

사케의 라벨에 표시되는 사항

학습 포인트

- 제조법에 따른 표시에 대해 이해한다.
- 일본주도, 산도, 아미노산도에 대해 이해한다.
- 단맛 및 씹쌀한 맛과 일본주도, 아마카라도에 대해 이해한다.

7.1 특정 명칭 표시

‘긴조슈’, ‘다이긴조슈’, ‘준마이슈’, ‘준마이 긴조슈’, ‘훈조조슈’ 등의 표시는 법률에 따라 표시되고 있습니다(부록 II).

표 7.1 특정 명칭 사케

| 명칭 | 원료 ^{1,2} | 정미율 ³ | 누룩의 비율 ⁴ | 기타 특징 |
|-----------|-------------------|------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 긴조슈 | 쌀, 누룩, 양조 알코올 | 최대 60% | 15% 이상 | 긴조즈쿠리 ⁵ 방법, 특유의 맛, 선명한 색 |
| 다이긴조슈 | 쌀, 누룩, 양조 알코올 | 최대 50% | " | 긴조즈쿠리 방법, 특유의 맛, 매우 선명한 색 |
| 준마이슈 | 쌀, 누룩 | - | " | 좋은 향, 선명한 색 |
| 준마이긴조슈 | 쌀, 누룩 | 최대 60% | " | 긴조즈쿠리 방법, 특유의 맛, 선명한 색 |
| 준마이 다이긴조슈 | 쌀, 누룩 | 최대 50% | " | 긴조즈쿠리 방법, 특유의 맛, 매우 선명한 색 |
| 특별 준마이슈 | 쌀, 누룩 | 최대 60% 또는 특수 과정 | " | 좋은 향, 매우 선명한 색 |
| 훈조조슈 | 쌀, 누룩, 양조 알코올 | 최대 70% | " | 좋은 향, 선명한 색 |
| 특별 훈조조슈 | 쌀, 누룩, 양조 알코올 | 최대 60% 또는 특수 과정 | " | 좋은 향, 매우 선명한 색 |

¹ 농산물 조사 과정에서 쌀의 품질이 3 등급 이상이어야 합니다.

² 양조 알코올의 양이 쌀 무게의 10%를 초과하지 않아야 합니다.

³ 라벨은 실제 정미율이 사케 규정과 일치함을 나타냅니다.

⁴ 누룩쌀: 누룩을 만드는 데 사용되는 백미

⁵ 긴조즈쿠리란 일반적으로 특유의 긴조슈의 향을 내기 위해 사용하는 낮은 정미율(고도로 도정된 쌀)과 저온 발효 과정을 말합니다(8.5 절 참조).

7.2 그 밖의 제조법에 따른 표시

신슈

올해에 양조한 사케

코슈

장기간 숙성시킨 사케

숙성 기간에 대한 인증이 가능합니다.

겐슈

희석하지 않은 사케. 대부분의 겐슈는 압착 후 물을 첨가하지 않기 때문에 알코올 도수가 높고 맛이 강합니다.

테즈쿠리

준마이슈 또는 혼조조슈
특정한 전통 방법으로 양조한 사케

나마자케(나마슈)

일반적으로 사케는 병입 전에 두 번 저온 살균됩니다.
나마자케(나마슈)는 저온 살균되지 않은 사케입니다.

나마초조슈

나마초조슈는 숙성 후 병입 시에 한 번 저온 살균된 사케입니다.

나마즈메슈

나마즈메슈는 숙성 전에 한 번 저온 살균된 사케입니다.

키조슈

이 용어는 양조 과정에서 물 대신 사케를 사용하는 고유한 혼합 과정 (시오리)을 기록한 고대 일본 서적 엔기시키에서 유래한 것입니다. 코슈, 나마자케 등과 같은 여러 가지 키조슈가 있습니다.

키잇폰

한 양조장에서만 양조되는 준마이슈를 말합니다.

타루자케

통 사케. 삼나무 통에 보관된 사케로 고유한 향이 있습니다.

히야오로시

나마즈메슈를 마케팅하는 전통 방식입니다. 한 번 저온 살균하고 유통 전에 겨울부터 이듬 해 가을까지 보관된 사케를 말합니다.

