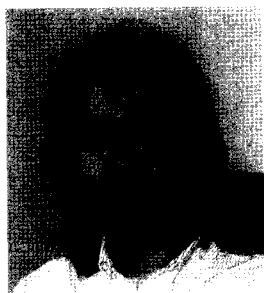


세계 맥주의 이해



송 병 근
(다솔닷컴 대표)

많은 사람들이 와인을 마실 때 따지는 격식을 보면 실로 놀라울 때가 많습니다.

그저 식사와 함께 할 때 가볍게 마시는 어린 와인(Young Wine)을 시음할 때도 온갖 격식을 다 지켜가며 마시는 것을 보며 때로는 실소를 터뜨리기도 합니다. 물론 무슨 술이건 제대로 음미하는 것이 나쁘다는 것은 아닙니다. 그렇지만 정말 편하게 마실 수 있는 술을 마치 격식을 지키지 않으면 크게 망신을 당하거나 큰일이라도 나는 것처럼 조심조심하는 것을 보면 지나치다는 생각이 드는 것이 사실입니다.

이에 반해 정작 맥주를 마실 때는 정말 아

무 것도 생각하지 않고 마구 들이키는 것을 볼 때 안타깝다는 생각이 듭니다.

보관상태에 따라 맛이 달라질 수 있는 와인만큼의 다양함은 아니겠지만, 지구상에는 약 15,000여 종의 맥주가 생산되고 있으며 저마다 독특한 맛과 향, 그리고 마시는 방법을 가지고 있습니다. 그런데 국내에서는 이 다양한 맥주를 제대로 즐기는 사람도, 또한 올바르게 마시는 사람도 쉽게 발견하기 어렵습니다.

잘못된 방법으로 좋은 맥주를 마신 후 맛이 없다는 등 필요이상의 평가절하되는 현상을 볼 때는 맥주를 사랑하는 사람으로써의 안타까움과 아쉬움은 매우 큼니다.

지면을 통해 얼마나 많은 이야기를 할 수 있을지는 의문이지만 조금이나마 세계의 다양한 맥주에 대한 이해를 통해 올바르게 맥주를 시음하고 평가할 수 있었으면 하는 바람으로 펜을 들어 봅니다.

맥주는 와인과 더불어 인류와 가장 오랜 시간을 함께해 온 술입니다.

인류의 4대 문명 발상지인 티그리스, 유프라테스 강의 메소포타미아 문명으로 유명한 수메르인들의 점토판에는 맥주에 대한 다양한 기록이 설형문자로 기록되어 있습니다.

당시의 사람들이 맥주를 얼마나 까다롭게

취급했는지, 그리고 얼마나 맥주를 사랑했는지에 대한 기록이 아주 자세히 설명되어 있습니다. 미생물에 대한 존재가 규명되지 않았을 당시에 끓이는 과정을 거치며 발효 후 약한 산성을 띄어 쉽게 변질되지 않는 맥주는 와인과 더불어 가장 안전한 음료수였을 것입니다.

기록을 보면 한 때 수확 곡물의 50% 이상이 맥주 양조에 사용되었다고 되어 있으니 당시의 사람들이 맥주를 얼마나 좋아했는지 짐작할 수 있습니다. 이와 같이 약 6,000여 년의 장구한 역사를 거처온 맥주는 수 많은 변화를 거쳐 현재의 맥주로 발전해왔습니다.

최근 맥주에 대한 관심이 조금 높아지면서 인터넷이나 각종 서적 등을 통해 맥주에 관한 이야기가 많이 다뤄지고 에일(Ale)이니 라거(Lager)니 하는 알 수 없는 개념들을 종종 접하게 됩니다.

사실 맥주에 대한 이해를 도모하는데 가장 기본적인 방법이 바로 이 에일과 라거의 구분과 이해에 있다고 볼 수 있습니다. 그러나 자료마다 다른 이야기와 모호한 설명으로 에일과 라거의 구분이 더욱 힘들어질 뿐 제대로 된 개념의 이해를 도모하기 쉽지 않은 듯 합니다.

간단히 설명하면 맥주라는 거대한 나무 뿌리의 큰 두 줄기가 바로 에일과 라거라고 보시면 됩니다. 한 때 이 두가지 스타일의 맥주는 아예 다른 술처럼 구분되기도 했지만 근래에는 맥주라는 포괄적인 개념 안에서 구분되고 있습니다. 그러면 에일과 라거에 대한 간단한 설명을 통해 맥주에 대한 기본적인 이해를 도모해 보도록 하겠습니다.

