

“아름다운 자연을 보호합시다”

—食品工業界 自然保護運動 실천大會 개최—



범국민적으로 전개되고 있는 자연 보호 캠페인은 사회 각 층의 호응과 성원 속에 날이 갈수록 열기를 더하고 있다.

이에 本協會에서도 그 추진 계획을 세우고

그 첫 실천 운동으로 지난 3월 17일 낙성대에서 「食品工業界 자연 보호 운동 실천 대회」를 개최했다.

이날 대회에는 徐鶴澤 회장, 李泰星 부회장, 鄭奎榮 부회장, 申正次 이사 등 협회 임원진과 20여개 회원회사 임·직원 1천여 명이 참가하여 「안버리기」 캠페인을 벌였다.

이날 캠페인에는 각 회원

회사에서 미리 준비한 오물 주머니와 「쓰레기는 휴지통에」라고 쓰인 계도용 리봉을

20個 會員 會社서 1千餘名 참가 관악산일대와 낙성대 주변 정화

일일이 나누어 주고 낙성대



주변과 관악산 일대에 대한 미화작업에 나섰는데 많은 쓰레기와 오물을 수거 처리한 후 오후 4시에 끝을 맺었다.

한편 각 회원회사에서는 이날 대회를 기점으로 △식품 포장지에 계도문 표기 △야외용 텐트·파라솔 등에 계도문 표기 △상품 선전시안 버리기 계도 △빈 포장지 회수 시상제 △관광 단지에 청소 시설 설치 △판매 계통을

통한 청소 계도 등 자연 보호 운동을 더욱 촉진해 나가기로 했다.

독일葡萄酒

劉 太 鍾

〈高麗大 教授〉

프랑스나 이태리 사람들은 식사중에 냉수를 마시는 사람을 보고는 개구리 아니면 美國人 이라고 놀린다고 한다.

이 말은 포도주가 얼마나 食生活에서 大衆의인 飲料로 되어 있는가를 잘 말해주고 있다.

食事하기 전에 食慾을 돋구기 위해 마시는 것이 아페리티이프이고, 생선요리하고 곁들이는 것이 백포도주이며 쇠고기나 돼지고기하고 마시는 것은 적포도주이다. 食事が 다 끝난 다음에 마시는 것은 더어저트 와인 하는 식으로 포도주로 시작해서 포도주로 끝맺는 것이 常識으로 되어 있다.

그래서 이들은 포도주가 곁들여지지 않는 食事を 太陽이 없는 하루로 비유하기도 한다.

포도주하면 누구나 흔히 연상하게 되는 것이 프랑스이다. 그러나, 거기 못지 않게 質이 좋은 백포도주를 만들어 내고 있는 곳이 독일이다.

원래 독일은 地形的으로 포도의 栽培에 알맞지 않은 곳이었다. 日照가 적고 氣溫도 적합하지 않았기 때문이다.

그러나 독일인의 科學的 執念이 오늘날의 銘酒를 創造해 낸 것이다.

라인江 中心地인 마인쯔(Mainz)에서 자동차로 30분거리에는 가이젠하임(Geisenheim)이란 작은 마을이 있다. 이 곳에는 포도育種, 栽培, 釀造, 微生物 등을 研究하는 十餘個의 研究所가 모여 있는 有名한 곳이다.

그 곳에서는 독일의 風土에 맞게 弱한 日光下에서도 光合成作用을 할 수 있고, 耐寒性이 강한 포도의 育種을 비롯해 많은 研究를 進行하고 있다.

筆者가 독일에 머무는 동안 그 곳을 訪問한 일이 있다. 11月이면 한국에선 포도밭에서 잎이 달린 포도 나무를 본다는 것을 상상도 하지 못하는데, 그곳에선 잎이 싱싱하게 달리고 포도 송이가 매달려 있는 구역을 볼 수가 있었다. 포도 育種을 담당하고 있는 벡커(Becker) 教授가 소담스런 잎을 만져 보라고 하기에 쥐어 보니, 까칠까칠한 農夫의 손등을 만져보는 촉감이었다.

이렇게 強靱한 포도는 耐寒性이 크고 희미한 햇볕을 받아도 光合成을 계속하기 때문에, 포도는 成熟하고 糖分이 많아져 포도주용 포도로 알맞은 것이 된다는 것이다.

