

國產酒 開發 方案

劉 太 鍾
(高麗大 農大教授·農博)

● 目 次 ●

- I. 序 言
- II. 世界酒類의 現況
- III. 國產釀造酒의 開發方案
- IV. 國產酒開發을 위한 提言

1. 序 言

古代 文明은 대개 좋은 술을 가지고 있다. 뛰어난 文化는 人間의 感覺을 세련시키고 美化하며 풍부하게 할 수 있기 때문이다. 그래서 좋은 술을 가지고 있는 민족은 앞선 文化의 所有者라고 볼 수 있다.

그런 觀點에서 보았을 때 우리 나라도 그 隊列에 속한다고 自負할 수 있다. 文化란 一朝一夕에 이루어지는 것이 아니고 오랜 歲月을 두고 닦고 갈아 세련되게 되어 있다. 그런데 우리의 술은 훌륭한 것이 있었는데도 닦고 갈지를 못

해 오늘날 커다란 아쉬움을 갖게 되었다.

한 가지 例로 月梅가 李道令을 대접하는 酒盤床에 나오는 술을 보면 葡萄酒, 紫霞酒, 松葉酒, 過夏酒, 方文酒, 千日酒, 百日酒, 金露酒, 火酒, 蓮葉酒 등 매우 다양한 것을 알 수 있다.

이로 미루어 보더라도 우리의 傳來酒가 많았던 것을 짐작할 수 있으며 歲時風俗에 따라 여러 가지 술을 즐기는 종류가 있었음을 엿볼 수 있다.

그런데 오늘날 우리가 마시는 傳來酒는 매우 貧弱하고 風流도 찾기가 어려워졌다. 傳統이란 같은 地域에서 생활하고 있는 사람들이 血緣感을 느끼게끔하는 매개체인 것이다.

또한 傳統은 예로부터 내려오는 것이면서도 옛것의 자랑만을 위해 존재하는 것이 아닌 未來를 위한 價值속에 具現되어야 하는 것이다.

우리의 傳統酒가 계승 발전되지 못한 理由를 살펴 보면 다음과 같다.

가장 큰 장애 요인은 日帝統治에 의한 傳統의 中斷이다. 日帝統治로 酒類釀造는 專売制度로 되면서 地域의 으로 이어져 오던 傳來酒는 그 자취를 감추지 않으면 안 되게 되었다.

解放以後 오늘날에 이르기까지 그 變化는 전

혀 없었고 外來文物의 無分別한 導入으로 더욱 그늘에 가려지지 않을 수 없었다.

政府樹立 후에도 술은 제한을 많이 받고 까다로운 酒稅法에 묶여 傳統酒의 개발은 완전히 막힌 상태였다.

II. 世界 酒類의 現況

세계의 여러 民族은 저마다의 생활환경, 풍토조건하에서 民族의 술이라고 할 수 있는 독특한 술을 낳은 것이다. 그러므로 文化史的으로 보아도 세계의 酒類工業은 매우 다채로우며 그 民族들이 그 지방의 특색을 살려서 오랜 歲月을 통해서 키워 온 것이다.

지금 우리 나라에서 갑자기 프랑스 보르도産의 와인이나 독일의 라인 와인이나 스코틀랜드의 스카치 위스키를 만들려고 해도 그것은 아마도 불가능한 일이 될 것이다.

이러한 外來酒들이 우리 나라에서 뿌리를 내리게 됨에 따라 그 술의 製法이나 香味가 한국적인 것으로 變形 變質되게 마련이다.

술이 어느 곳에서 民族의 술이 되기까지엔 긴 역사적인 必然性을 갖고 있는 것이다.

小아시아가 原産地인 것으로 알려진 유럽系 포도 *Vitis Vinifera*는 유럽系민족의 移動, 發展으로 유럽으로 퍼져갔다. 이탈리아半島, 이베리아半島(스페인, 포르투갈), 프랑스, 스위스, 서독, 오스트리아, 카스피海沿岸의 中歐 軒 거리 등은 까다로운 재배기술이 없이도 良質의 포도를 만들어낼 수 있었다. 그 지방 특유의 포도를 원료로 해서 와인이 탄생한 것이다.

오늘날 라틴系民族에게 와인은 民族酒가 되고 말았다. 그러나 北프랑스나 영국은 氣候風土가 맞지 않아 포도의 재배는 不可能하였다. 그래서 사과가 포도로 바뀌고 사이다(사과주)가 와인 대신이 되었다.

여름의 氣溫이 낮고 포도의 재배가 不可能한 西·北유럽과 지나치게 습기가 많아 포도 재배가 어려운 영국에선 보리를 원료로 한 맥주가 만들어진 것이다.

아일랜드와 스코틀랜드에선 그 지방에서 나는 Peat(草炭)로 麥芽를 燻乾해서 만든 독특한 위스키가 만들어졌다. 北유럽에선 감자를 원료로한 독특한 蒸溜酒 아크바비트(또는 슈납스)가 맥주와 더불어 大衆酒가 되었다.

와인이 만들어지는 곳에선 와인을 증류한 브랜디도 만들어졌다. 또 와인은 地方에 따라 특색있는 것이 제조되었는데 그러한 것이 포르투갈의 port, 스페인의 sherry와 malaga, 이탈리아의 vermouth와 marsara 등이 그 例이다.

