

우리나라의 술(Ⅱ)

- 지난호에 이어 **今號**에는 우리 나라의 술 중 기타 재제주를 종류별로 간략히 소개코자 한다.
—편집자—

今 号 目 次

• 럼 • 보드카 • 진 • 포도주 • 샴펜 • 매실주 • 오가피주 • 칵테일 • 하수오주

럼은 사탕수수로 설탕을 만들고 남은 찌꺼기인 당밀을 원료로 하여 만드는 증류주로서 위스키, 브랜디, 보드카, 진과 함께 세계 5대 증류주의 하나이다.

증류주 중에서도 럼은 위스키와 브랜디같이 목통에 넣어 숙성시키는 것을 특징으로 하며 그러기 때문에 담황색 또는 적갈색의 색을 갖게 된다.

럼의 원료인 사탕수수는 인도가 그 원산지다. 사탕수수는 인도에서 서양으로 전래되었고 「콜럼부스」가 서인도제도(카리브해제도)를 발견한 이후 기후가 사탕수수 재배에 적합한 이 곳과 그 연안 각지에 이식되어 사탕수수의 대산지가 되었다.

사탕수수로 증류주를 만들기 시작한 것도 이 카리브해 제도에서 부터이며, 그 기원에 대해서는 다음과 같은 두가지 설이 있다.

그 하나는 17세기 초에 카리브해 제도의 「발바도스」 섬에 이주한 증류 기술을 가진 영국인이 최초로 만들기 시작했다는 설이며, 다른 설은 16세기에 「푸에르토리코」에 건너간 스페인

「몬세디레온」 탐험대 대원중 증류 기술을 가진자가 있어 사탕수수로 증류주를 만들어 본 것이 최초라는 설이다.

럼의 원료인 당밀은 약 50% 정도의 설탕을 함유하고 있다.

설탕은 효모에 의해 직접 알콜분이 생성된다.

따라서, 곡류를 사용하는 경우와는 달리 증자나 당화가 필요없고 물로 적당히 희석하여 간단히 전처리를 한뒤 발효시켜 증류한 후 목통에 넣어 숙성시키면 된다.

이러한 럼은 당밀의 달콤한 향이 특징적이며, 저장중 오크통에서 우러나온 우아하고 독특한 맛은 개성있는 애주가에게 많이 애용되고 있는데 특성에 따라 다음의 세가지 타입으로 나눌 수가 있다.

• 헤비럼

주로 자마이카에서 제조되며 색이 진하고 향이 강하다.

• 라이트 럼

푸에르토리코 큐바 지방에서 생산되는 럼으로 색이 옅고 향이 약하다.

• 메디 럼

헤비럼보다 색이 옅고 향은 보통이다. 남미 영령 기아나에서 온 럼으로 발효시킨 테메라라

럼, 서인도 제도의 마르티니크럼, 켄터키나 매사츄세츠에서 생산되는 미국럼이 이에 속한다.

럼주는 세계적으로 80프루프(40도)가 가장 보편적이거나 어떤것은 75도나 되는 것도 있고 35도인 것도 있어 각양 각색이다.

국내에서 생산되는 럼은 삼바(25도)와 시보야(40도, 30도) 캔틴큐(40도)의 3가지가 있다.



보드카는 12세기 경부터 러시아의 농주로 농민들이 마셨다 한다. 이때는 그 이름이 러시아어로 「지즈네야워다(생명의 물이라는 뜻)」라고 했는데 그후 이것이 축소되어 워다로 불렸고 16세기경 부터는 그 애칭형으로 워드카라 불리게 되어 이것이 영어식 발음으로 보드카가 된 것이다.

18세기까지는 호밀로 만들었으나 그후 대맥, 옥수수 등도 사용했으며 한냉지에서는 감자도 사용했다.

18세기 말경에는 활성탄으로 여과하는 제조법이 나왔으며 무색, 무미, 무취의 특성이 이때부터 보드카의 특징으로 굳어지게 된것이 아닌가 싶다.

