

MIANO
Hot Issue
SEÑA
CHADWICK
WINES TASTING IN SEOUL
JULY 7th 2008



왼쪽부터 Steven Spurrier 와인재판장, 김성미 대표, Eduardo Chadwick

2008 Berlin Tasting in Seoul

칠레의 신화를 이룩한 '베를린 테이스팅 인 서울' 마침내 한국에 상륙하다

지난달 7일, (주)와이니즈가 주최하고 칠레 에라주리즈에서 주관한 Berlin Tasting in Seoul 행사가 성황리에 막을 내렸다. 이번 행사를 위해 국내 와인전문가 45여명과 국내 유수의 일간지 기자들이 초청되었으며, 행사의 주관자인 스티븐수퍼리어와 에라주리즈의 오너 에두아르도 체드윅이 방한했다.

에디터 이영지 | 포토그래퍼 박보형



베를린 테이스팅에 참가한 45명의 국내 와인전문가

1976년, 세계를 뒤흔들었던 파리의 심판

1976년 5월 24일, 파리에서 프랑스 와인 판매상인 영국인 스티븐 수퍼리어가 와인 테이스팅을 개최했다. 프랑스의 와인전문가 9명이 한 자리에 모여, 라벨이 가려진 프랑스와 캘리포니아 와인들을 마신 뒤 점수를 매기는 자리였다. 미국 서사주건지 <타임>의 파리 주재 특파원 조지 데이버(George M. Taber)가 언론에서 유일하게 참석해 취재가자였는데, 그는 행사가 종료된 2주 뒤 파리의 심판(The Judgment of Paris)라는 제목으로 행사를 보도했다. 결과는 놀라웠다. 화이트와인 1위를 Chateau Montelena가 차지한 것은 물론 레드와인 또한 캘리포니아의 스텝스립와인셀러(Stags Leap Wine Cellars)가 차지했던 것

프랑스 전문가마저 시로잡은 캘리포니아 와인

타임지의 조지 데이버가 참석하지 않았다더라면, 그리고 미국인들에 의해 주최되었다라 하면 주목 한 번 받지 못하고 농담거리로나 회자되었을 이 이벤트는 마침내 전세계를 뒤흔드는 역사적인 사건으로 30년이 지난 지금까지 사람들의 입에 오르내린다.

레이블이 와인의 모든 것을 말해주는 와인은, 아이러니하게도 레이블을 가렸을 때 그 와인을 제대로 마실 수 있다. 그것이 블라인드 테이스팅의 힘이며 스티븐 수퍼리어는 그런 점에서 주목받을 수밖에 없는 세기의 행사를 기획한 것이다.

칠레와인의 신화, Berlin Tasting

"왜 베를린 테이스팅입니까?" 행사 한 달전 독자들의 문의 증가가 많이 들었던 질문이다. 이유는 간단하다. 파리의 심판이 파리에서 개최되었다. 베를린 테이스팅은 베를린에서 개최되었다. 다른 점이 있다면 파리의 심판이 그 자체로 하나의 이정표가 되었던 데 비해, 베를린 테이스팅은 세계 각국을 돌며 매년 다른 도시에서 개최된다. 캘리포니아 와인이 아닌 칠레 와인들이 행사의 주인공이다. 파리의 심판 계보를 잇는 이 행사는 여전히 스티븐 수퍼리어가 함께한다.

칠레의 유서깊은 와인너인 비나 에라주리즈(Vina Errázuriz)가 2004년 처음 시작한 이 블라인드 테이스팅은 파리의 심판과 마찬가지로 첫 회부터 예상치 못한 결과로 큰 성공을 거두었다. 에라주리즈의 오너 에두아르도 체드윅은 결과를 확인한 뒤 흡족해했다. 또한 이 행사를 매년 세계의 대도시에서 이어나가기로 마음먹었다. 이것이 에라주리즈를 전세계적인 와인 명가 반열에 올려놓은 베를린 테이스팅의 시작이었다.