영국은 自國産의 와인은 없으나 와인을 愛飲하는 곳이다. 그러자니 자연 保存性이 좋은 port나 sherry와 같은 酒精度數가 높은 와인을 輸入해다 世界的인 商品으로 키우게 되었다. 브랜디의 최고급품인 꼬냑은 프랑스西南部에 있는 꼬냑地方에서 만들어지는 브랜디에 限해서 呼稱할 수 있게 된 것이다.

世界的인 名聲을 얻고 있는 꼬냑도 그 根源을 찾아보면 좋은 와인이 만들어지지 않았기 때문에 이루어진 것이다. 그 지방의 포도는 지나치게 신맛이 강해서 좋은 品質의 와인을 만들 수 없어 고민이었다. 그래서 그 質이 떨어지는 와인을 증류해서 묵은 참나무통에 오래 저장한 바 매우 香味가 좋은 브랜디가 생겨나게 된 것이다.

近世에 와서 스페인, 포르투갈, 영국 등이 植民地獲得競争이 심해져 南半球에의 유럽諸國의 침략이 시작되었다. 그에 따라 南半球에도 이들 와인愛好民族에 의해 새로운 포도재배와 와인産地가 선을 보이게 된 것이다. 南阿 聯邦, 호주, 北美, 캘리포니아, 아르헨틴, 칠레, 브라질 등이 거기에 해당한다.

미국大陸大西洋沿岸에는 이른바 美国系포도라고 불리는 다른 系統의 포도가 野生하고 있

었다. 유럽에서 移住해간 사람들이 이 포도를 원료로 하여 와인을 만들었다. 그러나 얻어진 포도주는 品質이 형편없는 것이었다. 그래서 그들은 포도주를 熟成시키는 방법으로 가열처리하는 이른바 baking 法을 개발하였고, 食后에 마시는 dessert wine 中心의 와인제조가 이루어지게 되었다.

한편 미국 中部地方은 옥수수과 라이麥의 주요 생산지이다. 따라서 자연히 이들을 주원료로 하는 이른바 Bourbon whisky와 Rye whisky가 만들어져 그 자리를 굳히게 되었다. 그것이 계기가 되어 지금은 미국이 켄터키州를 中心으로하여 세계 최대의 위스키生産國이 된 것이다.

또 카나다는 매우 질이 좋은 小麥의 세계적인 생산국이다. 그래서 이 小麥을 주원료로 하는 위스키가 영국系移民들의 손에 의해 만들어져 오늘날 이것이 Canadian whisky로서 독특한 타입으로 발달했다.

소련의 대표적인 술은 보드카이다. 이것은 小麥, 라이麥, 大麥 등이 원료이다. 이들 穀類를 蒸煮해서 麥芽를 加하고 糖化하고 이것을 酵母로 발효시킨 것을 증류해서 50% 가량의 酒精分으로 한 것이다. 이때 酒精을 그대로 얻지 않고 白樺나무 숲을 채운 塔을 통과시키고 있다. 이 처리로 짙어 강한 fusel oil이나 惡臭成分이 흡착되어 無味無臭한 상쾌한 술이 탄생한 것이다. 소련의 국민음료로는 보드카 외에 크와스라는 것이 있는데 맥주 비슷한 것이다. 酒精分 1~2.5%정도의 가벼운 음료인데 원료로는 小麥, 大麥, 라이麥, 燕麥등과 食糧 부스러지가 쓰인다고 한다. 빵은 원래 酵母에 의해 발효된 것이므로 西洋 술의 起源은 빵을 물에 녹인 것에서 시작된 麥酒인 것을 생각해 보면 흥미있는 것이다.

각테일用의 술로 세계적인 好評을 받고 있는 것에 진(Gin)이 있다. 진의 發詳地는 荷蘭인데 세계적인 술로 각색한 것은 영국인이다.

荷蘭에선 穀類의 발효액 중에 杠松열매를 섞어 발효시킨 것을 증류해서 만들었다. 이 증류액을 와인이나 sherry의 빈통에 오래 담아 두면 약간 黃色을 띄게 된다.

東洋圈에선 中國이 歷史的으로나 實質的인 면에서 多様하다고 볼 수 있다.

中國 固有의 술로는 紹興酒와 高粱酒가 有名하다. 2次大戦后에 제조법이 近代化되었으나 鎔釀地에선 古來로부터 내려오는 傳統的 제조법을 그대로 固守하고 있다.

紹興酒는 中國 中部의 紹興, 杭州, 上海地方을 主産地로 하는 양조주로 양조법에 따라 다음과 같은 종류가 있다. 淋飯酒, 攤飯酒, 加飯酒, 善釀酒 등인데 善釀酒가 가장 고급이다. 紹興酒는 淸酒제조와 비슷한데 쌀을 찹쌀을 쓰며 麴 대신 酒藥, 麥麴을 사용하고 오래 저장할수록 品質이 좋아지는 점이 다르다.

