



2022년

한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest

제 18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
왕중왕 부문 | 국가대표 부문
대학생 부문 | 프랑스 루시옹와인 부문
포르투갈와인 부문
※ 제2회 대전시민 소믈리에 경기대회

제 12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

제 8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

제 12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

주최/주관
대전관광공사, (사)한국국제소믈리에협회

후원
대전광역시

전통주대회 후원
농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품연구원



2022 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest

[예선] 2022. 8. 6(토) : 경희대학교 호텔관광대학

[준결선 / 결선] 2022. 8. 27(토) ~ 8. 28(일) : 대전컨벤션센터(DCC)

제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

18th Korea National Best Sommelier Contest

- 양중왕 부문
- 국가대표 부문
- 대학생 부문
- 프랑스 루시옹와인 부문
- 포르투갈와인 부문
- 제2회 대전시민 소믈리에 경기대회

제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회

12nd Korea Water Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회

8th Korea Tea Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

12nd Korea Traditional Liquor Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

(04798) 서울시 성동구 성수이로 24길 50 별관 4층

전화: (02) 962-9389

Web: www.winekisa.com

E-mail: winekisa@winekisa.com



- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
- 경기대회 일정
- 경기대회 시상내역

CONTENT

제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 11

- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강
- 프랑스 루시옹와인 소믈리에 경기대회 시험요강
- 포르투갈 와인 소믈리에 경기대회 시험요강
- 대학생 소믈리에 경기대회 시험요강
- 제2회 대전시민 소믈리에 경기대회 모집요강/시험요강 21

제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회 22

- 국가대표 워터 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회 26

- 국가대표 티 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 30

- 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

- 역대 소믈리에 경기대회 수상자
- (사)한국국제소믈리에협회 공식와인 22종
- (사)한국국제소믈리에협회 공식워터 7종
- KISA (Korea International Sommelier Association) 소개
- ASI (The Association de la Sommellerie Internationale) 소개
- 프랑스 루시옹와인협회(CIVR) 소개
- 포르투갈 와이너리 소개

친애하는 소믈리에 및 시민여러분께



2023년 세계 베스트 소믈리에대회에 출전할 대한민국 대표 소믈리에를 선발하는 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회가 '와인 문화의 도시, 대전'에서 개최됩니다.

이에 우리 공사는 한국국제소믈리에협회와 함께 본 경기대회를 통해 그동안 많은 우수한 국가대표 소믈리에들을 발굴하여 국위 선양은 물론 우리나라 와인문화 발전에도 기여하여 왔음을 자랑스럽게 생각합니다.

특히 이번 대회에 팬데믹 상황에도 꾸준히 성장해온 우리나라 와인시장이 국내 전문가들의 양성 및 세계진출과 함께 더욱 성숙하고 매력 있는 시장으로 발전해 나아가는데 기여하는 비전을 갖게 됩니다.

이와 더불어 일상적이고 풍부한 와인문화가 정착되도록 올해에도 대전와인스쿨과 와페인더시티, 대전시민소믈리에대회 등 교육과 문화가 함께하는 유익한 와인 교류의 장을 지속적으로 만들도록 하겠습니다.

대전은 지난 10년이 넘는 경험과 자산을 바탕으로 세계 속에 와인문화도시로서의 위상을 확고히 하는 한편, 시민들이 참여하고 즐기며 지역 전체가 발전하는 행사로서 지속적인 성장을 이루어 나갈 것입니다.

이번 2022년 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회에 대한민국을 대표하는 소믈리에 선수들의 많은 관심과 참여를 바라며, 참가하는 모든 선수분들의 선전을 진심으로 기원합니다.

감사합니다.

대전관광공사 사장
고 경 곤



존경하는 소믈리에 및 대전시민 여러분 안녕하세요!



2022년은 코로나19의 새로운 전기를 맞이하였고, 대전 컨벤션·전시센터도 새롭게 확장하여 세계적인 컨벤션 도시로 비약적인 성장하게 되었습니다. 2021년 대전에서 세계적인 와인 품평회인 ‘아시아 와인 트로피’를 유일하게 성공적으로 개최하였고, 한국 국가대표 소믈리에 경기대회도 많은 소믈리에의 관심 속에서 국가대표 소믈리에를 선발했습니다.

2022년 대전 국제와인페어와 최고의 한국 대표 소믈리에를 선발하는 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회, 2023년 프랑스 샹파뉴에서 개최하는 세계 베스트 소믈리에 경기대회 출전할 한국의 왕중왕 소믈리에경기대회를 와인 명품도시 대전에서 개최하게 되어 무척 기쁘게 생각합니다.

또한, 코로나바이러스-19속에서 어려운 환경에 극복하고 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 일정에 맞추어 대전에서 개최하고자 합니다. 한국의 K-Food 중 김치가 전 세계적으로 주목받고 있습니다. 올해 한식과 어울리는 전통주를 사랑하고 직업으로 국위를 선양하는 전통주 소믈리에들의 축제이자 경기대회를 지속적으로 개최하게 된 것도 한국 전통주가 국제적으로 위상을 높이는데 기여하는 것으로 생각합니다. 작년부터 세계적으로 확산이 된 코로나바이러스-19로 경제, 문화, 사회적인 문제가 많았지만, 국민의 슬기로운 지혜와 협조로 대처하였고, 특히 혼술, 홈밥으로 와인, 전통주 판매가 급증장을 하였습니다. 호텔 레스토랑에서 마시던 와인, 전통주가 가정으로 이동하면서 새로운 와인 문화를 만들었습니다. 우리나라는 힐링과 웰빙을 추구하면서 건강을 생각하는 소비문화 속에 안전하고 건강한 식음료로서 와인, 전통주, 워터, 차(茶) 문화가 꾸준하게 성장 발전하고 있습니다.

제4차 산업이 성숙하면 미래에 최고의 직업은 ‘소믈리에’라고 합니다. 국내 최고의 한국 국가대표 소믈리에를 선발하는 본 경기대회는 와인에 대한 지식과 전문성은 물론, 스피릿, 칵테일, 커피, 차, 워터 등 모든 음료에 대한 전문적인 지식과 서비스 기술을 갖추고 음식에 어울리는 와인을 추천하는 소믈리에를 발굴하고 교육을 지원하는데 있습니다. (사)한국국제소믈리에 협회는 20년 동안 한국의 소믈리에를 교육하고, 양성해온 국내 유일의 비영리 단체로서 세계적인 ASI의 세계 베스트 소믈리에 경기대회에 한국국가대표 소믈리에를 선발하여 출전해 왔습니다. 아직은 좋은 성적을 얻지 못했지만, 해를 거듭할수록 한국 국가대표 소믈리에의 성적이 좋아지고 있으며, 아시아에서는 일본과 더불어 가장 강력한 우승 후보로 인정받고 있습니다.

그리고 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회, 국가대표 워터 소믈리에 경기대회, 국가대표 티(茶) 소믈리에 경기대회 그리고 대학생 소믈리에 경기대회가 동시에 개최되어 소믈리에의 축제장이 되고 있습니다. 전통주, 워터, 티 소믈리에의 역할도 기대되며, 새로운 직업군으로 성장 발전하고 있습니다. 또한, 처음 개최하는 대전시민 소믈리에 경기대회는 대전시민들이 와인의 문화를 이해하고, 국제 와인 페어에서 와인을 즐기는 공간으로 거듭나고 있습니다.

2022년 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 국가대표 부문, 대학생 부문, 포르투갈와인 부문, 대전시민 소믈리에 부문으로 구분됩니다. 또한 제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회, 제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회, 제8회 국가대표 한국 티 소믈리에 경기대회를 개최하여 분야별 최고의 소믈리에를 선발합니다. 이번 한국 국가대표 소믈리에 경기대회의 우승자, 준우승자, 그리고 포르투갈와인 부문 우승자는 포르투갈 와이너리의 협찬으로 포르투갈 와인투어의 행운을 갖게 되며, 알마스 캐비어의 푸짐한 상품도 받습니다. 또한 우승자는 베를린 와인 트로피와 아시아 와인 트로피에 심사위원으로 초대됩니다.

대전와인축제에 앞서 베를린 와인 트로피와 공동으로 개최하는 아시아 와인 트로피가 대전을 명품 와인 도시로 브랜드 가치를 높이고 있으며, 출품된 4,000여 종 와인을 공정하게 평가됩니다. 또한, 아시아 와인 트로피에 출품한 전 세계 와인이 한자리에 모여 시음회를 할 수 있는 와인 전시장을 새로운 전시장에서 오픈하여 일반 소비자들에게 다양한 와인을 시음하는 아시아 최고의 와인 행사가 될 것입니다.

한국의 와인문화와 소믈리에들의 위상을 높이는 2022년 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회에 참석하는 선수들의 선전과 우승을 기원하면서 여러분의 적극적인 관심과 참여를 희망합니다.

감사합니다.

(사)한국국제소믈리에협회장
고재윤

사랑하는 소믈리에 여러분들과 대전 시민들께 인사드립니다.



사랑하는 한국 소믈리에 여러분들과 대전 시민들께 인사드립니다. 반갑습니다. 2022년 국가대표 소믈리에 경기대회를 대전에서 연속해 개최하게 되어 대단히 기쁩니다. 국내 최고의 소믈리에들이 참여하는 이번 행사가 와인에 관한 정보들을 나누는 의미 있는 행사가 되고, 참여하시는 호텔·레스토랑·와인 샵 등에 근무하는 소믈리에 여러분들과 대전 시민들에게는 좋은 추억과 우정을 만들어 낼 축제 같은 대회가 되었으면 합니다.

이번 대회에 앞서, 국제적으로 명성이 높아가는 <아시아 와인 트로피>가 대전을 세계적인 '명품 와인 도시'로 브랜드화 되어 가는 것에 대해 (사)한국국제소믈리에협회 대전지회장으로서 커다란 자부심을 가집니다. 그런 의미에서 이번 국가대표 소믈리에 경기 대회도 성공적으로 잘 이루어지도록 준비하겠습니다.

와인은 우리의 삶과 많은 공통점을 가지고 있습니다. 와인은 우리들처럼 나고 자라고 또 병 속에서 숨을 쉬는 '살아 있는 생물체'이며, 자연입니다. 그리고 와인도 우리들의 삶처럼 어려움을 겪을수록 더 좋은 와인이 됩니다. 척박한 땅에서 살아 남기 위해 더 깊이 뿌리를 내리고, 고난과 역경을 이겨낸 뒤 더 훌륭한 와인이 되는 것이 인생에서 승리하는 과정을 보여주는 것과 같지요. 끝으로 와인에는 '기다림의 미학'이 있습니다. 좋은 와인은 절정의 순간을 위하여 잘 숙성될 때까지 '설레는' 기다림을 요구합니다. 와인은 최고의 맛을 내기 위하여 인내하는 과정이 우리의 인생과 많이 닮았지요.

