

「참가 접수 안내」

- 참가신청 : e-mail : winekisa@winekisa.com
참가자 성명, 전화번호(HP), 직업, E-mail 주소
- 참 가 비 : • 일반인
사전 등록 : 20,000원
당일 등록 : 30,000원
(사전등록 : 국민은행 754801-01-558796, 한국와인소믈리에학회)
- (사) 한국국제소믈리에협회 회원, 한국와인소믈리에학회 회원,
한국호텔리조트학회 회원, (사) 한국외식경영학회 회원, 대학생 : 10,000원
- 와인나라 아카데미 졸업생과 재학생 : 10,000원
- 특 전 : 오찬, 만찬 제공
와인 · 전통주 시음회 참가
와인소믈리에 발표 논문집과 와인소믈리에 연구 논문집 각 1권
(사)한국국제소믈리에협회와 한국와인소믈리에학회의 와인 교육 "수료증" 경품권



국제학술심포지엄 관련 연락처

- 주소 : 서울시 동대문구 회기동 1번지
경희대학교 호텔관광대학 412호
- Tel : 02-961-9389/010-4570-1875(김현영 조교)
011-9707-8083(성혜진 사무국장/KISA)
- Fax : 02-964-2537
- e-mail : winekisa@winekisa.com

2009년 추계 국제학술 심포지엄
제11회 와인 · 소믈리에 국제학술대회

한국 와인 · 전통주 세계화를 위한 미국와인 세계화 마케팅 전략 비교



- 일 시 : 2009년 12월 5일(토) 09:00 ~ 20:00시
- 장 소 : 경희대학교 호텔관광대학/컨벤션 홀(2층)
- 주 최 : 경희대학교 관광대학원 마스터소믈리에 · 와인컨설턴트 과정/외식경영연구소
- 공동주관 : (사)한국국제소믈리에협회(KISA)
한국와인소믈리에학회(WASSOK)
와인나라 아카데미
롯데주류
- 후 원 : 경희대학교, 수석무역(주), (주)E&J Gallo와인, 그린영농조합, (주)샤토무주,
(주)꼬르뱅, (주)한국드레가, 까브드뱅, 뽕피 샤토, 디오니캐슬와인(주),
아이수마, 다보라 유통, 바롬웁스, 글로벌 주류, 청도감와인(주), 세경출판사

| 모시는 글 |

한해를 마무리하는 12월, 아이스 와인을 기다리는 사람들의 마음은 와인에 대한 달콤한 연정으로 깊어만 가고 있습니다.

한국음식과 와인 · 전통주를 아끼고 사랑하는 사람들이 모여 새로운 성장 지표를 열고자 자리를 마련하였습니다.

선진 와인산업을 벤치마킹하여 한국와인과 전통주가 성장 발전할 수 있도록 인식변화를 위해 신세계 와인의 선도적인 역할을 하고 있는 미국 캘리포니아와 오리곤 와인의 혁신적인 양조기술을 직접 배울 수 있는 기회를 마련하고자 합니다.

세계적으로 저명한 와인양조가로서 미국의 꺄베중 와이너리의 CEO인 Mr. Jay Schuppert, E&J 겔로와인의 아시아 본부장 Mr. Kevin M. Testa, 오리곤 Domain Drouhin의 Marketing Director인 David Milman를 모시고 『**한국와인 · 전통주 세계화를 위한 미국와인 세계화 마케팅 전략 비교**』이라는 주제로 경희대학교 관광대학원 마스터소물리에 · 와인컨설턴트 과정과 한국와인소물리에학회, (사)한국국제소물리에협회, 와인나라 아카데미, 롯데주류가 공동으로 제11차 국제학술대회를 개최하게 되었습니다.

또한 한국 전통주를 평가하기 위해 50명의 소물리에들이 모여 막걸리 품평회도 실시하여 최고의 막걸리를 선정할 것입니다.

바쁘신 시간 중에도 왕림하셔서 자리를 빛내주시면 감사하겠습니다.

