

2023
U.S. WINE
&
FOOD
PAIRING

미국 와인 & 푸드, 최상의 하모니

2023
U.S. WINE
&
FOOD
PAIRING

미국 와인 & 푸드, 최상의 하모니

GREETINGS

2023년 미국 와인&푸드 최상의 하모니(U.S. Wine & Food Pairing) 프로모션에 오신 여러분을 환영합니다. 한국의 와인 및 식품업계 관계자, 소비자들께 우수한 미국 와인과 이에 잘 어울리는 음식과 레시피를 선보이게 되어 기쁩니다. 아울러 본 프로젝트를 통해 미국 와인의 특색을 소개하고, 페어링 음식에 피칸, 육류, 블루베리 등 미국산 식재료를 활용하는 방법까지 함께 제안할 수 있어 정말 기쁩니다.

본 프로젝트는 지난 몇 달간 일련의 온라인 기사 및 영상을 통해 카베르네 소비뇽, 샤도네이, 진판델, 비오니에 등 다양한 포도 품종의 미국 와인 100여 가지를 선보였습니다.

와인에 대한 정보뿐 아니라 미국 와인과 잘 어울리는 다양한 음식도 소개하였으며, 그 중 18가지 음식은 미국 뉴멕시코주 농무부(NMDA), 미국육류수출협회(USMEF), 미국하이부시블루베리협회(USHBC)의 지원으로 레시피까지 함께 제공되었습니다.

미국 와인은 지난 몇 년간 한국시장에서 놀라운 성장세를 보였습니다. 2022년 기준 미국은 대한민국 와인 수출액 최고치를 달성하며 한국의 2대 와인 공급국으로 자리매김하였습니다. 미국 와인에 대한 수요 증가는 점점 더 많은 한국 소비자들이 미국 와인의 훌륭한 품질과 풍미를 인정한다는 것을 의미합니다.

주한미국농업무역관은 앞으로도 한국 소비자들이 와인을 포함한 더 많은 우수한 미국산 식품 및 음료를 즐길 수 있도록 노력하겠습니다. 모쪼록 금번 프로젝트와 같은 저희의 노력이 한국 소비자들이 미국 와인의 특성 및 다양성에 한층 더 친숙해지는 데 도움이 되기를 바랍니다.

감사합니다.

리사 앨런

주한미국대사관 농업무역관 관장

Lisa Allen

Director of Agricultural Trade Office
U.S. Embassy, Seoul





3 Greetings

리사 앨런 주한미국대사관 농업무역관장의 인사말

8 Chardonnay

미국 샤도네이와 푸드 페어링 TIP

미국산 피칸 토핑과 블루베리를 곁들인 리코타 치즈 샐러드, 미국산 피칸을 곁들인 치킨 타코

14 Zinfandel

미국 진판델과 푸드 페어링 TIP

미국산 베이컨 토핑과 치즈 소스를 얹은 웨지 감자, 미국산 블루베리 콩포트를 곁들인 팬케이크

20 Petite Sirah

미국 뽀띠 시라와 푸드 페어링 TIP

미국산 돼지고기 동파육, 미국산 돼지고기 탕수육

26 Pinot Gris, Sauvignon Blanc, etc

미국 피노 그리, 소비뇽 블랑, 기타 화이트 품종과 푸드 페어링 TIP

미국산 돼지고기를 사용한 두루치기 덮밥, 미국산 돼지고기를 넣은 폴드포크 치즈버거

32 Pinot Noir

미국 피노 누아와 푸드 페어링 TIP

미국산 베이컨 야채볶음밥, 미국산 등갈비 소금구이

38 Merlot

미국 메를로와 푸드 페어링 TIP

바비큐 소스를 이용한 미국산 베이비 폭립, 미국산 웨지감자와 베이컨을 곁들인 소시지

44 Riesling, Viognier, Gewurztraminer

미국 리슬링, 비오니에, 게뷔르츠트라미너와 푸드 페어링 TIP

미국산 피칸과 미국산 블루베리를 얹은 허니 까망베르 구이, 미국산 돼지고기를 사용한 카레

50 Syrah, Grenache

미국 시라, 그르나슈와 푸드 페어링 TIP

미국산 생모짜렐라 치즈를 곁들인 바질페스토 콜드 숏파스타, 미국산 소고기를 사용한 불고기 잡채

56 Cabernet Sauvignon

미국 카베르네 소비뇽과 푸드 페어링 TIP

미국산 프라임 등급 채끝 스테이크, 미국산 아롱사태 갈비찜

62 Sponsors

미국대사관 농업무역관, 뉴멕시코주 농무부, 미국육류수출협회, 미국하이부시블루베리협회



U.S. WINE & FOOD PAIRING

미국은 매일 식탁에서 즐기기에 좋은 데일리 와인부터 드높은 명성의 컬트 와인까지 다양한 와인을 생산하며 전 세계 많은 소비자들로부터 사랑받고 있는 와인 생산국이다. 와인 생산 규모로 세계 4위를 차지하고 있으며, 대표적인 생산지인 캘리포니아와 제2의 미국 와인산지로 인기를 누리고 있는 워싱턴, 오랜 와인 생산 역사가 있는 뉴욕주 등에서 산지별 특성이 드러나는 와인을 생산한다. 다채로운 포도 품종은 미국 와인의 스펙트럼을 더욱 넓혀주며, 그만큼 다양한 음식과 함께 즐기기에 좋은 와인도 많다.

이번 <미국 와인 & 푸드, 최상의 하모니> 기획에서는 미국 와인의 다채로움과 폭넓은 페어링 가능성을 조명했다. 2016년 한국 소믈리에 대회에서 우승한 양윤주 소믈리에와 함께 미국에서 생산되는 포도 품종별 특징과 음식 매칭 포인트를 소개하고 한국에서 만날 수 있는 미국 와인을 추천한다. 또한 각 품종별로 잘 어울리는 음식과 미국 식자재를 활용한 음식 레시피도 소개한다. 친절한 가이드에 따라 미국 와인과 음식의 맛있는 조화를 경험해 보자.

CHARDOMAY



©California Wine Institute



샤도네이

만능 페어링이 가능한 품종 샤도네이. 미국에서는 전 세계 어디에 내놓아도 뒤지지 않을 만한 뛰어난 퀄리티의 샤도네이가 생산된다. 미국 샤도네이는 세분화된 AVA에서도 지역별 차이가 느껴질 만큼 다양한 특징을 보여주며, 생산자들은 지역에 대한 높은 이해도를 바탕으로 가장 적합한 양조 방식을 선택하고 있다. 와인 스타일이 다양한 만큼, 음식 선택의 폭도 넓다.

미국 샤도네이와 푸드 페어링 TIP



지역별 페어링

샤도네이의 생산 지역을 고려해 페어링하는 것을 추천한다. 소노마 코스트(Sonoma Coast)처럼 서늘한 지역에서 생산한 샤도네이는 신선한 레몬과 미네랄이 돋보이니 음식도 와인의 섬세함을 살려줄 수 있는 가벼운 음식을 매칭하는 것이 좋다. 로다이(Lodi)처럼 온화한 지역에서 생산한 샤도네이는 복숭아, 망고, 파인애플 등의 핵과류 풍미가 있고 잔당이 느껴지기도 하는데 이런 와인은 따뜻하게 조리한 음식과 매칭하면 과일향이 풍성하게 살아나는 효과를 기대할 수 있다.

생산 방식 & 스타일

오크를 사용하지 않은 샤도네이는 레몬 산도가 두드러지고 꽃향이 나며 입안에서 바디감도 가볍다. 알코올 도수도 낮은 경우가 많다. 이런 와인은 나물요리나 쌀밥 같은 재료 본연의 향이 살아있는 제철음식과 먹으면 재료의 풍미가 잘 살아나게 도와준다. 반면 오크 숙성을 거친 샤도네이는 캐러멜처럼 부드러운 질감이 생기기 때문에 튀김 요리나 조림 요리와 페어링하는 것이 잘 어울린다.

빈티지

화이트 와인은 병숙성을 거치면 꿀과 견과류 풍미가 생기는데 미국 샤도네이 와인은 구대륙 와인보다 산미가 적은 편이라 이런 풍미가 더 빨리 발현된다. 잘 숙성된 올드 빈티지 화이트 와인은 미국인들이 많이 먹는 팬케이크와 매칭하거나 곱창 같은 고소한 내장 요리와도 페어링할 수 있다. 아직 어린 샤도네이라면 은은하고 깔끔한 스타일의 음식과 매칭하는 것이 포인트다.



U.S. Chardonnay

셀먼 크릭, 스파클링 브뤼
Salmon Creek, Sparkling Brut

샤도네이 100%로 생산한 캘리포니아 스파클링 와인. 효모, 사과, 배, 라임 향이 풍부하게 코를 자극하고 브뤼지만 잔당이 조금 남아 있는 느낌으로 입안에서 다양한 과일 풍미를 느낄 수 있다. 깨끗한 산도와 섬세한 기포가 매력적이며, 다양한 샐러드와 함께 즐기기가 좋다.

더 힐트, 이스테이트 샤도네이
The Hilt, Estate Chardonnay

더 힐트는 스크리밍 이글과 호나타의 소유주가 피노 누아와 샤도네이에 집중해 설립한 브랜드다. 시트러스, 오렌지, 복숭아, 플로랄 계열의 아로마와 미네랄리티가 조화롭고, 가벼운 오크 터치로 깊은 맛을 더했다. 2023 대한민국 주류대상 '신대륙 화이트 와인 부문'에서 대상을 수상했다.

타투 걸, 샤도네이
Tattoo Girl, Chardonnay

타투 걸은 와인과 타투의 아트워크를 결합한 개성 있는 브랜드다. 신선하고 깨끗한 스타일의 와인으로 상쾌한 산도와 버터, 바닐라 뉘앙스가 조화로운 미디엄 바디 샤도네이이다. 친구들과 함께 배달음식을 시켜 홈파티를 즐길 때 함께하기 좋은 와인이다.