酒藥은 酒葯이라고도 하는데 酒母麴에 상당한다. 멥쌀 5~10kg, 小麥麴 1.3kg, 甘草, 陳皮, 大回等 17種의 藥草 약 700g을 물 5~6ℓ에 반죽해서 작은 덩어리를 만든다. 이 덩어리에 酒藥粉末(種麴)을 살포하고 방치한다. 그러면 *Aspergillus*, *Rhizopus*, *Mucor*, *Absidia* 등의 곰팡이가 번식해서 糖化酵素가 生成되고 酵母도 번식한다. 균의 번식이 약 3주일이면 끝나므로 곧 건조한다. 麥麴은 小麥을 거칠게 빻은 것을 箱子에 담고 물을 살포하고 창고 안에 쌓는다. 여름이면 1주일, 겨울에는 2주일로 *Aspergillus*, *Rhizopus* 등의 곰팡이가 번식해서 品溫이 올라간다. 그대로 방치해서 60~70日后 사용한다.

高粱酒는 대표적인 蒸溜酒인데 白乾兒, 釀酒라고도 한다. 酒精分 60%가량이고 高粱, 옥수수가 主原料이고 糖化劑로는 大麥, 小豆로 만든 麴子가 쓰인다.

麴子는 大麥, 小豆를 분쇄하고 이것을 물로 반죽하여 얇은 나무상자에 넣고 밝아 굳힌다. 이 벽돌모양의 덩어리를 養麴房이라는 곳에서

쌀이 올린다. *Aspergillus*와 *Rhizopus* 등이 자연히 번식해서 35~80일 만에 완성된다. 추울 때엔 養麴房을 난방한다.

在來方法은 원료의 澱粉利用率이 45~50%로 매우 낮다. 그래서 최근엔 麴子 대신에 黴麴(黑麴菌과 黃麴菌)을 이용하며 옥수수를 원료로 한 酒母를 사용하고 있다. 그러면 澱粉利用率이 67~68%까지 향상되고 있다.

한편 대만에는 독특한 술로 米酒가 있다. 이것은 白米를 수증기로 찌서 여기에 白糶(겨와 쌀가루를 수증기로 찌서 *Rhizopus*, 酵母를 접종하고 단자를 만들어 미생물을 번식한 것)을 粉末로 해서 넣고 물을 넣어 담근다. 6일째에 증류하는데 酒精分 20~25%인 淡白한 風味를 갖는다.

中國술은 穀類를 다양하게 쓰며 中國 高유의 麴子와 傳承의 技術과 風土의 變化가 加해져 다채로운 風味가 釀造家에 의해 유지되고 전래되어 왔다.

中國 술을 특징짓는 것은 복잡한 藥味の 配合體인 麴이다. 이것은 뛰어난 消化保健藥으로서 神麴이라는 이름으로 불리기도 한다. 中國에선 消費量이 전체의 80%를 차지하는 술은 白酒와 黃酒인데 解放后는 果實酒의 생산이 현저하게 증가하고 있다. 이들 果實酒를 基酒로한 수많은 藥酒가 또 제조되고 있다.

中國酒는 일반적으로 양조, 증류과정에서 化學調味料나 葡萄糖 등을 첨가하지 않기 때문에 술의 純度가 매우 높다. 뿐만 아니라 酒甕을 올리기 위한 저장도 陶器를 사용하기 때문에 材質을 사용하는 경우처럼 변화가 없다. 따라서 混成酒의 基酒로는 매우 우수한 것이다.

中國의 藥材는 千餘種이 넘으며 常用되는 것이 500種, 日常 쓰이는 것이 200種이라고 한다. 中國藥酒는 맛이 좋고 滋養強壯의 효과가 높아 一石二鳥의 妙酒라고 볼 수 있다.

옛날 中國의 文化 中心은 北部와 西部地方이었다. 그런데 이 地方에는 논의 적어 주로

술의 原料는 밭에서 나는 곡식이었다. 그래서 北部의 술은 조나 高粱이 주원료가 되어 있고 증류주인 白酒 즉 高粱酒가 많다. 한편 南部에는 쌀이 주원료이며 老酒 즉 紹興酒의 본고장이 되어 있다.

Ⅲ. 國產 釀造酒의 開發方案

以上 세계 각지방의 民俗酒를 概觀하였다. 이것을 分析하고 吟味함으로써 國產酒 開發을 위한 他山之石으로 할 수 있을 것이다.

우선 釀造酒의 경우를 살펴 보면 가장 대표적인 것이 濁酒와 藥酒이다. 1983년에 文化財管理局에서 傳統民俗酒에 대한 조사를 실시한 바 있다. 그 조사 목적은 全國各地의 民家에서 양조된 전통적이고 鄉土의 特色이 있는 우리 民族 傳來의 우수한 民俗酒를 조사하여 그 제조 技能을 重要 無形文化財로 指定하고 保存·傳承하는데 있다고 되어 있다.

그 방법으로는 各市道에서 調查報告한 傳統民俗酒 중에서 民俗酒를 선정하는 것으로 되어 있다. 關係學者 및 文化財專門委員을 中心으로 한 民俗酒 조사 실무위원회를 구성 위촉하고 現地確認조사를 실시하는 것으로 추진 중에 있다고 한다.

各市道에서 一次 선정한 것중 양조를 보면 다음과 같다.

