

일본의 전통주 사케 소개

2013년, 일본의 전통 식문화인 '일식'이 한국의 '김장 문화'와 함께 유네스코 무형 문화 유산에 등재되었습니다. 일식에 빼놓을 수 없는 사케(일본 청주)는 일본의 문화와 생활에 깊이 뿌리내리고 있을 뿐 아니라 이제 세계의 많은 사람들이 즐겨 마시고 있습니다.



머리말

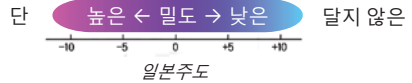
사케는 찐쌀에 쌀누룩과 물을 혼합하여 발효시킨 후 걸러서 만듭니다. 사케가 언제부터 만들어졌는지에 대해서는 여러 가지 설이 있지만 1000여년 전에 현재의 사케에 가까운 것이 만들어졌다는 기록이 있습니다. 현재 일본에는 약 1,500개의 사케 제조사가 있으며, 각각의 지역이나 양조장에 따라 다른 맛을 가진 사케가 제조되고 있습니다.



나라 아시아 및 서양 요리와도 잘 어울립니다. 생선과 먹었을 때 비린내가 느껴지지 않게 하는 것도 사케의 특징입니다.

아마쿠치(단맛) · 가라쿠치(쓴맛)의 구분 방법

아마쿠치·가라쿠치를 표시한 제품 외에 '일본주도'를 표시한 제품도 있습니다. 일본주도는 비중의 일종으로, 알코올 도수가 같을 경우 액기스분(주로 당분)의 지표가 됩니다. 일반적으로 일본주도가 낮을수록(-) 아마쿠치, 높을수록(+) 가라쿠치입니다. 사케의 달고 쓴 맛에는 신 맛의 농도와 알코올 도수 등 여러 성분이 영향을 주므로 달고 쓴 맛의 기준이라고 생각하면 됩니다.



사케의 특징

일반적인 사케의 알코올 도수는 15% 안팎으로 맥주는 물론 와인보다도 약간 높은 편입니다. 사케는 와인보다 신맛이 부드럽고 아미노산(감칠맛의 성분)이 많은 것이 특징으로 일식뿐만 아

데운 술? 찬 술?

뜨겁게 데운 술부터 얼음을 넣어 마시는 온더록까지 폭넓은 온도로 즐길 수 있는 것이 사케라고 할 수 있습니다.

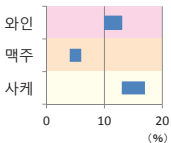
데운 술(오캇) : 42-45°C 정도로, 손으로 잔을 들 수 있을 정도의 온도가 적당합니다. 산미가 있고 잘 숙성된 술을 데우게 되면 맛이 부드러워지며, 섬세한 향의 술은 35-40°C 정도의 '미지근한 술(누루캇)'로 마실 것을 추천합니다.

찬 술(히야) : 음양주와 같이 향기로운 술이나 신선한 생주(나마자케)를 10°C 정도로 차게 해서 마시면 그 풍미가 더욱 살아납니다.

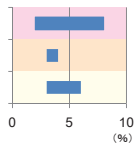
얼음을 넣은 술(온더록) : 여름에 잘 어울리는 음주 방법입니다.

또한 사케는 알코올 도수가 높은 편이라서 빨리 취할 수 있기 때문에 술을 마시는 중간에 물을 마셔 주면 취기가 서서히 오릅니다.

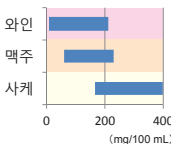
술



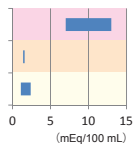
액기스



아미노산



총산



사케의 종류

사케에는 제조 방법의 차이에 따라 여러가지 종류가 있습니다. 그 중에서도 큰 영향을 주는 것이 정미율(백미 중량÷현미 중량)입니다. 쌀의 표면에는 지질과 단백질이 많이 들어 있는데 이것이 너무 많으면 술의 향미가 좋지 않게 됩니다.

음양주(긴쵸슈) : 정미율 60%이하의 백미를 사용하여 '긴쵸즈쿠리'라 불리는 특수한 제조법으로 만듭니다. 깔끔한 맛과 사과나 바나나에 비유되는 과일향이 특징입니다.

순미주(준마이슈) : 쌀과 쌀누룩 및 물만을 원료로 만든 사케로, 풍부한 맛이 특징입니다.

본양주조(혼조쵸슈) : 쌀과 쌀누룩 및 물로 만든 사케에 소량의 양조용 알코올을 넣어 만든 사케입니다. 균형 잡힌 향미로, 어느 요리에나 어울리는 식사주입니다.

(위와 같은 사케를 '특정 명칭주'라 부르며, 더 자세한 분류나 제조 방법에 대한 기준이 정해져 있습니다.)

생주(나마자케) : 보통 사케는 제조부터 출하 사이에 2차례 가열하여 살균합니다. 그러나 생주는 가열 처리를 한번도 거치지 않고 출하되므로 신선한 향이 특징입니다.

탁주(니고리자케) : 발효가 끝난 뒤 거친 천에 걸러낸 미백색의 탁한 사케로 부드럽고 매끄러운 느낌입니다.

스파클링 사케 : 최근에 인기 있는 탄산을 가미한 사케로, 알코올 도수가 낮은 제품도 있으며, 차게 해서 즐기면 더욱 좋습니다.

장기 숙성주 : 3년~10년 이상 숙성시킨 사케로, 호박색을 띄며 흑설탕이나 커피를 연상시키는 숙성된 향기와 부드러운 느낌이 특징입니다.



다양한 술잔

도기 사발 외에, 경사스러운 날에는 옷칠 잔이나 목제 용기도 사용됩니다. 찬 술에는 사케용 유리잔이나 와인잔을 추천합니다.



사케의 보관

높은 온도와 빛은 사케의 향미를 떨어뜨립니다. 서늘하고 빛이 들지 않는 곳에 보관하는 것이 좋습니다. 사케는 오래 두어도 부패하거나 인체에 해를 끼치지 않지만 일반적으로 병에 담은 후 1년 이내에 마시는 것이 좋습니다. 개봉한 후에는 냉암소에 보관하며, 1달 이내에 드시는 것이 좋습니다. 오래 되어 향이 떨어진 경우에는 요리용 술로 사용하실 수 있습니다.

음양주(긴쵸슈)의 과일향은 특히 고온에 민감하므로 냉장고나 서늘한 곳에 보관하시기 바랍니다. 생주(상온 유통 가능한 제품 제외)도 냉장 보관이 필요합니다.

자세한 정보

주류종합연구소 또는 일본주조조합중앙회의 홈페이지(WEB)를 참고하시기 바랍니다!

