

## 서비스

### 학습 포인트

- 사케의 적절한 보존방법을 이해한다.
- 식사와의 상성의 기초를 이해한다.
- 사케잔에 대해 이해한다
- 제공 온도에 대해 이해한다

### 5.1 보관방법

빛과 높은 온도가 사케의 품질을 손상시킵니다.

사케가 갈색이나 녹색병에 담긴 경우가 많은 이유는 빛(자외선)의 영향을 피하기 위해서입니다. 사케에 풍부하게 함유된 아미노산이나 비타민이 빛에 의해 분해되고 착색되는 동시에 불쾌한 향이나 쓴맛이 발생합니다. 자외선을 차단하는 가장 효과적인 것은 갈색병이고, 그 다음은 녹색병이며, 양쪽 병 모두 투명한 병보다 훨씬 효과적입니다. 상자에 담기거나 종이로 포장된 녹색병이나 투명한 병의 사케는 그대로 보관해 주십시오.

고온에서는 사케 성분의 화학 반응이 촉진됩니다. 온도가 성분의 변화에 미치는 영향은 각각 다르므로 저온에서 숙성시킨 경우에 비해 향과 맛이 떨어집니다. 사케의 보관온도는 지하 저장고와 같은 15℃ 정도가 좋습니다. 대부분의 사케는 코르크 마개를 사용하지 않으므로 습도에 주의할 필요는 없습니다. 저장고에서 보관하면 1 년은 구입 시와 거의 같은 품질을 유지할 수 있습니다.

긴조슈는 섬세한 향미를 지니고 있어 온도의 영향을 받기 쉬우므로 저장고보다도 온도가 낮은 냉장고 쪽이 좋습니다. 또한 나마자케는 특히 품질의 변화가 빠르므로 저온(5℃)에서 보관해야 합니다. 나마자케의 보관기간이 길어지면 효소적 산화에 의한 헤이즐넛 등 나무과실의 자극적인 향이 발생하여 단맛, 감칠맛, 농도가 증가해 조화를 악화시킵니다.

개봉한 사케는 산화가 진행되므로 뚜껑을 닫아 냉장고에 보관합니다.

### 5.2 식사와의 상성

사케와 요리의 상성을 생각할 경우, 다음의 4 가지가 중요하다고 판단됩니다.

- |                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| (1) 조화          | 진한 맛의 요리에는 진한 사케         |
| (2) 새로운 맛을 창출한다 | 요리와 조화로 새로운 맛이 태어난다      |
| (3) 맛을 끌어낸다     | 요리 속에서 숨어 있는 재료의 맛을 끌어낸다 |
| (4) 입가심한다       | 요리의 뒷맛이나 불쾌감을 사케로 입가심한다  |

사케는 와인에 비해 산이 낮고 떫은맛 등도 적으므로 폭넓은 요리에 잘 어울립니다. 또한 사케 자체에 아미노산이나 펩타이드 등이 많이 함유되어 있으므로 재료의 맛을 끌어내는 작용이 강하고, 특히 사케를 생선 요리와 조합하면 비린내가 없어지고 짠맛이 순화되어 감칠맛이 입 안에 퍼집니다.

일본 요리의 조미료로 사용되는 간장, 된장에는 효모, 누룩균, 유산균 등이 관련되어 있습니다. 또한 그 맛의 중심은 감칠맛인 것도 공통적입니다. 따라서 사케와 풍미가 비슷하여 상성이 좋은 것으로 생각됩니다. 한편 치즈도 효모, 유산균, 곰팡이가 관련되어 있으며, 단백질이 분해되어 생긴 감칠맛 성분이 많으므로 특히 장기간 숙성한 사케와의 상성이 좋습니다.



그림 5.1 일본 각지의 도자기 제조소에서 만들어진 사카즈키(술잔)

## 5.3 사케잔

### 5.3.1 글래스

실온 이하에서 제공하는 경우, 글래스가 이용됩니다. 사케용 글래스로 일본주조조합중앙회가 권장하는 사케 글래스(110ml, 60ml 용량)가 있습니다. 이 밖에 북을 원형으로 한 글래스(110ml 용량), 스템 글래스(65ml 용량)가 있습니다(그림 5.2).