서울에서는 三亥酒, 藥酒, 松節酒, 釜山에서는 金井山城土產酒, 仁川에서는 百歲酒, 京畿道에서는 浮蟻酒, 江原道에서 옥수수술과 동동주, 忠北에서는 淸明酒, 忠南에서는 韓山素麴酒와 杜鵑酒, 全北에서는 松荀酒와 梨薑酒, 壺山春, 五味子酒, 過夏酒, 동동주, 百日酒, 三亥百日藥酒, 松花百日酒, 松竹五穀酒, 삼겹접술, 全南에선 土俗藥酒, 慶北에선 慶州法酒, 金泉過夏酒, 善山藥酒, 湖山春, 荷香酒, 慶南에선 藥酒, 사과주, 民俗五加皮酒, 松葉酒, 五

味子酒, 濟州에선 淸酒, 생지황술 등이다.

이상의 발효주를 보면 대체로 穀酒, 果實酒 그리고 藥用酒로 分類할 수가 있다.

○穀酒

穀酒의 경우 大宗을 이루고 있는 것이 藥酒이다. 三亥酒, 浮蟻酒, 淸明酒, 壺山春, 素麴酒, 荷香酒 등이 이에 속하는 것들인데 傳來方法들을 보면 음력 亥日에만 골라 술을 담근다가, 午前 4時에 담근다는 것을 지금도 고집하고 있는 것은 非合理的인 癖見이다.

또 누룩을 옛날 方式대로 눌러 밟아 만들어 쓴다는 것이 傳統的인 방법인듯하나 실은 문제가 많은 것이다.

自然상태에서의 製麴이란 品質管理를 도저히 할 수 없는 형편에 있다. 옛날에야 눈에 볼 수 없는 것이기 때문에 精誠을 다하는 手法에 의존해온 것도 무리가 아니다. 그러나 현재에는 그 누룩에 번식하는 미생물을 알게 되었고 순수배양하는 기술이 일반화되고 있다. 그런 면에서 본다면 百濟때 양조기술을 우리에게서 傳受받은 日本이 순수배양에 가까운 麴을 만드는 기술을 개발했기 때문에 淸酒가 발전을 한 것이고 오늘날 藥酒의 品質관리보다 앞서게 된 것으로 볼 수 있다.

외국의 경우를 보더라도 전통적으로 내려오던 방법을 科學化함으로써 더욱 훌륭한 것으로 키워온 것을 우리도 거울 삼아야 할 것이다.

穀酒의 경우 먼저 麴子의 管理를 표준화하고 발효온도와 収率과의 관계를 究明해야 할 것이다. 그리고 製品의 保存性を 向上시키기 위한 科學的 對策이 뒤따라야 할 것은 두 말할 나위가 없다.

이들이 제출한 방법들은 옛날에 쓰던 方式을 그대로 답습하는 것을 존중하고 있다. 그러나 우리가 重要視해야 하는 것은 原料의 精選, 配合 그리고 맛이다.

在來法으로 제출된 것으로는 담금용 독을 짚

블로 소독한 후 냉수로 씻어 내고 4~5시간 건조시켜 사용하는 것도 있다.

이러한 것은 당연히 現代化를 해야 할 것이다. 在來의 方法에 現代科學을 적절히 加味하면 우리도 中國의 紹興酒와 같이 사랑 받는 穀酒의 育成이 可能하리라 생각된다.

○果實酒

果實酒 中 傳統的인 것에서 民俗酒를 찾는다는 것은 무의미한 일이다. 이미 序言에서 酒類의 發生과 史的인 面으로 고찰할 때 果實酒에는 그럴만한 것이 없기 때문이다.

그렇다고 果實酒를 開發할 필요가 없다고 하는 것은 아니다. 果實酒는 앞으로 需要가 증가할 것이며 새로운 開發이 있어야 할 것이다.

果實酒의 경우 原料의 國產自給이라는 前提에서 생각해 볼 때 可能性이 있는 것은 사과주와 포도주가 될 것이다.

국민소득의 향상과 더불어 포도주 消費가 급격히 증가하고 86 및 88올림픽을 대비하여 政府에서는 釀造用 葡萄園과 포도주工場 확대 계획을 수립하고 금년부터 葡萄園 造園에 들어간다고 한다.

政府계획에 의하면 84~93년까지 10年間 14,500ha의 포도원을 조성하며 포도주 생산공장도 5個所를 增設하고 造園費, 苗木代, 工場施設費도 70%까지 負擔해 주는 것으로 되어 있다.

얼핏 보기에는 매우 鼓舞的인 것으로 보인다. 그러나 이 포도주의 생산에서 가장 중요한 것은 良質의 原料 포도의 確保이다. 이런 점에서 독일 포도주의 경우를 잠시 살펴 볼 필요가 있다고 생각한다.

포도주라 하면 누구나 흔히 연상하는 나라가 프랑스이다. 그러나 프랑스라고 해서 아무 곳에서나 良質의 포도주가 만들어지지는 않는다. 南部의 Bordeaux와 Burgandy 地方으로 되어 있다.

양조용 포도 재배를 위한 氣候와 土質이 알

맞기 때문이다.

