

멀어진 거리에서 만난 즐거움 - 2

술 의존이 아닌
관심으로 즐겨요

글. 김진서 TBS 라디오기술팀 기술감독



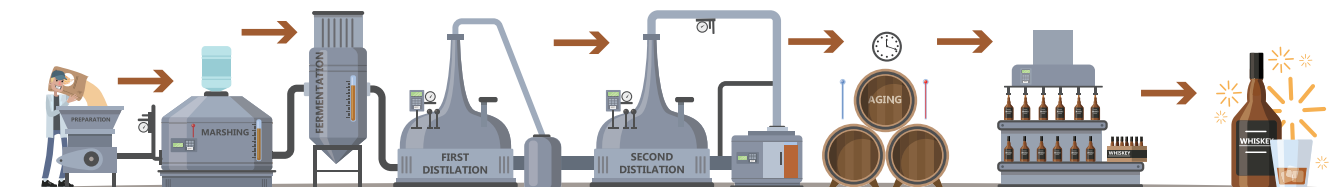
위스키의 제조



흔히 양주라고 하는 단어의 뜻은 서양에서 들여온 술을 말한다. 엄밀히 말하면 데킬라, 보드카, 진, 코냑 같은 서양에서 건너온 술을 모두 양주라고 할 수 있다. 하지만 양주의 대명사는 우리가 흔히 알고 있는 ‘위스키’를 말한다. 위스키의 색깔은 보리차 색과 비슷하고 대부분 위스키의 상표에는 숙성연도가 표기되어 있다.

10만 원 이상 그리고 고가의 위스키는 입이 떡 벌어지는 가격으로 판매된다. 이런 술은 대부분 아주 특별한 날, 정말 사랑하는 사람들과 그날을 기념하기 위해 위스키를 마시는 경우가 있다.

술에 대한 관심이 많다 보니 위스키에 대한 궁금증(재료, 제조 방법, 맛, 특징 등)도 많아졌다. 먼저, 위스키의 제조 방법을 알기 위해서는 맥주의 제조 방법에서 시작할 수 있다. 앞에서(지난달 내용참고) 맥주는 맥아, 물, 이스트 그리고 홉을 섞어 발효시킨 술이라고 했다. 위스키도 비슷한 과정으로 제조된다. 먼저, 맥아당에 물과 이스트만 넣고 발효를 시킨다. 이것을 워시(Wash)라고 한다. 이 워시를 구리로 된 증류기에 넣는다. 그리고 불로 가열하면 증류기 위쪽에 알코올과 워시의 풍미가 섞인 증기가 올라온다. 이 과정을 두 번을 반복하게 되면 위스키 재료의 술이 만들어진다. 이것을 하이와인(High Wine)이라고 한다.



위스키 제조 과정



위스키 증류기



참나무(Oak)통에 발효 중인 위스키

이제 숙성의 과정이 남았다. 이 하이와인을 참나무통(Oak)에 넣어 발효시키는데 그 전에 오크통 안을 불로 태운 후 술을 채워 넣는다. 이유는 이 과정이 있어야 오크통의 색깔과 단맛이 술에 잘 배어들기 때문이다. 증류되어 만들어진 술을 이 통에 최소 5년 이상 숙성과정을 거치게 되면 비로소 우리가 알고 있는 위스키가 만들어지게 된다.

위스키병을 보면 12, 18, 21, 30 등의 숫자가 쓰여 있는데 이 숫자가 바로 오크통 안에서 숙성된 기간을 나타내는 표시이다. 이 오크통 안에서 저장하게 되면 술이 숙성되면서 1년에 2%~3%가 증발해버린다. 21년을 숙성하게 되면 통의 절반 정도밖에 남지 않는다. 시간이 지날수록 풍미는 진해지는데 양은 점점 줄어들기 때문에 가격이 이 숫자에 비례해 비싸지는 이유이다. 그러니 오크통에 나와 술병에서 아무리 오래 있어도 그 술은 처음 오크통에 나온 숙성기간밖에 되지 않는 것이다.

원료별 위스키

위스키는 원료별로 종류가 나뉜다. 위스키병에 몰트 위스키, 그레이н 위스키, 그리고 블렌디드 위스키라고 표기된 것을 볼 수 있을 것이다.

