

「우리나라의 술」

과연 우리나라에는 어떤 種類의 술이 있으며 술의 역사는 어떠한가, 술이 지닌 특성은 무엇이며 술은 어떤 원료로 제조되고 있는가?

따라서 본 特輯은 현재 우리나라에서 생산, 판매되고 있는 술을 주류별로 구분하여 소비자에게 소개코자 회원사의 협조를 받아 제작한 것이다.

—편집자—

今 号 目 次 • 燒酎 • 清酒 • 위스키
 • 브랜디 • 人蔘酒 • 高粱酒
 • 果實酒

次号予定目次 • 酒精 • 麥酒 • 其他再製酒
 - 럼, - 보드카, - 진, - 포도주
 - 샴페인, - 매실주, - 오가피주,
 - 카테일, - 하수오주
 • 명약주

일찌기 아라비아 연금술사들에 의해 발달된 증류 기술이 원나라를 통하여 우리 나라에 전래된 것은 고려 충렬왕때라 알려져 있다.

이 당시 소주는 고급주로써 귀족들에 의해 약용으로만 쓰여졌으나, 이조 때에 이르러 일반인들도 마시게 되었으며, 이를 중국에서는 甘露라고 하였다.

우리나라에서는 주로 평양지방에서 만들었는데, 甘紅露로 통칭하여 왔으며 그밖의 남한의 再燒酒(두번 증류하여 강한것)는 태국에서 전래된 것이라 한다.

소주의 “酎”자는 술 “酒”자를 쓰기도 하지만

“酎”자가 원칙이다.

“酎”자는 세번 고아서 증류한 술이란 뜻을 지니고 있기 때문이다. 소주의 제조는 일제시대에는 일반 사람들이 독점하다시피하여 이를 일제가 지원하였기 때문에 크게 발달하여 오늘날과 같은 시설을 갖추게 되었다.

구한말에는 소주의 명산지로서 서울의 공덕리, 평양, 함흥, 경남의 마산 등지였다.

일제시대까지 쌀, 옥수수, 수수, 밀등의 곡류를 주로하여 밀술을 제조하였는데 밀술 제조시 밀누룩이나 쌀누룩을 사용하였다.

현대적인 국자 제조방법은 1920년경부터 쓰

여졌는데 이때 사용하던 흑곡이나 황곡을 현재 까지도 이용하고 있다.

현재는 穀類로써 쌀보리, 밀가루등이 사용되고 薯類로써 고구마, 수입원료로써는 당밀, 타피오카 등이 주정 제조 원료로 쓰인다.

酒精으로 燒酎(회식식소주)제도시 약간의 감미료, 조미료등을 첨가하여 사람들의 구미에 맞게 제조하고 있다.

옛날에는 쌀, 옥수수, 밀등의 원료로 밀술을 제조한 후 銅古里, 陶古里를 써서 1차 또는 2차 증류를하여 증류식 소주를 제조하였다.

현재는 전분질, 또는 당질 원료를 당화 발효시켜 연속식 증류를 행하게 되면 95도의 주정이 되는 주류공정중 아세트알데히드, 메타놀, 휴젤유등 인체에 해로운 성분이 모두 제거된다.

이렇게 만든 주정을 탈취 정제후 물로써 희

석하게되면 회식식 소주가 되는 것이다.

그러므로 소주는 불순물이 없는 깨끗한 술이라고 할 수 있다. 현재 국내에서 생산, 판매되는 소주는 진로, 금복주, 보해, 대선, 무학, 보배, 경월, 선양, 한일, 백학의 10종이 있다.

용량은 360밀리리터, 640밀리리터, 1.8리터의 3가지가 있으며 알콜 도수는 25도, 30도의 2종류가 있다.

단, 알콜도수 25% 용량 360밀리리터에 한하여는 청색병과 갈색병의 두 종류가 있다.

따라서 청색병은 음식점이나, 유흥업소에서만 판매할 수 있고 갈색병은 일반 소매점이나, 슈퍼, 연쇄점에서만 판매할 수 있다.



청주는 양조주의 하나로써 백미(白米)로 제조하는 술이다. 청주란 이름은 글자 그대로 맑은 술을 뜻하며 맑지 않은 탁주에 비교되어 붙여진 이름이다.

우리나라에서는 이미 삼국시대에 빛어 마셨다 한다. 백제의 인향(人香)이란 사람은 일본에 건너가 새로운 술 빛는 방법을 전했다는 기록으로보아 이 청주의 제조법을 전한것이 아닌가 짐작된다.

