



2024년

한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest



제 20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
국가대표 부문 | 대학생 부문 | 포르투갈와인 부문 | 헝가리와인 부문
※ 제4회 대전시민 소믈리에 경기대회

제 14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

제 9회 국가대표 티 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

제 14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회
국가대표 부문

주최/주관 대전관광공사, (사)한국국제소믈리에협회

후원 대전광역시

전통주대회 후원 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품연구원



2024 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest

[예선] 2024. 9. 29(일) : 경희대학교 호텔관광대학

[준결선 / 결선] 2024. 11. 2(토) ~ 11. 3(일) : 대전컨벤션센터(DCC)

제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

20th Korea National Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문
- 대학생 부문
- 포르투갈와인 부문
- 헝가리와인 부문
- 제4회 대전시민 소믈리에 경기대회

제14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회

14th Korea Water Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

제9회 국가대표 티 소믈리에 경기대회

9th Korea Tea Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

14th Korea Traditional Liquor Best Sommelier Contest

- 국가대표 부문

(04798) 서울특별시 종로구 퇴계로 46길 33, 3층

전화: (02) 962-9389

Web: www.winekisa.com E-mail: winekisa@winekisa.com



- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
- 경기대회 일정
- 경기대회 시상내역

CONTENT

제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 11

- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강
- 포르투갈와인 소믈리에 경기대회 시험요강
- 헝가리와인 소믈리에 경기대회 시험요강
- 대학생 소믈리에 경기대회 시험요강
- 제4회 대전시민 소믈리에 경기대회 모집요강/시험요강 17

제14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회 18

- 국가대표 워터 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

제9회 국가대표 티 소믈리에 경기대회 22

- 국가대표 티 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 26

- 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 개요/모집요강/시험요강

- 역대 소믈리에 경기대회 수상자
- (사)한국국제소믈리에협회 공식와인 20종
- (사)한국국제소믈리에협회 공식워터 6종
- KISA (Korea International Sommelier Association) 소개
- ASI (The Association de la Sommellerie Internationale) 소개
- 포르투갈 와이너리 소개
- 헝가리와인 마케팅 에이전시 소개

친애하는 소믈리에 및 시민 여러분께



존경하는 소믈리에 및 시민 여러분

이제 제20회를 맞이하는 한국 국가대표 소믈리에 경기대회가 '와인 문화의 도시, 대전'에서 개최됩니다. 이를 매우 기쁘게 생각하며, 우리 대전관광공사가 한국국제소믈리에협회와 함께 본 경기대회를 통해 많은 우수한 국가대표 소믈리에들을 발굴하여 국위 선양은 물론 우리나라 와인 문화 발전에도 기여해왔음을 자랑스럽게 여기고 있습니다.

우리나라의 와인 시장은 꾸준히 괄목할 만한 성장을 이루어 왔습니다. 또한, 국내 소믈리에들의 양성 및 세계 무대 진출을 촉진해 왔습니다. 이 과정에서 한국 국가대표 소믈리에 경기대회가 큰 기여를 했다고 생각하며, 앞으로도 한국 와인 시장의 지속적인 성장에 기여할 것이라 믿어 의심치 않습니다.

이와 함께, 일상적이고 풍부한 와인 문화가 정착될 수 있도록 올해에도 다양한 와인 문화 체험 프로그램과 대전시민 소믈리에 대회 등 문화와 교육이 결합된 유익한 와인 교류의 장을 지속적으로 만들어 나가겠습니다.

한국 국가대표 소믈리에 경기대회와 연계하여 개최되는 대전국제와인EXPO는 지난 10년이 넘는 경험과 자산을 바탕으로 세계 속에 와인 문화 도시로서 대전의 위상을 확고히 하고, 시민들이 참여하고 즐기며 지역 경제 활성화에 기여하는 행사로서 지속적인 성장을 이루어 나갈 것입니다.

이번 2024년 제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회에 대한민국을 대표하는 소믈리에 선수들이 많은 관심과 참여를 해주시길 바라며, 참가하는 모든 선수분들의 선전을 진심으로 기원합니다.

감사합니다.

대전관광공사 사장

윤 성 국



존경하는 한국국제소믈리에협회 회원, 대전시민 여러분 안녕하세요!



힐링과 웰빙을 추구하는 소비는 꾸준히 증가하고 있으며 수입 와인과 함께, 동반 성장하고 있는 한국와인은 국내 와인산업 시장에 새로운 환경변화를 일으키게 되었습니다. 특히, MZ세대를 중심으로 다양한 음료와 새로운 문화들이 받아들여지고 있으므로 와인시장에도 새로운 마케팅이 필요한 시점에 와있습니다. 대전시는 세계적인 와인 유통 도시이자 아시아에서 유일한 와인 문화도시라는 이미지가 정착되었습니다. 2023년, 대전에서는 세계적인 와인 품평회인 '아시아 와인 트로피'를 성공적으로 개최하였고 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 역시 많은 사람들의 관심 속에서 국가대표 소믈리에를 선발하였습니다. 회를 거듭할수록 한국국가대표 소믈리에들의 위상 역시 높아졌으며, 뉴질랜드, 포르투갈, 스페인, 중국 등의 와인 투어를 다녀오는 혜택도 받았습니다.

'2024년 대전 국제 와인 페스티벌'과 한국을 대표하는 최고의 소믈리에를 선발하는 '제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회'가 아시아 와인 허브 도시인 대전에서 개최되어 무척 기쁘게 생각합니다. 이번 경기대회에 포르투갈 와인 부문 외에 헝가리 와인 부문이 있어 우승자들에게는 포르투갈, 헝가리 투어가 부상으로 잡혀있습니다. 포르투갈, 헝가리 와인 관계자분들에게 감사한 마음을 드립니다.

또한, 20주년을 맞이하는 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 한국 와인문화에 새로운 이정표를 만들어왔으며, 대전시와 함께한 세월에 감사를 드립니다. 한국의 K-Pop과 더불어 K-Food가 전 세계적으로 주목받고 있으며, 한국의 와인이 세계적인 품평회에서 획득하는 메달의 숫자가 점점 많아지고 있습니다. 향후, 이번 대회를 통해 전통주 소믈리에들이 한식과 어울릴 전통주와 더불어 한국와인도 함께 접목시켜 세계로 뻗어나가는 미래가 기대됩니다. 또한, 금수강산 대한민국의 먹는샘물을 세계에 알릴 워터 소믈리에의 위상도 함께 높아질 것으로 생각합니다.

세계적으로 하나가 된 자유로운 여행을 통해 경제, 문화, 정치, 사회적으로 급변하였습니다. 그중, 식문화의 변화가 중요한 요소로 떠오르면서 와인 시장은 빠른 대응에 어려움을 겪고 있습니다. 호텔 레스토랑에서 마시던 와인, 전통주가 재도약할 수 있도록 새로운 와인, 전통주 문화를 만들어야 합니다. 최근, 우리나라 힐링과 웰빙을 추구하면서 건강과 재충전을 중요하게 생각하는 소비문화를 기반으로 안전하고 건강한 식음료인 먹는샘물, 한국의 전통차(茶)가 대중의 일상생활 속에 정착할 수 있도록 노력할 것입니다.

