

위스키 概觀



白 樂 昇

〈大韓酒類工業協會 會長〉

目 次

- I. 序 言
- II. 生命水의 起源
- III. 위스키의 產地 및 個性
- IV. 結 言

I. 序 言

세계의 名酒辭典을 보면 술의 分類를 製造 方法에 依한 分類法을 基本으로 하고 있으며 크게 나누어서 위스키(Whisky), 브랜디(Brandy), 스피릿(Spirit), 리큐르(Liqueur), 와인(Wine), 맥주(Beer)로 나누어 진다. 酒稅法에 依한 分類와 相異한 點이 있기는 하나 上記의 分類가 一般的인 경향이라 할 수 있다.

우리 나라의 경우도 늦기는 했지만 '87年 3月 1日부터 國產 위스키가 市販되기 始作했으며 비록 制限된 Bland이지만 앞으로 '88 올림픽 등 國際的 大規模行事 등에 參加하는 많은 外國人들에게 우리 固有의 위스키를 召介할 수 있게 된 것을 무척 多幸으로 생각하면서 紙面 關係로 今般에는 우선 위스키의 起源과 內容을 살펴 보기로 한다.

II. 生命水의 起源

위스키는 穀物을 主原料로 하는 蒸溜酒이다. 「진」이나 「보드카」와는 달리 Oak통에서 熟成하는 것이 必須條件이다. 위스키의 起源은 여러 가지 說이 있기는 하나 中世紀(14世紀頃) 鍊金術이 이집트에서 學問的으로 體系化되어 이것이 아프리카 北部를 거쳐 스페인으로 전파되는 중에 鍊金術에서 使用되는 容器에 여러 가지 液體를 넣어 實驗하던 過程에서 우연히 어떤 醱酵液을 첨가하다가 얻어진 強烈한 度數의 알콜 液體가 위스키의 始發이라고 보는 見解가 支配的이라고 한다.

鍊金術師는 이 술을 라틴語로 AQUA-VITAE (아쿠아 비테) 即, 生命水라고 불렀으며 不老長壽의 秘藥으로 取扱했다고 傳해지고 있다.

이 生命水의 만드는 方法이 時間의 흐름에

따라 바다를 건너 아일랜드 北方으로 건너가게 되고 이것이 이 地域의 原語인 UISGE-BEATHA(위스게-바-)라고 부르게 되었다. 이것이 위스키의 起源이며 名稱도 「위스게」가 變化되어 오늘에 이른 것이라고 한다.

위스키는 穀物과 그것을 醱酵, 蒸溜, 熟成시킬 수 있는 技術만 있으면 어느 나라에서도 生産할 수 있으나 嗜好品으로 많은 사람들의 愛好를 받을 수 있는 뛰어난 質의 위스키를 生産할 수 있을려면 高度의 科學的 經驗과 製造者의 뛰어난 感覺, 그리고 그 나라의 獨特한 風土가 加味되어야만 한다고 알려져 있다.

이러한 條件을 充足시킴으로써 良質의 위스키를 만들어 世界 各國의 사람들로 부터 널리 사랑을 받고 있는 위스키의 代表的인 것은 다음과 같다.

Ⅲ. 위스키의 產地 및 個性

1. 스코틀랜드 - 英國의 부리텐島 北部
여기에서 生産되는 것이 스카치 위스키라고 한다.
2. 아일랜드 - 英領 北아일랜드 自治州와 아일랜드 共和國
어느 지역에서 生産되더라도 아이리쉬 위스키라고 부른다.
3. 아메리카 - 美國 全域
原料製造面에서 여러 가지 위스키를 만들고 있으나 이들을 통틀어 아메리칸 위스키라고 한다.
4. 캐나다 - 英領治下에서 캐나다 西部에서 시작되었음.
獨立的인 製法을 活用 生産하며 캐나다인 위스키라고 부른다.

上記의 代表的인 4大 위스키는 原料穀物의 種類가 다르거나 蒸溜法, 熟成法이 相違하기

때문에 風味의 差異가 있다.