土質이 얼마나 중요한가에 대해서 다음과 같은 逸話가 있다. 프랑스의 「꼰데」라는 貴族이 빠리근처의 자기 農場에서 좋은 포도주를 만들려고 갖은 노력을 다 했다고 한다. 名酒產地인 Burgandy에서 아주 좋은 포도苗木을 구해다 심으면 틀림없이 좋은 포도주를 만들 수 있다는 農民의 말을 믿고 一日如三秋로 포도주가 익을 때를 鶴首苦待했다고 한다.

다 익은 포도주 맛을 본 「꼰데」公 노발 대발이 대단했는데 형편 없는 술이 만들어졌기 때문이다.

그 苗木을 판 農民의 목이라도 자를 듯한 기세였는데, 그 農民은 다음과 같이 태연히 대답했다고 한다.

「苗木을 팔라고 해서 苗木만을 팔았지 내 발 흙까지 팔라고 말씀하시지는 않았잖아요.」 이러한 에피소오드가 있을 정도로 포도밭 즉 와인의 출생지는 중요하고 까다로운 것이다.

그런데 프랑스 못지 않게 質이 좋은 백포도주를 만들어내고 있는 곳이 독일이다. 원래 독일은 地形的으로 포도의 재배에 알맞지 않은 곳이었다. 日照가 적고 기온도 적합하지 않았기 때문이다. 그러나 독일인의 科學的 執念이 오늘날의 名酒를 창조해낸 것이다.

라인江 中心地인 Mainz에서 자동차로 30分 거리에 있는 Geisenheim이란 작은 마을이 있다. 이곳에는 포도의 育種, 栽培, 釀造, 微生物 生化學 등을 研究하는 여러 研究所가 모여 있는 有名한 곳이다.

그곳에서는 약한 日光下에서도 光合成作用을 할수 있고 耐寒性이 강한 포도의 育種을 비롯해서 많은 研究를 進行하고 있다. 11月이면 한국에선 포도밭에서 잎이 달린 포도나무를 본다는 것은 상상도 하지 못하는데, 그곳에선 잎이 싱싱하게 달리고 포도송이가 매달려 있는 것을 흔히 볼 수가 있다. 이렇게 강인한 포도는 耐寒性이 크고 희미한 햇볕을 받아도 光合

成을 계속하기 때문에 포도는 성숙하고 糖分이 많아져 포도주용 포도로 알맞게 된다는 것이다. 독일의 西南部 라인江 연안지대는 백포도주의 名產地이며 그 중에서도 Rheingau, Mosel, Rheinhessen, Nahe, Franconia 등은 一級地이다.

프랑스와의 接境을 따라 마르크스의 탄생지인 古都 Trier에서 라인江과 合流가 되는 곳까지의 直線거리는 약100km이다. 이 사이를 흐르는 江이 Mosel江이다. 이 Mosel江은 뱀의 움직임처럼 굴곡이 심해 江의 길이는 직선 거리의 2배인 200km나 된다. Mosel江은 北緯 50度 가량으로 포도재배지로 세계에서 가장 北쪽에 자리잡고 있다. 이렇게 北쪽에 자리잡고 있기 때문에 江의 南向비탈에만 포도재배가 가능하다. 그런데 이 江가는 장소에 따라 土質이 다 다르다. 그 중에서 납작한 片板자갈이 많은 곳에 자라는 포도에서 가장 좋은 와인이 만들어진다. 그렇기 때문에 같은 Mosel產의 와인이라도 차이가 많을 수 밖에 없다.

이것을 여기서 소개하는 것은 앞으로 大団地化하는 포도원의 選定에서 檢討되어야 할 先行要件이 무엇인가 하는 것을 熟考하기 바라기 때문이다.

독일에는 그밖에도 原產地 統制名을 갖는 10개의 地域이 있으나 크게는 2大產地로 Rheingau와 Mosel을 치고 있다. 독일產의 백포도주는 종류도 다양하고 다른 나라에서 만드는 것과는 다른 點이 많다.

독일포도주의 特色의 하나는 포도수확 방법에 의한 等級이다. 어느나라고 포도는 한꺼번에 수확해서 포도주를 만들어내고 있으나, 독일에선 같은 해라도 포도를 수확하는 시기를 몇번으로 나누고 있다. 뿐만아니라 수확하는 방법에도 차이가 있어서 같은 해의, 같은 포도밭에서 만들어진 포도주라도 다른 品質의 것이 생겨나게 된다. 거기에는 다음과 같은 4種이 있고 라벨에 표시를 하게 되어 있다. 싸

구려에는 이 표시가 없다.

- ① Auslese : 포도송이를 精選한 것.
- ② Spätlese : 늦게 수확한 것.
- ③ Beeren Auslese : 포도 알을 精選해서
만 것.
- ④ Trocken Beeren Auslese : 잘 익은 알
만을 정선해서 만 것.

그밖에도 自家特選으로 잘 만들어진 포도주
를 Cabinet 이라고 표시하는데, 이것은 대개
質이 좋은 술이다.

독일 포도주에는 地域差에 따라 品質이 바
뀐다. 釀造會社의 商標에 따른 地域포도주, 마
을 이름이 붙은 포도주, 포도원 이름을 딴 포
도주 등과 같이 表示 地域名이 細分化 될수록
質이 좋아지고 특색있는 술이 된다.

