

미국산 치즈 & 와인 즐기기 가이드

Think  Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council™



미국의 치즈 & 와인의 역사

이민자들의 나라인 미국에서 수많은 전통은 최초 이민자들에게서 비롯되었다. 치즈에 대한 사랑 역시 이러한 전통 가운데 하나다. 실제로 최초의 순례자들이 미국 땅에 첫발을 내디뎠을 때에도 그들은 치즈를 배에 실어 가져왔다. 더 많은 이주민이 미국 땅으로 이주해 와서 정착하면서 미국에서 유럽 고향과 같은 기름진 땅과 푸르른 녹지를 발견했다. 곧이어 농사를 짓기 시작했고 곡식을 재배해 빵을 만들고 춥고 긴 겨울을 나기 위해 잉여 생산물을 저장했다. 여름에는 가축을 푸른 초원에 방목하고 겨울이면 견초와 곡물을 먹여 사육했다. 우유, 크림, 버터를 제공할 수 있는 안정적인 자원인 가축 사육은 미국 낙농업 역사의 시작이 되었으며 곧이어 치즈 생산으로 이어졌다.

미국의 많은 조상들은 치즈에 대한 애호와 함께 치즈를 만드는 기술을 도입했다. 수백 년 이어져 온 제조법과 전통적인 제조 기술을 활용해서 조상들은 남은 우유로 치즈를 만들기 시작했다. 처음에는 자신과 가족을 위해 만들었지만 점차 그 대상을 확대했다. 이렇게 미국 치즈 산업이 탄생했고 오늘날까지 이어지는 미국 치즈 생산의 오랜 역사가 시작되었다. 미국 치즈 산업은 낙농학과 치즈 제조에 관한 연구를 선도하며, 그 결과 생산효율이 크게 향상되었고 전례가 없는 안전성을 이뤄낼 수 있었다. 오늘날 미국은 세계 최대 치즈 생산국으로, 무려 600여 종의 치즈를 생산하고 있으며 연간 생산량은 5백만 톤에 달한다. 미국산 치즈는 최고 품질을 자랑하며 세계 대회에서 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있다. 미국인들은 치즈의 유산, 장인 정신, 미국 제조업체들이 생산하는 치즈의 품질에 대해 자부심을 갖고 있다.

미국의 와인 전통에 관해 이야기하자면, 바이킹이었던 리프 에이릭손 (Leif Ericson)이 1천여년 전에 발견한 뉴펀들랜드(Newfoundland) 인근 북미 대륙의 땅을 ‘포도재배 적지(Vineland)’라고 불렸다. 현재 미국 50개 주 중 47개 주, 캐나다, 멕시코 등지에 상업용 와이너리가 즐비한 것을 볼 때 ‘포도 재배에 적합한 지역’이라는 이름에 걸맞다고 할 수 있다. 프랑스 위그노가 1560년경 플로리다에서 와인을 처음 생산한 이후 뉴욕, 캘리포니아 등 수많은 미국 도시에서 제조되었다. 한 때는 미국에서 와인 제조가 금지되어 와인 산업이 붕괴되기 직전의 상황에 처하기도 했지만 최고 품질의 포도를 소량 남겨두고 ‘정찬용 포도주’ 용도로 사용했다.

1950년대 후반부터 와인 제조와 포도 재배 제2의 전성기가 캘리포니아에서 시작되어 미국 전역으로 확산되었다. 병충해 방지가 개선되면서 동부 해안지방에서 최고급 와인 제조가 시작되었다. 뉴욕은 본래 평거 레이크스(Finger Lakes) 지역의 와인으로 잘

알려져 있었지만 롱아일랜드에서 장인이 빚는 와인 산업이 새롭게 창트기 시작했다. 버지니아(Virginia)는 영예로운 상을 수차례 수상했다. 미국 최고의 스파클링 와인 생산지는 뉴멕시코다. 미주리(Missouri)에는 수십 개의 와이너리가 있으며, 캘리포니아는 미국 와인 생산의 90%를 차지한다. 수입 와인과 자체 생산 와인을 통틀어 미국에서 판매되는 와인 3병 중 2병은 캘리포니아산 와인이다. 그런데다 독특한 지역 특산 와인을 생산하는 소규모 포도밭이 끝없이 늘어나고 있다. 미국은 비로소 진정한 ‘포도재배 적지(Vineland)’가 되었다.

치즈 & 와인 완벽한 조합

치즈와 와인은 수천년 동안 사람들이 즐겨온 음식 조합으로, 포도와 우유는 와인과 치즈라는 저장 식품의 주요 원료이다. 치즈와 와인을 보면 다가오는 계절을 나기 위해 어떻게 잉여분을 마련하고 보존했는지 알 수 있다. 또한 와인과 치즈는 특정한 수명 주기와 숙성 시기가 있다. 와인과 치즈는 서로의 맛을 더 좋게 만들어주기 때문에 이 둘은 핵심 조합으로 여겨진다. 치즈를 맛본 후에는 와인이 더 마시고 싶어지고 와인을 마시고 나면 치즈가 더 먹고 싶어진다.

