



사케 입문 4

과거의 양조법이 부활하는 이유

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



지난달, 일반 소비자에게 멀게 느껴질 사케 양조과정을 여러 페이지에 걸쳐 설명한 것은 일본에 만 종류가 넘는 사케가 존재하는 이유와 작은 디테일 하나하나에 사케 맛이 달라진다는 것을 직관적으로 보여주기 위해서였다.

아마다니시키, 고하쿠만고쿠, 아이야마와 같은 유명하고 비싼 쌀을 쓰는 것도 술맛에 큰 영향을 미치지만, 쌀을 가공하는 방법, 누룩을 사용하는 양, 짜내는 방법 역시 술의 완성도에 지대한 영향을 미친다. 더불어 사케의 양조과정에 대해 대략적으로나마 이해해두면 현지에서 유행하거나 입수하기 힘든 사케가 사랑받는 맥락 등도 구체적으로 이해할 수 있다. 이번 달에는 과거의 양조법을 활용하여 가장 현대적인 술을 빚고 있는 브랜드와 양조법 등을 소개한다.



과거에는 어떻게 술을 빚었을까?

사케에서 다채로운 향과 알코올 생성을 하는 주역은 효모이다. 사케를 빚을 때는 거대한 탱크에 많은 양의 물에 쌀과 누룩을 투입하여 효모를 배양하는데, 이때 가장 중요한 것은 '잡균의 억제'이다. 비싼 재료를 힘들게 가공하여 탱크에 담았는데, 잡균이 들어가서 망쳐버리면 큰일이기 때문이다.

효모는 다른 미생물, 잡균과 다르게 산성에 강하다. 양조가는 이 같은 효모의 특징을 활용하여 탱크 안을 산성화시키는 방식으로 잡균을 사멸시키는데, 효모를 배양하는 탱크 안을 '어떻게 산성화'하는지에 따라 양조기법의 구분이 나뉜다. 법적으로 라벨 표기 의무가 없어 대부분 사람은 유산의 중요성에 대해 인지하지 못하지만 사케 양조에 있어서 꼭 필요한 재료인 것이다. 지난달에 언급했던 속양계 기법을 포함해 여러 제법을 소개한다.

① 소쿠조모토速醸酏 제법(속양계)

현대 사케 양조법의 90%에 속하는 효모 배양 기법. 양조용 유산이라고 불리는 액체형 유산을 탱크에 넣는 기법이다. 간단하게 탱크를 산성화시킬 수 있어 안전하게 효모 배양이 가능하다. 뒤에 언급할 다른 기법에 비하면 효모 배양 기간도 2배 이상 단축되고 노동력 또한 적게 든다.

② 키모토生酏 제법(유산균 육성 제법)

일본어로는 키모토라고 불리는 이 제법은 간단하게 이야기하자면 유산균을 직접 배양하는 방법이다. 쌀을 깍지 않았던 과거에 사용되었던 양조법으로, 공기 중에 존재하는 유산균이 자연스럽게 들어가도록 유도하여 직접 배양한다. 탱크에 찐쌀, 누룩, '소량'의 물을 넣고 온도가 낮은 곳에서 쌀을 섞고 으깨어 쌀 중심부에 있는 전분을 물에 노출시킨다. 이때 쌀이 가지고 있는 소량의 효소가 전분을 당화시키며 공기 중의 유산균이 물에 배양되는데, 속양계 기법과 다르게 물이 적기 때문에 잡균과 효모는 자라나지 못한다.

키모토 방식의 핵심은 '막대기나 손 등으로 찐쌀을 으깨는 과정'이다. 이를 일본어로 '야마오로시'라고 부른다. 과거에는 냉장 시설이 없었기 때문에 매우 추운 날씨에 이 야마오로시 작업을 진행했는데 매서운 추위에도 온몸이 땀에 젖을 정도로 고된 작업이라 양조가들이 굉장히 싫어하는 일이었다고 전해진다. 게다가 유산균을 증식시킨 뒤, 효모를 추가로 배양해야 하는 등 시간도 오래 걸린다.