코센티노, 더 샬드
Cosentino, The Chard

로다이 지역의 샤도네이로 6개월간 오크 숙성을 거쳤다. 핵과일의 풍미가 두드러지고 약간의 잔당이 느껴지며, 바닐라, 배, 파인애플 향이 나고 신선한 산도와 크림미한 질감을 갖췄다. 크림미한 질감과 오크 숙성에서 오는 특징 덕분에 느끼한 음식과 페어링해도 잘 어울린다.

캔우드, 러그드 엘리먼트 앤드류스 빈야드 샤도네이
Kenwood, Rugged Elements Andrew's Vineyard Chardonnay

러시안 리버 밸리 중심부의 고운 사양토에서 재배한 샤도네이를 손수확해 생산한 와인이다. 배와 멜론, 구운 마카다미아 아로마가 느껴지고 생동감 넘치는 산도와 복합적인 풍미가 매력적인 와인으로 연간 300케이스만 한정 생산한다.

루크, 샤도네이
Luke, Chardonnay

루크는 2016년 <와인 스펙테이터>에서 '주목해야 할 워싱턴 와이너리 Top 10'에 오른 와이너리다. 망고, 바나나 등의 아로마가 느껴지는 샤도네이 와인으로, 입문자들이 선호하는 버터리한 풍미가 특징이다. 치즈를 넣은 다양한 음식과 페어링하기 좋다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 피칸 토핑과 미국산 블루베리를 곁들인 리코타 치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad with U.S. Pecan and U.S. Blueberry

| 재료(2인분 기준) | 미국산 블루베리 100g, 로메인 상추 2개, 리코타 치즈 100g, 베이컨 40g, 레몬즙 50g, 올리브오일 100g, 홀그레인 머스타드 10g, 설탕 20g, 소금 약간

1. 로메인을 깨끗이 씻어 찬물에 담갔다가 체에 받쳐 물기를 제거해준다.
2. 기름을 두른 팬에 잘게 썬 미국산 베이컨을 바삭하게 튀긴다.
3. 그릇에 로메인을 깔고 미국산 피칸, 미국산 블루베리, 미국산 베이컨, 리코타 치즈를 담는다.
4. 올리브오일, 홀그레인 머스타드, 레몬즙을 섞은 드레싱을 돌려 마무리한다.



미국산 피칸을 곁들인 치킨 타코

Chicken Taco with U.S. Pecan

| 재료(2인분 기준) | 미국산 피칸 50g, 토르띠야 3장, 양념한 닭다리살 300g, 표고버섯 50g, 양상추 50g, 타코 시즈닝·큐민·파프리카 파우더 각 1큰술, 방울토마토 60g, 양파 60g, 고수 20g, 소금·후추 약간

1. 미국산 피칸을 잘게 다진 뒤, 타코 시즈닝, 큐민, 파프리카 파우더를 섞어준다.
2. 한 입 크기로 썬 닭다리살과 표고버섯을 기름을 두른 팬에 중불로 볶은 뒤, 버섯이 말랑해지면 양념한 미국산 피칸을 넣고 가볍게 볶는다.
3. 방울토마토, 양파, 고수는 다진 뒤 올리브오일, 소금, 후추로 간을 한다.
4. 토르띠야가 노릇해질 때까지 팬에 가볍게 구운 후, 준비된 재료로 속을 채우고 기호에 따라 치즈 가루를 뿌려 마무리한다.

ZINFANDEL



진판델

미국 와인의 상징적인 적포도 품종으로 곱하는 진판델은 산미가 낮고 바디감이 풍성하며 잔당감이 느껴져 누구나 쉽게 접근할 수 있는 품종이다. 와인 입문자들에게도 많은 사랑을 받고 있으며, 진판델로 만든 미국 와인 중에는 일상에서 즐기는 다양한 음식과 캐주얼하게 매칭하기 좋은 와인들이 많다. 스타일에 따라 양념이 강한 음식부터 달콤한 디저트까지 어렵지 않게 매칭할 수 있기 때문에 피크닉에서도, 격식 차린 디너에도 잘 어울리는 품종이다.

© California Wine Institute

미국 진판델과 푸드 페어링 TIP



생산 지역

진판델은 캘리포니아 전역에서 생산될 뿐만 아니라 미국 제2의 산지인 워싱턴에서도 가성비 좋은 고품질 진판델 와인이 생산되고 있다. 특히 캘리포니아 로다이(Lodi) 지역은 세계적인 품질의 진판델을 생산하고 있는 곳이다. 다른 지역에서 생산된 진판델은 산미가 적고 가벼우며 달콤한 스타일도 많은 반면, 로다이 지역은 보다 산미가 느껴지고 장거속성이 가능한 진판델 와인이 생산된다. 이런 와인은 소스를 곁들인 육류 요리처럼 무게감이 있는 메인 음식에 곁들여도 잘 어울린다.

포도나무의 수령

로다이 지역의 포도원에는 100년 이상 수령의 올드바인도 있는데, 올드바인 진판델과 영 바인의 진판델은 음식을 매칭할 때 조금 다른 페어링을 추천한다. 올드바인에서 수확한 포도로 만든 진판델은 어린 빈티지에서조차 충분히 부드러운 맛이 느껴지기 때문에 간이 강한 요리와 매칭할 수 있다. 영 바인의 포도로 생산한 진판델의 경우 잦은 풍미가 두드러지므로 간이 약하고 가벼운 스타일의 요리와 매칭하기 좋다.



화이트 진판델

예쁜 핑크빛 컬러에 달콤한 맛이 나는 화이트 진판델은 미국에서 진판델 품종을 널리 알리는 데 기여한 주인공이다. 일반적으로 진판델은 알코올 도수가 15도에서 17도까지 높게 생산되는 경우가 많지만 화이트 진판델은 알코올 도수가 10도 내외로 낮기 때문에 술이 약한 사람도 부담없이 즐기기에 좋다. 미국인들은 얼음을 넣은 잔에 화이트 진판델을 마치 콜라처럼 즐기며 버거나 감자튀김과 함께 먹기도 한다. 피크닉에서 스낵과 함께 즐길 때도 좋은 선택이다.

U.S. Zinfandel

카퍼 릿지, 화이트 진판델

*Copper Ridge,
White Zinfandel*

대형 생산자 E&J 갤로 와이너리 (E&J Gallo Winery)에서 생산한 화이트 진판델이다. 카퍼 릿지는 해질 무렵 저녁 노을과 카퍼 릿지 빈야드의 산마루에 비치는 태양광에서 영감을 받아 붙인 이름. 미국 내에서 15년 이상 레스토랑 인기 와인 'TOP 10'을 기록할 만큼 많은 사랑을 받고 있다.



프레이 브라더스, 진판델

Frei Brothers, Zinfandel

프레이 브라더스는 소노마 카운티의 3개 지역에 빈야드를 보유하고 있는데, 이 와인은 드라이 크릭 밸리 AVA에서 진판델 100%로 생산했다. 일교차가 커서 농축미가 뛰어나며 구조감이 잘 잡혀 있다. 입안 가득 목직한 탄닌과 풍성한 과실향이 여운을 남기는 와인이다.



빅탑, 올드 바인 진판델

*The Big Top,
Old Vine Zinfandel*

서커스 공연장 가운데 우뚝 자리한 '빅 탑' 텐트를 브랜드 이름으로 사용한 와이너리. 로다이 지역에서 30년 이상 수령의 올드바인 포도를 사용했다. 붉은 과일 향과 바닐라, 후추 풍미가 느껴지고 드라이하면서도 밸런스와 바디감이 뛰어난 와인이다.



프리시전, 네비게이터 진판델

*Precision,
Navigator Zinfandel*

정밀하고 신중하게 와인을 만든다는 의미를 담은 프리시전이 로다이에서 생산한 올드바인 진판델이다. 부드러운 탄닌과 신선한 산미, 오크의 우아한 뉘앙스가 조화로운 와인으로 은은한 감칠맛 덕분에 다양한 한식과 페어링하기도 좋다.



아웃포스트, 나파 밸리 진판델

*Outpost,
Napa Valley Zinfandel*

나파 카운티의 하웰 마운틴 AVA의 해발고도 640m에 자리한 와이너리다. 1998년 첫 빈티지부터 진판델을 생산했고, 지금도 뛰어난 진판델로 명성을 얻고 있다. 청징이나 여과를 거치지 않고 높은 고도에서 생산한 진판델의 스파이시한 캐릭터와 농축미를 그대로 표현했다.



캔우드, 잭 런던 진판델

*Kenwood,
Jack London Zinfandel*

캘리포니아 소노마 지역에서 손꼽히는 생산자인 캔우드 와이너리가 소노마 마운틴에서 진판델 100%로 생산했다. 잘 익은 검은 과실향과 시나몬, 후추 아로마를 느낄 수 있으며, 10년에서 15년 정도의 숙성잠재력이 있는 와인이다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 베이컨 토핑과 치즈 소스를 얹은 웨지 감자

Baked Potato Wedges with U.S. Bacon and Cheese Sause

| 재료(2인분 기준) | 감자 2개, 베이컨 50g, 치즈 소스 50g, 건파슬리 10g, 치즈 가루, 식용유 약간

1. 감자는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 웨지 모양으로 자른다.
2. 끓는 물에 감자를 넣어 푹 익힌 뒤 물기를 제거하고, 기름을 두른 팬에 베이컨과 감자를 튀기듯 구워준다.
3. 완성 그릇에 웨지 감자 튀김을 올리고 치즈 소스를 붓는다.
4. 노릇하게 튀긴 미국산 베이컨과 파슬리, 치즈 가루를 뿌려 마무리한다.



미국산 블루베리 콩포트를 곁들인 팬케이크

Pancake with U.S. Blueberry Compote

| 재료(2인분 기준) | 미국산 블루베리 250g, 설탕 50g, 레몬즙 2큰술, 팬케이크 믹스 250g, 달걀 1개, 우유 200ml, 휘핑크림 100g, 처빌 5g, 식용유 약간

1. 팬케이크 믹스, 달걀, 우유를 섞어 반죽한다.
2. 약불로 예열한 팬에 기름을 두른 뒤 팬케이크 반죽을 노릇하게 부쳐준다.
3. 미국산 블루베리와 설탕, 레몬즙을 저온에서 끓여 블루베리 콩포트를 만든다.
4. 팬케이크 위에 생크림을 올린 뒤 블루베리 콩포트와 허브(처빌)로 마무리한다.