좋은 맛의 조합은 서로 보완하거나 대조되는 맛으로 입맛을 자극한다. 수없이 많은 종류의 치즈와 와인이 다양한 맛을 선사한다. 기본 빵과 과일을 치즈, 와인과 함께 곁들이면 단순함이 돋보이면서도 다양한 맛을 제공하는 완벽한 한끼 식사가 될 수 있다.

오늘날 미국내 고급 레스토랑은 치즈 코스를 주로 애피타이저나 마무리 코스로 제공한다. 바 메뉴에는 와인, 치즈, 맥주 조합이 있다. 와인과 치즈에 대한 소비자들의 취향이 발달되면서 여러 나라에서 이러한 트렌드가 나타나고 있다. 미국에서뿐만 아니라 전세계적으로도 미국의 와인과 치즈는 인기를 얻고 있다. 와인과 치즈는 친구나 가족들과 함께 즐기기도 좋다. 현재 미국에서는 치즈와 와인 종류가 수백 개에 달하기 때문에 무궁무진한 선택이 가능하다.

이 가이드를 활용해 자신만의 완벽한 미국산 치즈와 와인 페어링을 찾아보자.

연질 신선 치즈

크림 치즈와 마스카포네는 플레인 상태로 제공되거나 다른 재료와 함께 사용되어 달거나 짭짤한 디핑이나 스프레드 등을 만드는 데 사용될 수 있다. 수분 함량이 높기 때문에 이런 종류의 치즈는 다른 맛도 잘 살릴 수 있다. 과일이나 리큐어의 단맛은 크림치즈나 마스카포네 둘 다와 잘 어울린다. 물론 신선한 허브나 마늘 같은 짭짤한 맛과도 잘 어울린다.

치즈

크림 치즈 (Cream Cheese)

크림 같은 질감과 풍미를 자고 있으며, 저지방 종류도 있다.

마스카포네 (Mascarpone)

유지방 함량이 72% 이상인 트리플 크림 스타일 치즈로, 진하고 크림 같은 질감과 풍미가 특징이다.

와인

세미 스위트 스파클링 (Semi-Sweet Sparkling)

스파클링 머스켓(sparkling muscat), 드미 섹 샴페인(demi-sec champagne)

라이트바디 화이트 와인 (Light-Bodied Whites)

태평양 연안 북서부와 뉴욕 원산지 오프 드라이 리슬링(off-dry riesling)과 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 뉴욕 원산지 비달 블랑(Vidal blanc), 카유가 화이트(cayuga white), 나이아가라(niagara)

레이트 하비스트 (Late Harvest)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 머스켓(muscat), 비뇰(vignoles), 르카치텔리(rkatsiteli), 중서부 원산지 과일 와인

곁들이면 좋은 음식

플레인이나 과일맛, 단맛이 나는 연질 신선 치즈는 버터쿠키, 고프레, 생강쿠키, 쇼트브레드, 바닐라 웨하스, 혹은 딸기, 라즈베리, 블랙베리, 블루베리 등의 신선한 베리류와 잘 어울린다. 허브 맛이 나거나 짭짤한 종류의 치즈는 여러 종류의 신선 야채나 크래커를 디핑할 수 있게 함께 제공해도 좋다.

마스카포네 & 스파클링 머스켓 (Mascarpone & Sparkling Muscat)

마스카포네는 캘리포니아 원산지 스파클링 머스켓과 페어링해 쇼트브레드나 신선한 라즈베리와 함께 제공한다. 스파클링 머스켓의 가벼운 단 맛과 강렬한 꽃 향기는 마스카포네의 풍부함과 완벽하게 어울린다.

연질 숙성 치즈

연질 숙성 치즈에는 브리와 까망베르 치즈가 포함된다. 해당 치즈와 즐기기 좋은 맥주를 선택할 때 중요한 요소는 치즈의 숙성기간과 숙성도이다. 숙성기간이 짧은 브리 치즈는 가벼운 몰트 맥주와 페어링하고, 숙성기간이 길고 숙성도가 높은 브리 치즈는 풍부하고 복합적인 풍미의 맥주와 페어링하면 좋다.

치즈

브리와 까망베르 (Brie & Camembert)

숙성도가 낮은 브리 치즈와 까망베르 치즈는 담백한 흡 맛과 버터 맛이 나며 식감이 단단하다. 숙성되면 버터 맛이 더욱 강하게 나고 흡 맛이 분명해진다. 또한 식감은 부드럽고 푹신하며 크림 같다.

와인

세미 스위트 스파클링

(Semi-Sweet Sparkling)

스파클링 머스켓(sparkling muscat), 드미 섹 샴페인(demi-sec champagne)

드라이 스파클링 (Dry Sparkling)

엑스트라 드라이 브뤼(Extra dry, brut)와 내추럴 샴페인(natural champagne)

라이트/미디엄바디 레드 와인

(Light/Medium-Bodied Reds)

나파 게메(Napa gamay), 그르나슈(grenache), 피노 누아(pinot noir)

곁들이면 좋은 음식

열대 과일, 메론, 신선한 베리류와 어울린다. 또한 복숭아나 승도복숭아와 같은 핵과나 플레인 위터크래커, 겉이 딱딱한 빵과 함께 먹어도 좋다.