우리의 삶과 함께 하는 와인을 모든 분들이 잘 즐길 수 있도록 서비스하는 소믈리에들은 자부심을 가지고, 이 대회에 참석하시어 '즐거시며' 좋은 결과를 얻어 가시길 진심으로 기원합니다.

와인은 우리의 감각의 지평을 넓혀줍니다. 그러면서 우리의 문화 두께도 더 두텁게 해줍니다. 그런 의미에서 많은 소믈리에들이 이번 대회에 적극적으로 참여하셔서, 여러분의 감각의 영역이 더 확장되시고, 대회를 통하여 우리의 레스토랑 문화와 음주 문화도 더 한층 올라갈 수 있었으면 합니다. 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

(사)한국국제소믈리에협회
대전 지회장
박한표



우리술을 사랑하시는 모든 분들의 발전을 희망하며...



안녕하십니까

농림축산식품부·한국농수산물유통공사·한국식품연구원이 후원하고 (사)한국국제소믈리에협회가 주최하는 2022년 제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회에 보여주신 관심과 격려에 깊은 감사를 드립니다.

“술이란 인류가 만든 가공음료 가운데 역사가 가장 오래된 것으로 사람이 살고 있는 그 나라의 자연 환경과 사회 환경의 절대적 영향을 받기 마련이며, 즐기는 사람들의 문화로 나타나게 되며, 결국 한 나라의 술은 그 나라와 민족이 살고 있는 기후와 환경, 민속이 바탕 된 문화적 산물로서 한 민족의 정서를 날게 되고, 식생활 문화의 변천과 함께 다듬어지고 정착되면서 민족 나름의 멋과 맛으로 반영돼 왔다”라고 합니다. 이를 가장 잘 이해하고 소개할 수 있는 일이야말로 소믈리에의 역할이라 하겠습니다.

우리 협회에서는 2010년부터 매년 우리술을 널리 알릴 수 있는 계기를 마련하고자 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회를 개최하고 있습니다. 우리술의 역사, 제조, 스토리텔링, 음식과의 조화, 서비스 등 다양한 지식과 실무에 대한 평가를 통해 국가대표 전통주 소믈리에를 선발하고 있습니다.

또한, (사)한국국제소믈리에협회에서는 매년 한국 국가대표 소믈리에 경기대회, 국가대표 한국 티 소믈리에 경기대회, 국가대표 워터 소믈리에 경기대회, 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회를 개최하여 선발된 소믈리에들이 다양한 분야에서 활동할 수 있도록 노력하고 있습니다.

앞으로도, (사)한국국제소믈리에협회는 참가자 여러분뿐만 아니라 우리술을 사랑하시는 모든 분들과 더욱 밀접한 관계를 형성하여 교류가 더욱 활발해지고 더 큰 발전이 있기를 희망하며, 여러분 모두가 큰 역할을 해 주실 것으로 믿습니다. 비록 준비하신 수고에 비해 만족스럽지 못하시더라도 유익한 시간 되시리라 믿으며, 여러분 모두가 소망하는 성과가 있기를 기원합니다. 이번 대회를 계기로 우리술을 많이 사랑하고 기억해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

(사)한국국제소믈리에협회
한국전통주소믈리에분과위원장
김 재 호

2022 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest

행사명

- 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
- 제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회
- 제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회
- 제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회
- 제2회 대전시민 소믈리에 경기대회

목적

국제소믈리에협회(ASI)의 회원국인 (사)한국국제소믈리에협회(KISA)에서 주관하는 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 와인·워터·티·전통주 문화의 대중화와 함께 한국의 와인과 주류 및 음료를 세계에 알리고, 미래의 한국와인·전통주·워터·티 소믈리에를 양성하는 데에 그 목적을 두고 있다.

(사)한국국제소믈리에협회에서는 국내 최고 국가대표 와인·워터·티·전통주 소믈리에를 선발하여, 한국 소믈리에의 우수성을 세계에 널리 알리고 한국와인·전통주·워터·티의 세계화에 기여하고자 매년 국내대회를 실시하고 있다.

2012년 5월 대전광역시에서 ASI 총회 및 제2회 아시아·오세아니아 베스트 소믈리에 대회를 개최하여 전세계 유명한 소믈리에들에게 한국의 식문화를 알리고 홍보하였으며, 2013년 베를린 와인 트로피의 일환으로 대전 와인 트로피를 대전시에 유치한 바 있다. 2014년부터는 아시아 와인 트로피라는 이름으로 새롭게 변화하여 대전광역시를 세계 속의 경제·문화·웰빙 도시로 도약시키고자 노력하고 있다.

그리고 2023년에는 국내 최고의 소믈리에를 프랑스 샹파뉴에서 개최하는 ASI 세계 베스트 소믈리에 경기대회에 출전하도록 하여, 궁극적으로는 국내의 와인·전통주·워터·티 문화를 발전시키고, 대한민국 소믈리에와 우리술 브랜드의 우수함을 세계에 부상시키고자 한다.

주최·주관

대전관광공사 / (사)한국국제소믈리에협회

후원

대전광역시, 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품연구원, 경희대학교, 소믈리에 타임즈, 베를린 와인 트로피, 아시아 와인 트로피, (주)코웨이, (주)동서, (주)강원심총수, 오리온 제주 용암수, (주)아워홈, (주)글로벌 심총수, 프랑스 루시옹와인협회(CIVR), 알마스캐비아, 유로까브, WS통상, (주)롯데주류, 올빈와인, (주)금양인터내셔널, 비노원, 그랑꼬또 와이너리, 타이거인터내셔널, 아베코와인, 예인화원, (주)제이엘, (주)아영FBC, E&J Gallo, Portugal Aveleda Winery, Portugal Jose Maria da Fonseca Winery



시상내역

한국 국가대표 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
왕중왕 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> ● 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회 한국대표 출전권 부여 ● 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회 숙박, 체제비 지원
국가대표 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> ● 대전시장상(금상) 수여 ● 포르투갈 와이너리투어 지원 ● 유로까브 프로페셔널 테타테 1대 ● 알마스 캐비어 500g 증정 ● 2023 베를린 와인 트로피 심사위원 위촉 ● 2023 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉 ● 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회 국가대표 선발전 참가자격 부여 ● 경희대학교 관광대학원 와인·위터·티 마스터소믈리에 전문가과정 장학증서 수여
	2위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여 ● 포르투갈 와이너리투어 지원 ● 알마스 캐비어 300g 증정 ● 2023 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉 ● 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회 국가대표 선발전 참가자격 부여
	3위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여 ● 알마스 캐비아 120g 증정 ● 2023 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉 ● 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회 국가대표 선발전 참가자격 부여
	4,5,6위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(장려상) 수여
	※ 국가대표 부문 입상자(1~3위)에게는 (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 '마스터 소믈리에' 자격검정의 실기시험을 면제한다.	
대학생 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> ● 대전시장상(금상) 수여 ● 해외 와이너리 투어 항공료 및 숙박체류비 지원
	2위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여 ● 해외 와이너리 투어 숙박체류비 지원
	3위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여 ● 해외 와이너리 투어 항공료 지원
	4위~20위	<ul style="list-style-type: none"> ● (사)한국국제소믈리에협회장상(장려상) 수여
프랑스 루시옹와인 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> ● 루시옹 와이너리투어 지원 ● 루시옹 와인 포상
포르투갈와인 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> ● 포르투갈 와이너리투어 지원 ● 포르투갈 와인 포상

대전시민 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
대전시민 소믈리에 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> 대전시장상(금상) 수여 상금 100만원
	2위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여 상금 50만원
	3위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여 상금 30만원
	4~10위	<ul style="list-style-type: none"> 고급와인 1병씩 증정 (복장왕, 헤어왕, 퀴즈왕, 와인오프너왕 등)
	11~20위	<ul style="list-style-type: none"> 와인 1병씩 증정

※ 대회 부상 등은 후원업체의 사정에 의해 변경될 수도 있습니다.

국가대표 워터 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
국가대표 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(금상) 수여 상금 200만원 세계 물의 날 먹는샘물 품평회 심사위원 위촉 (사)한국국제소믈리에협회 워터 프로젝트 심사위원 위촉
	2위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여 상금 100만원
	3위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여 상금 50만원
	4,5,6위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(장려상) 수여
	※ 국가대표 부문 입상자(1~3위)에게는 (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 '워터 마스터 소믈리에' 자격검정의 실기시험을 면제한다.	

국가대표 티 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
국가대표 부문	1위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(금상) 수여 상금 100만원
	2위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여 상금 50만원
	3위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여 상금 30만원
	4, 5, 6위	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상(장려상) 수여
	※ 국가대표 부문 입상자(1~3위)에게는 (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 '티 마스터 소믈리에' 자격검정의 실기시험을 면제한다.	

국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
국가대표 부문	1위(금상)	<ul style="list-style-type: none"> 농림축산식품부 장관상 수여
	2위(은상)	<ul style="list-style-type: none"> 한국농수산식품유통공사 사장상 수여
	3위(동상)	<ul style="list-style-type: none"> 한국식품연구원 원장상 수여
	4, 5, 6위(장려상)	<ul style="list-style-type: none"> (사)한국국제소믈리에협회장상 수여
	※ 국가대표 부문 입상자(1~3위)에게는 (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 '전통주 어드밴스드 소믈리에' 자격검정의 실기시험을 면제한다.	

※ 상장은 기관의 사정과 품격을 높이기 위해 추후 변경될 수도 있습니다.

※ 전통주 대회 수상자는 협회 정회원 가입 필수(정회원 가입 절차 및 연회비 등은 홈페이지 참조)



제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

18th Korea National Best Sommelier Contest



국제소믈리에협회(ASI)의 회원국인 (사)한국국제소믈리에협회(KISA)에서 주관하는 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 다음과 같은 6개 부문으로 시행된다. 2023년 세계 베스트 소믈리에 경기대회의 한국대표를 선발하는 왕중왕 부문, 2022년도 한국 국가대표를 선발하는 국가대표 부문, 미래의 소믈리에를 양성하고자 시행하는 대학생 부문, 루시옹와인협회에서 후원하여 최고의 루시옹 와인 전문가를 선발하는 루시옹와인 부문, 포르투갈의 와인 전문가를 선발하는 포르투갈와인 부문 그리고 대전시민 소믈리에 부분으로 나뉜다. 본 경기대회는 서울시 소재 경희대학교 호텔관광대학에서 예선을 거쳐 대전 컨벤션센터에서 준결선 및 한국을 대표하는 최고의 국가대표 소믈리에를 선발하는 결승전을 치르게 된다.