PETITE SYRAH



쁘띠 시라

잉크처럼 색이 진하고 산미가 높은 뿌띠 시라는 시라보다 포도송이가 작기 때문에 이름에 뿌띠(petite)가 붙은 품종으로 두리프(Duri)라고도 불린다.

미국은 100% 뿌띠 시라를 사용해 대담한 스타일의 와인을 만들기도 하고, 카베르네 소비뇽, 진판델, 시라, 뿌띠 베르도 등과 블렌딩해 캘리포니아 레드 블렌드 와인으로도 생산한다. 뿌띠 시라는 조금만 사용해도 그 풍미가 확연히 드러나고 입 안을 채워주는 바디감이 좋기 때문에 페어링을 할 때도 풍미가 뚜렷한 음식에 곁들이는 것이 좋다.

미국 뿌띠 시라와 푸드 페어링 TIP



블렌딩 비율

뿌띠 시라의 블렌딩 비율이 낮은 경우, 초콜릿 풍미와 농축미가 적은 대신 다른 품종에 따라 스파이시한 풍미가 느껴질 수 있기 때문에 음식 자체에 특유의 향이 있는 음식과 페어링하면 냄새를 잡아주는 역할을 한다. 뿌띠 시라의 블렌딩 비율이 높거나 100%의 블렌딩 비율이 높거나 100%를 사용했다면 풍미가 강한 만큼 육질의 텐션이 강한 채끝 소고기, 중국식 소스를 사용한 요리 등 비슷한 바디감의 음식을 페어링하는 게 좋다.

생산지역

뿌띠 시라는 캘리포니아 전역에서 잘 자란다. 생산지역에 따라 스타일의 차이가 있는데 따뜻한 기후에서는 풍부한 과일 풍미를 갖추고 알코올 도수가 높은 와인이 생산되며, 서늘한 지역에서는 산도가 좋은 스타일로 생산된다. 따뜻한 지역에서 생산된 뿌띠 시라의 경우 온도를 낮춰서 즐기면 산도가 살아난다. 세부 AVA로 생산되는 뿌띠 시라는 보다 농축미가 있는 편이며 이런 와인은 특히 육류 요리와의 매칭을 추천한다.

생산방식

새 오크의 사용 여부에 따라서도 스타일이 많이 달라질 수 있다. 사용한 오크에서 숙성한 경우라면 상대적으로 가볍고 탄닌이 적은 스타일로 생산되며, 이 경우에는 돼지고기를 사용한 요리를 매칭해서 과일향을 살리면서 돼지고기의 냄새를 잡아줄 수 있다. 만약 새 오크의 사용 비율이 높다면 뿌띠 시라의 감칠맛이나 탄닌이 충분히 드러나기 때문에 소고기처럼 육질이 느껴지는 음식을 매칭하길 추천한다. 이 경우에는 소스를 사용한 음식도 충분히 잘 어울린다.



U.S. Petite Sirah

라인 39, 뽕띠 시라

Line 39, Petite Sirah

라인 39는 캘리포니아 와인 산지의 중심부를 가로지르는 북위 39도에 위치한 와이너리로 다양한 품종의 특성을 살린 와인을 선보이며 빠르게 성장하고 있다. 100% 뽕띠 시라를 사용해 초콜릿, 캐러멜, 바닐라의 풍미가 복합적으로 느껴지고 모카 뉘앙스가 길게 이어진다.



보글, 뽕띠 시라

Bogle, Petite Sirah

가족 경영 와이너리 보글의 뽕띠 시라는 와인 전문 매체로부터 꾸준히 좋은 평가를 받으며 일관된 품질로 잘 알려져 있다. 100% 뽕띠 시라를 사용한 매력적인 풀바디 와인으로 검은 과실의 아로마와 풍부한 타닌, 집중도와 응축미, 뛰어난 구조감이 돋보인다.



프리시전, 네비게이터 뽕띠 시라

Precision, Navigator Petit Sirah

‘길라잡이’라는 의미가 담긴 네비게이터 와인은 캘리포니아의 여러 잠재력 있는 포도밭에서 수확한 포도로 고품질 와인을 생산하고 있다. 뽕띠 시라 100%를 사용해 잘 익은 검은 과일의 풍미와 잼, 말린 자두의 달큰한 아로마가 매력적이며 목직한 바디감과 균형 있는 타닌이 느껴진다.



덕혼, 디코이 레드 와인

Duckhorn, Decoy Red Wine

덕혼(Duckhorn) 와이너리에서 많은 사랑을 받고 있는 레드 블렌드 와인이다. 카베르네 소비뇽을 절반 정도 사용했고, 메를로, 뽕띠 시라, 진판델 등을 블렌딩했다. 풍부한 과일 풍미가 직관적으로 다가오며 부드러운 타닌과 균형 잡힌 산미 덕분에 다양한 음식과 즐겁게 마시기 좋다.



리머릭 레인, 에스테이트 블렌드

Limerick Lane, Estate Blend

소노마 카운티 출신의 와인메이커 제이크 빌브로(Jake Bilbro)가 러시안 리버 밸리에서 생산하는 와인이다. 시라, 뽕띠 시라, 진판델의 세 가지 품종을 블렌딩해 딸기, 체리 등의 풍성한 아로마와 스파이시함이 느껴진다. 2018년 빈티지가 <와인 스펙테이터>로부터 93점을 받았다.



오드랏, 뽕띠 시라 뽕띠 베르도

Odd Lot, Petite Sirah Petit Verdot

캘리포니아 몬터레이 카운티에서 뽕띠 시라 80%, 뽕띠 베르도 20%로 만든 흥미로운 블렌딩 와인이다. 자두와 블랙베리의 잘 익은 과일 풍미와 바닐라, 스모키한 아로마, 부드러운 타닌을 느낄 수 있다. 재미있고 친근한 레이블처럼 다양한 상황에 잘 어울린다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



MADE IN
USA

미국산 돼지고기 탕수육

U.S. Sweet and Sour Pork

| 재료(2인분 기준) | 미국산 돼지 등심 250g, 감자전분 100g, 청주 1큰술, 시판 탕수육 소스 200g, 튀김용 기름, 소금·후추 약간

1. 돼지고기 등심은 길게 썰어 소금, 후추, 청주로 밑간을 한다.
2. 전분을 물에 가라앉힌 뒤 밑간한 돼지고기와 버무린다.
3. 튀김 반죽을 입힌 돼지고기를 가열한 170도 기름에 튀긴다. 더 바삭한 맛을 원한다면 한 번 더 튀겨준다.
4. 완성된 탕수육을 그릇에 담은 뒤 소스와 함께 곁들여 낸다.

MADE IN
USA

미국산 돼지고기 동파육

U.S. Braised Pork Belly in Soy Sauce

| 재료(2인분 기준) | 미국산 통 삼겹살 600g, 청경채 4개, 마늘 4개, 생강 1개, 대파 1/2대, 건고추 2개, 팔각 2개, 식용유 약간

1. 삼겹살은 고온에서 모든 면을 노릇하게 익혀 감칠맛과 풍미를 더하는 마이야르 반응을 일으킨다.
2. 달군 팬에 편으로 썬 마늘과 생강, 대파, 으깬 건고추, 팔각을 넣어 동파육 소스를 끓인다.
3. 소스가 끓어오르면 익힌 삼겹살을 약불로 줄여 1시간가량 졸인다. 이때 전분물을 풀어 넣으면 소스가 더 걸쭙해진다.
4. 접시 사이드에 데친 청경채를 둥글게 올린 뒤, 가운데 동파육을 올려 마무리한다.



PINOT GRIS SAUVIGNON BLANC



피노 그리, 소비뇽 블랑, 기타 화이트 품종

피노 그리는 프랑스와 이탈리아를 바로 떠올리기 쉽지만 미국에서도 여러 와이너리에서 피노 그리 와인을 생산하고 있다. 미국 피노 그리는 복숭아 향이 살아있으면서도 입에서는 깔끔한 산도가 느껴지는데, 식재료를 풍부하게 사용한 음식과 매칭하면 피노 그리의 향이 더 잘 드러난다. 보르도 품종인 소비뇽 블랑은 미국 캘리포니아와 워싱턴 등 여러 지역에서 생산되며, 음식과 매칭할 때는 열대과일과 구스베리, 엘더플라워, 허브향을 잘 살려주는 게 좋다. 또한 미국에서는 이탈리아 품종인 아르네이스와 스페인 품종인 알바리뇨도 생산되는데, 아로마틱한 풍미를 살려주는 페어링을 추천한다.

미국 피노 그리, 소비뇽 블랑, 기타 화이트 품종과 푸드 페어링 TIP



생산 지역

서늘한 해안가 쪽에서 생산된 와인은 가볍고 과일향이 은은한 스타일이고, 내륙 쪽 와인은 열대 과일향이 훨씬 더 살아있으며 알코올이 높아지면서 아로마도 더 강렬하다. 특히 서늘한 지역에서 생산된 와인은 바디감이 가볍고 산도가 높은 편인데, 예를 들어 워싱턴이나 캘리포니아 앤더슨 밸리(Anderson Valley), 몬터레이(Monterey)에서 생산된 와인이 그렇다. 이런 소비뇽 블랑은 생선회처럼 날 것으로 먹는 요리나 가벼운 음식, 또는 약간의 느끼함이 있는 튀김 종류와 매칭하기 좋다. 반대로 열대과일 향이 강한 와인이라면 월남쌈처럼 신선하고 담백하게 먹을 수 있는 음식과 함께하기 권한다. 미국산 피노 그리는 전체적으로 깔끔한

미네랄과 산미를 잘 살려서 만드는 편이라 음식도 소스가 강하지 않으며 식재료의 맛이 살아있는 레시피가 잘 어울린다.