브리 & 샴페인 (Brie & Champagne)

숙성된 브리는 프랑스 빵에 올려져 제공되고 엑스트라 드라이 샴페인과 페어링된다. 작게 자른 승도복숭아 조각을 사이드로 곁들이거나 샴페인 안에 넣어서 즐길 수 있다.

반연질 치즈

반연질 치즈 중 가장 흔한 치즈는 전유를 원료로 하고 크림 같은 맛과 질감을 지닌 치즈로, '아메리칸 오리지널'이 상당수다. 반연질 치즈는 건외피와 세척 외피라는 두 가지 뚜렷한 카테고리로 나뉜다.

건외피 반연질 치즈는 표면을 숙성하지 않으며 맛이 가장 부드럽다. 몬테레이 잭, 문스터, 폰티나, 하바티 등이 있다.

세척외피 혹은 표면 숙성 반연질 치즈는 맛이 강하며, 흙 맛과 톡 쏘는 향을 지니고 있다. 특히 립버거와 브릭 치즈는 와인보다 맥주와 잘 어울린다.

치즈

문스터 (*Muenster*)

문스터는 숙성되기 전에는 달콤한 맛과 부드러운 향이 나며 숙성되면서 짭짤한 맛이 가미된다.

폰티나 (*Fontina*)

폰티나는 부드러운 흙 맛과 버터 맛이 나며 숙성도에 따라 달콤한 맛이 나기도 하고 자극적인 맛이 나기도 한다.

와인

라이트/미디엄바디 레드와인 (*Light/Medium-Bodied Red*)

게부르트라미너(gewürztraminer), 리슬링(riesling), 월러-튜르가우(müller-thurgau), 실바네르(sylvaner), 비달 블랑(vidal blanc), 르카자탈리(rkatsiteli), 세이블 블랑(seyval blanc), 세미옹/소비뇽 블랑 블렌드(semillon/sauvignon blanc blends)

곁들이면 좋은 음식

적포도나 청포도, 그레니 스미스, 매킨토시와 같은 시큼한 사과, 플레인 크래커, 버터 크래커, 밀 크래커와 함께 하면 좋다.

치즈

몬테레이 잭 (*Monterey Jack*)

몬테레이 잭은 섬세한 버터 맛에 약간의 시큼한 맛이 가미된 치즈다. 플레인 버전과 핫페퍼(페퍼잭), 허브, 향신료 등 다양한 맛이 가미된 버전이 있다.

하바티 (*Havarti*)

하바티는 연하고 크림 같은 치즈다. 플레인 맛과 마늘과 허브, 딜, 캐러웨이, 서양고추냉이 등 짭짤한 맛을 내는 여러 종류가 있다.

와인

미디엄/풀바디 화이트와인 (*Medium/Full-Bodied Whites*)

피노그리/그리지오(pinot gris/grigio), 피노 블랑(pinot blanc), 소비뇽 블랑(sauvignon blanc), 비오니에(viognier)

라이트바디 레드와인 (*Light-Bodied Reds*)

보졸레 누보(beaujolais nouveau), 마레샬 포크(maréchal foch), 나파 게메(napa gamay), 피노 누아(pinot noir)

곁들이면 좋은 음식

적포도나 청포도, 그레니 스미스, 매킨토시 등의 시큼한 사과, 배, 승도복숭아, 살구, 복숭아 등의 핵과와 잘 어울린다. 플레인 버터 크래커, 밀 크래커, 호밀, 허브, 잡곡 등 강하고 진한 맛의 빵과 함께 해도 좋다.

하바티 & 소비뇽 블랑 (*Havarti & Sauvignon Blanc*)

풍부하고 크림 같은 하바티는 플랫 브레드에 올려져 제공되며 가볍고 과일 맛과 향이 나는 소비뇽 블랑과 곁들인다. 하바티의 풍성한 맛이 소비뇽 블랑의 산뜻한 산도와 기분 좋게 대조된다.

블루 치즈

여기에는 블루 치즈와 고르곤졸라가 포함된다. 미국에서 생산되는 블루 치즈의 종류는 수십 가지이며 각자 독특한 풍미와 질감을 보유하고 있지만, 와인과 함께 하면 대부분 비슷한 질감으로 느껴진다.

치즈

블루 치즈 (Blue Cheese)

블루 치즈의 질감은 단단하고 푸석푸석한 질감에서 크림 같은 질감까지 다양하다. 맛도 다양하지만 기본적으로 뚜렷하고 특 쏘며 진한 맛이 난다.

크럼블 고르곤졸라 (Crumby Gorgonzola)

고르곤졸라는 크럼블 스타일과 크림 스타일로 생산된다. 크럼블 혹은 숙성된 고르곤졸라는 맛과 질감 면에서 전통적인 블루 치즈와 유사하며 블루 치즈와 잘 어울리는 와인은 크럼블 고르곤졸라와도 페어링된다.

