

사케의 시음방법

학습 포인트

- 사케의 시음 용기, 순서에 대해 이해한다.
- 외관, 향, 맛, 입에 닿는 느낌의 평가 포인트에 대해 이해한다.
- 이취를 이해한다.

4.1 시음 용기, 사케의 온도

일본의 양조장이나 분석기관에서는 키키초코*라는 전용 용기를 사용하지만, 와인 글래스(보르도 타입)로도 가능합니다. 글래스를 사용하는 경우는 사케의 색을 알기 쉽도록 테이블에 흰 천을 덮어 주십시오.

사케의 온도는 18~20℃가 특징을 알기 쉽고 피로가 적은 온도입니다.

*키키초코

키키초코는 양조장이나 분석기관에서 사케 시음에 사용되고 있습니다. 하얀 자기로 만든 것으로 바닥에 코발트 블루의 2중 원이 그려진 180ml 용량의 용기입니다. 백색이라 사케의 색 차이를 알기 쉽고, 또한 파란 2중 원은 탁함이 있으면 원의 테두리가 흐려지므로 미세한 탁함의 차이를 판별할 수 있습니다. 양조장이나 분석기관에서는 저장 중인 사케에 탁함이 있는 것은 여과가 불충분하다는 것과 유산균에 오염되었다는 것을 의미하므로 주의 깊게 관찰합니다.



그림 4.1
키키초코, 사케 시음 잔

4.2 순서

다음의 순서로 시음합니다. 기본적인 순서는 와인 시음과 같습니다.

- (1) 색, 투명도 등 외관을 관찰한다.
- (2) 용기를 코에 대고 용기에서 피어오르는 향(들이마시는 향)을 평가한다.
- (3) 5mL 정도를 입에 머금고 혀 위로 퍼트린 후 공기를 입 안에 넣어 술과 섞는다.
- (4) 입 안에서 코에 느껴지는 향, 머금은 향(내쉬는 향)을 평가한다.
- (5) 천천히 혀 위의 맛을 평가한다.
- (6) 마지막으로 뱉어낸 후 다시 천천히 목구멍으로 넘겨 뒷맛을 평가한다.

향에서는 입에 넣기 전에 용기를 코에 가까이 댄 때에 느끼는 피어오르는 향과 입 안에 넣은 후에 느끼는 입 안의 향 모두를 평가하는 것이 중요합니다.

또한 맛은 혀 전체를 사용하여 평가합니다. 혀의 앞쪽은 모든 맛에 민감하게 반응하며, 혀 안쪽은 신맛·쓴맛·감칠맛에 민감합니다만, 혀의 중앙 부분에서는 그다지 맛을 느낄 수 없기 때문입니다.

4.3 외관

투명도

대부분의 사케는 맑고 깨끗합니다. 니고리자케나 무로카라는 의도적으로 탁함을 조정한 사케를 제외하고 병입된 사케에 탁함이 있다는 것은 여과가 적절하지 않다는 것을 가리킵니다. 또한 와인 정도는 아닙니다만, 병입 후에 장기 저장하면 침전물이 생길 수 있습니다.

색

무색투명한 사케는 활성탄을 사용한 여과를 통해 품질의 안정화가 도모되어 있습니다(2.9 절 참조).

한편 연노란색의 사케는 본래의 풍미를 소중히 하므로 활성탄의 사용이 절제되고 있습니다.

장기간 숙성한 사케, 코슈는 금색부터 농갈색을 띄고 있습니다. 이 색은 사케 속의 당분과 아미노산이 반응하여 생깁니다.

또한 사케는 고온에 오래 둔 경우나 빛에 따라서도 착색됩니다. 이 경우는 불쾌한 향이나 쓴맛의 증가를 동반해 상품 가치를 떨어뜨리게 됩니다. 품질의 변질 여부는 색, 향, 맛으로 종합적으로 판단합니다.

4.4 향

와인 시음에서는 먼저 글래스에서 그대로 향을 맡고 다음에 잔을 흔들며 와인과 공기를 접촉시키고 향을 맡습니다. 이 용도에 틀림 모양의 와인 글래스는 우수한 용기입니다. 한편 '키키초코'의 형상은 직선적이며 사케 시음에서는 그다지 잔을 흔들지 않습니다. 사케에서는 들이마시는 향보다 내쉬는 향이 중요하기 때문인 것으로 생각됩니다.

사케향의 분류는 일반용의 사케 향 프로파일(그림 4.2), 제조에 관여하는 전문가용의 사케 플레이버 휠(그림 4.3)이 제안되고 있습니다. 먼저 친숙한 식품 등의 명칭에 따른 사케 향 프로파일을 살피는 것이 좋을 것입니다. 또한 사케의 품질상의 결함은 향에 나타나는 경우가 많으므로 이취에 대해 잘 이해할 필요가 있습니다(4.7 절 참조).

