

제 3장. 여러 가지의 술

I. 맥주

1. 맥주의 역사



맥주의 기원에 대해서는 몇 가지의 이야기가 있으나 기원전인 BC 4천년 경 메소포타미아의 수메르인 유적지에서 출토된 점토판에서 맥주 제조법이 기록되어 있는 점으로 미루어 이미 오래 전부터 사람들이 일상적으로 마셔왔을 것으로 추정되고 있다.

바빌로니아 왕국의 전성기는 BC 1700년 경 함무라비 왕 때로서, 그는 메소포타미아 전역을 통일하고 중앙집권적 통치체제를 확립하였다. 그 후 수메르 법전을 개정하여 세계 최초의 성문법인 함무라비 법전을 편찬하였다. 이 함무라비 법전은 그 내용상 가혹한 것들이 많은데, 거기에 맥주의 제조에 관한 내용이 법으로 명시된 부분도 있다고 한다.

그 후 맥주는 중세를 거치며 호프(hop)를 첨가하여 현재의 독특한 맥주

맛으로 발전하였고 낮은 도수의 음료로 세계 각 국에서 대량 생산되고 있다. 이렇듯 우리가 지금도 흔하게 접할 수 있는 맥주의 역사는 거의 인류의 역사와 함께 하고 있음을 알 수 있다.

2. 맥주의 원료

맥주는 질 좋은 맥아(싹이 난 상태의 입자가 큰 두 줄 보리 : 이조대맥), 신선한 물, 맥주에 쓴맛이 나게 하는 호프(hop)라 불리는 다년생 식물, 그리고 효모가 원료이다. 때로 발효시킬 때 부 원료로서 밀, 귀리, 옥수수 등을 사용하기도 한다.

3. 맥주의 제조 과정

1) 맥아의 제조

맥주의 제조에 쓰이는 보리는 탄수화물이 많고 단백질이 적으며, 껍질이 얇은 것이 좋다. 선택된 보리는 싹이 틀 때까지 물에 적셔준다. 이 때 충분한 산소 공급을 하고 섭씨 약 15° 정도의 온도를 유지하면 7 - 8일에 걸쳐 뿌리가 보리 알갱이의 약 1.5배 정도로 성장한다.



이 때 보리 알갱이의 내부에서는 전분을 당으로 바꾸는 디아스타제 등의 효소가 활성화된다.

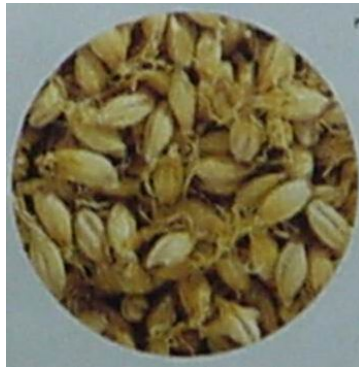
여기에 건조하고 뜨거운 바람을 불어넣어서 더 이상의 성장을 억제하고 뿌리를 모두 제거하면 맥주의 기본적 원료인 맥아가 탄생하게 된다. 이 맥아는 겉으로 보기에 는 원래의 보리와 모양과 크기가 비슷하지만 그 안에는

탄수화물을 분해하는 효소를 많이 함유하고 있다. 열풍의 건조 온도를 더욱 올려서 갈색 또는 검은 색이 될 때까지 맥아를 그을리면 흑맥주를 만드는 맥아가 된다.

2) 담금

담금은 맥즙을 만드는 공정으로 이것은 맥아의 분쇄, 당화, 맥즙 여과 및 끓이기의 과정을 밟는다. 이 과정에서 맥아는 발효되기 쉬운 형태의 당분과 아미노산으로 분해된다.

이 때 맥즙은 탄수화물의 분해 효소인 아밀라아제(amylase)의 작용을 받기 쉽도록 녹말의 구조가 느슨하게 되는 호화, 알파 아밀라아제 (α -amylase)의 작용으로 녹말 입자가 덱스트린(dextrin)



으로 끊어지는 액화, 덱스트린에 α , β -amylase가 작용하여 알코올 발효를 일으키기 쉬운 단당류 및 이당류로 분해되는 당화(saccharification)가 일어나게 된다. 이렇게 당화가 일어난 맥즙은 일단 여과시킨 후 호프를 첨가하여 끓이게 된다.

3) 호프(hop)의 첨가



중세 이후 사람들은 맥주에 여러 가지의 향료를 넣어 마셨다고 하는데, 그 중 지금까지 사용되는 향료가 바로 호프이다. 호프는 위도 33 - 55도의 서늘한 지역에서 자라는 병나무 과(科)의 다년생 덩굴식물로서 맥주에 쓴 맛을 내게 하며 신선도와 보존성을 높여주는 역할을 한다.

호프는 암그루와 수그루가 따로 있는데, 맥주에 이용하는 호프 열매는 암그루만을 따로



재배해서 사용한다. 호프가 맥주의 향료로 자리를 굳힌 것은 16세기 독일 바이에른 공국의 빌헬름 4세가 맥주 순수령을 내려 맥주의 원료로 보리와 물, 그리고 호프만을 사용하도록 한 정책 때문이었다고 한다. 현재 이 호프는 맥주의 제조에 중요한 비중을 차지하고 있다.

4) 끓이기

발효조에 옮겨지기 직전에 맥즙은 일단 끓이는 과정을 밟는데, 이때 지금까지 작용하고 있던 탄수화물 분해 효소의 작용이 멈추게 된다. 그 후 맥즙은 침전 과정을 거친 후 발효 공정으로 들어간다.

5) 전발효

발효조로 옮겨진 맥즙은 효모가 첨가되고 적당한 온도, 공기 등의 발효 조건을 맞추어주면 활발하게 발효되기 시작한다. 효모의 작용에 의해 맥즙의 당분이 알코올과 탄산가스로 분해되는 이 과정을 전발효라고 한다.

전발효는 8 - 12일의 기간이 걸리며, 여기에 사용되는 효모는 사카로마이세스 세레비지에(Saccharomyces cerevisiae : 빵 효모)와 사카로마이세스

칼스베르겐시스(Saccharomyces carlsbergensis)의 두 종류이다.

전자는 발효 중 탄산가스와 함께 발효액의 표면에 뜨는 성질이 있어서 이 효모에 의해 빚어진 맥주를 상면 발효 맥주라 하고, 후자는 발효 도중이나 발효가 끝났을 때 가라앉는 성질이 있어 이 효모로 빚어진 맥주를 하면 발효 맥주라고 한다.

상면 발효 맥주는 맥아즙의 농도와 호프의 사용량도 높고, 발효 온도도 10도에서 25도 정도로 높으므로 색이 짙고 알코올 도수도 높다. 흑맥주가 여기에 해당한다. 반면 하면 발효 맥주는 알코올 도수가 5도에서 10도 내외이고 낮은 온도에서 발효하며 부드러운 맛과 향기가 있다. 세계에서 생산되는 전체 맥주의 약 70%가 하면 발효 맥주에 속한다.

전발효에 의해 만들어진 맥주를 어린 맥주(young beer)라고 하는데, 이 상태는 아직 숙성되지 않은 상태이며 효모와 단백질의 부유물로 탁하게 보인다.

6) 저장 및 후발효

후발효 공정은 전발효가 끝난 맥주에서 효모 등 기타 부유물을 갈아 얹혀 맑게 하고 맥주 특유의 맛이 나게 하는 숙성 과정이다. 보통 0°C의 저장 탱크에서 20 - 40일 정도의 과정이 필요하다. 후발효 공정에 들어간 어린 맥주는 거친 맛과 향기가 숙성되어 좋은 맛으로 변하고 짙은 황금빛을 띠게 된다. 이 때 이산화탄소의 양을 잘 조절하는 것이 중요하다.

7) 열처리

생산된 맥주는 병에 들어가서 유통되는 동안 효모가 계속 활동하게 되면 그 맛이 변한다. 그래서 저온 열처리(pasteurization)를 하여 효모의 활동이 정지되도록 만든다. 완전히 병 속에 들어간 맥주를 60°C의 온도로 40분 정도 처리하면 효모의 활동이 멈추고 장기간 유통해도 변하지 않게 된다.