제4차 산업이 성숙해지면 미래에 최고의 직업은 '소믈리에'라고 합니다. 한국 최고의 국가대표 소믈리에를 선발하는 본 경기 대회는 와인에 대한 지식과 전문성은 물론이며 스피릿, 칵테일, 커피, 차, 워터 등 모든 음료에 대한 전문적인 지식에 기반하여 서비스 기술을 갖추고, 음식에 어울리는 와인을 추천, 와인 프로모션, 레스토랑 경영 등을 능숙하게 수행하는 소믈리에를 발굴하는데 목표를 갖고 있습니다.

(사)한국국제소믈리에협회는 20년 동안 한국의 소믈리에를 교육하고, 양성해온 국내 유일의 비영리 단체로써 국제소믈리에 협회인 ASI의 세계 베스트 소믈리에 경기대회에 한국국가대표 소믈리에를 선발하여 출전시켜 왔습니다. 아직은 만족할만한 결과를 얻지 못했지만, 해를 거듭할수록 한국국가대표 소믈리에의 실력이 좋아지고 있습니다. 향후, 한국에서도 세계적인 소믈리에가 탄생하도록 (사)한국국제소믈리에협회에 소속되어 마스터 자격증 자격증을 취득하고, 3년 이상 한국 국가대표 소믈리에 경기대회에 봉사하면서 한국국제소믈리에협회의 필수 교육(워터, 티, 전통주, 일본주, 칵테일, 마케팅 등)을 우수한 성적으로 취득하거나 이에 준하는 자격증, 활동을 수행한 소믈리에를 공정한 경기를 통해 한국 국가대표 소믈리에를 선발하고자 합니다.

그리고 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회, 국가대표 워터 소믈리에 경기대회, 국가대표 티(茶) 소믈리에 경기대회 그리고 대학생 소믈리에 경기대회를 동시에 개최함으로써 한국 소믈리에들의 교류와 축제의 장으로 만들기 위해 최선을 다하겠습니다. 전통주, 워터, 티 소믈리에의 역할도 기대되며, 새로운 직업군으로 성장 발전하도록 위상을 높이는 것에 주력하겠습니다. 또한, 대전시민 소믈리에 경기대회는 대전시민들이 대회를 통해 다양한 경험으로 와인을 문화로써 받아들이고 즐길 수 있도록 재미있게 구성된 대전시민들의 축제로 만들겠습니다.

마지막으로 한국의 와인문화와 소믈리에들의 위상을 높이는 2024년 제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회에 참석하는 선수들의 선전과 건승을 기원하면서 여러분의 적극적인 관심과 참여를 희망합니다.

감사합니다.

(사)한국국제소믈리에협회장
고 재 윤

사랑하는 소믈리에 여러분들과 대전 시민들께 인사드립니다.



사랑하는 한국 소믈리에분들과 대전시민분들께 인사드립니다. 반갑습니다.

‘2024년 제 20회 국가대표 소믈리에 경기대회’를 대전에서 연속해 개최하게 되어 대단히 기쁩니다. 국내 최고의 소믈리에들이 참여하는 이번 대회가 와인에 관한 정보들을 나눌 수 있는 의미 있고 뜻깊은 행사가 되고, 참여하시는 호텔·레스토랑·와인샵 등에 근무하는 소믈리에분들과 대전시민분들에게는 좋은 추억과 우정을 만들어 낼 수 있는 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 경기대회도 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 살아남기 위해 더 깊이 뿌리를 내리고, 고난과 역경을 이겨낸 뒤 더 훌륭한 와인이 되는 것이 인생에서 승리하는 과정을 보여 주는 것과 같지요. 끝으로 와인에는 ‘기다림의 미학’이 있습니다. 좋은 와인은 절정의 순간을 위하여 잘 숙성될 때 까지 ‘설레는’ 기다림을 요구합니다. 와인은 최고의 맛을 내기 위하여 인내하는 과정이 우리의 인생과 많이 닮았지요.

우리의 삶과 함께하는 와인을 모든 분들이 잘 즐길 수 있도록 서비스하는 소믈리에들은 자부심을 가지고, 이 대회에 참석하시어 ‘즐기시며’ 좋은 결과를 얻어 가시길 진심으로 기원합니다.

와인은 우리의 감각의 지평을 넓혀줍니다. 그러면서 우리의 문화 두께도 더 두텁게 해줍니다. 그런 의미에서 많은 소믈리에분들이 이번 대회에 적극적으로 참여하셔서, 여러분들의 감각의 영역이 더 확장되시고, 대회를 통하여 우리의 레스토랑문화와 음주문화도 한층 더 성숙해질 수 있었으면 합니다. 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

(사)한국국제소믈리에협회
대전 지회장
박 한 표

우리술의 세계화와 우리술을 사랑하시는 모든 분들의 발전을 기원합니다.



안녕하십니까

농림축산식품부·한국농수산식품유통공사·한국식품연구원이 후원하고 (사)한국국제소믈리에협회가 주최하는 2024년 제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회에 보여주신 관심과 격려에 깊은 감사를 드립니다.

또한, 본 경기대회에 참여하신 선수 여러분을 진심으로 환영합니다.

우리술 산업의 발전이 실현되기 위해서는 술에 대한 전문지식 습득도 중요하지만 이를 현장에 맞게 접목하고 실천하는 과정이 더 중요합니다.

따라서 우리나라 술 산업 발전에 있어서 선수 여러분들의 역할을 기대합니다. 대회 출전에만 의미를 두지 마시고 이를 통해 배운 지식을 좀 더 적극적으로 활용하고 심화시켜서 우리나라 술 산업 발전의 중심적인 역할을 해주실 것을 당부드립니다.

(사)한국국제소믈리에협회에서는 매년 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회를 비롯한 한국 국가대표 소믈리에 경기대회, 국가대표 워터 소믈리에 경기대회, 국가대표 한국 티 소믈리에 경기대회를 개최하고 있습니다.

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

이와 함께 본 협회에서는 연 4회에 걸쳐 전통주 소믈리에 자격검정을 실시하고 있습니다.

이를 통해 현재까지 39명의 국가대표 전통주 소믈리에와 707명의 전통주 소믈리에를 배출하였습니다.

이러한 노력이 더하여져서 우리의 전통주는 그 실적이 개선되어 전체 주류시장에서 드디어 전통주가 전체 주류 출고금액 대비 1%를 돌파하는 성과를 거두었습니다. 비록 미미한 수준이기는 하나 그 발전은 지속가능하리라 생각됩니다.

앞으로도 (사)한국국제소믈리에협회는 참가 선수뿐만 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 준비한 수고에 비해 만족스럽지 못하시더라도 유익한 시간이 되시기를 바라며, 여러분 모두가 소망하는 성과가 있기를 기원합니다.