음용 온도

피노 그리, 소비뇽 블랑, 아르네이스, 알바리뇨 등은 모두 아주 차갑게 칠링해 마시기 좋은 품종이다. 차갑게 마실수록 아로마가 더 살아나는데, 산도도 더 깨끗하고 곧은 느낌을 주기 때문에 달걀을 사용한 음식처럼 조금 모험적인 페어링도 해볼 수 있다. 달걀 요리는 일반적으로 비린내가 올라올 수 있어서 와인 페어링이 쉽지 않지만, 아로마틱한 미국 화이트 와인을 차갑게 즐긴다면 에그 스크램블이나 달걀을 입힌 생선전과 함께 즐겨도 좋다.



U.S. Pinot Gris, Sauvignon Blanc, etc

덕 판드, 피노 그리

Duck Pond, Pinot Gris

덕 판드는 오리건의 가족 경영 와이너리다. 이 와인은 덕 판드가 출발한 윌라메트 밸리(Willamette Valley)에서 생산하는 피노 그리를 사용했고 스테인리스 스틸 발효로 뛰어난 질감을 완성했다. 감귤과 엘더플라워 아로마와 함께 복숭아, 자두, 꿀의 풍미를 즐길 수 있다.



프로비넌스 빈야드, 나파 밸리 소비뇽 블랑

Provenance Vineyards, Napa Valley Sauvignon Blanc

프로비넌스는 '기원, 유래'라는 의미. 나파 밸리 테루아의 기원을 표현하는 와인을 추구한다. 콘크리트 탱크에서 줄기까지 송이째 발효한 소비뇽 블랑으로 흰 꽃과 시트러스, 리치의 풍미와 함께 열대과일의 아로마가 돋보인다.



홀, 나파 밸리 소비뇽 블랑

Hall, Napa Valley Sauvignon Blanc

홀 와인즈는 캘리포니아 최초로 친환경 건물 인증제도인 LEED 골드 인증을 받은 와이너리다. 새콤한 과실향과 크리스피한 산도를 받쳐주는 미네랄리티가 특징이며, 스테인리스 탱크에서 양금 접촉해 크림미한 느낌이 전해지는 소비뇽 블랑 와인이다.



드라이 크릭, 소비뇽 블랑

Dry Creek, Sauvignon Blanc

캘리포니아 소노마 카운티에 자리한 드라이 크릭은 100% 지속가능성 인증을 받은 와이너리다. 소비뇽 블랑 71%, 소비뇽 위스케 22%, 소비뇽 그리 7%를 사용한 와인으로 스테인리스 스틸에서 발효하고 일부는 프렌치 오크 배럴도 사용해 소비뇽 블랑의 다채로운 면모를 표현했다.



영 어덜트, 알바리노

Young Adult, Albarino

영 어덜트는 젊음의 에너지와 어른의 세련된 매력을 모두 갖췄다는 의미를 담은 브랜드다. 100% 알바리노로 생산한 와인으로 감귤류의 상큼함과 미네랄이 돋보인다. 자몽과 레몬, 오렌지, 복숭아 등의 아로마와 짭조름한 바다향도 느낄 수 있으며 캐주얼하게 즐기기에 좋은 와인이다.



아이들와일드, 아르네이스

Idlewild, Arneis

아이들와일드는 소유주이자 와인메이커 샘 빌브로(Sam Bilbro)가 자신만의 스타일로 이탈리아 피에몬테 품종을 재배하고 있다. 미국에서 생산되는 아르네이스라는 점에서 더욱 특별한 이 와인은 서양배, 레몬, 자스민티 등의 아로마를 느낄 수 있고 신선한 산도와 알코올이 조화롭다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 돼지고기를 사용한 두루치기 덮밥

Stir-Fried Pork Rice with U.S. Pork

| 재료(2인분 기준) | 미국산 돼지고기 앞다리살 300g, 양파 1개, 대파, 다진 쪽파, 깨
 | 밑간 재료 | 간마늘 1큰술, 다진생강 1큰술, 고추장 1큰술, 고춧가루 4큰술, 양조간장 2큰술, 설탕 4작은술, 매실액 2큰술, 소금, 후추

1. 슬라이스한 미국산 돼지고기 앞다리살은 한입 크기로 잘라주고, 양파는 채썬다.
2. 미국산 돼지고기를 밑간 양념으로 버무려준다.
3. 식용유를 살짝 두른 팬에 양념한 미국산 돼지고기를 먼저 볶고, 대파와 양파를 넣어 함께 볶는다.
4. 완성된 두루치기는 준비된 밥 위에 올리고 쪽파와 깨를 뿌려 마무리한다.



미국산 돼지고기를 넣은 풀드포크 치즈버거

Pulled Pork Cheese Burger with U.S. Pork

| 재료(2인분 기준) | 미국산 돼지고기 앞다리살 1.2kg, 바비큐 소스 1큰술, 할라피뇨 1큰술, 코울슬로 1큰술, 미국산 콜비잭 치즈
 | 밑간 재료 | 올리브오일 2큰술, 소금 2큰술, 후추 2큰술, 황설탕 2큰술, 파프리카 파우더 2큰술, 다진마늘 2큰술

1. 미국산 돼지고기는 키친타올로 핏물을 제거한 뒤 밑간을 하고, 75도로 17~24시간 동안 수비드를 한다.
2. 부드럽게 익힌 돼지고기는 수분을 제거한 뒤 200도 오븐에 노릇하게 구워준다.
3. 돼지고기의 겉이 바삭하게 익으면 먹기 좋게 결대로 찢는다.
4. 기호에 따라 빵에 코울슬로 샐러드와 할라피뇨, 바비큐 소스, 콜비잭 치즈를 넣어 버거로 만든다.

PINOT NOIR



피노 누아

재배하기 까다로운 것으로 알려진 피노 누아는 그만큼 프리미엄 와인이 많고 애호가들에게 지속적인 사랑을 받고 있는 품종이다. 미국에는 오리건이나 러시안 리버 밸리 등 곳곳에 뛰어난 피노 누아 산지가 자리한다. 피노 누아는 딸기향과 장미향이 특징이고 잘 숙성 되면 흠내음과 가죽, 숨겨져 있는 버섯 풍미가 올라오기도 한다. 바디감은 무겁지 않고 타닌이 부드럽다. 그래서 담백하게 조리한 요리가 잘 어울리고, 스타일에 따라 짝맛이 있는 음식과의 궁합도 좋다.

미국 피노 누아와 푸드 페어링 TIP



생산지역

미국에서 가장 유명한 피노 누아 산지는 오리건(Oregon)이다. 그리고 워싱턴과 소노마 카운티(Sonoma County), 서늘한 몬테레이(Monterey) 지역에서도 고품질 피노 누아 와인이 생산되고 있다. 서늘한 산지에서 생산된 피노 누아는 연어나 참치 같은 생선 요리와도 잘 어울리고, 내륙 쪽에서 생산한 캘리포니아 피노 누아는 당도가 많이 느껴지기 때문에 햄버거 등과 함께 즐기기도 좋다. 실제로 미국 현지에서는 햄버거와 캘리포니아 피노 누아를 일상적으로 매칭하는 경우가 어울린다.

스타일 & 음용온도

부르고뉴와 흡사한 스타일로 생산한 미국 피노 누아는 알코올이 상대적으로 낮고 바디감이 가벼우며 우아한 스타일로, 꽃향기나 붉은 과실향이 풍부하고 여운이 길다. 반면 전형적인 미국 스타일의 피노 누아는 딸기향도 짙은 느낌으로 발현되고 알코올이나 당도가 더 드러나는 편. 만약 닭고기 요리를 매칭한다면 부르고뉴 스타일은 채소를 많이 넣고 촉촉하게 조리한 찜닭이 어울리고, 미국 스타일은 불향이 나도록 조리한 구이에 매칭하면 잘 어울린다. 부르고뉴 스타일은 온도를 16도 정도로 약간만 차갑게 해서 즐기면 좋고, 미국 스타일은 온도를 낮춰서 즐기면 타닌이 더 드러나면서 새로운 느낌의 피노 누아를 경험할 수 있다.

비에이 비뉴

레이블에 비에이 비뉴(Vieilles Vignes)가 표기된 와인은 포도 나무의 수령이 오래된 올드바인에서 수확한 포도를 사용한 것이다. 이런 피노 누아 와인은 빈티지와 상관없이 깊은 풍미를 느낄 수 있고, 향이나 타닌이 훨씬 부드럽기 때문에 은은한 풍미의 음식과 잘 어울린다. 돼지고기도 수육처럼 풍미가 강하지 않게 조리하면 비에이 비뉴와 더 좋은 궁합을 보여준다.



U.S. Pinot Noir

제이 크리스토퍼, 메디치 빈야드 피노 누아

*J.Christopher,
Medici Vineyard Pinot Noir*

오리건 윌라멧 밸리에 위치한 제이 크리스토퍼는 부르고뉴 스타일의 피노 누아 와인을 선보이는 소규모 생산자다. 쉐할렘 마운틴에서 생산한 이 와인은 피노 누아 본연의 붉은 과실 캐릭터와 나무향, 미네랄의 뛰어난 표현력과 유연한 탄닌, 기분 좋은 산도가 느껴지는 섬세한 와인이다.



비비에, 피노 누아 소노마 코스트

*Vivier,
Pinot Noir Sonoma Coast*

비비에에는 부르고뉴에서 자라고 양조 학위를 받은 뒤 여러 국가에서 경험을 쌓은 유명 와인메이커 스테판 비비에(Stephane Vivier)의 브랜드다. 바이올렛과 풍부한 미네랄이 느껴지고 흙내음, 딸기, 감초, 스파이시한 아로마와 부드러운 질감이 매력적인 피노 누아 와인이다.



시두리, 윌라멧 밸리 피노 누아

*Siduri,
Willamette Valley Pinot Noir*

시두리는 캘리포니아 산타 바바라 카운티부터 오리건주 윌라멧 밸리에 이르는 지역에서 고품질의 피노 누아만 선별해 양조하고 있다. 딸기와 라즈베리 등의 베리 향, 후추와 정향 등 향신료의 아로마가 뛰어나다. 좋은 산도와 스파이시한 향이 와인에 복합미를 더해준다.



