



사케 입문 1

사케의 등급과 쌀

김 호 스튜디오 블랙아웃 대표

맥주탐구생활, 칵테일탐구생활, 사케도감(독립출판) 작가



사케의 등급

사케를 구매할 때 초심자가 가장 먼저 신경 쓸 수밖에 없는 부분은 역시 등급이 아닐까. ‘사케’를 검색했을 때 가장 많이 쏟아져 나오는 내용이 등급이기도 하고, 가격과 직결되는 부분이기도 한데다가 높은 등급이 맛있는 게 당연할 것이라는 일반론적인 인식이 널리 퍼져있기 때문이다. 개인적으로 사케의 등급보다 어떤 양조장에서 만드는지, 그리고 내가 어떤 맛을 원하는지가 훨씬 중요하다고 생각하지만, 이 이야기는 많은 경험과 지식을 습득한 뒤에야 알 수 있는 부분이니 나중에 다시 언급하기로 하고, 이번 달에는 사케의 등급에 대해 본격적으로 소개해보고자 한다.

사케의 등급은 **특정명칭주**라고 부르며, 알코올 첨가 여부에 따라 크게 두 그룹으로 나뉜다.

❖ 준마이(純米) 그룹

한국어로 직역하면 순수할 순에 쌀 미, 말 그대로 순수한 쌀과 쌀 누룩으로만 빚은 술을 의미한다.

❖ 혼조조(本醸造) 그룹

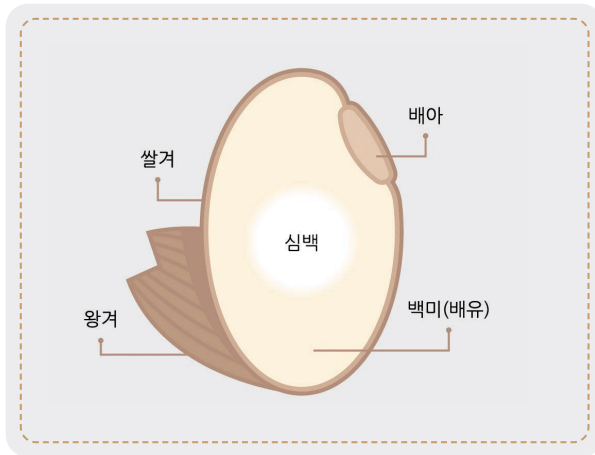
술을 빚을 때 사용하는 쌀 중량의 **10% 미만의 양조 알코올***을 넣으면 혼조조 그룹으로 분류된다.

양조 알코올을 넣으면 나쁜 것일까?

양조 알코올이란 한국에서 즐겨 마시는 소주를 희석하기 전의 원액, 즉 주정(酒精)을 의미하며, 사탕수수, 옥수수 등을 원료로 만든 순수한 알코올을 의미한다. 과거 일본에서는 양조 알코올을 넣은 사케에 대해 저품질 술의 양만 늘리고, 각종 감미료 등을 버무려 만드는 싸구려 술이라는 이미지가 있었으나, 사실 소량의 양조 알코올은 사케의 향을 더 선명해지도록 하고, 맛을 깔끔하게 정돈할 때도 유용하게 쓰인다. 등급에 준마이라는 단어가 없다고 무조건 맛있는 술이라는 의미는 절대 아니니, 선입견을 품을 필요가 없다. (현지인들의 사랑을 듬뿍 받는 유명 사케 브랜드 주온다이, 이소지만, 코쿠류 등의 양조장은 현재까지도 양조 알코올을 적극 활용한다)

왜 쌀을 깎아야만 할까?

준마이와 혼조조, 두 가지 그룹에서 쌀을 깎고 남은 비율을 의미하는 정미율을 기준으로 또 한 번 등급이 구분된다. 더 나아가기 전에 먼저 알아두면 좋을 부분이 있다. 밥 먹을 때는 그냥 먹어도 맛있는 쌀을 왜 깎아야 하는 것일까? 쌀은 단백질, 지방질, 미네랄, 비타민 등으로 이루어져 있는 겉면과 순수한 전분질 위주의 중심부로 구성되어 있다. 깨끗하고 맑은 맛이 특징인 청주를 빚을 때 주로 사용되는 부분은 전분질이기 때문에, 보다 깨끗한 맛을 내기 위해 잡미를 유발하는 겉면을 제거하는 것이다.

