



나는 어쩌다 사케에 폭 빠지게 되었다

김 호 스튜디오 블랙아웃 대표
맥주탐구생활, 칵테일탐구생활, 사케도감(독립출판) 작가



맛있는 술은 가리지 않고 좋아해 왔지만, 사케에 폭 빠지기 전까지 가장 좋아했던 술은 위스키였다. 싱글몰트 위스키 유행 초창기 때부터 1년 반 동안 바텐더로 일하며 여러 위스키를 접해왔고, 그만둔 이후에도 10년 가까이 그 애정을 유지해왔는데, 어느 순간 좋아했다고 말하기가 무색할 정도로 급격히 관심이 사라지기 시작했다.

이유야 여럿이지만 가장 큰 이유는 마니아가 너무 많아졌다는 사실 때문이다. 인스타그램과 유튜브에 위스키 랭킹을 줄 세우는 사람이 수십, 수백 명 생겨나고, 특정 위스키가 출시되면 며칠 전부터 캠핑을 하고, 불법임에도 불구하고 프리미엄을 붙여 되파는 행위가 암암리에 성행하고, 고숙성 원액이 부족하다며 라벨과 맛을 바꿔버리지만 가격은 올리는 몇몇 위스키를 보고 있자니, “아, 나까지 저 유난에 끼고 싶지 않다.”라는 생각이 확 올라오고 만 것이다.

가격의 문제도 있었다. <칵테일탐구생활>을 쓴다는 핑계로 바에 붙어살며 어지간한 위스키는 다 맛보고 나니, 새로운 자극을 느끼고 싶거나 월등히 맛있다는 술을 마시려면 한잔에 5만 원은 우습게 들었다. 큰돈을 들이더라도, 뽕기에 실패해 내 취향이 아닌 술을 만나게 될 때도 많았다. 30ml에 4~5만 원. 맛이 있어도 문제지만 맛이 없으면 더욱 문제인 가격의 위스키들... 어느 순간부터 위스키가 더 이상 취미의 영역이 아닌 사치품의 영역처럼 멀게만 느껴졌다.

바뀌어 가는 주류업계의 흐름에 따라 내추럴 와인과 컨벤셔널 와인, 럼, 소추 등 여러 술을 기웃거리 봤지만, 생각만큼 잘 꽃치지 않았다. 다른 애주가분의 말을 들어보니 그토록 술, 술 노래 부르던 사람들도 어느 순간 확 흥미가 사라질 때가 온다던데, 나에게도 그런 때가 왔나보다 싶어 수도승처럼 지내려던 차, 벼락처럼 한 사케를 만났다.

나를 불구덩이와 같은 사케의 세계로 이끈 술은 '나베시마 하베스트 문 히야오로시'라는 제품이었다. 겨울에 완성한 사케를 반년 동안 냉장 숙성한 뒤, 이듬해 가을철에 내놓는, 일명 '히야오로시'에 해당하는 한정 출시 사케. 평소에 '한정', '숙성', '제철' 이런 거에 쉽게 눈이 돌아가는 사람인데 세 가지가 다 있다는 점에 1차로 꽂혔다. 라벨도 지금까지 봐왔던 한자투성이 사케들과 다르게, 계절감이 물씬 느껴졌고 모던한 디자인이라는 점 역시 마음에 쏙 들었다.

그렇게 대단한 맛이야? 라고 물어본다면 그건 아니었다. 위스키를 제외하고 한 병에 10만 원 이상의 돈을 지불한 적이 거의 없었는데, 한정판 사케이고 기념일이었기 때문에 12만 원이라는 돈을 지불했지만, 솔직히 얘기하자면 12만 원만큼의 맛은 아니라고 생각했다. 그런데도 궁금했다. 히야오로시란 다 이런 맛일까? 나베시마는 원래 이런 술을 만드는 것일까, 아니면 한정판이라 이런 맛일까? 다른 한정 사케는 또 없을까? 사케란 일본에서도 이렇게까지 비싼 술일까? 등 궁금증이 꼬리에 꼬리를 물며 쏟아지기 시작했다. 원래 덕질에서 가장 무서운 것이 한 번에 꽂히는 것보다 평범했지만 돌아서면 궁금해지는 순간이라던데. 그 상황이 나에게 닥친 것이다.

