행하는 모습을 보여준 윤지현 위원은 일찍부터 소믈리에의 길로 접어들었다.

2011년, 비록 아마추어리즘이라 하더라도 대학 소믈리에 경연(한국소믈리에협회 주관)에서 대상을 거머쥐기도 했다. 제대로 된 현장에서의 와인과의 만남을 가진 것은 2012년 조선 호텔 입사 후 호텔 내 뷔페식당에서 주니어 스텝으로서 와인을 서빙한 때이다. 이후 SAC의 퀸스파크에서 4년여를 소믈리에로 일하고 다시 모퉁이 우 Ripe에서 캡틴 소믈리에, 프렌치 레스토랑 Chezalex에서 Senior 소믈리에 일을 한 바 있다. 지금은 리운오피스 NSG에서 매니저 겸 Senior 소믈리에로 일하고 있다.

2011\_대학생 소믈리에 경선 2위  
2012\_조선호텔 입사  
2022\_KWC 심사위원, 리운오피스



## 김하늘

김하늘이 처음 와인과의 만남을 갖은 것이 부산에 있는 메르시엘에서 주니어 소믈리에로 일한 때이다. 이후 2015년 파크 하얏트 호텔의 식음료 부서에서 소믈리에로, 3년 후 그녀의 성실성을 감안해 식음료 부 주임으로 승진 후 퇴사했다. 그 이듬해 강원도 정선에 자리한 파크로쉬에서 식음료부 총괄 어시스턴트 매니저 및 소믈리에로 일한 바 있다.

2021년 회사생활을 끝내고 그간의 경험과 노하우를 밀친 해 금년 5월 부산의 한적한 연희동에 '발효포도란 와인바를 오픈해 오늘에 이르고 있다. 발효포도란 일종의 와인을 동반한 쉼터의 개념을 넣고 사람과 와인, 그리고 환경을 생각하는 와인 쉼터의 공간이다.

2013\_부산 메르시엘 주니어 소믈리에  
2019\_정선 파크로쉬 총괄 어시스턴트 매니저  
2022\_KWC 심사위원

## 최영준

최 위원은 불과 10여 년의 세월을 보낸 후 지금은 한 매장의 책임을 맡는 자리에 올라 바쁜 일과를 치루고 있다. 처음 와인과의 만남은 2011년, 한강변 워커히얼 경내에 있는 W호텔에서였다. 이후 2016년에 현대 그린 푸드에서 다양한 아울렛 매장의 책임을 맡기도 했다.

현재에는 현대 백화점 판교점 Eataly 매장의 총 책임자로 일하고 있다. Eataly는 레스토랑, 그로서리 샵, 와인 바, 와인 샵, 카페 & 베이커리 등 다양한 먹거리가 있는 이탈리아 전문 매장으로 세계적인 프랜차이즈의 하나이기도 하다.

2011\_W호텔  
2015\_한국소믈리에 대회 경선 2위 입상  
2016~현재\_KWC 심사위원