8) 비열처리 맥주

비열처리 맥주란 열처리 과정을 거치지 않아 효모가 그대로 살아 있는 맥



주를 말한다. 생맥주가 대표적인 예이다. 최근에는 열처리를 하는 대신 미세한 필터를 이용해 효모를 걸러내는 방법을 써서 장기간 유통해도 상하지 않고 신선함을 유지하는 기술이 많이 발전해 있다.

4. 맥주의 종류

1) 하면 발효 맥주

일반적으로 많이 마시는 라거 맥주(Lager beer)가 대표적이다. 맥주 생산 공정이 다 끝난 후 60°C에서 30분 정도 살균 처리함으로 오랫동안 보존할 수 있다. 반면에 효모가 살균되지 않은 생맥주(Draft beer)는 신선하고 효모의 영양소를 섭취할 수 있는 장점이 있으나 장시간 보존할 수 없다.

2) 상면 발효 맥주

발효 중 위로 떠오르는 상면 발효 효모를 이용하여 만드는 맥주로 비교적 고온에서 발효되고 색깔도 짙다. 우리가 알고 있는 흑맥주가 여기에 속한다. 세계적으로 포터(Porter), 알레(Ale), 스타우트(Stout), 램빅(Lambic) 등

의 맥주가 있다.



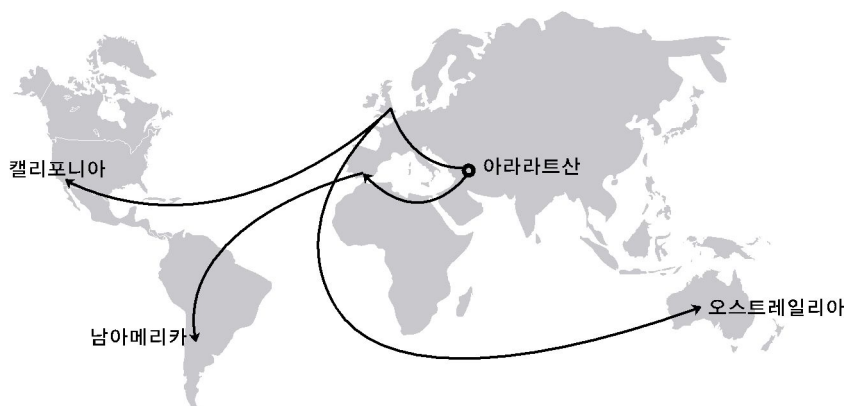
II. 와인

1. 와인의 역사

와인의 역사가 얼마나 되는지는 잘 모른다. 그러나 구약성경에 의하면 노아가 대홍수 후에 아라라트 산에 정착하여 포도를 심고 술을 담갔다고 하고, 그리스 신화에서는 제우스의 아들인 바코스가 지중해 연안을 중심으로 포도 재배와 포도주 제조법을 보급시킨 것으로 되어 있다. 포도의 원산지가 카스피해 연안이라는 주장과 어느 정도 일치한다고 한다.



그러나 본격적인 와인의 생산과 전파는 로마시대에 이르러서이다. 그 때 프랑스의 보르도, 부르고뉴 등에 포도원(샤또 : Chateau)이 조성되었고 거기에서 생산되는 포도주는 현재까지도 세계적으로 유명세를 타고 있다. 그 후 와인은 전 세계적으로 전파되어 이탈리아, 스페인, 오스트레일리아, 남미 등지에서도 생산되고 있다.



와인의 전파 경로

2. 와인의 원료

와인의 원료는 물론 포도이다. 그러나 와인을 만들기에 좋은 포도는 몇 가지 기후 조건을 충족해야 한다. 그것은 여름에는 덥고 건조하며 겨울에는 춥지 않은 지중해성 기후가 적당한 것으로 알려져 있으며, 이런 기후조건에 가장 잘 부합되는 곳이 프랑스이다.

같은 종류의 포도를 심어도 그 토양에 따라서 품질이 달라진다. 예를 들어 프랑스 부르고뉴 지방에서 세계적인 와인의 원료가 되는 품종인 피노 누아(Pinot Noir)는 미국에 건너가서는 별로 질이 좋지 않은 포도를 생산하는 포도나무가 되었다고 한다.

와인의 원료가 되는 포도의 품종은 다음과 같은 것들이 있다.

1) 유럽종 포도

① 레드 와인 용

카베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon), 피노 누아(Pinot Noir), 게메이 보졸레(Gamay Beaujolais) 등.

② 화이트 와인 용

샤르도네(Chardonnay), 쇼비농 블랑(Sauvignon Blanc), 리슬링(Johannisberg Riesling) 등.

2) 미국종 포도

콩코드(Concord), 캠벨 얼리(Campbell's early), 델라웨어(Delaware) 등.

3) 교잡종(Hybrid)

시벨(Siebel), 세이블 블랑(Seyval Blanc), 라벳(Ravat) 등.

3. 와인의 제조 과정

① 포도의 수확

포도주를 담그는 포도는 그 해의 일조량, 기온, 강우량 등에 의해 그 품질

에 많은 차이가 난다. 일반적으로 포도의 품질은 여름, 즉 7 - 8월의 날씨에 의해서 결정 난다고 한다. 여름이 덥고 건조해야 좋은 포도가 생산되는 것이다.

빈티지(Vintage : 포도의 수확 연도)

이것은 포도의 수확 연도를 나타내는 말이다. 고급 와인의 라벨에는 보통 이 빈티지가 표기되어 있는데, 그 해의 기온과 일조량에 의해서 포도의 특성이 결정되기 때문에 중요한 의미를 갖는다.

예를 들어 프랑스 메독에서 생산되는 포도주는 1961, 1977, 1983, 1985 등이 높은 평가를 받는다고 한다. 미식가들은 어느 해, 어느 지역의 포도 작황이 풍년인가를 기억하고 그해, 그 지방에서 생산된 포도주를 찾는다고 한다.

② 와인(wine)의 제조

처음 포도송이에서 열매를 분리시킨다. 기계적으로 하는 방법이 있지만 가장 좋은 것은 사람이 맨발로 통 안에 들어가서 짓이기는 것이다. 대량 생산하는 데는 부적합한 방법이나 그렇게 하면 포도 씨나 껍질이 파손되는 것을 막을 수가 있다.

그런 다음 효모를 첨가하여 발효시킨다. 이 때 당분의 함량을 채는데, 이 당분이 줄어들면 발효가 활발히 일어나고 있다는 증거가 된다.

원하는 만큼 포도의 색소가 우리나라로 중간층으로부터 액체를 뽑아낸다. 씨와 껍질 등이 제거된 와인은 아직 당분이 남아있을 수 있는데, 이 때 설탕을 첨가하여 더 발효시키기도 하고 필요한 첨가물을 더 넣기도 하여 당분을 완전히 알코올로 변화시킨다. 그런 다음 찌꺼기를 분리시키면 완성된다.

③ 이차 발효

발효를 끝내고 찌꺼기를 분리시키면 그 다음에는 이차 발효가 일어난다. 이 과정에 의해서 산도가 낮아진다. 이 이차 발효의 과정을 거치면 와인의 맛이 부드러워지고 향기도 좋아진다.

④ 숙성

발효가 끝난 와인은 효모나 탄산가스 등이 섞여 있어서 향과 맛이 거칠다. 그래서 몇 개월 혹은 몇 년 간의 숙성기간을 둔다. 이 때 향기도 원래 포도에서 우리나라온 아로마(aroma)가 점점 약해지고 부케(bouquet)가 새로 형성된다. 숙성에는 오크통을 이용한다.



4. 와인의 라벨

프랑스 농업에서 와인이 차지하는 비중은 대단히 높고 그 품질 또한 천양지차여서 소비자의 입장에서 어떻게 선택해야 할 지 모르는 상황이었다. 또 프랑스의 와인 판매상들은 유명한 상표나 샤토(포도원)의 이름을 도용하는 바람에 혼란을 가중시켰다. 그러다가 1932년 A.O.C.(원산지 명칭에 관한 규정)이 도입되면서 이런 문제들이 정리되었다.