그날 이후 아주 조금씩, '사케의 세계'에 스며들기 시작했다. 하나둘 도장 깨기 하듯 브랜드를 알아가고, 커뮤니티에 가입하고, 시음회에 참석하고, 직구를 도전하고... 일본여행을 떠나고... 그러다 문득 정신을 차려 보니 어느덧 400종 이상의 사케를 마신 사람이 되어있었다. <카테일탐구생활>을 쓰고 그리면서, 너무 고생을 많이 했던 탓에 다시는 술책을 안 쓸 것이다! 라고 다짐했었는데... '이렇게나 많이 마셨는데 책을 안 쓰자니 너무 아깝다'의 마음이 되어, 결국엔 다시 책을 쓰기까지 이르렀다. '방송과기술'에서는 앞으로 6회에 걸쳐 사케의 다양한 매력, 국내에서 사케를 즐기는 방법 등에 대해서 소개하고자 한다.

전해지는 말에 따르면 일본에서 생산되는 사케는 1만 종류가 훌쩍 넘을 것이라고 한다. (일본 국세청에 2023년 기준 일본의 청주 양조장은 1,036곳이라고 적혀있는 것을 보니, 진짜일 것 같다) 이렇게나 최선을 다해 마셨는데도 여전히 흥미롭고, 아직도 도전해야 할 술과 알아야 할 양조장이 많다는 것에 상상만 해도 즐겁고 간과 가슴이 떨린다.



사케 브랜드 추천 : 나베시마鍋島

친구들이 입문용 사케를 추천해달라고 얘기하면 나는 늘 나베시마를 이야기한다. 이자카야에서 쉽게 만날 수 있고 가격도 적당하며 라인업도 다양한 데다가 맛까지 좋은 팔방미인 브랜드. 강렬한 색감에 파워풀한 붓글씨 역시 한번 보면 잊히지 않을 정도로 인상적인데, 한정판 계절 사케는 라벨도 예뻐 챙겨 마시는 재미 또한 쏠쏠하다. 현재 나베시마는 한국과 일본, 양쪽에서 사랑받는 브랜드이다. 하지만 처음부터 이렇게까지 유명한 브랜드는 아니었다고 한다.



한국인이 사랑하는 후쿠오카 옆, 사가현의 지자케(지역 사케) 브랜드였던 나베시마는 2011년 IWC(International Wine Competition)의 사케 부문에 나베시마 다이긴조 제품을 출시해 금메달을 움켜쥔다. IWC에서 금상을 받는다고 해서 무조건 전국구 사케가 되는 건 아니지만, 나베시마는 그전부터 전국신주감평회에서 7회 연속 수상하는 등 저력을 보여왔던 곳이었기에 수상을 계기로 일약 슈퍼스타가 될 수 있었다.

나베시마 하베스트 문 히야오로시 시음 후기

나를 사케에 입덕하게 만든 술. 2년 만에 다시 마신다. 처음 마셨을 땐 많이 달다고 생각했는데, 2023년 버전은 단맛이 확 줄었다. 산뜻한 사과와 소다 향, 얼은 탄산감이 아주 잘 어울린다. 중간중간 배의 느낌도 스친다. 단맛과 감칠맛이 차분해 가을과 잘 어울리는 느낌이다. 피니쉬의 적당한 씹쓸함이 단맛을 잘 끊어주어 질리지 않게 마실 수 있다. 온도가 살짝 올라가니 흰 꽃, 곡물차의 둥그런 단맛이 올라온다. 상온에서 마셔도 맛이 준수하다.

다양한 사케의 매력

페어링

사케가 좋아진 가장 큰 이유는 내가 좋아하는 한, 중, 일 아시안 음식과 페어링이 쉽다는 점이었다. 맥주와 칵테일 책을 쓰면서 가장 괴로웠던 것이 페어링이었다.

