

사케의 타입과 그 특징

학습 포인트

- 정미율과 알코올 사용의 유무에 따라 사케의 타입이 분류된다는 것을 이해한다.
- 긴쥬, 다이긴쥬, 준마이 등의 프리미엄 사케와 그 향미의 특징을 이해한다.

사케의 원료와 제조법의 정의는 일본의 주세법으로 정해져 있습니다. 제 2 장에서 설명한 쌀, 누룩, 물을 원료로 하는 사케와 쌀, 누룩, 물과 더불어 양조용 알코올이라는 중성 알코올(농산물에서 추출한 에틸 알코올)이나 당류 및 기타를 원료의 일부로 하는 사케가 인정되고 있습니다. 이 중에서 사용 원료, 정미율 등의 기준에 따라 제조되고 우수한 향미와 외관을 갖춘 사케에는 토쿠테이메이쇼라는 특정 명칭이 인정되고 있습니다. 긴쥬, 다이긴쥬, 준마이 긴쥬, 준마이 다이긴쥬, 준마이, 혼쥬조 등이 특정 명칭 사케에 해당하며, 그 생산량은 술 전체의 약 30%입니다. 이들은 프리미엄 사케라 해도 좋을 것입니다(그림 3.1).

프리미엄 사케의 라벨에는 특정 명칭 또는 그 밖의 제조방법에 따른 명칭을 조합한 표시가 되어 있습니다.

표시 예
 준마이
 준마이 나마 겐슈
 긴쥬 코슈

본 장에서는 특정 명칭이나 그 밖의 제조방법의 사케에 대해 그 정의와 향미의 특징을 설명합니다. 그러나 본 장에서 설명하는 향미의 특징은 일반적인 경우로 상표에 따라 다르다는 것에 주의해 주십시오.

3.1 특정 명칭의 사케와 그 특징

특정 명칭의 사케에는 사전에 규격 검사를 받은 쌀을 사용해야 합니다. 명칭별로 정미율, 중성 알코올량의 기준이 있습니다. 또한 누룩도 총 백미 중량의 15% 이상 사용해야 하는 것으로 규정되어 있습니다(표 7.1).

3.1.1 긴쥬

긴쥬즈쿠리라 불리는 쌀알 겉부분의 40% 이상을 제거한 중심 부분을 사용하여 저온에서 장기간 발효시키는 방법으로 양조되고 있습니다(8.5 절 참조). 중성 알코올의, 백미 중량의 10% 이하 사용이 인정되고 있습니다.

긴쥬향이라는 과실향이 있으며, 신맛이 덜하고 경쾌한 맛을 지닌 사케입니다. 경쾌한 맛이라 해도 단순히 연한 맛이 아니라 매끄러운 감촉이나 좋은 뒷맛이 요구됩니다.

긴쥬향이 많고 화려한 것, 긴쥬향을 다소 절제하고 맛에 중점을 둔 것 등 주질 설계는 양조장마다 다릅니다.

3.1.2 다이긴쵸

다이긴쵸는 더욱 정미율을 낮춰 50% 이하로 정미한 쌀의 중심부를 사용한 긴쵸슈입니다. 보다 긴쵸향이 강하고 세련된 맛입니다.

3.1.3 준마이

쌀과 누룩, 물만으로 제조되므로 쌀과 누룩의 풍미를 가장 많이 느낄 수 있습니다. 정미율에 관한 규격은 없습니다.

대부분의 준마이는 신맛, 감칠맛이 풍부하고 단맛은 적은 것이 특징입니다.

3.1.4 준마이 긴쵸

준마이 긴쵸는 긴쵸즈쿠리 과정을 거치므로 준마이에 비해 신맛이나 감칠맛이 억제되어 긴쵸향을 느낄 수 있습니다.

