

세계로가는 일본의 술, 사케

일본의 대표 술 ‘사케’는 세계의 술이 되기 위해 다양한 노력을 기울이고 있다. 미에현에서 열린 제1회 사케 셀렉션과 사케의 종류 및 시음 방법, 미에현의 관광지와 식도락을 소개한다.



전통 식문화와 다도, 꽃꽂이 등을 전 세계에 널리 알리기 위해 노력해온 일본이 이번에는 자국의 술 문화를 더 많은 사람에게 소개하기 위해 특별한 행사를 준비했다. 제1회 사케 셀렉션이 바로 그것이다. 일본에서는 사케가 지닌 독특한 특징을 소개하고 전문가에게 평가를 받는 품평회가 다양한 형태로 열린다. 1907년부터 개최한 최초의 품평회인 전국청주품평회, 1911년 시작된 전국 신주감평회 그리고 2012년부터 시작된 사케 경연대회 등이 펼쳐진다. 외국에서는 인터내셔널 와인 챌린지(IWC)와 콩쿠르 몽디알 드 브뤼셀Concours Mondial de Bruxelles 등 유명한 국제 와인 주류 품평회에서 사케 카테고리를 별도로 만들어 평가받기도 한다. 일본에서 열리는 품평회는 쌀의 등급부터 이스트의 종류 등 모든 면을 면밀히 평가하지만 자국 심사위원들이 평가를 맡다 보니 국제적으로 어필하기가 어렵다. 그러나 외국에서 열리는 품평회는 그 규모가 크지 않은 만큼, 사케 평가의 국제화를 위해 와인 올림픽이라 불리는 콩쿠르 몽디알 드 브뤼셀에서 일본주만을 위한 사케 셀렉션을 최

초로 개최하게 되었다. 지난해 10월 10일부터 13일까지 일본 이세시마 지역 동부에 있는 미에현에서 첫 번째 사케 셀렉션이 막을 올렸다. 주조용 쌀의 최고 생산지인 효고현이나 니가타현이 아니라 미에현에서 제1회 셀렉션이 열린 이유는 2016년 이곳에서 G7 정상회의가 개최되었고, 일본의 정중앙에 위치하며, 일본인에게 ‘마음의 고향’이라 할 수 있는 이세 신궁이 있기 때문이다. 19개국을 대표하는 총 35인의 심사위원들이 미에현을 무대로 3일 동안 611개의 사케를 평가 및 심사하고 지역 문화를 체험하기 위해 참석했다.

사케의 종류와 등급

일본 사케의 종류는 ‘보통주’와 ‘특정명칭주’로 나뉜다. 예전에는 특급주, 1등급주, 2등급주로 분류했으나 1992년에 이를 폐지하고 새로운 제도를 만들었다.

특정명칭주는 특별한 조건을 달성했을 때 이름 붙일 수 있는



- 1 제1회 사케 셀렉션이 진행된 미에현의 탈라사 시마 호텔.
- 2 리델에서 만든 다이킨조 전용 글라스.
- 3, 4, 5 사케 셀렉션 심사에 참여한 세계 각국의 심사위원들.
- 6 리델에서 만든 준마이 전용 글라스.



표1

	사용 원료	정미율
혼조조슈	쌀, 쌀누룩, 물, 양조 알코올	70% 이하
특별 혼조조슈	쌀, 쌀누룩, 물, 양조 알코올	60% 이하, 또는 특별한 제조 방법
준마이슈	쌀, 쌀누룩, 물	특별한 기준 없음
특별 준마이슈	쌀, 쌀누룩, 물	60% 이하, 또는 특별한 제조 방법
긴조슈	쌀, 쌀누룩, 물, 양조 알코올	60% 이하
준마이 긴조슈	쌀, 쌀누룩, 물	60% 이하
다이킨조슈	쌀, 쌀누룩, 물, 양조 알코올	50% 이하
준마이 다이킨조슈	쌀, 쌀누룩, 물	50% 이하