메이오미, 피노 누아

Meiomi, Pinot Noir

메이오미는 소노마 카운티, 몬터레이 카운티, 산타 바바라 카운티에서 생산하는 피노 누아와 샤도네이로 창의적인 와인을 만들고 있다. 과일잼과 딸기 풍미, 검은 과일의 아로마와 토스티한 모카, 잘 익은 탄닌이 어우러지는 피노 누아 와인으로, 산도가 적고 단맛이 있어서 입문자들에게 추천한다.



콜린 클레멘스 빈야즈, 딥 크릭 에스테이트 피노 누아

*Colene Clemens Vineyards,
Dopp Creek Estate Pinot Noir*

콜린 클레멘스는 오리건 윌라멧 밸리에서 프리미엄 피노 누아를 생산하는 와인너이다. <와인 스펙테이터> 100대 와인에 2번이나 이름을 올린 와인으로, 쉐할렘 마운틴 AVA의 포도를 사용하며 야생효모로 발효한 뒤 11개월간 오크 숙성했다. 붉은 체리, 라즈베리 등의 풍미와 은은한 바닐라 향, 우아한 볼륨감이 느껴진다.



리드 홀랜드, 피노 누아 '딥 엔드'

*Read Holland,
Pinot Noir 'Deep End'*

리드 홀랜드는 캘리포니아 소노마 카운티에서 여성 와인메이커 애슐리 홀랜드(Ashley Holland)가 활약하고 있는 브랜드다. 앤더슨 밸리 AVA에서도 해안의 영향을 많이 받는 포도원에서 생산한 피노 누아로 양조한다. 체리와 라즈베리, 바닐라 등의 복합적인 아로마가 올라오고 높은 산도와 정제된 탄닌이 조화롭다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 베이컨 야채볶음밥

Vegetable Fried Rice with U.S. Bacon

- | 재료(2인분 기준) |** 대파 1대, 마늘 3쪽, 밥 2공기, 미국산 베이컨 슬라이스 4줄, 참기름 약간, 통깨 약간, 식용유 1큰술, 달걀 2개
- | 양념 재료 |** 굴소스 1작은술, 간장 1큰술, 소금 1작은술, 후추가루 1작은술

1. 대파는 원형으로 얇게 썬다. 마늘은 편으로 썰고 미국산 베이컨은 작은 다이스로 썰어준다.
2. 약불에 예열된 팬에 기름을 두르고 풀어놓은 달걀을 넣어 부드럽게 스크램블을 만든 뒤, 밥은 소금과 후추를 약간씩 넣어 계란을 코팅한 뒤 불에 담는다.
3. 약불에 예열된 팬에 기름을 두르고 대파, 마늘, 미국산 베이컨을 넣어 볶은 뒤, (2)에 만든 볶음밥과 양념 소스를 넣어 골고루 볶아준다.
4. 완성된 볶음밥을 그릇에 담고 참기름과 깨를 뿌려 마무리한다.



미국산 등갈비 소금구이

U.S. Oven-Baked Baby Back Ribs

- | 재료(2인분 기준) |** 미국산 등갈비 700g, 소금, 후추 약간, 넛맥 약간, 식용유 1큰술
- | 가니쉬 재료 |** 방울토마토, 통마늘, 방울양배추, 로즈마리

1. 핏물을 뺀 미국산 등갈비를 찬물에서 잘 헹군 후 키친타올로 물기를 제거한다.
2. 식용유, 소금, 후추, 넛맥을 골고루 뿌린 뒤 최소 10~30분 그대로 둔다.
3. 180도 5~7분간 예열한 에어프라이어에 10분간 굽는다.
4. 방울토마토, 통마늘, 방울양배추를 같이 넣어 200도에서 5~7분간 익힌 뒤 그릇에 담는다.

AMERICAN MERLOT



메를로

메를로는 호불호가 크게 나뉘지 않는 품종이기 때문에 많은 사람들이 모이는 행사에서 함께 즐기기도 좋고, 음식 매칭 또한 까다롭지 않고 두루 잘 어울리는 편이다. 원산지인 프랑스에서는 메를로를 블렌딩 파트너로 사용하는 경우가 많은 반면, 미국에서는 일조량이 좋은 환경에서 농축미가 있는 메를로가 생산되기 때문에 더 높은 비율로 사용하거나 단독으로 사용해 메를로의 매력을 살리는 경우가 많다. 그래서 메를로의 진수를 경험하고 싶다면 검은 자두향과 실키한 타닌으로 품종의 특징을 제대로 보여주는 미국산 와인을 선택하면 된다.

미국 메를로와 푸드 페어링 TIP



생산지역 & 스타일

미국 워싱턴과 캘리포니아 나파 밸리 등에서 생산되는 메를로 와인을 한국에서도 쉽게 만날 수 있다. 워싱턴 지역의 메를로는 보르도 지역과 비슷한 스타일로 생산해 바디감이 무겁지 않고 산도를 잘 살리는 편이다. 이런 와인은 보르도에서 자주 페어링하는 오리고기와 함께하거나 소스를 많이 사용하지 않고 조리한 음식이 잘 어울린다. 반면, 나파 밸리 지역에서 묵직한 스타일로 생산하는 메를로 와인은 부드러운 안심 스테이크처럼 무게감이 있는 음식이나 조금 느끼한 음식과 페어링해도 와인과 음식의 밸런스가 잘 맞는 편이다. 피자 중에서도 시카고 피자처럼 치즈가 많이 들어간 메뉴를 선택하는 식이다. 미국산 크랜베리나 블루베리로 콩포트를 만들어 함께 즐기면 와인의 과일향이 극대화된다.



블렌딩 비율

메를로를 높은 비율로 사용한 와인인 대부분 품종 특유의 부드러움에 집중한 와인이다. 이 경우에는 간이 별로 세지 않은 음식과 매칭하는 것이 좋다. 반대로 메를로를 적은 비율로 사용한 와인은 다른 품종에 따라 타닌이나 과즙의 풍미가 강하게 느껴질 수 있다. 이런 와인은 소스를 사용한 음식이나 풍미가 두드러지는 음식과 매칭하면 밸런스가 잘 맞는다. 디캔팅을 하면 훨씬 부드러워지기 때문에 메를로의 실키한 느낌을 살리고 싶다면 30분 전에는 오픈해두는 게 좋다.

U.S. Merlot

본테라, 메를로

Bonterra, Merlot

본테라 오가닉 에스테이트는 지속 가능한 농법으로 와인을 생산하는 와이너리다. 멘도치노 카운티에서 메를로 100%를 사용한 와인으로 화학물질을 철저히 배제하고 생산했다. 메를로 특유의 자두, 무화과잼의 풍미와 향신료, 바닐라, 헤이즐넛 아로마가 느껴지며 부드러운 타닌과 구조감이 조화롭다.



스털링, 나파 밸리 메를로

Sterling, Napa Valley Merlot

50년 이상 나파 밸리에서 뛰어난 메를로를 생산해온 스텔링 빈야즈의 와인으로 메를로 84%, 카베르네 소비뇽 9%, 시라 3%, 기타 품종 4%를 블렌딩했다. 블랙베리와 블랙체리, 자두 등의 과일 풍미가 복합적으로 어우러지고 농익은 타닌에 부드러운 산미가 더해져 와이너리의 명성을 확인할 수 있는 와인이다.



레이몬드, 리저브 셀렉션 메를로

Raymond, Reserve Selection Merlot

레이몬드는 베린저의 와인메이커 출신인 로이 레이몬드(Roy Raymond)가 나파 밸리에 설립한 와이너리다. 메를로 92%, 삐띠 시라 5%, 카베르네 소비뇽 3%를 블렌딩한 와인으로 18개월간 프렌치 오크에서 숙성했다. 블랙 커런트, 자두, 블랙베리, 블루베리 등의 풍미가 느껴지고 구조감과 견고한 타닌이 돋보인다.



캐년 로드, 메를로

Canyon Road, Merlot

캐년 로드는 E&J 갤로 와이너리에서 소유한 캘리포니아 와인 브랜드다. 편안한 스타일과 합리적인 가격으로 미국의 와인숍과 레스토랑에서 많은 사랑을 받고 있으며, 국내에서도 쉽게 만날 수 있다. 자두와 라즈베리, 바닐라빈, 시나몬, 향신료 등이 어우러지며 균형감을 갖춘 와인이다.



브레드&버터, 메를로

Bread&Butter, Merlot

한국에서도 인기를 누리고 있는 브레드&버터는 '와인을 마시는 건 즐겁고 심플한 것'이라는 메시지를 전한다. 풍부한 검은 과일 풍미와 초콜릿 아로마를 가진 메를로 와인으로 8개월간 프렌치 오크에서 숙성해 바닐라 향도 느낄 수 있다. 부드러운 목넘김과 긴 피니시가 특징이다.



알렉산더 밸리 빈야드, 에스테이트 메를로

Alexander Valley Vineyards, Estate Merlot

오랫동안 환경보존을 위해 노력해온 알렉산더 밸리 빈야드에서 생산한 와인이다. 메를로 89%, 카베르네 소비뇽 11%를 블렌딩했고 검은 과실향과 향신료 뉴앙스, 초콜릿 힛트, 오크 숙성에서 오는 바닐라 풍미를 느낄 수 있다. 적당한 산도와 부드러운 타닌 덕분에 다양한 음식과 매칭하기 좋다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



바비큐 소스를 이용한 미국산 베이비 폭립

U.S. Oven-Baked Baby Back Ribs with Barbecue Sauce

- | 재료(2인분 기준) | 미국산 등갈비 700g, 소금·후추 약간, 넛맥 약간, 바비큐 소스 3큰술, 식용유 1큰술,
- | 가니쉬 재료 | 방울토마토, 통마늘, 방울양배추, 로즈마리, 아스파라거스

1. 핏물을 뺀 미국산 등갈비를 찬물에서 건져 잘 헹군 후 키친타올로 물기를 제거한다.
2. 식용유, 소금, 후추, 넛맥을 뿌리고 최소 10~30분간 그대로 둔 뒤, 바비큐 소스를 골고루 발라준다.
3. 180도에서 5~7분간 예열한 에어프라이어에 10분간 굽는다.
4. 방울토마토, 통마늘, 아스파라거스, 미니양배추 등 채소를 오븐에 넣고 180도에서 8분간 구운 뒤 접시에 담는다. 완성된 폭립은 바비큐 소스를 한 번 더 발라 마무리한다.