이번 대회를 계기로 우리술을 많이 사랑하고 기억해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

(사)한국국제소믈리에협회
한국전통주소믈리에분과위원장

김재호

2024 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

Korea National Best Sommelier Contest

행사명

- 제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회
- 제14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회
- 제9회 국가대표 티 소믈리에 경기대회
- 제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회
- 제4회 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 국내 최고의 소믈리에를 ASI 세계 베스트 소믈리에 경기대회 및 아시아·오세아니아 베스트 소믈리에 대회에 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, 아시아 와인 트로피, 뉴질랜드 무역산업진흥청, (주)코웨이, (주)강원심층수, (주)화인바이오, (주)오리온 제주 용암수, (주)글로벌 심층수, GRS화산용암수, (주)피노랩, (주)알마스캐비아, WSA 와인 아카데미, (주)레뱅, (주)아영FBC, (주)WS통상, (주)올빈와인, (주)금양인터내셔널, (주)아베크와인, 그랑꼬또 와이너리, 예인화원, (주)제이엘, (주)비노에이치, (주)미라실, E&J Gallo, Portugal Aveleda Winery, Portugal Jose Maria da Fonseca Winery, Hungarian Wine Marketing Agency

시상내역

한국 국가대표 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역
국가대표 부문	1위	<ul style="list-style-type: none">● 대전시장상(금상) 수여● 포르투갈 와이너리투어 지원● 헝가리 와인 서밋(Hungarian Wine Summit) 2025 초대● 알마스 캐비어 500g 증정● 2025 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉● 경희대학교 관광대학원 와인·워터·티 마스터소믈리에 전문가과정 장학증서 수여● WSA Wine Academy 강사 위촉 증서
	2위	<ul style="list-style-type: none">● (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여● 포르투갈 와이너리투어 지원● 알마스 캐비어 250g 증정● 2025 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉● WSA Wine Academy 강사 위촉 증서
	3위	<ul style="list-style-type: none">● (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여● 알마스 캐비어 125g 증정● 2025 아시아 와인 트로피 심사위원 위촉● WSA Wine Academy 강사 위촉 증서
	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">● 대전관광공사 사장상(금상) 수여● 해외 와이너리 투어 항공료 및 숙박체류비 지원
	2위	<ul style="list-style-type: none">● (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여● 해외 와이너리 투어 항공료 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
포르투갈와인 부문	1위	<ul style="list-style-type: none">● 포르투갈 와이너리투어 지원 ※투어는 3년마다 시행됨● 포르투갈 와인 포상
헝가리와인 부문	1위	<ul style="list-style-type: none">● 헝가리 와인 서밋(Hungarian Wine Summit) 2025 초대● 헝가리 와인 포상

※ 대회 부상 등은 후원업체의 사정에 의해 변경될 수도 있습니다.

대전시민 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역	
대전시민 소믈리에 부문	1위	• 대전관광공사 사장상(금상) 수여	• 상금 100만원
	2위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여	• 상금 50만원
	3위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여	• 상금 30만원
	4~10위	• 고급와인 1병씩 증정 (복장왕, 헤어왕, 퀴즈왕, 와인오프너왕 등)	
	11~20위	• 와인 1병씩 증정	

※ 대회 부상 등은 후원업체의 사정에 의해 변경될 수도 있습니다.

국가대표 워터 소믈리에 경기대회 시상내역

부문	순위	시상내역	
국가대표 부문	1위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(금상) 수여 • 세계 물의 날 먹는샘물 품평회 심사위원 위촉 • (사)한국국제소믈리에협회 워터 프로젝트 심사위원 위촉	• 상금 200만원
	2위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여	• 상금 100만원
	3위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여	• 상금 50만원
	4,5,6위	• (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	• (사)한국국제소믈리에협회장상(금상) 수여	• 상금 100만원
	2위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(은상) 수여	• 상금 50만원
	3위	• (사)한국국제소믈리에협회장상(동상) 수여	• 상금 30만원
	4, 5, 6위	• (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)	• 농림축산식품부 장관상 수여	
	2위(은상)	• 한국농수산식품유통공사 사장상 수여	
	3위(동상)	• 한국식품연구원 원장상 수여	
	4, 5, 6위(장려상)	• (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)

제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회

20th Korea National Best Sommelier Contest



국제소믈리에협회(ASI)의 회원국인 (사)한국국제소믈리에협회(KISA)에서 주관하는 한국 국가대표 소믈리에 경기대회는 다음과 같은 부문으로 시행된다. 2024년도 한국 국가대표를 선발하는 국가대표 부문, 미래의 소믈리에를 양성하고자 시행하는 대학생 부문, 포르투갈 와이너리에서 후원하여 최고의 포르투갈와인 전문가를 선발하는 포르투갈와인 부문, 형가리 와인 마케팅 에이전시가 후원하여 형가리와인 전문가를 선발하는 형가리와인 부문, 그리고 대전시민 소믈리에 부문으로 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)한국국제소믈리에협회가 주관하며 대전광역시, 농림축산식품부, 한국농수산 식품유통공사, 한국식품연구원, 경희대학교, 소믈리에 타임즈, 아시아 와인 트로피, 뉴질랜드 무역산업진흥청, (주)코웨이, (주)강원심층수, (주)화인바이오, (주)오리온 제주 용암수, (주)글로벌 심층수, GRS화산용암수, (주)피노랩, (주)알마스 캐비아, WSA 와인 아카데미, (주)레뱅, (주)아영FBC, (주)WS통상, (주)올빈와인, (주)금양인터내셔널, (주)아베크와인, 그랑꼬또 와이너리, 예인화원, (주)제이엘, (주)비노에이치, (주)미라실, E&J Gallo, Portugal Aveleda Winery, Portugal Jose Maria da Fonseca Winery, Hungarian Wine Marketing Agency가 후원한다.

한국 국가대표 소믈리에 경기대회의 국가대표 부문은 예선에서 필기시험과 블라인드 테이스팅 시험을 60점 이상으로 통과한 소믈리에를 선발하며, 준결선에서 블라인드 테이스팅, 음식과 와인 페어링, 레스토랑 테이블 서비스, 스파클링 와인 서비스, 칵테일 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 경합하여 최종 우승자를 선발하게 된다.

(사)한국국제소믈리에협회에서는 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 출전하였고 2023년 프랑스 파리 대회에도 안중민 소믈리에가 출전하였다. 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에는 2009년 3월 일본 오사카에서 개최된 대회에 이윤경, 이제훈 소믈리에가 출전하였고, 2012년 5월 대전 아시아·오세아니아 소믈리에 경기대회에 이용문, 김주완 소믈리에, 2015년 11월 중국의 홍콩에서 개최된 대회에는 김경환, 이정훈 소믈리에가 출전하였으며 2018년 10월 일본 교토에서 개최된 대회에는 안중민, 조현철 소믈리에가 출전하였다. 그리고 2022년 일본 도쿄에서 개최된 대회에는 안중민, 송기범 소믈리에가 한국 국가대표로 출전하였다.

매년 국내에서 실시하고 있는 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 대회인만큼 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.