과일-사과, 배,바나나, 멜론, 여지, 딸기, 감귤류

긴쵸슈에는 사과, 배 등의 나무 과일과 바나나, 멜론, 여지 등의 열대 과일을 연상시키는 과실향이 풍부합니다. 이 향은 긴쵸카(긴쵸향)라 합니다. "카"는 향기를 의미합니다. 이들은 발효에 따라 효모가 만들어 내는 에스테르에서 유래합니다. 와인에서 말하는 2 차 아로마입니다. 긴쵸향이 있는 사케를 제조하려면 정미율이 낮은 쌀을 사용하여 '긴쵸즈쿠리'라는 기술을 통해 세심한 주의를 기울여 저온에서 발효시키는 등의 환경을 정비해야 합니다(8.5 절 참조).

향신료-정향, 계피, 호로파

장기간 숙성한 사케, 코슈에는 정향, 계피, 호로파를 연상시키는 향이 느껴지는 것이 있습니다.

견과류

장기간 숙성한 사케, 코슈에는 아몬드나 호두향이 느껴지는 것이 있습니다.

또한 나마자케에서는 헤이즐넛향이 느껴지는 것이 있습니다.

목초/채소-삼나무, 녹초, 장미

삼나무 통에 저장한 사케, 타루사케에는 삼나무 재질에서 유래하는 나무의 향 “키가(나무향)”가 있습니다. 또한 녹초나 장미를 연상시키는 향이 느껴지는 사케가 있습니다.

곡물류

원료인 쌀과 비슷한 거친 향을 지닌 사케가 있습니다. 몇 종류의 준마이슈로 느낄 수 있습니다.

균류

누룩의 향은 버섯향과 비슷하며 몇 종류의 나마자케나 덜 숙성된 술에서 느낄 수 있습니다.

캐러멜-꿀, 황설탕, 건과류, 간장

사케에는 아미노산과 당분이 많이 함유되어 있으므로 숙성 중에 메일라드 반응을 통해 착색되고 달게 그을린 향이 생깁니다. 벌꿀향의 사케에서 수년 이상 숙성시킨 코슈에서는 간장이나 흑설탕, 건과류와 비슷한 향이 나는 술이 있습니다.

산-식초, 요구르트, 버터, 치즈

발효 상태에 따라서는 버터나 치즈향, 식초향 등이 느껴지는 술이 있습니다.

