

KBS TV채널 글로벌 성공시대에서 2012년 10월 6일에 방송된 세계 최고의 와인 마스터 이지연 성공스토리



「2013년 5월 27일 월요일 오후 4시 JW Marriotte Hotel Classic 7에서 열린 Grandes Pagos de Espana Asia Wine Tour 2013·Korea에서 본지 기자와 와인마스터 이지연님과의 인터뷰가 진행되었다.」

루이스 아리아스 로메오 주한 스페인 대사님(우)과 와이너리 소유주(좌)와 함께
With Spanish Ambassador Louis Arias Romeo(right) and a winery owner(left)



E-Wine/포토그래퍼&필름메이커, 정현석

“꿈과 목적이 있다면 그걸 놓치지 말고 할 수 있는 만큼 노력하며 살아가는 게 가장 행복한 길이에요. 자신이 결정한 길이 있다면 어떤 일이 있어도 꿈과 희망을 잃지 않아야 해요.”

으로 와인마스터 시험에 도전하게 되었고, 현재는 실력 있는 와인 전문가로서 입지를 다지고 있다.

그녀가 직업적으로 시음하는 와인은 1년에 최소 3000~4000 종류에 달한다. 하루 백 종류 이상의 와인을 맛봐야 하는 집중 시음 기간을 앞두고는 일주일 전부터 자극적인 음식은 물론 뜨거운 물과 음식을 멀리 하며 입과 혀의 감각을 최고로 유지하기 위해 애쓴다. 이토록 철저한 자기관리를 요하는 일임에도 불구하고 와인과 관련된 일이라면 그녀는 항상 즐겁다.

무한한 발전을 꿈꾸는 그녀의 도전

“뜨거우면서 짠 찌개와 탕류, 그밖에 여러 가지 반찬이 나오는 한국 음식에 와인을 매칭하는 것은 쉽지 않습니다. 특히 고급 와인은 억지로 맞추기보다 식사하기 전이나 후에 한잔씩 마시는 게 좋아요.”

동양인 최초 와인 마스터(Master of Wine · MW)이자, 홍콩 와인스페이터 칼럼니스트, 와인 교육기관 설립자, 싱가포르항공 와인 컨설턴트 등으로 활동하고 있는 이지연 씨는 영국 옥스퍼드 대 유학시절, 우연히 맛본 와인의 매력에 빠져 유학 중 유럽 각지를 돌아다니며 와인공부를 했을 정도로 와인사랑이 각별하다. 와인을 좋아하고 즐기던 평범한 애호가였던 그녀는 한 친구의 조언

꿈을 이룬 그녀의 성공스토리

“꿈과 목적이 있다면 그걸 놓치지 말고 할 수 있는 만큼 노력하며 살아가는 게 가장 행복한 길이에요. 자신이 결정한 길이 있다면 어떤 일이 있어도 꿈과 희망을 잃지 않아야 해요.”

7살 때 부모님과 함께 미국으로 이민을 떠나 24살까지 그곳에서 살았다. 결혼 이후에는 남편과 홍콩으로 옮겨 현재까지 20년째 살고 있다.

대학에서 복수 전공으로 사회학과 국제정치학 공부한 뒤 졸업 후 뉴욕 SK Group Management Planning Team에서 1년 동안 근무를 하기도 했던 그녀는 1년 반 동안의 영국 옥스퍼드 유학시절, 맛있는 음식에 곁들여 나오는 와인을 맛보게 된 이후로 그 맛에 흠뻑 빠져들



었다. 이렇게 처음 만난 와인과의 인연으로 현재 그녀는 홍콩 Polytechnic University 와인학 교수이자 Decanter Asia Wine Awards의 공동 의장을 맡고 있다.

그녀는 현재까지 와인과 관련된 두 권의 책을 펴냈다. 아시아 음식과 와인 매칭에 관한 내용의 『Asian Palate』와 낯선 서양의 과일 이름보다는 대추나 감 같은 동양적 재료에 중점을 두어 와인을 공부하는 사람들에게 와인 용어를 동양적으로 바꾸어 이해도를 높인 『Mastering wine』이 그것이다.

또 올해 연말에 나올 예정인 『Wine & Luxury』를 집필 중에 있다. 이 책은 전공을 살려 사회학에 관련된 책으로 와인이 아시아 사회에 어떻게 퍼졌고, 그 비중이 점점 더 커지고 있는 것에 관한 내용이다.

“하고자 하는 일이 있어 본인이 선택했으면 자신이 가지고 있는 모든 것을 다 쓸아내야 합니다. 그러면 본인에게 그 모든 것들이 돌

아온다고 생각합니다. 하고 싶은 일은 포기하지 말고 끈질기게 버텨내면 결국에는 반드시 이를 수 있습니다. 그렇기 때문에 자신이 제일 좋아하는 일을 끝까지 하는 것이 인생에서 행복한 일입니다.”