③ 야마하이山麁 제법(유산균 육성 제법)

쌀을 깍는 정미 기술의 발달과 당화력이 강한 누룩을 만드는 법 등이 개발된 후, 쌀을 막대기로 으깨는 야마오로시 작업을 하지 않아도 술을 빚을 수 있다는 것을 깨닫게 된다. 즉 야마하이란 야마오로시 작업을 폐지했다는 말을 줄인 단어이다. (폐지를 일본어로 하이스로 한다) 야마오로시는 모두가 기피했던 작업이었던 만큼 많은 양조장은 빠르게 키모토에서 야마하이 제법으로 양조법을 바꾸게 된다.



* 소수의 양조장만 사용하는 제법이다 보니 키모토, 야마하이 제법을 사용하는 양조장은 라벨에 큼지막하게 표기되어 있는 경우가 많다.

과거의 제조법이 부활하는 이유

근래에 들어서 사라져가던 키모토와 야마하이 제법이 부활하고 있다. 고도의 기술과 노동력이 필요하고 속양계 제법보다 두 배 이상 시간이 걸리는 과거의 유산이 부활하는 이유는 무엇일까?

여기에는 크게 두 가지 이유가 있다.

첫째, 유산균을 직접 배양하게 되면 유산의 함량이 높아 산도가 높아지며, 이 유산균이 감칠맛을 담당하는 아미노산, 펩티드를 분비한다. 또한 알코올 내성이 높은 효모만이 살아남다 보니, 보다 활발한 알코올 발효가 일어나 일반 속양계 제법보다 농후하고 복합적인 주질을 얻을 수 있게 된다는 것이다. 여기서 농후함이란 경쾌한 향미 성분이 여러 겹으로 존재하여 섬세하면서 깊이감이 느껴진다는 의미이다.

둘째, 차별화이다. 정미 기술, 속양계 제법 등의 기술 발달로 인해 일본 사케 업계의 품질은 전체적으로 상향평준화되었다. 장점이 있다면 단점도 있는 법. 기술 발전 때문에 많은 양조장의 술이 비슷한 결의 상품이 많아지는 현상이 발생하기 시작했다. 심지어 사케 수상 품평회에서 금상 받

는 법이라고 불리는 'YK35'라는 공식마저 생겨났다. (Y는 야마다니시키, K는 쿠마모토현의 9번 효모, 35는 정미율 35%를 의미) 이 공식으로 빚으면 금상을 받을 수 있거나 뭐라나?

자신만의 새로운 술을 빚고자 하는 몇몇 양조장은 고민에 빠졌다. “고급 쌀과 양조용 유산을 사와서 넣고, 양조협회에서 유행하는 효모를 받아서 술을 빚는 것만이 정답일까?” 몇몇 양조장은 과거의 양조법으로 시선을 돌렸고, 하마터면 사라질뻔했던 키모토와 야마하이 제법에 주목했다. 그리고 현대의 기술에 과거의 제법을 섞어 ‘그 지방에서만 배양할 수 있는 유산균과 효모’, ‘양조장이 위치한 지역의 물과 땅에서 생산해 낸 쌀’을 이용해 술을 빚어냄으로써 어디에서도 맛볼 수 없는 ‘그 지역만의 술’을 빚기 시작했다. 천연의 물과 쌀, 여러 미생물로 빚어내는 가장 자연에 가까운 술이자 그 지역이 아니면 결코 빚어낼 수 없는 술. 이 방식을 유지하려면 필연적으로 환경을 소중히 생각하게 될 수밖에 없다. 그 지역만의 술을 추구함으로써 다른 양조장과 차별화가 생겨나고 자연스럽게 지역의 활성화와 환경까지 살리는 선순환의 구조. 센킨이나 우부스나, 아라마사와 같은 술이 대표적인 브랜드이다.



SAKE ENTHUSIAST



사케 브랜드 추천 : 센킨仙禽

즐겨보는 유튜브에 스니커즈 전문가가 나와 나이키, 살로몬 등을 예로 들며 트렌디한 브랜드의 조건에 대해 이야기했다. '오랜 히스토리, 유니크한 실루엣, 트렌디한 브랜드와 콜라보, 약간의 하입Hype, 퀄리티 유지' 이와 같은 조건을 갖추고 있으면, 어느 순간 다가오는 유행이라는 파도를 탈 수 있구나? 듣고 보니 정말 그럴듯했다.