보드카의 제조방법이 러시아 이외의 나라에 전파된 것은 러시아 혁명이 계기가 되었다.

혁명이전 모스크바의 대표적인 보드카 제조자였던 스미르노프사의 사장 「우라디미르 스미르노프」가 국외로 추방되어 파리로 망명, 그곳에서 조그마한 보드카 제조회사를 만든 것이 시초이다.

그후 미국으로 망명한 러시아인 「쿠네프」가 1933년에 파리의 「스미르노프」를 방문하여 미국과 캐나다에서의 상표권과 제조권을 양도받아 북미에서도 「스미르노프」란 이름의 보드카

가 제조되기 시작했다.

보드카의 원료는 일반적으로 옥수수, 소맥, 대맥 등의 곡류가 널리 사용되거나 특별한 원료 제한이 없고 양질의 중성 주정이면 된다.

중성 주정이란 고도의 정밀한 증류에 의해서 얻을 수 있는 주정분 95% 이상의 순수한 주정을 말하며 그 제조방법은 그레인위스키와 같으나, 단지 보다 더 순수하게 증류한다는 것이 다르다.

이러한 주정을 다시 맑은물로 희석하여 자작나무 탄을 채운 수개내지 수십개의 원통형 단층을 서서히 통과시켜 제조한다.

따라서 보드카는 원료에도 제한이 없고 그 제법에도 제한이 없다고 할 수 있으며 다만 연속식 증류주라고 할 수 있다.

보드카는 칵테일에 많이 사용되어 「칵테일의 마술사」로 불린다. 즉, 오렌지 주스를 넣은 스퀴르 드라이버, 도마도 주스와 믹스한 블라드메리, 진저엘이나 맥주를 믹스한 모스코뮤트 등이 좋은 칵테일이다.

현재 국내에는 진로의 로진스키(알콜도수 35%), 백화양조의 알렉산더(알콜도수 35%, 40%) 롯데주조의 하야비치(알콜도수 30%, 40%)가 있다.

진 (JIN)

오늘날 칵테일의 기주로서 각광을 받고 있는 진은 네덜란드에서 태어나 영국에서 다듬어진 런던타입 진이 그 대종을 이루고 있다.

진은 두송실과 기타 약초 한약재를 주정과 함께 증류하여 만들어지고 있으며 이뇨, 구풍, 진위에 효과가 있어 오랫동안 약방에서 판매되었다고 한다.

진은 스트레이트를 마셨을 때는 너무 강하기 때문에 영국에서는 한때 법으로 판매금지를 시킬 정도였다.

그러나 값이 저렴하여 저소득층의 지극한 사랑을 받아 계속 음주 인구는 확대되어 왔으며, 칵테일하여 마시는 방법이 미국에서 개발되어 현재도 진을 스트레이트로 마시는 것은 상상할 수 없게 되었다.

진은 이제 전세계에 보급되어 칵테일 술로서 어느 좌석에서나 빠질 수 없는 술이 되었으며 그 독특한 약효 때문에 마신 후 뒤통이 깨끗한 것이 특징이다.

우리나라에서도 진의 원료인 두송실이 전국

각지에 야생되고 있어 1974년부터 우수한 국산 드라이진이 생산, 시판되고 있다.

현재 생산되고 있는 모든 진은 칵테일용으로 생산되고 있기 때문에 스트레이트로 마셨을 때는 향이 너무 강하여 반드시 칵테일하여 마셔야 그 진가를 맛볼 수가 있다.

또한 칵테일하여 마시면 그 맛도 훌륭할 뿐더러 700ml 1병이면 칵테일 23잔이 나올 수 있게되어 가장 저렴하게 마실 수 있는 술이기도 하다.

칵테일 방법을 간략히 소개하면 진 1/3에 토너워터 2/3을 섞고 어름 및 레몬조각을 약간 넣은 「진토닉」과 진 60ml와 레몬 1개분의 쥬스, 설탕 약간(차순갈 1개정도)과 어름, 그리고 소오다수로 채운 후 마시는 탐카린스 외에 수없이 많은 칵테일 방법이 있는 술이 또한 진이기도 하다.