세계 최고의 와인 자격증으로 불리는 와인 마스터! 와인 마스터는 와인 자격증에서 최상의 단계이다. 해마다 100여 명의 지원자가 있지만, 합격자는 3~5명 정도이다. 영국에서 60년 전에 시작한 이 시험의 합격자가 현재까지 전 세계적으로 304명밖에 되지 않을 정도로 아주 어려운 시험이다. 게다가 이 자격증을 따려면 오로지 와인에만 빠져 있어야 하고 영어나 불어가 능숙하지 않으면 시험을 통과할 수 없다고 한다. 그녀는 아시아인 최초로 와인마스터의 영예를 안았다.

그녀는 와인을 시음하고 향과 맛을 분석하는 것에서 멈추지 않는다. 좀 더 많은 사람들이 생활 속에서 와인을 즐길 수 있기를 바라며 와인과 음식의 조화를 위한 연구를 계속 하고 있으며 특히 와인

은 유럽 음식과만 어울린다는 통념을 깨고 아시아 음식과 와인을 조화시키기 위해서도 노력하고 있다.

“짜고 맵고 국물이 많은 한국 음식은 와인과 어울리지 않지만 전, 고기, 나물과는 아주 훌륭하게 매칭할 수 있다고 봐요. 그런데 이것은 한국 음식과 와인의 조화를 위해서는 요리사, F&D, 호텔 등 다방면에서 연구하고, 와인 교육이 진행되면서 자연스럽게 형성되는 것이지 한 사람의 힘으로 되는 것은 아니라고 생각돼요.”

한국의 와인 시장은 한동안 주춤했다가 요즘에 다시 상승세를 타고 있다. 물론 일본이나 홍콩만큼 시장이 활성화되진 않았지만 개발하는 단계에서 빠르게 약진하고 있다. 그래서인지 그녀는 와인 애호가들은 소수이긴 하지만 그 수준이 그 어디에도 뒤지지 않아 놀랐다고 한다.

“아시아 음식은 양념의 향이 강하기 때문에 서양식처럼 고기나 생선 같은 주재료가 아닌, 간장 된장 고추장 등 양념에 맞춰 와인을 선택해야 해요. 그중에서도 한국은 고춧가루, 마늘, 소금 등이 들어간 맵고 짠 발효 음식이 많아 와인과의 매칭이 특히 어려운 편이에요. 짠 맛이 많이 나면 레드와인의 탄닌이 더 강해지고 와인 향은 죽거든요. 그래서 탄닌은 중간, 맛은 어느 정도 강한 메를로(Merlot) 종류 레드와인을 고르는 게 좋아요.”

수천 년 동안 서양인들이, 특히 유럽인들이 즐겨 마신 술인 와인. 그러나 이제는 동서양을 초월해, 와인의 매력에 빠져들고 있는 사람이 점점 늘어나고 있다. 그와 함께 와인을 공부하고 싶은 사람들 또한 점차 늘어나고 있는 추세이다. 여기에 벌맞춰 이지연 씨도 와인을 좋아하는 사람들, 와인을 공부하려는 사람들과 끊임없이 교류하며 새로운 와인전문가들을 양성하기 위해 힘쓰고 있다.

와인이 나를 선택했다

영국과 한국, 홍콩의 와인 관련 잡지에 칼럼을 쓰고, 싱가포르 항공의 와인컨설턴트로 활동하는 이지연 씨. 음식과 와인의 궁합에 관해 뛰어난 실력을 인정받은 그녀는 유명레스토랑과 마카오의 유명 호텔에 음식에 맞는 와인에 관한 컨설팅을 해주며 바쁜 시간을 보낸다. 최근에는 아시아에서 최초로 열리는 와인 경연대회에서 영국의 유명 와인마스터와 공동 의장을 맡은 이지연 씨. 아시아가 와인 시장에서 주목을 받기 시작하면서 홍콩이 그 중심지로 떠오르는 가운데, 이지연 씨의 존재 가치는 더욱 부각되고 있다.



완전히 정복할 수 없기에 와인의 세계가 너무나 재미있다는 그녀. 이미 와인에 대해 해박한 지식을 가지고 있는 그녀는 지금도 여전히 와인을 공부한다. 공부하면 할수록 와인의 세계가 다양하고 흥미롭다는 그녀. 최근에는 중국의 호텔과 함께 케이크와 와인을 결합시키는 등 와인의 대중화에도 기여하고 있다.

그녀에게 와인만큼 또 하나 소중한 것이 있다. 바로 가족. 세계적인 와인 마스터이기 전에 그녀는 네 딸아이의 엄마이기도 하다. 결혼하고 여섯 명의 자녀를 원했지만 남편의 만류로 딸 넷으로 만족하고 있다는 그녀. 큰 딸이 올해 17살로 대학을 준비하고 있고, 둘째도 1년 반 후에, 그리고 그 밑에 쌍둥이들도 대학 입시라는 인생의 큰 관문을 앞두고 있어 당분간은 엄마로서의 역할에 더 충실하려고 한다.

동양 최초의 와인 마스터로, 세계 와인 전문가의 반열에 올라선 그녀는 “내가 와인을 선택한 것이 아니라 와인이 나를 선택한 것 같다”고 말한다. 그래서 와인의 무한한 발전을 꿈꾸는 그녀의 도전이 기대된다.