내가 찾아간 Rheingau의 한 小規模 釀造場
은 地下室의 술통이 불과 5個뿐이었는데 祖
上代代로 계승되어 그 이름이 널리 알려져 있
었다. 이것은 우리나라와 매우 對照的인 面을
보여주는 것이다.

막걸리·약주·소주에 이르기까지 大單位化를
강요하는 酒類行政은 個性이 없고 특색이 없
는 획일적인 統合을 빚어 酒質의 個性이 없고
質의 低下를 초래하고 있는 실정이다.

술이란 生活必需品이 아니고 어디까지나 嗜
好品이라는 사실을 外面한 처사가 아닐 수 없
다. 嗜好性을 강제로 統一시킨다는 것은 있을
수 없는 무의미한 일이라는 것을 알아야 할 것
이다. 愛用家로 하여금 선택의 自由를 누리게
끔해야 하는 것이다.

독일은 우리나라와 마찬가지로 포도재배의
北限線에 있기 때문에 항상 日照不足의 위협
을 받고 있어 어느 해에 수확되었느냐가 매우
중요하다. 일반적으로 술이란 오래 묵을수록
좋은 것으로 알고 있는 사람이 많은데, 포도주
에선 그 말이 통하지 않는다.

포도알이 성숙할 때 날씨가 좋으면 포도주
담기에 알맞은 포도가 수확되어 名酒가 만들

어지는 것이다. 그러한 포도가 수확된 해를 釀
造年次(Vintage year)라고 하는데 그해에 만
들어진 것은 술맛이 좋을뿐 아니라 값도 비싸
게 마련이다.

이전에 독일 포도주의 品質표시는 제멋대로
여서 消費者에게 어느 것이 宣文文句이고 어
느 것이 內容의 表示인지 분간하기 어려웠다
고 한다.

그러나 지금은 葡萄酒令으로 이를 規制하고
있다.

라벨에 표시되는 내용은 대충 다음과 같은
데, 이들 중 어느 한 項이라도 빠져있으면 포
도주의 格이 떨어지는 것이다. 즉 地域(10개
地域), 年度(포도의 수확년도), 地區 (포도재
배지명 또는 포도원명), 양조장(양조장명과 소
재지), 포장책임자(양조장 또는 병포장공장),
등급과 수확방법, 포도의 品種 등이며 포도주
의 통 번호도 기입되어야 한다.

독일 포도주를 分別하는 方法이 있는데 葡
萄酒令에 의하면 다음 세 가지로 크게 나누고
있다.

最高級群, 上級酒群, 普通酒群이다.

우리나라에서 앞으로 탄생될 포도주는 우리
風土에 알맞은 品種을 育成해서 個性이 있는
것이 되어야 할 것이다.

앞에서 말한 몇가지 事例가 좋은 教訓이 되
리라 생각한다. 拙速보다는 완전한 기초를 닦
고 출발하는 姿勢가 필요한 것이다.

사과酒의 경우도 포도주의 경우에 따라야 할
것으로 본다.

○藥用酒

약용주로 各市道에서 淸천되어 온것을 보면
松節酒, 杜鵑酒, 松荀酒, 梨薑酒, 五味子酒, 松
花百日酒, 松竹五穀酒, 삼겹접술, 五加皮酒, 松
葉酒, 生地黃酒 등이 있다.

이들 중 우리 固有의 것으로 다듬어 育成할
만한 것으로는 杜鵑酒와 五加皮酒 정도가 아

닌가 생각된다. 藥用酒의 경우 이러한 傳統民俗酒에만 局限할 필요가 없을 것이다. 藥用酒를 많이 만들고 있는 유럽이나 中國의 경우를 보더라도 새로운 경향은 酒精度수가 높은 蒸溜酒를 基酒로 하여 草根木皮, 果實類를 浸出시킨 것이 人氣品目으로 되어있는 것을 보면 우리도 그러한 것을 開發育成할 필요가 있으리라 본다.

그러한 觀點에서 볼 때 가장 有望한 것이 梅實酒로 생각된다. 原料 梅實이 우리나라의 風土에 맞으며 野山開發 등으로 大量生産이 可能하기 때문이다.

梅實은 오랜 옛날부터 藥用으로 中國에서 烏梅가 쓰여 왔다. 漢方에서는 解熱, 收斂, 止痛, 渴症防止에 이용해 왔다. 古來로 梅實酒는 食慾增進과 메스꺼움을 가라 앉히고 神經痛과 류마티스에 特効가 있다고 전해오고 있다.

梅實에는 約80%의 果肉이 있는데 水分이 85%가량이고 10%가량의 糖分을 갖는다. 그밖에 사과산, 구연산, 호박산, 주석산 등의 有機酸이 들어 있어 酸味가 강하며 피로회복의 효과와 입맛을 돋구는 효과가 크다.

梅實酒는 저장성이 좋으며 風味가 독특해 그대로 마시거나 칵테일에의 이용도 可能性이 있다. 外國人에게 穀酒는 食生活와 食性의 차이 때문에 저항감 없이 받아들여지기가 매우 어려운 형편이다. 거기에 비하면 梅實酒는 好感을 주는 嗜好品이 될 수 있는 것이다.