우리나라에서 생산되는 진의 종류는 드라이진, 유니퍼가 있으며 알콜도수는 40%이다.

포도주 (PORT WINE)

포도를 원료로 양조한 술이 Wine, 독일에서는 Wein, 프랑스에서는 Vin, 이탈리아에서는 Vino이며, 우리나라에서는 포도주라 불린다.

인류가 최초로 만든 술은 와인과 같은 단발효주 이었다.

문헌에 나타나 있는 것은 기원전 3,500년 메소포타미아의 점토판에 새겨진 서사기 「길가메슈 이야기」가 최초이다.

이 와인 만드는 방법은 기원전 3,000년에 켈

니키아인에 의해서 그리이스를 기점으로 로마, 프랑스 등의 지중해 연안 각지로 전파 되었다.

이후고 로마제국의 세력이 확대됨에 따라 유럽에서 와인이 만들어 졌으며 5세기 말에는 프랑스의 보르도, 부르고뉴, 르와르, 상파뉴, 독일의 라인, 모젤 등 현재의 유명한 와인 산지는 이 시대에 개척되었다.

유럽 여러 나라는 옛날부터 와인이 민족의 술로서 애음되었기 때문에 각각 풍토색이 풍부

하고 독특한 형태의 와인을 만들어 왔다.

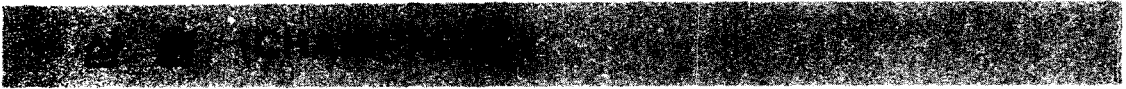
와인이 색상에 따라서는 적포도주, 백포도주, 황포도주로 분류되며, 맛으로 보면 감미포도주, 생포도주가 있으며 양조방법의 차이에 의한 분류로는 수확상태의 포도를 짠 과즙만을 발효시켜 만든 천연와인, 특수와인 중에 감미보강와인과 드라이한 맛의 보강와인, 브랜드 외에 포도과즙 농축액, 미스벨 등을 첨가한 리퓨르성와인, 약초류의 추출물을 배합한 약미와인과 일반적으로 4기압 이상의 탄산가스압력을 가지고 있는 발포성 와인 등으로 분류된다.

다.

와인은 이동 중에는 맛이 안정되지 않는다. 와인을 구입하면 잠시 옆으로 눕혀 두어 여행 피로를 회복시켜야 한다. 보통와인은 1주간, 유명한 와인은 2주간 이상을 두도록 한다.

포도주에는 인체에 필요불가결한 아미노산류, 비타민류, 무기염류가 함유되어 있으며 특히 카리움 등의 알카리성 미네랄이 다량 함유되어 있어 알카리성 식품이다.

현재 우리나라에는 알콜도수 10%의 백화포도주, 진로포도주, 천양포도주가 있다.



샴페인은 서기 1658년 파리 근교 수도원에서 미사주로 두었던 포도주가 재발효된 것을 보고한 청년 수사가 개발하여 서구인들의 생활과 밀착되어 축제전이나 결혼식, 탄생일 등 화려한 파티 장소에서 쓰여지고 있다.

샴페인은 당도가 높은 양질의 포도만을 엄선하여 와인으로 제조한 다음 입병하여 60파운드 정도의 탄산가스압이 생성될 양의 당을 첨가하여 재발효 시킨다. 발효가 끝날때 쯤에 60도 경사로 숙인 후 주고에서 저장, 숙성시킨다.

숙성기간에 생긴 침전물을 제거하여 일정기간 저장하였다가 상품화 한다.

