



KWC2023 새로운 변화, 그리고 기대

KWC는 한국의 와인 소비자를 위한 대회이다. 공정하게 평가된 예선과 결선의 블라인드 시음 점수 순서대로 상의 무게를 결정하고 그대로 발표한다. 결과 발표 후에는 와인 소비자들 해당 와인의 맛을 함께 느낄 수 있도록 로드쇼를 기획한다. 작년에는 7월에 364종의 수상 와인을 발표하고, 10월 로드쇼에서는 그 중 200여종의 와인을 한자리에 모았다. 한국 소비자들의 와인 취향은 한국 소믈리에들이 가장 잘 파악하고 있다는 믿음은 여전하다. KWC2023에서도 심사위원들의 철저하고 공정한 심사 결과 그대로를 드러낼 예정이다.

글 신승우 사진 KWC, Unsplash

심사위원들이 합의한 권위

이런 비유를 해보자. 백종원, 황교익 같은 소위 맛의 전문가들이 한 테이블에 모여 앉아 음식을 평가하고 순위를 정한다고 가정해보자. 서로 간에 아무런 대화 없이 자신의 점수표를 손으로 가리고 평가한 결과만 모여서 평균을 낼 수도 있을 것이다. 그렇지만 각자가 쌓아온 교육이나 현장에서의 경험이 다른 만큼, 서로의 의견을 자유롭게 표현하되 혹시 의견차가 큰 경우에는 상대방과 토론하여 설득도 가능하도록 한다면 한결 공감의 접목된 결과도 기대해 볼 수 있을 것이다.

KWC에서는 한 테이블에서 함께 와인을 맛본 사람들이 한결같이 "맛있다"고 인정한 와인을 찾아내기 위해 후자의 방법을 선택했다. 후보군에서 떨어뜨리기 위해서도 같은 방법을 사용한다. 수준 높은 토론이 가능하도록 충분한 실력을 갖춘 패널들이 필요했다. 지금까지 한국 최고 수준의 소믈리에들로 심사위원단을 꾸미기 위해 노력한 이유는 누구보다도 그 심사 결과를 소비할 와인 구매자들을 위해서이다. 심사위원의 권위는 곧 대회의 권위이다. 그리고 한국 와인 문화의 발전을 위한 애정과 기대를 가지고 매년 심사에 참여하는 심사위원의 열정이 곧 대회의 힘이다.

한국인의 와인 트렌드

와인은 매년 계절에 따른 품질의 변화가 생기게 마련이다. 만약 프랑스에서 어떤 유명한 가문이 와인을 만들 때만 무조건 최고가 만들어진다면, 와인 품평회는 무용할 지도 모른다. 하지만 같은 사람이 같은 포도밭에서 빚은 와인이라도 매년 맛의 차이를 보인다. 문화마다 맛에 대한 접근 방식도 다르다. 유아기 때부터 경험하게 되는 각기 다른 음식들은, 성인이 되었을 때 개인마다 선호하는 음식이 달라지는

KWC 현장



커다란 이유가 된다. 즉 우리는 한국이란 음식 문화의 테두리 안에서 어떤 음식이 더 맛있는가를 얘기해 왔고 또 배워가고 있다. 한국 사람들이 발효된 신맛이 꽤 강하게 나는 김치를 맛있다고 느끼는 건, 프랑스 사람들에게겐 없는 김치에 대한 오랜 경험 때문이다.