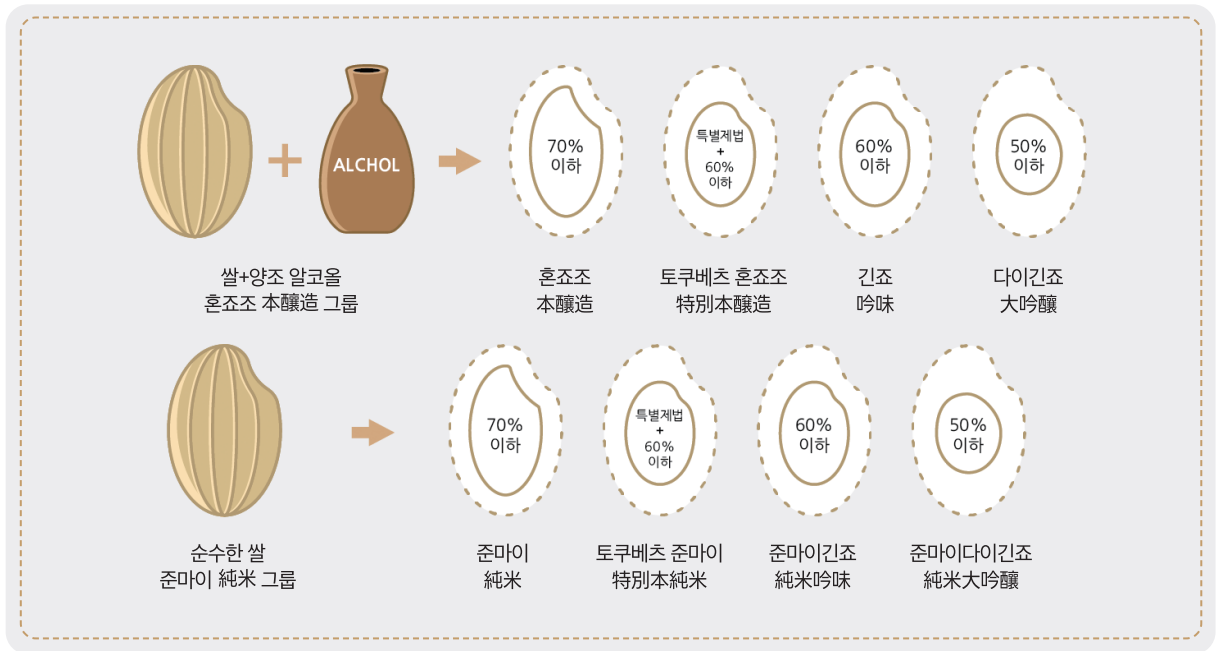


쌀의 구조



정미율에 따른 쌀의 크기변화

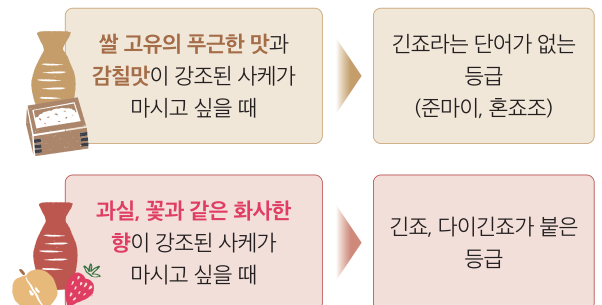
본론으로 돌아가, 정미율에 따른 구분은 다음과 같다.



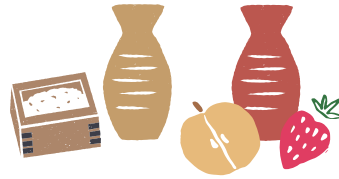
솔직히 일반인이 사케의 정미율과 퍼센티지를 모두 외울 필요는 절대 없다고 생각한다. 하지만 사케에 흥미가 있다면 '긴조'라는 단어를 알아두면 매우 유용하다.

긴조란 쌀을 40% 이상 깎아낸 술에 붙일 수 있는 명칭이자, '시간을 들여 신중하게 양조한다(吟味して醸造する)'를 축약한 단어이기도 하다. 사케에서는 수십, 수백 가지의 다양한 향이 나지만 흔히 과일이나 꽃으로 비유되는 향기를 '긴조향'이라고 부르는데, 긴조라는 명칭이 붙은 사케에서 이 향을 더 풍부하게 말할 수 있다.

거칠게 정리하자면 다음과 같다.



요즘은 양조기술과 각종 정미기술의 발달로 준마이나 혼조 조 등급에서도 풍부한 과실 향이 나는 사케도 점점 많아져 가는 추세이다. 여러 종류의 사케를 마셔보며 차이를 즐겨 보자.