향이 풍부한 에일 종류는 주로 양식과 어울렸는데, 문제는 내가 양식을 그리 좋아하지 않는다는 것이었다. IPA(India Pale Ale)가 좋다고 매번 치즈버거, 피자만 먹을 수는 없는 노릇이고, 스타우트 좋아한다고 매번 굴이랑 초콜릿만 먹을 수 없으니깐. 칵테일도 마찬가지로였다. 하이볼과 소수의 롱 드링크 음료를 제외하면 안주 없이 마셨을 때 맛있는 칵테일이 대부분이었다.

사케는 편했다. 맛이 짙은 안주나 국물 요리에는 곡물의 감칠맛이 푸근한 준마이나 혼조조 계열의 술을, 맛이 섬세한 사시미 또는 해산물류 요리는 깔끔하고 프루티한 긴조 등급의 술을, 맵거나 맛이 진한 맛의 음식에는 깔끔하고 드라이한 맛의 사케를 매치하니 안주도 술도 술술 들어갔다. 페어링이 이렇게 쉬운 것이었구나? 새삼스럽지만 요즘도 깜짝 깜짝 놀란다.

다양한 온도로 즐기는 술

사케의 또 다른 매력은 온도를 다양하게 즐길 수 있다는 점이다. 영하의 켈하게 차가운 온도부터 시작해, 자연스럽게 온도를 올려 마시다가 심심하면 중탕도 해보는 등 다양하게 변주를 쥐가며 마실 수 있다. 온도가 바뀔 때마다 술의 맛과 향이 조금씩 변해가는데 어떤 온도가 가장 맛있는지 찾아보는 재미가 쏠쏠하다. 호감 가는 친구의 새로운 장점 혹은 단점을 알아가는 느낌 같달까.

개인적으로 추천하는 방법이 있다. 내가 고른 사케가 내 입맛에 너무 달 경우, 얼음을 잔뜩 넣은 바스켓에 넣어 최대한 차갑게 마시라고 이야기한다. 혹은 얼음을 띄워 마시는 것도 좋다. 반대로 단맛이 없는 술은 온도를 올려 마시거나 60도 미만으로 중탕하여 마시길 권한다. 온도가 올라가며 단맛이 부풀어 올라 좀 더 마시기 편해진다. 입맛에 안 맞는 술을 억지로 마시지 말고, 내 취향에 맞게 변화를 줘보자.

간혹 시음회나 보틀숍에서 10ml 정도의 술을 시음하고 “아

난 그 술 별로던데?”라고 말하는 사람을 볼 때면 마음속 깊은 곳에서 뭔가가 끓어오른다. “진짜 그 술에 대해 안다고 이야기할 수 있는 사람은 다양한 온도로, 며칠을 두고 마셨을 때나 할 수 있는 얘기라구!” 소리치고 싶어진다. 안 그래도 사케는 한국에서 비싼 술인데, 한꺼번에 다 마시지 말고 적당히 음미해가며 다양한 온도, 시간에 따른 맛의 변화를 즐겨보라고 권하고 싶다.

나마자케生酒의 매력

생맥주, 생막걸리 등 나만 그런 건지 몰라도 술 앞에 생이 붙으면 유독 맛있게 느껴진다. 생 사케, 일본어로 나마자케는 말 그대로 생! 즉 열처리하지 않은 사케를 의미한다. 시중의 일반 사케들은 보관의 편의와 맛의 일관성을 위해 두 번의 열처리를 거치는데, 맛과 향을 위해 이 과정을 생략한 것이다. 과거에는 양조장에서만 마실 수 있었던 술이었으나 냉장 기술의 발달로 이제 어디에서나 마실 수 있게 되었다. 나마자케는 열처리하지 않아 프레쉬함과 미탄산, 소다, 흰 꽃, 청사과와 같은 특유의 향을 느낄 수 있는데, 켕하게 차가운 온도로 마셨던 첫 나마자케의 감동이 아직도 또렷하다. 지금도 사케를 추천할 때면 가장 먼저 나마자케를 마셔보라고 권하고 있다.