제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 모집요강

대회 부문별 응시자격 조건

[코리아 베스트 소믈리에 부문]

- 2024년 코리아 베스트 소믈리에 대회 (2025년 아시아·오세아니아 베스트 소믈리에 대회 국가대표 선발전)
- 2025년 코리아 베스트 소믈리에 대회 (2026년 세계 베스트 소믈리에 대회 국가대표 선발전)

- 역대 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 상위 1위~3위 입상자
- (사)한국국제소믈리에협회 이사 이상의 임원
- ASI Sommelier Diploma Silver level 이상 취득자
- (사)한국국제소믈리에협회 와인 마스터 소믈리에 자격증 취득자
- (사)한국국제소믈리에협회 전통주 인터미디에이트 소믈리에 자격증 취득자
- (사)한국국제소믈리에협회 워터 인터미디에이트 소믈리에 자격증 취득자
- (사)한국국제소믈리에협회 티 인터미디에이트 소믈리에 자격증 취득자
- (사)한국국제소믈리에협회 사케 인터미디에이트 소믈리에 자격증 취득자
- 한국산업인력공단의 조주기능사 자격증 취득자

※ 상기 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

※ 2022년까지 시행했던 '왕중왕전'이 2024년부터 '코리아 베스트 소믈리에 대회'로 대회명이 변경됨

[국가대표 부문]

- 현재 호텔, 레스토랑, 와인바, 와인 샵, 와인 유통업체에 근무하는 현직 소믈리에로 1년 이상 경력을 가진 자
- (사)한국국제소믈리에협회의 와인 어드밴스드 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자 또는 International ASI Sommelier Diploma를 취득한 자
- (사)한국국제소믈리에협회에 정회원으로 가입한 자

※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

※ 국가대표부문에 응시하는 경우는 '포르투갈와인 부문 및 헝가리와인 부문'에도 자동 응시됨.

[대학생 부문]

- 현재 대학교에 재학 중인 자(휴학생 포함)
- (사)한국국제소믈리에협회의 와인 영 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자
- (사)한국국제소믈리에협회에 준회원 이상으로 가입한 자

※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

[포르투갈와인 부문 / 헝가리와인 부문]

- 한국 국가대표 소믈리에 경기대회의 국가대표부문에서 준결선을 통과한 6명

신청서 접수기간

- 2024년 8월 1일(목) ~ 8월 25일(일)

신청서 접수방법

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

참가비용

- 국가대표 부문: 10만원
- 대학생 부문: 5만원
- 입금계좌: 우리은행 1005-602-101089 | 예금주: (사)한국국제소믈리에협회
- 참가비는 참가신청서 제출시 완불해야하며, 환불은 별도 환불규정에 따른다.

환불규정

- 접수취소시 취소내역(취소할 부문, 환불받을 본인명의의 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)

제20회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 모집요강

국가대표 부문

예선

◎ 이론 필기시험

- 제한시간: 60분
- 시험내용: 구세계·신세계 와인, 제3국의 와인, 포도 품종, 와인 마케팅, 와인 서비스, 스피릿, 워터, 차, 사케, 맥주 등
※ 포르투갈, 헝가리와인 부문(각 30분)
- 시험유형: 선택형, 단답형, 서술형

◎ 블라인드 테이스팅 시험

- 제한시간: 10분
- 시험내용: 4종(와인, 스피릿, 전통주 등)
- 채점항목: 외관, 향, 맛, 품종, 국가, 빈티지, 음식 매칭, 서비스 온도 등
- 시험유형: 서술형 주관식(영어, 불어, 스페인어 중 본인이 선택한 언어로 작성)

※ 선발: 상위 20명(예선 점수 60점 이상 취득자) 준결선 진출

※ 준결선 진출자 선발은 필기시험 80%, 블라인드 테이스팅 20%의 점수비율로 산정하여 선정

※ 준결선 진출자 발표는 예선대회 종료 후 일주일 내에 개인별로 문자 알림 예정

준결선

	분야	제한시간	배점	비고
1	음료 블라인드 테이스팅(3종)	5분	100	기술
2	스페셜 와인 테이스팅(1종)	15분	100	기술
3	스피릿 테이스팅(5종)	10분	200	기술
4	음식과 와인 페어링	30분	200	기술
5	레스토랑 테이블 서비스	5분	100	실기 · 구술
6	스파클링 와인 서비스(1종)	2분	100	실기 · 구술
7	칵테일 서비스(2종)	2분	100	실기 · 구술
합계				900

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

※ 결선 진출자 선발은 예선 50%, 준결선 50%의 점수비율로 산정하여 선정

※ 결선 진출자 및 입상자 발표는 결선대회 무대에서 대회 시작 전 발표 예정

결선

	분야	제한시간	배점	비고
1	식전음료 서비스	3분	100	실기 · 구술
2	테이블 서비스	10분	200	실기 · 구술
3	화이트 와인 블라인드 테이스팅(4종)	4분	100	구술
4	와인 페루아 분석	1분	100	구술
5	음식과 와인 페어링(메뉴 리스트)	3분	200	구술
6	와인 리스트 수정 능력	2분	100	구술
7	레드 와인 블라인드 테이스팅(2종)	4분	100	구술
8	퀴즈	4분	100	구술
9	샴페인 서비스(1종)	2분	100	실기
10	외국어 사용 능력	-	50	-
합계			1150	

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

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

■ 포르투갈와인 부문 결선

포르투갈와인 블라인드 테이스팅 - 6명 결선 진출자 동시에 진행

- 와인 테이스팅(각 2분): 포르투갈와인 4종
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 품종, 빈티지, 와이너리, 와인 제품명 등

※ 국내 수입된 와인으로 평가(와인리스트는 8월 12일부터 KISA 홈페이지에서 다운로드 가능)

※ 결선진출자는 국가대표 부문에서 준결선을 통과한 상위 6명

※ 최종선발은 포르투갈와인 이론시험 점수와 결선 결과 점수를 50:50으로 반영하여 선발

■ 헝가리와인 부문 결선

헝가리와인 블라인드 테이스팅 - 6명 결선 진출자 동시에 진행

- 와인 테이스팅(각 2분): 헝가리와인 4종
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 품종, 빈티지, 와이너리, 와인 제품명 등

※ 국내 수입된 와인으로 평가(와인리스트는 8월 12일부터 KISA 홈페이지에서 다운로드 가능)

※ 결선진출자는 국가대표 부문에서 준결선을 통과한 상위 6명

※ 최종선발은 헝가리와인 이론시험 점수와 결선 결과 점수를 50:50으로 반영하여 선발

대학생 부문

예선

○ 필기시험

- 제한시간: 50분
- 시험내용: 세계의 국가와인, 양조학, 포도의 품종과 재배, 와인마케팅, 와인서비스, 와인용어 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 20종 : 2024년 KISA 공식와인 20종
※ 전통주리스트 4종 : 나루생막걸리 6%(한강주조), 한산소곡주-멸균주(한산소곡주), 담 골드(내을담), 문경바람 백자 25도(제이엘)

※ 선발: 상위 20명(예선 점수 60점 이상 취득자) 입상 / 상위 3명 결선 진출(결선 진출자는 결선대회 무대에서 발표 예정)

※ 선발은 필기시험 60%, 블라인드 테이스팅 40%의 점수비율로 산정하여 선정(동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