여하간 이 藥用酒나 再製酒에 대한 研究와 積極적인 後援策이 아쉽다.

이에 속하는 것으로는 유럽에선 酒類가 있다. 이 酒類는 프랑스의 教會에서 발달한 것이라고 한다. 酒類라고 해서 이탈리아인에 의해 만들어졌다는 說과 스페인인 아르노드 비르누브(1250~1314)와 레이몬 리쿠르(1235~1315)에 의해 제조되었다는 說이 있다. 독일에선 1598년 단찌히市에서 데르 락스商會의 商品으로서 金箔이 含有되며 단맛이 있는

술로 Gold wasser를 판매한 것이 최초라고 한다.

유럽에선 리쿠오리라고 부르며 貴族의 食卓에 常備되어 부드러운 香味와 藥效때문에 虛弱者 그리고 婦人들에게 애용되었다고 한다. 루이 14世는 晩年에 이 술이 없이는 하루도 지내지 못했다고 한다. 그 당시의 貴婦人들은 리쿠오리의 色에 맞추어 드레스를 지어 입었다고 한다. 처음엔 刺戟劑나 消化促進과 醫藥으로서 이용되었다.

그 製法은 대체로 다음의 네 가지가 있는데 현재에는 단독으로 쓰이지 않는 折衷해서 쓰고 있다.

① 濾出(percolation) : Coffe를 우리는 式으로 apricot brandy, peach brandy, creme de cassis 등이 이 法으로 만들어진다.

② 浸出(maceration) : 녹차를 우리는 式으로 果實, 其他 香味材料를 직접 酒精에 담아서 香味가 抽出될 때까지 두었다가 필터로 여과한다. orange curacao, cherry brandy, creme de cacao, sloe gin 등이 이에 속하는데 우리의 梅實酒도 이에 속한다.

③ 蒸溜(distillation) : 浸出法으로 얻어진 것이라도 濁해지기 쉬운 것이나 天然果實의 香料를 必要로 하는 경우에도 이용된다. 葉, 果皮, 種子 등을 酒精과 함께 직접 蒸溜해서 甘味를 調整하는 것도 있다. White curacao, creme de noyau (살구나 복숭아의 仁에서 essence를 취한 것), Kümmel (영어의 caraway에 해당하는 독일어) 등이 이에 속한다.

④ 香料添加(essence) : 原料 酒精에 天然香料를 加해서 甘味調製한 것이다. Peppermint, violet creme de rose

中國에선 이 系統의 술로 虎骨木瓜酒, 青梅露酒, 玫瑰露酒, 香梅酒, 十金大補酒, 竹葉青酒, 杞子補酒, 三蛇酒, 首烏酒, 金鹿酒, 人蔘補酒, 五加皮酒, 蛤蚧酒, 海龍酒, 蜂王漿補酒, 參茸藥酒, 丁香葡萄酒 등등 例挙하기 어려운

정도로 종류가 다양하다.

현재 우리나라에선 人蔘酒가 있으나 아직 그眞價를 인정받지 못하고 있는 실정이다. 역시 藥用酒라 하더라도 香味의 嗜好性이 앞서야 愛用된다는 外國의 例를 參照해서 開發發展시켜야 할 것으로 믿는다.

○蒸溜酒

各市道에서 調査한 民俗酒中 蒸溜酒로 올라온 것을 보면 서울의 문배주(장미나무과에 속하는 문배나무의 열매를 이용), 忠北의 伏燒酒(三伏때에 제조), 全北의 將軍酒(원료로 쌀 외에 녹두, 밥, 인삼, 백봉령, 松葉, 竹葉으로 한번 제조한 소주에 이들 부재료를 혼합하여 침출), 覆盆子酒(소주에 山딸기인 覆盆子를 침출), 통소주(흑곡을 사용하는 소주)가 있는데 이 중 將軍酒와 覆盆子酒는 再製酒임, 全南의 珍島紅酒(약초인 지초를 사용), 慶北의 安東燒酒, 濟州의 燒酒와 강술(차좁쌀이 원료)이 있다.

역시 계통적으로 보면 穀酒를 이용한 蒸溜式 소주들이다. 특히 흥미있는 것은 珍島의 紅酒이다. 역시 燒酎의 眞味는 蒸溜式에서 찾을 수 있는 것이며 지금 우리나라 酒類業界를 風靡하고 있는 稀積式은 正統的이 아닌 것만은, 사실이다. 稀積式은 蒸溜酒 固有의 個性이 없는 것이다. 보리등 穀類를 이용한 蒸溜式 소주가 愛耐家들에게 환영을 받을 수 있지 않을까 생각된다.

質이 좋은 燒酎의 開發이 時代的으로 要求되는 것이다.

燒酎類의 外國술로는 中國의 高粱酒와 北歐의 Aquavit(Akuavit) 그리고 인도네시아근방의 Arrack이 있다. Aquavit는 최근 유럽各國에서도 제조되고 있는데 酒精을 主로해서 Caraway 種子의 香을 加해서 再溜하고 있어 Gin과 비슷한 점이 많다. 瓶에 Linia Aquavit라고 표시된 것은 고급품인데 Linia는 영어의

Line으로 배에 싣고 赤道까지 航海를 한 것을 말하는 것이다.