프랑스의 와인은 만들어지기도 전에 생산지로부터 그 등급이 결정된다. 그러나 유명한 와인의 생산지는 그 명성을 유지하기 위해 부단히 노력함으로써 그 제도의 취지를 철저히 지켜가고 있다.



와인의 라벨 읽기 (1) 클래스 (2) 수확(생산) 연도 (3) 상표명 (4) 지역명 (5) A.O.C.포기 (6) 병입 회사 (7) 용량

A.O.C. 제도와 상표 표기법에 의한 원산지명을 상표에 표기하기 위해서는 각 포도재배 지역의 지리적 경계와 명칭, 포도의 품종, 재배방법, 단위면적당 수확량, 제조방법, 알코올 농도 등 최소한의 규정을 따라야 한다. 이 규격에 맞는 A.O.C. 와인은 예를 들면 ‘Appellation Bordeaux Controlee’라고 적어 포도의 재배 지역이 보르도 지방이라는 것을 알게 하는 것이다.

5. 오크통

오크통은 맥주, 와인 등 발효음료를 저장하기 위해 참나무로 만든 통으로 2천 년 전 프랑스 민족이 처음으로 만들었다. 그 기술은 로마에 전파되었

고 그 후 전 유럽으로 퍼지게 되었다. 오크통의 원목은 프랑스, 폴란드, 러시아 산 등이 우수한 것으로 인정받아왔다.

와인은 오크통 속에서 공기와 서서히 접촉하여 느린 산화가 일어나고 오크통으로부터는 여러 가지의 향과 맛이 우리나라와 섞이게 된다. 이 오크통을 만드는 나무의 생산지로 가장 유명한 곳은 프랑스의 네베르(Nevers), 트롱세(Tronçais) 등이다.



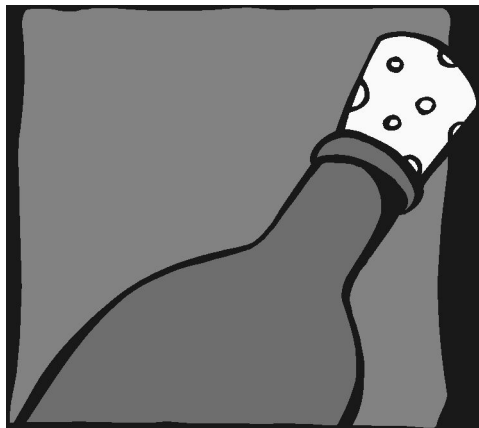
6. 코르크 마개

코르크 마개는 17세기 말 ‘돔 페리뇽’이라는 수도사가 처음으로 사용한 것으로 알려져 있다. 코르크 마개는 물과 공기를 투과시키지 않을 뿐 아니라 부드럽고 탄력이 좋아서 와인 병의 마개로 아직까지 이용되고 있는 것이다.

코르크나무는 껍질을 벗기면 그 자리에서 다시 껍질이 생기는 특징을 가지고 있다. 현재까지 전 세계적으로 많이 사용하는 코르크나무는 지중해 연안 포르투갈과 스페인에서 주로 생산되는 것들이다.

코르크마개는 대개 40년 이상 된 나무에서 껍질을 벗겨 수확한다. 처음 수확한 코르크를 바크(bark)라고 하는데, 이 바크를 6개월 이상 야적해두면 성분이 균일하게 되어 용도에 따라 사용할 수 있게 된다. 코르크에는 속이 빈 공간이 수 없이 많이 있어서 부드럽고 폭신한 고유의 성질을 갖고 있다.

와인 병을 보관할 때는 코르크마개가 와인에 젖도록 거꾸로 비스듬히 보관한다. 그래야 건조해진 코르크마개 사이로 공기가 유입되는 것을 예방하고 산화를 방지할 수 있다.



III. 막걸리(탁주,濁酒)

막걸리는 한국의 대표적인 고유주로서 청주를 그대로 걸러낸 술이다. 탁주(濁酒), 재주(滓酒), 회주(灰酒)라고도 한다. 다른 나라와 마찬가지로 우리나라도 부족국가 시대에 이미 곡식을 이용하여 술을 만들었던 것으로 보인다. 고려시대와 조선시대의 기록에는 청주와 탁주가 구분되어 있다.

막걸리는 지에밥과 누룩을 버무리고 섞어서 발효의 과정을 거쳐 만들어진 술을 오지그릇 위에서 체로 걸러서 마시는 것이다. 고려시대 때에는 막걸리가 이화주로 알려져 있었는데, 막걸리용 누룩을 배꽃이 필 무렵 만들었기 때문에 그런 이름이 붙여졌다고 한다. 그러나 이후에는 아무 때나 누룩을 빚게 되었기 때문에 그 이름은 사라졌다.

조선양조사에 따르면 막걸리는 중국에서 전래되었으며, 대동강 일대에서 처음 빚기 시작하였고 전국으로 전파되어 민족의 고유주가 되었다고 한다. 막걸리는 단맛, 신맛, 쓴맛, 떫은맛이 나고 또 시원한 맛이 난다. 이 시원한 맛 덕택에 막걸리는 갈증을 없애는 농주(農酒)로 애용되었다. 잘 익은 막걸리는 산(酸)의 냄새와 맛이 있고 도수는 6 - 7도 정도이다.

지에밥

쌀을 물에 담가서 불린 후, 시루에 넣고 찌서 만든 밥. 막걸리 등의 술을 빚을 때 누룩과 섞어 쓴다. 속칭 고두밥이라고도 한다.

오지그릇

우리가 흔히 말하는 옹기는 질그릇과 오지그릇을 총칭하는 하는 말이다. 질그릇은 진흙만으로 만들어 구워 잿물을 입히지 않은 그릇이며, 오지그릇은 질그릇에 잿물을 입혀 다시 구운 윤이 나고 단단한 그릇이다. 우리가 통상적으로 이야기하는 옹기는 오지그릇이다.

IV. 소주(燒酒)

양조주(막걸리)를 증류하여 이슬처럼 받아내는 술. 다른 말로 노주(露酒), 화주(火酒), 백주(白酒), 기주(氣酒)라고 부르며, 토속어로는 아랭이, 아랑주, 아래기, 아래이라고도 한다.

증류주는 페르시아에서 시작되었고 이를 아랍어로 '아라키'라고 하는데, 한국에는 14세기 무렵 고려시대에 원나라에서 들어왔다. 처음에는 약용으로 사용되었고 값도 비싸서 일반 사람들은 마실 수 없는 고급술이었다.

참쌀과 멥쌀을 섞어서 만든 술을 증류한 것을 노주(露酒)라고 하는데, 조선 중기 이후에는 이 노주가 널리 알려지게 되었다. 이것은 밀술, 즉 막걸리를 알코올의 비등점 이상으로 가열하여 “이슬처럼 받아 낸 술”이라는 뜻이다.

현재 한국에서는 전통적인 방식에 의해 내린 안동소주, 문배주 등 고유의 증류식 소주와 고농도의 주정을 원료로 만드는 희석식(稀釋式) 소주가 함께 시판되고 있다. 흔히 서민들의 술이라고 불리는 진로, 보해, 선양소주, 금복주 등의 희석식 소주는 비교적 값이 저렴한 원료를 이용해서 만든 95% 정도의 고농도의 주정(酒精)을 적당한 비율로 물에 섞고 감미료를 넣어 마실 수 있게 만든 것이다.

조선시대 때까지만 해도 우리나라에는 여러 가지의 증류식 소주의 제법이 전래되고 있었으나 일제강점기에 일반인들이 술을 만드는 것을 금지하자 원래의 증류식 소주가 차츰 자취를 감추게 되었다.

1960년대에 정부는 식량난을 이유로 술을 빚는데 쌀을 사용하지 못하게 하여 전래의 소주는 없어지고 모두 희석식 소주로 바뀌었다. 그 후 쌀이 많이 생산되어 남아돌아가게 되자 다시 쌀을 이용해서 술을 만들 수 있게 정책을 바꾸었다.