3.1.5 준마이 다이긴쵸

사케의 최고급품입니다. 우수한 준마이 다이긴쵸는 긴쵸향과 함께 세련된 맛 중에도 신맛과 감칠맛이 잘 조화를 이루고 있습니다.

3.1.6 혼쵸쵸

긴쵸향이나 숙성에 의한 향은 적고 맛을 중시하는 타입입니다. 신맛과 감칠맛 등이 적당하며, 굳이 말하자면 술 자체의 향이나 맛을 내세우기보다 요리를 돋보이게 하는 타입입니다.

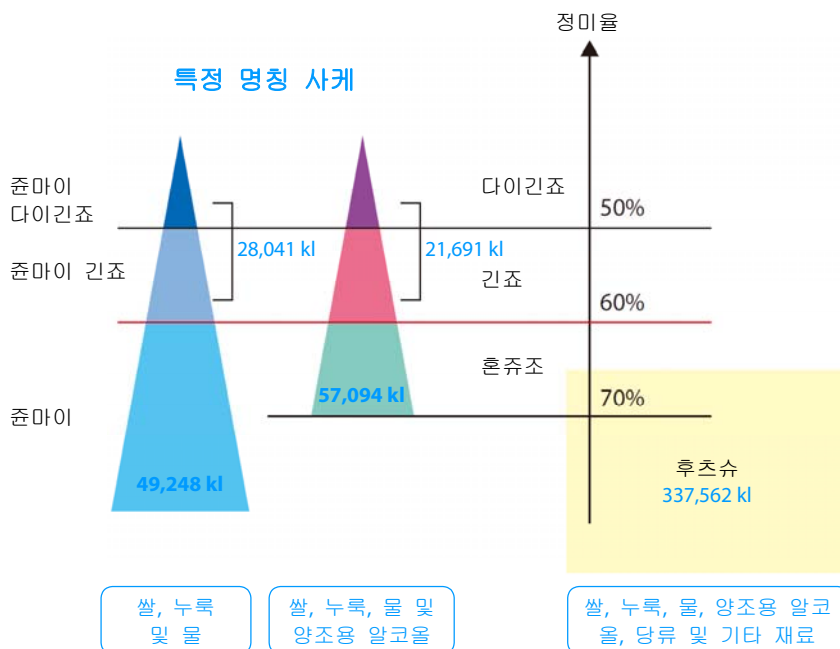


그림 3.1 사케의 등급

3.2 후츠슈와 그 특징

일본에서 가장 많이 제조되고 있는 일반적인 사케입니다. 후츠슈의 평균 정미율은 약 70%로 중성 알코올의 사용량은 백미 중량의 약 20%입니다.

향의 개성은 특정 명칭 사케보다 약하고 은은하게 숙성에 의한 캐러멜향이 느껴지는 정도입니다. 맛은 일본 각 지방의 기호를 우선적으로 반영합니다(8.10 절 참조).

3.3 그 밖의 제조방법에 의한 사케와 그 특징

3.3.1 니고리자케

니고리자케는 효모나 잘게 부서진 찐 쌀의 파편으로 하얗게 탁해져 있으며, 정도가 높은 사케입니다. 쌀 자체의 맛을 강하게 느낄 수 있습니다.

술덧을 압착할 때에는 천을 사용하므로 짜낸 술은 거의 맑고 깨끗하며 찌꺼기는 조금밖에 포함되어 있지 않습니다. 그물코가 영성한 천이나 망을 사용하면 효모나 잘게 부서진 찐 쌀의 파편은 여과된 사케에 잔류합니다.

3.3.2 나마자케, 나마초조슈

나마자케·나마초조슈는 갓 완성된 사케로 신선한 풍미를 지닌 술입니다.

일반적인 사케에서는 저온 살균으로 살균과 함께 효소의 활동을 정지시키고 품질의 안정화를 도모합니다. 병입할 때에 한 번 더 저온 살균을 실시합니다. 나마자케는 전혀 저온 살균을 하지 않은 술입니다. 나마초조슈는 양조장에서 냉장 저장하여 병입할 때에 한해 저온 살균을 실시한 사케입니다.