사케 브랜드 추천: 아카부赤武

아카부의 병 디자인은 정말 내 취향이 아니다. 시뻔건 사무라이라니. 거 너무하잖소. 내 손으로는 결단코 안 골랐을 디자인의 아카부를 맛보게 된 건 2021년 한 이자카야였다. 술이 포함된 오마카세 코스에서 맛보게 된 아카부의 맛은 예상과 정반대였다. 이게 왜... 맛있지? 그때까지 준마이 등급은 쌀 맛이 많이 날 거라는 선입견을 품고 있었는데, 아카부 준마이는 마치 화이트 와인을 마시는 것 같았다. 사무라이가 그려진 고전적인 라벨과 준마이 등급에 대한 두 개의 선입견이 와장창 깨지는 순간이었다. 지난달에 소개했던 브랜드, 나베시마만큼이나 이자카야에서 쉽게 볼 수 있고, 가격도 합리적이라 그 뒤로 아카부 준마이를 꽤 많이 마셨다. 하지만 워낙 라벨이 못생긴지라... 준마이 등급 이상의 아카부는 손이 안 갔다. 세상에 마실 사케가 원체 많기도 하고.

어느 날, 단골 사케 바에서 아카부 준마이 긴조를 시음시켜 주셨는데 뒤통수를 한 대 맞은 기분이 들었다. 완전히 다른 술이잖아? 맛깔스럽게 산미를 살리는 방식이 정말 내 취향이었다. 그날 이후, 아카부가 달리 보이기 시작했고, 스탠다드 라인부터 리미티드 에디션까지 다양한 아카부의 라인업을 사서 마셔보았다. 실제로 마시면 마실수록 아카부에 대한 신뢰는 두터워졌고, 이제는 신상이 나오면 고민 없이 구입하는 몇 안 되는 브랜드가 되었다.



아카부는 나베시마만큼이나 특별한 탄생 스토리를 가진 것으로도 유명하다. 나베시마가 International Wine Challenge 수상을 계기로 전국구 술이 되었다면, 아카부는 지진을 계기로 새로 태어난 브랜드이다.

하마무스메滨娘라는 지자케(지역 특산 사케의 줄임말) 사케를 빚는 조그만 양조장이었던 아카부 주조는 2011년 동일본 대지진으로 인해 괴멸적인 피해를 당한다. 2년 뒤, 간신히 양조장을 부활시킨 5대 대표는 도쿄농업대학에서 양조를 배운 아들 6대 류노스케에게 토우지(양조 책임자)를 맡기게 되는데, 그때 그의 나이가 겨우 22살이었다고 한다. 토우지의 나이가 너무 어리다며 주변 사람들이 걱정했지만 2014년, 류노스케는 아카부라는 이름의 새로운 브랜드를 내놓음으로써 주변의 모든 걱정을 기우로만 들어버렸다. 해가 지날수록 아카부의 퀄리티는 쪽쪽 위로 뻗어나갔고, 지역 사케를 넘어 전국적으로 사랑받는 브랜드로 탄탄하게 자리 잡게 된다. 라벨만 보고 사케를 판단하면 절대 안 된다는 교훈을 준 사케라고 할 수 있겠다.

아카부 준마이 긴조 시음기

향을 맡으니 파인애플 계열의 깨끗한 향이 난다. 물과 같은 투명하고 맑은 주질감. 사과와 파인애플 통조림의 어드메에 있는 새콤함과 열은 단맛이 입맛을 돋우고, 파릇하면서 매운 피니쉬를 남긴 뒤 깔끔하게 넘어간다. 입맛을 돋우면서 음식 맛도 자연스럽게 지워줄 식중주로 좋을 듯하다. 온도가 올라가면 살짝 씹싸래해진다. 차갑게 마시는 걸 추천.



가장 보통의 술, 후츠슈

특정명칭주부터 시작해 긴조, 다이긴조 등 사케의 등급에 대해 길게 이야기했지만, 앞에서 소개한 8가지 등급에 속하는 술은 일본 내에서도 꽤 고급에 해당한다. 그도 그럴 것이 그냥 먹기에도 비싼 쌀을 양조 전용으로 특별하게 개량해 30~50% 반절 가량 깎아서 술을 빚었으니... 저렴할래야 저렴할 수가 없는 것이다. (실제 일본에서 준마이나 긴조 등급 사케는 1,200엔~1,600엔대로 희석식 소주나 맥주에 비하면 가격대가 높은 편이다.)