에두아르도 체드윅에게 2004년 1월 23일은 역사적인 순간이었다. 무려 36명의 유럽 최고 와인전문가들이 모여 16가지 와인을 테이스팅하기 위해 베를린으로 모이려 했다. 행사는 블라인드 테이스팅으로 진행



되었으며, 등장한 와인은 2000년과 2001년 빈티지의 칠레 와인 6종, 프랑스 와인 6종, 이탈리아 와인 4종이었다.

2001년 빈티지에서는 칠레 3종, 프랑스 3종, 2000년 빈티지에서는 이태리 4종, 칠레와 프랑스가 각각 3종의 와인으로 구성되었다. 결과는 놀라웠다. 칠레와인이 1, 2위를 차지했고 샤도 라피트, 샤도 마고, 샤도 라무르, 이태리 컬트 와인인 티나넬로, 사시카이아, 솔라리아, 구아도 알 타소가 뒤를 이던 것.

베를린 테이스팅에서 한층 더 자신감을 얻은 그는 전세계를 돌며 매년 블라인드 테이스팅을 개최한다. 2004년 베를린을 시작으로 2005년 브라질, 2006년 일본, 2007년 캐나다를 거쳐 마침내 2008년 서울에 상륙했다.

결과부터 미리 말하자면 베를린 서울 테이스팅의 결과는 1, 2위를 각각 샤도 마고, 샤도 라피트가 차지했고, 3위를 돈 막시미아노 2004가 차지했다. 프랑스와인에 대한 한국 소믈리에들의 선호도를 보여주는 결과이지만, 행사가 끝난 뒤 소믈리에들의 의견은 전반적으로 칠레와인의 괄목할만한 성장에 감탄했으며, 세계최고의 와인들과 충분히 어깨를 견줄만하다는 평이 대부분이었다.

'2008 Berlin Tasting in Seoul' 결과

- 1위 Ch. Margaux 2004
- 2위 Ch. Lafite Rothschild 2004
- 3위 Don Maximiano 2004
- 4위 Tignanello 2004
- 공동 5위 Don Maximiano 2005
- Ch. Mouton Rothschild 2004
- 7위 Sena 2004
- 8위 Vinedo Chadwick 2005
- 9위 Sena 2005
- 10위 Sassicaia 2004

'2008 Berlin Tasting in Beijing' 결과 비교

- 1위 Don Maximiano Founder's Reserve 2005
- 2위 Don Maximiano Founder's Reserve 2004
- 3위 Sassicaia 2004
- 4위 Vinedo Chadwick 2004
- 5위 Ch. Mouton Rothschild 2004

있는 공정한 기회에 장에 더 많은 의미를 둔다고 소감을 밝혔다. 참가자들의 반응은 대개 두 가지로 나뉘어졌다. 하나는 아직 한국인의 입맛이 프랑스를 지향하고 있다는 것(프랑스와 칠레와인을 정확히 알아맞춘 참가자가 많았다), 그리고 그동안 알게 모르게 가졌던 편견과는 다르게 칠레와인은 이미 눈부실만큼 성장했다는 것. 와와인칼럼니스트 이세용(Se Young, Lee) 씨는 비네도채드윅을 제외한 대부분의 칠레 와인들에서 공통적인 유칼립투스향을 느낄 수 있었는데, 예전에는 그 향이 절대적으로 강해 단점으로 느껴졌던 데 비해 이제는 세련된 인상을 준다고 평했다. 비네도채드윅 2005에 가장 높은 점수를 준 심판자 스티븐 수퍼리어는 이번이 첫 방문임에도 불구하고 한국와인전문가들의 수준에 깜짝 놀랐다고 소감을 밝혔다. 한가지 아쉬운 점은 프랑스와인과 칠레와인의 명확한 판별력이 오히려 와인을 테이스팅하는데 선입견을 갖게 하지는 않았을까 우려되었다고. 본지가 진행한 채드윅과 스티븐 수퍼리어와의 인터뷰는 이어지는 80p에서 확인할 수 있다.