몰트 위스키

몰트라는 뜻은 보리를 말한다. 보리(맥아)를 100%로 만든 위스키로 오로지 몰트, 곧 맥아만을 원료로 술을 만들고 증류한 후, 오크통 숙성을 거쳐서 만든다. 모든 몰트 위스키가 100% 보리맥아만을 쓰는 것은 아니지만 대체로 보리맥아를 쓴다. 몰트 특유의 코를 찌르는 듯한 톡 쏘는 강렬한 향



숙성을 거친 브랜드별 위스키 종류

미가 특징이다. 물론 증류주가 높은 알코올 도수와 피트향으로 인해 코를 찌르는 듯한 향미가 기본이겠지만 몰트 위스키는 보리에서 나오는 특유의 향으로 다른 증류주와 달리 후각을 자극하는 매력이 있다.

※ 싱글몰트의 '싱글(Single)'이라는 것은 단일 증류소에서 나왔다는 뜻의 이름이다. 다시 말해 한 증류소에서 100% 보리 원료로 만든 위스키가 바로 '싱글몰트 위스키'이다.

그레인 위스키

말 그대로 각종 곡물(grain)로 만든 위스키이다. 재료는 밀, 귀리, 호밀, 옥수수를 비롯해서 아주 다양하다. 여러 가지 곡물을 뒤섞어서 만들기도 하고 보리만 사용해야 하는 몰트 위스키와는 달리 곡물 종류라면 재료가 특별히 정해져 있는 것은 아니다.

그레인 위스키는 재료를 제외하면 만드는 과정은 몰트 위스키와 거의 같다. 곡물의 싹을 틔우면 씨앗 안의 녹말을 당분으로 바꿔서 당화효소가 나온다. 그다음으로 효모를 넣어 알코올을 만들고, 이 원액을 증류한다. 몰트 위스키는 단식 증류법으로 만드는 게 보통이지만 그레인 위스키는 연속 증류법을 쓰는 게 보통이다.

블렌디드 위스키

블렌디드 위스키는 몰트 위스키는 부담스럽고 그레인 위스키는 심심했던 사람들을 위한 것으로 몰트 위스키와 그레인 위스키를 적당한 비율로 혼합한 위스키다. 몰트 위스키는 맥아만을 사용하므로 그레인 위스키에 비해 제조원가가 2배 이상 높은 편이다. 또한 단식 증류기와 피트를 사용하기 때문에 개성이 강한데 이 개성이 부담스러울 수도 있다. 이에 가격이 싼 그레인 위스키를 혼합하여 제조원가를 낮추고 맛과 향을 부드럽게 맞추어 대중들도 제조업자들도 좋아할 수 있는 보편적인 술이 탄생한 것이다. 하지만 현재는 여러 가지의 위스키 종류를 섞어 ‘향의 오케스트라’라고 불릴 정도로 풍미를 높여서 맛을 더 좋게 만듦으로써 인식이 더욱 높아졌다. 섞었다고 해서 값이 싸고 저급의 위스키가 아닌 더욱 풍미가 가득하고 좋은 맛과 향, 그리고 저마다 개개인의 취향에 따라 알맞게 섞는 경우가 있다.



몰트 위스키 원료(보리)



그레인 위스키 원료(각종 곡물)

오늘날 위스키의 생산지로 유명한 국가는 스코틀랜드, 아일랜드, 미국, 캐나다가 대표적이다. 독자적인 위스키 문화를 발달시킨 아일랜드, 미국, 캐나다를 제외한 국가는 관례로 스카치 위스키의 제조방식과 분류 규정을 따르는 경향이 있다.

스카치 위스키와 아이리시 위스키는 흔히 원료 곡물에 따라 몰트 위스키, 그레인 위스키, 블렌디드 위스키 등으로 분류되어 왔다. 스카치 위스키는 싱글몰트 위스키, 싱글 그레인 위스키, 블렌디드 몰트 위스키, 블렌디드 그레인 위스키,



블렌디드 위스키의 다섯 가지로 분류된다. 아이리시 위스키는 싱글몰트 위스키, 싱글 그레인 위스키, 싱글 포트 스틸 위스키, 그레인 위스키의 네 가지로 분류된다.