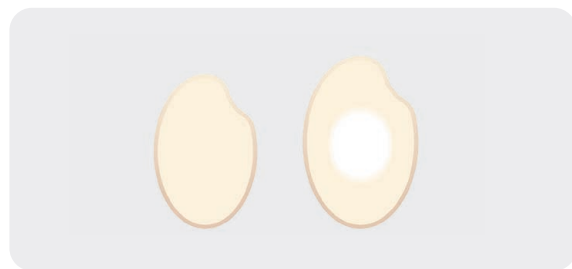
그럼 일본인들은 주로 어떤 사케를 마실까? 우리나라 사람에게 가장 대중적인 술이 주정(양조 알코올)에 물을 타서 희석하고, 각종 감미료를 넣은 소주인 것과 마찬가지로 실제 일본에서 가장 대중적인 술은 후츠슈이다. 후츠슈를 구성하는 한자를 풀어쓰면 ‘보통주’인데, 일반주, 레귤러주라고도 부른다. 즉 후츠슈란 가장 편하게 마실 수 있는, 그야말로 대중의 술이라고 할 수 있겠다. 실제 조사 결과를 살펴보면 확실하게 알 수 있는데, 시중에 나와 있는 사케에서 특정명칭주와 후츠슈 비율을 비교해보면 후츠슈의 비율이 월등히 높다. (2016년 기준, 후츠슈 생산량이 전체의 67.2%)

우리나라에서도 후츠슈 등급의 사케를 대형마트, 편의점 등에서 쉽게 만나볼 수 있다. 대표적으로 간바레 오토상, 오니고로시와 같은 사케가 후츠슈 등급의 사케이다. 각자의 입맛은 다 다르고 접근성, 감성, 브랜드, 비용 등 여러 가지를 고려해야 하기에 이 이야기를 꺼내는 것이 조금 조심스럽지만... 개인적으로 여러 종류의 감미료가 들어간 후츠슈 등급의 사케를 ‘우리나라에서 사 먹는 것’은 돈이 아깝다고 생각한다. 일본에 비해 3배 이상 비싸 2만 원에 가까운 돈을 지불해야 하는데, 그 가격대 안에서는 전통주 안에서도 충분히 대체재가 많기 때문이다. (ex: 청하, 경주법주, 백화수복, 서설 등) 기왕 비싼 돈을 들여가며 사케를 마신다면, 우리나라에서 대체가 불가능한 맛과 향을 보여주는 ‘특정명칭주’ 등급에 해당하는 사케를 마셔보기를 적극 권하고 싶다.



쌀 이야기

앞에서 살짝 언급했지만 사케에는 일반 쌀이 아닌 양조용으로 개량된 쌀이 사용된다. 양조용 쌀은 일반 쌀에 비해 낱알의 크기가 크고, 쌀의 중심부에 뽕얇게 반투명한 부분(심백)이 있는데, 이를 심백이라고 부른다. 이 부분이 사케에 깨끗하게 부드러운 감칠맛을 가져다준다.



일반 쌀과 주조호적미의 차이

하지만 무조건 심백이 크다고 좋은 것은 아니다. 이 부분이 뽕얇게 보이는 이유는 전분 구조가 성글고, 틈이 넓기 때문인데 그래서 쌀을 많이 깎으면 낱알이 깨져버린다. 술쌀의 왕이라고 불리는 야마다니시키의 심백의 형태가 얇은 원반의 형태를 가지고 있어, 낱알을 많이 깎을 때 유리해 많이 사용된다.



다양한 형태의 심백



알아두면 좋은 쌀의 이름

주조호적미의 품종은 100여 종이 넘는다. 당연히 모든 품종의 이름을 기억할 순 없지만 유명한 품종을 몇 종류만 기억해 두면 사케를 구입할 때 훨씬 수월해진다. 특히 쌀 이름 앞에 특정 지역명이 붙은 제품을 주목해보자. 안 그래도 기나긴 사케의 이름에서 쌀알 이름에 지역의 명칭까지 붙어있다? 그 지역은 쌀이 굉장히 유명하기 때문에 자랑하고 싶다!! 라는 숨은 의미가 담겨있는 것이다. 유명한 지역에서 생산하는 주조호적미는 없어서 못 구하는 제품. 술을 잘 만들고, 매출이 높은 양조장일 수록 좋은 쌀로 술을 만드는 경우가 많다. (지역명이 붙은 대표적인 예 : 요시카와 야마다니시키, 반슈 야마다니시키, 아카이 와 오마치 등)

야마다니시키山田錦

술쌀의 왕이라고 불리는 주조호적미. 포근하고 부드러우며 깨끗한 향을 표현하는 데 적합하다. 쌀의 성질이 연하고 단 백질이 적어 양조장이 의도하는 술을 완성하기 좋다고 알려져 있다. 여러 지방에서 재배하는데 효고현 산 야마다니시키가 특히 유명하다.