나마자케의 단점이라면 온도에 취약하다는 점이다. 사케를 좋아하는 사람들은 나마자케를 ‘아이스크림’처럼 취급해야 한다고 이야기할 정도이니, 얼마나 온도에 취약한지 확실히 알 수 있는 부분이다. 효모가 살아있기 때문에 상온에 보관하면 맛이 쉽게 변할 수 있으니 반드시 냉장 중인 제품을 사서 냉장고에서 잘 보관하고 최대한 빠르게 마시는 걸 추천한다. (나의 경우, 나마자케의 매력에 푹 빠져, 휴대용 보냉 가방도 사고, 김치냉장고까지 샀다.)

적은 재료로 만들어 내는 다채로운 스펙트럼

내가 맥주에 빠졌던 큰 이유는 한정된 재료로 다양한 스펙트럼의 맛을 만들어 낸다는 점이었다. 청포도, 사과, 후추, 바나나, 커피, 초콜릿, 꿀, 레몬, 열대과일... 이처럼 다양한 향미를 보리, 홉, 효모, 물이라는 4가지 재료로 만들어 낼 수 있다는 점이 너무나 경이로웠다.

그런데 사케도 똑같았다! 쌀, 누룩, 효모, 물이 전부인데 맛의 스펙트럼이 정말 다양했다. 배, 바나나, 리치, 청사과, 사인머스켓, 카라멜, 말린 버섯, 요거트, 간장, 멜론, 튀밥, 파인

애플, 흰 꽃, 소다, 순무, 카카오, 곡물 껍질, 풀...

비슷한 듯 다른 수십 가지 향이 얹히고, 산미와 단맛, 숙성과 어우러져 상상하지 못했던 다채로운 스펙트럼을 만들어 냈다. 맥주처럼 보리를 볶는 것도 아니고, 흙처럼 풍부한 향의 재료를 넣는 것도 아니고, 포도처럼 자체적으로 당을 가진 재료도 아닌데 최소한의 재료와 양조 기술만으로 이렇게 다양한 스펙트럼을 만들어 낼 수 있구나!

이제야 알게 된 것이 아쉬우면서도, 여러 술을 거쳐 지금 만났기 때문에 이렇게 좋아하게 될 수 있게 되었구나! 하는 생각이 함께 들었다.



사케 브랜드 추천 : 미와타리神渡

미와타리는 재밌는 브랜드는 아니다. 사케타임(일본 사케 랭킹 사이트)에는 순위조차 매겨지지 않았고, 앞서 소개한 나베시마처럼 양조장만의 인상적인 스토리도 없을뿐더러 라벨도 평범하다. 그렇다고 해서 맛있는 술을 내는 브랜드는 결코 아니다. 올해만 해도 전국신주감평회, IWC에서 금상을 받았으니 기본 이상은 하는 곳이 확실하다. (양조장 토시마야는 미와타리 외에 호우카豊香라는 세컨드 브랜드도 있는데 이 술 역시 완성도가 높다).



유명하지 않아서 오히려 우리가 누릴 수 있는 혜택이 있으니, 그건 바로 가격이다. 미와타리 중에도 시보리타테 제품은 라벨이 특히 못생겼지만 가성비 하나만큼은 끝내주는 술이다. 무로카나마겐슈(무여과 생 원주)라서 도수는 소주보다 높은 18도인데, 가격은 3만 원대로 무척 저렴하다. 사케 씬에서 이 도수에 이 가격은 정말 흔치 않다. 가끔 물을 타지 않은 겐슈(원주) 중에서 알코올 부즈가 너무 튀는 술이 있는데, 이 술은 도수는 높지만 부즈를 잘 잡아 겐슈 특유의 묵직한 매력을 확실히 느낄 수 있다. 맛 역시 너무 달지도, 드라이하지도 않은 딱 중도파 사케로 식사와 곁들이기 좋은 술이기도 하다. 경험상 어르신들이 무척 좋아한다.

궁금한 술이 많아 사케를 구입할 때 매번 다른 걸 구입하는 편임에도 불구하고 미와타리 시보리타테는 6병 넘게 마셨다. 익숙한 아는 맛이 당길 때 몸만 부지런하면 언제든지 마실 수 있는 사케. 나 예겐 미와타리 시보리타테가 그런 사케다. 해화역의 '니혼사케'에서 시음과 구매가 가능하니, 무로카나마겐슈 특유의 매력이 궁금한 분이라면 꼭 한번 마셔보길 추천한다.

