

# BRANDY 紹介



白 樂 昇

(大韓酒類工業協會 會長)

## 目 次

- I. 序 言
- II. 브랜디(BRANDY)의 起源
- III. 브랜디의 種類와 特性
- IV. 結 言

## I. 序 言

지난번 酒類工業誌 13號에 掲載한바 있는 위스키에 이어 今般에는 브랜디(Brandy)에 관한 一般的인 常識과 內容을 적어 불가 한다.

우리나라에도 海産物(株)에서 生産·市販되고 있는 '그랑프리'라는 Brandy가 있지만 年間 出庫量이 4,200ℓ程度로 微微한 實情이고 아직은 食단의 관계인지 술을 마시는 方法이나 習慣때문인지는 모르지만 그리 評判이 높지않은 것이 事實이다. 그리고 蒸溜된 포도原液의 熟成年度 등의 문제로 世界 으뜸을 자랑하는 꼬냑과 같은 Brandy와는 그 格調가 다른것이 愛好家들의 사랑을 받기에는 未洽한것이 아닌가 생각된다.

또한 酒稅가 150%이기 때문에 價格이 비싼點도 趣向을 억누를 수 있는 要因으로 作用하리라고 본다. 어떻든 오늘날 世界的으로 각광을 받는 브랜디中에서 特히 勃蘭西産의 꼬냑, 알마냐 같은 것은 實로 브랜디界에서는 그 量과 質이 으뜸으로 손꼽힐 뿐만아니라, 가히 그 聲價가 人間의 技術로서는 極致의 境地에 있는 藝術品이라는 極讚을 아끼지 않는 愛好家들이 한 둘이 아니라는 것을 생각할 때 과연 그 起原과 技術 그리고 여기에 담긴 正성이 무엇인가를 살펴봄으로서 브랜디에 관한 荒蕪地같은 우리나라의 現實情에 常識的인 도움으로 앞으로의 自體開發 및 關心의 資料로 提供하고자 하는 것이다.

## II. 브랜디(BRANDY)의 起源

브랜디는 原來 포도주로부터 만들어진 蒸溜酒를 指稱하는 이름이다. 오늘날 果實을 原料로한 蒸溜酒를 통틀어 브랜디로 擴大 解釋하는 것이 通例이지만 原則的으로는 포도주를 蒸溜한 것이 傳統的인 브랜디라고 할 수 있는 것이다.

文獻上으로는 南유럽의 鍊金術師가 13世紀에 포도주를 蒸溜하여 生命水라고 하는 브랜디를

製造한 것을 이 製造技術을 傳受받은 後繼者들에 의해 記述된 것이 最古의 記錄이라고 한다.

이러한 起源을 갖는 브랜디를 一般的인 蒸溜酒로서 商品化하게 된것은 불란서 西南部 꼬냑 地方이 처음이며 17世紀後半으로 알려져 있다.

17世紀의 꼬냑地方은 宗教改革을 둘러싼 戰亂의 舞台가 되었고 포도밭은 完全히 荒廢하게 되었다.

戰爭終結后 포도밭은 새롭게 일구어 졌고 포도주를 다시 生産하게 되었지만 포도주의 品格이 종전과 같지않아 當時 이 地方에 드나들던 هول랜드 貿易商人들이 品格이 낮은 포도주를 蒸溜해 보는 것이 어떠냐 하고 권유하게 되어 꼬냑地方의 포도주 生産者들은 여기에 호응, 蒸溜酒를 製造하게 되었다고 한다.

勿論 여기에는 北歐나 英國사람들이 度數가 강한 蒸溜酒를 選好한 탓도 있겠지만 商品化가 어려운 低質의 포도주를 處置할 수 없는 고충이 브랜디를 開發하게 된 要因으로 作用했다고 할 수 있을 것이다. 어쨌든 이러한 要因으로 해서 生成된 술을 هول랜드 商人들이 그들의 말로 直譯해서 브랜디와인(蒸溜한 포도주)이라고 부르게 되었고 이것이 北歐諸國에 輸出하게 되었다. 이것이 英國에서 브랜디라고 短縮하여 부르게 되어 오늘에 이른 것이다.

따라서 브랜디라는 술은 本來 포도로 만든 低度의 알콜도수의 술을 다시 蒸溜해서 만든 蒸溜酒라고 하는것이 올바른 얘기라 할 수 있을 것이다.

그러나 꼬냑地方의 브랜디의 人氣가 높아져 감에따라 여러가지 變形된 술이 登場하게 되었다.

