



Valentine Day : 남자들이 알아야할 와인과 초콜렛

aT Center New York
Korea Agro-Trade Center, New York

미국 남성들에게 있어 발렌타인데이는 매년 상반기에 슈퍼볼 다음으로 중요한 날이다. 한국과 달리 남자들이 아내와 여자친구를 위해 준비해야하는 날로 단지 꽃이나 초콜렛만 주는 것보다 초콜렛과 잘 어울리는 와인과 곁들여 로맨틱가이로 거듭나보자.

초콜릿과 함께 가장 선호하는 와인은 포트(Port wine: 주로 식후에 먹는 달콤한 와인)와 마데이라(Madeira)다. 두 와인은 종종 완벽히 같은 향을 가지고 있지만 필자는 초콜릿과의 궁합에 있어서 마데이라를 더 선호한다.

○ 마데이라 (Blandy's Malmsey Madeira \$35~\$40)

포르투갈령 마데이라 섬에서 나오는 마데이라 와인은 알코올 농도가 높은 것에서 낮은 것까지 다양하며 단 와인은 Malvasia candida grape(Malmsey 라고 표기)로부터 만들어지며 초콜릿과 궁합이 잘 맞는다. 최소 5년 이상 된 Blandy's Malmsey(약 \$20~\$25)는 마데이라를 시작하기에 좋은 브랜드이다. 초콜릿과 최상의 조화를 가졌을 뿐만 아니라 아름다운 색과 훌륭한 맛을 지닌 Blandy's 15년산 마데이라(약 \$35- \$40)라면 더 좋다.

○ 포트와인 (Tawny Port Wine \$15~\$50)

포트와인은 마데이라와 같이 Fortified wines(발효되는 중간에 95도 이상의 순수 알코올을 첨가하여 포도주에 있는 모든 설탕들이 알코올로 변환되는 것을 막아만든 단 와인)이지만 초콜릿과 조화로운 맛을 느끼려면 오래 숙성된 20년산 황갈색 Tawny 포트와인을 추천한다. Taylor, Cockburn, Sandeman은 좋은 브랜드로 가격은 대략 \$40 - \$50 이다. 저렴하게 대체하자면 Graham's Six Grapes같은 Ruby Ports와인은 대략 \$15 - \$20 선이다.

○ Maury 와 Banyuls 와인

두 와인은 프랑스 남쪽 지방 Roussillon에서 생산되며 fortified 와인인 하지만 Vinss doux naturels(천연감미 포도주)이다.

- Maury La Coume du Roy 1965 (\$200~)

La Coume du Roy 지역에서 생산된 귀한 1965년산 Maury는 달콤하고 오감을 자극하는 맛으로 특히 초콜릿과의 조화는 놀라게도 New York Malmsey Madeira와 비슷하다. 아쉽게도 1965년산 Maury를 찾는 것은 쉽지가 않지만 1998년산과 2001년산은 현재 약 \$40 에 판매하고 있다.

- Banyuls "Rimage" Domaine la Tour Vieille 2008

○ 헝가리산 디저트와인 (Royal Tokaji 5 Puttonyos \$40~\$50)

보통 15도 20도 사이인 Fortified Wines 들과는 다르게 대략 10도 정도의 알코올이 첨가되어있으며 2003년산을 추천한다.

출처 : <http://www.nytimes.com/2015/02/11/dining/wine-and-chocolate-pairings-for-valentines-day.html?ref=dining>

blandy's vintage malmsey
madeira 15 years old

Blandy's Vintage Malmsey
NY Madeira Special Reserve)

Taylor Tawny Port 20
Year-olds

Sandeman 20 Years old
Tawny Port



1965 Maury la Coume Du
Roy

1998 Maury la Coume Du
Roy

Banyuls "Rimage" Domaine
la Tour Vieille 2008

Royal Tokaji 5 Puttonyos
2003



출처: 뉴욕 aT센터

※ New York Food Talk는 격주로 New York aT가 미국에서 생산되는 농식품 관련 재미있고 유용한 정보, 통계, 사진 등으로 구성된 정보지임

☞ 자료문의처 : 뉴욕 aT센터 / 김미경 과장 (mkt.mkim@gmail.com)