독일의 西南部, 라인江 沿岸 地帶는 백포도주의 名產地이며 그 중에서도 라인가우, 모젤, 라인헷센, 나헤, 후랑끄니아 등은 第一級地이다.

그 밖에도 原產地 統制名을 갖는 열 개의 地域이 있으나 크게는 二大產地로 라인가우와 모젤을 치고 있다. 그런데, 독일產의 백포도주는 종류도 多樣하고 다른 나라에서 만드는 것과는 다른 點이 많다. 몇 가지를 훑어보면 다음과 같다.

독일 포도주의 特色의 하나는 포도 수확 方法에 의한 等級이다.

어느 나라고 포도는 한겨번에 수확해서 포도주를 만들어 낸다.

그러나, 독일은 같은 해라도 포도를 수확하는 時期를 몇 번으로 나누고 있다. 뿐만 아니라 수확하는 方法에도 차이가 있어서 같은 해의, 같은 포도밭에서 만들어진 포도주라도 다른 品質의 것이 생겨나게 된다. 거기에는 다음과 같은 네가지 종류가 있고 라벨에 表示하게 되어 있다.

(이렇게 복잡한 표시를 하는 것은 名酒이고 싸구려에는 표시를 하지 않는다.)

아우스레제(Auslese) : 송이를 精選한 것.

슈페트레제(Spatlese) : 늦게 딴 것.

베렌·아우스레제(Beeren auslese) : 포도알을 精選해서 딴 것.

트롯켄·베렌·아우스레제(Trocken beeren auslese) : 잘 익은 알만 精選해서 딴 것.

그 밖에도 프랑스의 Chateaux에 해당하는 自家特選으로 잘 만들어진 포도주를 까비넷(Kabinett)이라고 表示하는데 이 까비넷은 훌륭한 술로 되어 있다.

독일 포도주에는 地域差에 따라 品質이 바뀐다. 양조 회사의 商標에 따른 地域 포도주, 마을 이름이 붙은 포도주, 포도 園名의 포도주 등과 같이 表示地域名이 細分化될수록 質이 좋아지고 特色있는 술이 된다.

筆者가 찾아간 라인가우의 한 小規模 양조장은 地下室의 술통이 불과 5개뿐 이었는데 祖上代代로 繼承되어 그 이름이 널리 알려져 있었다.

이것은 우리 나라와 매우 對照的인 面을 보여 주는 것이다. 막걸리·약주·소주에 이르기까지 大單位化를 强要하는 酒類 行政은 個性이 없고, 特色이 없는 劃一的인 統合을 빚어 酒質의 低下를 招來하고 있는 實情이다.

술이란 生活必須品이 아니고 어디까지나 嗜好品이라는 사실을 外面한 처사가 아닐 수 없다. 嗜好性을 强制로 統一시킨다는 것은 있을 수 없고 無意味한 일이라는 것을 알아야 할 것이다.

愛用家로 하여금 選擇의 自由를 누리게끔 해야 하지 않을까?

독일은 우리 나라와 마찬가지로 포도 栽培의 北限線에 있기 때문에 항상 日照不足의 威脅을 받고 있어 어느 해에 수확되었느냐가 매우 중요하다.

일반적으로 술이란 오래 묵을수록 좋은 것으로 알고 있는 사람이 많은데, 포도주에선 그 말이 通하지 않는다. 포도알이 成熟할 때 날씨가 좋아 포도주 담그기에 알맞은 포도가 수확된 해에 만들어진 것이 名酒가 되는 것이다. 그러한 포도가 수확된 해를 釀造年次(Vintage year)라고 하는데 그 해에 만들어진 것은 술맛이 좋을 뿐 아니라 값도 비싸게 마련이다.

近年의 독일 釀造年次는 1975年이다. 1973年度産은 日照가 不足하고 포도의 質이 형편 없었기 때문에 포도주를 잘 모르는 外國人이 쇼를 구경할 때나 술집에서 被害를 입는 수가 많다.

포도 品種은 매우 많은데 독일 포도의 代表的인 것은 리이슬링(Rieoling)과 실바나(Silvaner)등인데 저마다 독특한 香味를 갖게 마련이다. 리이슬링은 포도알이 콩알만한데 高級種에 속하므로 그것으로 만든 것에는 꼭 라벨에 表示를 하고 있다.