IV. 國產酒 開發을 위한 提言

가. 地方的 特色이 있는 傳統民俗酒를 選定 育成해야 할 것이다.

다행히 지금 文化公報部가 推進하고 있으나 이의 效率的인 育成을 위해선 學界, 國稅庁과의 協助가 필요한 것이다. 단순히 在來 傳統的인 方法에만 拘束받지 말고 科學的인 方法을 適切히 應用하여 品質維持와 品質管理를 圖謀해야 한다. 이러한 酒類는 어디까지나 地方的 限定된 民俗酒로 자리를 잡아야 하리라 본다.

나. 果實酒의 開發은 우선 양조용 品種의 定着이 先行되어야 할 것이다.

外國에서 成功하고 있는 品種을 성급히 導入하여 보급시키는 것은 위험 천만한 일이다. 우리의 氣候風土에 맞지 않아 해가 갈수록 退化하여 糖分의 減少를 보이는 등 문제가 발생하기 쉬운 것을 인식해야 할 일이다.

다. 再製酒의 開發은 原料가 韓國 特産의 것을 重點的으로 育成해야 할 것이다.

대표적인 것으로는 梅實酒와 人蔘酒를 들 수 있는데 質을 向上시키기 위한 研究 支援과 稅制의 惠澤도 뒤따라야 하리라 본다.

라. 蒸溜酒의 開發은 質의 向上이 急先務라고 본다.

燒酎의 경우 現在 主流를 이루고 있는 稀積式 소주는 問題點을 많이 內包하고 있다. 全國의 生産品이 거의 같은 処方이며 酒類의 本質로 보아 蒸溜式 소주의 復活 發展도 뒤따라야 하리라 본다.

위스키類는 品質의 向上을 위해 지금 一部 進行되고 있는 사용하는 酒精을 穀類의 것으로 바꾸어야 할 것이다. 위스키의 經路는 이웃 日本이 敗戰以後 걸어온 것과 너무나 비슷

하다. 原料事情이 나쁜데다 法的規制가 늦어져 外國의 洋酒를 모양만 성급하게 模倣해야 할 事情이 있었던 것이다. 그래서 만들어지는 洋酒는 原料面에서 엄격하지가 못했다. 不足하고 값이 비싼 穀類酒精 대신 고구마나 당밀, 타피오카酒精이 酒類의 原料로 사용되어 質의 向上은 어려웠던 것이다.

마. 酒稅法規의 문제점

어느 나라고 酒類의 제조는 酒稅法規 등에 의해 매우 엄격히 규제되고 있다. 우리나라도 酒稅法이라는 法律이 있고 그 제조는 엄중한 免許制度로 묶여있다. 술의 제조는 酒稅法의 테두리 안에서 자유롭게 되어 있으나 그 以上은 禁畧이다.

가령 새로운 製造法이 考案되어도 그것이 酒稅法에 저촉되는 것이면 酒稅法이 改正되지 않는 限 실제 제조에 이용할 수가 없다. 또 당연한 일이지는 하나 酒稅法에 明記된 原料가 아니면 不可能하다.

우리나라의 酒稅法은 1949年 10月21日 法律第60號로 시작이 되었고 1976年 12月 22日에 改正을 했다. 이 酒稅法을 보면 우선 用語가 우리나라 사람이 읽어서 理解하기 어려운 述語가 너무나 많다. 몇가지 例를 보면 製成·物料·滓·木樽·混和·揭記 등이다. 우리나라 法條文을 일반인이 알아보지 못하는 表記를 한다는 것은 是正되어야 할 일이다.

酒稅法에는 現存하지도 않는 酒種으로 合成清酒, 合成麥酒가 包含되어 있다. 이들 合成酒는 金世界的으로 原料事情이 나빴을 때의 遺物이다. 이런 것을 구태의연하게 存続시킬 하등의 이유가 없는 것이다.

바. 酒類品質向上을 위한 研究推進

酒類의 제조는 酒稅法에 묶여 不可侵의 領域처럼 여겨지고 있다. 學界·業界에서 酒類의 開發과 品質向上을 위한 활발한 研究가 이루어져야 할 것이다. 그러기 위해선 이 方面의 研究를 위한 분위기 조성과 研究費의 支援이 뒤따라야 할 것이다. 이것이 원활하게 이루어지게 하려면 당연히 行政當局의 支援이 先行되어야 한다.

사. 酒類行政

우리나라의 酒精工業은 30余年의 歷史를 가지고 있기는 하나 近來에 와서 政府의 行政的 指導에 힘입어 急進적으로 발전하였다. 그래서 製造施設은 近代化되고 酒類業界도 企業다운 面貌를 갖추게 된 것도 사실이다. 酒精과는 달리 酒類는 品種이 다양하고 嗜好性이 重視되는 것이다. 그런 면으로 보면 술은 劃一的으로만 밀고 간다고 반드시 酒質이 向上되는 것이 아니라는 것을 알아야 한다.

個性이 있는 술을 育成하는 것이 실은 艱難의 目으로 보면 賢明하다는 것이 이미 여러 나라에서 立証되고 있는 것이다.