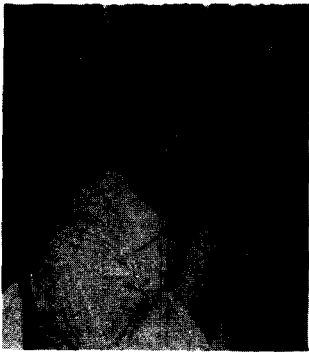


醕酏雜學(Ⅱ)



吳蘇白

〈韓國弘報研究所 代表〉

• 本稿는 술에 얽힌 이야기를 씨리드로 연재하는 것임. — 편집자 註 —

■ 목 차 ■

- 건전음주 5개조
- 주당 鄭泉의 유언
- 만취의 땅 만취판
- 술과 장보고의 최후
- 프랑스의 주류규제 법규
- 술이 강한사람, 약한사람

건전음주 5개조

연말, 신년을 맞아 술을 마시는 기회가 많아진다. 즐겁게 마시면 인간관계의 “윤희유”이지만 과음은 많은 부작용을 낳는다.

알콜장애를 막으려면 생리학적으로 다음의 기준을 지킬 필요가 있다.

〈맥주는 두병〉하루의 알콜섭취량이 60g 미만이면 간경변 발생의 가능성은 적다. 정종이면 두홉, 맥주면 큰병 둘, 위스키면 더블 두잔까지.

〈천천히 마실 것〉간장이 한 시간에 처리할 수 있는 알콜은 7~8g. 거나한 기분을 유지하려면 천천히 마실 것.

〈심야까지 마시지 말 것〉밤 10시에 세홉의 정종을 마신 경우, 알콜이 완전소실하는 것은 아침 8시, 그 이상 늦게까지 마시면 다음날 업무에 지장이 있다.

〈깡술을 마시지 말 것〉도수가 높은술은 위 침액의 분비를 억제하여 직접장해를 일으킨다. 또 곤두레로 취하면 알콜 의존을 일으키기 쉽다. 양주는 물에 희석하는 것이 좋다.

〈꼭 식사를 할 것〉식물, 특히 기름기는 위 침막과 알콜과의 접촉을 완화시켜 알콜의 급속한 흡수를 과하게 한다.

주당 鄭泉의 유언

삼국시대 강동 손권의 밑에 있는 정천(鄭泉)이란 사람은 어쩌나 술을 좋아했던지 그가 죽을 때, 친구들에게 다음과 같은 유언을 했다.

「내가 죽거든 자네들 부디 내 시체를 질그릇 만드는 굴 곁에 묻어 주게.

백년 후에 백골이 삭아서 흙이 되면 누가 아는가? 그 흙을 파다가 술병을 만든다면 나의 소원은 성취되겠네.」

만취의 땅 「만하탄」

뉴욕 시를 인디안의 말로는 「만하탄」 또는 「마·나·하·따」라고 한다. 이 말은 「만취의 땅」이라는 뜻이다. 1524년 이탈리아 피렌츠의 탐험가인 조바니베루라 자노가 지금 뉴욕의 끝인 낮은 지대에 처음으로 발을 딛었을 때 그곳에 있던 인디안들은 그에게 술을 많이 먹이고 환대했다. 인디안들도 그 때 화주(火酒)를 많이 마시고 기분이 매우 좋았으므로 그 섬을 「마나·하·따」다시 말해서 「만취의 땅」이라고 부르게 되었다.

술과 장보고의 최후

장보고는 신라 덕흥왕 때의 장수다. 그는 뛰어난 해운가이기도 했다.

그는 친구 정년(鄭年)과 함께 당나라에 들어가 무령군(武寧軍) 소장이 되었다. 소장이 되어 돌아온 장보고는 크게 활약한다.

당시, 당나라 사람들이 신라 연안으로 들어와 신라인을 약탈하여 노예로 삼았다. 신라인은 해마다 줄어 들었다. 이를테면 당나라의 해적들이 득실거리던 때다.

이에 통분한 장보고는 국왕에게 상주하여 지금의 완도에 진(鎭)을 두고 당나라의 약탈행위를 막아보겠다고 하였다.

왕은 그의 말에 따라 완도에 청해진(靑海鎭)을 두고 장보고를 청해진 대사(大師)로 봉하였다.

이로써 신라의 남해안 일대는 안정 되어 갔다. 이 때부터 청해진대사 장보고의 처소에는 많은 군사들을 거느리고 있었다. 이 때 친구 정년이 찾아왔다.

두 사람은 오랜만에 만나 술로서 밤을 세워가며 세상일을 개탄하고 있었다.

이 때는 신라 내부에서 왕위 싸움이 계속되

어 서로 죽이며 쫓겨나는 등 평안한 날이 없었다. 싸움에 실패한 김우징(金祐徵)은 아들 경응을 데리고 청해진으로 도망와 장보고에게 의지하고 있었다. 그의 일파 김양(金陽)이 청해진으로 들어와, 조정을 바로 잡자고 제의했다.

김우징은 실력있는 장보고에게 왕실을 숙청한다하며 군사를 청하였다. 의리있는 장보고는 자기의 군사 5천명을 내어 정년, 염장(閔長) 등 장군을 보내 군사를 인솔하고 김우징 편을 응원케 했다.

그때, 김우징의 아들 김경응은 장보고의 딸과 사랑을 속삭이며 후일 자기가 왕이 되면 차비(次妃)로 데려가겠다고 약속했다.

이런 여러가지 사연이 얽히어 장보고는 자기가 나중에 왕실과 인척이 된다하여 선뜻 5천의 군사를 출동시켰던 것이다.

단련된 장보고의 군사는 승승장구하여 경주를 석권하고 김우징을 왕으로 내세우게 되었다. 그 공으로 장보고도 청해진 장군이 되었다.

얼마후 김우징이 잠시 신무왕으로 있다가 숙지게 되자 이번에는 그의 아들 경응이 왕위에 올랐다. 이가 바로 문성왕(文星王)이다.

한편 장보고는 장군으로 승격한 후 청해진에서 이제야 자기 딸이 왕의 차비가 되리라고 생각하며 소식만 기다렸다.

그동안 여러 해가 흘러갔다. 조정에서는 장보고의 딸이 섬 사람의 소생이라하여 왕궁에 들어 올 수 없다 하였다. 이는 귀족사회에 있어 흔히 있는 일인 것이다.