그러나 오랜 동안 사람들의 입맛이 희석식 소주와 맥주, 양주 등에 길들여진 탓에 쌀 막걸리나 전래의 증류식 소주는 그다지 인기를 얻지 못하고 있다. 현재 희석식 소주는 카르텔(cartel)을 형성, 지역에 기반을 두고 계속 성장하여 값이 비싼 전통 소주 대신 서민의 술로 자리를 굳히고 있다.

1. 증류식 소주



알코올의 끓는점은 78℃, 물의 끓는점은 100℃이다. 담근 술은 물과 알코올이 섞여 있으므로 78℃로 가열하면 이론상 알코올만 빠져 나오게 되어있다. 증기가 되어 빠져 나온 알코올을 차게 식히면 다시 알코올이 된다. 이것이 바로 증류식 소주이다. 이렇게 하는 것

을 받는다, 내린다 또는 고아 낸다고 한다.

2. 희석식 소주

희석식 소주는 고구마나 타피오카(tapioca) 등 열대지방에서 나는 값싼 원료를 수입, 대량으로 발효시켜 정제한 고농도 주정(酒精)을 주원료로 사용하여 물, 조미료, 향료 등을 섞어 소주 맛을 낸 것이다.



저급한 재료로 주정을 만들면 불쾌한 냄새가 나고, 또 불순한 성분들 예컨대 메틸알코올, 아세트알데히드 등의 성분 때문에 뒤끝이 좋지 않고 숙취가 오래간다. 그래서 이렇게 만들어진 주정은 정제 과정을 거쳐 메틸알코올 등 바람직하지 못한 성분을 제거하는데, 이때 원래 주정의 원료 식물이 가지고 있던 독특한 향기나 맛을 내는 성분도 모두 제거되어 에틸알코올 고유의 맛과 향기만 남게 된다. 이렇게 정제된 알코올에 감미료 등의 첨가제를 넣고 물을 섞어 도수를 맞추어 시판하는 것이 오늘날 대부분의 소주인 희석식 소주이다.

병의 라벨에는 희석식 소주(稀釋式 燒酒)라는 주류 분류상의 종류가 명기

되어 있다. 이렇듯 별 특징 없이 만들어진 희석식 소주는 값이 싼 까닭에 한국의 서민주로 일차적으로 선택을 받게 되었다. 최근에는 발암물질의 논란이 일고 있는 사카린을 사용하지 않고 아스파탐, 스테비오사이드 등의 첨가물을 넣은 신제품들이 많이 출시되어 경쟁적으로 팔리고 있다.

유럽의 경우에 싼 원료를 발효시켜 고농도로 만든 주정은 중성 알코올(Neutral spirit)이라고 하여 주로 그레이н위스키를 블렌딩하는 데에 사용되고 있다.

희석식(稀釋式) 소주는 화학주인가?



우리나라의 대중주인 소주가 화학주(化學酒)라고 생각하는 사람이 많은데 이것은 잘못된 상식이다. 일부 사람들은 양조회사가 화공 약품을 취급하는 공장처럼 알코올을 화학적으로 합성하고 거기에 맛을 내어 팔고 있다고 오해하고 있다. 하지만 화학적으로 합성한 알코올은 절대 식용으로 쓸 수 없다. 아마도 소주의 강한 알코올 냄새와 희석식(稀釋式)이라는 알쏭달쏭한 용어가 그런 느낌을 주어서 그런 것

같다.

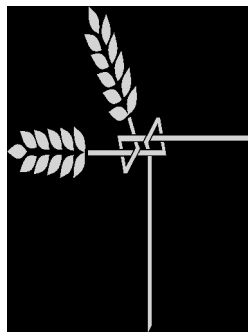
분명한 것은 우리나라의 희석식 소주도 곡물이 알코올 발효를 거쳐 만들어진 주정(酒精)으로부터 만들어진다는 것이다. 다만 고농도의 주정은 그냥 마실 수가 없기 때문에 적당한 농도로 희석하고 맛을 내어 시판하고 있는 것이다. 또 숙취를 일으키는 여러 가지 성분을 없애기 위해 각 회사마다 독특한 정제의 기법을 개발하여 경쟁적으로 순도를 높이고 있는 것도 괄목할 만한 일이다. 한때는 25도 혹은 30도의 알코올 농도를 가진 소주가 주종을 이루다가 최근에는 웰빙 바람을 타고 20도, 급기야는 19.8도까지 농도가 낮아지고 있다.

타피오카(Tapioca)

취선이풀목 대극과의 덩이줄기가 달린 식용식물인 카사바(cassava)의 뿌리에서 얻는 전분으로 카사바 전분, 마니오카 전분이라고도 한다.

남아메리카 열대지역이 원산지이다. 이것은 덩이줄기를 얻기 위해 재배되는데, 덩이줄기로 카사바 전분, 타피오카 펄을 만들며 주정원료로도 사용된다. 다년생 식물로 부채꼴의 잎이 돋아난다. 잎 모양은 피마자 잎과 비슷하지만, 여러 갈래로 더 깊게 갈라져 있다. 높이는 1.5 - 3m이며 가지가 비교적 많다. 뿌리는 사방으로 퍼지고 고구마처럼 생겼으며 길이는 30 - 50cm에 이른다. 이 뿌리에 녹말이 많이 들어 있으나 맛이 쓴 고미종 계통의 뿌리에는 독성이 있다. 그러나 열을 가하면 독성이 없어진다.

바로 이 뿌리에서 채취하는 녹말이 타피오카이다. 이것은 열대 지방의 중요한 녹말 공급원이다. 독성분은 주로 껍질에 들어 있으므로 껍질을 벗겨서 버린다. 알맹이를 잘 문갠 다음 물에 씻어서 침전시키면 하얀 타피오카 전분이 생성된다. 마니오카 전분이라고도 한다.



V. 위스키

1. 위스키(Whisky, Whiskey)의 역사



위스키는 12세기 경 아일랜드에서 최초로 만들어진 것으로 전한다. 영국 왕 헨리 2세가 아일랜드를 정복했을 때 그 사람들이 증류한 술을 Aqua Vitae(생명의 물)라고 하면서 마시고 있었다. 이때부터 이 증류주는 스코틀랜드 사람들에게 전파되어 널리 마시게 되었다.

18세기에 스코틀랜드가 잉글랜드에 합병되어 대영제국이 건설되었을 때 정부에서 더 많은 세금을 거두어들이기 위해서 위스키에 많은 세금을 부과하자 주류업자들은 아일랜드의 산악지방에 숨어서 증류주를 만들었다. 이때 그들은 맥아를 건조하기 위해 값이 싼 피트(peat : 이탄)라는 연료를 사용하고 또 만들어진 술을 셰리(sherry)통 속에 담아 숨겨두었는데, 후일 그것이 위스키의 독특한 맛과 품질을 향상시킨다는 사실을 알게 되었다. 바로 이것이 위스키를 숙성하게 된 동기가 되었다.

그때까지만 해도 사람들은 바로 증류한 맑은 빛깔의 위스키를 마셨으나

위스키를 숙성하게 된 후부터는 짙은 황금색과 깊은 맛을 가진 지금의 위스키와 같은 것을 마시게 되었다.

이처럼 위스키는 아일랜드에서 처음 시작되었지만 스코틀랜드에서 숙성을 통해 그 빛깔과 맛이 특징을 갖추게 된 까닭에 스코틀랜드를 뜻하는 스카치(Scotch)라는 말이 위스키의 대명사처럼 군림하고 있는 것이다.

현재 세계적으로 유명한 위스키는 스카치위스키, 아이리시 위스키, 아메리칸 위스키, 캐나다 위스키, 일본 위스키 등이며, 이들은 나름대로 독특한 특징을 가지고 있다.

피트(Peat:이탄:泥炭)

수생식물, 이끼류, 습지대의 풀 등이 지표 근처에 퇴적하여 생화학적으로 탄화한 것으로 토탄(土炭)이라고도 한다. 땅 속에 묻힌 기간이 오래 되지 않아 탄화 작용이 제대로 이루어지지 않은 석탄으로 목재와 갈탄의 중간에 있으며, 일반적으로 석탄과는 구분된다. 태울 때 연기가 많이 나서 별로 질이 좋지 않은 뿔감이지만 맥아를 건조시킬 때 피트를 태우면서 열풍을 불어주면 피트의 독특한 냄새와 진한 색깔이 맥아에 스며들게 된다.

