

포트와 음식 매치

포트와 음식 매치는 포트를 마시는 경험 전체를 더욱 고양할 수 있는 과정이다. 음식과 잘 매치하면 음식의 '무게'와 와인의 무게(혹은 바디) 사이에 균형을 찾는 것은 물론, 서로 보완하거나 대비되는 풍미의 시너지를 얻을 수 있다. 18세기부터 영국에서 빈티지 포트를 즐기는 전통이 된 빈티지 포트와 스틸턴 치즈의 조합은 클래식한 예다. 빈티지 포트의 진한 맛과 바디가 블루치즈의 강렬함과 짭짤한 맛을 보완해 완벽한 궁합을 보여준다.

최근 음식과 와인 매치에 대한 관심이 높아지면서 치즈, 디저트, 그리고 무엇보다도 초콜릿을 포함해 완전히 새로운 매치의 시도가 시작되었다.

포트와 초콜릿(특히 다크 초콜릿)은 다크 초콜릿이 유행하면서 지난 10년 동안 특히 인기가 높아졌다. 포트의 달콤함과 진한 베리 풍미가 초콜릿의 달콤하고, 씹쓸한 맛을 보완하는 것이다. 고급 루비 스타일(리저브, LBV, 빈티지 포트)은 다크 초콜릿 디저트, 특히 붉은 과일과 함께 내는 디저트와 잘 어울리고, 반대로 에이지드 토니(10년 혹은 20년 숙성)는 스파이시하거나 견과 풍미가 있는 초콜릿 요리와 조화를 이룬다.

에이지드 토니와 함께하면 좋은 또 다른 조합으로는 소테른에 풍부하고 진한 맛을 더해주는 푸아그라뿐 아니라 프레준투(포르투갈의 소금에 절인 햄)와 스페인의 하몬 이베리코 등이 있다. 에이지드 토니, 특히 20년 숙성된 토니와 크렘브릴레의 조합은 매우 유명하다. 오크 배럴에서 숙성된 토니 포트의 진하고 농축된 풍미가 햄의 스모키한 특성을 보완하고, 푸아그라나 크렘브릴레의 느끼한 맛을 줄이는 데 도움이 된다.

이러한 사례 말고도 새로운 세대의 유명 셰프들이 더 혁신적인 조합을 통해 다양한 시도를 하고 있다. 어린 빈티지 포트에 구운 놀래기와 훈연한 장어 같은 생선 요리를 내거나, 성숙한 빈티지 포트를 삶은 황소 불살과 어린 사슴 갈비에 매치 시키거나, 20-30년 숙성된 토니를 대구나 비둘기 요리와 함께 내는 것 등이 대표적인 예다. 낯선 조합이긴 하지만 포트가 지닌 풍미의 복잡성과 융통성을 잘 보여준다.

요즘엔 중국 요리와 포트의 조합이 지닌 진정한 잠재력을 알아보기 시작해 다양한 시도가 이루어지고 있는데, 특히 에이지드 토니 포트를 털 게나 북경식 오리 요리와 함께 내는 것이 조명받기 시작했다. 포트와 음식 매치의 전반적인 규칙에 대해서는 아래 표를 참고하기 바란다.

포트 스타일	고기 생선 요리	치즈	디저트	과일 & 견과
루비 & 리저브		고르곤졸라, 푸름 당베르	초콜릿, 무스, 신선한 체리 파이	붉은 과일
에이지드 포트	푸아그라, 털 게 북경식 오리	체다, 만체고, 숙성된 고우다, 파르메산, 캐슬 블루	크렘브릴레, 에그 타트, 카라멜 사과 디저트, 초콜릿 타트, 무화과 타트, 프루트케이크	피칸, 호두, 아몬드, 말린 과일
LBV & 빈티지	사슴고기	스틸턴, 카브랄레스, 베일리 헤이즐넛	다크 초콜릿 (60-75% 카카오), 헤이즐넛 초콜릿 타트	무화과, 호두, 아몬드, 군밤
화이트		숙성된 고우다, 글로스터		올리브, 소금에 절인 아몬드