와인

풀바디 화이트와인 (Full-Bodied Whites)

샤도네이(Chardonnay)

풀바디 레드와인 (Full-Bodied Reds)

까베르네(cabernet) 또는 까베르네 블렌드(cabernet blends), 시라/шу라즈(syrah/shiraz), 바르베라(barbera), 네비올로(nebbiolo)

레이트 하비스트(Late Harvest)

소비뇽 블랑/세미옹(소테른식)
(Sauvignon blanc/semillon (sauterne style))

포티파이드(Fortified)

루비 포트(Ruby port), 빈티지 포트(vintage port),
레이트 보틀드 빈티지 포트(late bottled vintage port)

곁들이면 좋은 음식

안주, 보스크, 바틀릿, 레드 아시아 등의 배나 구운 마늘과 잘 어울린다. 플레인 크래커, 겉이 딱딱한 빵, 신선하고 부드러운 치아바타와 함께 해도 좋다.

치즈

크리미 고르곤졸라 (Creamy Gorgonzola)

가장 전통적인 스타일의 고르곤졸라는 이탈리아식이나 크림 타입이다. 이 스타일은 크림 같은 질감에 자극적인 맛보다는 흙 맛이 더 많이 난다. 따라서 여러 다른 와인을 선택할 수 있다.

와인

미디엄바디 레드와인

(Medium-Bodied Reds)

피노 누아(pinot noir) 시라/шу라즈(syrah/shiraz),
론식 블렌드(rhone-style blends)

레이트 하비스트 (Late Harvest)

소비뇽 블랑/세미옹(Sauvignon blanc/semillon)

포티파이드 (Fortified)

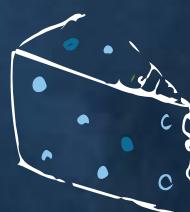
화이트 포트(white port)

곁들이면 좋은 음식

안주, 보스크, 바틀릿, 레드 아시아 등의 배나 구운 마늘과 잘 어울린다. 플레인 크래커, 겉이 딱딱한 빵, 신선하고 부드러운 치아바타와 함께 해도 좋다.

블루 치즈 & 루비 포트 (Blue Cheese & Ruby Port)

날카롭고 짜릿한 맛의 블루 치즈는
헤이즐넛이나 바틀릿 배를 잘라서 같이
즐기면 좋다. 블루 치즈는 주로 빈티지
포트 한 모금과 함께 즐긴다. 포트의
단맛이 블루 치즈의 짭짤하고 뚜렷한 맛과
대조를 이룬다.



고다 & 에담 치즈

고다와 에담 치즈는 저숙성 상태와 숙성 상태로 제공된다. 두 치즈는 여러 와인과 잘 어울리지만 훈제나 (캐러웨이, 커민 등) 향신료가 가미된 종류는 맥주나 사과주와 더 잘 어울린다.

치즈

고다와 에담 치즈 (*Gouda and Edam*)

마일드 고다 치즈는 전유를 원료로 하며 가장 크리미한 질감을 띤다. 에담 치즈는 부분탈지 우유를 사용하며 더욱 단단하다. 고다 치즈와 에담 치즈는 버터 맛과 견과류 맛이 나는 것이 가장 큰 특징이다.

와인

세미 스위트 스파클링 (*Semi-Sweet Sparkling*)

스파클링 머스캣(Sparkling muscat)

라이트/미디엄바디 레드와인 (*Light/Medium-Bodied Red*)

리슬링(riesling), 뮐러-투르가우(müller-thurgau), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 실바네(sylvaner), 르카츠텔리(rkatsiteli), 나이아가라(niagara)

곁들이면 좋은 음식

살구, 자두, 체리, 승도복숭아, 복숭아와 같은 핵과나 허니듀, 크렌소 등의 스위트 멜론과 잘 어울린다. 호밀, 호밀흑빵, 통밀크래커와 함께 해도 좋다.

고다 & 메를로 (*Gouda&Merlot*)

풍성한 버터 맛의 고다 치즈는 간단하게 건크랜베리와 페어링하고, 부드럽고, 과일 맛이 난다. 블랙베리, 삼나무, 담배 향이 나는 메를로를 곁들인다.

치즈

숙성 고다 치즈와 에담 치즈

(*Aged Gouda and Edam*)

달콤한 커드 치즈라고도 알려진 고다 치즈와 에담 치즈는 숙성될수록 맛이 날카로워지기보다는 버터 맛과 견과류 맛이 강해지면서, 캐러멜이나 버터스카치와 같은 맛을 느낄 수 있다.

와인

미디엄/풀바디 화이트와인

(*Medium/Full-Bodied Whites*)

소비뇽/퓌메 블랑(Sauvignon/fumé blanc), 리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 피노 블랑(pinot blanc)

미디엄/풀바디 레드와인

(*Medium/Full-Bodied Reds*)

피노 누아(pinot noir), 시라/шу리아즈(shiraz/syrah), 메를로(merlot), 까베르네 소비뇽(cabernet sauvignon)

레이트 하비스트 (*Late Harvest*)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 소비뇽 블랑/세미옹(sauvignon blanc/semillon)

곁들이면 좋은 음식

마일드 고다 치즈와 마찬가지로, 체리, 크랜베리 등의 건과일이나 캐슈, 피칸, 아몬드, 마카다미아 등의 견과류와 잘 어우러진다. 통밀, 호밀, 잡곡빵이나 크래커와 함께 해도 좋다. 플랫 브레드 크래커도 전통적인 안주다.