이 사실을 들은 장보고는 반란을 꾀하고 있었다. 실력있는 장보고가 한번 일어서면 왕실은 또 다시 바뀌게 된다.

이로써 왕실은 전전공공하고 있었다. 이때 전날 장보고의 부하로 있던 염장이 나섰다.

「군사 한 명도 없이 나의 빈주먹으로 장보고

를 없애겠소」염장의 장담이다.

전날의 신의를 헌신짝 같이 버린 염장은 청해진으로 내려갔다. 염장은 여기서 신라조정을 배반하고 왔다 하며 동정을 구했다. 장보고는 그의 말을 믿고 상객으로 대접하며 극진히 대해 일대 주연을 베풀었다.

같은 처지로 되어간 장보고와 염장은 술을 많이 마시었다. 그 중에도 장보고는 자기의 뜻대로 되지 않으므로 울분을 참기 위하여 더욱 많은 술을 들었다.

「염 장군, 한 잔 더 그득히 붓게」장 보고가 말했다.

「내일의 승리를 위해 술잔 가득히, 부어드리 나이다.」

염장이 웃으며 말했다.

「염장, 한 잔 더...」

「내에 장군님, 이 밤이 새도록...」

장보고는 만취했다. 그는 정신을 잃고 쓰러졌다.

염장은 징그럽게 웃으며 칼을 뽑았다. 그는 장보고의 목을 찔다. 장보고는 피를 토하며 숨졌다.

신의를 저버린 반역의 술이 되고 말았다. 원한의 술이 되고 말았다. 염장을 천사처럼 믿었던 장보고는 한을 품은 채 숨졌다.

프랑스의 주류규제 법규

프랑스의 주류규제법규로서는 1908년 제정한 「리큐르(Liqueur)에 관한 법률」, 1909년 5월 1일 제정의 「코냑(Cognac)에 대한 원산지명칭정령」, 1911년 제정의 「샴페인(Champagne)에 관한 법률」, 1915년 3월 16일 제정의 「압상트(Absinthe) 주의 제조, 판매, 유통금지령」, 1919년 제정의 「아뽀라송 드오리지이느(Appellation d'origine)법」, 1921년 제정의 「브랜디(Brandy)에 관한 법률」, 1938년 제

정의 「아뽀라송 드오리지이느 콩뜨롤레(Appellation d'Origine Contrôlée)법」, 1951년 9월 13일 공포한 「클레레(Clairee)대통령령」및 「아키타코오션(Acquitá-Caution-출고허가서)」등을 들 수 있다.

●리큐르(Liqueur)에 관한 법률

알콜에 과실·약초·향초·스파이스(Spice-향신료)등의 추출성분이나 설탕 기타의 감미료 및 착색제등을 가하여 만든 혼성주를 리큐르라고 하는데 프랑스에서는 리퀴에르(Liqueur), 영국에서는 리큐우어(Liqueur), 독일에서는 리코르(Likör)라고 한다. 또한 영국이나 미국에서는 리큐르를 코오디얼(Cordial)이라고도 하는데 1908년에 프랑스에서 제정된 리큐르에 관한 법률에 따르면 「리큐르란 스피릿 또는 알콜성 음료이면서 식물성 물질을 침지법에 따라 또는 위의 물질의 증류물에 알콜이나 물을 첨가하거나 또는 위의 명종 처리의 결합에 따라 향미를 가한 것 및 위 제품에 설탕·포도당 또는 봉밀등으로 감미를 붙인 것」이라고 규정되어 있다.

●코냑(Cognac)에 대한 원산지명칭

코냑지구에서 산출되는 브랜디에 대한 법률상의 보호는 1909년 5월 1일의 코냑 원산지명칭정령에 따라 마련되었다. 이 정령에 따르면 코냑이라고 부를 수 있는 지역은 샤랑트(Charente)현과 샤랑트마리팀현 경계내로 한정되어 있고 코냑 브랜디라는 명칭 또한 위 두 현의 경계내의 제품에 대해서만 붙일수 있다고 규정되어 있었다.

●샴페인(Champagne)에 관한 법률

프랑스의 샴파뉴(Champagne) 지방에서 만들어지는 스파카클링 와인(Sparkling wine)을 샴페인이라고 하는데 정식 명칭은 뱅·드·샴파뉴(Vin de Champagne)이다.

세계 명지에서 명종의 스파아클링 와인이 만들어지지만 이 중에서 샴페인이라고 부를 수 있는 것은 프랑스의 샹파뉴지방 특히 프르메이르 존(Première) 및 도오우제임 존 산 스파아클링 와인에 한하는 것으로 1911년 제정의 「샴페인에 관한 법률」에서 정해지고 있었다.

따라서 프랑스의 기타 지역에서 만들어지는 스파아클링 와인은 뱅·무수(Vin Moussux)라 하고 독일의 것은 사움·바인(Schaumwein) 혹은 켄트(Sekt)라고 하며 이태리의 것은 스푼만테(Spumante)라고 한다.

한편 뱅·무수는 샹파뉴지방 이외의 지방에서 산출되는 짐을 제외하고는 거의 샴페인과 다름이 없고 사움·바인은 독일의 와인(Wine) 산지인 모젤(Moselle) 강 및 라인(Rhein) 강 유역에서 만들어지는 것으로서 샴페인보다 가스량이 적은 데에 차이점이 있다.

●압생트(Absinthe)의 제조 판매 유통 금지령

스피리츠(Spirits)에 향썩 기타의 향과를 배합한 리큐르(Liqueur)를 압생트라고 한다. 애초 프랑스에서 압생트의 주해가 문제가 되어 법률로 규제하기 시작하게 된 것은 1872년의 일이었다. 이와 같은 규제는 압생트의 약초 안에 있는 향썩유 또는 카라웨이(Caraway) 유 및 단지이유(油) 등에 마취성 화학성분이 있다는 데서였다. 1907년에는 규제가 한층 더 엄격해져 압생트 에센스(Absinthe Essence)의 최고강도를 매 리틀 중 1g, 기타의 혼화(混和) 에센스를 매 리틀 중 3.5g으로 규제하기도 했었다. 그러나 1915년 3월 16일에는 마침내 프랑스의 법률에 따라 녹색의 마주라고 불려지는 이 압생트의 제조가 전면적으로 금지되었으며 압생트의 임미테이션(Imitation)에 대해서도 같은 조치가 취해졌다. 위의 금지지는 제 1 차대전기에 인구감소라는 심각한 문

제에 부닥치게 된 프랑스에서 압생트의 상용은 불임증을 가져오는 것으로 생각되었기 때문인데 프랑스에서의 금지조치는 스위스에 과급되었고 이어 이태리에서도 이에 따랐다. 그러나 프랑스에서는 상술한 바와 같이 압생트의 임미테이션의 제조 판매에 대해서 까지도 금지시키기는 하였으나 그 단속은 여러 가지 어려운 문제에 봉착하여 성공하지 못했다.