우리나라의 샴페인은 경제성 관제로 탄산가스를 인공 주입하여 샴페인을 만든다. 드라이와스위트로 대별하는 샴페인은 알칼리성 음료이기 때문에 육류와 디저트 등 산성불림이 많은 음식에 곁들여 마실 수 있는 알콜도수 6~10도의 청량감 있는 주류이므로 얼음을 넣지 않고 잔에 채운이 전달되지 않도록 잔의 다리 부분을 잡고 마시면 눈으로 멧과 빛깔을 감상하고 코로 향취를 즐기고 있으므로 맛과 청량감을 즐길 수 있는 술이다.

현재 우리나라에서 생산되고 있는 샴페인은 오스카, 세븐, 삼미, 천양의 4가지가 있다.



매화의 열매인 매실은 예로부터 술로 담아 향기와 맛 그리고 약효를 즐겨왔다.

조선조부터 널리 제조한 기록이 나타나는데 약용 효과가 좋아 불로장생의 비주라 하여 궁중시녀들에게도 더위를 잊고 몸을 따뜻하게 하

는 음료로서 귀락되었기 때문에 여인의 술로 알려지기도 했다.

매실주를 약용주 가운데 첫손꼽는 것은 식중독이나 기타의 질병을 예방하는데 뛰어난 효과를 나타내기 때문이다. 피로회복이나 식욕 증

진에도 탁월한 효능은 매실의 주성분인 구연산 때문이라고 말하고 있다.

매실은 유기산뿐만 아니라 당분, 무기질, 그리고 소량의 비타민을 함유하고 있는 알칼리성 식품으로 우리 인체에 아주 이롭다는 것이 밝혀져 새로운 자연식품으로 각광을 받고 있는 것은 주지의 사실이다.

매실주는 뛰어난 효능과 더불어 영롱한 색과 향, 그리고 맛이 일품으로 매화가 4군자의 으뜸이라면 매실주는 술중의 술로 우리가 더욱 보존해야 할 한국의 고유의 명주이다.

현재 우리나라의 매실주는 우리 고유의 전통주를 더욱 계승 발전시키기 위해 과학적인 제조방법으로 현대감각에 맞게 재현시킨 술이다.

매실주의 질은 좋은 양질의 청매와 좋은 주정이 관건인데 우리나라에서 나는 매실은 중국이나 일본의 것보다 우수하다는 평을 받고 있어 우리나라 매실주가 단연 으뜸이라고 말할 수 있다.

제조과정을 간단히 설명하면 먼저 잘 정제된 주정을 50%로 희석하여 완전 탈취한 다음 청

매(익기 1주전)를 엄선하여 깨끗이 씻고 물기를 말린 후 준비된 침출 탱크에 투입한다.

침출 탱크에서 10일 간격으로 교반시켜 매실 속에 함유되어 있는 유기산 및 미네랄이 골고루 용출되도록 한다.

약 50일간의 침출이 끝나면 영롱한 호박색의 매실주가 되는데 이때 매실을 꺼낸후 매실주 원액만 저장탱크에 옮겨 1년 6개월이상 숙성시킨다.

저장기간이 길수록 양질의 매실주가 되는데 이 기간동안 여러가지 성분과 미생물이 호흡작용에 의해 조화되고 불순물은 침전되어 향기와 맛이 순화되고 색상이 더욱 맑고 아름답게 익어진다.

저장기간이 끝난 매실주 원액에 아직 남아 있는 불순물은 상온에서 효소 처리로 완전 제거한 다음 혼탁물은 영하로 냉동시켜 침전 여파하여 맑고 순수한 매실주가 되도록 한다.

우리나라에서 생산되는 매실주는 알콜도수 25%인 매취와 알콜도수 20%인 홍실이 있다.

오 가 피 주 (五加皮酒)

오늘날까지 전해지고 있는 불노장생을 위한 선조들의 비방이라면 「불노장생주」의 세계를 빼놓기 어려울 것이다. 중국에서 일찍부터 이름났던 불노장생주를 찾아보면 천하의 규방주 로써도 이름이 높았던 오가피주를 들 수 있다.