와인 글래스를 사용할 경우, 보르도 타입의 글래스가 대부분의 사케에 적합합니다.

숙성주의 건과나 건과류 향을 즐기려면 다소 큰 발룬 또는 버건디 타입의 글래스가 좋습니다.



그림 5.2 사케 글래스

### 5.3.2 사케를 마시기 위한 전통적인 용기

#### 사카즈키

일본의 일반적인 술자리에서는 카라츠, 이마리, 쿠타니, 미노, 세토 등 일본 각지의 도자기 제조소에서 제조된 지름 5~8cm 전후의 소형 도기나 자기가 이용됩니다(그림 5.1). 옷칠된 사카즈키는 예부터 지위가 높은 사람의 연회나 행사에 사용되었습니다. 일본의 전통적인 결혼식에서는 옷칠한 지름 20cm 전후의 사카즈키에 신랑 신부가 입을 맞추는 풍습이 있습니다. 이 옷칠한 사카즈키는 주홍색을 칠하고 금가루로 그린 그림이 입혀져 있습니다(그림 5.2).

사카즈키의 형상, 입이 닿는 부분의 얇기에 따라 사케의 인상은 매우 달라집니다. 같은 사케라도 원통형으로 입이 닿는 부분이 두꺼운 사카즈키는 향미와 함께 무겁게 느껴지는 데 반해 얇고 입이 닿는 부분이 얇은 사카즈키로 마시면 경쾌하게 느껴집니다.

### 5.3.3 사케를 옮기기 위한 전통적인 용기

#### 토쿠리(오초시)

사케를 데워 제공하기 위한 150ml~300ml 용량의 자기가 사용됩니다. 단순한 염색부터 호화로운 채색화까지 있습니다. 형상도 표주박 모양, 양초 모양 등 다양합니다. 차가운 상태로 서비스할 경우에는 유리로 만든 토쿠리도 사용됩니다.



그림 5.3 옷칠한 사카즈키(술잔)

#### 치로리

주석이나 구리로 만든 150ml~300ml 용량의 용기입니다. 이들도 사케를 데우기 위해 이용합니다.



그림 5.4 토쿠리와 치로리

## 5.4 제공하는 순서

경쾌한 것부터 요리와의 조화를 고려하여 신맛이나 감칠맛이 풍부한 것을 제공하는 것이 기본입니다. 식전주로는 향이 강한 긴쥬슈, 니고리자케, 스파클링. 식후주로는 단맛의 코슈가 좋습니다.

## 5.5 제공 온도

긴쵸슈나 나마자케는 약간 식혀서 8~10℃ 정도로 제공합니다. 긴쵸슈의 달콤한 향이나 나마자케의 신선함은 온도가 높으면 상실됩니다. 한편 5℃ 이하에서는 맛을 느끼기가 어려워지므로 너무 지나치게 식히는 것도 피하는 것이 좋습니다. “칸”은 사케를 데워서 마시는 방법입니다. 일반적으로는 42~45℃로 제공합니다. 온도가 너무 높으면 알코올의 자극이 강해져 사케의 섬세한 향미를 알 수 없게 됩니다.

일본에는 사케의 온도에 관한 표현이 다양합니다.

히나타칸	햇빛 온도로 데움	30℃
히토하다칸	체온에 맞게 데움	35℃
누루칸	미지근한 온도로 데움	40℃
쇼칸	상당히 따뜻하게 데움	45℃
아츠칸	뜨겁게 가열	50℃

“칸”에 따라 알코올이나 끓는점이 낮은 향 성분이 날아갑니다. 한편 사람들이 신맛을 느끼는 방법은 온도에 따라 그다지 변하지 않습니다만, 단맛은 체온 부근에서 보다 강하게 느낍니다. 예를 들어 단맛이 적고 신맛이 약간 강한 준마이슈는 데운 쪽이 맛의 조화가 좋아집니다. 또한 온기도 입 안에서 정보로서 뇌에 전달되어 하나의 맛이라고 느낍니다. 같은 사케라도 온도를 바꾸면 향미의 변화를 즐길 수 있다고 할 수 있습니다.