셰리(Sherry)

스페인에서 생산되는 강화 와인으로, 팔로미노(Palomino)라는 청포도를 주로 사용한다. 셰리는 화이트 와인을 만든 후 공기에 접촉시킨다. 그러면 표면에 효모막이 생기는데, 이것은 알코올을 분해하여 알데히드를 만든다. 향기가 독특하고 식욕을 자극하여 식전주로 사용한다.

2. 위스키의 증류(蒸溜)와 블렌딩(blending)

1) 위스키의 증류

1826년 로버트 스타인에 의해 연속식 증류기가 발명되었으며, 1831년에는 코페이가 이것을 개량, 특허를 획득하게 된다. 그래서 이렇게 만들어진 증류기를 종래의 단식 증류기(Pot still)에 반대되는 개념으로 연속 증류기

(Patent still)라고 부르게 되었는데, 이때부터 위스키를 대량 생산할 수 있는 길이 열리게 되었다.

영국에서는 19세기경부터 옥수수를 주원료로 한 그레인위스키(Grain whisky)를 많이 생산했는데, 나중에는 보리로만 만든 몰트위스키(Malt whisky)와 혼합하여(blending) 현재 위스키의 주종을 이루는 블렌디드 위스키(Blended whisky)가 탄생하게 되었다.

당시 명성을 떨치던 브랜디(코냑 : Cognac)가 포도에 기생하는 필록세라라는 병충해로 인해 생산이 거의 중단된 틈을 타서 이 블렌디드 위스키는 급속하게 발전하게 되었다.

2) 블렌딩(Blending)

Mix, 즉 섞다, 혼합하다는 용어와 같은 뜻을 지닌 블렌드(blend)는 위스키의 제조에서는 100% 맥아만으로 만들어져 향이 짙은 몰트위스키와 소량의 맥아에 옥수수 등 다른 곡물을 다량 섞어 만들어서 비교적 향이 약한 그레인위스키를 적당한 비율로 섞어서 상품화하는 것을 말한다.

이 블렌딩은 비단 위스키뿐만이 아니고 와인이나 브랜디(속칭 코냑) 등 서양 술의 제품화에서 중요한 것이다.

각각 별개의 통에서 만들어진 술은 아무리 비슷한 여건을 갖춘다고 하더라도 그 맛과 향이 조금씩 차이가 난다. 그러나 제조된 술을 대량으로 상품화할 때는 각 병에 담기는 술의 질이 균일해야 하기 때문에 미리 여러 통의 술을 섞어서 일정한 맛과 향을 내도록 만드는 과정이 필요하다. 이것을 블렌딩이라고 하며, 이런 일을 하는 사람을 마스터 블렌더라고 한다.

3. 스카치위스키(Scotch Whisky)

1) 스카치위스키의 구분

스카치위스키는 원료와 제조 방법에 따라서 몰트위스키, 그레인위스키 그리고 블렌디드 위스키의 세 가지로 구분된다.

① 몰트위스키(Malt whisky)

맥아만을 원료로 사용하며 맥아의 건조에는 피트(이탄: 泥炭)를 태워 그 열풍으로 건조시키므로 진한 향기와 색깔을 갖는다. 몰트위스키는 단식 증류기(Pot still)를 사용하며 알코올 이외에 알데히드, 퓨젤 유, 에스테르 등의 물질을 함유하는 것이 특징이다.



퓨젤 유(퓨젤 오일:Fusel oil)

녹말, 당류 등을 발효시켜 에틸알코올을 만들 때 그 정제 과정에서 생기는 황색 또는 갈색의 부산물을 말한다. 비중은 0.81 - 0.83이고 주성분은 이소아밀알코올 또는 황산 아밀알코올이다. 그 밖에 이소 부틸알코올, n-프로필알코올 및 그 밖의 고급 알코올이 함유되어 있다. 그대로 쓰거나 아세트산에스테르(아세트산 퓨젤)로 만들어 알키드 수지, 니트로셀룰로오스 등 합성수지의 용제로 쓴다.

② 그레인위스키(Grain whisky)

발아된 맥아의 강한 당화력을 이용하여 소량의 맥아에 일반 곡물을 첨가, 함께 발효, 증류시킨다. 주로 옥수수가 많이 사용되며 감자, 고구마 등의 전분질 원료는 사용하지 않는다. 연속 증류방식에 의하여 대량으로 제조되므로 맛과 향이 거의 없는 위스키가 만들어진다. 이 그레인위스키는 단독으로 판매되는 경우는 거의 없으며 몰트위스키와 블렌딩하기 위한 목적으로 만들어진다.

③ 블렌디드 위스키(Blended whisky)

몰트위스키와 그레인위스키를 일정 비율로 혼합한 것으로 우리가 마시는

대부분의 위스키가 여기에 속한다.

위스키는 숙성되는 과정에서 각 통마다 맛과 품질이 조금씩 다르다. 그래서 상품가치를 지닌 일정한 맛과 향의 위스키를 만들기 위하여 서로 섞어 일정한 맛의 몰트위스키를 만든 후 거기에 그레이인위스키를 혼합하여 일정 기간 재숙성 시킨 후 병에 담는다.

2) 스카치위스키의 종류와 숙성

① 종류

몰트 스카치위스키는 단식 증류기(Pot still)로 두 번 증류한다. 처음과 마지막에 나온 증류액은 알데히드나 퓨젤 오일 등의 불순물이 많으므로 다시 증류하고 중간 부분의 것만 모아서 알코올 농도 60 - 65%로 조절한 후 통속에 넣는다. 그레이인 스카치위스키는 연속 증류기(Patent still)로 한 번에 증류한다.

②숙성

증류기에서 막 나온 위스키는 무색투명하다. 이것을 셰리를 담았던 오크통 또는 화이트 오크 통 속에 담아서 숙성시키게 되는데, 시간이 감에 따라 통속에서 여러 성분이 우리나라와 색깔과 향기가 짙어지게 된다. 법적 숙성 기간은 3년 이상이다.

3) 여러 가지의 스카치위스키

발렌타인(Ballantine), 로열 설루트(Royale Salute), 시바스 리갈(Chivas Regal), 커티 삭(Cutty Sark), 글렌피딕(Glenfiddich), 글렌리벳(Glenlivet), 제이 앤 비(J & B), 조니 워커(Johnnie Walker), 패스포트(Passport),



올드 파(Old Par) 등이 유명한 스카치위스키들이다.

4. 아메리칸 위스키(American Whisky)

1) 스트레이트 위스키

① 버본 위스키(Bourbon whisky)

원료 중 옥수수의 함량이 51% 이상이 되어야 한다. 미국 위스키의 대부분을 차지한다.

② 라이 위스키(Rye whisky)

라이 보리가 51% 이상 함유된 위스키이다.

③ 콘 위스키(Corn whisky)

원료 중 옥수수의 함량이 80% 이상 되는 위스키를 말한다.

④ 테네시 위스키(Tennessee whisky) : 잭 데니얼스(Jack Daniel's)

원료는 버본 위스키와 동일하나 증류 후 테네시에서 생산되는 목탄으로 여과한다. 위스키를 목탄으로 여과한 후 숙성하면 부드러운 맛으로 변한다.



대표적인 미국산 위스키 짐 빔(Jim Beam) (좌)과 잭 데니얼스(Jack Daniels) (우).

2) 블렌디드 위스키

스트레이트 위스키에 중성 알코올(Neutral spirit)을 섞은 것으로 스트레이트 위스키를 20% 이상 함유하고 있다. 버본 위스키를 기초로 블렌딩한 위스키를 블렌디드 버본 위스키(Blended Bourbon whisky) 또는 버본 위스키 어 블렌드(Bourbon whisky a blend)라고 표기한다.