현재는 압생트와 유사한 리큐르의 제조는 허용되고 있는데 다만 다음과 같은 법적규제를 받고 있다.

(1) 알코올의 용적률은 40%를 초과해서는 안된다.

(2) 7 배량의 증류수를 타도 여전히 백탁(白濁)이 이는 것은 안된다.

(3) 켄트 에센스, 특히 향썩과 단지이의 에센스 또는 켄넬(Fennel) 및 허쉬의 에센스를 함유하고 있는 혼화물은 안된다.

●아펠라송 드오리지이느(Appellation d'Origine)

프랑스의 와인(Wine) 용어로서 「원산지명칭」이라는 뜻인데, 현재 시행되고 있는 아펠라송 콩트롤레(Appellation Contrôlée)의 기초가 된 법률이며 1919년에 제정되었다.

당시, 자국산 와인의 품질을 보증하며 원산지를 보호할 목적으로 제정되었던 것이다. 이 법률의 원산지명칭을 지정받은 지역에서는 반드시 상질의 것이 아닌것도 보호되기 때문에 이 지역 외에서 양질의 와인을 생산하는 업자들로부터의 반대에 부딪치게 되었다.

이에 1927년 당시의 농림장관 카푸가 이법을 개정 함으로써 카푸법이 성립되었다.

그러나 이 법률도 불충분하였으므로 1935년 Appellation d'origine Contrôlée (원산지명칭 통제)법이 카푸에 의해 제안되어 법률화 되었다.

● 브랜드에 관한 법률

프랑스의 법률은 브랜드에 대해 다음과 같이 규정하고 있다.

(1) 포도를 발효 증류한 것은 오·드·비이·드·뱅(Eau·de·Vie·de·Vin)이라고 한다.

(2) 포도 이외의 과실을 발효 증류한 것은 오·드·비이·드·프뤼이(Eau·de·Vie·de·Fruits)라고 한다.

(3) 곡류·고구마류·당밀등에서 증류한 것은 오·드·비이(Eau·de·Vie)라고 한다.

(4) 포도 또는 포도이외의 과실을 발효 증류한 것에 알콜을 첨가한 것은 오·드·비이·판페지(Eau·de·Vie·Fantaisie) 또는 오·드·비이·알코올(Eau·de·Vie·Alcohol)이라고 한다.

(5) 에센스(Essence)를 첨가하여 만든 것은 오·드·비이·아르티피셀(Eau·de·Vie·Artificielle)이라고 한다.

또한, 어느 나라의 브랜드도 다 마찬가지로이지만 브랜드는 포도를 직접 발효 증류하여 만든 것과 일단 사용한 포도를 다시 한번 사용하는 것인 주박브랜드가 있는데 프랑스에서는

(6) 포도에서 직접 만든 것을 오·드·비이·드·뱅(Eau·de·Vie·de·Vin)이라고 하고

(7) 주박브랜드를 오·드·비이·드·마아르(Eau·de·Vie·de·Marc)라고 한다.

● 키르쉬바씨(Kirschwasser)

버찌를 발효 증류하여 만든 브랜드를 키르쉬바씨라고 한다. 일반적으로 브랜드라고 할 때에는 그레이프 브랜드(Grape Brandy)를 가리키는 것이지만 법률상으로는 그레이프가 아닌 다른 과실을 발효 증류한 것도 브랜드라고 하게 되므로 결국 이 키르쉬바씨도 브랜드라는 말이 된다.

1921년 제정된 프랑스의 브랜드에 관한 법률에 따르면 단순히 키르쉬라고 할 경우에는

증류법에 따라 만들어진 과실브랜드를 가리키고 이에 증성스피릿을 블렌드한 것은 키르쉬·콤메르스(Kirsch Commerce), 키르쉬에 에센스를 첨가한 것은 키르쉬 아르티피셀(Kirsch Artificielle)이라 한다고 규정되어 있다.

● 아쁠라송 콩뜨롤레(Appellation Contrôlée)

프랑스의 와인(Wine) 및 브랜드(Brandy)의 라벨에 사용되는 용어인데 일반적으로 「통제명칭권」이라고 번역되어 사용되고 있다.

1935년에 제정된 아쁠라송 드오리지이느 콩뜨롤레(Appellation d'origine Contrôlée)법에 따라 통제명칭권(統制名稱權)을 가지고 있는 것 가운데서 백(白)라벨에는 빨간 문자로, 그 밖의 라벨에는 녹색으로 「아쁠라송 콩뜨롤레」라고 표시하도록 의무적으로 되어 있다. 또한 이 가운데서 테이블 와인(Table Wine)에는 녹색 뱅·드·리퀘르(Vin de Liqueur)에는 오렌지색의 증명서가 붙도록 규정되어 있다.

● 출고허가서(Acquit-a-Caution)

프랑스에서는 브랜드를 출고 시킬때 출고허가서를 발행하게 되어 있는데 이에는 다음 세 가지가 있다.

(1) 황금색출고허가서-코냐크(Cognac) 및 아르마냐(Armagnac) 브랜드 가운데서 Appellation Contrôlée 급의 것에 발행된다. 또한 수출선을 고려하여 저장년수증명서도 동시에 발행된다.

(2) 백색출고허가서-코냐크 및 아르마냐 이외의 브랜드로서 Appellation Contrôlée 급의 순수 그레이프 브랜드(Grape Brandy), 주박브랜드, 천연과실브랜드 등에 발행된다. 동시에 저장년수 증명서도 붙는다.