에일과 라거의 구分的 가장 기본적인 차이는 바로 발효방식에 있습니다. 에일은 상면발효(topfermenting)방식으로 라거는 하면발효(bottomfermenting)방식으로 양조되기 때문입니다. 맥주를 양조하는데 사용되는 효모의 중

류는 셀 수 없이 많지만 크게 상면발효효모(topfermenting yeast)와 하면발효효모(bottomfermenting yeast)로 구분됩니다.

상면발효효모는 발효시 발효조의 위쪽에 떠서 발효하기 때문에 붙여진 이름이며 보통 약 15~25도 정도의 상온에서 활발한 발효활동을 합니다.

효모의 활동이 활발하게 이루어지기 때문에 하면발효효모에 비해 상대적으로 빠른 발효작용을 하며 보다 많은 알코올(alcohol)과 에스테르(ester)등의 부산물을 생성합니다.

이 상면발효 효모를 이용해 상면발효되는 맥주를 에일이라 부릅니다. 반대로 하면발효효모는 라거 이스트(Lager yeast)라 불리기도 하며, 발효 시 발효조의 아래쪽에 가라앉아 발효작용을 하고 약 5~10도 정도의 온도에서 가장 활발한 발효활동을 진행합니다.

이와 같은 효모를 사용해 발효한 후 저온장기숙성(lagering)과정을 거쳐 양조되는 맥주가 바로 라거입니다. 이렇게 크게 구분된 에일과 라거라는 거대한 두 줄기는 다시 수 많은 가지로 뻗어 나가고 그 가지의 숫자만큼 이상의 다양한 맛과 향을 지니게 됩니다.

기본적으로 약 6,000여 년의 역사를 지닌 에일은 너무나 다양한 스타일을 낳았고, 대부분의 에일 맥주들은 매우 개성적이고, 특징적입니다.

반면 19세기 암모니아 냉장기술의 발명과 더불어 본격적으로 생산되기 시작한 라거는 에일에 대해 상대적으로 적은 스타일을 가지고 있으며 보편적이고, 평이한 맛을 지니고 있습니다.

그럼 에일과 라거의 세부적인 스타일들과 맛에 대한 간략한 설명을 통해 에일과 라거, 즉 세계 맥주에 대한 보다 자세한 이해를 도모해 보겠습니다.

1. 에일의 종류

1) Barley wine

역사적으로 보았을 때 이 이름은 고대 이집트와 그리스에서 보리로 만들어진 와인이라는 의미에서 비롯되었습니다. 이 Barleywine은 보통 구릿빛 컬러, 혹은 어두운 갈색을 가지며 진한 과일 느낌의 맛을 가지고 있고 다른 맥주에 비해 알코올 함량이 매우 높습니다.(10.5~16%) 일상적으로 생산된다기 보다는 특별한 기념일을 위해서나 크리스마스를 위하여 제한된 판매량으로 생산되는 경우가 많으며 종종 맥주의 꼬냑이라 불리기도 하는 최고급 맥주입니다.

2) Belgian beers

일상적인 맥주와는 다른 강한 개성을 가진 벨기에 에일을 칭하는 스타일입니다. 강한 과일 느낌과 신맛 그리고 신선한 자극을 특징으로 가지고 있습니다. 벨기에 스트롱 에일, 램빅, 구에제, 파로, 트래피스트 더블, 트래피스트 트리플등으로 세분화할 수 있으며 모두 강한 개성의 독특한 스타일들입니다.

3) Bitter

이름과는 달리 그다지 쓰지는 않은 에일입니다. 주로 영국에서 구분해서 마시며 영국의 약 80%에 해당하는 펍(Pub)에서 판매되고 있는 굉장히 일상적이며 인기있는 맥주입니다. 그러면 왜 비터(Bitter)라는 이름이 붙었을까요? 그것은 바로 영국 맥주에 처음으로 홉을 첨가한 스타일이기 때문입니다. 사실 맥주에 홉이 들어간 것은 그리 오래 전의 일이 아닙니다. 홉 특유의 짹짹함 때문에 당시의 맥주보다 드라이하고 쓴 맛이 강해 비터라는 스타일명을 가지게 된 것입니다. 보통 3~5.5%의 알코올 함량을 가지며 마일드보다 훨씬 홉의 느낌을 강하게 느낄 수 있습니다.

