



니이가타 사케노진 2010

밥맛 좋기로 유명한 고시히카리(コシヒカリ) 쌀의 산지, 니이가타에서는 매년 3월, 사케 페어가 열린다. 이름하여 사케노진(酒の陣). 밥을 지어 먹는 쌀이 맛있는 만큼 사케의 주원료인 주조용 쌀 역시 일본 내 어느 지역에도 뒤지지 않을 만큼 최고의 품질을 나타낸다. 한국에서도 인기가 높은 고급 사케의 대부분이 니이가타의 사케라는 사실, 사케노진을 다녀온 후 알게 되었다.

와인을 많이 마시면 그 다음 날 숙병이 났다. 맥주는 한여름이 아니라면 맛있게 마실 수 있는 술이 아니고 소주 역시 한 잔 이상 넘기기가 어려웠다. 내 입맛에 딱 맞는 술을 찾아보니 위스키였지만 함께 마시줄 동무들이 도끼눈을 뜨고 반대하는 바람에 위스키는 가끔 집에서 온더락으로 훌쩍일 수밖에 없는 실정이었다. 그래서 여럿이 함께 기분 좋게 마실 수 있는 술을 찾다가 사케를 알게 되었다. 가격대는 와인과 비슷하지만 함께 곁들이는 음식이 담백해, 이후 주로 사케를 마시게 되면서 사케와 사랑에 빠지고 말았다.

처음 사케 바에서 사케를 마실 때에는 주로 추천을 받아 종류를 정하곤 했다. 아무래도 한국 사람 입맛에 맞는 사케를 추천해주시니 입에 잘 맞겠거니 했다. 그런데 사케에 대해 공부해 좀 하고 나서 되돌아보니 여성들의 입맛에 잘 맞는 준마이(純米, 순 쌀로 빚은 사케) 사케를 주로 추천해주었던 것이다. 그중에서도 자주 마시던 구보타(久保田), 핫카이산(八海山), 고시노간바이(越乃寒梅) 사케가 바로 니이가타 사케라는 사실을 니이가타에 가서야 비로소 알게 되었다.

지난 3월 중순, 니이가타의 모든 사케를 한자리에서 만날 수 있는 사케노진(酒の陣) 행사장을 방문했다. 올해로 7회째를 맞이하는 사케노진은 3월 둘째 주 주말 이틀간, 니이가타 컨벤션 센터 '도키타세'에서 열렸으며 니이가타 현의 96개 양조장에서 각각의 부스에 양조장을 대표하는 사케를 전시했다. 이 행사의 특징은 관람객이 원하는 만큼, 좋아하는 사케를 마음껏 마실 수 있는 것이다. 입장료는 무료이고 시음권(2000엔, 2일간 유효)을 구입하면 사케 진

용 잔(키키초코)과 생수(사케 제조 시 사용하는 물) 한 병을 제공한다. 사케노진은 니이가타 사케 500여 종을 한자리에 모아놓고 시음할 수 있는 절호의 기회라 할 수 있다. 지난해에는 이틀간 7만8000여 명이 다녀갔고 올해는 8만7000명이 이곳을 찾았다.

전시회장에 들어서니 달큰한 사케 냄새가 넘쳐흐른다. 일단 전시회장을 한 바퀴 돌아보며 익숙한 양조장 사케 부스에서 가장 고급술인 준다이다이진조(純米大吟醸, 양조 알코올을 첨가하지 않고 물과 쌀, 누룩만으로 만들어 정미 비율 50% 이상의 고급 사케)부터 한 잔씩 마셔본다. 니이가타 사케를 한마디로 표현한 '담라(淡麗)'라는 말이 입 안을 맴돈다. 담백하고 부드러운 맛을 자랑하는 니이가타 사케의 출하량은 호고 현과 교토에 이어 3위지만 고급 사케의 대표라고 할 수 있는 '긴조슈(吟醸酒, 쌀알을 40% 이상 깎아내고 남은 쌀로 만든 사케, 정미율 80% 이하의 사케)'의 출하량은 긴조슈 전체 출하량의 20%를 나타내며 1위를 차지하고 있다. 즉, 니이가타에서는 고급 사케를 많이 만들어 내고 있다는 증거다.

니이가타는 겨울에 일조량이 적고 눈이 많이 내려 기온은 낮으면서 안정적인 데 반해 봄부터 가을까지는 도쿄의 1.5배 이상의 일조량을 나타내며 좋은 쌀을 만들어낼 수 있는 천혜의 자연환경을 갖추고 있다. 사케의 발효는 저온에서 이루어지기 때문에 겨울에 안정적인 저온 환경이 필요한데 니이가타에는 겨울에 눈이 많이 내려 안정된 저온을 유지할 수 있으며 더불어 깨끗한 양질의 지하수까지 갖추고 있다. 거기에 오랜 전통을 지닌 니이가타 현 양조 시험

장에서 우수한 양조 장인의 기술 교육에도 매진해오고 있으니 좋은 사케가 만들어지는 것은 당연한 결과일 수밖에.

행사장 곳곳에는 사케 이외에 니이가타의 먹을 거리를 체험할 수 있는 공간도 있다. 니이가타는 바다와 접해 있어 신선한 해산물로 만든 요리가 유명하다. '니이가타 사케와 잘 맞는 맛있는 음식'이라는 테마로 육·해·공을 아우르는 재료로 만든 다양한 음식과 니이가타산 돼지고기와 해산물로 만든 전골 요리를 판매하는 나베노진(鍋の陣) 코너도 마련되어 있다.