Berlin Tasting in Seoul 1위~10위와인들



Berlin Tasting in Seoul - 스티븐 수퍼리어의 테이스팅 노트

- 1위 Ch. Margaux 2004 초콜릿, 카카오, 로스트, 훈향 등, 오크향이 지배적이며 후반의 검은 싹갈기, 갈고, 상나무향이 느껴진다. 무게감과 함께 어린 와인의 강렬한 타닌이 느껴지는 와인
- 2위 Ch. Lafite Rothschild 2004 초콜릿과 도스트 향, 그리고 훈향과 함께 자루와 레드베리, 미네랄 향이 느껴지며 매력적인 타닌과 함께 밸런스가 좋은 와인으로 매우 복합적인 와인
- 3위 Don Maximiano 2004 강렬한 블랙베리와 블랙커런트 향, 까시스 향과 함께 정밀 과실향이 은 폭포로 오크향도 살짝 느껴진다. 묵직한 타닌과 함께 진한 일코올이 느껴지는 향있는 와인
- 4위 Tignanello 2004 잘 익은 과실향, 아메리칸, 감초향이 느껴지며 절친 과일향, 아메리칸, 도스티 한 오크의 향까지 복합적으로 느껴진다. 타닌 또한 첫인상과는 다르게 부드럽고 우아하게 느껴지는 와인
- 5위 Don Maximiano 2005 블랙커런트, 까시스향이 지배적이며 강한 타닌과 진한 일코올이 느껴진다. 칠레의 기후를 감안했을 때 산도의 밸런스가 뛰어난 와인
- 6위 Ch. Mouton Rothschild 2004 7분을 줄게 만드는 다크 초콜릿과 카피, 투스트향, 블랙베리와 까시스, 감초향까지 첫인상부터 웃음을 주는 와인으로 시간이 갈수록 복합적으로 변모하는 와인
- 7위 Sena 2004 블랙 베리의 강렬한 향을 폭발적으로 발산하는 와인으로 강한 구조감과 함께 농축된 과실풍미가 느껴지며, 숙성가능성을 보여주는 와인
- 8위 Vinedo Chadwick 2005 과실향과 함께 오크향, 미네랄향이 느껴지는 와인으로 풍부한 타닌을 가지고 있으며 좋은 산도와 함께 카라멜 뉴앙스가 느껴지는 와인
- 9위 Sena 2005 농후한 과실 향과 약간의 타르향을 가지고 있으며 다크 초콜릿향과 더불어 감초향, 스파이시향이 느껴지며 구조감 좋은 타닌과 신선한 산도가 느껴지는 와인
- 10위 Sassicacia 2004 블랙 베리와 함께 오크 타르로 형성된 다크 초콜릿, 카카오향, 타르향이 느껴지며 성글한 향과 함께 살구향이 인상적인 와인으로 견고한 타닌, 좋은 산도를 가진 와인



테이스팅을 기다리고 있는 와인들

역대 베를린 테이스팅 결과

- 2004 베를린 테이스팅 결과
 1 Vinedo Chadwick 2000
 2 Sena Vina Errazuriz & Robert Mondavi 2001
 3 Ch. Lafite Premier Grand Cru Classe 2000
- 2005 베를린 테이스팅 인 브라질 결과
 1 Ch. Margaux Premier Grand Cru Classe 2001
 2 Vinedo Chadwick 2000 / 3 Sena Vina Errazuriz & Robert Mondavi 2001
- 2006 베를린 테이스팅 인 도쿄 결과
 1 Ch. Latour Premier Grand Cru Classe 2000
 2 Sena Vina Errazuriz & Robert Mondavi 2000 / 3 Vinedo Chadwick 2000
- 2006 베를린 테이스팅 인 토론토 결과
 1 Ch. Margaux Premier Grand Cru Classe 2000
 2 Ch. Latour Premier Grand Cru Classe 2000
 3 Don Maximiano Founder's Reserve 2003