2009. 11. 10

경희대학교 관광대학원 원장 **김 정 만**

경희대학교 관광대학원 마스터 소물리에 와인컨설턴트 과정 주임교수 **고 재 윤**

(사)한국국제소물리에협회 회장 **최 성 도**

한국와인소물리에학회 회장 **최 웅**

와인나라 아카데미 대표이사 **이 철 형**

| 행사 개최식 |

개회선언
국민의례
내빈소개
개 회 사
축 사
격 려 사

사회 : 김 수 정/와인소물리에과정 13기

대 회 사
명예소물리에자격증수여식
기업경영대상
• 기업경영대상 소감
학술대회 선언

지 용 삼 원우회장 / 와인소물리에과정 원우회
김 정 만 원장 / 경희대학교 관광대학원
최 성 도 회장 / (사)한국국제소물리에협회
최 웅 회장 / 한국와인소물리에학회
이 종 욱 회장 / 경희대 와인소물리에과정 총동문회
고 재 윤 교수 / 경희대학교 관광대학원 마스터 소물리에 와인컨설턴트과정
이 종 승 사장 / 한국일보
최 웅 회장
김 영 규 대표이사 / 롯데주류
조 춘 봉 부회장 / 한국와인소물리에학회

| 국제학술심포지엄 초청자 |

- Mr. Jay Schuppert / 미국 캘리포니아 꺄베중 와이너리 CEO
- Mr. Kevin M. Testa / 미국 캘리포니아 E&J 겔로와인의 아시아 본부장
- Mr. David Milman / 미국 오리곤 Domain Drouhin Oregon Marketing Director
- Dr. Pierre Mettelin 초빙교수 / 경희대학교 관광대학원 前 프랑스 보르도 와인 아카데미 CAFA 교수

| 국제학술심포지엄 세부 일정표 |

시간	제목	발표자	좌장	토론자	장소
08:30~09:00	오전 등록				
09:00~10:00	학술 논문 발표				
	와인원산지가 제품평가 및 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구	이효진	조춘봉 (청운대)	장미향 (한국관광대)	컨벤션홀 (2층)
	레스토랑의 전통주 선택속성 연구	배기문	구태희 (안산공과대)	이준재 (한남대)	
	신대륙와인의 선택속성과 구매의도에 관한 연구	심철현	이상미 (세명대)	안성근 (청운대)	301호 (3층)
	우리나라 소비자들의 레드와인, 화이트 와인 선호도 비교 분석	김성훈	조영호 (대구보건대)	정미란 (영동대)	
	국외 와인교육기관 현황의 비교 분석	신성철	최상철 (백석대)	정용해 (인덕대)	
10:00~ 11:00	와인 · 전통주 국제 심포지엄 I 좌장 : 고재윤(경희대)				컨벤션홀 (2층)
	막걸리의 재조명	신우창 박사 (국순당)			
	우리술 세계화 방안	류인수 회장 (사단법인 한국가양주협회)			
11:00~12:00	전통주 품평회	막걸리 품평회 50명의 소물리에들이 금·은·동상 선정			302호
12:00~13:30	점심 / 와인 시음회				청운관 식당 (지하 2층)
13:30~14:00	국제 학술심포지엄 개최식 사회 : 김수정(와인 · 소물리에 13기)				컨벤션홀 (2층)
14:00~17:00	와인 · 전통주 국제 심포지엄 II 좌장 : 이상진 (배재대)				컨벤션홀 (2층)
	미국 캘리포니아 와인 소개와 세계화 마케팅 전략	CEO/Mr. Jay Schuppert (꺄베중 와이너리)			
	미국 오리곤 와인 소개와 세계화 마케팅 전략	Marketing Director/Mr. David Milman (미국 오리곤 Domain Drouhin)			
	글로벌화 성공사례 ; 미국 E&J 겔로 와인 - 3종류의 와인 테이스팅/평가	아시아 본부장/Mr. Kevin M. Testa (E&J 겔로와인)			
17:00~17:10	커피 브레이크				컨벤션홀 로비
17:10~17:50	와인 · 전통주 국제 심포지엄 III 좌장 : 김정해((사)한국국제소물리에협회 부회장)				컨벤션홀 (2층)
	한국음식과 와인의 조화	Dr. Pierre Mettelin 초빙교수 (경희대)			
18:00~20:00	만찬/와인 · 전통주 시음회/ 경품 추첨				청운관 식당 (지하 2층)