(3) 도색출고허가서-파텐트스틸(Patent still) 증류기로 증류한 그레이프 브랜드(Grape Brandy) 및 단일과실 이외의 천연과실브랜드

등의 중성스피릿츠(Neutral Spirits)에 발행되며 저장년수는 이 경우 문제가 되지 않으므로 이의 증명서는 발행되지 않는다.

● 꼬냑(Cognac)의 등급

1938년에 시행된 원산지명칭통제령(Appellation Cotrôlée)에 따라 「꼬냑」이라고 부를 수 있는 지역 및 그 등급은 다음 6 등급으로 나누어져 있다.

(1)그랑드 샹파뉴(Grande Champagne)지역 및 라그랑드 샹파뉴(La Grande Champagne)

(2)쁘띠 샹파뉴(Petite Champagne)지역 및 라쁘띠 샹파뉴(La Petite Champagne)

(3)보르드리(Borderies)지역 및 레 보르드리(Les Borderies)

(4)퐁 보와(Fins Bois)지역 및 퐁보와 (Fins Bois)

(5)봉 보와(Bons Bois)지역 및 봉 보와(Bons Bois)

(6)보와 오르디네르(Bois Ordinaires) 지역 및 보와 오르디네르(Bois Ordinaires)한편, 위의 것 가운데서 그랜드 샹파뉴와쁘띠 샹파뉴가 가장 우량한 코냑인데 이 코냑의 라벨에는 피아느 샹파뉴(Fine Champagne)라는 표시를 하도록 규정되어 있다.

● 보르도오(Bordeaux)

프랑스의 대표적인 포도주의 산지로서 보르도오 지방에서 만들어지는 포도주를 총칭하며 영국에서는 보르도오 와인즈(Bordeaux Wines)라 한다. 프랑스에서는 뱅 · 드 · 보르도오(Vins de Bordeaux)라고 한다.

행정적으로는 지론드(Gironde)현 산(産)에 대해서만 허용되는 명칭이다. 지론드현은 상급의 포도주를 산출하는 메도크(Medoc), 생테밀리온(Saint-Emilion)의 4개지역 및 이에 버금하는 뽀메롤(Pomerol), 앙뜨르 뒤 메르

(Entre Deux Mers), 꼬오테(Côte) 및 팔리스(Palus) 등의 지구로 나누어져 있다. 그러나 위의 것은 현재의 지역구분이며 옛날에는 보르도오시를 중심으로 425개의 촌(촌) 포도밭을 원료로하여 만들어진 것에 한해 보르도오라는 명칭을 사용하는 것이 허가되었다.

프랑스의 포도주 산출지역은 크게 나누어 보르도오, 부르고뉴(Bourgogne), 샹파뉴(Champagne) 등의 3개지역으로 나누어진다. 이 가운데에서도 보르도오지방은 질, 량이 모두 제 1위이며 프랑스 포도주 총생산량의 2/3를 차지하여 년산 약 8,000만 갤론을 생산하고 있다.

보르도오지방의 포도주는 부우케(Bouquet-발효와 숙성과정에서 생기는 향기), 아롬(Arome-포도의 품종에 따라 나는 향기), 파르홉(입 안에서의 향기) 등이 좋고 주질이나 색도 매우 우수하다.

보르도오지방에서는 적백(赤白)의 포도주를 모두 산출하는데 이 중에서 적색의 것을 클레레(Clairet)라고 한다. 이 클레레는 1600년 무렵까지는 적 백 어디에도 속하지 않은 담홍색의 포도주를 가리켰다. 현재는 적포도주에만 쓰여지며 별로 법적 제한을 받지 않고 보르도오와인에는 자유로이 쓰여진다. 이와는 별개로 법적제한을 받는 명칭으로서 클레레(Clairet)가 있다.

이 밖에도 샤토오(Château)라는 명칭이 붙는 것이 있다. 샤토오는 직역하면 성 또는 장원이라는 뜻이다. 술의 경우에 있어서는 포도재배지의 최소단위이며 포도밭을 가지고 있으면서 압착 발효의 작업장·지하주고·병입실(瓶入室) 등 양조능력, 저장능력을 비롯하여 출하능력이 있는 곳을 말한다.

품질적으로는 샤토오라는 명칭으로 판매되는 것이 최고이며, 이어 콤푼(촌)명·지구명·지방명의 순으로 된다.

보르도오 지방에는 유명한 샤토오가 약 200여개소 있으며 이를 포함한 전포도 원수는 약 1만개소에 이른다.

● 클레레 (Claret)

프랑스에서 포도주의 품질을 법적으로 보증하는 명칭으로서 영어의 클라렛(Claret - 적포도주)에 해당하는 명칭이다. 클레레명칭은 1951년 9월 13일 대통령령으로 정해졌다.

한편 클레레라는 명칭을 사용할 수 있는 포도주는

- (1) 보르도오라고 불리울 수 있는 자격이 있는 옅은 담홍색의 포도주일 것
- (2) 1리터당 187g 이상의 천연당분이 함유되어 있는 그레이프 주우스(Grape Juice)에서 만들어진 와인 일 것
- (3) 발효로 인한 알코올분이 11도 이상일 것
- (4) 원산지호칭협회가 임명하는 위원회의 테스트에 합격한 것일 것 등으로 규정되어 있다.

● 샬블리 (Chablis)

프랑스의 샬블리 주변에서 만들어지는 유명한 백(白)부르간디 와인(Burgundy Wine)을 가리키는 것인데 1938년 제정의 법률에 따라 샬블리의 7개 포도원에서 만들어지는 와인에 대해서만 Chablis Grand Cru (최상급의 샬블리라는 뜻)라는 표시를 라벨에 할 수 있도록 허가되어 있다.

또한 Chablis Premier Cru (1급의 샬블리라는 뜻)라는 표시를 라벨에 할 수 있는 것은 샬블리의 29개 포도원에서 만들어진 와인에 한하여 허가되어 있는데 그의 원료로서는 피노(Pinot)종의 백포도를 사용해야 한다고 규정하고 있다.

● 소오테르뉴 (Sauternes)

프랑스 보르도오 (Bordeaux) 지방에 있는

유명한 와인(wine)지구의 이름이다. 이 지구산(地産)의 백포도주는 세계 최고품으로 알려져 있다. 세계에서 가장 값이 비싼 샬토오디캄(Château d'Yquem)을 비롯하여 이 지구에서 산출되는 백포도주에 대해서는 법률로 포도품종·재배지역·제조방법 등을 엄격히 규정하고 있다.