만약 미국에서 맛있다고 소문난 와인이 한국 사람의 입맛에도 늘 맞는다면, 한국의 와인 챌린지는 무슨 소용인가? 우리나라에서 '까쇼'라고 줄여 부르는 까베르네 소비뇽은 외국에서도 이미 큰 유행의 시절이 있었다. 오크향 가득한 샤르도네가 폭발적 인기를 누리던 시절을 서양에서는 1990년대로 추억한다. 당시엔 저렴한 와인에서도 오크향을 풍기기 위해 오크칩 봉지를 무분별할 정도로 사용했었다. 그 후엔 트렌드가 완전히 다른 방향으로 흘러서, 각 와인 생산국가의 토착 품종을 재평가하려는 큰 움직임이 있었다. 오크향에 지배되지 않으면서 순수한 과일 풍미로 후레쉬하고 산도가 뛰어난 와인으로 유행은 계속 바뀌었고, 마치 패션업계처럼 와인 맛에 대한 소비자의 호불호도 시대에 따라 변한다. 그런 유행은 나라마다 조금씩 차이가 있고, 그 나라의 음식 습관에 더 잘 어울리는 와인이 있기 마련이다. 우리가 한국인의 입맛에 맞는 와인을 찾는 이유다.

2023

19년을 이어온 코리아 와인 챌린지이기 때문에 늘 해오던 방식이란 것이 있다. 더구나 매년 무탈하게 행사를 치르면서 익숙한 방식이란 틀에 생각을 가두어 버릴 수도 있다. 그래서 '여전히 부족하다'라는 출발점에서 더 발전시킬 수 있는 지점들을 찾기로 했다. 시음 와인의 서빙 온도가 그 중 하나다. 와인은 너무 따뜻하면 흥미로운 맛이 뭉개진다. 이 경우 상쾌함(refreshing)이 장점인 와인이라면 그 개성을 심분 드러내지 못한다. 작년에 화이트 와인의 온도를 아쉬워했던 심사위원이 있었다. 대회를 진행하던 중 정말 아프게 받아들였던



한식과 와인

대목이다. 반대로 와인이 너무 차가우면 향이 나지 않는다. 하루에 200종의 와인들을 플라이트(flight라는 것은 지역과 품종의 기준에 따라 구분한 와인들의 시음할 순서를 말한다)에 맞춰 대기시켜야 하는 대회를 운영하려면, 모든 와인들을 바디감에 따라 2도 단위로 차별하여 준비할 수는 없다. 하지만 와인의 큰 카테고리에 따른 적정 온도 수준을 지켜내야 한다. 스위트 와인인 스파클링 와인은 6도, 화이트 와인 온도는 10도(플라이트를 기다리며 상온에 드러나 있는 시간을 고려하여 셀러에서 9도)로 맞추고, 레드 와인은 18도(상온에서 준비되는 시간을 고려하여 셀러에서 16도)를 넘지 않도록 온도가 맞추어진 상태에서 올해는 심사가 이루어질 것이다.

그리고 레드 와인의 경우, 와인이 숨쉴 수 있도록 시음 전 3~4시간 동안 마개를 열어 놓을 예정이다. 지금까지는 레드 와인이라도 한꺼번에 오픈하고 시음 직전까지 마개를 일괄적으로 다시 막아 놓았었다. 단지 마개를 열어 놓는





것 만으로는 별 의미 없다는 논쟁이 있는 것은 알고 있다. 하지만 좁은 병목을 통과한 적은 양의 공기 접촉으로도 어린 풀바디 레드 와인의 경우에는 탄닌이 부드러워지고 과실향이 퍼지는데 도움이 된다. 따라서 피노누아 같은 섬세한 라이트 바디에 해당하는 레드 와인들은 마개를 막아 놓고, 미디엄 바디 이상의 와인들은 구분 지어 열어 놓는 방식으로 준비하려고 한다. 여전히 내년의 숙제로 남길 부분들도 있겠지만, 맛과 향의 섬세한 차이도 짚어내는 심사위원들의 전문성이 빛을 발할 수 있도록 준비 과정부터 더 철저하려 한다. 2023이란 숫자를 한국 소비자들 앞에 더 자신 있게 내걸기 위한 KWC의 다짐이다.