본 경기대회는 대전관광공사가 주최하고 (사)한국국제소믈리에협회(KISA)가 주관하며 대전광역시, 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품연구원, 경희대학교, 소믈리에 타임즈, 베를린 와인 트로피, 아시아 와인 트로피, (주)코웨이, (주)동서, (주)강원심층수, 오리온 제주 용암수, (주)아워홈, (주)글로벌 심층수, 프랑스 루시옹와인협회(CIVR), 알마스 캐비아, 유로까브, WS통상, (주)롯데주류, 올빈와인, (주)금양인터내셔널, 비노원, 그랑꼬또 와이너리, 타이거인터내셔널, 아베크와인, 예인화원, (주)제이엘, (주)야영FBC, E&J Gallo, Portugal Avelada Winery, Portugal Jose Maria daFonseca Winery가 후원한다.

한국 국가대표 소믈리에 경기대회의 국가대표 부문은 예선에서 필기시험과 블라인드 테이스팅 시험을 통해 20명을 선발하며, 준결선에서 블라인드 테이스팅, 음식과 와인 매칭, 와인 프로모션, 와인 서비스 시험을 통해 결선에 진출할 최종 3명을 선발한다. 국가대표 부문의 금상 우승자에게는 포르투갈 와이너리 투어 지원 등 다양한 부상이 주어진다. 또한 대학생 부문은 예선 필기시험과 블라인드 테이스팅을 통해 결선에 진출할 3명을 선발하여 와인 디캔팅 서비스, 메뉴에 의한 음식과 와인의 조화, 블라인드 테이스팅 등을 결합하여 최종 우승자를 선발하게 된다.

(사)한국국제소믈리에협회(KISA)에서는 국제소믈리에협회(ASI)가 주관하는 소믈리에 올림픽인 세계 베스트 소믈리에 경기대회의 2004년도 그리스 대회에 편정범 소믈리에, 2007년 그리스 대회에 홍정화 소믈리에, 2010년 칠레 대회에 정하봉 소믈리에, 2013년 일본 동경 대회에 이용문 소믈리에, 2016년 아르헨티나 대회에 오형우 소믈리에, 2019년 벨기에 대회에 안중민 소믈리에가 출전하였다. 그리고 2009년 3월 일본 오사카에서 개최된 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에 이윤경, 이제훈 소믈리에, 2012년 5월 대전 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에 이용문, 김주완 소믈리에, 2015년 11월 중국의 홍콩에서 개최된 제3회 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에 김경환, 이정훈 소믈리에가 출전하였으며 2018년 10월 일본 교토에서 개최된 제4회 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에 안중민, 조현철 소믈리에가 출전하였다. 그리고 올해 2022년 대만에서 개최 예정인 제5회 대회에는 안중민, 송기범 소믈리에가 한국 국가대표로 출전할 예정이다.

매년 국내대회를 실시하는 (사)한국국제소믈리에협회의 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 건전한 와인문화의 대중화와 함께 호텔·외식·와인유통 분야에 각광받는 직업으로 부상하고 있는 ‘소믈리에’에 대한 뜨거운 관심으로 인하여 점점 경쟁이 치열해지고 있다. 본 대회는 한국의 국가대표선수를 선발하는 대회인 만큼 세계 소믈리에 경기 기준의 엄격한 규정을 적용하여 테스트를 거치게 되고 와인의 이론과 실무(블라인드 테이스팅, 디캔팅, 서비스 등)에서도 최고의 자격을 갖춘 소믈리에가 선발된다. 이를 통해 경쟁하는 우수한 소믈리에들의 호텔·외식·와인유통 분야에서의 큰 활약이 기대된다.

제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 모집요강

대회 부문별 응시자격 조건

[왕중왕 부문]

- 2020년, 2021년, 2022년 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 결과 상위 1위~3위

[국가대표 부문]

- 현재 호텔, 레스토랑, 와인바, 와인 샵, 와인 유통업체에 근무하는 현직 소믈리에로 1년 이상 경력을 가진 자
- 한국국제소믈리에협회(KISA)의 와인 어드밴스드 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자 혹은 International ASI Sommelier Diploma를 취득한 자
- (사)한국국제소믈리에협회 정회원으로 가입한 자
 - ※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함
 - ※ 국가대표부문에 응시하는 경우는 '루시옹와인 부문 및 포르투갈와인 부문'에도 응시가능(선택)

[대학생 부문]

- 현재 대학교에 재학 중인 자(휴학생 포함)
- 한국국제소믈리에협회(KISA)의 와인 영 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자
- (사)한국국제소믈리에협회 준회원 이상으로 가입한 자
 - ※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

[루시옹와인 부문 / 포르투갈와인 부문]

- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회의 국가대표부문에서 준결선을 통과한 6명

신청서 접수기간

- 2022년 7월 1일(금) ~ 7월 15일(금) 오후 3시까지

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함
- 신청서 접수와 함께 신청자 본인이름으로 참가비를 입금하여야 접수 완료

참가비용

- 왕중왕 부문 : 20만원 ● 국가대표 부문: 10만원 ● 대학생 부문: 5만원
- 입금계좌: 우리은행 1005-602-101089 | 예금주: (사)한국국제소믈리에협회
- 참가비는 참가신청서 제출시 완불해야하며, 환불은 별도 환불규정에 따른다.
- 2022년도 국가대표 부문 1위~3위 입상자가 왕중왕 부문에 신청할 경우에는 참가비용은 사후 납부한다.

환불규정

- 접수취소시 취소내역(취소할 부문, 환불받을 본인명의로 계좌)을 winekisa@winekisa.com로 전송
- 기간에 따른 환불금액 : 100% 전액환불 (신청서 접수 마감일까지)
50% 환불 (접수마감 다음날부터 시험일 15일전까지)

적용기간	접수기간중	접수마감후	시험시행 15일전 ~ 시험당일
환불적용률	접수취소시 환불100%	접수취소시 환불50%	환불취소 불가

참가신청시 주의사항

- 신청서의 모든 항목을 빠짐없이 기입하며 영문이름은 반드시 여권에 기재된 이름으로 표기할 것
- 증명사진 및 관련 자격 증빙서류 첨부 필수 (서류 첨부 시 총 용량 600KB 이내)

제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 시험요강

왕중왕 부문

예선

○ 이론 필기시험

- 제한시간: 60분
- 시험내용: 세계의 국가와인, 양조학, 포도의 품종과 재배, 와인마케팅, 와인서비스, 와인불어, 워터·타·커피·맥주·카테일 등
- 시험유형: 선택형, 단답형, 서술형

준결선

○ 음식과 와인 매칭

- 제한시간: 20분
- 시험내용: 제시된 음식과 와인 2종을 시음한 뒤 음식에 어울리는 와인을 선택하고 이유를 기술
- 시험유형: 서술형 주관식(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 작성)
- 채점항목: 음식 분석, 첫번째 와인 분석, 두번째 와인 분석, 음식과 매칭되는 와인 제안 및 이유 기술

※ 선발 : - 예선과 준결선의 합산 점수로 상위 3명을 선발하여 결선 진출
 - 2022년 8월 28일(일) 「2022 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 왕중왕부문 결선」에서 결선진출자 발표
 (동점자의 경우 준결선 성적 우수자에게 우선권 부여)
 ※ 결선진출자 선발은 예선 70%, 준결선 30%의 점수비율로 산정하여 선정

결선

	분야	배점	비고
1	블라인드 테이스팅	100	구술
2	와인 비교 테이스팅	100	구술
3	와인 프로모션	100	구술
4	소믈리에자질(50)/외국어사용(50)	100	-
	합계	400	

○ 블라인드 테이스팅 - 와인, 스피리츠, 워터

- 제한시간: 총 8분
- 시험내용: 와인 6종, 스피리츠 3종(전통주 포함), 워터 1종
- 채점항목: 와인 (생산국가, 품종, 빈티지, 제품명, 음식 매칭 등), 스피리츠(생산국가, 종류, 원재료, 제품명 등), 워터 (생산국가, 수원지, 제품명 등)



○ 와인 비교 테이스팅

- 제한시간: 총 5분
- 시험내용: 신세계 와인과 구세계 와인을 비교 테이스팅하여 구술
- 채점항목: 와인명, 빈티지, 국가(지역, 페루아), 포도품종, 음식매칭, 서비스 온도, 아로마, 특성 차이 등

○ 와인 프로모션

- 제한시간: 4분
- 시험내용: 레스토랑에서 특정한 상황부여로 소믈리에의 와인 서비스 스킬
- 채점항목: 상황에 대한 정확한 이해, 와인의 특성 설명, 추천 이유, 타 음료 추천 능력, 음식매칭 기술, 태도 등

○ 소믈리에 자질

- 채점항목: 외모(올바른 복장 및 청결도), 태도(친근감, 미소), 예절, 기술 숙련도, 총평 등

○ 외국어 사용

- 외국어선택: 영어, 불어 또는 스페인어 중 택1
- 채점항목: 외국어의 이해, 언어의 유창함, 전문용어 사용, 발음/억양 등

※ 선발: 1,2,3위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 최종선발은 예선 40%, 준결선 10%, 결선 50%의 점수비율로 산정하여 선정

국가대표 부문

예선

○ 이론 필기시험

- 제한시간: 60분
- 시험내용: 세계의 국가와인, 양조학, 포도의 품종과 재배, 와인마케팅, 와인서비스, 와인불어, 워터·티·커피·맥주·칵테일 등
※ 루시옹와인 부문(별도/선택/30분), 포르투갈와인 부문(별도/선택/30분)
- 시험유형: 선택형, 단답형, 서술형

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 20분
- 시험내용: 와인 4종(화이트 와인 2종, 레드 와인 2종), 스피리츠 3종(전통주 포함)
- 채점항목: ▶ 와인 - 외관, 향, 맛, 품종, 국가, 세부지역, 빈티지, 숙성잠재력, 음식매칭, 서비스 온도 등
▶ 스피리츠 - 원재료, 종류, 제품명
- 시험유형: 서술형 주관식(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 작성)

※ 선발: 상위 20명 준결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

※ 준결선 진출자 선발은 필기시험 70%, 블라인드 테이스팅 30%의 점수비율로 산정하여 선정

준결선

	분야	배점	비고
1	블라인드 테이스팅	300	필기
2	음식과 와인 매칭	100	필기
3	와인 프로모션	100	구술/실기
4	와인 서비스	100	구술/실기
5	소믈리에자질(50)/외국어(50)	100	-
	합계	700	

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 30분
- 시험내용: 와인 6종(루시옹 와인 1종 포함), 전통주 또는 한국와인 1종, 워터 1종
- 채점항목: ▶ 와인 - 외관, 향, 맛, 품종, 국가, 세부지역, 빈티지, 숙성잠재력, 음식매칭, 서비스 온도 등
▶ 전통주 - 원재료, 종류, 제품명
▶ 워터 - 생산국가, 원수원, 물의 종류, 제품명 등
- 시험유형: 서술형 주관식(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 작성)