이 중 보다 강한 個性을 가지는 것이 아메리칸 위스키中 버번 위스키이다. 熟成에 使用되는 Oak통의 그을린 냄새가 風味에 강한 액센트를 주는 것이 특징이다.

또한 個性的인 것이 스카치 위스키中의 몰트 위스키라 할 수 있다. 피트향이 혀의 感觸을 일깨워 愛好家들을 매혹시킨다.

그리고 브랜드 스카치, 아이리쉬, 캐나다안 등 地域的 風土의 맛을 자랑하는 위스키들이 오늘날 世界人의 혀를 즐겁게 해주는 위스키의 大宗으로 군림하고 있는 것이다.

前述한 바 위스키의 概要에서 보다 더 具體的으로 위스키의 特性을 살펴 봄으로써 風味의 差異가 어디에서 어떻게 연유된 것인가 하는 것을 알아 볼까 한다.

1. 스카치 위스키(Scotch Whisky)

스카치 위스키라면 英國 北部 스코틀랜드에서 製造되는 위스키를 말하는 것이라는 것을 前述한 바 있다.

種類는 約 2000여가 된다고 하니 가히 景탄의 대상이 아닐 수 없다.

오늘날 傳하는 바에 따르면 스코틀랜드에서는 일찌기 1494년에 위스키가 存在했다는 이야기가 있다. 勿論 當時의 위스키는 無色透明의 新酒 그대로 마셨다고 하며 스카치 위스키가 오늘날과 같은 琥珀色으로 出現하는 것은 18世紀 末부터이다. 그 契期는 이 當時 英國 政府의 술에 대한 課稅가 苛酷해지기 始作한데 연유되는 것이다.

生計가 위협받는 地境에 이르른다고 반발한 蒸溜業者들은 스코틀랜드 山間으로 逃亡가서 密造에 손을 대기에 이르렀으며 이 동안 密造者들은 大麥麥芽를 乾燥시키는 燃料로서 산속에 無限定 묻혀 있는 피트炭을 사용했고 일단 製造된 無色透明의 위스키를 保管하기 위해 쉘

리(Sherry)酒를 保存하다가 쓸모없게 된 Oak 통을 利用하여 山속의 동굴이나 창고 등에 隱匿시켰다. 그러나 公교롭게도 이렇게 隱匿된 위스키는 時間이 經過함에 따라 통의 影響으로 黃色에서 褐色으로 着色이 되었고 맛도 피트 香과 榲利통의 香이 서로 溶해되어 이 때까지 맛보지 못한 獨特한 맛으로 술이 變해가는 것을 알게 되었다.

그 以後 스카치 위스키는 피트香, Oak 통의 香, 그리고 브라운색으로 製品化 되어야 한다는 基本條件이 確定되어 오늘에 이르렀다고 한다.

現在의 스카치 위스키는 製法上 다음의 세 가지로 分類된다.

- 1) 몰트 위스키(Malt Whisky)
- 2) 그레인 위스키(Grain Whisky)
- 3) 브랜디드 위스키(Blended Whisky)

○ 몰트 위스키는 피트炭의 연기로 그 香을 浸透시킨 大麥麥芽만을 原料로 해서 單式蒸溜機로 2回 蒸溜하여 Oak통에 比較的 오랜 기간을 熟成시킨다. 피트香과 Oak 통의 香이 强하게 그리고 調和있게 풍기는 위스키다.

蒸溜하는 場所마다 피트香과 Oak 통 香의 強弱이, 달라 特有의 個性이 있기 때문에 한 군대의 蒸溜所만의 原料로 他의 原酒를 한 방울도 섞지 않은 것을 Single Malt Whisky 라 하고 別格으로 취급하고 있다.

스코틀랜드에는 이 몰트 위스키(Malt Whisky) 蒸溜所가 約 100個所以上 있으며 우리나라에서도 가끔 볼 수 있는 GLENFIDDICH 같은 것이 Single Malt Whisky의 一種이다.

○ 그레인 위스키(Grain Whisky)는 穀物로 만든 Whisky라는 뜻이지만 통상 옥수수 80%에 피트香이 없는 大麥麥芽 20%를 섞어서 連續式 蒸溜機로 高度의 알콜을 蒸溜한 위스키를 말한다. 맛이 연한 反面 스카치 위스키로서는 魅力이 弱하다는 評도 있다.