고하쿠만고쿠五百万石

한자를 직역하면 오백만 석. 니가타의 대표적인 술쌀로 1957년에 이 쌀 생산량이 500만 석을 초과한 일을 기념해 붙여진 이름이다. 살짝 딱딱하고 물에서 잘 풀어지지 않아, 담백하고 드라이한 스타일의 술을 빚을 때 쓰인다. (물에서 쌀이 잘 용해되면 당분이 많이 나와 술이 달아질 확률이 높아진다.)

오마치雄町

야마다니시키, 고하쿠만고쿠의 선조에 해당하며 오랜 세월 품종 개량 없이 재배되어 온 쌀. 연한 성질이라 술을 빚을 때 잘 풀어져 농후한 향미가 되기 쉽다. 오마치를 좋아하는 사람들은 스스로를 오마치스트라고 부를 정도로 매니아가 많은 술쌀.

카메노오龜の尾

사케 입문서로 유명한 만화책, 나츠코의 술에는 타츠니시키라는 전설의 쌀이 등장하는데, 이 쌀의 실제 모델이 카메노오다. 깨끗하고 예리한 술이 잘 만들어진다.

아이야마愛山

환상의 쌀이라고 불린다. 키가 크고 낱알이 큰 데다 천천히 자라, 재배가 무척 어려운 쌀. 잘 풀어지는 성질을 가지고 있어 술을 빚기 까다롭지만 잘 만들면 독특한 향과 볼륨감을 가진 술로 완성된다.



Sake Enthusiast



사케 브랜드 추천: 오미네大嶺



사케라고는 간바레 오토상밖에 몰랐던 몇 년 전부터 오미네의 존재는 알고 있었다. 이유는 당연히 라벨 때문이다. 시뻘건 사무라이가 그려진 아카부가 안 좋은 의미로 잇기 힘든 라벨이라면 오미네는 좋은 의미로 절대 잊을 수 없는 라벨이라고 생각한다. 미니멀하게 그려낸 쌀알의 개수를 늘리고 줄이는 것만으로 브랜드 아이덴티티와 사케의 등급을 동시에 표현하다니! 디자이너로서 감탄하지 않을 수가 없었다. “저건 무조건 마셔야 해!”라고 생각했으나 국내 이자카야의 오미네 판매가가 너무 높아 깔끔하게 마음을 접었다. 오미네를 마시게 된 것은 사케 직구를 알게 된 이후다. 정식 수입가는 가장 기본적인 라 인업부터 10만 원에 가까운 고가였던 탓에 엄두도 못 냈는데, 직구가를 계산해 보니 절반밖에 안 했다. 그렇다면 안 마셔볼 수가 없지!

처음 마셔본 오미네는 쌀알 3개의 데와산산(쌀의 품종)이었는데 내 예상과 맛이 전혀 달랐다. 판매 사이트에서는 분명 자몽 향의 새콤달콤한 맛이라고 적어뒀는데, 시트러스함은 기대보다 약했고 오히려 쌀가루 같은 곡물의 단맛이 도드라지는 것이 영 내 취향은 아니었다. 그 뒤로 다른 버전의 오미네도 도전해 봤는데 역시나 비슷한 단맛이 입안에 맴돌았다. 같이 마신 사람들은 맛있어했지만 뭐 이 부분은 취향의 영역이니까!

최근 쌀알 2개짜리 오미네(오미네는 라벨에 그려진 쌀알의 개수가 적을수록 등급이 높은 술이다)가 2023년 사케 컴페티션에서 상을 휩쓸었다길래 큰맘 먹고 도전해 봤다. 다행스럽게도 마지막 오미네의 맛은 꽤 성공적이었다. 비싸니까 확실히 맛있네! 하지만 다시 오미네를 마실 거냐고 묻는다면 글썄? 라고 답할 것 같다. 예쁜 건 첫인상에서나 통하는 거죠. 당분간은 더 싸고 맛있는 술을 마셔보렵니다!

오미네 2grain 야마다니시키 시음기

파인애플과 복숭아 주스를 블렌딩한 것 같은 맛. 굉장히 드링크러블하고 산미도 주시해 맛이 정말 풍부하다. 피니시에서 오미네 특유의 쌀가루 맛이 낮게 깔려있다. 디자인부터 맛까지, 선물용으로 정말 좋을 것 같은 술.