미국산 웨지감자와 베이컨을 곁들인 소시지

Oven Roasted Smoked Sausage with U.S. Potato and Bacon

- | 재료(2인분 기준) | 소시지 3개, 감자 4개, 미국산 베이컨 2줄, 치즈소스 3큰술, 치즈가루 1큰술

1. 감자는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 웨지 모양으로 8등분한다. 소시지는 칼집을 넣고, 미국산 베이컨은 작은 다이스로 썬다.
2. 감자는 끓는 물에 푹 익힌 뒤, 기름을 두른 팬에 미국산 베이컨과 감자를 튀기듯 굽는다. 소시지는 노릇하게 익히고 베이컨은 약불에서 천천히 튀긴다.
3. 완성 그릇에 웨지감자 튀김을 올리고, 치즈소스를 부어준다.
4. 노릇하게 튀긴 베이컨칩, 파슬리가루, 치즈가루를 뿌려 마무리한다.





RIESLING GEWÜRZTRAMINER



리슬링, 비오니에, 게뷔르츠트라미너

주로 원산지인 독일과 오스트리아, 프랑스를 떠올리게 되는 리슬링, 비오니에, 게뷔르츠트라미너는 미국 와인의 다양성을 보여주는 품종들이다. 현재 미국의 많은 와인메이커들이 이 품종들을 사용해 뛰어난 화이트 와인을 생산하고 있다. 세 가지 품종으로 생산한 미국 와인은 차갑게 칠링해 즐기면 좋고, 여름 보양식이나 한식 상차림의 페어링 와인으로도 훌륭한 선택이 될 것이다.

미국 리슬링, 비오니에, 게뷔르츠트라미너와 푸드 페어링 TIP



생산방식 & 스타일

리슬링은 본연의 맑고 깨끗한 스타일을 살리기 위해 미국에서도 오크 숙성을 잘 하지 않는 품종이다. 미국 리슬링은 유럽에 비해 산도가 절제된 편이고 잔당이 있기 때문에 짠맛이 나는 음식과 페어링하면 단맛을 끌어낼 수 있다. 또 견과류 등과 매칭하면 마치 오크 숙성을 한 것처럼 복합미도 느껴진다. 미국에서 생산된 비오니에와 게뷔르츠트라미너는 오크 숙성을 하면 기존의 가볍고 산뜻한 열대과일 풍미가 멜론이나 바나나처럼 좀 더 텍스처가 있는 열대과일 풍미로 나타난다. 이렇게 풍부한 바디감과 진한 과일향이 느껴지는 와인은 산미가 강한 음식이나 향신료를 사용한 음식과 함께 즐기면 잘 어울린다.

한식 & 아시안 음식 페어링

세 가지 품종은 한식이나 아시안 음식, 보양식과도 페어링하기 좋다. 특히 대표적인 여름 보양식인 삼계탕은 과일향이 과하지 않고 잔당감을 기대할 수 있는 와인과 매칭하는 것이 적합하다. 화이트 와인이라도 오크 숙성을 해서 무거운 스타일로 생산한 와인은 삼계탕에 들어간 한약재의 맛을 부각시킬 수 있기 때문에 깔끔한 스타일의 리슬링 와인이 최상의 조합이다. 비오니에와 게뷔르츠트라미너는 짠 음식이나 강렬한 음식과 함께 즐기기에 좋으며, 새콤고 재미있는 매칭도 가능하다. 흔히 육류 요리에는 레드 와인을 매칭하지만 미국에서 생산한 비오니에와 게뷔르츠트라미너는 적당한 바디감 덕분에 딱갈비에 곁들여도 조화를 이룬다. 또 아로마틱한 풍미 덕분에 향신료가 들어간 음식인 카레와도 잘 어울린다.



U.S. Riesling, Viognier, Gewurztraminer

**샤토 생 미셸,
콜롬비아 밸리 리슬링**
*Chateau Ste. Michelle,
Columbia Valley Riesling*

대표적인 워싱턴 와이너리인 샤토 생 미셸이 콜롬비아 밸리 AVA에서 생산한 와인으로 미국에서 가장 많이 판매되는 리슬링이다. 생동감 넘치는 사과향과 미네랄 풍미를 갖춘 미디엄 드라이 와인이며 가성비가 좋은 편이라 한국에서도 많은 사랑을 받고 있다.



**그래머시 셀라스,
콜롬비아 밸리 비오니에**
*Gramercy Cellars,
Columbia Valley Viognier*

그래머시 셀라스는 26세에 마스터 오브 소믈리에에 최연소로 합격한 그렉 해링턴(Greg Harrington)이 워싱턴 지역에서 설립한 와이너리다. 비오니에 100%로 생산했고 뛰어난 산도와 신선한 감귤류 아로마를 느낄 수 있다. 절제된 표현력과 복합미가 돋보이는 와인이다.



이노바투스, 비오니에
Innovatus, Viognier

이노바투스는 한국 출신의 와인메이커 세실 박(Cecil Park)이 2014년 나파밸리에 설립한 부티크 와이너리다. 온트빌에서 비오니에 100%로 생산한 와인으로 복숭아, 구아바, 자몽과 함께 허브 아로마가 매력적이다. 제임스 서클링(James Suckling)으로부터 93점의 높은 평가를 받았다.



조셉 스완, 비오니에
Joseph Swan, Viognier

조셉 스완 와이너리는 캘리포니아 소노마 카운티(Sonoma County)에 위치한 부티크 와이너리다. 러시아안 리버 밸리에서 100% 비오니에로 생산했고 발효와 숙성을 모두 스테인리스 스틸 탱크에서 진행했다. 야생꽃의 향기와 꿀, 향신료, 열대과일의 복합적인 아로마가 올라오며 부드러운 산미가 입맛을 돋워준다.



파워스, 비오니에
Powers, Viognier

파워스는 워싱턴 지역의 성장과 함께해온 선구적인 와이너리로 워싱턴 전역에서 다양하고 독특한 환경을 담아낸 와인을 생산하고 있다. 콜롬비아 밸리에서 비오니에 100%로 생산한 와인인 복숭아와 자두, 레몬그라스, 미네랄 터치가 밝은 산도와 균형을 이루며 깊이 있는 풍미와 바디감을 선사한다.



**알렉산더 밸리 빈야드,
게뷔르츠**
*Alexander Valley Vineyards,
Gewurz*

소노마 카운티의 알렉산더 밸리 중심부에 자리한 알렉산더 밸리 빈야드가 멘도치노 카운티에서 생산한 게뷔르츠트라미너 와인이다. 신선한 리치와 오렌지 블라썸, 베르가못의 신선하고 향긋한 아로마가 퍼진다. 약간의 진저 뉘앙스도 느낄 수 있다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 피칸과 미국산 블루베리를 얹은 허니 까망베르 구이

Ovened Camembert Cheese with U.S. Pecan and U.S. Blueberry

| 재료(2인분 기준) | 까망베르 2개, 미국산 피칸 60g, 미국산 블루베리 100g, 메이플 시럽 20g, 설탕 80g, 레몬즙 1작은술

1. 미국산 피칸을 180도로 예열된 오븐에 5~8분간 굽는다.
2. 까망베르 치즈는 격자무늬로 칼집을 내고 180도로 예열된 오븐에 10분간 굽는다.
3. 냄비에 미국산 블루베리 100g, 설탕 80g을 넣고 가열하여 블루베리 콩포트를 만든다.
재료가 끓으면 5~10분간 약불에 줄인 후 레몬즙을 넣는다.
4. 구운 까망베르 치즈 위에 블루베리 콩포트와 구운 피칸을 얹고 메이플 시럽을 뿌려 마무리한다.



미국산 돼지고기를 사용한 카레

U.S. Pork Curry

| 재료(2인분 기준) | 미국산 돼지고기 안심 200g, 감자 2개, 당근 1개, 양파 1개, 단호박 1/2개, 카레가루 100g, 물 400ml, 감자 전분 30g, 밥 400g

1. 돼지고기는 핏물을 빼고, 감자와 당근, 단호박과 함께 한입 크기로 잘라준다.
2. 예열된 팬에 식용유를 둘러 재료를 볶은 후 트레이에 따로 담는다.
3. 카레가루와 물을 넣어 끓인 뒤, 볶아둔 재료를 넣어 중불에서 함께 끓인다.
4. 감자 전분을 적당히 넣어 농도를 맞추고 밥 위에 먹음직스럽게 올려 마무리한다.

SPRAH GREENACHE



시라, 그르나슈

시라와 그르나슈는 1800년대 이민자들이 미국 땅에 식재하며 미국에서의 역사가 시작됐다. 두 가지 모두 프랑스 남부에서 출발해 미국에서도 인기를 누리고 있는 품종이며, 블렌딩 와인으로도 만날 수 있다. 시라는 풍부한 검은 과일 아로마와 후추, 허브, 훈연향이 특징이며 높은 타닌이 느껴지는 품종으로, 스파이시한 풍미 덕분에 간장 소스를 사용한 아시안 음식과도 잘 어울린다. 그르나슈는 라즈베리와 딸기 아로마를 느낄 수 있고 산미가 좋은 편이기 때문에 가벼운 전채요리와 훌륭한 조화를 이룬다.