청주라는 이름은 이조시대에 들어 언제부터인가 약주로 변화하여 불리워졌고 제조방법도 지방마다 특색있게 발달해 왔다.

일본에서는 이 청주의 제조법을 크게 발전시켜 오늘의 청주 제조법을 확립하고 자기네 고유의 술로 굳혀 왔다.

그러나 청주는 우리나라의 약주가 발달될수 있음을 인식해야겠다. 청주는 잘 건조된(수분 15

%정도)양질의 백미와 정제(精製)한 주정을 원료로 사용하여 낮은 온도에서 40일이상 발효(이 기간에 향미(香味)가 순화된다)시켜 만들며 우리나라의 청주는 어느 나라 청주보다 품질이 우수하다.

청주 1리터의 열량은 무려 1,048킬로리터이며 인체에 필요 불가결한 아미노산과 비타민이 함유되어 있어 영양가가 매우 높다.

이렇게 좋은 쌀과 양조에 적합한 해맑은 우리나라의 물, 그리고 제량된 완벽한 생산설비 경험이 풍부한 기술진이 오늘의 우리 청주를, 빛는 원동력이 되고 있다.

지금까지는 관습적으로 데워 마셨으나, 여름철에는 냉장고에 보관했다가 차게하여 마셔도 좋다.

청주는 방부제를 절대로 사용하지 않으며, 알콜 도수가 16도로 우리가 마시기에 아주 적합

한 술이다.

국내에서는 제조되는 청주는 백화수복, 계명, 조해등 3가지 종류가 있고, 용량은 1.8ℓ, 900ml, 700ml, 620ml, 360ml의 5가지가 있다. 혼

히 우리는 청주를 정종이라 부르고 있으나, 정종은 일본 청주의 상표명이므로 청주를 정종이라 부르는 것은 잘못이다.

위스키는 증류라는 과학적인 방법을 가하여 제조하는 것으로서 그리 멀지 않은 옛날에 탄생되었다.

증류주를 만드는 증류 기술의 발명은 4세기경 이집트에서 발생한 연금술의 전파 과정에서 이루어졌다.

연금술이란 금속에서 귀금속을 만들고자 하는 과학이전의 학문으로서 이집트에서 체계화되어 북부 아프리카를 거쳐 중세기초 (10-11세기경)에 스페인에 전파되었다.

이 전파과정중 어디선가 연금술사들이 사용하는 기구에 발효된 술을 넣어 끓이니 강열한 액체를 얻게 되었다는데 연금술사들은 이 액체를 라틴어로 Aqua-vitae아쿠아 비타: 생명의 물이라는 뜻)라 부르고 불로장수의 비약으로 취급했다.

스페인의 연금술사들은 이 증류 기술을 아일랜드, 프랑스, 러시아등에 각각 전파했으며, 위스키의 제조는 이같은 과정에서 탄생되었다.

위스키의 제조는 각 지역의 특성에 따라 원료 제조 방법이 다른 특색있는 위스키를 탄생시켰다.

그 차이는 주로 맥아와 함께 사용하는 곡류의 종류 및 사용 비율의 차이 증류에 사용되는

증류기(스틸)형태의 차이, 또는 숙성방법및 브랜딩방법의 차이에 따라 달라진다.

현재 세계의 모든 위스키는 스카치위스키, 아이리쉬위스키, 아메리칸위스키, 캐나다안위스키, 재퍼니스위스키로 대별된다.

국산위스키는 품질이 좋은 스코틀랜드산인 스카치 위스키 원액을 수입하여 국내에서 생산되는 주정과 혼합하여 제조하고 있다.

이러한 국산위스키는 수입원액의 숙성 기간과 함량에 따라 3가지로 구별된다. 즉 숙성기간12년, 원액함량30%, 알콜도수41%인 고급위스키와 숙성기간 3-4년 원액함량25%, 알콜도수43%인 대중위스키, 숙성기간 3-4년, 원액함량20%미만, 알콜도수40%인 기타재제주 위스키로 대별된다.

국내에서 생산되는 고급위스키로는 베리나인폴드, (길벗)로얄, 블랙스톤이 있으며, 대중 위스키로는 베리나인그린, 길벗위스키및 버번, 와일드캐터키비번, 드슈가 있고, 기타재제주 위스키로는 베리나인시갈, 길벗올드, 와일드 캐터키, 올드캐슬, 조우커가 있다.