○ 음식과 와인 매칭

- 제한시간: 20분
- 시험내용: 제시된 음식과 와인 2종을 시음한 뒤 음식에 어울리는 와인을 선택하고 이유를 기술
- 시험유형: 서술형 주관식(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 작성)
- 채점항목: 음식 분석, 첫번째 와인 분석, 두번째 와인 분석, 음식과 매칭되는 와인 제안 및 이유 기술

○ 와인 프로모션

- 제한시간: 4분
- 시험내용: 레스토랑에서 특정한 상황부여로 소믈리에의 와인 프로모션 서비스 스킬
- 시험유형: 구술/실기(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 구술)
- 채점항목: 상황에 대한 정확한 이해, 와인의 특성 설명, 추천 이유, 타 음료 추천 능력, 음식매칭 기술, 태도 등

○ 와인 서비스

- 제한시간: 2분
- 시험내용: 제시된 와인을 서비스
- 시험유형: 구술/실기(영어, 불어, 스페인어 중 본인 선택언어로 구술)
- 채점항목: 국가/지역, 와인의 특성, 음식과 조화 설명, 서비스 스킬, 와인 취급 등

※ 선발: 상위 6명 입상 / 상위 3명 결선 진출 (동점자의 경우 준결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 결선진출자 선발은 예선 40%, 준결선 60%의 점수비율로 산정하여 선정

결선

	분야	배점	비고
1	고객 맞춤 와인 & 식전주 서비스	100	구술/실기
2	음식과 와인의 조화	100	구술
3	와인 디캔팅 서비스	100	구술/실기
4	포도품종별 지역·와이너리 매칭	100	구술
5	블라인드 테이스팅(와인)	200	구술
6	블라인드 테이스팅(스피리츠)	100	구술
7	돌발퀴즈	100	구술
8	샴페인 서비스	100	실기
9	소믈리에자질(50)/외국어사용(50)	100	-
	합계	1000	

○ 고객 맞춤 와인 & 식전주 서비스

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 고객이 요청하는 와인 및 식전주 또는 음료를 서비스
- 채점항목: 와인제안, 와인정보, 식전주 추천 능력, 서비스 숙련도, 고객과의 커뮤니케이션 등

○ 음식과 와인의 조화

- 제한시간: 6분(시작전, 1분간 생각할 시간 부여)
- 시험내용: - 특정 메뉴에 따른 와인 제안
- 제시된 메뉴와 추천하는 와인의 페어링 원리와 와인 제안
- 채점항목: 음식과 와인 매칭의 논리적 설명 및 적절한 제안

○ 와인 디캔팅 서비스

- 제한시간: 6분
- 시험내용: - 고객이 미리 주문해 놓은 와인을 고객에게 서비스
- 디캔팅 와인 서비스 도중 고객의 즉흥적 와인 또는 음료 주문에 알맞은 서비스
- 채점항목: 서비스의 정확한 순서, 전문성, 숙련도, 정확성 등

○ 포도 품종별 지역·와이너리 매칭

- 제한시간: 3분
- 시험내용: 15개의 포도 품종별로 알맞은 지역·와이너리를 연결시키는 것
- 채점항목: 정답과 오답으로 평가

○ 블라인드 테이스팅 - 와인, 워터

- 제한시간: 총8분
- 시험내용: 와인 5종(화이트 와인 2종, 레드 와인 2종, 한국와인 1종), 워터 1종
- 채점항목: ▶ 와인 - 외관, 향, 맛, 품종, 국가, 세부지역, 빈티지, 숙성잠재력, 음식매칭, 서비스 온도, 토양 등
▶ 워터 - 생산국가, 원수원, 물의 종류, 제품명 등을 구술

○ 블라인드 테이스팅 - 스피리츠

- 제한시간: 총6분
- 시험내용: 스피리츠 10종(전통주 포함)
- 채점항목: 종류, 원재료, 제품명 등을 구술

○ 돌발퀴즈

- 제한시간: 2분(각 12초씩)
- 시험내용: 스크린에 나타나는 10장의 사진(와인 산지 지도 등)을 보고 해당되는 답을 제시

○ 샴페인 서비스 - 결선진출자 동시에 진행

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 매그넘 샴페인을 주어진 클래스의 개수에 같은 양으로 따르는 시험

○ 소믈리에 자질

- 채점항목: 외모(올바른 복장 및 청결도), 태도(친근감, 미소), 예절, 기술 숙련도, 총평 등

○ 외국어 사용

- 외국어선택: 영어, 불어 또는 스페인어 중 택1
- 채점항목: 외국어의 이해, 언어의 유창함, 전문용어 사용, 발음/억양 등

※ 선발: 1, 2, 3위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 최종선발은 예선 20%, 준결선 30%, 결선 50%의 점수비율로 산정하여 선정



■ 프랑스 루시옹와인 부문 결선

프랑스 루시옹와인 블라인드 테이스팅 - 6명 결선 진출자 동시에 진행

- 와인 테이스팅(각 2분): 루시옹 와인 4종
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 품종, 빈티지, 와이너리, 와인 제품명 등
 - ※ 국내 수입된 와인으로 평가(와인리스트는 7월 11일부터 협회 홈페이지에서 다운로드 가능)
 - ※ 결선진출자는 국가대표 부문에서 준결선을 통과한 상위 6명
 - ※ 최종선발은 프랑스 루시옹와인 이론시험 점수와 결선 결과 점수를 50:50으로 반영하여 선발

■ 포르투갈와인 부문 결선

포르투갈와인 블라인드 테이스팅 - 6명 결선 진출자 동시에 진행

- 와인 테이스팅(각 2분): 포르투갈 와인 4종
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 품종, 빈티지, 와이너리, 와인 제품명 등
 - ※ 국내 수입된 와인으로 평가(와인리스트는 7월 11일부터 협회 홈페이지에서 다운로드 가능)
 - ※ 결선진출자는 국가대표 부문에서 준결선을 통과한 상위 6명
 - ※ 최종선발은 포르투갈와인 이론시험 점수와 결선 결과 점수를 50:50으로 반영하여 선발

대학생 부문

예선

○ 필기시험

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 세계의 국가와인, 양조학, 포도의 품종과 재배, 와인마케팅, 와인서비스, 와인불어 등
- 시험유형: OX문제, 선택형, 단답형, 서술형
- ※ 참고도서 : 와인커뮤니케이션(고재윤저, 세경북스)

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 화이트 와인 2종, 레드 와인 3종, 전통주 2종
- 채점항목: 와인 - 외관, 향, 맛, 품종, 국가, 세부지역, 빈티지, 숙성잠재력, 음식매칭, 서비스 온도 등
전통주 - 원재료, 제품명 등
- 시험유형: 필기(객관식/주관식)
- ※ 와인리스트 22종 : 2022 협회공식와인 22종
- ※ 전통주리스 4종 : 나루생막걸리 6%(한강주조), 백련 살균막걸리 misty(신평양조장), 한산소곡주-멸균주(한산소곡주), 감사-생약주(술샘)

※ 선발: 상위 20명 입상 / 상위 3명 결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)
 ※ 선발은 필기시험 60%, 블라인드 테이스팅 40%의 점수비율로 산정하여 선정

결선

	분야	배점	비고
1	와인 디캔팅 서비스	30	실기
2	메뉴에 의한 음식과 와인의 조화	30	구술
3	블라인드 테이스팅	30	구술
4	소믈리에 자질	10	-
	합계	100	

○ 와인 디캔팅 서비스

- 제한시간: 6분
- 시험내용: 고객이 미리 주문해 놓은 와인을 디캔팅 한 후에 6~8명의 고객에게 서비스

○ 메뉴에 의한 음식과 와인의 조화

- 제한시간: 6분
- 시험내용: 3가지의 특정 메뉴에 어울리는 3가지 와인을 제안

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 화이트 와인 1종, 레드 와인 2종 - 생산국가, 생산지역, 포도품종, 빈티지, 와인명을 구술
위더 1종 - 생산국가, 원수원, 종류, 제품명 등을 구술
증류주 1종, 전통주 1종 - 원재료와 제품명을 구술

○ 소믈리에 자질

- 채점항목: 복장/예절, 기술 숙련도, 친밀감, 전반적 평가 등

※ 선발: 1, 2, 3위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)
 ※ 최종선발은 예선 필기시험 30%, 예선 블라인드 테이스팅 10%, 결선 60%의 점수비율로 산정하여 선정



대전시민 소믈리에 경기대회

모집요강

- 응시대상 : - 주민등록상 거주지가 대전시로 되어 있는 20세 이상 시민(증빙서류 : 주민등록등본)
- 대전에 있는 대학교를 다니는 대학생(증빙서류 : 재학증명서)
- 대전에 있는 직장을 다니는 직장인(증빙서류 : 재직증명서)
- 접수기간 : 2022년 8월 1일(월) ~ 8월 17일(수) 오후 3시까지
- 접수방법 : 한국국제소믈리에협회 홈페이지에서 준회원으로 가입후에 온라인 접수
- 참가비용 : 없음
- ※ 응시대상이지 여부를 확인할 수 있는 참가자격 증빙서류를 예선대회 참가시에 반드시 지참하여야 함
- ※ 참가자격 증빙서류는 예선대회 현장에서 본인 및 거주지 확인에만 사용될 예정이며 제출할 필요는 없음

예선

- 시험일시: 8월 27일(토) 11:00
- 시험장소: 대전컨벤션센터 201호
- 준비물: 신분증, 참가자격 증빙서류
- ※선발 : 20명(결선대회 무대에서 발표. 동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

○ 이론 필기시험

- 제한시간: 60분
- 시험유형: 선택형
- 시험내용: 세계의 국가와인, 양조학, 포도의 품종과 재배, 와인마케팅, 와인서비스 등
- ※ 참고도서는 '와인 커뮤니케이션(고재윤저, 세경북스)'

결선

- 시험일시: 8월 28일(일) 15:00
- 시험장소: 대전컨벤션센터 그랜드볼룸
- 준비물 : 신분증, 자유 복장
- ※ 선발: 1~3위, 4~10위 선발 (동점자의 경우 예선 성적 우수자에게 우선권 부여)
- ※ 선발은 예선점수 반영 없이 결선 점수로만 순위 결정

○ 와인 오픈 및 서비스

- 제한시간 : 1분 30초
- 시험내용 : 와인 빨리 오픈하여 한잔 서비스하기
- 채점항목 : 오픈여부, 서비스양, 청결 및 정리상태 등
- ※ 20명이 동시에 시행하여 10명 선발 후 다음 단계 시험진행

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간 : 총 6분(각2분씩)
- 시험내용: 와인 3종 테이스팅
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 국가, 품종 등
- ※ 출제 와인 3종 중, 'KISA 공식와인 22종' 중에서 2종 출제, 대전 와인 박람회 출품 와인 중 1종 출제 예정
- ※ KISA 공식와인 22종 리스트는 협회 홈페이지에서 다운로드 가능

○ 돌발퀴즈

- 제한시간: 2분(각8초씩)
- 시험내용: 스크린에 나타나는 10장의 사진을 보고 해당되는 답을 제시

제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회

12nd Korea National Water Sommelier Contest



(사)한국국제소믈리에협회 산하 워터 소믈리에 분과가 주관하는 세계 유일의 제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기 대회는 국내 최고의 워터 소믈리에를 선발한다. 최근 국민소득이 높아지면서 웰빙, 건강에 대한 지대한 관심으로 먹는샘물의 소비량이 급속도로 성장하고 있는 시점에 레스토랑, 워터 바에서 깨끗하고 맛있는 물을 소비자들에게 추천 해주고 소개해주며, 음식과 워터의 조화 등을 제안할 수 있는 능력을 갖춘 전문성 있는 워터소믈리에들을 양성하는데 목적이 있다. 본 대회의 1, 2, 3위에게는 (사)한국국제소믈리에협회장상과 함께 부상으로 소정의 상금이 지급되며, (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 ‘워터 마스터 소믈리에’ 자격검정의 실기시험을 면제한다.