특수 고급 카테고리, 쌀의 정미 보합율과 알코올의 첨가 유무에 따라 8가지 등급으로 나뉜다(표 1 참고). 쌀의 정미 보합율이란 쌀알의 겉을 깎아내고 남은 비율을 뜻한다. 사케를 만들 때 불필요한 단백질 등의 성분을 없애기 위해 쌀을 깎는 공정을 거치고 남은 부분을 의미하며, 사케의 특징과 구분에 큰 영향을 미치는 중요한 요소다. 흔히 접하는 ‘준마이’라는 단어는 일본어로 ‘순미純味’라는 뜻으로서 ‘준마이슈’는 양조용 알코올을 첨가하지 않고 오로지 쌀로만 빚은 사케를 말한다. ‘준마이 다이킨조슈’는 쌀로만 빚었는데 쌀의 정미율이 50% 이하인 술, ‘다이킨조슈’는 쌀의 정미율은 50% 이하지만 쌀과 물 외에 양조용 알코올을 첨가한 술을 뜻한다. 가격 측면에서 보면 많이 깎아낸 쌀로 만들어 정미 시간이 길고 정성과 비용을 들여 빚는 준마이 다이킨조슈가 원가가 높고 맛 또한 복합적이다. 대신 긴조슈처럼 쌀을 덜 깎아내고 알코올을 첨가해 빚은 술은 가격이 저렴하다. 전쟁 후 쌀 부족으로 양조용 알코올

생산이 줄어 당밀류나 여러 가지 곡류를 발효시켜 증량을 목적으로 만든 것이기 때문이다.

하지만 가격과 등급으로만 사케를 평가할 수는 없다. 사케의 향과 맛은 주원료인 쌀의 종류, 사용하는 물은 물론이거니와 쌀을 정미할 때 발생하는 열을 식히는 방식과 정미 과정에서 쌀의 심백이 깨지지 않았는지 등 복잡하고 세세한 요소에 의해 달라지기 때문이다. 또한 사람마다 좋아하는 향의 취향이 다르며 와인과 마찬가지로 어떤 음식과 매치하느냐에 따라 향과 맛이 살아나는 것에도 차이가 있다. 양조 과정에서 알코올을 첨가하면 술지게미의 쌀 입자에 남아 있는 향기를 효과적으로 추출할 수 있다. 그래서 저렴한 긴조슈에서도 파인애플이나 망고 같은 과일 향과 꽃 향이 화사하게 느껴져 가성비 좋게 사케를 즐길 수 있다.

최고의 사케를 선정하는 ‘사케 셀렉션’

사케도 와인과 마찬가지로 외관, 향 그리고 맛을 평가하는



세 단계를 거치는데 사케 셀렉션에서도 이와 같은 세 단계를 기준으로 사케를 평가했다. 예로부터 사케의 색깔과 투명도를 평가할 때는 ‘키키초코’라는 잔을 썼는데 이 잔 안에는 노란색의 보색인 파란색 원이 2개 그려져 있어 사케의 색깔과 탁함을 파악하기에 좋다. 그러나 이 잔으로는 향을 맡기가 쉽지 않아 사케 셀렉션에서는 독일의 리델사에서 특별히 만든 크리스털 글라스를 사용해 테이스팅했다.

리델에서는 사케 잔을 다이킨조 잔과 준마이 잔 2가지로 생산한다. 통상적으로 상쾌한 향을 지닌 다이킨조 잔은 일반 화이트 와인글라스와 비슷하게 잔이 모아지는 형태를 띠고 있어 상큼한 과일 향과 꽃향기를 즐기기에 알맞다. 그에 반해 풍부한 보디감과 벨벳 같은 질감의 준마이슈를 위한 잔은 자칫하면 안 좋다고 느낄 수도 있는 숙성된 치즈나 미소, 낫토 향을 퍼지게 하기 위해 넓은 형태로 이뤄져 있다*.