● 가제이피에 (Gazéifié)

스파아클링 와인(Sparkling Wine)의 한 종류를 가리키는 것이다. 본뜻은 「이산화탄소(탄산가스)를 포화시키다」라는 프랑스어이며 영어의 개시피이드(Gasified)에 해당되는 말이다.

스파아클링 와인을 만들 때에는 당분이 에틸알콜과 이산화탄소로 분류되는데 이 이산화탄소가 자연적으로 병안에서 모아져 발포성을 가지게 된 것을 천연의 비등성이 없는 것 또는 비등성이 약한 와인에 인공적으로 이산화탄소를 가하여 비등성을 갖게 한 와인을 가제이피에(Gazéifié)라고 한다. 한편, 프랑스에서는 품질을 보증하는 뜻에서 위와 같은 스파아클링 와인에는 반드시 가제이피에라는 표시를 하도록 법률로 규정하고 있다. 그 이름을 판페지(Fantaisie)라고도 한다.

● 그라이브슈퍼라웨르 (Graves Supérieur)

프랑스 보르도오(Bordeaux)지방 그라이브(Graves)지구의 와인에 쓰여지는 법률용어이며 알콜분 12% 이상의 것에 쓰여진다. 알콜분이 12% 이하인 포도주에 대해서는 단순히 그라이브(Graves)라고 한다.

● 지론드 (Gironde)

프랑스의 현 이름 프랑스의 와인 산지로서 세계적으로 유명하다. 보르도오(Bordeaux)라는 명칭을 사용할 수 있는 것은 지론드 현

산의 와인에 한하는 것으로 규정되어 있다.

●미이즈 듀 샤토오(Mise du Château)

프랑스의 와인용어인데 샤토오에서 병입(瓶入)한 와인에 대해서만 이 표기를 할 수 있도록 규정되어 있다. 미이즈 듀 샤토오란 샤토오의 상품이라는 뜻이다.

술이 강한 사람, 약한 사람

●혈중 알콜농도와 급성중독증

먼저 급성 알콜중독이란 어떤 것이냐 하는 정의(定義)를 말한다면, 알콜성 음료를 과음했기 때문에 「필요한 시간 이내에 해야 할 일을 못할 정도로 중추신경계에 급성이며 일시적인 기능이상이 생긴 상태」라고 해도 좋을 것이다.

더욱 까다롭게 캐고 들어간다면, 요구된 일의 정밀도(精密度) 여하에 따라 중독이라고도 할 수 있고, 또 중독이라고는 할 수 없는 상태가 생길 가능성도 있다).

예를 들면, 무거운 짐을 어깨에 메고 운반하는 것 같은 비교적 험한 일이라면, 다소 많은 술을 마셨더라도 중독이란 상태는 아닐 수도 있고, 무슨 정밀한 일을 할 경우에는 비교적, 적은 분량으로도 중독상태에 이를 수도 있는 것이니까, 이같은 사정은 어느 정도 너그럽게 보아 주어야 될 것 같다.

그래서 우선, 술을 마셨을 경우에 생기는 중독증상을 혈액 속의 알콜농도별로 다음과 같은 일람표를 만들기로 한다. 지금 이야기한, 사정을 너그럽게 보아주어야 된다는 점도 아울러 표시하기로 한다.

이 일람표를 보면, 혈액 속의 알콜농도가 0.2%이상이 되면 특히 중독증상이 심해진다는 것을 알 수 있다.

그 정도를 실제의 술로 계산하면, 체중50

킬로의 사람이 위스키로 200cc, 즉 위스키잔으로 6~7 잔이 된다. 청주로 따지면 약550cc로 3홉이 된다. 또 맥주라면 약 3리터, 즉 큰병 4병 정도이다. 포도주는 종류에 따라 농도가 심해서 대응할 수가 없다.

그러나 우리나라에서 생산되는 포도주라는 이름의 술은 서양의 포도주와는 양조법이나 그 농도가 다르며 거의 소주에 가까우니까, 청주보다 이하일 때도 있고, 보다 강할 때도 있다 하여튼 포도주라면 구미식 포도주를 표준으로 해서 500~800cc사이다.

다음에, 마취가 고도에 이르러 가사상태에서 정말 숨이 끊어져버릴 정도의 분량은 혈중 농도로해서 이제 이야기한 분량의 2배이다. 따라서 대응 어렵해서 계산하면, 위스키는 400cc, 즉 약 2홉이며, 청주로는 6홉 이상, 맥주로는 7~8병 정도이다.

그러나 이 양은 체중을 50킬로로 잡는 계산 결과이니까, 체중이 75킬로로 나가는 체격이 큰 사람이라면 이 숫자에 50%를 더 보탠 것이 각각 그 해당량이 된다. 따라서 맥주를 예로 든다면 약 12병을 마셔야 중독상태가 된다는 계산이다.

하지만, 실제로 해당되는 중독분량은 위의 숫자만큼의 술을 3시간 이내에 마셨을 경우이며, 더 긴 시간을 두고 서서히 마신다면 중독의 정도는 훨씬 약하게 된다.

또 거듭 이야기했듯이 실제에 있어서는 아무리 같은 분량의 알콜을 포함하고 있다 치더라도 위스키처럼 농도가 짙은 것일수록 취하는 품이 심하다. 맥주 같은 것은 계산에 나타난 것 보다도 훨씬 가벼운 증상밖에 나타나지 않는다. 따라서 맥주마시기 내기해서 부리를 하거나 하지 않는 이상은 맥주를 과음했다고 해서 혼수상태나 곤드레만드레가 되는 상태는 실제로는 없는 것이나 다름없다.

