리츠칼튼호텔 수석 소믈리에 은대환 씨

생명력을 가진 술, 와인의 매력에 빠지다

글_이주연 기자 | 사진_박신우 기자

국내 대표적인 소믈리에로 손꼽히는 리츠칼튼호텔 수석 소믈리에 은대환(34세) 씨는 이제 막 30대 중반에 들어선 '젊은이' 다. 그러나 이 '젊은이' 는 작년에 처음 열린 '한국 대표 선발 소믈리에 대회' 에서 쟁쟁한 연장자들을 물리치고 1등을 차지한 알아주는 와인 전문가다.

와인과의 인연은 그가 경희대 호텔경영학과를 졸업하고 1996년 첫 직장으로 입사한 스위스그랜드호텔에서부터 시작한다. 처음부터 식음료부를 마음을 두고 있던 그에게 와인 공부는 필수적이었다.

"김한식 씨의 《현대인과 와인》은 1990년대 와인 공부를 하는 이들에게 필독서였습니다. 저 또한 당시에 그 책으로 공부하며 많은 지식을 얻을 수 있었습니다."

그가 와인 공부를 시작했던 1990년대 중·후반만 해도 와인에 관한 국내서가 드물었다. 그래서 보기 시작한 것이 원서. 《The New Sotherby's Wine Encyclopedia》(by Tom Stevenson) 《World Atlas of Wine》(by Hugh Johnson) 《The Oxford Companion to Wine》(by Jancis Robinson) 등은 지금까지도 그가 즐겨 보는 와인 책들이다.

그는 소믈리에란 단순히 와인을 아는 데서 그치는 사람이 아니라고 강조한다. 소믈리에는 필요한 와인을 구매할 때는 구매자의 입장이고, 고객에게 와인을 권할 때는 판매자의 입장이다. 그러기 위해서는 와인에 대한 해박한 지식과 시음으로 얻어진 실전 경험이 적절한 균형을 이루어야만 한다는 것. 그가 추천한 책 또한 와인에 대한 정보 전달 차원의 책은 물론 와인 산지와 농가에 대한 여행서, 와인 구매 가이드북까지 그 범위가 폭넓었다.

"《한손에 잡히는 와인》(Kenshi Hirokane 지음 | 한복진 옮김 | 베스트홈)은 초보자부터 전문가까지 모두 읽을 수 있는 책입니다. 책이 무겁거나 두껍지 않으면서도 와인에 대한 좋은 정보를 명확하게 전달해 줍니다. 그리고 《김혁의 프랑스 와인 기행》(김혁 글, 사진 | 세종서적)도 추천할 만합니다. 저자가 프랑스 와인 산지를 여행하며 쓴 기행문인데 읽다보면 그곳에 가고 싶다는 생각이 들 정도로 산지와 생산자에 대한 묘사를 생생하게 잘 해놓았습니다."

그는 와인에 대해 좀 더 깊이 공부하고 싶은 이들에게는 국산 와인 '마주앙' 의 개발자가 쓴 와인 백과사전 《와인 인사이클로피디아》(김준철 지음 | 세종서적)과 프랑스 현지에서 와인을 공부한 저자가 쓴 실용적인 와인 구매 가이드북 《와인 구매 가이드》(손진호 지음 | 바롬웍스)를 추천했다.

"와인은 생명력이 있는 술입니다. 사람의 인생과도 비슷하다고 할까요. 와인은 병입된 후 다시 숙성합니다. 빈티지(포도의 수확년도가 적힌 라벨)가 얼마 안 된 와인은 어린 사람처럼 싱싱하고 강하지만 때론 거칩니다. 숙성된 와인은 나이든 사람이 그러하듯 깊이 있고 부드럽습니다. 사람의 인생이 각각의 매력이 있듯이 모든 와인에는 각기 다른 매력이 있습니다."