워터 소믈리에는 깨끗하고 맛있는 물을 소비자들의 욕구에 맞게 추천하고 제공하는 자로서 호텔, 외식, 워터 바, 먹는 샘물 유통 등에서 각광받는 직업으로 부상하고 있어, 올해 워터 소믈리에 대회의 경쟁은 더욱 치열할 것으로 예상된다. 다양한 종류의 먹는 샘물과 정수기 물에 대한 이론시험과 블라인드 테이스팅을 통해 선발된 한국을 대표하는 우수한 워터 소믈리에들의 호텔, 레스토랑, 워터 바, 먹는샘물 회사, 정수기 회사, 먹는샘물 유통업체 등의 분야에서 활약을 기대한다.





제12회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회 모집요강

대회 부문별 응시자격 조건

- 현재 호텔, 레스토랑에서 워터를 취급하는 자. 또는 워터 생산업체, 워터 유통업체, 워터 바, 워터샵, 정수기 기업 등에 근무하는 워터 소믈리에로 6개월 이상 경력을 가진 자. 또는 교육기관에서 워터 소믈리에 강의를 하거나 교육을 받은 자
 - 일반인은 (사)한국국제소믈리에협회의 워터 어드밴스드 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자이며, 대학생은 워터 인터미디에이트 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자
 - (사)한국국제소믈리에협회에 정회원(일반인), 준회원(대학생) 이상으로 가입한 자
- ※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

신청서 접수기간

- 2022년 7월 1일(금) ~ 7월 15일(금) 오후 3시까지

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함
- 신청서 접수와 함께 신청자 본인이름으로 참가비를 입금하여야 접수 완료

참가비용

- 국가대표 부문: 10만원
- 입금계좌: 우리은행 1005-602-101089 | 예금주: (사)한국국제소믈리에협회
- 참가비는 참가신청서 제출시 완불해야하며, 환불은 별도 환불규정에 따른다.

환불규정

- 접수취소시 취소내역(취소할 부문, 환불받을 본인명의로 계좌)을 winekisa@winekisa.com로 전송
- 기간에 따른 환불금액 : 100% 전액환불 (신청서 접수 마감일까지)
50% 환불 (접수마감 다음날부터 시험일 15일전까지)

적용기간	접수기간중	접수마감후	시험시행 15일전 ~ 시험당일
환불적용률	접수취소시 환불100%	접수취소시 환불50%	환불취소 불가

참가신청시 주의사항

- 신청서의 모든 항목을 빠짐없이 기입하며 영문이름은 반드시 여권에 기재된 이름으로 표기할 것
- 증명사진 및 관련 자격 증빙서류 첨부 필수 (서류 첨부 시 총 용량 600KB 이내)

제12회 국가대표 워터 소물리에 경기대회 시험요강

국가대표 부문

예선

○ 필기시험

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 물의 종류, 물과 건강, 워터 서비스, 음식과 워터의 조화, 국가별 먹는샘물 정보, 정수기 등
- 시험유형: OX문제, 선택형, 단답형, 서술형

※ 선발: 상위 20명 준결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

준결선

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 정수기물 1종, 국내생수 2종, 해외생수 2종
- 시험유형: 필기(객관식/주관식)

※ 선발: 상위 6명 입상 / 상위 3명 결선 진출 (동점자의 경우 준결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 상위 6명 선발은 예선 60%, 준결선 40%의 점수비율로 산정하여 선정

결선

	분야	배점	비고
1	물 비교 평가	10	구술
2	음식과 워터의 조화 및 서비스	20	구술
3	디톡스워터 A	20	실기
4	디톡스워터 B	10	실기
5	블라인드 테이스팅	20	구술
6	워터 스토리텔링	10	실기
7	돌발퀴즈	10	구술
	합계	100	

○ 물 비교 평가

- 제한시간: 4분
- 시험내용: 2종류의 물을 비교 분석하여 물의 차이점을 설명
- 채점항목: 국가, 원수원, 미네랄 함량, 경도, 맛의 차이, 추천 등

○ 음식과 워터의 조화 및 서비스

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 음식과 워터의 조화/서비스
- 채점항목: 음식분석, 물설명, 조화 기본원칙, 세일즈스킬(추천방법 등)

○ 디톡스워터 A

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 협회에서 준비한 워터와 재료를 이용한 디톡스워터를 직접 만들어 시연
- 채점항목: 작품의 창의성, 색깔, 장식, 맛, 스토리텔링 등

○ 디톡스워터 B

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 협회 공식지정워터(4종) 및 정수기물 중 1가지 워터와 재료를 이용한 디톡스워터를 직접 만들어 시연
- 채점항목: 작품의 창의성, 색깔, 장식, 맛, 스토리텔링 등

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 정수기물 1종, 국내생수 2종, 해외생수 2종
- 채점항목: 생산국가, 원수원, 물의종류, 제품명 등을 구술

○ 워터 스토리텔링

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 10개 중 2개를 본인 추천 후 스토리텔링
- 채점항목: 국가, 원수원, 건강, 역사, 물맛 특성, 음식과 조화 등

○ 돌발퀴즈

- 제한시간: 2분(각 12초씩)
- 시험내용: 스크린에 나타나는 10장의 사진을 보고 해당되는 답을 제시

※ 선발: 1, 2, 3위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 최종선발은 예선 30%, 준결선 10%, 결선 60%의 점수비율로 산정하여 선정

제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회

8th Korea National Tea Sommelier Contest



(사)한국국제소믈리에협회 산하 티 소믈리에 분과(KBTSS, Korea Barista Tea Sommelier Subcommittee)가 주관하는 국가대표 티 소믈리에 경기대회는 국내 최고의 티 소믈리에를 선발하는 대회로서 최근 차 시장의 성장세와 더불어 그 관심과 수요가 증가하고 있어 많은 참가자들의 도전이 기대된다. 본 대회의 1, 2, 3위에게는 부상으로 소정의 상금이 지급되며, (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 ‘티 마스터 소믈리에’ 자격검정의 실기시험을 면제한다.





제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회 모집요강

대회 부문별 응시자격 조건

국가대표 부문

- 현재 호텔, 레스토랑의 티를 취급하는 자. 또는 티 하우스, 티 생산업체, 티 유통업체에 근무하는 티 소믈리에로 6개월 이상 경력을 가진 자. 또는 교육기관에서 티 소믈리에 강의를 하거나 교육을 받은 자
 - 일반인은 (사)한국국제소믈리에협회의 티 어드밴스드 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자이며, 대학생은 티 인터미디에이트 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자
 - (사)한국국제소믈리에협회에 정회원(일반인), 준회원(대학생) 이상으로 가입한 자
- ※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

신청서 접수기간

- 2022년 7월 1일(금) ~ 7월 15일(금) 오후 3시까지

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함
- 신청서 접수와 함께 신청자 본인이름으로 참가비를 입금하여야 접수 완료

참가비용

- 국가대표 부문: 10만원
- 입금계좌: 우리은행 1005-602-101089 | 예금주: (사)한국국제소믈리에협회
- 참가비는 참가신청서 제출시 완불해야하며, 환불은 별도 환불규정에 따른다.

환불규정

- 접수취소시 취소내역(취소할 부문, 환불받을 본인명의로 계좌)을 winekisa@winekisa.com로 전송
- 기간에 따른 환불금액 : 100% 전액환불 (신청서 접수 마감일까지)
50% 환불 (접수마감 다음날부터 시험일 15일전까지)

적용기간	접수기간중	접수마감후	시험시행 15일전 ~ 시험당일
환불적용률	접수취소시 환불100%	접수취소시 환불50%	환불취소 불가

참가신청시 주의사항

- 신청서의 모든 항목을 빠짐없이 기입하며 영문이름은 반드시 여권에 기재된 이름으로 표기할 것
- 증명사진 및 관련 자격 증빙서류 첨부 필수 (서류 첨부 시 총 용량 600KB 이내)

제8회 국가대표 티 소믈리에 경기대회 시험요강

국가대표 부문

예선

○ 필기시험

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 티의 문화와 역사, 제다방법, 티의 생산지, 티의 종류, 티와 건강, 한국 차문화 역사, 산지, 제품 등
- 시험유형: OX문제, 선택형, 단답형, 서술형

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 한국녹차 3종, 청차(우롱차) 1종, 홍차 1종, 보이차 1종
- 시험유형: 필기(객관식)

※ 선발: 상위 6명 입상 / 상위 3명 결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

※ 선발은 필기시험 60%, 블라인드 테이스팅 40%의 점수비율로 산정하여 선정

결선

구분	분야	배점	비고
1	티 비교 테이스팅	10	구술
2	티 블렌딩	20	실기
3	블라인드 테이스팅	20	구술
4	티 소믈리에 서비스	20	구술
5	티 스토리텔링	20	실기
6	돌발퀴즈	10	구술
	합계	100	

○ 티 비교 테이스팅

- 제한시간: 1분(설명)
- 시험내용: 2종류의 차를 우려서 차이점을 설명하는 방법
- 채점항목: 차의 종류, 특성, 향, 맛의 비교

○ 티 블렌딩

- 제한시간: 4분
- 시험내용: 자신이 직접 준비해온 한국녹차를 다양한 재료로 블렌딩하고 개인 다구 등을 이용해 차를 우려냄
- 채점항목: 블렌딩 이유의 적합성, 블렌딩 티의 품질(맛, 향, 색깔 등) 등을 평가



○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 2분
- 시험내용: 총 3종류 (한국 녹차 1종, 보이차 1종, 청차·홍차·백차·황차 중 1종)
- 채점항목: 차의 종류, 생산국가, 제품명을 구술

○ 티 소믈리에 서비스

- 제한시간: 4분
- 시험내용: 한국녹차를 직접 준비해온 개인 다구를 이용해 차를 우려냄
- 채점항목: 차를 우려는 시간, 음용 온도, 우려는 방법, 도구사용법, 숙련도 등

○ 티 스토리텔링

- 제한시간: 2분
- 시험내용: 제비뽑기를 통해 선택한 티 1종의 스토리텔링
- 채점항목: 차의 국가, 종류, 스토리텔링, 특성, 끓이는 방법, 마시는 방법 등을 구술

○ 돌발퀴즈

- 제한시간: 2분(각 12초씩)
- 시험내용: 스크린에 나타나는 10장의 사진을 보고 해당되는 답을 제시

※ 선발: 1, 2, 3위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 최종선발은 예선 필기시험 30%, 예선 블라인드 테이스팅 10%, 결선 60%의 점수비율로 산정하여 선정

제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

12nd Korea Traditional Liquor Sommelier Contest



(사)한국국제소믈리에협회 산하 전통주 소믈리에 분과가 주최하고 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사, 한국식품연구원이 후원하는 제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회는 한국 전통주 세계화에 기여하기 위한 국내 최고의 전통주 소믈리에(Traditional Liquor Sommelier: 한국 전통주를 전문적으로 구매, 저장, 관리하고 전통주 리스트 작성 및 식음료, 전통주 서비스를 담당하는 자)를 선발한다.