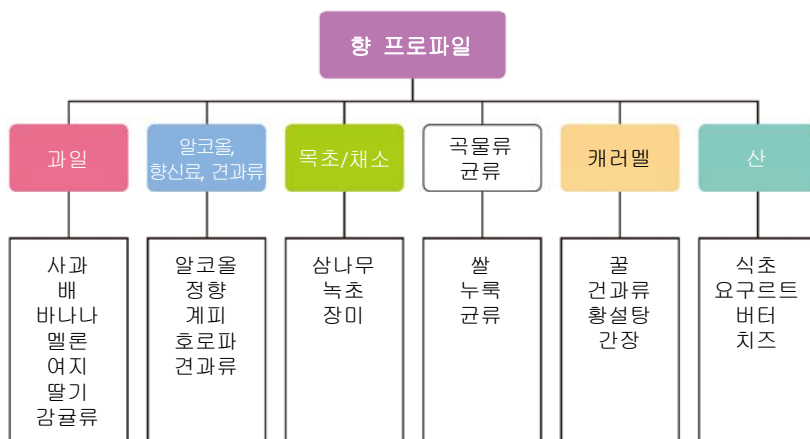


그림 4.2 사케 향 프로파일

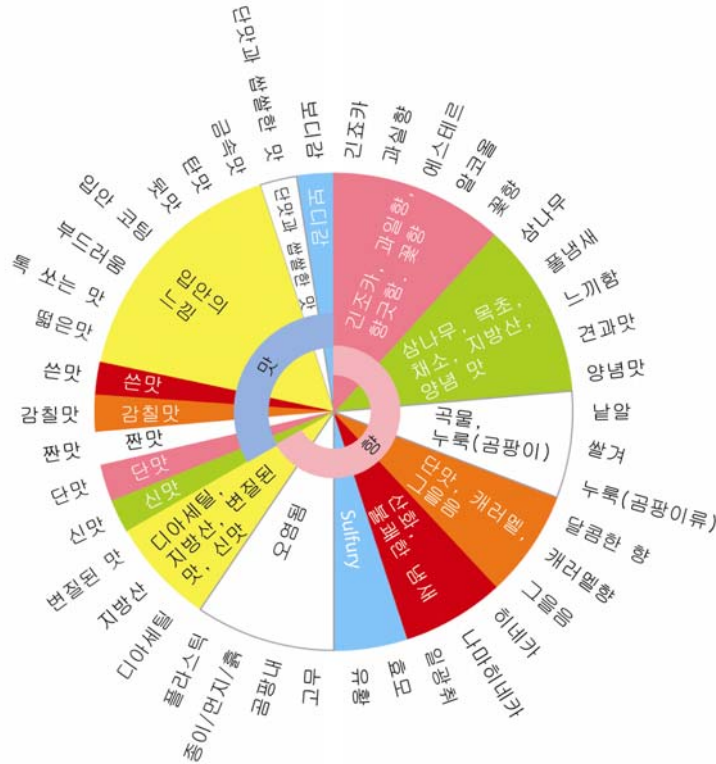


그림 4.3 전문가용 사케 플레이버 휠

4.5 맛&감촉

사케를 입에 넣으면 먼저 단맛과 신맛이 느껴집니다. 약간 뒤늦게 쓴맛이나 감칠맛이 느껴집니다. 이는 혀의 안쪽에서 잘 느낄 수 있을 것입니다. 또한 감촉으로 뽀얀맛이나 매끄러움이 느껴집니다. 삼키거나 내뱉어 사케가 입 속에서 없어졌을 때에 받는 감각이 뒷맛입니다.

단맛과 씹살한 맛

사케의 단맛과 씹살한 맛은 당분과 산의 조화로 결정됩니다. 산이 많아지면 같은 당분이라도 단맛은 적게 느껴집니다(7.4 절 참조).

진함과 연함, 보디감(맛의 무게감)

보디감에도 당분과 산이 관련되어 있습니다. 당분과 산이 많은 사케는 진한 술이라 할 수 있습니다. 또한 아미노산이나 펩타이드 등의 감칠맛을 내는 성분도 기여하며, 이것들이 많아지면 풀 보디(중후한 맛)가 됩니다. 풀 보디를 “코쿠”나 “고쿠”가 있다고 하는 경우가 있습니다.

일본어의 보디감 표현으로 탄레이, 노준이라는 말이 있습니다. 탄레이는 당백하면서 깔끔하고 세련되다라는 의미를 나타냅니다. 한편 노준은 농후하면서도 복잡하고 우아하다는 의미를 나타냅니다.

감칠맛

감칠맛에는 풍미와 향미라는 의미가 있습니다. 감칠맛을 나타내는 아미노산의 대표는 글루타민산입니다. 사케에는 와인이나 맥주에 비해 아미노산이 많이 함유되어 있으며, 글루타민산도 많이 함유되어 있습니다(표 1.1). 그러나 글루타민산을 사케에 첨가하더라도 감칠맛이 증가한다고는 느껴지지 않으므로 사케의 감칠맛은 다양한 아미노산이나 펩타이드 등의 조화로 이루어지는 것으로 생각합니다.

쓴맛

쓴맛은 대부분의 사케에서는 바람직하다고 생각되지 않습니다만, 장기간 숙성한 코슈에서는 다양한 맛을 느끼게 하는 특징 중 하나입니다.

매끄러움

적당히 숙성시키면 거칠고 얼얼하게 느끼는 술에서 매끄럽고 부드러운 술이 됩니다.

뒷맛

품질이 좋은 사케는 달다-쌉쌀하다, 진하다-연하다를 불문하고 입 안에서 사르르 사라지는 느낌인 뒷맛이 있습니다. 사케에서는 와인과 달리 여운이 길면 좋은 것이 아닙니다.

4.6 총체적인 맛

사케에서 중요한 것은 조화입니다. 조화를 이룬 향미를 지닌 것이 우수한 사케입니다. 긴쥬는 그 제조방법으로 라이트 보디(산뜻한 맛)를 목표로 하고 있습니다만, 맛있게는 안 됩니다. 또한 향과 맛의 조화가 중요하여 과실향이 있더라도 맛이 단조로운 사케나 지나치게 맛이 많은 사케는 우수하다고 간주되지 않습니다. 추상적인 표현입니다만, 고급스러움과 함께 마음에 울리는 것이 우수한 사케로 평가됩니다.

4.7 결점

잡미

사케에서는 조화를 이룬 맛이 중요하며, 특히 쓴맛·떫은맛·감칠맛 모두 판단할 수 없는 조화가 이루어지지 않은 불쾌한 맛을 잡미라고 합니다. 잡미의 원인은 품질이 나쁜 원료를 사용하거나 미숙한 제조에 의한 경우와 유통과정에서 관리가 잘 되지 않은 경우를 들 수 있습니다. 유통과정에서 빛이나 고온의 환경에 놓인 사케에서는 색이나 향의 변화와 함께 잡미가 증가합니다.