※ 입상자 발표는 예선대회 종료 후 일주일 내에 개인별로 문자 알림 예정

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 와인1종, 레드 와인 2종 – 생산국가, 생산지역, 포도품종, 빈티지, 와인명을 구술
워터 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 : 2024년 10월 1일(화) ~ 10월 15일(화)
- 접수방법 : 한국국제소믈리에협회 홈페이지에서 준회원으로 가입후에 온라인 접수
- 참가비용 : 없음
 - ※ 응시대상인지 여부를 확인할 수 있는 참가자격 증빙서류를 예선대회 참가시에 반드시 지참하여야 함
 - ※ 참가자격 증빙서류는 예선대회 현장에서 본인 및 거주지 확인에만 사용될 예정이며 제출할 필요는 없음
 - ※ 대전시민 소믈리에 경기대회에는 2회까지만 참가 가능

예선

- 시험일시: 11월 1일(금) 19:00
- 시험장소: 대전컨벤션센터 제1전시장 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, 와인 마케팅, 와인 서비스 등

※ 참고도서는 '와인 커뮤니케이션(고재윤저, 세경북스)'

결선

- 시험일시: 11월 2일(토) 13:00
- 시험장소: 대전컨벤션센터 제2전시장 박람회장
- 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 단계인 블라인드 테이스팅과 돌발퀴즈 진행

○ 블라인드 테이스팅

- 제한시간 : 총 6분(각2분씩)
- 시험내용: 와인 3종 테이스팅
- 시험유형: 식별표 작성
- 채점항목: 국가, 품종 등

※ 출제 와인 3종 중, 'KISA 공식와인 20종' 중에서 2종 출제, 대전 와인 박람회 출품 와인 중 1종 출제 예정
※ KISA 공식와인 20종 리스트는 KISA 홈페이지에서 다운로드 가능

○ 돌발퀴즈

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

제14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회

14th Korea National Water Sommelier Contest



(사)한국국제소믈리에협회 산하 워터 소믈리에 분과가 주관하는 세계 유일의 제14회 국가대표 워터 소믈리에 경기대회는 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 추천하고 소개해주며, 음식과 워터의 조화 등을 제안할 수 있는 능력을 갖춘 전문성 있는 워터소믈리에를 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, 먹는샘물 유통 등에서 각광받는 직업으로 부상하고 있어, 올해 워터 소믈리에 대회의 경쟁은 더욱 치열할 것으로 예상된다. 다양한 종류의 먹는샘물과 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.



제14회 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
- (사)한국국제소믈리에협회의 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

- 2024년 8월 1일(목) ~ 8월 25일(일)

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함 (정회원 가입을 희망할 시에는 홈페이지 '회원규정' 참조)
- 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 본인명의의 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)

제14회 국가대표 워터 소믈리에 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(예선 점수 60점 이상 취득자) 준결선 진출

※ 준결선 진출자 발표는 예선대회 종료 후 일주일 내에 개인별로 문자 알림 예정

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 진출자 및 입상자 발표는 결선대회 무대에서 대회 시작 전 발표 예정

결선

	분야	배점	비고
1	물 비교 평가	10	구술
2	음식과 워터의 조화 및 워터 디캔팅 서비스	25	실기 · 구술
3	디톡스워터 A	15	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 워터 디캔팅 서비스

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 음식과 워터의 조화에 대해 구술하고 워터 디캔팅 서비스를 시행한다.
- 채점항목: 음식 분석, 물 설명, 조화 기본원칙, 서비스 스킬, 세일즈 스킬 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, 물의 종류, 제품명 등을 구술

○ 워터 스토리텔링

- 제한시간: 5분
- 시험내용: 10개 중 2개를 본인 추첨 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

제9회 국가대표 티 소믈리에 경기대회

9th 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.



제9회 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
- (사)한국국제소믈리에협회의 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

- 2024년 8월 1일(목) ~ 8월 25일(일)

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함 (정회원 가입을 희망할 시에는 홈페이지 '회원규정' 참조)
- 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 본인명의의 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)

제9회 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 (예선 점수 60점 이상 취득자) 입상 / 상위 3명 결선 진출 (동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

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

※ 결선 진출자 및 입상자 발표는 결선대회 무대에서 대회 시작 전 발표 예정

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 우리는 시간, 음용 온도, 우리는 방법, 도구사용법, 숙련도 등

● 티 스토리텔링

- 제한시간: 2분
- 시험내용: 제비뽑기를 통해 선택한 티 1종의 스토리텔링
- 채점항목: 차의 국가, 종류, 스토리텔링, 특성, 꽂이는 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

제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

14th Korea Traditional Liquor Sommelier Contest



(사)한국국제소믈리에협회 산하 전통주 소믈리에 분과가 주최하고 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품연구원이 후원하는 제14회 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 9월 29일(일) 서울시 동대문구 소재 경희대학교 호텔관광대학에서 이론 필기시험인 예선대회를 거쳐, 11월 2일(토) 대전컨벤션센터에서 준결선 및 결선대회를 시행한다. 준결선 대회는 블라인드 테이스팅 및 전통주 서비스 시험으로 구성되고, 결선대회는 음식과 전통주의 조화, 전통주 서비스, 전통주 칵테일 서비스, 돌발퀴즈 등으로 구성된다.

본 대회의 1등에게는 농림축산식품부 장관상이 수여되고, 2등에게는 한국농수산식품유통공사 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.

2024년 제14회 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 활약 할 수 있기를 기대해 본다.



제14회 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 인터미디에이트 소믈리에 자격증 이상을 취득한 자
※ 단, 어드밴스드 자격증 취득자는 그 자격을 우대하여 예선 없이 준결선 대회에 바로 진출하게 됩니다.
- (사)한국국제소믈리에협회에 준회원 이상으로 가입한 자
※ 상기 3가지 응시자격 조건을 모두 갖추어야 응시 가능함

신청서 접수기간

- 2024년 8월 1일(목) ~ 8월 25일(일)

신청서 접수방법

- 홈페이지(www.winekisa.com) 접속하여 온라인 접수만 가능
- 시험에 응시하기 위해서는 협회 정회원 또는 준회원으로 가입해야 함 (정회원 가입을 희망할 시에는 홈페이지 '회원규정' 참조)
- 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 본인명의 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)

제14회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회 시험요강

국가대표 부문

예선

○ 이론 필기시험

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

※ 선발 : 예선대회 필기시험 점수 60점 이상 취득자 및 전통주 어드밴스드 소믈리에 자격증 보유자를 포함하여 상위 20명
준결선 진출

※ 준결선 진출자 발표는 예선대회 종료 후 일주일 내에 개인별로 문자 알림 예정

※ 예선대회 준비물 : 신분증, 검정색볼펜(연필, 파란색볼펜 사용불가)

참고도서

	제목	지은이	출판사
1	탁·약주 개론	김계원, 김재호 외4인	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 수학사
2	종류주 개론	이종기, 김재호 외5인	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 광문각
3	대한민국 전통주 견배주(2019)	농림축산식품부 한국농수산식품유통공사	농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사
4	향기로운 한식, 우리술 산책	김재호, 류인수 외7인	농림축산식품부·한식재단
5	전통주 한식과 만나다	농림축산식품부·한식재단	농림축산식품부·한식재단
6	2023 주류시장 트렌드 보고서	농림축산식품부 한국농수산식품유통공사	「더술닷컴」에서 다운로드 가능

※ 법과 제도와 관련된 사항은 시험일 기준의 규정에 따른다.