본 경기대회는 8월6일(토) 서울시 동대문구 소재 경희대학교 호텔관광대학에서 필기시험과 블라인드 테이스팅 시험으로 구성된 예선대회를 거쳐, 8월 27일(토) 대전컨벤션센터에서 결선대회를 시행한다. 결선대회는 음식과 전통주의 조화, 전통주 서비스, 전통주 칵테일 서비스, 돌발퀴즈 등으로 구성된다.

본 대회의 1등에게는 농림축산식품부 장관상이 수여되고, 2등에게는 한국농수산물유통공사 사장상, 3등에게는 한국식품연구원 원장상이 수여되며, 1~3위에게는 (사)한국국제소믈리에협회에서 시행하는 ‘전통주 어드밴스드 소믈리에’ 자격검정의 실기시험이 면제되는 혜택이 주어진다. 그리고 4~6위에게는 장려상으로 (사)한국국제소믈리에협회 장상이 수여된다.

2022년 제12회 전통주 소믈리에 경기대회는 건전한 전통주 문화의 대중화와 함께 한국의 전통주를 세계에 홍보하고 호텔·외식·와인유통 분야에서 각광받는 직업으로 부상하고 있는 전통주 소믈리에에 대한 뜨거운 관심으로 경쟁률이 치열할 것으로 예상된다. 경기대회를 통해 선발된 우수한 전통주 소믈리에들이 호텔·외식·전통주 등 각 분야에서 활약할 수 있기를 기대해 본다.





제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 모집요강

대회 부문별 응시자격 조건

- 현재 호텔, 레스토랑, 바, 샵에서 전통주를 서비스 또는 판매하는 자. 또는 전통주 소믈리에에 관심이 있는 자. 또는 전통주 소믈리에 교육기관에서 교육을 이수한 일반인
- (사)한국국제소믈리에협회의 전통주 어드밴스드 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자 (2023년까지는 전통주 인터미디어이트 소믈리에 자격증 이상을 취득하면 가능)
- (사)한국국제소믈리에협회에 준회원 이상으로 가입한 자
※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

신청서 접수기간

- 2022년 7월 1일(금) ~ 7월 15일(금) 오후 3시까지

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함
- 신청서 접수와 함께 신청자 본인이름으로 참가비를 입금하여야 접수 완료

참가비용

- 국가대표 부문: 5만원
- 입금계좌: 우리은행 1005-602-101089 | 예금주: (사)한국국제소믈리에협회
- 참가비는 참가신청서 제출시 완불해야하며, 환불은 별도 환불규정에 따른다.

환불규정

- 접수취소시 취소내역(취소할 부문, 환불받을 본인명의로 계좌)을 winekisa@winekisa.com로 전송
- 기간에 따른 환불금액 : 100% 전액환불 (신청서 접수 마감일까지)
50% 환불 (접수마감 다음날부터 시험일 15일전까지)

적용기간	접수기간중	접수마감후	시험시행 15일전 ~ 시험당일
환불적용률	접수취소시 환불100%	접수취소시 환불50%	환불취소 불가

참가신청시 주의사항

- 신청서의 모든 항목 및 소속(영업장, 교육기관, 동호회명 등)을 반드시 기재
- 증명사진 및 관련 자격 증빙서류 첨부 필수 (서류 첨부 시 총 용량 600KB 이내)

제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 시험요강

국가대표 부문

예선

○ 필기시험

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 전통주의 역사와 문화, 전통주 양조학, 전통주 재료와 누룩, 전통주의 종류, 전통주 마케팅, 음식과 전통주의 조화 등
- 시험유형: OX문제, 선택형, 단답형, 서술형

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간: 10분
- 시험내용: 전통주 3종 (*전통주 리스트 사전 공지 없음)
- 시험유형: 필기(객관식/주관식)

- ※ 선발: 상위 6명 선발하여 결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)
- ※ 선발은 필기시험 70%, 블라인드 테이스팅 30%의 점수비율로 산정하여 선정
- ※ 예선대회 준비물 : 신분증, 검정색볼펜(연필, 파란색볼펜 사용불가)

참고도서

	제목	지은이	출판사
1	탁·약주 개론	김계원, 김재호 외4인	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 수확사
2	증류주 개론	이종기, 김재호 외5인	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 광문각
3	대한민국 전통주 건배주(2019)	농림축산식품부 한국농수산식품유통공사	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사
4	향기로운 한식, 우리술 산책	김재호, 류인수 외7인	농림축산식품부·한식재단
5	전통주 한식과 만나다	농림축산식품부·한식재단	농림축산식품부·한식재단
6	2021 주류시장 트렌드 보고서	농림축산식품부 한국농수산식품유통공사	「더솔닷컴」에서 다운로드 가능

- ※ 법과 제도와 관련된 사항은 시험일 기준의 규정에 따른다.
- ※ 전통주 관련 최근 정보는 「더솔닷컴」의 내용을 참고바람.



결선

구분	분야	배점	비고
1	음식과 전통주의 조화	40	구술
2	전통주 서비스	40	실기
3	전통주 칵테일 서비스	10	실기
4	돌발퀴즈	10	기술
	합계	100	

○ 음식과 전통주의 조화

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 선수는 메뉴의 음식에 어울리는 전통주를 선택하여 추천 및 설명
- 채점항목: 음식 분석, 전통주 분석(스토리텔링 포함), 추천이유 설명 등

○ 전통주 서비스

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 선수는 제시되는 전통주에 알맞은 잔을 선택하고 전통주를 오픈하여 서비스
- 채점항목: 잔 선별, 전통주 오픈 기능, 고객별 전통주 서비스 프로세스 등

○ 전통주 칵테일 서비스

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 선수는 제시되는 재료를 사용해 전통주 칵테일 1잔을 제조하여 심사위원에게 제공
- 채점항목: 작품의 창의성, 맛, 색깔, 스토리텔링 등

○ 돌발퀴즈

- 제한시간: 2분 30초(각10초씩)
- 시험내용: 스크린에 나타나는 15개의 문제를 보고 해당되는 정답을 기술

※ 선발: 1~6위 선발 (동점자의 경우 결선 성적 우수자에게 우선권 부여)

※ 최종선발은 예선 40%, 결선 60%의 비율로 점수 산정

※ 결선대회 필독사항

- 준비물 : 신분증, 단정한 복장(소물리에 복장, 한복 등)
- 경기대회 규정에 어긋난 복장일 경우 실격

ASI 세계 베스트 소믈리에 경기대회 출전 역대 한국 국가대표 소믈리에



2004년
그리스대회
편정범



2007년
그리스대회
홍정화



2010년
칠레대회
정하봉



2013년
일본대회
이용문



2016년
아르헨티나대회
오형우



2019년
벨기에대회
안중민

ASI 아시아 · 오세아니아 베스트 소믈리에 경기대회 출전 역대 한국 국가대표 소믈리에



2009년
일본 오사카
이윤경



2009년
일본 오사카
이제훈



2012년
한국 대전
이용문



2012년
한국 대전
김주완



2015년
중국 홍콩
김경환



2015년
중국 홍콩
이정훈



2018년
일본 교토
안중민



2018년
일본 교토
조현철



역대 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 수상자

국가대표 부문

2021년 제17회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김 주 용
(레스토랑 알렌)



은상
황 보 응
(SPC그룹)



동상
김 진 수
(SPC그룹)

2020년 제16회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
조 현 철
(신세계조선호텔)



은상
안 중 민
(SPC그룹)



동상
김 주 용
(임프레션)

2019년 제15회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
송 기 범
(현대그린푸드)



은상
권 오 진
(롯데호텔)



동상
한 희 수
(SPC그룹)

2018년 제14회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
조 현 철
(레스케이프 호텔)



은상
정 효 진
(롯데호텔 소공동)



동상
김 민 재
(그랜드
인터콘티넨탈호텔)

2017년 제13회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
조 현 철
(더 키친 살바토레 쿠오모)



은상
임 현 래
(JW 메리어트호텔)



동상
박 지 혜
(롯데호텔)

2016년 제12회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
안 중 민
(SPC그룹)



은상
양 대 훈
(JW 메리어트호텔)



동상
노 태 정
((주)양스모명
에프앤비)

2015년 제11회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김 경 환
(Ninja Inc)



은상
오 형 우
(OPEN-er)



동상
양 대 훈
(JW 메리어트호텔)

2014년 제10회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
신 은 영
(인터콘티넨탈호텔)



은상
김 홍 수
(쉐라톤그랜드
워커히호텔)



동상
김 협
(JW 메리어트호텔)

2013년 제9회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이 정 훈
(쉐라톤그랜드
워커히호텔)



은상
김 주 용
(신세계 조선포텔)



동상
강 세 은
(경희대학교
관광대학원)

2012년 제8회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
오 형 우
(라미드호텔전문학교)



은상
김 경 환
(드래곤힐 호텔)



동상
양 대 훈
(JW메리어트호텔)

2011년 제7회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이용문
(롯데 소공동호텔)



은상
이제훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
김주완
(바플러스
와인코드)

2010년 제6회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김협
(JW 메리어트호텔)



공동 은상
이제훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



공동 은상
안준환
(리츠칼튼호텔)



공동 동상
이선경
(신라호텔)



공동 동상
김주완
(바플러스 와인코드)

2009년 제5회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이윤경
(Charis Hotel)



은상
이제훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
김경문
(정식당)

2008년 제3회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
정하봉
(JW 메리어트호텔)