경험적으로 맥주가 건강에 좋다고 하는 평

혈중 알콜농도와 중독증상

혈중농도 (%)	평균적인 사람 (60kg)의 주관변화와 객관증상
0.02~0.04	머리속의 복잡한 생각을 잊게 된다. 걸으려는 아무렇지도 않으나, 기분이 좋다. 청주로는 반홉에서 1홉까지, 맥주라면 반 병에서 한 병까지, 중정도의 생맥주용 유리컵 하나 정도, 위스키는 한잔, 특이체질이 아닌 이상 우선 사고는 없다.
0.05~0.07	몸의 건강감과 열기가 오르며, 약간 말이 많고, 떠들썩하게 된다. 청주 1홉~1홉 반, 맥주는 1~1병반, 위스키는 2~4잔. 이 정도에서부터 사고가 생길 염려가 있게 된다.
0.08~0.10	번민 따위를 느끼지 않고, 걸으려는 잘난 체하는 것같이 보이고, 정력이 넘쳐 흐르는 것 같다. 손이 약간 떨리는 듯하게 된다. 청주 2홉~2홉 반, 맥주 2병, 위스키는 5잔
0.11~0.15	세상에서 자기가 제일이라고 느끼며 충동적이고 허풍을 떠난다. 손발의 움직임은 정상적인데서 좀 벗어나며 성냥을 켜면 제대로 켜기가 힘들다. 청주 2~3홉, 맥주 2~3병, 위스키 6~8잔.
0.16~0.30	어쩐지 서러워지는 것도 이때이며, 잔소리나 불평을 한다. 손발을 썩썩 비빈다. 손이 떨려 술잔을 엇지른다. 일어서면 비틀거리고 제대로 걷지 못한다. 청주 4~5홉, 맥주 4~5병.
0.4 전 후	건거나 옷을 벗으려면 남의 조력이 있어야 한다. 노하고 소리를 지르고 광태를 부린다. 청주 7~8홉, 맥주 7~8병, 위스키 1병.
0.5 전 후	의식을 잃고 쓰러진다. 호흡이 거칠고 깊으며, 다른 동작은 모두 정지된다. 호흡이 끊어지면 죽는다. 청주 1되 이상, 맥주 1타, 위스키 1병을 넘는다.

판도 사실은 이 점에 있지 않을까 생각된다. 따라서 정말 술꾼은 이러한 점이 맥주에 대한 불만의 원인이 되고 있는 것이다.

● 술이 약한 사람

술을 마시지 못하는 사람은, 「저는 술이 약해서 한 모금만 마시어도 얼굴이 새빨개집니다. 그래서 부끄럽기도 하고, 무슨 모임이 있을 때는 아주 곤란한 때가 한두 번이 아닙니다. 어떻게 하면 좀 술이 세어질 수 있을까요」하는 고민을 가진 사람이 꽤 있다. 그러나 술에 약한 사람이 강한 사람보다 건강상 이득을 보는 셈이니까 조금도 염려할 필요는 없다.

하지만, 본인의 입장으로서는 남자측에 끼

지 못한다는 느낌이 드는 것이며, 때로는 일교제나 사업 따위에서 지장이 있다고 생각할 것이다. 그러니까 술이 약한 사람을 생각해 몇 가지 이야기를 해야겠다.

그렇다면 도대체 술이 약하다, 혹은 강하다 하는 것은, 총인구 중에서 어느 정도의 비율을 차지하고 있는가? 이 의문에 대해서는 15년쯤 전에 D박사가 조사한 161가족의 총인원 2,385명에 대한 유전적 조사가 있다.

그 조사에 의하면, 남자 중에서 술을 어느 정도 이겨내는 사람이 18%, 도저히 못견디는 사람이 12%로 나타났다. 또 여자 중에서는 할 수 있는 사람이 7.5%, 못견디는 사람이 5.7%이상으로 나타났다.

여기서 건딜 수 없는 사람이란 청주를 작은

잔으로 한 잔만 마셔도 새빨개지고, 괴로와하다가 반홉 정도 마시면, 구역질을 하고 병원에라도 가고 싶어할 그런 정도의 약한 사람을 가리킨다. 아무리 연습을 해도 1홉 정도로 마시지 못하는 사람을 집계한 숫자이다.

이에 대해 할 수 있는 사람, 견딜 수 있는 사람이란, 평소 술을 곧잘 마시는 사람으로서 청주를 약 5홉, 별로 못마시는 사람이라면 3홉 정도의 그다지 취하지 않는 그룹의 비율이다. 이러한 비율의 숫자는, 여자에게서는 음주한 경험이 전혀 없는 사람이 30%나 있었으니까, 이 사람들을 제외한 비율을 따지면 각각 8%와 10,7%가 된다. 따라서 남녀가 다 술에 약한 사람과 강한 사람의 비례는 대충 2대 3이 되고 또 10명이 모이면, 그 중의 1명쯤은 특히 술을 못한다는 사람이 있게 된다는 계산이다.

이 숫자는 어느대학의 K 교수가 1,500명을 대상으로 술을 못하는 사람을 계산해 봤다는 1%란 숫자와 비슷하다.

이처럼 술에 약한 체질은 유전과 관계가 있다는 것이 D박사를 비롯한 가족을 상대로 한 조사뿐 아니라, 동물계통을 써서 실험한 연구에서도 뚜렷이 나타나고 있다.

그러면 왜 그렇게 술에 약한 가족이나 개인이 있느냐 하는 점을 생리학상 혹은 약리학상에서 본격적으로 조사한 연구는 아직은 없는 모양이다. 다만, 그 증상으로 보아, 술이 약한 사람들은 자율신경의 반응이 특히 불안정하거나, 혹은 민감한 것은 틀림없는 것 같다.

그리고 최근의 생리약리적 연구로 보아, 아드레날린이나 노르아드레날린, 셀로토닌 따위의 카테코올아민제(糸)의 여러가지 작용을 갖는 물질이 뇌의 대사에 크게 관여하고 있다는 것을 상상할 수가 있다.

그리고 이 상태에도 또한 알콜의 제 1차 대

사산물인 아세트아르데히드는 해로운 작용이 걸들고 있을지도 모르는 일이다. 왜냐하면, V 박사가 술을 조금만, 마셔도 얼굴이 새빨개지고 가슴이 두근거린다는 사람의 혈액을 뽑아서 조사해 보니까, 알콜농도에는 보통 사람과 별다른 차가 없었는데, 아세트아르데히드의 농도는 굉장히 높았다는 것이다.

따라서, 아르데히드의 감수성뿐 아니라, 그 절대량에서 보아도 술이 약한 사람은 손해를 보는 입장에 있는 것 같다. 그러나 수시로 술을 마시고 훈련을 쌓으면 하여튼 얼마간 술이 강해지는 것만은 확실한 것 같다.