○ 브랜디드 위스키(Blended Whisky)는 몰트 위스키와 그레인 위스키를 적절히 혼합한 것으로서 우리들이 마시고 있는 大部分의 위스키가 브랜디드 위스키라 할 수 있다. 혼합하는 것은 대개 몇 種類에서 20~30種의 몰트 위스키를 섞어서 먼저 風味를 決定하고 여기에 한 種類나 그 以上の 그레인 위스키를 브랜딩해서 製品으로 만든다.

브랜디드 위스키의 高級品은 良質의 몰트 위스키를 吟味해서 쓰여지며 그 配合 比率도 높다.

標準品은 역으로 그레인 위스키의 配合 比率가 많고 一般의으로 65% 以上 브랜딩하는 것으로 알고 있으면 틀림이 없을 것이다.

2. 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)

아이리쉬 위스키는 英國의 西쪽에 있는 Ireland섬에서 만들어 지는 위스키 全體를 통틀어 말하는 것이다.

아일랜드는 위스키 發祥地라고 일컬어 오지만 1171年 英國의 헨리 2世의 軍隊가 이 섬을 征服하기 위해 派兵되었을 때 “아스키보”라고 불리우는 알콜度數가 높은 술을 마시고 있는 것을 보았다는 記錄이 이 섬의 위스키에 關한 가장 오래된 記錄이라고 한다.

現在의 아이리쉬 위스키는 두 가지로 나누어 지는데 그 하나는 감촉이 強한 男性的인 아이리쉬 위스키다. 原料는 大麥 또는 大麥麥芽, 그 外의 麥類, 옥수수 등이며 大型의 單式蒸溜機로 3回 蒸溜하여 高度의 알콜度數 위스키를 만들며 Oak 통 熟成后 製品化 한다. 피트香은 없지만 大麥의 強한 香味를 지닌 아일랜드 現地 사람들이 가장 즐겨 마시는 위스키다. 또 다른 하나는 브랜드 타입의 것이다.

옥수수原料를 連續式 蒸溜機로 蒸溜하여 輕快한 맛의 위스키를 만들어 앞에서 말한 위스키와 섞어서 만든 것이다. 1970年代부터 점차

量産되어 오늘날 輸出되는 것은 거의 이 브랜드 타입의 위스키라고 한다.

3. 아메리칸 위스키(American Whisky)

美國의 위스키製造는 新大陸에 移住해 온 英國系 移民에 依해 始作되었다고 傳해진다.

美國 위스키에 關한 最古의 記錄은 1770年의 것으로 피츠버그에서 穀物로 부터 蒸溜酒를 만들었다는 內譯이 담겨져 있다.

옥수수를 原料로 使用하게 된 것이 1780年代라고 하니 이는 아마도 호밀로 만들어진 라이 위스키(Rye Whisky)가 아니었나 하는 생각을 하는 사람들이 많다고 한다.

1789年 캔터키의 스캇트지역에서 앨리제 - 그래이그牧師가 옥수수를 原料로 製造한 것이 本格的인 옥수수製 위스키의 始作이라고 이야기되고 있다.

그 후 캔터키의 버번지역에서 옥수수製 위스키가 生産되고 이곳이 미국 위스키의 主産地가 되었다.

불란서 移民들이 故國의 BOURBON王朝를 기리기 위해 붙인 버번이란 地名이 結局 이 地域 特産의 위스키 名稱이 된 것이다.

1821년에는 新聞에 버번 위스키 廣告가 掲載되어 이것이 버번 위스키가 活字로 된 시작이라고 한다.

이로 부터 160余年이 흐른 지금 버번 위스키는 美國을 代表하는 個性있는 위스키로서 世界의 많은 愛好가들로 부터 사랑을 받고 있다.

