



01



02

차이는 매년 사케를 찾는 일반 소비자들에게 직접 시음을 통해 의견을 조합하여 데이터를 정리하고 있는데, 이 데이터와 성분분석표를 통해 매년 맛의 타입을 정하게 된다고 한다.

사케를 논할 때 요리를 빼놓을 수 없는 것과 같이 사케와 매칭하면 좋은 대표적인 요리로는 바로 생선요리와 고기요리를 들 수 있다. 생선에는 붉은살 생선과 흰살생선으로 나누어 볼 수 있는데, 붉은살 생선에는 진하고 산뜻한 타입의 단맛이 적은 사케를 선택하는 것이 좋다. 흰살 생선에는 경쾌하고 부드러운 타입의 적당한 단맛이 느껴지는 사케를 선택한다. 고기요리에는 구운 고기 요리와 양념한 고기 요리로 나누어 볼 수 있는데, 구운 고기 요리에는 진하고 산뜻한 느낌의 사케가 알맞다. 양념한 고기 요리에는 진하고 부드러우면서도 단맛이 느껴지는 사케를 선택하는 것이 좋다. 사케와 함께 음식을 매칭하면 음식 본연의 맛을 잘 살려주어 음식의 즐거움을 배로 느낄 수 있게 될 것이다.

일본 주도의 단맛, 매운 맛

일본주도는 사케의 비중을 나타내는 데에 편리하도록 만들어진 독특한 척도이지만, 계량법이라는 법률에도 들어있는 단위이다. 15℃에서 측정해서 4℃의 물과 같은 비중인 것을 일본주도 0으로 하며, 그것보다 가벼운 것은 플러스 값, 무거운 것은 마이너스 값을 가진다.

당분이 많은 술은 비중이 높으므로 일본주도로 말하면 (-)로 된다. 즉, 일본주도가 마이너스로 될수록 술은 당분이 많아서 단맛이 된다. 반대로 당분이 적으면 상대적으로 비중이 가볍기 때문에 일본주도가 플러스로 될수록 매운 맛의 술이 된다. 그렇지만 술의 비중은 알코올분에 따라서 크게 달라지므로, 알코올분이 같은 정도의 술끼리가 아니면 일본주도에서 달다, 맵다의 비교는 할 수 없다.

거기에 산미가 있으면 그만큼 허가 느끼는 단맛이 숨겨지기 때문에 당분이 같아도 산미가 강한 술은 더욱 매운 맛이 된다. 일본주도만으로 일본주의 달고 매움을 정확하게 나타내는 것은 좀처럼 어려운 일이다.

01 니이카타의 사케인 마노추루 다이킨쵸
02 관람객들의 반응이 좋았던 미야기현 부스

Interview 오야마 세이지



미야기현산업기술센터 식품바이오기술부 사케 박사

사케 세미나 강의를 위해 직접 한국을 방문한 오야마 세이지는 서울국제주류박람회에 참가한 것은 처음이라고 한다. 그는 국제주류박람회 규모에 감탄했으며, 한국 주류문화의 성숙도를 가능해 볼 수 있었다고 전했다. 일본에는 아직까지 전문인과 일반인을 아우르는 주류박람회는 존재하지 않으며, 사케 판매자 중심의 박람회는 개최되고 있다고 전했다. 한국 시장에서 사케의 입지가 커지면서 한국 시장에 눈길을 돌리는 사케 주조업체들의 적극적인 만남이 이루어져 각 지역마다 다르게 느껴지는 사케의 매력을 소비자들이 느낄 수 있었으면 한다고 전했다.