파스타 필라타 치즈

파스타 필라타는 ‘잡아 늘린 반죽’이라는 뜻의 이탈리아어로, 신선 치즈 커드를 끄거운 물에 담그고 태피처럼 늘리고 당기는 치즈 생산 과정을 가리킨다.

미국에서는 모짜렐라를 고수분, 저수분, 부분탈지 우유, 전유 등 다양한 스타일로 만든다.

프로볼로네는 전유로 만들고, 훈제나 플레인 등 다양한 스타일과 모양을 띠며, 비숙성 혹은 숙성 상태로 제공된다.

치즈

신선 모짜렐라 (*Fresh Mozzarella*)

신선 모짜렐라는 보통 물과 함께 포장되어 있고 신선하고 깨끗한 우유 맛과 부드럽고 크림 같은 질감을 지닌다.

와인

라이트/미디엄바디 화이트와인 (*Light/Medium-Bodied Whites*)

피노그리/그리지오(pinot gris/grigio), 세미옹(semillon)

라이트바디 레드와인 (*Light-Bodied Reds*)

나파 게메(발디귀에)(Napa gamay (valdigué)), 보줄레 누보(beaujolais nouveau)

곁들이면 좋은 음식

바질, 토마토, 올리브 오일(카프레제 샐러드)과 같은 전통적인 재료와 함께 해도 좋고, 올리브, 절인 채소, 절인 고기 등의 전체와도 멋지게 어울린다.

숙성 프로볼로네 & 진판델 (*Aged Provolone & Zinfandel*)

검은 후추와 포도잼 맛이 나고 향신료 향이 강한 진판델은 숙성된 프로볼로네의 날카롭고 톡 쏘는 맛에도 존재감을 유지한다. 지중해 올리브를 곁들이면 더욱 좋다.



치즈

마일드 프로볼로네 (*Mild Provolone*)

프로볼로네는 모짜렐라와 유사한 방식으로 생산되지만 항상 전유를 사용한다. 또한 치즈 생산업체는 훨씬 더 풍미가 두드러지는 프로볼로네의 생산을 위해 더욱 다양한 배양물질을 사용한다.

와인

미디엄/풀바디 화이트와인 (*Medium/Full-Bodied Whites*)

소비뇽/퓌메 블랑(sauvignon/fumé blanc), 슈냉 블랑 (chenin blanc), 피노그리/그리지오(pinot gris/grigio)

미디엄바디 레드와인 (*Medium-Bodied Reds*)

피노 누아(pinot noir), 그르나슈/수라즈 블렌드(grenache/shiraz blends), 말벡(malbec)

곁들이면 좋은 음식

신선 무화과, 신선 살구, 다양한 견과일과 잘 어울린다. 다양한 올리브, 절인 채소, 절인 고기가 들어간 전체 요리와 곁들인다. 포카치아, 치아바타, 프렌치 바게트, 사워도우 빵과 함께 해도 좋다.

치즈

숙성/샤프 프로볼로네 (*Aged/Sharp Provolone*)

프로볼로네는 숙성될수록 날카롭고 톡 쏘는 맛이 나고 오돌토돌한 질감을 지니게 된다.

와인

풀바디 레드와인(*Full-Bodied Reds*)

바르베라(barbera), 네비올로(nebbiolo), 진판델(zinfandel), 메를로(merlot), 숙성된 까베르네 소비뇽(aged cabernet sauvignon), 뽀띠 시라(petite sirah)

곁들이면 좋은 음식

올리브, 절인 채소, 절인 고기, 포카치아, 치아바타, 프렌치 바게트, 사워도우 빵과 잘 어울린다.

체다 & 콜비 치즈

체다는 미국뿐만 아니라 전 세계적으로 가장 인기 있는 치즈다. 다양한 스타일과 숙성도에 따라 각각의 체다는 독특한 특징을 지닌다.

콜비는 '아메리칸 오리지널'로, 치즈의 이름은 위스콘신 주에 있는 마을의 이름에서 유래했다. 마일드 체다와 유사하다.

치즈

마일드 체다와 콜비

(Mild Cheddar and Colby)

마일드 체다는 30일 이상 숙성되며, 단단하고 탄력적인 질감을 지닌다. 살짝 달콤한 향과 부드러운 맛, 살짝 시큼한 끝맛이 특징이다.

와인

라이트/미디엄바디 화이트와인

(Light/Medium-Bodied Whites)

게부르츠트라미너(gewürztraminer), 화이트 그르나슈(white grenache), 피노그리/그리지오(pinot gris/grigio), 소비뇽/푸메 블랑(sauvignon/fumé blanc), 르카치텔리(rkatsiteli), 비달 블랑(vidal blanc)

라이트/미디엄바디 레드와인

(Light/Medium-Bodied Reds)

피노 누아(pinot noir), 시라/쉬라즈(syrah/shiraz), 메를로(merlot), 진판델(zinfandel), 마레샬 포크(maréchal foch)

곁들이면 좋은 음식

룸, 갈라, 레드, 골든 딜리셔스 애플 등 부드럽거나 시큼한 사과나 배, 포도와 잘 어울린다. 플레이인 워터크래커, 버터크래커, 프랑스 빵과 함께 해도 좋다.