일광취

사케에 빛은 매우 안 좋은 영향을 미칩니다. 사케에 풍부하게 함유된 아미노산이나 비타민이 빛에 의해 분해되어 불쾌한 사향액향이 느껴집니다.

오래된 냄새

사케가 고온이나 산화적 조건 아래에서 저장된 경우, 캐러멜향과 더불어 썩은 양배추 또는 가스처럼 느껴지는 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 이 원인물질은 유황혼합물입니다. 유황을 함유한 아미노산의 대사에서 파생하는 물질에서 발생하는 것으로 생각되고 있습니다.

곰팡이 냄새

사케에는 코르크 마개를 사용하지 않습니다만, 드물게 코르크 마개 냄새가 느껴지는 경우가 있습니다. 이 원인물질은 와인과 마찬가지로 2,4,6-트리클로로아니솔(TCA)입니다. 사케 제조에서는 전통적으로 목재 제품이 많이 사용되고 있으며, 또한 많은 제조장의 건물도 목재입니다. 목재에 염소계 살균제를 사용한 경우, 목재에 함유된 리그닌에서 2,4,6-트리클로로페놀(TCP)이 발생하고 이것이 곰팡이를 통해 변환되어 TCA가 발생하여 제조 중이나 저장 중인 사케를 오염시킵니다.

4.8 사케의 플레이버 휠

제조와 관련된 전문가가 사용하는 사케의 관능평가용어(그림 4.3)는 플레이버 휠로 나타내며, 각각의 용어에는 참조 표준이 제안되고 있습니다.

4.9 테이스팅 시트

사케의 관능 특성을 평가할 때에 사용하는 평가용지(그림 4.4)와 전국신슈감평회(Q&A Q23 참조)에서 이용하는 평가용지(그림 4.5)를 표시했습니다. 전국신슈감평회에는 양조장에 평가 결과를 제공하여 개량을 촉진하는 목적이 있으며, 사케 플레이버 휠에 있는 조건에 따른 자세한 평가가 실시되고 있습니다.

이름		날짜				
샘플 번호						
외관	색/빛깔	무색	연노란색	금색	황색	진황색
		□	□	□	□	□
	선명도	선명함				흐림
		□	□	□	□	□
향기	강도	감지할 수 없음				강함
		□	□	□	□	□
	특징	감지할 수 없음				강함
	바나나 과일향	□	□	□	□	□
	사과 과일향	□	□	□	□	□
	허브/채소	□	□	□	□	□
	곡류	□	□	□	□	□
캐러멜	□	□	□	□	□	
맛	단맛	거의 없음		보통		달콤함
		□	□	□	□	□
	보디감	거의 없음		보통		무거움
		□	□	□	□	□
	뒷맛	오래감		적당함		좋음
		□	□	□	□	□
	특징	감지할 수 없음				강함
신맛	□	□	□	□	□	
강철맛	□	□	□	□	□	
쓴맛	□	□	□	□	□	
결론	품질	나쁨	보통	좋음	매우 좋음	최고
		□	□	□	□	□

그림 4.4 사케 테이스팅 시트

4

사케의 시음방법

샘플 번호 _____							
감정 _____							
향	품질	좋음□.....□.....	보통□.....□.....	나쁨□.....	
	강도	향긋함□.....□.....	보통□.....□.....	나쁨□.....	
향		바나나 과실향 아세트산 이소아밀	사과 과실 향핵사논 산에틸	초산 에틸	고급 알코올		
긴조카 향		□	□	□	□		
허브 향신료		아세트알 데히드 □	이소발레르 알데히드 □	4-비닐구 아이아콜 □			
균류 달콤함 그늘음		균류 □	달콤한, 캐러멜 □	그늘음 □			
산화 불쾌한 냄새 유황 냄새		히네카 □	나마히네카 □	효모발효 □	항황 □		
오염됨		고무냄새 □	퀴퀴한 냄새 □	종이, 흙 □			
지방산, 변질된 맛		디아세틸 □	지방산 □	변질된 맛 □			
설명							
맛 및 감촉	품질	좋음□.....□.....	보통□.....□.....	나쁨□.....	
	보디감	무거움□.....□.....	보통□.....□.....	거의 없음□.....	
	특, 쓰는 맛 부드러움	동글동글한 느낌, 부드러움□.....□.....	보통□.....□.....	부드럽지 않음, 자극적□.....	
	덧맛	깔끔함□.....□.....	보통□.....□.....	오래감□.....	
	특징	달콤함 □ □	신맛 □ □	감칠맛 □ □	쓴맛 □ □	특 쓰는 맛 □ □	
	심한 불균형	□	□	□	□	□	
설명							
전반적인 품질	매우 우수함□.....	우수함□.....	보통□.....	낮음□.....	매우 낮음□.....		

그림 4.5 전국신슈감평회 사케 테이스팅 시트