예를 들어, A교수의 연구를 보아도, 대주가는 체중 1킬로에 대해 2g, 즉 청주 800cc에서 비로소 약취상태로 들어 갔지만, 보통 대학생에서는 청주 600cc체중 1km에 대해 1,5그램의 알콜로 이미 약취상태에 접어들었다고 한다. 또 알콜의 혈중농도의 감소는 음주 후, 1~1시간 반 후의 피크 이후는 직선적으로 되기 때문에 이것으로도 알콜 산화(酸化) 속도를 추정할 수가 있다.

그리고 이 산화속도에서 계수를 산출하면, 대학생은 116이 되는데 대해, 대주가는 173이 된다는 것이 밝혀졌다. 이것은 체중을 60kg로 가정하고, 학생이라면 1시간에 알콜 7g, 즉 청주 3작(50그램)을 산화할 힘이 있으며, 대주가라면 10그램, 즉 청주 5작을 산화하는 능력이 있다는 것을 나타내고 있다.

그러므로 술도 훈련만 쌓이면 어느 정도 세어지는 것은 확실하다. 실제로 동물에게 2~3개월 계속해서 술을 마시게 하면, 그 훈련한 보람이 있어 간장의 알콜을 분해하는 효소계의 활동이 활발해진다.

알콜을 직접 분해하는 산화효소 데하이드로나아제의 활성에는 변함이 없으나 간접적인 산화작용을 갖는 카타라아제의 활동은 훨씬 왕성해진다. 따라서 인간도 이런 효소계의 작용

변화가 술에 대해서 강해지기 위한 하나의 원인일지도 모른다.

그러나 이미 설명했듯이, 알콜을 마셔 습관이 되면, 같은 혈중농도에 대한 감수성이 변해서 둔해진다는 것도 증명되고 있다. 그러므로, 알콜의 대사변화와 감수성의 변화라는 두가지 인자가 상승되어 술의 혼련효과를 높이는 것으로 생각된다.

그러면 한 가지 주제, 즉 술에 약한 사람이 얼마만큼이라도 강해지기 위해서는 어떻게 해야 되느냐 하는 의문에 대답해 보기로 한다. 그러자면 흡수에 대한 것도 생각할 필요가 있다.

알콜은 포도당과 마찬가지로 소화되지 않고 그대로 흡수된다.

특히, 고기나 우유처럼 지방과 단백질을 풍부하게 포함한 식품을 미리 위 속에 넣어두면 알콜의 흡수가 늦어지니까 취기를 방지하거나 약하게 할 수가 있는 것이다.

또 알콜농도가 높은 술일수록 취하기 쉬우니까 위스키나 브랜디, 또는 진 따위를 섞어서 만든 칵테일은 피해야만 한다. 또 포도주처럼 당분이 포함되어 있으면 위 속에서의 흡수가 역시 늦어진다.

맥주는 알콜성분이 4%정도여서 극히 적은 포함량이지만, 탄산가스는 위벽을 자극해서 알콜의 흡수를 촉진하는 힘이 있으니, 농도에 비해 꽤 취하는 술이란 잊지 말아야 한다. 또 청주·약주 따위를 데워서 마시면 위의 흡수활동이 왕성해진다.

하여튼, 일단 체내에 흡수된 알콜은 어떻게 하든지 간에 대사에 의해 변화시켜버리는 수밖에 없다.

더우기 약취에 관해서 이야기한 것처럼 제 1 대사산물인 아세트산은 뇌에 대해 알콜보다 수백 배나 강력한 영향을 주니까, 이 아세트산을 빨리 파괴해버려야 된다.

그런데 몸속으로 들어간 알콜의 산화는 그 90% 이상이 간장에서 처리된다. 알콜에서 아세트산, 또 초산으로 진행되어, 결국은 물과 탄산가스로까지 분해되는 것이다.

따라서 간장을 튼튼하게 해두어야 된다는 것이 영향을 빨리 제거하기 위한 중요한 과제가 된다. 이런 의미에서 비타민 따위에 의한 간장의 보호는 큰 술꾼이 아니라도 체질적으로 술이 약한 사람은 꼭 실행해야만 한다.

또 체질적으로 보아, 호르몬의 영향도 결코 무시할 것이 아니다.

갑상선의 작용이 왕성한 사람은 그다지 술을 즐기지 않는 모양이다.

그리고 M박사의 인체실험을 보면, 트리오트티로닌을 투여해서 인공적인 갑상선 기능항진상태를 만들면 200cc의 청주를 마신 데 대해, 혈중 알콜농도는 대조보다도 낮은 수치로 경과하고, 반대로 갑상선의 활동을 억제하는 사일로올라실을 투여하면, 알콜의 혈중농도가 대조(對照)보다도 높은 수치로 경과한다.

따라서, 갑상선의 기능이 높은 경향을 가진 사람은 술에 대해 약하다는 이야기가 된다. 또 부신피질 호르몬의 작용도 술 대사에 중요하다.

그러므로, 부신피질이 활동을 지지하는 비타민C나 판토텐산도 또한 술에 약한 사람의 필수품이라고 하겠다.

그러나, 특히 술이 약한 사람은 이와 같은 전신의 대사적 변화보다도 오히려 뇌에 대한 영향이 지나치게 민감한 경우가 많은 것이니까, 신경에 작용을 주는 약이 더 효과적일 수도 있다.

그럼 이러한 약이 있는지를 더듬어보기로 한다. 이제까지 쓰여진 약으로는 두통을 예방한다는 카페인이거나 아스피린을 배합한 약들이 있다.

유럽을 여행하고 돌아온 어느 여행가의 이야기를 소개한다. 가끔 여기저기서 술대접을 받았는데, 나오는 술이 아침이든 밤이든 코냑(브랜디) 따위였다고 한다.

그런데 아침 10시의 티 타임이 되면 술에다가 진한 커피가 따라 나왔다. 그 커피가 도수가 센 술의 취기를 예방해 주더라고 말했다. 유럽사람들은 예전부터 경험적으로 그것을 알고 있었던 것이다.

따라서 술이 약하다는 것이 창피하게라도 느껴진다면 술마시기 전에 우선 커피를 진하게 만들어서 마시는 것이 좋을 것이다.