이전에 독일 포도주의 品質表示는 제멋대로여서 消費者에겐 어느 것이 宣傳文句이고 어느 것이 內容의 表示인지 分間하기 어려웠다고 한다. 그러나 지금은 포도주술으로 規制를 하고 있다.

라벨에 表示되는 내용은 대충 다음과 같은 데 이들 중 어느 한 項이라도 빠져 있으면 포도주의 格이 떨어지는 셈이다.

- ㄱ) 地域(10개 지역으로 나뉘어 진다.)
- ㄴ) 年度(포도의 수확年度)
- ㄷ) 地區(포도栽培地名 또는 포도園名)
- ㄹ) 釀造場(양조장名과 所在地)
- ㅁ) 包裝責任者(양조장 또는 Bottler)
- ㅂ) 等級과 수확방법
- ㅅ) 포도品種
- ㅇ) 기타(포도주등 번호 등)

독일 포도주를 分別하는 方法이 있는데 포도주수에 의하면 다음 세 가지로 크게 나누고 있다.

최고급群의 Q.P(Qualitätswein mit prädikat), 上級酒群의 Q.B.A(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet), 普通酒群의 T(Tafelwein)이 그것이다.

이들 제조에 대한 法律的으로 細部規制가 있고 良質포도주(Qualitätswein)는 더욱 엄격하다.

高級名酒를 선택하려면 몇 가지 지식이 필요한데 대개는 品質에 따라 값의 差異가 있다.

과히 비싸지 않으면서도 品質이 좋은 것을 택하려면 라벨에 良質(Qualitätswein)의 表示인 Q.B.A가 있는 것 중에서 골라야 한다.

독일 포도주에는 트로켄·베렌·아우스레제(Trocken beeren auslese)라는 단맛이 강한 것이 있다. 이것은 포도園에서 포도가 건포도 비슷해질 때까지 수확을 늦추어 당분이 많게 하여 만든 것이다.

처음 포도주를 입에 대하는 사람은 새콤한 맛 때문에 싫어하는 경우가 많은데, 그러한 사람에게도 이 술은 대개 환영을 받기 쉬우며 女性에게 人氣가 높다.

그러나 단맛 때문에 食慾을 잃기 쉬워 食卓酒로는 맞지 않다.

라인이나 모젤의 上品은 食事과 결들일 것이 아니라 이 술만을 吟味해야 眞味를 알 수 있다고 한다.

스위스에 根源을 둔 라인江은 마인쯔에서 丘陵으로 가리워져 90度 가까이 왼 쪽으로 굽어 東에서 西로 흐르고 있다. 江은 다시 빈겐(Bingen)이라는 곳에서 다시 크게 右回해서 북으로 흘러가는데, 이 작은 流域의 라인江 北岸이 독일 최고의 포도주地帶인 라인가우(Rheingau)이다. 이 라인의 右岸(라인江을 바라보는 南面의 경사지)은 江에서 가파른 언덕을 이루고 있다.

그 가파른 언덕의 포도밭은 햇볕을 잘 받을 수 있으며 北쪽에서 불어오는 바람이 차단되어 좋은 포도가 익을 수 있다고 한다.

그러한 사정을 모르는 사람이 처음 그것을 目擊하게 되면 의아한 느낌을 갖게 된다.

不足되는 햇볕을 어떻게 하면 最大限으로 活用할 수 있느냐에 苦心하다가 不毛地를 開墾해서 世界的인 포도주를 만들어낸 그들의 強靱한 民族性을 잘 엿볼 수 있다.

이 江邊에는 자기네가 사랑하는 名酒를 生産하는 작은 마을들이 줄지어 있다.

그 中에서도 그들이 세계 최고의 백포도주라고 자랑하는 곳이 슈로스·요하니스버그(Schloss Johannisberg)이다.

이 요하니스버그產의 포도주도 일곱가지 等級이 있는데 역시 수확期와 製法에 따라 달라진다.

라인江을 따라 首都 본 쪽으로 더 내려가 555km의 갯말이 붙은 곳에 이르면 有名한 로렐라이에 당도하게 된다. 큰 期待를 걸고 찾아온 사람은 틀림없이 失望을 하게 마련인데, 너무도 평범한 언덕이다. 詩人 하이네가 世界的으로 有名하게 만든 것이지 우리나라의 落花岩보다도 더 초라하다.