지역별 위스키

스카치 위스키 (Scotch Whisky)

위스키 중 지역으로 따졌을 때 가장 유명한 위스키는 역시 스카치 위스키이다. 스카치 위스키는 스코틀랜드의 위스키이며 가장 대중화되고 보편화한 위스키다. 몇 년 새 최고의 인기를 누리고 있는 싱글몰트 위스키가 일반적으로는 스카치 위스키에 속한다고 본다.

아이리시 위스키 (Irish Whisky)

아이리시 위스키는 아일랜드에서 제조되는 위스키를 뜻한다. 아이리시 위스키가 위스키의 원조로 알려진 것에 비해 우리가 흔히 접할 수 있는 위스키는 많지 않은 것이 현실이다. 스카치가 두 번 증류하는 반면, 아이리시는 세 번씩 증류하는 것이 대부분이고, 피트를 사용하지 않아서 향이 깨끗하고 맛이 부드러운 특징을 지니고 있다.(피트를 태운 연기와 열로 보리를 건조하면 특유의 향이 생긴다.)

아메리칸 위스키 (American Whisky)

미국의 위스키 역사는 아일랜드에서 넘어온 사람들에 의해 만들어졌다. 아일랜드에서 건너온 사람들이 술을 만드는데 쓰는 보리가 없던 미국에서 호밀로 만들기 시작했다. 하지만 그 당시 호밀로 만든 위스키의 맛이 좋지 않았다. 그래서 대체품으로 옥수수로 만들기 시작하여 현재까지 51% 이상

옥수수를 사용하여 만든다. 맛의 특징이 달착지근하고 부드럽고 자극적이지 않아 취향에 따라 아메리칸 위스키가 가장 맛있다는 사람도 있다. 아메리칸 위스키도 산지나 원료에 따라 구분이 되는데, 가장 유명한 것이 버번 위스키와 테네시 위스키이다.

버번 위스키 : 버번 지방에서 제조되기 시작했지만, 현재는 미국 어디에서도 제조가 가능하다.(버번 지역에서 처음 제조되어 유래됐다.) 51% 이상의 옥수수가 포함된 곡물을 연속 증류를 이용해 제조한다.

테네시 위스키 : 테네시 지역에서 제조되는 위스키로 원료는 버번과 크게 차이가 없다. 하지만 차콜 멜로잉(단풍나무 공정)을 사용해 독특한 향을 가진 것이 특징이다.





위스키를 마시는 잔, 샷 글라스 & 온더락

샷 글라스

과거 미국, 서부개척시대에 '살룬'이라는 문화가 정착하게 되었다. 이 '살룬'이라는 곳에 술을 마시러 온 서부 개척자들이 소지하고 있는 것은 총과 총알뿐이었다. 이들이 술을 마시기 위해 뭐라도 지불을 해야 하는데 현재 불리는 샷잔 한 잔 가격이 그 당시 총알 한 개 가격이라 같았다고 한다. 총알 한 개와 샷 글라스에 담긴 술 한 잔과 바꿔 마실 수 있게 되었다. 그래서 오늘날 샷 글라스라는 이름이 탄생하게 되었다.

온더락 (On The Rock Glass)

냉장, 냉동시설이 없던 시절에 시원하게 먹고 싶은 사람들이 개울가에 있는 차갑게 된 돌을 글라스에 넣고 돌 위에 위스키를 부어 시원하게 즐길 수 있었다. 현재 돌이 얼음으로 바뀌었는데 돌을 이용해 마셔서 온더락(On The Rock Glass)이라는 이름이 탄생하였다.



샷 글라스와 온더락 이미지 비교 / 출처 : www.funshop.co.kr, www.cdnews.co.kr

살룬

서양식 술집으로 미국 서부개척시대에 유행한 바의 일종이다. 살룬은 모피 트래퍼, 카우보이, 군인, 벌목공, 사업가, 법관, 무법자, 광부 및 도박꾼과 같은 고객을 제공했다. 첫 번째 살룬은 1822년 와이오밍주에 설립되었으며 모피 트래퍼들에게 서비스를 제공하기 위하여 만들어졌다.



술에 대한 Q&A

Q 술 마실 때 안주를 많이 먹으면 덜 취한다?