우리나라는 이조 중엽에 실학자이던 홍만선도 오가피주에 대해 “이 술을 복용하고 거병 정년한 수를 헤아리기 어렵다”고한 예로 미루어 오가피주는 일찍부터 우리나라에 명성이 있었던 것이 분명하다.

「인삼」과 같은 오가과에 속하는 오가피는 한방에서 약용으로 주로 사용해 왔으며 색과 향

이 천연식품으로 가치가 인정되고 약효성분의 과학적 규명이 이루어짐에 따라 민간약으로 소주에 담구어 음용해 오던것을 1966년 우리나라에서 처음으로 오가피주를 대량 생산하여 시중에 시판하기 시작하여 오늘에 이르렀다.

오가피주의 주원료인 오가피는 원산지가 중국이고 우리나라를 포함해서 대만, 일본등지에서 7종류 이상의 품종이 자생하고 있으며, 산지나 개간지, 후유지등 어디서나 재배가 가능한 약용식물로서 묘목식재후 3년후에는 수확이 되므로 국내 원료조달이 완전 가능하다.

오가피는 동의보감에 한방약으로 그 효능이

뛰어난 약용식물로 기록되어 있으며, 약효의 학술적 연구는 1975년 파리 세계생약학회에서 소련학자에 의해 보고된 후 국내에서도 활발히 진행되고 있으며, 신비한 약효는 인삼에 버금가는 것으로 정력보강, 신경쇠약, 요통, 중풍 예방에 효능이 있다고 한다.

오가피의 주원료는 오가피 나무의 껍질과 뿌리이며 전체 한약재의 22%에 해당되고 나머지 78%는 부원료로서 인체에 유용한 미삼, 오미자, 구기자, 건강, 담귀, 감초, 육계, 진피, 청초근이며 첨가물은 설탕, 꿀, 엿이다.

제조방법은 95%의 주정을 탈취 정제하여 47.5%로 도수를 낮춘후 오가피외 9종을 사입하여 30일 이상 침출하고 침출후 압착 여과하여 저장한다.

저장기간 30일 이상 숙성시켜 오가피주의 원액으로 사용하여 원액 함량을 20%, 22%로 브랜딩하여 제품으로 하고 있다.

현재 우리나라에서 생산되는 오가피주는 장생오가피주(알콜도수 35도, 40도)와 녹향오가피주(알콜도수 30도, 35도)의 2종류가 있다.

각 테 일 (COCKTAIL)

카테일은 일반적으로 즉석에서 만들어 마시는 것으로 되어 있으나 이와 같은 방법은 카테일을 만들 수 있는 장소와 도구 여러가지 재료를 필요로 하기 때문에 시간적 공간적으로 여러가지 제약을 받게 된다.

이러한 문제점을 해결하여 가정에서는 물론 장소에 관계없이 어디에서나 손쉽게 마실 수 있도록 만든 완성품 카테일인 「비터즈」, 「김리트」, 「스크루드라이버」는 아름다운 맛과 향기와 색채(빨강, 연두, 노랑색)를 갖고 있어 식욕 증진등의 효과를 갖고 있다.

비터즈

비터즈란 뜻은 맛이 쓴 알콜음료 및 기타 음료의 총칭이며 보통 강장제, 소화제, 정력제로 널리 음용되어 왔다.

세계적으로 유명한 비터즈는 「앙고스투라」, 캄파리 「언데베르그」, 「페르차이나」 등이 유명한데 이태리에서는 소화제 최음 및 진정제로 널리 이용하고 있는데 특히 저녁 식사 전에는 어느 가정이나 비터즈를 음용하고 있다.

비터즈는 가끔 단술의 카테일 재료로도 사

용된다.

비터즈의 제조방법은 회사마다 엄격한 비밀이 유지되는 특유의 처방으로 외부에 공개되는 일이 없으나 대체로 과일이나 과일껍질 약초 식물의 뿌리, 잎 등에서 추출한 천연 에센스를 원료로해서 만들어지고 있다. 비터즈는 카테일할 때 일정분량을 넣어 향미를 내게 하는 것과 롯데의 비터즈와 같이 완성품으로 제조하는 것도 있다.