위스키의 규격은 360ml, 700ml가 대중을 이루가 있다.

브랜디는 당도가 높은 양조용 포도를 선별, 발효시켜 포도주를 만든다음, 이 포도주를 다시 2회 이상의 독특하고 정교한 증류 과정을 통하여 알콜 70도 정도의 브랜디 원액을 만들게 됩니다.

브랜디는 그 품질의 고급화를 위하여 최소한 3년 이상을 참나무통속에 저장하도록 법으로 정해져 있으며, 그 저장기간중 온도와 습도가 일정하게 유지되는 지하 저장창고 속에서 계속적으로 숨쉬기를 하는 과정에서 매혹적인 향기와 영롱한 호박색빛이 우러나오게되며 이러한 특성 때문에 가히 “술의 제왕”이라고 불리우고 있습니다.

브랜디의 본 고장은 불란서입니다. 불란서에는 여러지역에서 많은 브랜디가 생산되고 있지만, 특히 “꼬냐” 지방에서 생산되는 고급브랜디를 “꼬냐”이라고 부르고 있으며 꼬냐지방 이외에서 생산되는 것은 브랜디일지라도 꼬냐이란 이름을 부칠수 없도록하고 있습니다.

모든 브랜디에는 그 저장년도에 따라 등급표시로 구분하고 있습니다.

1스타(☆), 2스타(☆☆), 3스타(☆☆☆), 브이오(V.O), 브이에스오피(V.S.O.P), 엑스오(X.O), 나폴레온, 엑스트라 등으로 구분하고 있으니 이러한 저장년도 표시개념은 제조회사별로 각자 다르게 사용해왔기 때문에 현재는 단지 등급 표시만될뿐 저장년도를 평가할수 없고, 다만 불란서의 가장 권위있는 “헤네시”사의 경우 5스타가 10년, 브이에스오피는 30년이상, 엑스오는 50년이상, 엑스트라는 70년이상, 나폴레온은 100년이상으로 사용하고 있습니다.

브랜디는 이렇게 섬세하고 귀족적인 과정을 거쳐 제조된 술이기 때문에 음주 방법도 독특합니다.

(1) 눈으로 영롱한 색깔을 보고, (2) 코로 향기를 맡은 다음, (3) 혀끝으로 천천히 음미하면서 마십니다.

브랜디 그라스는 “튜립형”으로 사용하고 있는 것은 음주시 오랫동안 그 향기를 보존하기 위해서이고, 두손으로 그라스를 감싸듯 하면서 천천히 마십니다.

그러나 최근에는 진저엘과 같이 각테일하여 이름을 넣고 시원하게 마시는 방법도 많이 사용되고 있습니다.

또한 모든 주류는 산성식품인 곡류를 원료로 사용하고 있습니다만 브랜디는 알카리성 식품인 포도를 원료로 제조한 유일한 증류주인 것이 특징입니다.

우리나라도 유럽 유명브랜디 생산국과 기후 및 토질이 유사함으로 정부에서 양조용 포도 식재를 장려하여 왔습니다.

초기에는 수입원액 및 외국인 기술자의 지도하에 생산되었지만 77년부터는 양조용 포도 원료를 사용하여 100% 국산화에 성공하였으며 순수한 우리 기술진의 손으로 제조 생산하고 있습니다.

현재 우리나라에는 해태산업(주)의 마패브랜디(알콜도수40도)와 그랑프리브랜디(알콜도수41도)로 2종의 브랜디가 용량은 360ml, 700ml로 생산, 시판되고 있어 세계 브랜디 생산국 대열에 우리나라도 어깨를 같이 하고 있습니다.

수많은 주류 가운데서 인삼주는 가장 특이한 술로서 약용주의 왕자를 차지하고 있다.

또한 이러한 인삼주는 우리나라에서만 생산되는 고유의 술로서 우리나라 전래의 인삼을 원료로하여 인삼의 전체 약효 성분이 주액에 함유되도록 제조하는 고급 약주이다.

고대한방 처방에 의하여 인삼은 활명제로서 신장, 폐장, 심장, 간장, 췌장의 5장과 생명의 중심체인 뇌의 생리적 장애나 기능 증진에 신희가 있다하고 또한, 정신을 안정시켜 순환을 돕고 지력을 발달케하며 심장을 강장케하는 동시에 수명 연장의 원동력이 된다고 하며 보혈, 강장, 강정제로 빈혈, 신경쇠약, 성욕감퇴 등의 치료에 사용했으며 기혈이 부족하든지 피로하기 쉽고 식욕이 없는 허약자에게는 만병통치의 영약으로 인정하여 왔다.