이와 함께 지난해부터 마련된 코시탄레(越淡麗) 코너가 인상적이다. 사케의 재료인 주조용 쌀은 호고 현의 아마다니시키(山田錦)와 니가타의 고히쿠만고쿠(五百万石)가 유명하다. 니이가타에서는 호고 현의 쌀, 아마다니시키 제베 시기가 맞지 않아 재배가 불가능해 쌀을 구매해 사케를 만들어오던 것을 벗어나기 위해 새로운 주조용 쌀 품종을 개발한 것이다. 이 쌀이 바로 코시탄레로 최

근 니이가타의 양조장에서는 코시탄레로 다이긴조급 사케를 만들어내고 있으며 행사장에서는 코시탄레를 알리기 위해 따로 코너를 마련해두고 있다.

사케노진을 찾은 사람들 중 30대 남성과 여성의 비율이 가장 높았다. 최근에는 20~30대 여성의 방문율이 높아지고 있다고 한다. 전통주를 개발하고 보존하는 그들의 노력과 그 노력을 인정해주는 소비자가 있으니 제야무리 사케의 소비율이 낮아지고 있다고 하더라도 사케의 발전은 끊임없이 계속될 것이라 보인다.

사케를 마시는 자리에서 사케에 대해 아는 척을 하고 싶다면 "사케 중에서 고급 사케는 대부분 니이가타에서 만든 거잖아"라고 말한다면 "사케 리스트 중에 니이가타 사케 있나요?"라고 물어보고 니이가타 사케를 주문해 마신다면 결코 실패할 일은 없을 것이다. 고급 와인만큼 부담스럽고 부드러운 맛이 라는 사실을 기억한다면 니가타 사케 역시 입맛에 거스르지 않을 것이다.

절대 실패하지 않을 니이가타 사케 10선



이시모토(石本)

이시모토 주조에서는 주조 조건을 엄격하게 지켜 다양성을 하지 않는 것으로 유명한 고시노간바이(越乃寒梅)를 생산해내고 있다. 고시노간바이는 한국 내에서도 인기가 있지만 일본 내에서도 쉽게 구할 수 없는 귀한 술로 알려져 있다.



기린진(麒麟山)

1843년부터 양주를 시작한 기린진 주조. 이곳은 일본 내에서도 맛과 풍미의 밸런스를 잘 잡은 사케를 만들기 유망하다. 청익 이래 단백하고 드라이한 닌레이가라구사(淡麗辛口) 맛을 고집스럽게 지켜나가고 있다.



이치시마(市島)

1790년대 '술과 를, 기후와 기술을 삼킨 곡질 좋은 청주를 만드는 것'을 모토로 시작한 이치시마 주조는 부드러운 맛과 담백하고 드라이한 닌레이가라구사(淡麗辛口)의 풍미를 잘 살린 사케를 선보이고 있다.



호쿠세츠(北雪)

노부 마프히사의 레스토랑, 노부의 협력해 사케를 만들어내는 호쿠세츠(北雪). 노부 레스토랑에서 판매하는 사케는 모두 호쿠세츠에서 만든 제품이다. 호쿠세츠 다이진조 NOEU는 코시탄레 주조미를 이용해 만들고 있다.



오바타(尾畑)

니이가타 현에서 고속 페리로 한 시간 정도 떨어진 곳에 있는 사토(佐藤)에 위치한 오바타 주조. 오바타 주조에서는 에어 프랑스 일등석에 사케(마노즈루 데이긴조)를 납품하고 있어 그 품질을 더욱 인정받고 있다.



핫카이산(八海山)

세운의 이상적인 시장 환경을 실현하고 있는 핫카이조조. 과감하게 정미율을 높여 고품질의 사케를 만들어내는 양조장으로 잘 알려져 있다. 니이가타 사케치고는 가라구사(후미, 드라이하면서도 씩씩한 맛)에 가까운 맛을 내지만 묵념같은 매우 부드러운다.



시라타키(白瀧)

1835년 창업해 150여 년이 넘게 7대째 사케를 만들어오고 있는 양조장. 니이가타의 여치고 유자야에 위치해 있으며 이곳은 겨울에 눈이 많이 내리기로 유명한 곳이다. 노시의 노력에 나오는 상선여수(上善如水, 조세미즈고코시)를 사케 이름으로 사용하고 있다.



미도리가와(緑川)

1884년 창업한 미도리가와 주조는 1990년 우오누마 시로 양조장을 옮겨왔다. 이전과 함께 기후 변화 등에 영향을 받지 않는 사케를 만들기 위해 냉장 설비를 설치했다. 이로 인해 사케를 약 10℃의 저온 창고에 저장하며 안정된 품질을 유지하고 있다.



기쿠스이(菊水)

기쿠스이 주조는 1881년 창립한 이래 기타에치고 시바타의 풍요로운 자연 풍토, 비옥한 대지와 맑은 북류수의 시연 혜택을 이용해 사케를 만들어내고 있다. 기쿠스이에서는 특별하게 술원에서 갖춰낸 성원주(후나구시)를 알루미늄 캔에 넣어 판매하고 있다.



요시노가와(吉乃川)

460여 년의 전통을 자랑하는 양조장으로 주변의 강과 높은 산에 쌓여 있던 눈이 녹으며 만들어진 물을 사용하며 쌀 고알 그대로 유지하여 깎아내는 '편형정미'를 이용해 담백하고 은은한 맛과 향을 만들어내고 있다.