



협회 고대길 전무이사 한국술 소개 및 인사 모습.

중국 백주(白酒) 품평회 참관기

임완혁 과장 / 주류 1팀

2007년 5월 10일부터 12일까지 중국 산둥성 제남시에 있는 순경산장에서 제1회 중국백주품평회가 열렸다. 백주품평회는 금년에 처음으로 열린 행사로 중국양주공업협회 백주분회가 주최하고 산둥성 양주공업협회가 협찬을 하였다.

중국백주품평회에는 150여명이 참가를 하였는데 이중 중국의 국가백주심사위원 113명이 한국, 일본, 러시아, 대만의 술과 중국의 술(백주)에 대해 품평을 하였다. 참고로 중국의 술은 주로 쌀,보리,수수등 곡물을 원료로 만들어지며 그종류도 4,500여종으로 다양하다고 한다. 중국의 술은 일반적으로 황주(黃酒)와 백주(白酒)로 대별하는데 황주는 곡물을 발효하여 만든 술로 알코올도수는 10도 내외로 약하며 대표적인 술로는 소흥주(紹興酒/싸오쑤지우)가 있다. 반면 백주는 곡물을 증류하여 만든술(우리의증류식소주와 비슷) 알코올도수는 40도에 서 80도까지로 높다.

백(白)이란 하얀색 즉 무색이란 뜻으로 대표적인 술로는 모태주(茅台/마오타이저우)등이 있다. 품평회 첫날인 5월 10일 오전에는 중국 백주산업에 대한 자체 발표회 및 백주에 대한 기술적 연구에 대한 발표가 있었다.

중국 백주시장은 2006년도가 최근 20년중에서 가장 높은 성장을 하였으며 국가산업으로서의 중요성도 인정받고 있다고 한다. 또한 최근에는 백주에 대한 이미지 개선 등 산업발전을 위한 노력을 진행하고 있으며, 백주에 대한 연구와 기술개발을 추진하고 있다는 등의 내용으로 진행되었다. 오후에는 일본, 한국, 러시아,

중국여성평가위원이 한국 소주의 맛에 대해 질문을 하며 한국 소주에 높은 관심을 보이고 있다.





대만의 술에 대한 품평을 하였다. 일본은 증류식소주, 러시아는 보드카, 대만은 수수술을 품평하였으며 한국의 술로는 진로의 참이슬 소주를 품평 하였다.

품평회는 자유로운 분위기속에서 진행되었으며(복장은편안한 캐주얼 차림으로 진행 먼저 일본의 증류식소주에 대한 품평시간이 첫번째로 진행되었다. 붉은색 중국전통의상을 입은 행사진행 여성들이 평가위원 책상에 1~5번까지 표시된 평가지와 술잔5개를 올려놓고 미리 준비해둔 일본술 5종류를 번호가 매겨진 술잔에 채웠다. 술잔에 술이 다 채워진 후 일본 발표자로 부터 일본술에 대한 제조방법 및 기술적인 사항에 대한 설명이 있었다(20분정도 진행. 설명이 끝난후 품평위원들이 책상위에 놓인5개의 잔에든 술을 맛보며 진지하게 평가지에 맛에 대한 느낌을 쓰기 시작하였으며 잠시 시간이 지난후 일본 발표자가 평가된 5개의 술병을 들고 각각의 술에 대한 설명을 하였다. 품평위원들은 고개를 끄덕거리기도 하고 평가 궁금궁이 풀렸다는 제수척를 보이는등 다양한 반응을 보였다.

일본술 품평이 끝난후 우리의 소주에 대한 품평이 진행되었다. 한국소주로는 진로의 참이슬을 2박스 가져다 놓았다. 중국 주최측에 물어보니 북경에서 진로참이슬 2박스를 품평을 위해 가져왔다고 한다. 진행은 똑같은 방식으로 진행되었다. 단지 한국소주에 대한 제조방법등 기술적 프리젠테이션에 대한 발표는 없었으나 동행한 협회고대길 전무께서 간단한 한국술 소개 및 인사말로 대신하였다.

한국술 품평시간 - 참이슬을 술전에 따른다.



품평회 진행순서

1. 1~5번까지 번호가 매겨진 진위에 5개 술을 각각 따른다.
2. 제품 제조방법, 기술에 대한 설명 청취한다. (20분 정도)
3. 5개 잔에 든 술 맛을 본다.
4. 평가서를 작성한다. (각 번호 별로 서술식 작성)
5. 마지막으로 평가제품에 대한 설명을 청취한다.

한국소주인 진로 참이슬에 대한 중국백주평가위원들의 관심이 예상외로 높았다. 중국백주평가위원들에게 소주에 대한 품평의견을 물어보니 단맛과 알코올 맛이 난다는 것과 처음 마실때 깨끗하다는 비슷한 의견을 보였다. 또한 고도주인 백주를 마시는 중국인의 입맛에는 안맞을 것이라는 의견과 여성소비자에게는 관심을 끌 것이라며 관심을 보이는 사람도 있었다.

11, 12일에는 중국백주에 대한 품평을 하였으며 산동성에서 생산되는 백주(17여종)를 가져다 품평을 하였다. 중국 백주에 대한 품평은 주로 향(香)에 대한 평가가 주요 대상이 되었다.

(중국에서 승인받은 백주의 향기의 유형은 5가지)¹⁾ 있으며 백주의향기유형은 주로 생산공정, 발효, 설비 등 조건에 의해 결정된다고 한다. 평가된 제품은 알코올도수 34%, 39%등 기존 백주도수보다 낮은 제품들이었으며 평가위원들은 알코올 도수를 낮은 제품이 성공적이라는 평가를 보였다. 참고로 중국의 백주는 85년 이전에는 60도 이상이 주로 생산되었으나 85년 이후 도수가 낮아지고 있으며 현재 34도까지 도수가 낮아지는 추세에 있다고 한다.

1) 백주 5가지 향기유형

- ① 청향형(淸香型)백주 : 모향형(茅香型)백주라고 하는데 미오테이주(茅台酒)를 대표로 하는 대곡주(大曲酒)의 유형이다.
- ② 농향형(濃香型)백주 : 오랑액향형(五糧液香型)백주라고 하는데 노주특곡(糯州特曲), 오랑액주(五糧液酒)를 대표로 하는 대곡주(大曲酒)의 유형이다.
- ③ 미향형(米香型)백주 : 밀향형(蜜香型)백주라고 하는데 계림산피삼화주(桂林三花酒)를 대표로 하는 소곡주(小曲酒)의 유형이다.
- ④ 청향형(淸香型)백주 : 분향형(汾香型)백주라고 하는데 분주(汾酒)를 대표로 하는 대곡주(大曲酒)의 유형이다.
- ⑤ 기타종류(其他類) : 혼합향형(混香香型)백주라고 하는데 대곡주(大曲酒)의 유형이다. 위의 4개 유형을 제외한 모든 술이 이 유형이다. 대표 백주로는 동주(董酒), 서릉주(西鳳酒)이다