※ 전통주 관련 최근 정보는 「더술닷컴」의 내용을 참고바람.

준결선

○ 전통주 블라인드 테이스팅

- 시험내용 : 전통주 3종 *주류리스트는 8월 12일 이후 KISA 홈페이지에서 다운로드 가능
- 문제유형 : 테이스팅 노트 작성
- 제한시간 : 30분

○ 전통주 서비스

- 시험내용: 제시되는 전통주 서비스 및 고객의 질문에 답변
- 채점항목: 전통주 설명, 서비스 스킬(전문성, 숙련도, 정확성 등) 등
- 제한시간: 전통주 설명 및 질의응답 2분, 전통주 서비스 2분

※ 선발: 상위 6명 선발하여 결선 진출 (결선 진출자 발표는 결선대회 시작 전 결선장에서 예정)

※ 선발은 블라인드 테이스팅 60%, 전통주 서비스 40%의 점수비율로 산정하여 선정(동점자의 경우 연장자에게 우선권 부여)

※ 준결선대회 준비물: 신분증, 검정색볼펜(연필, 파란색볼펜 사용불가)

결선

구분	분야	배점	비고
1	음식과 전통주의 조화	40	구술
2	전통주 서비스	35	실기
3	전통주 칵테일 서비스	10	실기
4	돌발퀴즈	10	기술
5	소믈리에 복장	5	-
	합계	100	

○ 음식과 전통주의 조화

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

○ 전통주 서비스

- 시험내용: 제시되는 전통주에 알맞은 잔을 선택하고 전통주를 오픈하여 서비스
- 채점항목: 잔 선별, 전통주 오픈 기능, 전통주 서비스 프로세스, 돌발 상황 응대, 복장 등
- 제한시간: 5분

○ 전통주 칵테일 서비스

- 시험내용: 전통주 칵테일 2잔을 제조하여 심사위원에게 제공
- 채점항목: 작품의 창의성, 시각성, 맛과 향, 기술 등
- 제한시간: 4분

※ 전통주 칵테일의 주제 등 세부사항은 8월 12일 이후 KISA 홈페이지의 공지를 확인바랍니다.

○ 돌발퀴즈

- 시험내용: 스크린에 나타나는 10개의 문제에 해당되는 정답을 기술
- 제한시간: 1분 40초(각10초씩)

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

※ 최종선발은 준결선 30%, 결선 70%의 비율로 점수 산정

※ 결선대회 필독사항

- 준비물: 신분증, 단정한 복장(소믈리에 복장, 개량 한복, 한복 등)

- 경기대회 규정에 어긋난 복장일 경우 실격

ASI 세계 베스트 소믈리에 경기대회 출전 역대 한국 국가대표 소믈리에



2004년 그리스대회
편 정 범



2007년 그리스대회
홍 정 화



2010년 칠레대회
정 하 봉



2013년 일본대회
이 용 문



2016년 아르헨티나대회
오 형 우



2019년 벨기에대회
안 중 민



2023년 프랑스대회
안 중 민

ASI 아시아 오세아니아 베스트 소믈리에 경기대회 출전 역대 한국 국가대표 소믈리에



2009년 일본 오사카
이 윤 경



2009년 일본 오사카
이 제 훈



2012년 한국 대전
이 용 문



2012년 한국 대전
김 주 완



2015년 중국 홍콩
김 경 환



2015년 중국 홍콩
이 정 훈



2018년 일본 교토
안 중 민



2018년 일본 교토
조 현 철



2022년 일본 도쿄
안 중 민



2022년 일본 도쿄
송 기 범

역대 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 수상자

국가대표 부문

2023년 제19회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
고동연
(레스토랑 솔밤)



은상
김민주
(주)신세계)



동상
배정환
(안다즈 서울 강남)

2022년 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
황보웅
(SPC그룹)



은상
김진수
(SPC그룹)



동상
허수현
(알렌)

2021년 제17회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김주용
(레스토랑 알렌)



은상
황보웅
(SPC그룹)



동상
김진수
(SPC그룹)

2020년 제16회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
조현철
(신세계조선호텔)



은상
안종민
(SPC그룹)



동상
김주용
(임프레션)

2019년 제15회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
송기범
(현대그린푸드)



은상
권오진
(롯데호텔)



동상
한희수
(SPC그룹)

2018년 제14회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
조 현 철
(레스케이프 호텔)



은상
정효진
(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
안종민
(SPC그룹)



은상
양 대 훈
(JW 메리어트호텔)



동상
노태정
(주)양스모명
에프앤비)

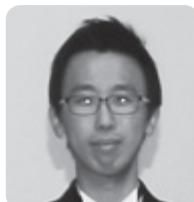
2015년 제11회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김 경 환
(Ninja Inc)



은상
오형우
(OPEN-er)



동상
양 대 훈
(JW 메리어트호텔)

2014년 제10회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
신은영
(인터콘티넨탈호텔)



은상
김홍수
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
김 혁
(JW 메리어트호텔)

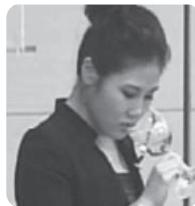
2013년 제9회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이 정 훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



은상
김 주 용
(신세계 조선호텔)



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
이 용 문
(롯데 소공동호텔)



은상
이 제 훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
김 주 완
(바플러스
와인코드)

2010년 제6회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
김 혁
(JW 메리어트호텔)



공동 은상
이 제 훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



공동 은상
안 준 환
(리츠칼튼호텔)



공동 동상
이 선 경
(신라호텔)



공동 동상
김 주 완
(바플러스 와인코드)

2009년 제5회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이 윤 경
(Charis Hotel)

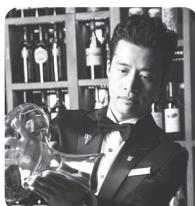


은상
이 제 훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
김 경 문
(정식당)

2008년 제3회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
정 하 봉
(JW 메리어트호텔)



은상
이 재 규
(베라짜노)



동상
최 윤 진
(주)꼬르뱅)

2007년 제2회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
이 윤 경
(롯데호텔점실)



은상
이 제 훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
유 병 균
(인터콘티넨탈
그랜드호텔)

2006년 제1회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회



금상
은 대 환
(리츠칼튼호텔)



은상
유승민
(코엑스
인터컨티넨탈호텔)



동상
이 선 경
(신라호텔)

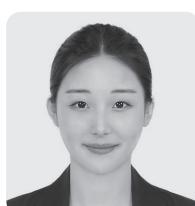
※ 2008년 제4회 왕중왕전 소믈리에 경기대회 별도개최

대학생 부문

2023년 제19회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제15회 대학생 부문



금상
김혜린
(경희대학교)



은상
오수빈
(장안대학교)



동상
강정현
(경희대학교)