即, 포도주의 製品化 過程에서 생기는 찌꺼기를 수거, 이를 醱酵, 蒸溜시킨 브랜디가 出現하는가 하면 포도가 豐足하게 生産되지 않는 地方에서 포도以外的의 과일을 代替原料로한 브랜디가 18世紀頃에 이르러 生産되기 시작했다.

北부불란서, 독일西部, 스위스 等地가 이의 主

要한 産地라 할 수 있다. 이와 때를 같이하여 불란서 노루만디 地方에서도 사과를 原料로한 칼바도스(CALVADOS)가 商品化 되는等 多様な 브랜디가 점차 그 영역을 넓혀가게 되었다.

그러나 이와같이 多様化되어가는 브랜디중에서도 恒常 生産量이 많고, 많은 사람들로부터 愛飲된 것은 역시 포도주로부터 生産되는 本來의 브랜디 였다.

이러한 事情들은 오늘날에도 變化가 없으며 世界의 포도栽培國은 어느나라이건 포도주를 만들고 同時에 브랜디도 만들어 이를 商品化하고 있는 것이다.

포도로 만든 브랜디는 産地에 따라 微妙한 맛과 香의 差異가 있지만 一般的으로 食後에 스트레이트로 음미하는 것이 常識으로 되어있다.

몇해前 泰國 방콕을 訪門한 일이 있는데 저녁 식사에 우리 一行을 초대한 泰國 招請人士들이 꼬냑에 얼음과 소다, 기타 飲料를 섞어 그것도 食后가 아닌 食前에서 부터 食間, 食后를 막론하고 마시는 것을 보고 本人도 따라 마셔본 경험이 있었는데 꼬냑이란 원래 스트레이트로 食后에 즐긴다는 通念이 이 瞬間깨어지면서 이러한 飲酒法도 다른 格의 風趣를 안겨준다고 느낀적이 있다.

브랜디를 즐긴다는 것은 本人의 趣向에 따라 健康을 前提로한 自身の Cocktail화가 오늘날 젊은 世代들의 흐름이 아닌가 生覺한다. 다음은 보다더 具體的으로 브랜디를 分類하고 그 內容을 살펴 보고자 한다.

### Ⅲ. 브랜디의 種類와 特性

#### ● 불란서 브랜디(FRENCH BRANDY)

##### 꼬냑(COGNAC)

불란서는 世界第一의 브랜디 生産國이다. 이것은 量과 質 共に 으뜸이라는 얘기다.

이 불란서 브랜디中에서도 꼬냑과 알마냑이

쌍벽을 이루고있으며 兩者 共히 生産地域 原料 포도의 品種, 蒸溜法等이 1909年 以未 불란서 國內法으로 엄격히 規制되고 있으며 이 規格에 맞지 않는것은 꼬냑이나 알마냑이라는 名稱을 붙일 수 없고 프랜취브랜디로 부르게 된다. 꼬냑 地方이 優秀한 브랜디를 生産하는 것은 栽培포도의 品種이 적절한 것과, 그 地方의 土質에 의한다고 말하고 있다. 이 地方에서 가꾸어지는 포도는 酸도가 높고 糖도가 낮아 포도주 그 自體로서는 酸이 많고 알콜度數가 낮은 포도주로 밖에 만들어질 수 없어 質이 좋은 上品의 포도주로는 適格이 아니라고 할 수 있다. 그러나 이것을 蒸溜하면 短點이 長點으로 變化되어 포도주의 酸은 브랜디의 芳香成分으로 바뀌게 된다. 또한 알콜도수가 낮은 포도주로부터 알콜도수가 높은 브랜디를 만들기 爲해서는 많은量의 포도를 蒸溜하여야 하며 이로 因하여 酸外의 포도自體가 지닌 香도 濃縮되어 브랜디속에 스며들게 된다. 이것이 香氣높은 브랜디가 生成되는 緣由라고 한다. 그리고 포도의 原料가 어느 地域에서 栽培되었는가에 따라 風味가 달라진다.

따라서 불란서에서는 法律로 포도栽培地域을 여섯군데로 區分하고 100% 그 地域産포도로 만든 꼬냑의 경우는 그 地域 名稱을 붙여서 販賣할 수 있도록하고 있다.

여섯군데로 區分된 地域과 거기에서 만들어지는 브랜디의 特徵은 各各 그 個性이 熟成에 걸리는 時間과 이를 左右하는 포도의 特性에 따라 달라진다고 하지만 꼬냑은 모두 목은술과 헛술을 섞어서 만들기 때문에 브랜딩技術과 熟成의 時間이 그 맛을 決定짓는 重要한 要素가 된다고 한다.