중성 알코올(Neutral spirit)

우리나라의 소주 제조에 사용되는 주정처럼 곡물을 대량 발효시켜서 도수가 높고 알코올 고유의 냄새 이외에 다른 냄새나 색깔이 거의 없도록 만든 알코올을 말한다.

5. 아일랜드 위스키(Irish Whisky)

위스키의 발생지인 아일랜드에서는 원래 맥아와 보리만을 사용하여 정통적인 위스키를 생산해왔다. 아일랜드의 수질은 연수로 위스키 양조에 가장 좋은 조건을 갖추고 있다. 아일랜드 위스키는 3회에 걸친 증류를 하고 세리 통에 넣어 평균 7년 정도 숙성시킨다. 최근에는 옥수수를 사용하고 연속 증류장치를 이용해서 수출용으로 만들고 있다.

유명한 아일랜드 위스키로는 제임슨(Jameson), 올드 부쉬밀스(Old Bushmills) 등이 있다.

6. 캐나다 위스키(Canadian whisky)



20세기에 들어 미국의 금주령 덕택에 캐나다 위스키가 급속히 발전하게 되었다. 캐나다는 좋은 품질의 보리와 밀이 많이 생산되고 맑은 물의 공급원이 많아 위스키 생산에 좋은 조건을 갖추고 있다.

캐나다산 위스키로 유명한 것은 캐나다 클럽(Canadian Club), 크라운 로열(Crown Royal) 등이 있다.

7. 일본 위스키(Japanese whisky)



산토리 위스키와 니카 위스키는 일본에서 유명한 양대 위스키 회사이다. 산토리는 1923년 일본인으로서 최초로 스코틀랜드에 유학하여 양조 기술을 배우고 귀국한 다케스루를 고용하여 '산토리 화이트'라는 제품을 출시했다. 결과는 참담한 실패였지만 이에 굴하지 않고 다시금 '산토리 올드'를 개발하여 성공을 거두었다. 이후 1934년에 다케스루는 산토리와 결별하고 니카 위스키를 창업하게 된다. 그는 스코틀랜드와 기후가 유사한 북해도의 요이치 시에 위스키 공장을 세웠고 그때부터 산토리 위스키와 니카 위스키는 숙명적인 경쟁을 벌이게 된다.

1964년 도쿄 올림픽을 계기로 일본 위스키 업계는 대대적인 판촉을 벌였다. 이 때 산토리와 니카가 치열한 경쟁을 벌이는 과정에서 위스키의 소비가 크게 증가되었다. 산토리는 또 '미즈와리'라고 하는 위스키를 물에 희석시켜 마시는 방법을 고안하여 위스키의 소비를 크게 증가시켰다.

니카는 최고의 품질을 지닌 정통 스카치위스키의 제조법을 완벽하게 구현

했다. 이들 두 회사의 치열한 경쟁으로 일본 위스키가 세계적인 위스키로 발돋움하게 되었다.

8. 우리나라의 위스키



우리나라에서는 1976년 백화 양조, 진로, 해태 산업 등에서 위스키 원액을 수입하여 국산 주정과 혼합하여 기타 재제주로 위스키를 생산하기 시작했다. 1984년에는 국산 보리를 원료로 한 그레인위스키가 제조되었으며, 88서울 올림픽을 전후하여 국산 위스키 원주와 수입 위스키를 블렌딩한 특급 위스키가 나왔다. 그러나 그 후 가격 경쟁력의 문제로 인하여 국산 위스키원주의 생산은 중지되었다. 현재 국산 위스키의 제조에 사용되는 원주는 전량 수입하여 쓰고 있다. 최근 몇 년 사이에는 수입 몰트위스키와 그레인위스키 100% 원액으로 국내에서 블렌딩한 고급 제품이 많이 나오고 있다.

우리나라에서 만들어진 초창기의 양주인 베리나인 골드는 스코틀랜드 산 위스키 원액을 수입해서 소주 제조에 사용되는 것과 같은 국산 주정을 일정 비율 섞어서 팔았다. 스카치위스키 중에서도 맛이 부드러운 편에 속하는 발렌타인(Ballantine)을 모델로 하여 만들어진 것이 베리나인 골드였다고 한다.

그 후 100%원액으로 만드는 위스키의 수입과 제조가 개방되면서 수많은 고급 양주가 시중에 팔리게 되었다. 최근에는 한국에서 위스키의 소비가 급성장하는 것을 보고 한국 사람들만의 입맛을 겨냥해서 특별히 블렌딩한 발렌타인이 따로 나올 정도가 되었다.

그 때 그 사람과 시바스 리걸

1979년 10월 26일 궁정동에
울린 몇 발의 총성으로 대한
민국 역사의 한 페이지가 넘
어가게 된다.

육영수 여사가 서거한지 몇
해 지나지 않아 박정희 대통
령은 힘든 집권의 말년을 지
나고 있었다. 국내의 혼란스
러운 정세는 부마사태를 기점
으로 더욱 악화되어 앞을 내
다보기 어렵게 되었다.



그 혼란스러웠던 시절, 박정희 대통령이 부하 김재규의 총에 숨을 거둔
바로 그곳 궁정동의 안가에서 마지막으로 마신 술이 시바스 리걸(Chivas
Regal)이었다고 한다.

당시에는 우리 국민들이 양담배를 피우거나 양주를 마시는 것은 불법이었
다. 더구나 대한 뉴스에 자주 등장하는 박정희 대통령은 새마을 운동과 함
께 늘 밀짚모자를 쓰고 농부들과 함께 막걸리를 마시는 서민 대통령의 이
미지를 고수하고 있었기 때문에, 그가 연회장에서 양주를 마시다가 부하의
총탄에 쓰러졌다는 소식은 온 국민을 충격에 빠뜨렸다.

많은 우여곡절이 있었지만 그 충격은 세월이 그리저럭 수습해주었다. 긴
시간이 흐르고 어렵사리 88 서울 올림픽을 치르면서 문화적 개방이 급물살
을 타자 권력층의 전유물로 여겨졌던 양주나 양담배도 이제는 그저 흔한
물건으로 전락하고 말았다.

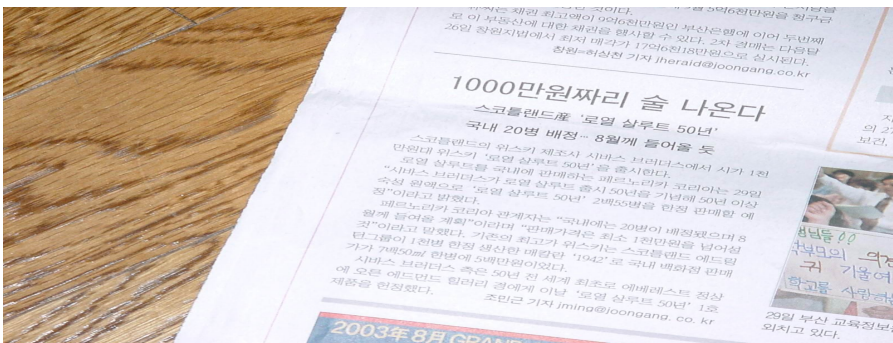
그 후 정권이 몇 차례 바뀌고 민주화의 물결이 온 나라에 범람하였다. 그
렇지만 IMF 사태와 함께 나라가 경제적으로 흔들리고 또 국민들 사이에
좌우 이념의 문제로 사회가 혼란스러워지자 카리스마가 강했던 박정희 대
통령의 지도력에 향수를 느끼는 국민들도 많이 생겨났다.

궁정동의 밤을 지켰다던 젊은 여가수의 애절한 선율을 ‘그 때 그 사람’과 함께 박정희 대통령은 정말 ‘그 때 그 사람’으로 막을 내렸지만, 약 삼십 년이 지난 오늘날 그는 국민들의 마음속에 다시 화려한 부활을 꿈꾸고 있다.