2022년 제18회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제15회 대학생 부문



금상
최보경
(경희대학교)



은상
강성모
(유원대학교)



동상
이규리
(경희대학교)

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
안 담경
(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
이정율
(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)

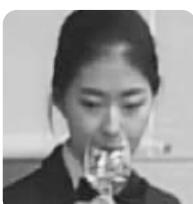


은상
이두승
(영동대학교)



동상
이대한
(서울호텔관광
직업전문학교)

2013년 제9회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제6회 대학생 부문



금상
이지승
(서울호텔관광
직업전문학교)



은상
이대한
(서울호텔관광
직업전문학교)



동상
전한해
(영동대학교)

2012년 제8회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제5회 대학생 부문



금상
노 창 현
(서울현대
전문학교)



은상
임 형빈
(영동대학교)

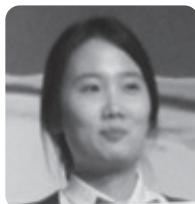


동상
국 영희
(영동대학교)

2011년 제7회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제4회 대학생 부문



금상
이 상 준
(경희대학교)



은상
방 슬기
(경희대학교)



동상
김 지 은
(한국호텔
관광대학)

2010년 제6회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제3회 대학생 부문



금상
이 지 해
(영동대학교)



은상
정 완식



동상
이 상 준
(경희대학교)

2009년 제5회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제2회 대학생 부문



금상
황 지 혜
(경희대학교)



은상
김 윤 주
(경희대학교)



동상
이 제 육
(우송정보대학)

2008년 제3회 한국 국가대표 소믈리에 경기대회 – 제1회 대학생 부문



금상
이 레지나
(전주대학교)



은상
성 창 한
(한국국제대학교)



동상
겸 범 곤
(영동대학교)

워터 소믈리에 경기대회 수상자

Winner of Water Sommelier Contest

2023년 제13회 워터 소믈리에 경기대회



금상
조 유 정
(현대그린푸드)



은상
박 성 민
(현대그린푸드)



동상
이 소 화
(장안대학교)

2022년 제12회 워터 소믈리에 경기대회



은상
박 성 민
(현대그린푸드)

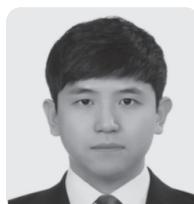


동상
이 소 화
(장안대학교)

2021년 제11회 워터 소믈리에 경기대회



금상
최 보 경
(경희대학교)



은상
정 조 영
(프리랜서)

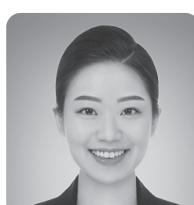


동상
정 연 훈
(한국시티은행)

2020년 제10회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이 해 수
(경희대학교)



은상
조 유 정
(경희대학교)



동상
엄 선 옥
(현대요리커피학원)

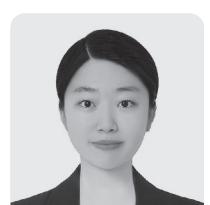
2019년 제9회 워터 소믈리에 경기대회



금상
권 순 민
(경희대학교)



은상
박 재 영
(신구대학교)



동상
오 가 람
(신구대학교)

2018년 제8회 워터 소믈리에 경기대회



금상
박채원
(경희대학교
대학원)



은상
김미정
(한국호텔관광
실용전문학교)



동상
조재덕
(한국호텔관광
실용전문학교)

2017년 제7회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이선영
(워터인사이드)



은상
석동우
(경희대학교)



동상
김미정
(한국호텔관광
실용전문학교)

2016년 제6회 워터 소믈리에 경기대회



금상
강지원
(경희대학교
일반대학원)



은상
지춘구
(홍대 민트바)



동상
석동우
(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
최정우
(쉐라톤그랜드
워커힐)

2013년 제3회 워터 소믈리에 경기대회



금상
이 선우
(경희대학교)



은상
최 정 육
(쉐라톤그랜드
워커힐)



동상
강수민
(한국호텔관광
전문학교)

2012년 제2회 워터 소믈리에 경기대회



금상
김 도 형
(롯데호텔)



은상
문재신
(그랑베아또)



동상
김동훈
(한국호텔관광
전문학교)

2011년 제1회 워터 소믈리에 경기대회



금상
최규택
(경북대학교 대학원)



은상
이제훈
(쉐라톤그랜드
워커힐호텔)



동상
이광훈
(Cafe 포레스트)

티 소믈리에 경기대회 수상자

Winner of Tea Sommelier Contest

2022년 제8회 티소믈리에 경기대회



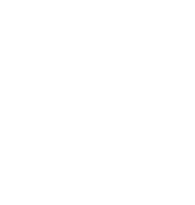
은상
오수빈
(장안대학교)



금상
김효진
(경희대학교)



금상
이청천
(경희대학교 대학원)



은상
박행미

2019년 제6회 티소믈리에 경기대회



금상
임 태 준
(장안대학교)



은상
조 세 련
(장안대학교)

2018년 제5회 티소믈리에 경기대회



금상
김 진 평
(찻집하심)



은상
이 청 천
(경희대학교
대학원)



동상
유 은 다
(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 빙
(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

2023년 제13회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 문 희 영
(애주살롱)



은상 이 은 주
(꽃술래)



동상 최 민 경
(최민경)

2022년 제12회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 김 영 우
(슬로푸드문화원)



은상 문 희 영
(애주살롱)



동상 이 세 진
(애주살롱)

2021년 제11회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

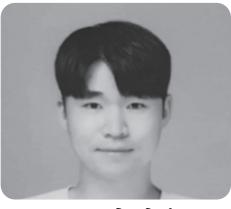
○ 국가대표부문



금상 김 다 슬
(대동여주도)



은상 천 수 진
(애주살롱)



동상 신 재 용
(백곰막걸리)

2019년 제10회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 천 수 현
(애주살롱)



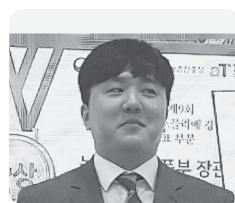
은상 김 영 준
(백곰막걸리)



동상 김 현 수
(백곰막걸리)

2018년 제9회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 김 성 실
(백곰막걸리)



은상 고 현 주
(프리랜서)



동상 김 현 수
(백곰막걸리)

○ 대학생부문



금상 최 진 철
(유원대학교)



은상 최 은 현
(유원대학교)



동상 김 동 현
(동국대학교)

2017년 제8회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 권 나 경
(막걸리학교)



은상 정 하 윤
(백곰막걸리&양조장)



동상 박 달 래
(막걸리학교)

○ 대학생부문



금상 김 정 빈
(유원대학교)



은상 김 경 태
(경기대학교)



동상 송 형 근
(서울과학기술대학교)

2016년 제7회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

○ 국가대표부문



금상 조태경
(한국전통주연구소)



은상 이주희
(프리랜서)



동상 정하윤
(정이주가)

○ 대학생부문



금상 권주원
(U1대학교)



은상 고무정
(성공회대학교)



동상 임예지
(U1대학교)

○ 외국인부분



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
(성공회대학교)