그런데 인디애나 대학의 포니 박사의 연구에서는, 체중 1킬로그램 0.7cc, 즉 혈중농도로 해서 50mg쯤 되면, 확실히 심리 테스트의 성적이 떨어지지만, 이때 카페인을 500mg의 정제약을 먹더라도 겨우 색깔의 식별능력이 좀 나아질 정도였다고 한다. 그러나 색깔의 식별능력이 좀 나아졌다는 것만으로도 교통신호의 불빛은 민감하게 파악할 것이니, 커피는 술마신 사람의 안전운전에 도움이 될 것은 틀림없다.

여기에서 더 덧붙일 것은 연회석상 같은 데서 춤을 추다든가 하는 도중에 불안간 취기가 올라올 때를 생각해 보자. K박사는 왜 그렇게 되는가를 토끼를 대상으로 시험해 보았다. 토끼에게 전신운동을 시킬 수록, 또 진동기로 몸을 흔들수록 같은 알콜량 섭취에 대해 혈중농도가 높아진다는 것을 발견했다.

즉, 춤을 추거나 단체여행 따위에서 버스를 타고 몸이 흔들려도 혈중 알콜농도는 0.05~0.1%정도 높아져 취해지기 쉬운 조건이 되는 것이다.

● 술이 센 사람

술이 특히 세다는 사람은 특히 약하다는 사람보다도 약간 그 수가 많은 것 같은데, 보통

정도인 사람도 마시면 마실 수록 술이 세어지니까, 그런 연유로 해서 수요가 느는 것은 당연한 귀추이다.

물론, 체력장으로 어떤 수준 이상으로 넘어선 사람이 아니고서는 술은 어느 한도 이상 더 세어지지는 않는다. 주량이 늘면 늘 수록 간장의 부담은 커가기만 한다.

말하자면, 대주가가 세다는 것은 신경계뿐이니까, 대주에게 건강변증이 많다는 것도 당연한 이야기다.

따라서 대주가는 특히 간장을 아끼고 보호해야 한다. 간장을 강화하는 것은 약뿐이 아니라, 계란이나 고기 따위의 단백질을 비롯한 간장의 스테미너를 유지하는 데 필요한 영양을 충분히 섭취해야 한다.

그러기에, 실은 술이 센 사람보다도 술이 약한 사람이 건강유지에서는 훨씬 우월한 처치에 있다.

그러면, 술이 세다는 사람은 어떤 신체적 조건에 놓여 있는가가 문제된다. 우선 신경이나 정신에 다소라도 결함이 있는 사람은 알콜중독이 되기 쉽다는 것이다. 그 원인으로서, 사실은 술이 약한데도 불구하고 정신적으로 콘트롤이 불충분하기 때문에 술독에 빠지게 되는 것이며, 결과적으로는 알콜중독이 되는 것이다.

그러나 이러한 사람은 지금 이야기한 급성중독보다도 만성중독에 빠지기 쉽다. 우리들은 경험상 얼마동안 술을 계속하고 있으면 처음만큼 취하지 않게 된다는 것, 거꾸로 말하면, 같은 정도로 취하기 위한 주량이 점차 늘어간다는 것을 알고 있는데, 도대체 어째서 그런 결과가 생기는가를 잠깐 생각해 보기로, 한다. 많은 술을 먹어 버릇하던 사람일 수록 혈액농도는 높아도 중독증상은 가벼워진다고 근래에 와서 말하게끔 되었다. 이 점은 이전의 사고방식과 꽤 차이가 있는 것이다.

일반적으로, 알콜중독의 증상을 결정하는 인자는 오직 혈액 속의 알콜농도의 절대치(値)이며, 술을 마신 경험으로 좌우되지 않는다고 되어 있다. 그리고 경험적으로 볼 수 있는 「술을 마시는 동안에 점점 강해졌다」는 현상을 다만 알콜의 혈액 속에서의 제거 비율이 변화되는 것으로 설명하려고 했던 것이다.

즉, 술을 마시고 즐기고 하는 생활 도중에 몸, 특히 간장이 혼련되어 가지고 알콜을 산화해서 파괴하는 힘이 점차 강해진다는 것이다. 그렇게 되면, 아무리 흡수측은 같다고 하더라도 혈액 속에서의 알콜소실 비율에 차이가 생기니까, 그것이 원인으로 혈액 속의 농도가 처음 마시기 시작했을 때 만큼 높아지지 않고, 따라서 겉으로 보기에 술이 세어진 것이라고 설명했다.

이처럼 이른바, 술의 파괴에 대한 혼련효과라는 것은 결코 부정된 것이 아니고, 현재도 아직 통용되고 있는 것이다.

이 외에도 진정한 의미로서의 술에 대한 저항력, 혹은 감수성의 변화가 술을 마셔 가는 도중에 생기게 된다는 것이 새로이 발견되었다.

그래서 이 두 가지 인자가 겹쳐져서 술의 혼련효과를 더욱 높이고 주객이란 새로운 타

이들이 생겼다고 볼 수 있다.

또 혼련을 거치지 않고 처음부터 술이 센 사람도 있는데, 이러한 사람은 우선 간장 같은 것이 남보다 월등하게 튼튼하고, 알콜을 재빨리 산화시킬 능력이 있는 것이라고 생각되어 왔다. 이 의견도 아직까지 틀리지는 않았으나, 역시 신경, 기타의 컨디션으로 보아, 특히 알콜에 대해 감수성이 높은 사람이 있는 것도 분명하다.

그러므로 이러한 사람들은 극히 적은 분량만 입에 넣어도 취기를 느끼니까, 몹시 경제적인데, 아마 이런 사람은 양주장이나 술도가에서 술맛을 가려내는 감정가라면 특이한 소질을 발휘할 것이다.

위에서 말한 알콜중독은 정확하게 말하면, 에틸알콜에 의한 중독인데, 실제로는 몸에 특히 해를 끼치는 알콜종류에 의한 중독도 적지 않은 것이다.

메틸알콜이나 휴젤유를 대량으로 포함한 술이 이에 속한다. 올바른 경로를 밟지 않은, 말하자면 권위 있는 기관의 검사망을 피한 술들은 아무리 값이 싸다 하더라도 그러한 유해성분을 포함할 위험성이 많으니까, 그런 술을 구해서 마신다는 것은 돈을 주면서 목숨을 조금씩 자르는 것이나 다름없다.

숨겨주는 인정보다 신고해서 같이살자