은상
이재규
(베라짜노)



동상
최윤진
(주)포르뱅)

2007년 제2회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이윤경
(롯데호텔잠실)



은상
이제훈
(쉐라톤그랜드
워커히호텔)



동상
유병균
(인터콘티넨탈
그랜드호텔)

2006년 제1회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
은대환
(리츠칼튼호텔)



은상
유승민
(코엑스
인터컨티넨탈호텔)



동상
이선경
(신라호텔)

※ 2008년 제4회 왕중왕전 소믈리에 경기대회 별도개최

대학생 부문

2021년 제17회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제14회 대학생 부문



금상
김은지
(경희대학교)



은상
이예진
(경희대학교)



동상
여민구
(경희대학교)

2020년 제16회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제13회 대학생 부문



금상
송민지
(경희대학교)



은상
안담경
(경희대학교)



동상
김은지
(경희대학교)

2019년 제15회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제12회 대학생 부문



금상
이성찬
(장안대학교)



은상
김준서
(우송대학교)



동상
최은현
(U1대학교)



2018년 제14회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제11회 대학생 부문



금상
강석범
(서울호텔관광직업
전문학교)



은상
김지찬
(U1대학교)



동상
이정울
(우송대학교)

2017년 제13회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제10회 대학생 부문



금상
김형욱
(한국외국어대학교)



은상
문세림
(장안대학교)

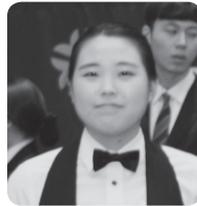


동상
강태원
(U1대학교)

2016년 제12회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제9회 대학생 부문



금상
김연규(U1대학교)



은상
신지원(U1대학교)



공동 동상
김지홍(U1대학교)



공동 동상
문세림(장안대학교)

2015년 제11회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제8회 대학생 부문



금상
김용준
(영동대학교)



은상
최영필
(서울호텔관광
직업전문학교)



동상
최동준
(한국호텔관광
실용전문학교)

2014년 제10회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제7회 대학생 부문



금상
임수빈
(영동대학교)



은상
이두승
(영동대학교)



동상
이대한
(서울호텔관광
직업전문학교)

2013년 제9회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제6회 대학생 부문



금상
이지승
(서울호텔관광
직업전문학교)



은상
이대한
(서울호텔관광
직업전문학교)



동상
진한해
(영동대학교)

2012년 제8회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제5회 대학생 부문



금상
노창현
(서울현대
전문학교)



은상
임형빈
(영동대학교)



동상
국영희
(영동대학교)

2011년 제7회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제4회 대학생 부문



금상
이상준
(경희대학교)



은상
방슬기
(경희대학교)



동상
김지은
(한국호텔
관광대학)

2010년 제6회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제3회 대학생 부문



금상
이지해
(영동대학교)



은상
정완식



동상
이상준
(경희대학교)

2009년 제5회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제2회 대학생 부문



금상
황지혜
(경희대학교)



은상
김윤주
(경희대학교)



동상
이재욱
(우송정보대학)



2008년 제3회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 - 제1회 대학생 부문



금상
이 레지나
(전주대학교)



은상
성 창 한
(한국국제대학교)



동상
권 범 군
(영동대학교)

워터 소믈리에 경기대회 수상자

Winner of Water Sommelier Contest

2021년 제11회 워터 소믈리에 경기대회



금상
최 보 경
(경희대학교)



은상
정 조 영
(프리랜서)



동상
정 연 훈
(한국시티은행)

2020년 제10회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이 해 수
(경희대학교)



은상
조 유 정
(경희대학교)



동상
엄 선 옥
(현대요리커피학원)

2019년 제9회 워터 소믈리에 경기대회



금상
권 순 민
(경희대학교)



은상
박 재 영
(신구대학교)



동상
오 가 람
(신구대학교)

2018년 제8회 워터 소믈리에 경기대회



금상
박 채 원
(경희대학교 대학원)



은상
김 미 정
(한국호텔관광
실용전문학교)



동상
조 재 덕
(한국호텔관광
실용전문학교)

2017년 제7회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이선영
(워터인사이드)



은상
석동유
(경희대학교)



동상
김미정
(한국호텔관광
실용전문학교)

2016년 제6회 워터 소믈리에 경기대회



금상
강지원
(경희대학교
일반대학원)



은상
지춘구
(홍대 민트바)



동상
석동유
(경희대학교)

2015년 제5회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이지선
(LAB XXIV)



은상
김하늘
(경희대학교)



동상
이강희
(영동대학교)

2014년 제4회 워터 소믈리에 경기대회



금상
김하늘
(경희대학교)



은상
문재신
(문재신와인클럽)



동상
최정욱
(쉐라톤그랜드
워커힐)

2013년 제3회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이선우
(경희대학교)



은상
최정욱
(쉐라톤그랜드
워커힐)



동상
강수민
(한국호텔관광
전문학교)



2012년 제2회 워터 소믈리에 경기대회



금상
김도형
(롯데호텔)



은상
문재신
(그랑삐아뜨)



동상
김동훈
(한국호텔관광
전문학교)

2011년 제1회 워터 소믈리에 경기대회



금상
최규택
(경북대학교 대학원)



은상
이재훈
(쉐라톤그랜드
워커히호텔)



동상
이광훈
(Cafe 포레스트)

티 소믈리에 경기대회 수상자

Winner of Tea Sommelier Contest

2021년 제7회 티소믈리에 경기대회



금상
김효진
(경희대학교)



금상
이청천
(경희대학교 대학원)



은상
박행미

2019년 제6회 티소믈리에 경기대회



금상
임태준
(장안대학교)



은상
조세련
(장안대학교)



동상
유은다
(장안대학교)

2018년 제5회 티소믈리에 경기대회



금상
김진평
(차집하심)



은상
이청천
(경희대학교
대학원)



동상
유은다
(장안대학교)

2017년 제4회 티소믈리에 경기대회



금상
석 동 유
(경희대학교)



은상
이 하 영
(프리랜서)



동상
고 예 진
(백석예술대학교)

2016년 제3회 티소믈리에 경기대회



금상
석 동 유
(경희대학교)



은상
강 지 원
(경희대학교
일반대학원)



동상
지 선 화
(오설록)

2015년 제2회 티소믈리에 경기대회



금상
강 지 원
(경희대학교
일반대학원)



은상
문 찬 우
(경희대학교)



동상
김 영 빈
(TWG TEA 청담)

2014년 제1회 티소믈리에 경기대회



금상
정 경 진
(경희대학교)



은상
반 성 훈
(경희대학교)



동상
박 희 왕
(쉐라톤그랜드
워커힐)

국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 수상자

Winner of Korea Traditional Liquor Best Sommelier Contest

2021년 제11회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 김 다 슬
(대동여주도)



은상 천 수 진
(애주살롱)



동상 신 재 용
(백곰막걸리)



2019년 제10회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 천수현
(애주살롱)



은상 김영준
(백곰막걸리)



동상 김현수
(백곰막걸리)

2018년 제9회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 김성실
(백곰막걸리)



은상 고현주
(프리랜서)



동상 김현수
(백곰막걸리)

○ 대학생부문



금상 최진철
(유원대학교)



은상 최은현
(유원대학교)



동상 김동현
(동국대학교)

2017년 제8회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 권나경
(막걸리학교)



은상 정하윤
(백곰막걸리&양조장)



동상 박달래
(막걸리학교)

○ 대학생부문



금상 김정빈
(유원대학교)



은상 김경태
(경기대학교)



동상 송형근
(서울과학기술대학교)

2016년 제7회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 조태경
(한국전통주연구소)



은상 이주혜
(프리랜서)



동상 정하윤
(정이주거)

○ 대학생부문



금상 권주원
(U1대학교)



은상 고무정
(성공회대학교)



동상 임예지
(U1대학교)

○ 외국인부문



금상 전지성
(프리랜서)



은상 이청천
(경희대학교)



동상 이령
(경희대학교)

2015년 제6회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 이경석
(크리에이티브 창인)



은상 지수현
(프리랜서)



동상 김영민
(아영FBC)

○ 대학생부문



금상 이하영
(인천문예전문학교)



은상 문찬우
(경희대학교)



동상 고무정
(성공회대학교)



2014년 제5회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



공동은상 김 교 동
(고려직업대)



공동은상 신 혜 영
(영동대학교)



동상 방 미 옥
(쉐라톤 워커히호텔)

○ 대학생부문



금상 주 성 현
(경희대학교)



은상 김 태 양
(프리랜서)



동상 최 재 혁
(경희대학교)

○ 외국인부문



금상 최 유 민
(중국, 경희대학교)



은상 아사노 와카사
(일본, 역사편찬위원회)



동상 소 지 우
(중국, 경희대학교)

2013년 제4회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 강 세 은
(에노테카)



은상 소 다 영
(경희대학교 관광대학원)



동상 최 재 경
(경희대학교)

○ 대학생부문



금상 신 혜 영
(영동대학교)



은상 지 선 화
(영동대학교)



동상 이 세 희
(경희대학교)

○ 외국인부분



금상 소지우
(경희대학교)



은상 최유민
(경희대학교)



동상 썬성성
(경희대학교)

2012년 제3회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부분



금상 이현주
(Cafe Spasso)



은상 신정민
(경희대학교)



동상 박현규
(경희대학교 관광대학원)

○ 대학생부분



금상 최재경
(경희대학교)



은상 박고은
(영동대학교)



동상 이경주
(영동대학교)

○ 외국인부분



은상 장인태
(경희대학교)



2011년 제2회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 전진아
(농촌진흥청)



은상 박현규
(경희대학교 관광대학원)



동상 임성준
(롯데호텔)

○ 대학생부문



금상 이기영
(백석대학교)



은상 신보영
(백석대학교)



동상 김하나
(백석대학교)

2010년 제1회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 오형우
(Open-Er)



은상 박현규
(경희대학교 관광대학원)



동상 송혜진
(경희대학교 관광대학원)

○ 대학생부문



금상 백승운
(백석대학교)



은상 신정민
(경희대학교)



동상 이지영
(영동대학교)

2022 한국국제소믈리에협회 공식와인 22종

(소믈리에 경기대회 대학생부문 100%, 국가대표부문 30% 출제)