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 워커힐호텔)

● 대학생부문



금상 주 성 현
(경희대학교)



은상 김 태 양
(프리랜서)



동상 최 재 혁
(경희대학교)

● 외국인부분



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)



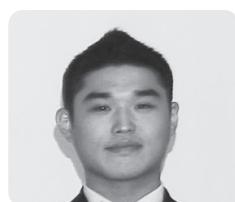
동상 쇄성성
(경희대학교)

2012년 제3회 국가대표 전통주 소믈리에 경기대회

● 국가대표부문



금상 이현주
(Cafe Spasso)



은상 신정민
(경희대학교)



동상 박현규
(경희대학교 관광대학원)

● 대학생부문



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)

2024 한국국제소믈리에협회 공식와인 20종

(소믈리에 경기대회 대학생부문 100%, 국가대표부문 30% 출제)

	와인업체	구분	제품명	국가	품종
1	그린영농조합	로제	그랑꼬또 랑 2022	대한민국	캠벨 얼리100
2	예인화원	레드	남산애 2020	대한민국	캠벨 얼리, MBA, 머루
3	제이엘	로제	오미로제 연(緣) NV	대한민국	오미자100
4	아베크와인	화이트	라다치니 암프레 비오리카 리슬링 & 샤르도네 2020	몰도바	비오리카80, 리슬링10, 샤르도네10
5	비노에이치	레드	킹스 오브 프로하비션 쉬라즈 2021	호주	쉬라즈100
6	레뱅	레드	아르수아가 라 플란타 2022	스페인	템프라니오100
7		레드	프란시스 포드 코폴라, 다이아몬드 셀렉션 파소 로블 카베르네소비뇽2020	미국	카베르네 소비뇽100
8	아영FBC	스파클링	제나토 루가나 브뤼 2020	이탈리아	트레비아노 디 루가나100
9		레드	루이라뚜르 피노누아 2020	프랑스	피노 누아100
10		레드	빌라 안티노리 키안티 클라시코 2021	이탈리아	산지오베제100
11	금양 인터내셔널	레드	샤또 생 미셸 콜럼비아밸리 메를로 2019	미국	메를로100
12		레드	트라피체 메달라 말벡 2022	아르헨티나	말벡100
13		레드	마르께스 데 까사콘차 카베르네 소비뇽 2021	칠레	카베르네 소비뇽87, 카베르네 프랑10, 시라2, 뽀띠 베르도1
14		화이트	레정드 알 보르도 블랑 2022	프랑스	소비뇽 블랑85, 세미옹15
15	올빈와인	화이트	캬빗컬렉션 피노그리지오 2021	이탈리아	피노 그리지오100
16		화이트	아벨레다 폰테 비뉴베르데 2021	포르투갈	비뉴 베르데100
17		레드	페리퀴타 오리지널(Periquita Original) 2021	포르투갈	카스텔라오45, 트린카데이라40, 아라고네즈15
18	WS통상	화이트	스티인뮬레 리슬링 트로肯 2021	독일	리슬링100
19		화이트	엠이 바이 마타히위 2022	뉴질랜드	소비뇽 블랑100
20		화이트	배럴 버너 샤르도네 2021	미국	샤르도네100

※ 구입처 : 봉주상회 02)511-3888

※ (사)한국국제소믈리에협회 02)962-9389, winekisa@winekisa.com

2024 한국국제소믈리에협회 공식워터 6종

업체명	종류	제품명	국가	
(주)강원심층수	Still Water	천년동안	 DAEKYO 강원심층수	한국
(주)강원심층수	Still Water	천년동안 240	 DAEKYO 강원심층수	한국
(주)화인바이오	Still Water	지리산 물하나	 FINEbio (주)화인바이오	한국
(주)아워홈	Still Water	지리산수	 아워홈 OURHOME  지리산수	한국
(주)오리온	Still Water	닥터유 제주용암수	 Dr. You 제주용암수	한국
(주)글로벌심층수	Still Water	딥스블루	  글로벌심층수 대한제분그룹	한국

KISA (Korea International Sommelier Association) (사)한국국제소믈리에협회 소개

(사)한국국제소믈리에협회(KISA: Korea International Sommelier Association)는 국제소믈리에협회(ASI)의 회원국으로 한국을 대표하는 단체이며 1999년에 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 66여개국의 회원들로 구성되어 있으며 전문적인 소믈리에 양성에 목적을 두고 있다. (사)한국국제소믈리에협회(KISA)는 1999년에 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

포르투갈 와이너리 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 주정강화와인의 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.



Hungarian Wine Marketing Agency

헝가리 와인 마케팅 에이전시 소개

헝가리 와인 마케팅을 담당하는 국가기관인 헝가리 와인 마케팅 에이전시는 국내 시장과 해외의 타깃 시장에서 헝가리 와인의 가시성, 경쟁력 및 판매 수익을 높이는 것을 주요 목표로 2023년 1월에 설립되었다.

헝가리 와인 마케팅 에이전시는 혁신적인 캠페인, 무역 및 공공 행사와 커뮤니티 브랜드인 Wines of Hungary 를 기반으로 한 부문별 협력을 통해 헝가리의 와인 지역에서 생산되는 와인의 다양성을 홍보하고 헝가리를 수백 년의 와인 문화를 가진 훌륭한 와인 관광지로 소개하는 것을 목표로 한다.

에이전시의 임무는 헝가리 와인의 선택을 옹호함으로써 의식적인 소비자 태도를 권장하고, 이렇게 하여 와인 산업의 경쟁력과 헝가리 와인 문화에 대한 인식을 높이고 동시에 적당하고 책임감 있는 와인 소비를 촉진하는 것이다.

에이전시는 헝가리 와이너리 및 와인 부문을 감독하는 전문 기관과 긴밀히 협력하여 지속적으로 활동을 개선하고 있다. 또한 시장 참여자들에게 헝가리가 국제 시장에서 효과적으로 경쟁하고 변화하는 경제 환경에 성공적으로 적응할 수 있도록 하는 현대적인 마케팅 도구를 제공한다.

국가 와인 마케팅을 담당하는 정부 위원의 지휘 하에 헝가리 와인 마케팅 에이전시는 독립 기관으로 운영되고, 국가 와인 마케팅 전략에 명시된 원칙을 따른다.





Marchese Antinori
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA
2014



TENUTA
TIGNANELLO



Natural Mineral Water

JIRISAN
**Mul
hana**





북극 빙하로부터 천년을 돌아온, 해양심층수 천년동안

- 동해 고성 605m 청정 심해에서 국내 유일 단일관으로 취수
- 가장 이상적인 미네랄밸런스 3(Mg) : 1(Ca) : 1(K)
- 일반 생수 대비 8배 풍부한 미네랄 함량
- 2년 연속 ITI 3star, FDA 등 세계적으로 인정받은 우수한 품질

문의 080-777-1000 | 쇼핑몰 store.k1water.co.kr



큐알코드로
제품정보를
확인하세요

COWAY



코웨이 아이콘 얼음정수기

코웨이 공식몰(www.coway.com) | 1588-5200 | 실시간 코디매칭(matching.coway.com)