숙성 체다 & 마데이라

(Aged Cheddar & Madeira)

5년간 숙성된 체다의 풍부하고 날카로우며 소고기와 같은 맛은 풍부한 솔레라식(solera-style) 마데이라와 완벽한 대조를 이룬다. 단맛을 지닌 마데이라에서는 익은 자두나 말린 자두의 맛도 느낄 수 있다.

치즈

미디엄 체다 (Medium Cheddar)

전통적으로 미디엄 체다는 90일 동안 숙성한다. 마일드 체다보다 더욱 크림 같은 질감을 지니고 있으며 살짝 걸쭉한 맛이 난다.

와인

라이트/미디엄바디 화이트와인

(Light/Medium-Bodied Whites)

슈냉 블랑(chenin blanc), 세미옹/소비뇽 블랑 블렌드(semillon/sauvignon blanc blends), 세이블 블랑(seyval blanc), 비달 블랑(vidal blanc), 나이아가라(niagara).

미디엄바디 레드와인 (Medium-Bodied Reds)

피노 누아(pinot noir), 시라/쉬라즈(syrah/shiraz), 메를로(merlot), 말벡(malbec), 진판델(zinfandel)

곁들이면 좋은 음식

후지, 조너선, 매킨토시 등 부드럽거나 시큼한 사과나 청포도, 레드 아시아배와 잘 어울린다. 플레이인 크래커, 버터 크래커, 혹은 가장 선호하는 빵과 함께 해도 좋다.

치즈

숙성 체다 (Aged Cheddar)

체다는 수개월 혹은 수년간 숙성될 수 있고, 숙성되면서 풍부하고 날카로우며 소고기와 같은 맛을 낸다. 2~5년 정도 숙성된 체다를 선택하는 것이 좋다.

와인

풀바디 화이트와인(Full-Bodied Whites)

샤도네이(Chardonnay)

미디엄/풀바디 레드와인

(Medium/Full-Bodied Reds)

시라/쉬라즈(syrah/shiraz), 진판델(zinfandel), 메를로(merlot), 까베르네 소비뇽(cabernet sauvignon)

레이트 하비스트(Late Harvest)

리슬링(riesling), 게부르츠트라미너(gewürztraminer)

포티파이드 (Fortified)

마데이라(Madeira), 터니 포트(tawny port)

곁들이면 좋은 음식

그라니 스미스, 매킨토시, 피핀 등 시큼한 사과나 배, 대추와 잘 어울린다. 피칸, 호두, 헤이즐넛, 워터 크래커, 버터 크래커, 씨앗빵과 함께 해도 좋다.

스위스 치즈

베이비 스위스 치즈와 숙성 스위스 치즈의 표면에는 치즈 생산업체가 ‘눈’이라고 표현하는 구멍이 있다. 치즈가 숙성될수록 일부 배양방법에서는 이산화탄소가 발생하고, 그로 인해 구멍이 커진다.

그뤼에르와 라클레테는 스위스식 치즈이지만 세척외피나 표면숙성 치즈로, ‘눈’이 거의 없으며 숙성되면서 버터 맛과 흙 맛이 더욱 강해진다.

치즈

베이비 스위스 (Baby Swiss)

‘아메리칸 오리지널’인 베이비 스위스는 전유를 원료로 하며 약간의 버터 맛과 견과류 맛이 나고 크림 같은 질감에 작은 완두콩 크기의 구멍 혹은 ‘눈’이 있다.

와인

라이트/미디엄바디 화이트와인 (Light/Medium-Bodied Whites)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 멀러-투르가우(müller-thurgau), 피노 블랑(pinot blanc), 슈냉 블랑(chenin blanc), 비달 블랑(vidal blanc), 세이블 블랑(seyval blanc)

라이트/미디엄바디 레드와인 (Light/Medium-Bodied Reds)

보졸레 누보(beaujolais nouveau), 피노 누아(pinot noir), 그르나슈(grenache), 나파 게메(napa gamay)

곁들이면 좋은 음식

딸기, 키위, 구아바, 청포도, 캐슈, 아몬드, 플레이인 워터 크래커, 밀 크래커, 통밀빵 등과 잘 어울린다.

그뤼에르 & 리슬링 (Gruyere & Riesling)

숙성된 그뤼에르의 풍부한 흙 맛은 드라이한 리슬링에서 단맛을 내는 리슬링까지 다양하게 잘 어우러진다. 리슬링은 인동 덩굴과 향신료, 약간의 미네랄 향이 난다. 그뤼에르와 리슬링을 페어링할 때는 걸이 딱딱한 통밀빵과 청포도를 곁들이면 좋다.



치즈

숙성 스위스 치즈 (Aged Swiss)

숙성된 스위스 치즈는 부분탈지 우유를 원료로 하며 매우 단단하다. 큰 원반(wheel) 형태로 만들어지며, 큰 ‘눈’을 지니고 있고, 숙성되면서 견과류 맛과 약간의 톡 쏘는 맛이 첨가된다.