미국 시라, 그르나슈와 푸드 페어링 TIP



블렌딩

미국에서는 색이 진하고 풍미가 강한 시라의 매력을 온전히 보여주는 100% 시라 와인들을 종종 만날 수 있다. 또한 네로다블라나 산지오베제, 그르나슈 등을 블렌딩해 시라의 강렬함을 완화하고 다른 맛을 더해주는 와인도 많다. 그르나슈의 경우, 단독으로 사용하기보다는 주로 시라나 다른 품종과 블렌딩해 다채로운 복합미를 보여준다. 음식을 페어링할 때는 시라의 비율이 높을수록 무게감이 있는 요리와 매칭하면 된다.

음식의 온도

같은 소고기라도 육회처럼 차가운 음식이 있고 구이처럼 따뜻한 음식이 있다. 음식의 온도에 따라서 페어링은 완전히 달라진다. 차가운 음식은 재료 본연의 맛이 다 살아있어 와인 매칭이 까다로운 편인데, 과일향



이 부족하거나 알코올이 받쳐주지 못할 때 와인이 걸도는 느낌을 줄 수 있다. 이럴 때 미국산 그르나슈를 선택하면 된다. 미국산 그르나슈는 과일향이 충분히 살아있고 알코올 도수도 높은 편이라 해파리 냉채나 육회, 쫄면, 골뱅이 소면 무침 등 한국인들이 즐겨 먹는 차가운 음식에 걸들었을 때 실패하지 않는 페어링이 된다. 반대로 따뜻한 음식은 미국산 시라와 페어링하면 잘 어울린다. 육류 요리 중에서 소고기 요리는 물론이고 육향이 있는 양고기와 매칭하면 시라가 양고기 특유의 냄새를 잡아줄 수 있다. 또한 껌바로우와 케밥 등과 매칭하면 시라 와인이 향신료 역할을 하며 후추의 풍미까지 더해준다.

U.S. Syrah, Grenache

스톨프만, 라 콰드리라
Stolpman, La Cuadrilla

캘리포니아 산타 바바라 카운티의 발라드 캐년에 자리한 스톨프만은 관계에 의존하지 않는 드라이 파밍 방식을 도입하며 지속 가능한 재배를 위해 노력하고 있다. 시라 70%, 그르나슈 15%, 산지오베제 15%를 블렌딩한 와인으로 검은 자두의 진한 풍미와 섬세한 탄닌을 느낄 수 있다.



더 패링, 시라
The Paring, Syrah

산타 바바라 카운티에 자리한 더 패링은 스크리밍 이글이 소유한 와이너리라는 점에서 특히 믿음직스러운 생산자다. 100% 시라를 사용한 와인으로 필터링과 청징을 하지 않았고, 프렌치 오크에서 22개월간 숙성했다. 검은 과일향과 제비꽃의 아로마를 느낄 수 있고 농축미와 뛰어난 구조감을 보여준다.



파워스, 시라
Powers, Syrah

워싱턴 와인의 성장에 중요한 역할을 한 빌 파워스가 설립한 파워스 와이너리에서 시라 96%, 비오니에 4%를 블렌딩한 와인이다. 블루베리와 건포도, 가죽 등의 아로마와 잘 익은 라즈베리, 감초 등의 향이 매력적이다. 2021년 아시아 와인 트로피에서 골드 메달을 수상하며 품질을 인정받았다.



레콜 No 41, 시라 콜롬비아 밸리
L'Ecole No 41, Syrah Columbia Valley

워싱턴의 왈라 왈라 밸리의 레콜 No 41가 생산한 와인으로 시라 82%, 그르나슈 16%, 무르베드르 2%를 블렌딩했다. 오크에서 18개월간 숙성했고 필터링 없이 병입해 자연적인 풍미를 전한다. 검은 과실향과 허브와 감초의 스파이시한 아로마가 풍성하고 부드러운 탄닌을 갖춘 풀바디 와인이다.



베츠 패밀리, 베솔레일
Betz Family, Besoleil

베솔레일이라는 이름은 프랑스어 '베숨(besom)'과 스페인어 '솔레일(soleil)'의 합성어로 태양의 키스를 뜻한다. 농축된 딸기향과 라즈베리, 후추, 장미꽃 등의 아로마가 매력적이며 집중도 있는 산도와 미네랄이 느껴지는 론 블렌드 와인이다. 그르나슈 49%, 무르베드르 34%, 쿠누아즈 11%, 시라 6%를 사용했다.



매티스, 그르나슈
Mathis, Grenache

캘리포니아 부티크 와이너리인 매티스는 그르나슈를 베이스로 한 뛰어난 와인을 생산하고 있다. 매년 80~90%의 그르나슈 품종을 사용하고 까리냥, 삐띠 시라, 알리칸테 부세 등을 블렌딩한다. 프렌치 오크에서 24개월간 숙성해 강렬한 듯 부드러운 풍미와 질감을 자랑하며 장기 숙성잠재력도 뛰어난 와인이다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 생모짜렐라 치즈를 곁들인 바질페스토 콜드 숏파스타

Basil Pesto Cold Short Pasta with U.S. Fresh Mozzarella Cheese

| 재료(2인분 기준) | 푸실리 180g, 방울토마토 60g, 보코치니(미니 모짜렐라 치즈) 1통, 올리브 오일 60g, 소금 1큰술, 바질페스토 90g, 바질잎 10g

1. 끓는 물에 소금과 올리브 오일을 넣은 뒤 푸실리 파스타를 넣어 8~9분간 삶는다.
2. 푸실리 파스타에 올리브 오일을 두르고 식힌 뒤, 바질페스토를 넣고 버무린다.
3. 접시에 푸실리 파스타를 담고 보코치니를 올린다.
4. 방울토마토와 생바질을 올려 마무리한다.



미국산 소고기를 사용한 불고기 잡채

Bulgogi Japchae with U.S. Beef

| 재료(2인분 기준) | 건당면 100g, 미국산 소고기 100g, 당근 1/2개, 표고버섯 2개, 양파 1/2개, 부추 한줌, 참기름 2큰술, 참깨 1작은술
| 당면 밑간 재료 | 생수 500ml, 진간장 5큰술, 맛술 3큰술, 설탕 3큰술, 참기름 2큰술

1. 건당면은 찬물에 담가 30분 정도 불린다.
2. 미국산 소고기, 당근, 표고버섯, 양파는 채를 썰고, 부추는 5cm 길이로 썰어 기름을 두른 프라이팬에 각각 볶는다.
3. 깊이가 있는 팬에 물, 진간장, 맛술, 설탕, 불린 당면을 넣어 졸인 뒤, 참기름과 볶은 재료를 함께 넣어 2~3분간 약불에서 볶는다.
4. 부추를 넣어 한 번 더 볶은 뒤 깨를 뿌려 완성한다.



CABERNET-SAUVIGNON

©California Wine Institute



카베르네 소비뇽

카베르네 소비뇽은 미국에서 사도네이에 이어 두 번째로 많이 재배하는 품종이다. 다른 산지에서는 주로 메를로, 카베르네 프랑, 말벡, 뽀피 베르도 등 여러 품종과 블렌딩하는 반면, 미국에서는 100% 카베르네 소비뇽 와인을 만드는 경우도 많다. 또한 미국 카베르네 소비뇽은 그 유명한 '파리의 심판'에서 승리를 거둔 주역으로 세계 무대에서도 최상의 품질을 자랑하니, 진정한 카베르네 소비뇽의 매력을 느껴보고 싶다면 미국 와인이 가장 좋은 선택이다.

레이블에 품종을 표기하는 기준은 미국 내에서도 지역마다 조금씩 다른데, 캘리포니아에서는 75% 이상 카베르네 소비뇽을 사용하면 레이블에 품종 이름을 표기할 수 있다.

미국 카베르네 소비뇽과 푸드 페어링 TIP



생산지역

캘리포니아, 워싱턴, 뉴욕 등 미국의 모든 와인 생산 지역에서 카베르네 소비뇽 와인을 찾아볼 수 있다. 워싱턴의 서늘한 지역에서는 부드러운 스타일의 카베르네 소비뇽이 생산되고 종종 다른 품종과 블렌딩하기도 한다. 반면, 캘리포니아의 나파 밸리에서는 단맛이 느껴질 정도로 아주 풍만한 스타일의 카베르네 소비뇽이

생산된다. 육류 요리와 페어링 하더라도 서늘한 지역에서 생산된 카베르네 소비뇽은 음식의 식재료가 다양한 것이 좋다. 채소를 구워서 함께 곁들이거나 감자나 우육면처럼 탄수화물이 있는 식재료를 사용해도 잘 어울린다. 따뜻한 지역에서 생산해 탄탄한 바디감을 갖춘 카베르네 소비뇽 와인은 바비큐와 페어링하거나 육류 자체를 즐기는 요리에 페어링하기 좋다.

오크 숙성

카베르네 소비뇽을 새 아메리칸 오크에서 숙성하면 코코넛 같은 부드러운 풍미가 생긴다. 이 경우에는 바비큐나 햄버거처럼 조금 기름진 음식에 곁들이면 더 자연스럽고 맛있는 페어링이 완성된다. 프렌치 오크에서 숙성한 와인은 바닐라 풍미와 커피, 초콜릿 아로마를 기대할 수 있는데, 볶음요리나 불향이 많이 나는 음식을 페어링하면 서로 풍미의 균형이 맞는다. 새 오크가 아니라 중고 오크를 사용해 카베르네 소비뇽의 타닌을 보다 부드럽게 만든 와인이라면, 저온숙성으로 조리한 로스트비프나 담백하게 조리해 육질이 부드러운 음식과 매칭하면 와인과 음식이 잘 어울린다.



U.S. Cabernet Sauvignon

브래스 택스, 카베르네 소비뇽

Brass Tacks, Cabernet Sauvignon

‘본질’이란 의미의 브래스 택스는 최소한의 기술적 개입을 통해 와인의 본질인 포도와 테루아의 개성을 표현하는 데 집중하는 캘리포니아의 부티크 와이너리다. 카베르네 소비뇽 100%를 사용한 와인으로 건포도와 체리의 진한 아로마와 오크 풍미, 부드러운 탄닌을 느낄 수 있다.

