

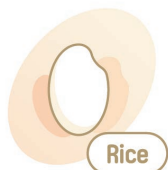
사케 입문 2

사케의 다양한 향과 무로카나마겐슈

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

사케의 다양한 향

사케는 수십 가지 향이 얹히고 산미와 단맛, 숙성, 알코올의 맛이 어우러져 수백 가지 이상의 다양한 스펙트럼을 만들어 낸다. 그렇다면 사케의 향은 어디에서 유래되며 주로 어떤 향을 느낄 수 있을까?



원료향 : 쌀과 쌀누룩 유래의 향 | 생쌀, 찐쌀, 쌀가루, 빵, 떡, 찹, 찹쌀가루 등

위와 같은 향은 쌀과 쌀누룩에서 유래된 향기이다. 쌀을 많이 깎을수록 원료향은 줄어드는 경우가 많다. 누룩의 향은 쌀누룩의 비율이 높은 사케이거나, 신주일 때 더욱 잘 느껴진다.



원료향 2 : 유산균 유래의 향 | 유제품, 요구르트, 버터, 생크림 등

사케는 쌀과 쌀누룩, 물, 효모로만 만들어진다고 하지만 사실은 한 가지 재료가 더 들어간다. 바로 유산균이다. 과거에는 양조장에서 자생하는 유산균을 배양해서 술을 빚었지만, 요즘은 주로 양조용으로 제작된 양조용 유산을 넣어 술을 빚는다. 라벨에 표기되지 않은 이유는 양조용 유산에 라벨 표기 의무가 없기 때문이다. 유산을 따로 넣는 이유는 양조과정에서 생길 수 있는 잡균을 제거하는 역할을 하기 때문이며, 어떤 방식으로 술을 빚는지에 따라 유산의 향은 다르게 발현된다.



긴조향 : 효모 유래의 향 | 서양배, 사과, 바나나, 메론, 백도, 청포도, 파파야, 살구, 서양배, 망고, 리치, 크레송, 참외, 청사과, 순무, 레몬, 새싹, 삼나무 등

프레쉬한 과일 또는 꽃으로 비유되는 향. 효모가 만들어 내는 향으로 어떤 효모를 사용하는지에 따라 향이 달라진다.



숙성향 : 시간이 만들어 내는 향 | 설탕, 흑설탕, 카라멜, 바닐라, 건포도, 아몬드, 버섯, 후추, 트러플, 가죽, 간장, 계피 등

말 그대로 숙성을 통해 만들어 내는 향. 어떤 온도에서 숙성시키는지, 얼마나 숙성하는지, 어디에서 숙성하는지(나무, 스테인레스 등)에 따라 향이 완전히 달라진다.

효모

아름다운 향과 알코올, 탄산을 만드는 사케의 꽃.

효모는 쌀과 누룩이 만나 만들어낸 당분을 먹고 알코올과 탄산, 특유의 향을 만들어 낸다. 사케에 쓰이는 효모는 크게 3가지로 분류되며, 어떤 효모를 사용하는지에 따라 향이 달라진다.

협회 효모

일본에 존재하는 수백 곳의 양조장은 주로 '협회 효모'라는 것을 사용한다. 그렇다면 협회 효모라는 것은 무엇일까? 과거에는 술을 빚으려면 양조장 안에 서식하는 자연계 효모에 의지할 수밖에 없어 양조에 무척 어려움을 겪었다고 한다. 일본 정부는 안정적인 주세 확보를 위해 1911년, 전국신주감평회라는 이름의 품평회를 열어 상위에 오른 양조장의 효모를 채집 및 배양해 배포하기 시작한다.

일본의 양조장은 일본양조협회를 통해 협회 효모를 받아 사용할 수 있다. 협회 효모의 종류는 무척 다양하며, 채취한 순서와 변이에 따라 이름이 다르게 붙는다. 평소 좋아하는 사케가 있다면 어떤 효모를 사용했는지 확인해 보고, 그 효모를 사용하는 다른 양조장의 술과 비교해보는 것도 재밌는 비교시음법이다. 똑같은 효모를 사용했다라도 어떤 쌀을 사용했는지, 어떤 물을 사용했는지, 어떻게 빚었는지에 따라 맛과 향이 다르게 느껴지기 때문이다.

대표적인 협회 효모



협회 6호 효모

가장 마니아가 많은 브랜드 중 하나, 아라마사 주조에서 1935년에 채취한 효모. 양조장의 이름을 따 아라마사 효모라고도 불린다. 발효력이 강하며 온화한 향기, 경쾌한 맛으로 완성된다. 6호 효모가 발견된 이후, 1~5호 효모는 배포가 중지되었다.