라인가우와 어깨를 나란히 하는 독일 최고의 포도주 地域은 모젤(Mosel)이다. 프랑스領에서 흘러들어온 이 江은 마르크스의 出生地 古都 트리어(Trier)로부터 독일領이 되어 구비구비 흘러 코블렌즈(Koblenz)라는 곳에서 라인江과 合流된다. 모젤江은 蛇行하기 때문에 南面만이 포도가 잘 자라는데 계단식 포도밭 中에서 특히 土質(片板岩)이 좋은 곳만이 高級의 포도주가 생산된다.

모젤포도주는 라인가우에 비해 輕快하고 부드럽다고 表現되고 있다. 술에 氣風이라는 말은 어울리지 않으나 그들은 氣風이라는 말을 곧잘 쓰는데, 모젤와인은 優雅한 氣風과 淸純 발랄하여 「金髮의 少女」에 비유하고 있는 것도 재미있다.

다른 地方의 와인보다 酸味가 독특해서 爽感을 준다.

모젤地域 中 가장 有名한 마을은 베른카스텔(Bernkastel)과 피스포르트(Piesport)이다. 모젤와인 中 가장 絶作품으로 알려진 것은 트리어의 教會高位聖職者의 病을 낫게한 傳說을 가지고 있는 베른카스텔 독터와 포도밭의 日照에서 이름을 딴 존넨우어(Sonnen uhr: 해시계)라는 술이다. 이 두 가지는 量도 적고, 값도 비싼 편이다.

品質이 부드럽고 마시기 쉽다. 女性用酒(Damen wein)라는 別名을 갖는 술을 生産하고 있는 곳이 나헤(Nahe)溪谷에서 만들어지는 나헤와인 이다.

이 地域에서 가장 有名한 것이 리이브후라우·밀히(Liebfrau milch)라고 불리는 「聖母의 젖」으로 알려진 술이다.

이 색다른 이름의 와인은 원래 보름스(Worms)市の 聖母教會에서 만들어진 名酒였는데 지금은 꽤 흔하게 나돌고 있는 것이다.

나헤와인은 라인과 모젤의 中間의인 位置에

있는 것으로 評價되고 있는데 品質도 좋으면서 값이 험한 편이어서 술맛을 아는 술꾼들은 이것을 즐겨 찾는다고 한다.

그 밖에도 라인팔츠(Rheinpalz)나 후랑코니아(Franconia 또는 Franken)등 저마다 特色 있는 와인을 내고 있다.

이렇게 生活과 密着된 와인이지만 이들이 술을 마시는 態度는 韓國人과는 전혀 다른 것이다.

醉하기 위해 마시는 우리의 飲酒法은 度數 높은 술을 擇하기 일쑤이고 거기다 마시는 速度가 可히 世界 第一인 듯 하다. 그러니 빨리 醉하고 酒酣꾼이 많아질 수 밖에……

유럽人들은 술이 主가 아니고 食事に 뒤따르는 從의 立場에 있다고 할 수 있다.

특히 와인은 醉하기 위해 마시는 것이 아니다.

물론 와인도 8~13%의 酒精度를 갖는 酒精 飲料임에는 틀림없으므로 醉氣를 불러 일으키는 것은 사실이나 진짜 술꾼은 酒精度數가 높은 蒸溜酒를 찾게 된다.

世界의 主要 와인 生産國에서는 하나의 飲料로 간주하는 경향이 있다. 이것은 그들의 飲料水와도 깊은 관계가 있다. 유럽平野의 많은 地方에서는 江물은 흔해도 그것을 그대로 마실 수가 없었다.

石灰質系의 土壤때문에 그대로 마시면 설사 등을 일으키게 되었고 물의 濾過技術이 없었던 時代엔 물이 淸淨한 飲料구실을 못했던 것이다.

와인은 酒精度數가 낮을 뿐아니라 그것이 알칼리性 飲料라는 長點을 가지고 있었다. 酸性이 강한 肉食이 普及됨에 따라 와인이 健康에 좋다는 것을 사람들은 體驗을 통해 알게 되었고 그것이 와인을 食事의 좋은 同伴者로 만들게 된 것이다.