미와타리 시보리타테 무로카나마겐슈 시음기

입에 처음 들어올 때는 은근한 풀 향이 먼저 느껴지고 매력적인 산미, 실키한 단맛과 미탄산이 차르르 흐른다. 당도가 꽤 있고 바디감도 상당한데 쨍하게 차갑게 마시니 그 대비가 너무 재밌다.

사케 입문자를 위한 잔술 전문점 추천

사케의 매력과 추천 브랜드에 대해 장문으로 소개했지만, 입문자가 처음부터 병 단위로 사케에 도전한다는 건 쉬운 일은 아니다. 어떤 사케가 내 취향인지 빠르게 알고 싶다면 잔술로 여러 잔을 비교해 마시는 것도 좋겠다. 마침 서울에는 잔술 사케를 판매하는 술집이 꽤 있다. 합리적인 가격과 세심한 관리로 잔술을 판매하는 술집 네 곳을 소개한다.



아카부, 호오비덴, 타카 등 퀄리티 좋은 지사케를 콜드체인(냉장 운송)으로 수입하는 소중한 수입사, 일로에서 운영하는 보틀샵 겸 이자카야다. 수입사가 운영하는 곳답게 판매 중인 모든 사케를 냉장 보관하고 있어 들어가기만 해도 마음이 절로 편안해진다. 달콤한 아마구치 계열의 사케부터 드라이한 카라구치 계열 사케까지, 소요카제는 늘 여러 종의 사케를 잔술로 판매하고 있다. 직원분도 사케에 대한 지식이 풍부하니 적극적으로 추천을 요청하자.

소요카제는 보틀로 술을 즐기기도

좋은 곳이다. 보틀 구입가에 인당 5,000원의 서비스 비용만 지불하면 바로 매장에서 마실 수 있어 이자카야보다 훨씬 저렴하게 술을 마실 수 있다. 곁들이기 좋은 안주도 다양하니, 사케에 관심이 있다면 꼭 둘러보시길.



안국, 소요카제



망원, 이자카야 성립



모던한 카페 같은 인테리어가 인상적인 이자카야 성립은 완성도 높은 안주와 여러 종류의 잔 사케를 함께 즐길 수 있는 공간이다. 깔끔한 인테리어와 더불어 안주를 내주는 접시부터 유리잔까지, 기물 하나하나가 다 아름다워 머무는 내내 근사한 분위기가 드는 곳이기도 하다. 한때 화제가 되었던 정대만 사케부터 가성비 끝판왕의 죠키겐 혼쵸조, 시치다 등 여러 종의 사케가 갖춰져 있으니, 사장님께 추천을 부탁드려 보자.



어두운 조도와 넓은 바, 오묘한 색감의 타일 등 일본 느낌이 물씬 묻어나는 공덕의 늘잇은 어느 정도 사케 취향이 생긴 후 방문하면 더 좋은 술집이다. 앞에서 소개한 두 곳보다 가격대는 조금 높지만, 일반적인 이자카야에서 절대 잔술로 판매하지 않는 술을 잔으로 맛볼 수 있는 잔술 계의 놀이동산 같은 곳이다. 이 책에서 소개하는 정식 수입 브랜드의 대부분이 늘잇에 입고되니 들고 가 술을 골라보는 것도 좋겠다.



공덕, 늘잇



토요일 2시 30분부터 5시 30분. 살벌할 정도로 타이트한 운영시간을 지닌 타치노미 by 시오는 공간은 작지만 잔술 사케를 즐기기에 더없이 알찬 곳이다. 료코, 하나아비, 야마, 시노미네 등의 유명 브랜드를 국내에 소개하는 나마자케 전문 수입사 사칸도가 운영하는 곳으로, 마실 수 있는 사케의 리스트가 매주 바뀐다. 영하의 온도로 서브되는 나마자케가 얼마나 맛있는지를 처음 알게 곳이기도 하다. 서서 술을 마시는 타치노미이고 비정기적으로 휴무일이 있기도 하니 인스타그램(@sakabito_sake)을 확인하고 방문하시길. 평일은 보틀샵으로 운영된다. 🍷



청담, 타치노미 by 시오