A 안주를 많이 먹게 되면 안주로 인해 술의 흡수 속도가 떨어져 빨리 취하지 않을 뿐, 취하는 정도는 섭취한 술의 양과 정확히 비례한다. 따라서 체내에 알코올이 천천히 흡수가 이뤄져 술이 깨는 시간이 더 걸릴 수도 있다.

Q 폭탄주가 더 빨리 취한다?

A 두 가지 이상의 술을 섞는 폭탄주는 알코올이 우리 몸에 가장 잘 흡수되는 도수인 12~14도 내외로 맞춰지며, 혈중알코올농도가 훨씬 더 빨리 증가해 보다 빠르게 취하게 된다.

Q 체격이 큰 사람은 술이 세다?

A 체격이 크고 체중이 많이 나가는 사람의 경우 체내에 보유하고 있는 수분의 양이 많아 같은 양의 술을 섭취해도 체내에 있는 수분에 의하여 알코올의 농도가 묽어져 마른 사람에 비해 주량이 셀 가능성이 높다고 한다. 하지만 주량은 제질과 유전의 영향이 크므로 100% 맞는 말이라고는 단정할 수 없다.

Q 술을 자주 마시면 주량이 늘어난다?

A 주량의 차이란 '알코올 분해효소 분비 능력'의 차이라고 볼 수 있다. 흔히 술이 약한 사람들에게 "마시다 보면 늘어~"라며 술을 권하는 사람들이 있다. 하지만 앞서 말했듯 주량은 알코올 분해 능력으로, 평생 변하지 않는다. 다만 술을 자주 마시면 뇌의 각성 활동이 증가해 술을 더 마실 수 있다고 착각하는 것뿐이다.

바람직한 음주 습관

- i. 자신의 주량을 알고 그 주량을 지키기
- ii. 빈속에 마시지 않기
- iii. 천천히 마시기
- iv. 1일 음주 시 3~4일 이상 '휴식기'
- v. 음주운전은 절대 금물



응답하라 2019

“2019년? 뭐가 있었지?” 할 테지만 우리가 마스크 없이, 거리두기 없이 여기저기 다닐 수 있고 휴가 시즌이 되면 해외 여행 갈 비행기 티켓을 알아보곤 했을 시기였다. 오히려 마스크 쓴 사람이 주목받았던 때이기도 하다. 그때의 우리는 정말 당연한 삶을 살았을 뿐인데 그 당연함이 세삼 고맙고 소중하다는 것을 이제서야 깨닫고 있다.

처음엔 단순히 요즘 시국에 혼술족, 흠술족이 많아지면서 술에 대한 내용을 쓰려고 이 글을 시작했다. 글을 쓰면서 시야를 넓혀보니 우리가 직면하고 있는 상황이 안타깝기도 하고 어떻게 보면 억울하다는 생각도 들었다. 코로나 시국에 가장 어려움을 겪는 이들은 자영업 소상공인들일 것이고, 그중에서도 가장 큰 타격을 받는 건 아무래도 음식점종일 것이다.

다른 업종에 비해서 음식점종, 특히 주류 업종을 생각해 보면 우리가 보통 혼자 외식하러 가거나 술 한잔하려고 혼자 또는 둘이 가는 것도 흔치 않다. 회사 근처인 마포구 상암동만 해도 코로나 시국 이전에는 저녁때가 되면 음식점과 술집들이 준비해 사람들로 가득 차 있던 곳이었다. 하지만 코로나 방역수칙 강화조치로 지금은 문을 닫은 곳은 물론이고 거리는 한적하고 한산한 곳이 되었다. 술을 즐기고 싶어도 제대로 즐길 수 없는 현 상황이 아쉽기만 하다.

이렇게 갑작스럽게 찾아온 코로나19의 여파가 경제는 물론 사회적 분위기를 매우 불안정하게 만들었다. 이럴 때일수록 우리 모두가 희망을 잃지 않고 각자 예방수칙을 지키며 저마다의 방법으로 코로나19를 이겨내야 할 때이다. 끝으로 하루빨리 코로나19로 부터 자유가 생겨 좋은 사람들과 좋은 술로 술잔을 기울이는 날이 왔으면 하는 바람이다. 우리의 당연한 일상생활이 다시 오려면 우리 모두 '멈춤'을 할 때인 것은 분명하다. ☹