	와인업체	구분	제품명	국가	품종
1	그린영농조합	로제	그랑꼬또 M5610 2021	대한민국	캠벨얼리 100
2	예인화원	레드	남산애 2019	대한민국	캠벨얼리, MBA, 머루
3	제이엘	로제	오미로제 연(緣) NV	대한민국	오미자100
4	아베크와인	화이트	라다치니 암프레 비오리카 리슬링 & 샤르도네 2018	몰도바	비오리카80, 리슬링10, 샤르도네10
5	타이거 인터내셔널	레드	바스티드 미라플로어 2018	프랑스	시라70, 그르나슈30
6	비노원	레드	말비라 네비올로 2016	이탈리아	네비올로100
7	금양 인터내셔널	레드	샤또 생 미셸 콜롬비아밸리 메를로 2017	미국	메를로100
8		레드	트라피체 브로켈 말벡 2020	아르헨티나	말벡100
9		레드	리카솔리 로카 기치아르다 키안티 클라시코 리제르바 DOCG 2018	이탈리아	산지오베제90, 메를로5, 카나이올로5
10	롯데주류	레드	그랜트 버지 벤치마크 쉬라즈 2020	호주	쉬라즈100
11		레드	카니버 카버네 소비뇽 2018	미국	카베르네소비뇽100
12		레드	산타리타 메달야 레알 카버네소비뇽 2018	칠레	카베르네소비뇽95, 카베르네프랑5
13	올빈와인	화이트	카빗컬렉션 피노그리지오 2015	이탈리아	피노그리지오100
14		화이트	까잘 가르시아 비뉴베르데 NV	포르투갈	트라자두라, 루레이로, 아린토, 아잘
15		레드	도메인 상 플뢰리 피노누아 2018	프랑스	피노누아100
16		주정강화	알렘브리 모스카텔 세투발 2017	포르투갈	모스카텔 드 세투발 100
17	WS통상	스파클링	디봉 까바 브뤼 리저브 NV	스페인	마카베오, 파렐야다, 자렐로
18		화이트	스타인물레 리슬링 트로켈 2020	독일	리슬링100
19		화이트	엠이 바이 마타히위 2021	뉴질랜드	소비뇽블랑100
20		화이트	배럴 버너 샤르도네 2018	미국	샤르도네100
21		레드	코스메 팔라시오 VS 2018	스페인	템프라니오100
22		레드	엘더링 피노따쥬 2019	남아공	피노따쥬100



2022 한국국제소믈리에협회 공식워터 7종

업체명	종류	제품명		국가
(주)동서	Still Water	에비앙 글라스		프랑스
(주)동서	Sparkling Water	페라렐레		이탈리아
(주)글로벌심층수	Still Water	딥스블루		한국
(주)아워홈	Still Water	지리산수		한국
(주)오리온	Still Water	제주용암수		한국
(주)강원심층수	Still Water	천년동안		한국
(주)강원심층수	Still Water	천년동안 240		한국

KISA (Korea International Sommelier Association)

(사)한국국제소믈리에협회 소개

(사)한국국제소믈리에협회(KISA: Korea International Sommelier Association)는 국제소믈리에협회(ASI)의 회원국으로 한국을 대표하는 단체이며 1997년 7월 12일에 정식회원국으로 가입된 한국 유일의 협회이다. 2002년 5월2일에 정식으로 창립총회를 개최하여 비영리 협회로서 국내 소믈리에들의 자질 향상과 와인·전통주·먹는샘물·티(茶) 문화정착에 목적을 두고 있다.

(사)한국국제소믈리에협회는 협회의 목적을 달성하기 위하여 소믈리에의 육성 및 전통주·와인·워터·티(茶) 교육과 연수를 실시하고 있으며, 전통주·와인·워터·티(茶)에 관한 연구, 회원 상호간 정보 교류, 와인에 관한 홍보 및 와인 애호가를 위한 와인소개 등 국내 와인관련 다양한 사업을 진행중이다. 또한 국제소믈리에협회(ASI)와의 교류, 국내외 국제소믈리에 경기대회 시행 및 참여, 국내 민간등록 소믈리에 자격 인증제도 시행, 소믈리에 자격증 소유자의 전문적인 보수교육, 전통주·와인·워터·티(茶) 관련 연구사업 및 와인 문화보급, 전통주·와인과 관련된 식품위생과 식당의 위생환경 지도, 와인관련 출판사업, 국제와인소믈리에학술대회 등 기타 협회의 발전에 필요한 제반적인 사업을 전개하고 있다.

2011년부터 (사)한국국제소믈리에협회는 산하 한국와인소믈리에분과, 한국전통주소믈리에분과, 한국워터소믈리에분과, 한국티소믈리에분과를 운영하고 있으며, 한국와인소믈리에학회, 한국생수(먹는샘물)학회, 한국티학회를 두고 있다. (사)한국국제소믈리에협회는 앞으로 한국의 전통주·와인문화가 건전하게 발전하고 한국의 와인전문가들을 대외적으로 해외에 소개될 수 있도록 노력하며, 전통주·한국와인·한국녹차의 세계화에 앞장서며 홍보하는 역할을 수행한다. 또한 국민들의 웰빙 문화를 주도하기 위해 워터, 차 전문교육과 워터 소믈리에, 티소믈리에를 양성하고 있다.





ASI (The Association de la Sommellerie Internationale)

국제소믈리에협회 소개

국제소믈리에협회(Association de la Sommellerie Internationale, ASI)는 세계적인 와인 전문 공인기관이며 국제적인 비영리협회이다. 1969년에 설립되어 현재 63여개국의 회원들로 구성되어 있으며 전문적인 소믈리에 양성에 목적을 두고 있다. (사)한국국제소믈리에협회(KISA)는 1997년에 정식 가입된 한국 회원국의 유일한 기관이며, 아시아에서는 일본, 중국, 인도네시아, 말레이시아, 싱가포르 등이 가입되어 있다. 국제소믈리에협회의 본부는 프랑스 파리에 위치해 있으며 세계 소믈리에 올림픽 경기를 통해 최정상 소믈리에를 선발하는 대회 조직을 갖추고 'The World Best Sommelier Contest'를 매 3년마다 공식적으로 개최하며 후원하고 있다.

국제소믈리에협회는 세계 베스트 소믈리에 경기대회 뿐만 아니라 유럽, 미주, 아시아·오세아니아 대륙별 소믈리에 경기대회를 시행하고 있으며, 전세계 국가별 회원국을 운영하면서 다양한 프로모션 및 소믈리에 교육 프로그램 등을 통해 소믈리에의 직업적 전문성 증진에 목적을 두고 활동하고 있다. 와인, 스피릿 등 전반적인 음료 관련 이벤트에 참여하는 ASI 회원국을 지원하며 각국의 전통주를 계승·발전시키고 홍보하기 위해 전세계 소믈리에들에게 해당국가의 전통음식과 전통주를 소개하는 업무를 한다.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CIVR

프랑스 루시옹와인협회 소개

피레네 오리앙탈(PYRÉNÉES-ORIENTALES) 지방은 프랑스에서 열다섯 번째로 와인이 많이 생산되는 곳으로, 프랑스 전체 와인 생산량의 2%를 차지하고 있다. 또한 스위트한 주정강화 와인인 뱅 두 나투렐(Vins Doux Naturels)의 80% 이상이 이곳에서 생산된다.

2800년의 와인생산 전통, 아주 다양한 떼루아와 이상적인 지중해성 기후 때문에 루시옹은 훌륭한 드라이한 와인과 뱅 두 나투렐을 생산하고 있다.

14개의 AOP (이중에서 9개는 드라이한 와인, 5개는 뱅 두 나투렐), 2개의 IGP, 24종의 포도품종으로 루시옹에서는 다양한 와인이 생산되고, 각 와인은 독자적인 특성을 갖는다.

루시옹 와인협회(CIVR, Roussillon Wine Council)는 2,171 루시옹 포도재배자를 위해 연구와 프로모션을 담당하고 있는데, 2014년부터 (사)한국국제소믈리에협회와 협력관계를 유지하고 있는 것에 대해 아주 자랑스럽게 생각하고 있다.



CAMPAIGN COFINANCED BY
THE EUROPEAN UNION



포르투갈 와인너리 소개

AVELEDA

[Small details, great wines.]

150년 전, 창립자인 Manoel Pedro Guedes의 꿈을 따라 Quinta da Aveleda는 최초의 화이트 와인 생산을 시작한다. 이 와인은 1888년 베를린 올림픽과 1889년 파리박람회에서 당시의 주요 평론가들로부터 찬사를 받으며 금메달을 수상하는 등 품질을 인정 받았다. 이로써 Aveleda회사는 비뉴베르데 와인 최초로 병입 판매를 시작하였고 현재 전세계 70여 개국으로 수출되어 사랑 받고 있는 비뉴베르데 와인의 대명사이다.



JOSE MARIA DA FONSECA

[Family of wines, Wines of a family]

1834년에 설립된 José Maria da Fonseca는 거의 2세기의 역사를 지닌 가족 기업이자 포르투갈의 와인 선구자로 현재 6,7세대가 함께 운영하고 있다. 1849년 포르투갈의 3대 주정강화와의 하나인 Moscatel de Setubal(모스카텔 드 세투발) 와인을 개발하였고, 연이어 최초의 병입 레드 와인인 Periquita(페리퀴타)가 출시 된다. 페리퀴타는 1885년 베를린과 바르셀로나 박람회에서 금메달을 수상하여 포르투갈와인의 품질을 인정받았다. 테이블, 강화 와인을 포함한 34개 브랜드와 650ha에 이르는 5개 지역 Setúbal Peninsula, Alentejo, Douro, Dão, Vinhos Verdes에서 생산하고 있으며 이 브랜드는 전 세계 70여 개국에 수출되고 있다. Periquita가 가장 큰 브랜드이며, Lancers, Alambre Moscatel de Setúbal, João Pires 및 BSE가 그 뒤를 잇는다. 현재 수출은 연간 생산량의 약 60%를 차지한다.


 JOSÉ MARIA DA FONSECA
 FAMILY of Wines. Wines of a FAMILY.



Marchese Antinori

CHIANTI CLASSICO

PROTEZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA
2014



TENUTA
TIGNANELLO



EUROCAVE
PROFESSIONAL

Carrier

TÊTE À TÊTE



시간이 흘러도 변하지 않는 와인
유로까브 프로페셔널 테타테

1 The First

세계 최초 와인셀러

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

메이드인 프랑스



소블리에 파트너십



글로벌 네트워크



13가지 특허 기술



신뢰받지
공기순환시스템



멀티 온도 제어



ANTI-UV
UV차단 폴글라스



특수 제작 선반



저소음 콜프레서



천년동안은 내 가족이 마시는 물입니다

- 💧 가장 이상적인 미네랄 밸런스 3(Mg) : 1(Ca) : 1(K)
- 💧 동해 청정수역 605m에서 취수한 깨끗하고 건강한 물
- 💧 일반 생수 대비 8배 이상의 풍부한 미네랄 함량



QR코드를 스캔하면
홈페이지로 이동이 가능합니다

세계가 인정한 먹는 해양심층수 천년동안



2010 서울 G20 정상회의 협찬제품



국제생수협회 IBWA 적합판정



미 식품의약국 FDA 적합판정



일본 후생노동성 수입적합판정

coway



NOBLE

코웨이 노블 정수기 빌트인