협회 9호 효모

구마모토 양조장, 코우로에서 분리한 효모. 긴쥬 효모의 대표주자라고 불리며 굉장히 프루티하고 화려한 향이 나서 1990년대까지 널리 사용되었다.



협회 1501호 효모

아키타현에서 분리한 효모. 카프론산에틸(사과 또는 감귤 향)이 많이 생성되고 산이 적게 생성되는 효모. 다이긴쥬 급 사케에 많이 쓰인다. 뒤에 01이 붙은 효모는 발효 시 거품이 생기지 않는 효모를 의미한다.

각 지역에서 개발한 효모

모든 양조장이 협회 효모를 사용하는 것은 아니다. 일본의 47개 도도부현은 품질 좋은 술을 만듦으로써 지역발전에 도움이 될 수 있도록 자체적으로 효모를 개발하는 연구소를 운영하기도 한다. 여기서 개발된 효모는 각 도도부현 내 한정으로 사용되는 것이 일반적이다.



M310 효모

이바라키현에서 1992년 개발된 효모. 카프론산 에틸 생성량이 많다.



야생 및 독특한 효모

몇몇 양조장은 야생에서 발견된 효모를 사용해 술을 빚기도 한다. 꽃에서 효모를 채취하거나 과거의 양조법을 부활시키기 위해 해당 시기에 술을 빚었던 곳에 찾아가 효모를 채취하기도 한다. 더불어 다른 술에 쓰이는 효모를 사용하는 양조장도 있다. ex) 와인 효모

사케 브랜드 추천 : 미무로스기 みるろ杉

호기심과 열정에 불타오를 때야 구하기 힘든 프리미엄 사케에 웃돈을 얹기도 하고, 인질 딸린 사케(유명 사케에 무명 사케를 끼워파는 것)를 구입하는 게 마냥 즐겁지만 마실만큼 마시고 나면 “역시 구하기 편하고 맛있는 사케가 최고구나...” 생각이 든다. 선착순 판매를 놓칠까 봐 전전긍긍할 필요 없이 시간과 지갑 여유 될 때 클릭 몇 번만으로 구할 수 있는 사케. 이런 마음으로 현시점 내가 가장 좋아하는 브랜드는 미무로스기이다.

일단 미무로스기는 맛있다. 1,400엔짜리 저럼이 라인부터 한 병에 5,500엔의 고가 라인까지 총 5병 마셔봤는데 하나같이 만족스러웠다. 가격이 다르고 양조법이 다른 만큼 병마다 맛과 향, 추구하는 방향이 달랐지만 5병 모두 마실 때마다 직관적으로 맛있고 균형감 또한 훌륭했다. 사케를 혼자만 마시는 건 또 재미없으니까 주변 지인들을 불러 함께 마시곤 하는데 사케의 사 자도 모르는 사람들 사이에서 유독 맛있다는 이야기를 많이 들은 브랜드이기도 하다. 미무로스기는 실험적인 시도도 다양하게 하고 있어, 나 같은 사케 오타쿠 기질이 있는 사람도 충분히 만족할 만한 브랜드다.



양조장이 위치한 나라현은 사케의 발상지로 유명한 지역인데, 나라현의 오래된 양조법 ‘보다이모토’ 방식으로 술을 빚어 완성한 술을 3개의 다른 목통에 숙성시켜, 각기 다른 제품으로 출시하는 제품이 있다. 똑같은 술이지만 서로 다른 나무통에 숙성했을 때, 나무통 안에 서식하는 자연적인 미생물과 어우러져 어떤 차이를 만들어 내는지를 느껴보라는 양조장의 의도인데, 너무 재밌지 않나요? (허학) 이 외에도 주온다이가 개발한 쌀 ‘사케미라이’를 이용해 술을 빚는대거나, 미국산 쌀을 이용해 술을 빚는 등 신선한 시도 역시 많이 하고 있다. 최근 사케 커뮤니티 내에도 언급이 늘어가고 여러 사케 컴페티션에서 수상하는 등 미무로스기의 상승세가 무섭다. 그래서 누군가에게 알리지 않고 혼자 즐겁게 마실까? 생각도 들었지만 초 유명 브랜드만이 사케의 전부가 아니라는 사실과 미무로스기의 진가를 알아봐 줬으면 하는 마음이 더 커서, 이렇게 진심을 알려봅니다. 미무로스기 드세요!