## 5.6 술 데우는 방법

1. 토쿠리나 치로리 등의 작은 용기에 담아 중탕으로 데웁니다(그림 5.5). 끓인 후 불을 끄고 나서 용기를 약 2~3 분 담글 것을 권장합니다. 또한 2 중 구조로 바깥쪽에 열탕을 넣어 안쪽의 토쿠리를 데우는 “칸 토쿠리”도 있습니다. 데우면 사케는 팽창하므로 용기에 가득 담지 마십시오.
2. 전자레인지도 사용할 수 있습니다. 전통적인 토쿠리의 형상은 전자레인지로 가열하면 온도차가 발생하므로 내열성 텀블러나 머그로 데운 후 토쿠리에 담는 방법도 있습니다.



그림 5.5 칸 사케

## 5.7 사케 칵테일

사케는 칵테일의 베이스로도 사용할 수 있습니다.

### 사무라이 락

사케 45ml, 라임 주스 15ml  
 올드 패션드 글래스  
 얼음을 넣고 라임 주스, 사케 순으로 따른 후 섞는다

### 사케 토닉

사케 60ml, 라임 1/4, 토닉 워터  
 8-10oz 텀블러  
 사케를 넣고 얼음 3-4 개를 추가한다. 토닉 워터로 글래스를 채운 후 라임을 짜낸 즙을 넣고 라임도 추가한다.

### 사케 벽

사케 60ml, 라임 1/4, 진저 에일

8-10oz 텀블러

사케를 넣고 얼음 3~4 개를 첨가한다. 진저 에일로 글래스를 채운 후 라임을 짜낸 즙을 넣고라임도 첨가한다.

### 그린 재팬

사케 45ml, 그린 민트 리큐어 9ml, 레몬 주스 6ml, 파인애플 주스

고블릿

사케, 그린 민트, 레몬 주스, 얼음을 넣고 흔든 후 얼음을 넣은 글래스에 따르고 파인애플 주스로 채운다. 레몬을 첨가한다.

### 프레시 스마일

사케(나마자케, 나마초조슈) 45ml, 자몽 주스 & 소다수 45ml

사워 스타일 글래스

사케를 글래스에 넣고 자몽 주스와 소다수를 첨가한 후 섞는다

### 스칼렛 머메이드

사케(다이긴쵸) 45ml, 크랜베리 주스 & 진저 에일 45ml, 레몬 슬라이스

샴페인 플루트

사케를 글래스에 넣고 크랜베리 주스와 진저 에일을 첨가한 후 섞는다. 레몬을 첨가한다

### 스노우 맨

사케(준마이) 45ml, 무설탕 요구르트 드링크 70ml

사워 스타일 글래스

차가운 준마이슈를 글래스에 넣고 무설탕 요구르트 드링크를 첨가한 후 섞는다. 레몬을 첨가한다.

## 5.8 서비스 시에 주의가 필요한 사케

효모가 발효를 지속하고 있는 타입인 니고리자케는 청정한 스파클링에 비해 특히 끓어 넘치기 쉬우므로 주의가 필요합니다. 기재되어 있는 주의사항에 따라 마개를 따기 전에는 냉장고 등에 수시간 이상 차가운 상태로 두십시오. 절대로 흔들지 마십시오. 마개를 딸 때는 천천히 주의 깊게 따십시오.

## 5.9 사케와 함께 물을 서비스할 것을 권장합니다

사케와 함께 서비스하는 물을 “야와라기미즈”라고 합니다. “야와라기”란 완화의 의미로 물을 마시면 취하는 속도가 늦춰집니다. 또한 입안이 상쾌해져 다음의 한 잔이나 요리의 맛을 선명하게 느낄 수 있습니다.