

희석식 소주 바로 알기

기획조사팀

• 「희석식 소주는 화학주이다」



「희석식 소주는 쌀, 보리 등 곡물을 원료로 한 증류주입니다」

일부에서 희석식 소주를 화학주라고 하는 이유는 소주의 주원료인 주정을 화학기호인 에틸알코올로 표기하기 때문에 발생한 오해의 산물인 것입니다.

그러나 전 세계적으로 모든 술의 생산방식은 증류주와 발효주 두가지로 나누어지며 화학적 반응을 통해 만들어진 술은 없습니다. 특히 국산 희석식소주는 우수한 곡물을 원료로 생산되고 있습니다. 희석식 소주원료인 주정은 쌀(24%), 보리(18%) 등 100% 곡물원료만을 사용하고 있습니다.

또한 희석식 소주의 '희석식'이라는 명칭 역시 자칫 화학주의 오해를 불러올 수 있으나, 이는 알코올 도수를 응용하기 좋도록 맞추기 위해 물을 섞었다는 표현으로, 희석식 소주 뿐만 아니라 보드카, 위스키, 진 등 대부분의 증류주들도 적정 도수를 맞추기 위해 물로 희석하는 과정을 거치고 있습니다.

즉, 희석식 소주는 쌀, 보리, 고구마 등의 곡물을 발효하여 수차례에 걸친 증류와 정제를 통해 만든 곡물주정에 알코올도수 조정을 위해 물을 섞고 또 다시 수차례 정제를 거친 후 천연감미료 등으로 블랜딩 한 증류주입니다.

• 「희석식 소주는 저급술이다」



「희석식 소주는 국제적으로 인정받는 우수한 술입니다」

희석식 소주의 저렴한 판매가격으로 인해 일부에서는 저급술로 잘못 인식하고 있으나 희석식 소주는 생산공정의 선진화로 대량생산을 통해 최저 가격으로 일반 소비자에게 공급하고

있을 뿐만 아니라 품질면에서도 세계에서 가장 불순물이 없는 깨끗한 술중 하나로 인정받고 있습니다.

실제로 국내 희석식소주 제품들이 매년 세계적인 주류품평회인 IWSR(International Wine & Spirit Competition), International Review of Sprints, 몽드 셀렉션 등 국제 주류품평회에서 수상하고 있어 세계적인 품질로 인정받고 있습니다.

또한 국내에서의 저렴한 가격에 비해 해외에서는 위스키, 브랜디 등의 증류주와 동등하게 비싼 가격에 팔리는 고급술로 인식되어 있으며, 세계 60여개국에 수출되고 있습니다. 희석식소주는 일본에서 현지 소주보다 고가임에도 불구하고 일본 희석식소주(연속식증류소주) 시장 1위를 기록하고 있습니다.

• 『희석식 소주의 저도주화는 상술이다』



『희석식 소주의 저도주화는 고객의 요구를 반영한 결과입니다』

일부에서는 희석식 소주의 도수가 낮아지는 것이 주류업계의 상술때문이라고 주장하고 있습니다. 그러나 희석식 소주의 저도화는 웰빙문화와 소비자의 욕구충족을 위해 만들어진 결과입니다. 그 예로 주류업체에서는 과거와 같은 25도 등 다양한 희석식 소주를 계속 생산하고 있지만 소비자들은 저도주를 더 선호하고 있습니다.

• 『희석식 소주는 숙취가 심하다』



『희석식 소주는 세계적으로 가장 숙취가 없는 술입니다』

일부에서는 희석식 소주를 마시고 나면 다음날 머리가 아프고 숙취가 심하다고 하지만, 이는 정보의 부재에서 비롯된 편견입니다. 희석식 소주는 수차례의 증류과정과 정제과정을 거쳐 메탄올, 알데히드 등의 숙취를 유발할 수 있는 불순물이 모두 제거된 세계적으로 가장 깨끗하고 숙취가 없는 술입니다.

단지 희석식 소주의 저렴한 가격과 목넘김이 좋아 많은 양의 희석식 소주를 마시다 보니 숙취가 느껴질 뿐 다른 종류의 술과 동일한 양을 마실 경우 확연하게 숙취가 적음을 알 수 있습니다.

• 『오래된 소주는 상한다』



『희석식 소주는 변질되지 않습니다』

희석식 소주는 연속 증류주로서 변질될 소재가 술 안에 없기 때문에 시간이 지나도 제품이 변질되지 않으며, 이와 같은 특성으로 인해 유효기간의 표시의 무가 없습니다.

반면 발효주의 경우에는 장기보관 또는 저장 온도에 따라 술이 변질될 수 있어 품질유지 기한 등을 표시하고 있습니다.