와인

미디엄/풀바디 화이트와인 (Medium/Full-Bodied Whites)

리슬링(riesling), 소비뇽 블랑(sauvignon blanc), 비달 블랑(vidal blanc), 세이블 블랑(seyval blanc)

미디엄/풀바디 레드와인

피노 누아(pinot noir), 시라/шу라즈(syrah/shiraz), 메를로(merlot), 말벡(malbec), 진판델(zinfandel)

곁들이면 좋은 음식

후지, 갈라, 조너선 등의 사과, 배, 포도와 잘 어울린다. 캐슈, 아몬드, 호밀, 호밀 흑빵, 씨앗빵과 함께 해도 좋다.

치즈

그뤼에르 (Gruyere)

라클레테와 마찬가지로 그뤼에르는 표면 숙성되었고 버터, 견과류, 흙맛이 풍부하다. 훌륭한 테이블 치즈로 이용될 뿐 아니라 프랑스 양파 수프, 키슈 로렌, 풍듀 등의 요리에서 예전부터 사용되었다.

와인

라이트/미디엄 화이트와인 (Light/Medium Whites)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 소비뇽/퓌메 블랑(sauvignon/fumé blanc), 피노그리/그리지오(pinot gris/grigio), 비달 블랑(vidal blanc), 세이블 블랑(seyval blanc)

미디엄바디 레드와인 (Medium-Bodied Reds)

피노 누아(pinot noir), 말벡(malbec), 그르나슈(grenache), 시라/шу라즈(syrah/shiraz), 메를로(merlot), 진판델(zinfandel)

곁들이면 좋은 음식

코니송, 게르킨 등 시큼한 피클과 절인 양파, 갓 삶은 감자와 잘 어울린다. 사과, 배, 청포도, 걸이 딱딱한 프랑스 빵이나 통밀빵과 함께 해도 좋다.

경질 치즈

파마산, 아시아고, 드라이 잭, 로마노, 페파토 치즈가 포함된다.

‘치즈의 왕’이라는 별명이 있는 파마산은 기원이 거의 1천년 전으로 거슬러 올라갈 정도로 세상에서 가장 오래된 치즈 중 하나다. 경질 치즈는 장시간 숙성할 경우 생기는 오돌도돌한 질감을 뜻하는 ‘그라나(grana)’로도 불린다.

로마노와 페파토는 다른 경질치즈에 비해 더 날카롭고 효소 맛이 강하며, 맥주나 사과주와 가장 잘 어울린다.

치즈

숙성 파마산 (*Aged Parmesan*)

10개월에서 2년 이상 숙성된 파마산은 버터와 견과류 맛이 나며, 장시간 숙성할 경우 달콤한 열대 과일의 풍미를 지니게 된다.

와인

라이트/미디엄바디 화이트와인 (*Light/Medium-Bodied Whites*)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 소비뇽 블랑/세미옹(sauvignon blanc/semillon), 머스캣(muscat)

레이트 하비스트 (*Late Harvest*)

게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 리슬링(riesling), 소비뇽 블랑/세미옹(sauvignon blanc/semillon), 머스캣(muscat)

포티파이드 (*Fortified*)

터니 포트(tawny port), 마데이라(madeira)

곁들이면 좋은 음식

신선 혹은 말린 무화과나 살구, 대부분의 건과일과 잘 어울린다. 소금을 뿌린 호두나 캐슈, 바게트, 플레인 크래커와 함께 해도 좋다.

치즈

숙성 아시아고 (*Aged Asiago*)

이탈리아에서는 대부분 아시아고를 거의 숙성하지 않은 상태에서 즐기며, 아시아고 프레스코라는 테이블 치즈로 잘 알려져 있다. 미국에서 가장 인기있는 아시아고는 숙성 아시아고이다. 아시아고는 유지방 함량이 더 높으며, 파마산보다 질감이 부드럽고 맛은 날카롭다.

와인

라이트바디 화이트와인 (*Light-Bodied Whites*)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer)

레이트 하비스트 (*Late Harvest*)

리슬링(riesling), 게뷔르츠트라미너(gewürztraminer), 소비뇽 블랑/세미옹(sauvignon blanc/semillon), 머스캣(muscat)

포티파이드 (*Fortified*)

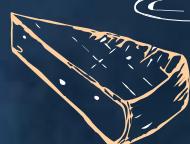
마데이라(madeira), 터니 포트(tawny port)

곁들이면 좋은 음식

신선 혹은 말린 무화과나 살구, 대부분의 건과일과 잘 어울린다. 소금을 뿌린 호두나 캐슈, 바게트, 플레인 크래커와 함께 해도 좋다.

파마산 & 레이트 하비스트 게뷔르츠트라미너 (*Parmesan & Late Harvest Gewürztraminer*)

이 클래식한 조합에는 잘 숙성된 파마산을 사용한다. 곁들이면 좋은 음식으로는 건무화과, 버터나 소금을 첨가하거나 구운 호두가 있다. 치즈, 과일, 견과류 맛을 즐긴 후에 감미로운 레이트 하비스트 (*Late Harvest Gewürztraminer*)를 차거나, 게뷔르츠트라미너를 적게 한 모금 마시면서 마무리한다.