스티븐 수퍼리어와 채드윅 대표의 건배

2008년 7월, 서울에서 재현된 칠레의 신화

지난달 7일, (주)와이니스가 주최하고 칠레 에라주리즈에서 주관한 베를린 테이스팅-서울 행사가 성황리에 막을 내렸다. 이번 행사를 위해 국내 와인전문가 45여명과 국내 유수의 일간지 기자들이 초청되었으며, 행사의 주관자인 스티븐 수퍼리어와 에라주리즈의 오너 에두아르도 채드윅이 방한했다. 지난 해 채드윅은 시장조사 겸 사전조사를 위해 한국을 방문했던 적이 있다. 본지와와의 인터뷰에서 밝힌 그의 소감에 따르면, 그는 아시아 시장의 무한한 가능성을 주목하고 있으며 일본 다음으로 한국이 가진 시장 잠재력은 분명 칠레와인의 행복에도 영향을 미칠 것이라고 말했다. 그는 한국인들 입맛에 잘 맞는 와인이 칠레와인이며, 실제로 한국에서의 칠레와인 소비량이 늘어난 것에 큰 관심을 보였다. 채드윅이 2006 베를린-도쿄 테이스팅에 이어 서울에서도 행사를 개최하기로 한 것은 그가 한국시장에 거는 기대와 관심을 그대로 반영하고 있다.

다섯 시간에 걸친 베를린 테이스팅 대장정

오전 9시 45분, 그랜드하얏트호텔의 남산 II동으로 국내의 와인전문가들이 도착하기 시작했다. 오전 10시, 와인전문가들은 세미나실로 입장에 지정석에 앉아 세미나가 시작되기를 기다렸다. 앞쪽의 단상에는 이번 행사를 주최한 본지의 발행인 김정미대표, 칠레 에라주리즈의 회장

에두아르도 채드윅, 파리의심판 주관이자 베를린 테이스팅의 진행을 맡은 스티븐 수퍼리어가 나란히 앉아 환영의 인사말과 함께 행사에 대한 기대를 밝혔다. 에두아르도 채드윅이 직접 세미나를 진행했으며, 주된 내용은 에라주리즈의 역사와 전통, 빈야드와 테루아르에 관한 개요를 설명하는 것으로 이루어졌다.

오전 11시, 참석자 전원이 바로 같은 세미나실과 같은 규모의 앞방으로 이동해 미리 지정된 자리로 안내되었다. 테이블 위에는 10종류의 테이스팅 와인들이 글라스에 따라진 채로 준비되어 있었다. 모든 와인들은 3시간 전 오픈해, 1시간 30분 전 글라스에 서브되어졌다. 각각의 글라스에는 글라스커버가 씌워져 와인의 향이 날아가지 않도록 했다. 약 40여분간의 테이스팅이 진행되는 동안, 참가자들은 각 와인의 국적을 쉽게 짐작할 수 있다는 반응을 보였는데, 실제로 테이스팅이 끝난 뒤 와인을 오픈하는 순서가 되지 참가자들의 표정은 호기심으로 가득했다.

1, 2위는 프랑스차지, 그러나 칠레와인은 놀라웠다

칠레와인들이 1, 2위 순위권에 들며 고공행진했던 그동안의 테이스팅과는 조금 다르게, 서울 테이스팅에서는 프랑스 와인이 샤토마고와 샤토라피트르칠드가 각각 1, 2위를, 칠레의 돈막시미아노 2004가 3위를 차지했다. 그러나 채드윅의 표정은 여전히 밝았다. 그에겐 에라주리즈의 와인들이 세계 최고의 와인들과 대등한 위치에서 평가받을 수