3.3.3 코슈

외관은 노란색에서 호박색. 향은 건조향이 적고 세리 와인이나 마데이라 와인과 비슷한 캐러멜(별꿀, 건과, 당밀, 간장)향, 나무 과일이나 스파이스를 연상시키는 향을 강하게 느낄 수 있는 사케입니다. 맛은 약간 쓴맛이 느껴지고 뒷맛의 여운이 길게 남습니다. 쓴맛은 일반적인 사케에서는 바람직한 것은 아닙니다만, 장기간 숙성한 술에서는 특징 중 하나입니다.

일반적인 사케는 제조 후 6개월에서 1년 정도의 숙성기간을 두고 저장하여 출하됩니다. 장기간 저장한 사케에서는 3년 이상의 숙성기간을 두고 이 동안에 사케에 함유되는 당분과 아미노산에 의한 메일라드 반응이 진행되어 색, 향미가 변화합니다.

3.3.4 겐슈

제조 후 물을 첨가하지 않으므로 알코올 도수가 높고 17~20% 정도됩니다. 맛이 진한 것이 일반적입니다.

3.3.5 타루자케

타루자케는 일본의 삼나무로 제작된 타루(술통)에 한 번 담긴 술로 일본의 삼나무에 포함된 좋은 향이 있습니다.

일본에서는 20 세기 초까지 사케의 유통 용기는 타루로 이루어졌으며, 소매점에서 타루에서 도자기병에 옮겨 담아 판매되었습니다. 현재는 병입이 대부분이지만, 지금도 타루자케를 주로 취급하는 이자카야나 메밀국수 가게가 있습니다. 또한 오프닝 세레모니나 승리를 축하하는 자리에서는 “카가미비라키(술독깨기)”라고 해서 타루의 마개(술독의 뚜껑 부분)를 나무망치로 따서 술을 대접합니다.

3.3.6 스파클링 사케

잔당의 발효나 탄산화를 통한 스파클링 사케가 있습니다. 알코올 도수가 6~8%인 단것부터 알코올 도수가 높고 싹쌀한 타입까지 다양합니다. 또한 맑고 깨끗한 술부터 니고리자케까지 외관도 다양합니다.

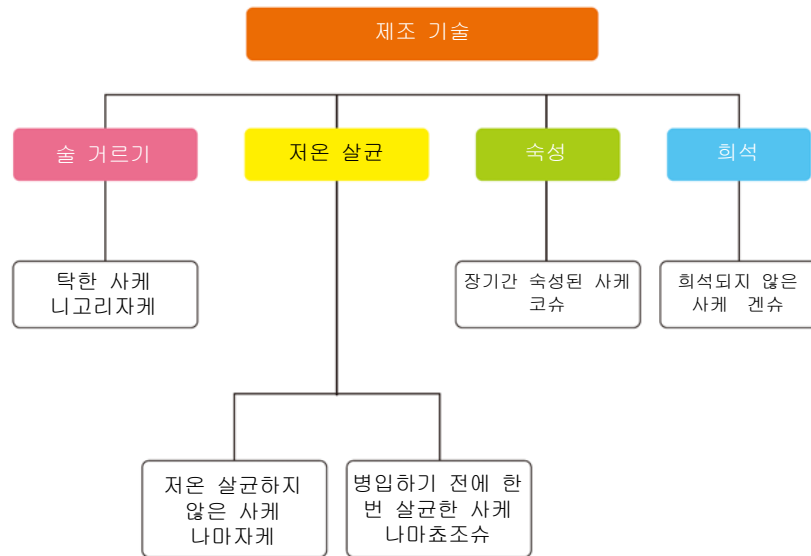


그림 3.2 기본적인 제조유형에 따른 사케 분류