미무로스기 보다이모토 시음기

다른 곳에서 쉽게 만나볼 수 없는 오래된 양조법, 보다이모토를 현대 양조법과 결합해 만들어 낸 제품이다. 잔에만 따라냈는데도 밀키한 바나나 향이 풍풍 솟아난다. 한 모금 맛봤는데, 함께 마신 모두가 어이없다는 표정을 짓는다. 너무 맛있어서. 바나나 향에 주시한 사과를 한 입 깨문 듯한 산미, 입맛 돋우는 밀키한 맛, 프레쉬한 소다향까지 다채로운 향이 느껴지는데 이 모든 향이 너무나 잘 어우러진다. 온도가 올라가면서 단맛이 조금 도드라졌다. 그래서인지 도쿄 바나나가 떠올랐다. 마시는 도쿄 바나나? 가급적 차갑게 마시는 편이 좋을 듯하다. 어떤 안주가 어울릴지 생각해 봤는데 술이 너무 맛있어서 술만 마셔도 괜찮지 않을까? 싶었다.

열처리와 여과

지난 글을 통해 사케의 핵심 재료 쌀과 효에 대해 알아봤다면 이번 글은 신선함과 거친 매력을 동시에 품고 있는 술, '무로카나마겐슈'에 대해 소개하고자 한다. 효모가 살아있어, 반드시 냉장 보관해야 하는 까다로운 조건을 가지고 있음에도 불구하고 많은 마니아를 양산하는 이유는 무엇일까?

무로카나마겐슈란?

무로카나마겐슈無濾過原酒生酒란 한국어로 직역하면 '무여과 생 원주'라는 뜻으로, 말 그대로 '여과, 가열, 가수'를 하지 않았다는 의미이다. 시중에 상온 유통되는 일반 사케에 비해 미탄산이 살아있고, 더 진하고 선명한 맛과 향을 가지고 있다. 효모가 살아있기 때문에 맛과 향의 변화를 막기 위해 반드시 냉장 보관을 하는 것이 중요하다. 냉장유통기술이 발달하기 전에는 양조장에 가야만 마실 수 있는 술이었으나, 냉장유통기술의 발달로 인해 해외에서도 마실 수 있게 되었다. 막걸리에 비유하면 '생막걸리', 위스키에 비교하면 '캐스크 스트렝스'와 비슷하다고 보면 이해가 쉽다.

여과, 가열, 가수를 하는 이유

세 과정 모두 사케 맛의 일관성, 향미 조정, 품질 안정화 등을 위해서 거치는 작업이다.

여과

사케를 짜내고 나면 작은 쌀알과 누룩, 효모 등 고형물이 남아있는데, 이를 제거하여 추가 발효를 막고, 보다 맑은 빛깔을 띄게 하기 위해 여과 과정을 거친다. 이때, 여과는 활성탄, 규조토 등을 이용한다. 일관성 있는 사케 제조에 필요한 과정이지만 여과하지 않은 사케보다 맛과 향이 줄어든다는 단점이 있다.

가열

일반적인 사케는 총 **2번의 열처리**를 거친다. 첫 번째 열처리는 여과 후에 진행된다. 사케 안에 남아있는 당화효소를 제거하고, 잡균을 제거하기 위해서이다. 히오치균이라고 불리는 잡균은 저온 살균을 제거해 제거할 수 있어서 60~65도 정도에서 가열하여 살균처리를 진행한다. 두 번째 열처리는 사케 숙성 후, 마지막 병입 직전에 2차 열처리를 진행한다. 양조장이 추구하는 맛과 향에 따라 열처리 방식도 달라지는데 언제, 몇 번의 열처리를 거쳤는지에 불리는 명칭도 달라진다.

	일반적인 사케	나마자케	나마즈메	나마초조
1차 열처리	한다	안 한다	안 한다	한다
2차 열처리	한다	안 한다	한다	안 한다

열처리 여부에 따른 명칭의 차이



바뀌어가는 열처리법

일반적인 열처리는 뜨거운 물이 담긴 탱크 안에 배관을 넣고, 배관에 사케를 흘려보내는 방식으로 진행된다. 탱크를 이동하기 때문에 공기 중에 사케가 노출되는 시간이 있어서 최근에는 빈카코이 또는 빈히이레* 방식으로 열처리하기도 한다.