소비자들의 실익

코리아 와인 챌린지(KWC)는 올해 19회로서, 20회째인 영국의 디켄터 어워즈(Decanter Awards)보다 정확히 1년 늦게 시작한 대회이다. KWC는 디켄터 어워드처럼 오랜 기간 권위를 다져 온 국제 와인 품평 대회들의 심사 방식들을 꾸준히 벤치마킹해 왔다. 하지만 가끔은 KWC의 미래 비전과 맞지 않는다고 여겨지는 부분도 발견된다. 디켄터 어워드에는 2022년에 18,244종의 와인들이 출품되었고

KWC 메달



플라이트 순서에 맞춰 대기 중인 와인들

14,862종의 와인들을 수상와인으로 정했다. 수상 와인의 비율이 81%나 된다. 탈락되는 와인이 적은 대신 당연히 변별력도 떨어진 것이다. 반면 우리 대회는 작년에 예선을 통해 우선 상위 70%를 선정하고, 결선을 통해 전체 출품 와인의 40%에 해당하는 총 365종을 골라냈다. 국제 특송으로 한국에 와인을 보낸 해외 와인너들에게 이렇게 냉정한 잣대를 적용해야 하는가라는 의견이 없었던 것은 아니다.

하지만 예선에 이어 결선까지 모두 통과한 수상 와인들에 부여하는 금, 은, 동메달의 의미가 더 중요했다. KWC에서는 출품자보다 한국의 소비자들에게 실제로 유익한 데이터를 제공해야 한다는 데 언제나 더 무게 있는 의지가 자리하고 있다.

~

2023년 6월, 우리는 심사위원들에게 부탁할 것이다. 우리의 입맛에 맞는 와인을 찾아달라고 말이다. 그들도 잘 알고 있다. 여러 직업군의 와인 관계자들이 심사위원으로 위촉되는 다른 품평회와 달리 오로지 현지 소믈리에들로만 심사위원단을 구성하려는 와인리뷰의 이유 있는 고집에 대해서 말이다. 한국인의 와인 선호도를 가장 잘 알고 있는 현지 소믈리에들이 철저한 블라인드 테이스팅으로 결선으로 올리거나 떨어뜨린 결과가 소비자들의 와인 구매에 실질적인 도움을 주길 바란다. 사람의 나이로도 19살이 되면, 자신의 미래 비전이 이전보다 선명해진다. KWC는 올해 소비자들에게 한결을 더 가까워진 와인 대회가 되려고 한다. 수상 와인들을 발표할 때, 와인 이름과 함께 맛에 대한 설명을 덧붙일 예정이다. 결과 발표 후에는 와인 소비자들이 해당 와인의 맛을 함께 느낄 수 있도록 가능한 많은 로드쇼를 기획하려 한다. 앞서 말했듯이, 올해에는 심사위원들의 시음 진행 시간에 맞추어 각 와인에 적절한 시음 온도와 공기 노출 정도까지 관리할 것이다. KWC2023에 예정된 새로운 변화만큼 소비자들에게 더 유익한 결과가 나오리라 믿는다. 제 19회 KWC대회에 거는 기대다. ㄴ

vinaius
PINCÉSZETI TOGADO

vinaius
LÉGIÓBETEK ISZÉRSZÉK VILLÁNY
GRASSUS

BRONZE
Korea Wine Challenge
THE BEST SELECTION FOR KOREAN PALATE

BARRA
TOKAJ

BRONZE
Korea Wine Challenge
THE BEST SELECTION FOR KOREAN PALATE

CITADELLES DU VIN
MÉDAILLE OR
ASSEMBLÉE DE VIN FÉD

BARRA
Tokaji Aszúeszenec
2005

수입사 : 빈티지코리아
연락처 : vk@vintagekorea.co.kr
(박명진 / CEO) / +82 8 574 1999
웹사이트 : www.vintagekorea.co.kr

경고: 지나친 음주는 뇌졸중, 기억력 손상이나 치매를 유발합니다. 임신 중 음주는 기형아 출생 위험을 높입니다.