인삼주는 5~6년짜리 수삼 1개의 무게가 25~50그램으로 성장중에 병해나 상해를 입지 않고 모양이 잘 발달하고 색깔이 백색 또는 담황색의 것을 사용한다.

이를 45~90%의 알콜 도수에 담아 맑은 물에 회식하고 25~30℃에서 3개월이상 침출하면 이 기간에 대부분의 인삼 성분이 우려 나온

다.

다시 온도를 50~55℃로 올린 후 선별한 수삼근을 담가 13개월 이상 밀봉, 재침출 한다.

이러한 여러 과정을 거쳐 처리한 원주에 각종 물로 (10여가지의 한약제로 만든 약주를 첨가하여 배합함)를 첨가, 배합하여 인삼주, 인삼리큐르, 인삼브랜드, 인삼위스키, 인삼포도주 등 다양한 주류를 만든다.

특히 인삼주는 국내는 물론 국외에서도 품질을 인정받아 전세계 20여개국에 다량 수출하고 있는 인기 제품이다.

인삼주의 주정분은 35도로 인삼사 포닌과 비타민류, 무기염류등의 인삼 약효 성분이 함유된 인삼엑기스분 0.7%를 함유하고 있으며, 1리터의 열량은 1,900칼로리이다.

인삼주에는 인체에 유효한 비타민, 무기염류 및 인삼의 각종 약효가 있다. 국내에서 제조되는 인삼주는 백화양조(주)의 고려인삼주, 진생리크류, 진생브랜드가 있으며 (주)진로의 고려인삼주가 있다. 알콜도수는 35%이며 (단, 진생브랜드는 40%) 용량은 50ml, 180ml, 700ml의 3종이 있다.

고량주는 중국, 계의술로서 중국의 주류사가 곧 고량주의 역사가 될 것이다.

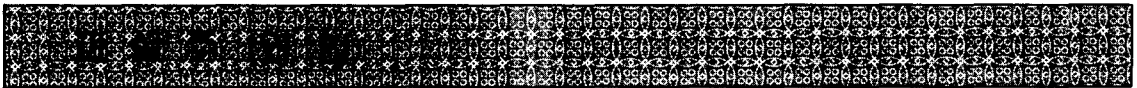
고량주는 고량 옥수수를 주원료로하고 소맥 또는 팔둥에 자연분을 번식시켜 만든 곡자(누룩)를 혼합 살수 증자한것은 지하 발효조에 묻어 그 위에 니토를 발라 밀봉하고 8-9일 경과후 증류한 술로 원래 중국에서는 주나라시

대(기원전 1,300년경)부터 술을 만들어 먹어왔다고 전하여지고 있으나, 오늘날의 증류주 형태는 원대(1,280~1,368년)부터 발달하였고 이후 특히 귀주, 사천지방등의 고량주가 유명하여 졌으며, 우리나라에는 해방후 중국인들이 그들의 생활 수단으로 가내공업식으로 설립되어 소규모로 제조되었으며 중국식 음식점에서

소위“배갈”이라는 이름으로 판매하여 왔으나 제법의 특수성 및 판매시장의 한계성 때문에 대중주로 크게 성장하지 못하였다가 1,950년대 후반에 주류 행정의 합리화와 더불어 우리나라 경영자에 의하여 제조방법의 각학화 및 시설의 근대화로 제조 생산되고부터 급신장되어 이제 대중주로 널리 알려졌으며, 특히 고량주는 순곡주으로써 먹기에 부드럽고 뒤끝이 깨끗하게 깨는 술로서 널리 애용하고 있다.

우리나라에서 생산되는 고량주는 주원료로 옥수수를 100% 사용하고 있으며 부원료로는 누룩 제조용인 소맥이 주로 사용되며 그의 호맥, 보리, 팔등도 사용되고 있다.

이러한 순곡으로 제조되는 우리나라 고량주의 동해고량주와 수성고량주가 있으며 알콜도수는 40%이고 용량은 250ml, 500ml 두 종류가 있다.