브랜디 製品에서 흔히 우리가 接하는 3 STAR, 또는 V.O, V.S.O.P, 나포레온, X.O, 또는 엑스트라등은 新酒의 熟成年으로 區分한다.

예컨데 新酒의 熟成해수가 3年以上이면 3 STAR가 된다. 4年以上이면 V.O, 나 V.S.O.P라

고 부르고, 5年以上이면 나포레온, X.O, 엑스트라라고 불리도 좋다는 것으로 되어있다.

### 알마냑(ARMAGNAC)

꼬냑과 어깨를 겨루는 名酒인 알마냑은 불란서 南部의 베레네山脈부근에서 만들어 진다.

꼬냑이나 알마냑 共히 原料포도로서 세미용(Semillon)種의 白포도를 주로 사용한다.

即, 原料에서는 크게 차이가 없으나 蒸溜와 저장方式이 다른것이 差異라 할 수 있다.

꼬냑은 單式蒸類機로 2回 蒸溜하지만 알마냑은 半連續式 蒸溜機로 一回 蒸溜하는 것이 通例이다. 또한 熟成을 위한 저장통은 꼬냑의 white Oak에 對해 알마냑은 Black Oak를 使用하는 것이 다르다. 이러한 差異에 依하여 꼬냑은 우아한 香味가 特徵이고 反面 알마냑은 生소한 香味가 特徵이라 할 수 있다.

알마냑의 熟成에 따르는 表記는 꼬냑에 準하며 이 以外의 法的規制를 밖에서 만들어지는 포도 브랜디는 통틀어 프랜취브랜디로 分類된다. 프랜취브랜디는 통에 依한 熟成에 따르는 質的向上보다는 一般의으로 短期熟成으로 값싸게 出荷되기 때문에 라벨表記에 關한 規制도 없다.

따라서 나포레온이라고 表記되었다 하더라도 꼬냑과 같이 한방울 한방울이 5年以上 熟成된 포도브랜디가 아니라는 것을 알아야 한다.

### ● 마-르 & 오-도비(MARC & EAU DE VIE)

포도를 原料로한 불란서의 브랜디는 꼬냑, 알마냑, 프랜취브랜디 外의 것도 있다.

마-르라는 것은 포도로부터 포도주를 만들었을 때 잔류된 찌꺼기를 醱酵, 蒸溜한 것이고 오-도비는 剩餘포도주를 醱酵, 蒸溜한 것으로 두가지 共히 Oak통에서 熟成시킨다.

田園의인 香味를 지니는 魅力的인 브랜디라고 할 수 있다.

1730年 스위스에서 上記의 오-도비를 基本酒로 해서 藥草나, 香草 등을 침출시켜 마취성이 약간있는 리큐르(LIQUEUR)를 만들어 팔았다고 전해진다.

너무 그 影響이 커서 覺醒劑와 같이 政府에서 이의 販賣를 禁止하였다고 한다.

### ● 독일 브랜디(GERMAN BRANDY)

독일에서는 여러가지 蒸溜酒가 生産되고 있지만 브랜디는 蒸溜酒 全體의 28%의 點有比를 갖는다고 한다.

一般的으로 原酒가 비싸게 먹히는 독일産 포도주를 原料로 하는 예는 적으며 대개 歐諸國으로부터 값싼 포도주를 輸入해서 이것을 蒸溜하여 브랜디를 만들고 있다.

브랜디를 독일에서는 브랜드바인(BRAND-TWEIN)이라고 하지만 高級品은 公式檢査를 받은 후 바인브랜드(WEINBRAND)라고 稱한다.

但, 이 名稱을 使用할 수 있으려면 内容物의 85%以上이 독일 國內에서 蒸溜된 것이라야만 한다는 規制가 있다.

어떤것이든 6個月以上 Oak통에서 熟成시키는 것이 의무조건이며 1年以上 熟成시킨것은 URALT라고 表示할 수 있게되어 있다.

西獨의 브랜디는 그 特徵이 가벼운 감촉이라고 알려져 있다.

### ● 그리스 브랜디(GREEK BRANDY)

그리스에서는 本土, 그리고 페로포니소스(PELOPONNISOS)半島, 애개해의 여러섬등에서 포도를 栽培하여 포도주를 만들고 동시에 브랜디도 만들고 있다.

브랜디用의 原料포도는 사바치아노라는 白포도가 主로 使用되지만 때로는 黑포도로도 만들어진다.