니고리자케

뿌연 사케. 술덧은 쌀 입자와 효모를 사케에 남기는 영성한 그물코를 통해 여과됩니다. 과거에는 저온 살균하지 않았으며 살아 있는 효모가 들어 있었습니다. 하지만 요즘에는 안정적인 품질을 위해 저온 살균합니다.

7.3 그 밖의 제조법에 관한 표시

| | |
|-------------------|----------|
| 주조용 쌀의 품종 | 8.1 절 참조 |
| 주모의 제조법 | 8.4 절 참조 |
| 효모의 종류 | 8.4 절 참조 |
| 아라바시리, 시즈쿠자케, 무로카 | 8.7 절 참조 |

7.4 화학 성분에 관한 표시

알코올 도수 이외의 화학 성분에 관해 표시하고 있는 사케가 있습니다.

니혼슈도, 사케 미터 값

사케 미터 값은 물 대비 사케의 비중 또는 상대적 가중치를 나타냅니다. 측정 표준에는 일본 계량법(Japanese Measurement Law)이 적용됩니다.

15℃의 사케 중량이 4℃의 물과 동일하다면 사케 미터 값은 0입니다. 물에 비해 가벼운 사케는 양수 미터 값(예: +2)으로 표시되고, 물보다 무거운 사케는 음수 미터 값(예: -3)으로 표시됩니다. 당분이 많으면 사케가 물보다 무거워지므로 음수 미터 값은 달콤한 사케를 나타내고, 양수 미터 값은 달지 않은 사케를 나타냅니다(그림 7.1).

하지만 알코올 함량에 따라 중량이 변하기도 하므로 사케의 알코올 함량도 고려해야 합니다. 또한, 올리고당과 같은 당분은 달지 않으며 산도가 단맛을 느끼지 못하게 할 수도 있습니다. 따라서 사케 미터 값만으로 사케를 단맛이나 짭쌀한 맛으로 구분하기는 어렵습니다.



그림 7.1 사케 미터

산도

산은 사케 맛을 강하게 하여 단맛을 못 느끼게 하며, 사케 맛의 중요한 요소입니다.

사케의 산도와 와인의 산도

사케의 산도는 0.1N의 수산화나트륨을 이용하여 사케 10ml를 중화적정(pH7.2)을 통해 측정된 값입니다. 와인의 산도는 마찬가지로 0.1N의 수산화나트륨을 이용하여 중화적정(pH8.2)을 통해 측정하고 이 값에 0.075를 곱하여 주석산(g/100ml)으로 나타냅니다. 주석산 환산으로 나타내면 화이트 와인은 0.5~0.9(g/100ml), 사케는 0.1~0.2(g/100ml) 정도입니다.

아미노산도

아미노산 함유량이 높은 사케는 맛이 풍부한 반면 낮은 사케는 맛이 경쾌합니다.

아미노산도는 포르몰 적정을 통해 측정합니다.

아마카라값

아마카라란 사케의 단맛과 씹쓸한 맛을 말합니다. 사케 미터값 대신 포도당과 산도를 이용하여 사케의 단맛이나 씹쓸한 맛을 측정할 수 있습니다.

계산 방법과 계산 결과의 의미는 다음과 같습니다.

아마카라값 = 포도당(g/dl) - 산

씹쓸함: 0.3 미만

중간 정도의 씹쓸함: 0.3 이상 1.0 이하

중간 정도의 달콤함: 1.1 이상 1.8 이하

달콤함: 1.8 초과

표 7.2 성분의 평균값

| | 긴조슈, 준마이 긴조슈 포함 | 준마이슈 | 혼조조슈 | 후츠슈 |
|---------------|-----------------------|-------|-------|-------|
| 알코올 성분 (%) | 15.94 | 15.52 | 15.54 | 15.41 |
| 사케 미터값 | 4.6 | 4.1 | 5.0 | 3.8 |
| 포도당 (g/100ml) | 1.85 | 1.64 | 1.78 | 2.17 |
| 산도 | 1.30 | 1.47 | 1.25 | 1.18 |
| 아미노산도 | 1.28 | 1.59 | 1.41 | 1.31 |
| 아마카라값 | 0.55 | 0.17 | 0.53 | 0.99 |