천만 원짜리 위스키가 나왔다



2003년 8월 스코틀랜드의 위스키 제조회사 시바스 브라더스는 로열 설루트 출시 50년을 기념하기 위해 50년 이상 숙성된 원액으로 제조한 “로열 설루트 50년”을 출시했다. 전 세계적으로 2백 55병을 한정 판매하는 이 귀한 스카치위스키는 우리나라에 20병이 배정되었다고 한다. 이 술은 병에 부착된 라벨이 순금으로 제작되었다. 최상류층의 극히 일부 사람들을 대상으로 한 이런 상품은 술 자체로서의 가치보다는 부와 명예의 상징으로 여겨질 가능성이 더 크다.



VI. 브랜디

1. 브랜디(Brandy)의 역사

아랍의 연금술사들로부터 전래된 증류 기술은 프랑스에 건너가서 와인을 증류하는 데에 이용된다. 이렇게 와인을 원료로 하여 만들어진 증류주를 브랜디(Brandy)라고 부르는데, 어원은 Brandewijn으로 burnt wine 즉 태운 포도주라는 의미를 갖고 있다고 한다.

브랜디는 아일랜드나 스코틀랜드에서 위스키가 제조되기 시작한 13세기 경 부터 프랑스에서 제조되었다.



프랑스의 포도 주산지는 보르도, 부르그뉴, 상파뉴, 코냑 그리고 알마냐 등인데, 이들 지방에서 생산된 와인은 영국 등지로 팔려나가고 있었다. 그러나 보르도 지방에서 생산된 와인에 비해 상대적으로 질이 낮은 코냑과 알마냐 지방의 와인은 판로를 찾지 못 하고 대량으로 적체되는 사태가 벌어졌다. 이 때 상인들은 와인을 증류하여 보관하기 시작했는데, 뜻밖에도 이렇게 저장된 와인 증류주가 인기를 얻게 되어 코냑과 알마냐 지방은 브랜디의 생산지로 각광을 받게 되었다. 우리가 흔히 브랜디를 코냑(Cognac)이라고 부르는 것도 코냑 지방의 브랜디가 세계적으로 유명하기 때문이다.

2. 브랜디(Brandy)의 제조



브랜디, 즉 코냑의 원주를 빚는데 사용하는 포도는 주로 생페 밀리옹(Saint-Emilion)이다. 이 포도로 빚은 와인은 신맛이 많이 나고 다른 와인에 비해 상대적으로 알코올 농도가 낮다. 그러나 이 와인을 전통적인 단식 증류기(Pot still)에서 2회 증류하면 약 70%정도의 브랜디 원액을 얻게 된다. 이것을 오크통 속에 넣어서 숙성하게 된다.

코냑은 흰색의 오크통에서 숙성시키는데 알마냐(Armanac)지방에서 생산되는 브랜디 즉 알마냐는 반연속식 증류기로 1회 증류한 후 50% 정도의 농도를 가진 원액을 검은색의 오크통에서 숙성시킨다고 한다.

3. 숙성기간에 따른 표시

코냑과 알마냐의 브랜디는 콩트(Comte)라는 단위로 숙성기간을 표시한다. 지난해의 와인인 완전히 증류가 끝나는 4월 1일을 콩트 0으로 표기하며 1년이 지나면 콩트 1이 되고 이런 식으로 매년 하나씩 공식적인 나이가 더해간다. 코냑이라는 이름은 최소한 콩트 1



이상의 브랜디에 붙여진다. 쓰리스타(★★★)는 콩트 2 이상, V.S.O.P.는 콩트 4 이상이어야 한다. 콩트 6 이상이면 X.O나 나폴레옹(Napoleon)으로 표기할 수 있다. 이상의 표기는 최소한의 숙성 기간만 만족시키면 얼마든지 붙일 수 있기 때문에 모든 회사의 '나폴레옹'이란 이름을 가진 제품이 똑같은 등급을 가진 브랜디라고 말하기는 어렵다.

브랜디 숙성기간에 따른 표기의 의미

- 1) V.O. Very Old
- 2) V.S.O. Very Superior Old
- 3) V.S.O.P Very Superior Old Pale
- 4) X.O Extra Old
- 5) Napoleon

브랜디에서 나폴레옹(Napoleon)의 의미

1811년 나폴레옹은 재혼한 마리 루이스와의 사이에서 아들을 낳았는데,

그 해 포도 농사가 대 풍작을 이루었을 뿐 아니라 그 때 빛은 브랜드도 최고의 품질을 자랑하는 것이었다. 그래서 브랜드를 제조하는 업자들은 이를 기념하는 의미에서 자기들이 최고로 여기는 제품에 나폴레옹이라는 이름을 붙이게 되었다. 그러므로 각각 다른 회사에서 생산된 나폴레옹이 똑같은 품질을 갖고 있다고 말할 수는 없다.

4. 여러 가지의 브랜드

1) 코냑의 유명제품

오지에(Augier), 까뮤(Camus), 마르텔(Martell), 꾸르부와제(Courvoisier), 헤네시(Hennessy), 오타르(Otard), 레미 마르탱(Remy Martin) 등.

2) 알마냑의 유명제품

샤보(Chabot), 몽 루주(Mont Rouge) 등.



VII. 중국의 8대 명주

중국에는 현재 4천5백 여 종의 술이 있다. 중국에서는 전통적으로 수수(고량)를 이용해서 술을 많이 빚어왔다. 수수는 보리처럼 싹이 틀 때 당화 효소가 많이 나오기 때문에 술을 만들기에 좋은 곡물이다. 또 다른 곡물에 비교해서 단백질 함량이 적기 때문에 이 수수로 만든 술은 숙취가 적다고 한다.

이 고량을 원료로 만들어 증류한 술은 무색투명하기 때문에 백주(白酒 : 빠이주)라고 불린다. 중국의 증류주는 서양의 오크통 속에서 숙성시키는 것과 달리 항아리에서 숙성시키기 때문에 아무리 오랜 시간이 흘러도 색깔이 변하지 않는다.



또 중국에는 5천 개 이상의 증류주 공장이 있다. 여기서 생산되는 증류주는 중국 정부에서 해마다 품평회를 개최하여 우수한 것을 수상하였는데, 이로부터 중국의 8대 명주가 등장하게 되었다.

명주(名酒)의 칭호를 얻은 8종의 술은 마오타이주(茅臺酒), 분주(汾酒), 오량액(五糧液), 죽엽청주(竹葉青酒), 양하대곡(洋河大曲), 노주특곡(蘆酒特曲), 고정공주(告井貢酒), 동주(董酒) 등이다.

1. 마오타이(모대주 : 茅臺酒)

청나라 때 중국의 남서부 귀주성(貴州省) 인회현(仁懷縣) 모태진(茅台眞)에서 수수를 원료로 약 9개월이나 되는 긴 발효 기간을 통해서 만들어지는 중국의 명주이다. 일단 만들어진 후에는 다시 2 - 3년 간 숙성을 위해서 저장한다.

1915년 파나마 국제박람회에서 금상을 받은 적도 있는 마오타이는 여러 가지의 향기를 갖고 있으며 마신 후 빈 잔에서도 오랜 동안 그 향기가 없

어지지 않는다. 알코올 함량은 약 52 - 55도 정도이다. 무색투명한 이 술은 특히 미국의 전 대통령 닉슨과 모택동이 미,중국 국교정상화를 위해 만찬에서 건배했던 술로 유명하다.

2. 분주(汾酒)

천 5백 여 년의 역사를 자랑하는 분주는 알코올 농도 61도의 고농도 술로 빛깔이 맑고 빛나는 것으로 유명하다.

3. 오량액(五糧液)

수수, 쌀, 찹쌀, 옥수수, 밀 등 5가지 곡물을 재료로 빚은 중국술로 명(明)나라 초기에 만들어진 백주(白酒)의 일종이다. 색깔이 맑고 투명하며 향기가 오래 지속된다. 알코올 농도는 60% 정도로 매우 높지만 맛이 부드럽다. 처음에는 여러 가지 곡식을 섞어서 만들었지만 5백 년 전쯤 재료가 5가지 곡식으로 고정되었다고 한다.