드라이 크릭, 카베르네 소비뇽

Dry Creek, Cabernet Sauvignon

캘리포니아 소노마 카운티의 드라이 크릭 밸리에서 생산된 와인이다. 카베르네 소비뇽 78% 메를로 10%, 나머지는 카베르네 프랑과 말백, 삐띠 베르도를 블렌딩했다. 20개월간 프렌치 오크에서 숙성했는데 26%는 새 오크를 사용했다. 자두와 크랜베리, 후추 등의 풍미와 블랙체리, 블랙커런트, 꽃향기와 가죽의 힌트가 느껴지고 견고한 탄닌을 갖췄다.

애로우우드, 나이츠 밸리 카베르네 소비뇽

Arrowood, Knights Valley Cabernet Sauvignon

애로우우드 와이너리는 소노마의 세부 산지에서 각 테루아의 특징을 담은 와인을 생산한다. 나이츠 밸리 AVA에서 카베르네 소비뇽 84%, 메를로 9%, 말백 7%를 블렌딩한 와인으로 2년간 오크 숙성했고 35%는 새 프렌치 오크를 사용했다. 검은 과일 풍미와 향신료, 허브 등의 아로마가 풍부하고 부드러운 탄닌을 느낄 수 있다.

루이스 엠 마티니, 나파 밸리 카베르네 소비뇽

Louis M. Martini, Napa Valley Cabernet Sauvignon

나파 밸리 와인 산업에서 중요한 역할을 해온 루이스 엠 마티니의 와인으로, 카베르네 소비뇽 87%, 삐띠 시라 6%, 삐띠 베르도 2%, 카베르네 프랑 2%, 말백 2%, 메를로 1%를 사용했다. 16개월간 숙성했고 40%는 새 오크를 사용했다. 검은 과일 아로마와 향신료의 향이 복합미를 더하며 부드러운 질감을 갖춘 와인이다.

가이서픽, 캘리포니아 카베르네 소비뇽

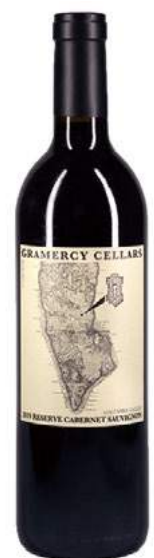
Geyser Peak, California Cabernet Sauvignon

캘리포니아 소노마 카운티의 알렉산더 밸리에 자리한 가이서픽이 카베르네 소비뇽 85%, 메를로 9%, 진판델 6%를 블렌딩해 만든 와인이다. 10개월간 프렌치 오크에서 숙성했고 25%는 새 오크를 사용했다. 블랙베리와 블루베리 아로마에 오크 숙성에서 오는 바닐라향이 감돌며, 깊고 우아한 탄닌과 촘촘한 산미가 특징이다.

그래머시 셀라스, 카베르네 소비뇽 ‘리저브’ 콜롬비아 밸리

Gramercy Cellars, Cabernet Sauvignon ‘Reserve’ Columbia Valley

그래머시 셀라스 와이너리에서 최고의 배럴을 선택해 만든 카베르네 소비뇽 100% 와인으로, 토종효모로 발효했고 프렌치 오크에서 22개월간 숙성했다. 50%는 새 오크를 사용했다. 향신료와 꽃 뉴앙스, 검은 과실의 캐릭터가 풍부하고 흑연, 우아한 오크 풍미와 적당한 탄닌이 무게감을 더한다.



Food Pairing

미국 식자재를 사용한 푸드 페어링



미국산 프라임 등급 채끝 스테이크

U.S. Prime Striploin Steak

[재료(2인분 기준)] 미국산 소고기 채끝 300g, 적양파 1개, 단호박 1/4개, 양송이버섯 10개, 미니 아스파라거스 8개, 방울토마토 8개, 소금 2작은술, 후추 1작은술, 스테이크 소스 100g

1. 미국산 소고기는 키친타올을 사용해 핏물을 제거한 뒤 올리브 오일과 소금, 후춧가루를 뿌린다.
2. 적양파는 2cm 두께의 링으로 큼지하게 썰고, 단호박, 양송이버섯, 미니 아스파라거스, 방울토마토를 굽는다.
3. 프라이팬에 버터를 올리고 강불로 예열한 뒤 고기, 허브를 넣어 겉면을 3~4분간 노릇하게 굽는다. 중불로 낮춰 고기를 속까지 익힌다.
4. 접시에 스테이크와 가니쉬를 올린 뒤 스테이크 소스를 돌려 마무리한다.



미국산 아롱사태 갈비찜

U.S. Steamed Beef Shank

[재료(2인분 기준)] 미국산 아롱사태 400g, 당근 1개, 감자 2개, 양파 2개, 표고버섯 2개, 대파 2개, 청양고추 1개, 갈비찜 양념 200g, 물 400ml

1. 미국산 아롱사태는 물에 30분 정도 담궈 핏물을 제거한다.
2. 당근, 감자, 양파, 표고버섯은 한입 크기로 썰고, 파와 청양고추는 얇게 원형으로 썬다.
3. 아롱사태와 손질한 채소를 냄비에 넣고 갈비찜 양념과 물을 넣어 끓인다.
4. 완성된 갈비찜을 그릇에 담고 청양고추, 대파, 깨를 올려 마무리한다.

SPONSORS

미국대사관 농업무역관

Agricultural Trade Office: ATO

주한미국대사관 농업무역관(ATO)은 미국 농무부(USDA) 해외무역청(FAS) 산하 조직으로 미국의 다양하고 우수한 농식품이 원활하게 한국시장에 진출할 수 있도록 지원합니다. 여기에는 유망한 미국 농식품제품군의 국내 마케팅 프로그램 운영 지원, 국내외 전시회 참가 및 참관, 식품구매사절단 해외 파견, 미국 농식품 업체 및 기관의 한국방문 지원 등의 활동이 포함됩니다. 또한 한국업체들에게 한국시장 진출을 희망하는 미국업체와 제품에 대한 정보를 제공하고, 미국업체와 기관들을 대상으로 한국의 분야별 시장정보와 소비현황에 대한 분석 자료를 제공함으로써 다방면에서 양국의 농식품업계를 잇는 교량 역할을 하고 있습니다.

Tel: 02-6951-6853
Email: atoseoul@state.gov
Website: www.atoseoul.com



뉴멕시코주 농무부

New Mexico Department of Agriculture: NMDA

뉴멕시코주 농무부는 뉴멕시코주의 농가, 축산농가, 그외 농업체를 마케팅과 프로모션 등 여러 형태로 지원하며 수출 장려를 위한 다양한 프로그램을 운영합니다. 뉴멕시코주의 농업은 에너지와 항공우주 산업에 이어 세 번째로 큰 산업으로 주 경제에 기여하고 있습니다. 뉴멕시코에는 25,044개의 농장이 40.6백만 에이커에 걸쳐 분포돼 있으며, 주요 농산품으로는 축산업 사료용 건초, 유제품, 피칸, 칠리 페퍼, 양파 등이 있습니다. 특히 피칸과 칠리 페퍼 생산은 미국 내에서 선두를 차지하고 있습니다. 뉴멕시코주는 2022년 기준, 미국 총 피칸 생산량 중 335만6천 톤의 피칸을 생산했고, 이는 미국 전체 생산량의 26.9%에 해당합니다. 금액적 가치로는 1억4,100만 달러에 해당하며 한국은 뉴멕시코 피칸의 주요 수출국가 중 하나입니다.

Tel: 02-786-7705
Email: hshin@kbsinc.co.kr
Website: nmdeptag.nmsu.edu



미국육류수출협회

U.S. Meat Export Federation: USMEF

Tel: 02-720-1894
Email: korea@usmef.org
Website & SNS: www.usmef.co.kr
www.americanmeat.co.kr
www.instagram.com/american_meat_story
www.youtube.com/@americanmeatstory



미국육류수출협회는 세계 최고의 품질을 자랑하는 미국산 소고기와 돼지고기의 홍보를 위해 설립된 비영리 기구입니다. 미국 덴버에 본사가 위치하며 한국, 일본, 대만, 멕시코, 싱가포르, 중동 등 세계 11개 지역에 지사를 두고 활동합니다. 1991년 설립된 한국사무소는 고품질 미국산 육류에 대한 다양한 정보를 제공하기 위한 마케팅, 홍보, 프로모션 활동 및 미국산 육류의 수입업무 안내, 시장개발 및 업계 교육 프로그램 진행 등 활발한 활동을 전개해 오고 있습니다. 미국육류수출협회 활동에 대한 보다 자세한 내용은 본 협회 홈페이지(www.usmef.co.kr)에서 확인할 수 있습니다. 또한 국내 소비자들을 위한 다양한 정보를 담은 아메리칸 미트스토리(americanmeat.co.kr)도 운영하고 있습니다.



미국하이부시블루베리협회

U.S. Highbush Blueberry Council: USHBC

Tel: 02-785-7306
Email: hkim@kbsinc.co.kr
Website & SNS: ushbc.blueberry.org
usblueberries.co.kr
blog.naver.com/ushbckorea
instagram.com/ushbckorea



미국하이부시블루베리협회(USHBC)는 미국의 블루베리 생산자·가공자·수입자를 대표해 활발히 홍보하는 기관입니다. 작물의 개량과 연구를 장려하고 협력하며 나아가 블루베리 산업 전체의 성장을 위한 노력을 이어가고 있습니다. 주요 시장 중 하나인 한국시장을 활성화하기 위해 매년 다양한 활동으로 블루베리 판매 및 소비를 촉진시키고자 합니다. 미국산 블루베리는 전 세계 블루베리의 90%를 생산하는 북미 지역의 대표 웰빙 과일로 자리매김하고 있으며, 과실이 크고 단단하며 색이 짙고 달콤한 것이 특징입니다. 북미 지역의 블루베리 수확 기간은 4월 중순부터 10월까지이며, 냉동·건조·생과 등 다양한 형태로 1년 내내 전 세계에 공급되고 있습니다.



제작 와인21

총괄 변용진

매니저 박진용

에디터 안미영

소믈리에 양윤주

푸드 디렉터 김유경

촬영 에프온 스튜디오

디자인 이신정

협찬



후원



Managed by **WINE21.COM**