現在 美國 위스키는 聯邦알콜法の 規制下에서 만들어 지고 있다. 이 法에 따르면 위스키는 穀物의 醱酵液을 알콜도수 95° 以下로 蒸溜하여 Oak통에서 熟成시켜 40° 以上에서 瓶入시키거나 또는 이에 스피릿을 브랜드 한 것으로 되어 있다. 이 중 80° 未滿으로 蒸溜하여 62.5° 以下の 도수로 해서 안쪽을 그을리게 한

새로운 Oak통에서 熟成한 것은 原料가 무엇인가에 따라 거기에 相應한 名稱을 붙일 수 있게 되어 있다. 例컨데 옥수수를 51% 以上(단, 80% 未滿) 使用하면 버번 위스키가 된다.

라이(Rye)麥을 51% 以上 쓰면 라이 위스키라 하고 또한 옥수수를 80% 以上 쓰면서 Oak통에서 熟成시키지 않거나 熟成을 한다고 하더라도 안쪽을 그을리지 않은 새로운 통이나, 내측을 그을린 현 Oak통을 使用한 것은 콘 위스키가 된다.

上記의 各種 위스키가 2年 以上 통에서 熟成되면 名稱위에 “스트레이트”라고 하는 形容詞를 붙여서 부른다. 法的으로는 버번의 一種이지만 商慣例上 버번과 區別되는 것으로 테네시 위스키가 있다. 이것은 테네시州의 特産酒로서 原料는 버번과 같으나 蒸溜后 테네시州의 단풍나무(糖분이 있는 나무)炭으로 濾過해서 감칠맛을 낸 위스키다.

4. 캐나다안 위스키(Canadian Whisky)

1763年 카나다는 英國領이 되고 1775년에 美國에서 獨立戰爭이 일어나서 이에 따라 카나다로 移住하는 英國移民이 增加하게 되고 製粉業이 繁昌하게 되었다. 이 業者中에 위스키의 蒸溜에 손을 대기 시작한 것이 始發點이 된 것이라고 한다.

그러나 카나다는 英國植民地라는 條件下에 있었기 때문에 本國의 진 같은 술이 輸入되어 카나다 自體의 蒸溜業은 크게 繁榮할 수가 없었다.

現在 世界的으로 손꼽히는 酒類企業社인 씨그랩社가 1857年 創設되었고 하이람 - 위커社가 1858년에 設立된 것이 카나다 위스키의 本格的 出帆의 時點으로 보아야 할 것이다.

이러한 카나다 위스키에 幸運을 안겨 준 것이 1920년부터 33년까지 施行된 美國의 禁酒法이다.

美國의 禁酒法 期間中 술을 찾아서 캐나다로 旅行하는 美國人을 相對로 賣上을 올리게 되었고 解禁后에는 재빨리 美國 市場에 進出해서 愛飲家들의 기호를 장악하는데 成功하게 되었다. 特히 앞에서 말한 씨그렘社와 하이렘社는 이 時機에 美國 위스키市場에 進出해서 크게 發展하기에 이르렀다.

現在 캐나다인 위스키는 獨特한 製法을 採用하고 있다. 우선 라이麥 主體의 比較的 香味가 좋은 위스키를 만들고(이것을 Flavouring 이라고 한다) 다음 옥수수를 原料로 한 風味가 가벼운 위스키를 만들어(이것을 Base Whisky라고 한다) 이 두 가지 위스키를 共히 3年以上 熟成시켜 이것을 브랜딩해서 製品化 한다.

一般的으로 輕快한 맛이 캐나다인 위스키의 特徵이며 이로 因하여 가볍고 부드러운 맛을 좋아하는 現代人의 嗜好를 充足시켜 오늘날 카

나디안 위스키는 世界的으로 人氣가 上昇하고 있다.

IV. 結 言

이 외에도 German Whisky 나 Japanese Whisky, 기타 南구라파나 南아메리카, 中央아시아 等地에서 만들어 지는 위스키가 있지만 일단 本誌에 紹介하는 것은 世界的인 名酒의 歷史가 있는 것만을 골라 보았다.

이 洋酒常識의 內容은 本人이 直接 製造所를 방문했던 常識으로 엮은 것이 아니라 世界의 名酒辭典과 술에 관한 Handbook 등을 參照하여 발췌 수록하였음을 添言하면서 다음 機會는 Brandy와 Wine에 關한 常識을 紹介할까 한다.