테이스팅 팁

치즈와 와인 맛을 제대로 즐기기 위해서는 모든 감각을 활용해야 한다. 치즈와 와인을 각각 따로 즐기는 데 대한 가이드라인은 있지만 함께 즐기려고 할 때 치즈나 와인 중 어떤 것부터 맛보아야 할지에 대한 고정불변의 규칙은 없다. 어떤 방법은 선택하든지 충분한 시간적 여유를 두고 경험하는 맛을 충분히 생각하고 즐겨보기를 바란다.

치즈와 와인을 테이스팅할 때 유용한 정보를 몇 가지 소개한다.

- 시작은 가벼운 스파클링이나 화이트 와인으로 하고, 점점 라이트, 미디엄, 풀바디 레드와인으로 넘어간 후에, 포티파이드(fortified)나 레이트 하비스트 (late harvest) 와인으로 마무리하는 것이 좋다.
- 와인을 보고 색깔과 선명도를 메모한다.
- 잔을 가볍게 돌리면서 와인의 향을 확인한다. 이렇게 하면 와인에 공기가 통하고 향(bouquet)이 퍼진다.
- 와인을 작게 한 모금 마시고 입안에 머금고 느껴지는 맛에 대해 생각한다.
- 치즈를 보고 전체적인 모양, 색깔, 질감, 향을 메모한다. 반연질 치즈나 경질 치즈의 경우 작은 치즈 조각을 두 손가락으로 잡고 눌러보면서 질감을 확인한다. 이렇게 하면 맛을 경험하기에 앞서 치즈의 향을 느낄 수 있다.
- 치즈를 작게 한 입 먹고 치즈가 미뢰를 자극하면 십는 도중에 느껴지는 맛과 마지막에 느껴지는 맛을 메모한다.
- 치즈가 입안에 있는 상태에서 와인을 작게 한 모금 마시고 치즈와 와인의 맛을 함께 느낀다.
- 치즈와 와인의 시식 중간중간에 과일, 빵, 크래커나 다른 안주로 입안을 개운하게 한다. 치즈와 와인은 맛이 풍부한 식품으로 적절한 안주를 곁들이면 맛의 균형을 느낄 수 있다.



치즈를 선택하고 구입하기

치즈와 안주를 선택할 때 아래 가이드를 체크리스트로 사용해서 입맛에 맞는 치즈와 안주를 맛보고 찾고 표시하면 좋다.

- 가게에서 치즈를 구입할 때 치즈 섹션의 직원에게 계획을 이야기하고, 필요하다면 어떤 치즈를 어느 정도로 구매할지에 대해 직원의 도움을 받는다.
- 익숙하지 않은 치즈의 맛에 대해서는 질문한다.
- 애피타이저 용도라면 1인당 56g(2oz)의 치즈를 구입하면 된다.
(모든 치즈의 총량)
- 메인 코스 용도라면 1인당 112g(4oz)의 치즈를 구입하면 된다.
(모든 치즈의 총량)

와인을 선택하고 구입하기

아래 가이드를 추천 목록에 있는 와인 구입 시 쇼핑리스트로 사용하고, 읽으면서 원하는 와인을 고른다.

- 시음이 가능한 가게를 방문한다. 와인 시음은 와인을 배울 수 있는 가장 좋은 방법이다.
- 실제로 와인이 생산되는 곳에서 와인에 대한 개인적인 경험을 하려면 와이너리를 방문한다.
- 다양한 종류의 와인이 구비되어 있고 와인에 대한 지식을 갖춘 직원이 있는 가게에서 와인을 구입한다. 직원에게 계획과 예산, 와인의 가격대를 알려주고 구매결정에 도움을 받는다.
- 1인당 최소 59ml(2oz)의 와인을 구입한다.
보통 한 병 당 12잔 정도가 나온다.

치즈 제공하기

- 인원이 소규모라면 손님들이 각자 자르기 좋도록 치즈와 함께 작은 나이프를 제공한다.
- 인원이 대규모라면 미리 치즈를 작은 조각으로 잘라둔다. 1인당 한 조각 이상으로 자르지 않는다. 그 이후에는 각자 먹고 싶은 크기로 잘라서 맛볼 수 있도록 한다.
- 슬라이스된 빵이나 크래커를 치즈와 함께 플레이팅해 둔다.
- 과일을 썬어서 한 입 크기의 조각으로 자른다. 포도는 작은 송이로 자르고, 베리는 통째로 제공한다.
- 건과일, 견과류나 다른 안주를 작은 그릇이나 접시에 두고 어울리는 치즈와 함께 제공한다.

와인 제공하기

- 스파클링 와인과 화이트 와인은 4~10°C(40~50°F)로 제공해야 하며, 레드 와인과 포티파이드 와인은 13~18°C(55~65°F)로 제공한다. 온도가 가장 중요하다.
- 시음을 위해서는 실제 유리로 된 와인잔을 사용한다. 플라스틱에서는 화학적인 향이 나오기 때문에 와인 시음 경험을 망칠 수 있다.
- 스파클링 와인용으로는 좁고 길쭉한 모양의 플루트(flute) 잔을 사용하고 다른 와인을 마실 때는 전통적인 와인잔을 사용한다.
- 손님들이 와인을 조금씩 따라 마시도록 권한다.
(59ml = 2oz 혹은 그 이하)



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW101K