술의 역사는 와인의 역사에서 시작된다. 먼 옛날 산포도가 자연히 떨어지고 그 위에 비가 내려서 자연히 발효된 술이 와인이고, 이 와인을 마시면서부터 인류도 술맛을 알게된 것으로 추측된다.

그리스 신화에 나오는 주신 박카스가 마시던 술이 바로 와인이며 “박카스”상에는 반드시 포도나무 줄기를 머리에 감고 있다.

와인은 불란서를 중심으로 이태리, 독일등전 유럽과 미국, 서부지역(캘리포니아)남미, 일본 등 세계 각국에서 생산되어 세계인의 식탁에는 언제나 와인이 놓여지게 되었으며 우리나라도 기후 여건과 토질이 포도재배 적합지로 평가되어 현재 100%국산화된 와인이 생산되고 있다.

이러한 와인의 제조방법을 살펴보면 100%과실의 과즙에 설탕을 넣고 발효시켜서 만드는 양조주를 과실주라고 부른다.

과실주는 사용되고 있는 원료에 따라 “포도주” “사과주” “딸기주”로 구분되고 있으며, 우리가 일반적으로 이야기하는 와인은 포도를 원료로한 것을 호칭하며, 기타의 과실을 사용한 와인은 반드시 그 앞에 과실의 호칭 즉 “사과주” “딸기주”를 부치게 되어 있다.

와인은 그 제조방법과 색깔에 따라 화이트와인, 핑크와인, 레드와인으로 구분할 수 있는데 “화이트와인”은 청포도 주스를 원료로하며 “핑크와인”은 적포도 주스를 원료로 “레드와인”은 적포도를 껍질과 같이 발효시켜 만들고 있다.

종래 우리나라의 포도주는 소주에다 포도를 침출시켜 많은량의 설탕을 넣고 만든 달콤한 가정용 포도주가 그 대중을 이루고 있었으나 정통와인은 포도와 극소량의 설탕외에는 사용하지 않기 때문에 새콤한 맛을 내게 된다.

와인은 포도의 숙성정도(당도)에 따라 그 맛의 차이가 있게 되는데 와인에 그 생산년도를 표시하고 있는 것은 표시년도의 포도를 사용했다는 뜻이며, 그 해의 포도 숙성도에 따라 우수한 와인의 질을 결정하게 되는 것이다.

모든 주류가 산성식품인 곡류를 원료로하고 있습니다만 와인은 과실을 원료로한 유일한 알칼리성 술이다.

특히 현대인들은 각종 성인병의 원인이 되는 쌀, 보리, 기타 육류등 산성식품의 과다 섭취에 따른 해독을 중화시켜 줄 수 있고 알칼리성 식품이기 때문에 식사 반주용으로 음주 하시면 아주 건강에 좋다.

일반적으로 화이트와인은 생선류 요리와, 핑크 및 레드와인은 육류 요리와 같이 들면 좋으며, 특히 레드와인은 육류요리때 섞어서 요리하게되면 한결 식욕을 돋을 수가 있다.

와인의 알콜도수는 대략 6~12%이며, 그 향기와 맛이 오묘하여 갑자기 온도변화를 가져오면 그 맛을 변화 시킬 수 있다.

와인 그라스는 마실때 손에서 전달되는 온도차에 따른 맛의 변화를 방지하기 위해서 손잡이가 길게되어 있으며, 와인의 냉각 온도는 화이트 5~7도씨, 핑크 10도씨, 레드 15도씨가 적당하여 어름은 넣지 않고 차게 해서 들어야 한다.

현재 우리나라도 유럽의 포도주 생산국들과 기후 및 토질이 비슷하다는 재배여건을 착안하

여 정부에서는 와인 생산을 장려하여 왔으며, 불란서, 독일 등 유럽에서 식재되고 있는 포도 품종을 도입하여 재배하고 있으며, 그 성숙된 포도를 사용하여 국제 수준급의 와인을 생산하고 있습니다. 이 양조용 포도는 일반식용 포도에 비하여 당도가 높은 것이 특징이다.

우리나라에서 생산되는 와인은 12%로 그 종류는 노블와인(화이트, 핑크, 레드), 마주앙(화이트, 레드), 파라다이스, 올림피아(화이트, 레드), 및 썬이 있으며 용량은 360ml, 640ml, 700ml 3종류가 생산되며 이러한 제품을 생산하고 있는 회사들은 100만평 가까운 적영 포도단지를 갖고 있어 더욱 우수한 와인을 생산, 유명 와인 생산국의 일원이 될 것이다.