중국 쓰촨성(四川省) 이빈시(宜賓市)에서 생산된 것이 최고의 품질을 가진 것으로 인정받는다. 1956년 전국곡주질량품평회에서 1등을 차지하였으며, 중국의 증류주 가운데 판매량이 가장 많다. 미국의 지미 카터가 중국을 방문하였을 때, 덩샤오핑(鄧小平)이 만찬 자리에 이 오량액을 내놓았다. 오량액은 병의 뚜껑을 봉인한 종이에 국화 문양이 새겨져 있다.

4. 죽엽청주(竹葉青酒)

산서성(山西省)은 죽엽청주와 분주를 생산하는 중국술의 전통적 발원지이다. 죽엽청주는 고량을 주원료로 각종 초근목피를 침투시켜 만든 술로 연한 노란색을 띠고 대나무 향을 느낄 수 있다. 48 - 50%의 도수를 갖고 있는 혼성주이다.

5. 양하대곡(洋河大曲)

강소성(江蘇省)에서 생산되는 알코올 농도 48도의 양하대곡은 중국은 물론 국제평주대회에서 여러 차례 수상한 경력이 있다. 양하대곡은 달고 부드러우며 연하고 맑고 깔끔한 향기 등 다섯 가지의 특색을 지니고 있는 술이라는 평을 하고 있다.

6. 노주특곡(蘆酒特曲)

알코올 농도 45도의 노주특곡은 4백 년의 역사를 지닌 사천성(四川省) 노주(蘆州)에서 생산되는 술이다. 향기가 짙고 순수한 것이 특징이다.

7. 고정공주(古井貢酒)

알코올 농도 45도의 고정공주는 1963년 동주와 함께 8대 명주의 반열에 오른 술이다. 안휘성에서 만들어지는 이 술은 고량, 소맥, 대맥, 완두를 주원료로 한다.

안휘성의 호주시는 삼국지에 나오는 조조와 명의 화타의 고향으로 유명하다. 조조가 안소성(安徽省)에서 고정(古井)물을 사용하여 만든 이 술을 한제(漢帝)에게 조공으로 올려 칭찬을 받았다고 하여 고정공주(古井貢酒)란 이름이 유래 되었다고 한다.

8. 동주(董酒)

동주는 귀주성의 준의시에서 생산된다. 이 술은 양질의 고량을 주원료로 산속의 순수한 물을 사용하고 여기에 1백30종의 유명 약재를 첨가하여 만들어 깊은 향과 맛을 지니고 있다.

VIII. 스피릿츠(Spirits)

스피릿츠(spirits)란 정신(精神)이란 뜻이지만 주류 계통에서는 독한 술, 즉 도수가 높고 강한 증류주를 의미한다. 일반적으로는 위스키와 브랜디(코냑)를 제외한 증류주를 지칭한다.

진(Gin), 럼(Rum) 그리고 보드카(Vodka)가 대표적인 스피릿츠에 속한다.



왼쪽으로부터 런던 진, 리코베이
(미국산럼주), 앰슬루트보드카(스웨덴)

1. 진

이노 효과가 있는 쥬니퍼 베리(Juniper berry : 노간주나무의 열매)를 넣어서 만든 증류주이다. 이것은 원래 17세기 중엽 네델란드 의사인 실비우스(Dr. Sylvius)에 의해 추출된 약용물질로서 처음에는 이노제, 건위, 해열제 등으로 사용되었다. 그 후 이 술은 영국으로 건너갔으며 다시 미국으로 건너가 칵테일의 베이스로 많이 사용되고 있다.



쥬니퍼 베리(Juniper berry)

1) 네델란드 진(Dutch Genever)

맥아에 옥수수, 라이 보리 등을 넣어 당화시킨 다음 발효시키고 증류한다. 그런 후 쥬니퍼 베리를 넣고 다시 증류한다. 홀랜드(Hollands) 혹은 쉬덤(Schiedom)이라고 부른다. 칵테일용으로 별로 쓰이지 않는다.

2) 런던 진(London Gin)

맥아와 옥수수를 주원료로 하여 그레이위스키를 만드는 과정과 거의 비슷

하게 하여 알코올의 농도를 90% 이상으로 올린다. 그 다음 물을 타고 주니퍼 베리 등을 넣고 다시 증류하여 제품화한다. 런던 드라이 진이라고 부르며 세계적으로 많이 생산하고 있다.

2. 럼

럼(Rum)은 사탕수수가 많이 나는 중앙아메리카 서인도 제도에서 만들어지는 것으로, 사탕수수로 설탕을 만든 후 남은 부산물(당밀)이나 사탕수수 즙을 알코올 발효시켜 44 - 45%의 알코올을 함유하게 만든 증류주이다.

럼주는 16세기 초 에스파냐에서 서인도제도의 바베이도스 섬으로 이주해 온 사람들에게 의해 처음으로 만들어졌다. 당시에 이 술은 킬 데블(Kill devil : 악마 죽이기)이라는 이름으로 불렸다고 한다.

그 후 자메이카에서 설탕 공업이 급속히 발달하면서 사탕수수와 당밀을 이용하는 증류 공업이 함께 발달하여 자메이카 럼이 널리 알려지게 되었다.



럼의 원료로는 사탕수수 즙, 당밀, 폐당밀 등이 사용된다. 일반적으로 사탕수수 즙을 원료로 만든 것은 라이트 럼(Light rum)이라고 하고 당밀을 원료로 만든 것은 헤비 럼(Heavy rum)이라고 한다. 중간 타입으로 미디엄 럼(Medium rum)이 있다. 헤비 럼은 색깔이 짙고 향미가 강한 술이며, 자메이카 럼이 대표적이다. 미디엄 럼은 헤비 럼보다도 색깔이 옅고 향기도 약하다. 남아메리카의 가이아나 지방에서 생산되는 데메라라 럼이나 서인도제도의 마르티닉 섬에서 생산되는 마르티닉 럼이 유명하다. 라이트 럼은 쿠바 섬의 쿠반 럼, 푸에르토리코의 푸에르토리칸 럼이 알려져 있다.

카리브해 연안의 해적들이 많이 마셨으며, 만성 알코올의존증 환자들이 일정 기간 금주 후에 일으키는 알코올 금단성 간질(Rum fit)을 특히 잘 일으키는 술로 알려져 있다.

당밀(Sugar Cane Molasse)

사탕수수 즈음 농축시켜 설탕을 분리하고 남은 액체를 당밀이라고 한다. 이 당밀은 높은 당분을 함유하고 있어서 주정발효에 이용하면 좋은 원료가 된다.

3. 보드카



보드카(Vodka)는 러시아의 대표적인 증류주로서 보통 40% 이상의 강한 알코올을 함유하고 있어서 주로 칵테일의 베이스로 사용되는 증류주이다.

보드카는 러시아어로 물이라는 뜻을 가진 보다(voda)에서 나온 말이다. 이것은 러시아에서 약 14세기 초부터 만들어져 왔으며, 최근에는 칵테일이 많이 발전하면서 미국이 가장 많은 보드카를 생산하는 나라가 되었다.

보드카의 원료는 감자, 보리, 옥수수, 밀 등 다양하다. 원료를 찢 뒤에 맥아를 사용하여 당화 과정을 거치게 한 후 발효시켜 고성능의 연속식 증류기로 증류하여 약 95%정도의 순수한 중성 알코올을 얻는다.

그런 후 알코올 농도를 40 - 50%정도로 조절한 후 자작나무 등으로 만든 활성탄을 채워 넣은 장치를 통과시키면 여러 가지 불순물에서 나는 냄새와 맛이 거의 걸러진 순한 보드카가 나온다. 이것은 위스키나 브랜디와는 달리 스테인리스 통이나 법랑 통에 넣어 저장한다.

IX. 리큐르



리큐르란 양조주와 증류주 등의 기본주에 풀뿌리, 나무껍질, 열매, 꽃 등을 넣고 기타 향미료 및 착색료, 당류를 배합하여 만든 혼성주를 총칭하는 말이다. 리큐르는 액화된 것을 의미하는 라틴어 liquor에서 유래하며, 영국에서는 코디알(cordial)이라고도 한다.

제법은 침지법, 증류법, 에센스법의 3종으로 나뉜다. 원료면에서는 열매껍질, 열매계, 종자계, 꽃계, 초본계 등이 있다.