그리스 料理는 올리브油를 쓰는 짙은 맛을 내는 것이 많기때문에 술의 기호도 진한 香味를 選好

하는 경향이 있다. 브랜디에 植物性 香料와 糖分을 添加한 메타쿠사라는 것이 그리스에서 가장 많은 消費量을 자랑하고 있다.

品質的으로는 한발 처지는 것으로 評價되고 있다.

### ● 스페인 브랜디(SPANISH BRANDY)

스페인인 유럽大陸中에서도 가장 歷史가 깊은 蒸溜酒製造의 고장으로 불려지고 있다.

많은 브랜디 愛好歌들은 아마 7世紀頃에는 이곳에서 포도를 蒸溜한 브랜디 같은 술이 만들어진 것이 아닌가하고 얘기를 하고 있다. 이것이 發展되어 오늘의 스페인 브랜디로 연결된 것이라고 해도 틀림이 없을 것이다.

그러나 記録上으로는 16世紀頃 지금의 웨리(SHERRY) 生産地의 사람들이 포도주를 蒸溜해서 브랜디를 만들어 마셨다고 하는 것이 브랜디의 始發로 되어있다.

이 브랜디를 포도주에 添加해서 오늘의 웨리(SHERRY)를 만들게 되었기 때문에 스페인의 웨리와 브랜디는 不可分의 關係에 있다고 하겠다.

스페인의 브랜디는 일반적으로 달콤한 香이 特徵이라 한다.

### ● 이태리 브랜디(ITALIAN BRANDY)

이태리는 여러 地域에서 여러가지 品種의 포도로부터 브랜디를 만들고 있다.

이태리에서는 브랜디를 크게 두가지로 分類하고 있으며 그중 하나는 포도주를 蒸溜한 本格的인 브랜디이며 다른 하나는 포도를 압착한 잔류分을 蒸溜하여 얻은 브랜디이다. 이것은 불란서의 마르(MARC)와 같은 브랜디지만 Oak통의 熟成을 하지않고 無色그대로 製品化되는 것이 다른點이다.

本格的인 브랜디는 19世紀에 접어들면서 企業化 되었으며 單式蒸溜機와 連續式 蒸溜機를 併用하는 製造業이 많다.

Oak통 熟成은 3年以上으로 하고 있으며 重厚한 風味가 이태리 브랜디의 特徵이라 한다.

其他 美國, 호주, 소련, 東歐諸國, 日本等 여러 나라에서 上述한 바와 유사한 方法으로 브랜디를 製造하여 主로 自國用으로 充當하고 있으며 品質向上을 위한 나름대로의 努力을 경주하고 있다.

그러나 아직 輸出用으로는 크게 各광을 받지 못하기 때문에 우리들이 손쉽게 맛볼 수 없는 아쉬움이 있다고 하겠다.

#### IV. 結 言

끝으로 世界的으로 그 評判이 높은 꼬냑과 알마냐에 對해 몇마디 더쓰고 매듭을 지을까 한다.

꼬냑과 알마냐는 언제나 競爭의 立場보다는 比較의 立場에 있다고 한다.

現在 꼬냑이 알마냐보다 生産地域도 넓고 生産量도 3分之2를 點하고 있어 높이 評價되고 있는것은 事實이라 하겠으나 이것만으로 어느것이 더 좋은것이라는 決定을 내리는 것은 경솔한 見

解라는 것이다.

꼬냑은 2~回 蒸溜하는데 比해 알마냐는 1回 蒸溜하며 꼬냑은 最終알콜度數 70%인데 比해 알마냐는 52%程度이다.

비록 꼬냑보다 알마냐이 精製度가 낮다고 하지만 같은 저장年數의 같은 알콜도수로 한것을 比較하면서 試飲을 해본다면 알마냐쪽의 맛이 무게가 있게 느껴진다고 한다(或者는 맛이 촌스럽다고도 한다)

熟成하는데 있어서도 꼬냑보다는 알마냐이 時間이 더 걸린다(大概 그 기간은 20年에서 30年) 이렇게 熟成하는데 充分한 時間이 所要된 알마냐 古酒는 熟成의 奇蹟이라고 말하는 꼬냑에서 찾을 수 없는 브랜디의 眞價를 發揮한다. 特히 世界的으로 가장 貴重한 어떤 불란서 料理를 만드는데 쓰는 브랜디는 알마냐 古酒아니면 그 料理의 風味를 낼 수 없다고 하니 바로 이것이야말로 比較의 立場에 있는 브랜디의 兩大山脈이라 하지 않을 수 없을 것이다.

안정없이 발전없고 발전없이 민주없다