사케를 테이스팅할 때는 단계별로 미묘하게

*사케에서 느낄 수 있는 향은 바나나·망고·복숭아 등의 과일 향, 라일락·아카시아 등의 꽃 향, 나무의 생잎이나 마른 잎 향, 나무 자체의 향, 당근·인삼 등의 뿌리채소 향, 버섯 향, 시나몬·후추 등의 향신료 향, 아몬드·밤·땅콩 등의 너츠 향처럼 자연에서 느껴지는 향이 많다. 그리고 전발·쌀밥·쌀케이크 등의 쌀 향, 우유·두유·버터·치즈·요구르트 같은 유제품의 향, 흙 향과 미네랄 향도 자주 찾아볼 수 있다. 오래된 사케인 고수에서는 에스프레소·커피·캐러멜·토스트·간장·꿀·스모크 향까지도 느낄 수 있다.

- 1 사케 셀렉션 폐회식 모습.
- 2 사케 셀렉션에서 좋은 성적을 거둔 업체를 위한 시상식.
- 3 사케를 서빙하는 전문 소믈리에.
- 4 이세 지역의 특산물인 이세 예비.
- 5 일본 한가운데에 위치한 미에현의 전통문화를 경험하는 자리도 마련되었다.
- 6 이세 신궁을 방문한 심사위원과 참가자들.
- 7 해녀들이 준비한 전복과 사케의 품질을 확인하는 데 도움이 되는 전용 잔 키키초코.



모습을 보며 하루 빨리 우리나라의 좋은 술들도 국제적으로 위상을 떨치고 이런 마니아층을 만들었으면 하는 마음이 들었다.

미에현의 관광지

미에현에는 일본인의 마음의 고향이라 불리는 이세 신궁이 있다. 125개의 신사로 구성된 이세 신궁에서 가장 유명한 곳은 내궁인 고타이 신궁으로, 일왕 일족이 조상으로 모시는 신이자 일본의 조상신인 아마테라스 대신을 모신 일본에서 가장 위상이 높은 신사다. 예로부터 일본인들은 평생 동안 한 번이라도 신궁 참배하는 것을 꿈으로 생각한다. 신궁을 찾아가는 이세 순례길로 인해 역사적으로 미에현은 동일본과 서일본 사이의 연결 고리 역할을 해왔다.

또한 미에현은 닌자 문화가 처음으로 발생한 곳이기도 하다. 일본 전통 정형시인 하이쿠의 대가로 시성詩聖이라고도 불리는 마쓰오 바쇼도 미에현 출신이라 특히 의미가 있다.

미에현의 해안선을 보면 시마 시와 도바 시 사이는 동쪽으로는 이세만,

남쪽으로는 태평양에 면하는데 그덕에 플랑크톤이 많아 해산물이 풍부하다. 특히 이세예비라는 새우 종류와 마토야 굴, 돌굴, 전복 등이 많이 잡힌다. 전 세계적으로 해녀 문화가 있는 나라는 우리나라와 일본밖에 없는데 일본 전국에 있는 2000명의 해녀 중 761명이 이 일대에 살고 있다. 심사위원단은 ‘해녀의 집’이라는 이름의 식당에서 해녀를 만나 그 삶에 대해 듣기도 했다. 해녀들은 전 세계의 심사위원들을 환영한다는 뜻으로 각국의 국기를 들고 심사위원단을 맞으며 화덕에서 직접 음식을 만들고 춤을 가르쳐주었다. 사케 셀렉션의 결과는 11월 말에 일본 도쿄에서 발표되었으며 총 36개의 플래티넘 메달과 금메달 67개 그리고 은메달 52개가 부여되었다.🍷

글과 사진 홍미연

홍미연 이탈리아에서 법학과 디자인을 공부했으며 능통한 프랑스어와 이탈리아어로 패션과 와인 무역 관련 업무를 하고 있다. 이탈리아 소믈리에 자격증과 와인 테이스팅 자격증을 획득했으며, 세계적인 와인 경진 대회인 CMB에서 한국인 최초로 심사위원이 된 것을 비롯해 이탈리아 와인경진대회, 독일의 문두스 비니 등에서도 심사위원으로 활동했다.