위의 기준에 맞춰 사케 씬에 적용해봤을 때, 나에게 가장 먼저 떠오르는 브랜드는 센킨이다. 편하게 마실 수 있고 접근성이 좋은 기본 라인업, 귀여운 일러스트가 그려진 계절 한정판, 자연 그대로의 맛을 추구하는 도멘Domain 시리즈, 패션 브랜드 United Arrows와 함께하는 콜라보 시리즈에 1806년 창업이라는 오랜 역사까지. 그가 이야기한 조건과 아주 딱! 딱! 맞아떨어진다.

비슷한 브랜드로 일본 사케 랭킹 순위 5위 안에 항상 들어가는 아라마사도 있지만, 이 브랜드는 너무 현실과 동떨어져 있는 것 같아서 패스했다. 일반인은 거의 구할 수가 없다 보니 현실감도 없고 흥미도 잘 안 생긴다. (있으면 무조건 마셔야 하는 술이지만) 그에 비하면 센킨은 접근성이 좋다. 대부분의 라인업이 정식으로 수입되고 대형 보틀샵, 이자카야 등에서도 어렵지 않게 만날 수 있다. 물론 한정판 제품은 각 잡고 노려야 하지만 노력하면 충분히 살 수 있다. 나는 딱 이 정도의 손에 닿을 듯 말 듯한 거리감이 좋다.



센킨은 워낙 라인업이 많아 딱 잘라 하나만 추천하기가 어려운데, 일단 입문자에게 추천하고 싶은 술은 모던 시리즈이다. 센킨의 홈페이지에 들어가면 모던 시리즈를 일상의 사케라고 부르며 이렇게 소개하고 있었다. '마치 착용감이 좋은 새하얀 티셔츠처럼 매일의 생활에 기본 좋게 존재하는 것' 사케를 흰 티셔츠에 비유하다니! 이 문장을 읽고 어떻게 안 마시냐구요. 처음 마셨던 모던 시리즈 중 무쿠는 시원한 산미와 달콤한 멜론, 소다 뉘앙스의 향이 입맛을 돋우고 음용성도 좋아서 짹짹 잘 들어갔다.

내추럴 와인이나 재밌는 술을 좋아하는 분에게 추천하는 제품은 센킨 누보이다. 센킨이 위치한 토치기현 사쿠라시의 물을 이용하고, 이 물을 이용해 유기농으로 재배한 고대의 쌀 품종, 카메노오龜の尾를 사용하는데, 정미율은 90%. 말 그대로 거의 깎지 않은 쌀을 사용하며, 심지어 효모조차 넣지 않는다. (양조장 근처에 자생하는 야생 효모를 이용해 술을 빚는다) 와인으로 따지면 내추럴 와인, 맥주로 따지면 람빅 같은 술이다. 무구와 마찬가지로 정식 수입되어 어렵지 않게 찾아볼 수 있다.

센킨은 전반적으로 산미를 잘 살려 양식과도 페어링이 좋다. 평소 양식을 즐기는 분, 사케는 다 비슷한 맛이라고 생각하시는 분들께 센킨을 꼭 한번 드셔보시라고 적극 추천하고 싶다.

센킨 누보 시음기

향은 옅은 프루티함. 물 탄 복숭아 주스가 떠올랐다.

한 모금 맛보면 산뜻한 산미와 함께 카라멜, 버터리한 향, 튀밥의 고소함, 희미한 탄산감이 느껴진다. 카라멜과 버터라고 하면 달고 느끼할 것 같지만 질감이 깨끗하고 투명한 데다가, 피니쉬에 쌉싸래한 맛도 있어 전혀 느끼하지 않다. 설탕에 졸인 놀이볼은 복숭아 잼에 차가운 물을 타면 이런 맛일까? 같은 생각이 떠오른다. 온도가 올라가니 새콤한 신맛이 도드라진다.

한 단어로 표현하기 힘든 복합적인 산미에 내추럴 와인도 생각나고... 여러 잔 마시면서 산미에 익숙해지니 고소한 맛이 선명해져서 재밌다. 그렇지만 0~5도 정도가 음용성이 더 좋다.