빈히이레 또는 빈카코이

완성한 사케를 병입한 뒤, 병째 살균하는 것. 공기 노출시간이 짧아 보다 프레쉬한 맛과 향을 지닌다. 다만 병을 뜨거운 물에 하나씩 담갔다가 빼내어 다시 냉장 보관해야 하는 등 시간과 공간, 수고가 많이 드는 것이 단점. 높은 완성도를 추구하는 양조장에서 많이 쓰인다. (ex : 하나야비 준마이 다이긴쥬 후쿠로츠리 빈카코이)

가수

와리미즈라고 불리며 사케에 물을 더하는 것을 의미한다. 알코올 도수 조정과 향미의 밸런스를 맞추기 위해 필요한 작업이다. 알코올 도수는 15~16도 정도로 조정하는데, 최근 트렌드는 13~14도 정도의 저도수로 맞추는 것이다. 가수 작업을 하지 않은 사케를 원주라고 부른다.

무로카나마겐슈의 장단점

무로카나마겐슈는 양조장에서 갓 뽑아낸 것 같은 프레쉬한 맛과 향을 느낄 수 있고 가격대비 높은 도수를 즐길 수 있어 인기를 끌고 있지만 단점도 많다. 몇몇 브랜드는 기존 상품보다 거친 맛이 나는 것도 있다. 여과하지 않고 물도 타지 않았기 때문. 알코올 향이 과하게 된대거나 맛이 쓴 경우도 왕왕 발생한다.

더불어 어떻게 보관하는지에 따라 나마히네카라고 불리는 불쾌한 향이 생길 가능성이 높다. 특히 우리나라의 경우 무로카나마겐슈에 대한 이해가 부족해, 몇몇 주류 전문점은 상온에 보관하는 등 여러 문제점이 발견되고 있다. 다른 사케라면 몰라도, 무로카나마겐슈만큼은 반드시 전문점 또는 수입사에서 추천을 받고 구입하도록 하자.





사케 브랜드 추천 : 카제노모리 風の森

카제노모리는 직구도 모르고 사케 카페도 몰랐던 초창기에 빠졌던 브랜드다. ‘바람의 숲’이라는 이름도 멋지고 라벨도 예쁜데, 생산하는 모든 술을 ‘무여과, 무가수, 무가열’로 생산한다고!? 너무 궁금하다. 언젠가 꼭 마시고 말 테다, 하고 가슴 속에 담아뒀는데 어라. 이미 수입되고 있는 브랜드였다.

카제노모리는 직관적으로 맛있는 술이지만 어느 정도 지식이 쌓인 뒤 도전했을 때 훨씬 재밌을 브랜드다. 가장 대중적인 라인업인 807시리즈부터 독창적이다. 807에서 80은 쌀을 80% 사용했다는 의미이고, 7은 7호 효모를 썼다는 뜻. 쌀 본연의 맛과 대지의 에너지, 복합미 등을 최대한 담아내기 위해 정미율 최소화하고, 발효력이 좋은 7호 효모를 사용했다고 한다. 내가 마신 술은 ‘카제노모리 오마치 807’였는데, 입안에서 팡팡 터지는 프루티함과 미탄산감, 존재감 넘치는 감칠맛이 너무 강렬해서, 그 친구만 4병 정도 마신 것 같다. 아는 게 별로 없어, 무조건 쌀을 많이 깎은 긴쥬, 다이긴쥬만 맛있을 거라고 생각했는데 정미율보다 브랜드가 중요하다는 걸 확실하게 알려준 곳이다.

요즘은 기존 카제노모리보다 더 실험적인 양조를 하는 알파 시리즈에 눈길이 간다. 예를 들면 ‘현미로 빚은 술’, ‘오래된 숙성주를 블렌딩한 술’, ‘고대 양조법으로 빚은 술’ 등 일반인부터 덕후까지 빠짐없이 만족시키는 브랜드라고 할 수 있겠다.



카제노모리 807 아이야마 마나카도리 시음기

카제노모리를 책에 소개하기 위해 오랜만에 807시리즈를 구입했다. 청포도, 풍선껌 사과가 떠오른다. 엄청나게 달콤하면서 푸릇한 풀, 캐러멜, 찹쌀을 뭉친 듯한 맛이 느껴진다. 피니쉬에 쌉싸래한 맛과 알코올이 맛을 잘 정리해 준다. 10~20% 정도만 깎은 저정백 술에서 캐러멜 맛이 나는 경우가 꽤 많구나?라고 생각했다. 앞에서 언급한 카제노모리 오마치 807에 비하면 탄산감이 매우 약한 편이라 좀 놀랐다. 오마치는 내 취향이었는데 이번 아이야마는 내 취향이 아니었다. 쌀이 유명하다고 해서 다 맛있는 건 아니구나? 라는 새삼스러운 사실을 또 깨달았다. 

Sake Enthusiast