캄파리 타입인 비터즈는 알콜도수가 14%인 완성품(Pre-mixed)으로 병째 냉장고에 보관했다가 카테일을 즐길 수 있는 편리한 점은 물론 씹쌀한 맛은 식전 식욕을 돋구어 주기도 한다.

또한 단맛은 식후의 소화에도 도움을 주며, 약초에서 추출한 에센스를 사용했기 때문에 자양 강장의 건강음료로 빨간 정열의 색깔이 특징이기도 하다.

김리트

모든 카테일 제조방법과 유래는 주로 유럽 및 미주에서 시작되었으나 김리트만은 극동의

영국 식민지 시절 싱가포르와 홍콩에서 창조된 것으로 주로 더운 지방에서 즐겨 마시는 유명한 칵테일이다.

김리트라는 칵테일 명칭의 유래는 정확히 알 수 없으나 김리트를 즐기는 사람들이 상대의 마음을 뚫는 것같은 눈을 가졌다(Gim-let-eye) 하여 붙여진 것으로 추측된다.

김리트는 기주인 진 또는 보드카에 라임즙을 믹스한 칵테일인데 세계적으로 유명해지고 애호를 받는 이유는 새콤한 맛과 열대의 태양아래 반짝이는 맑은 바다와 같은 시원한 연초록의 색깔을 띠우고 있으며 비타민 C를 함유하고 있어 여성들이 즐겨 찾는 주종으로 알콜도수는 14%이다.

스크루 드라이버

스크루 드라이버는 세계적으로 유명한 칵테일 베스트 10중의 한가지로 보드카에 상쾌한 맛과 비타민 C가 함유되어 미용이나 건강등에 좋다는 오렌지 주스를 믹스한 칵테일이다.

보드카의 무미, 무취, 무색의 특징을 잘 살린 칵테일로 오렌지 주스의 상쾌한 맛을 낸다. 적절한 알콜도수(약 12~14도)로 마실 때는 술맛을 거의 느끼지 못하나 마신 후에 은은하게 취해오는 것이 특징으로 특히 여성들이 좋아하는 칵테일이다.

서양에서는 우먼킬러 플레이보이 칵테일로 불리워지기도 하는데 섭씨 4~8도씨가 유지되는 냉장고에 보관했다가 마시는 것이 청량감을 더해준다.

이러한 완성품 칵테일류는 롯데주조의 김리트, 비터즈 및 스크루드라이버 3종류가 있다.

하수오주

하수오주는 하수오, 갈근, 감초를 원료로 하여 제조하는 주류로서 하수오, 갈근, 감초는 약품명이며 또한 식품으로서 다음과 같은 유래가 있다.

춘추 전국시대에 하 공이라는 군주가 이 약초를 복용하고 난 뒤부터 백발이 흑발로 변하고 젊어졌으며 그의 부인도 이것을 복용한 후 얼굴이 처녀처럼 아름다워졌고 회춘하였다.

즉, 하공의 머리가 검게 되었으므로 「하수오」라고 부르게 되었다 한다.

하수오주의 제조과정은 정제된 주정에 하수

오, 갈근, 감초를 넣고 1개월간 밀봉된 상태에서 침출하여 40%의 원액을 제조한 후 이 원액을 다시 3개월 이상 장기 저장한 후 이 원액에 첨가물료인 글리싱, 설탕, 호박산, 적색 2호, 담향 등을 첨가하여 3회의 여과 과정을 거쳐 살균 및 소독 처리된 용기에 주입된 후 상표를 부착 타전후 완제품이 생산되는 것이다.

우리나라에서 생산되는 하수오주는 세븐 하수오주가 있으며 알콜도수 및 용량은 25% 640ml, 36% 360ml 및 16% 640ml가 제조되고 있다.