4) Brown ales

흑맥주의 강한 맛과 향에 두려움을 느끼시는 초보 시음자들이 진한 색을 가진 맥주에 대해 알아가는 과정에 아주 적합한 맥주라 볼 수 있습니다. 크게 몰티(Malty)하지도 않고 완화된 과일 느낌과 카라멜과 같은 풍미, 부드러운 그러나 풍부한 맛을 지닌 에일입니다.

5) Pale ales

어느 정도 과일 느낌이 나는, 견과의 맛과 구운 맥아 그리고 유쾌하게 드라이한 맛, 때때로 약간 쓴 끝맛. 단정적으로 Pale ale을 요약하는 말입니다. 좀 더 자세하게 알아보자면 보통의 Pale ale은 구릿빛, 혹은 호박색을 가지고 있고, 홉향이 풍성하고 다른 에일에 비해 라이트한 느낌이 강합니다. 보통 경수를 이용해 발효되는 특징을 가지고 있고 라이트 에일이나 디너 에일, 혹은 Burton ale이라 불리기도 합니다.

6) Porter

어두운 칼라의 인상적인 맥주입니다. 가벼운 느낌의 몰티함과 약간의 단맛, 그리고 특유의 로스트 몰트의 느낌을 가지고 있으며 음미하는 맥주의 대표적인 예입니다. 보통 스타우트와 가장 가까운 스타일이며 때때로 같은 의미를 지니기도 합니다. 스타일을 세밀하게 구분할 때 스타우트에 비해 바디감이 적은 맥주를 포터라고 구분합니다.

7) Stout

위에서 말했듯이 Porter와 매우 유사한 스타일이며 Porter에 비해 더 짙은 색에 풍부한 맛과 홉의 느낌, 그리고 때때로 강한 알코올 함량을 가지고 있습니다. 근래에는 Dry Stout와 Sweet Stout로 구분되며 Sweet Stout는 Dry Stout에 비해 쓴 맛이 덜합니다. 보통의 스타우트는 양조시 맥아와 홉의 첨가량이 일반맥주에 비해 월등히 많고 손이 많이 가는 맥주

입니다.

8) Strong ales

풍부한 과일 느낌과 몰티, 그리고 다양한 맛(견과, 버터등등)을 함유하고 있습니다. 알코올 함량이 높아 보통 저녁 식사 후나 깊은 밤에 즐기는 맥주입니다.

9) Wheat beer

여름의 갈증해소에 가장 뛰어난 효능을 보이는 맥주로 손꼽히는 스타일입니다. 향긋하고 풍부한 과일향과 감귤류의 느낌이 강하고 풍성한 탄산으로 인해 시원한 느낌이 강조된 맥주입니다. 독일이나 벨기에 등지에는 White beer로 불리기도 하는 이 맥주는 크게 베를린어 바이스와 바이첸 스타일로 나뉘 볼 수 있고 보다 세밀한 분류로 나뉘이기도 합니다. 국내의 시음자들이 가장 선호하는 맥주 중의 하나이기도 합니다.

2. 라거의 종류

1) American pale lagers

이 맥주들은 사실상 각기 다른 맛을 분명히 지니고 있음에도 광고의 효과 때문인지 대부분의 소비자들은 각 제품을 유사하거나 같은 맛으로 느끼고 있습니다.

사실 미세하게 따져보면 국내의 맥주들도 각기 다른 맛이지만 그맛이 그맛으로 느끼는 경우가 많은 것과 같습니다. 이 스타일의 맥주들은 대부분 4~5%의 알코올 함량을 가지고 있으며 라이트하고 규격화되어 있고, 한결같이 전통적인 필스너 타입이라 강조합니다.

그러나 대부분 전통적인 필스너와는 사뭇 다른 맛을 가지고 있습니다. 이 맥주들은 밝은 색을 띄고 탄산이 풍부하며 약간은 물같이 싱거운 느낌이 듭니다.

미세한 단맛을 느낄 수도 있고 옥수수나 쌀

과 같은 첨가물이 더해지기도 하지요.

흡향이 아주 희미하고 주로 갈증 해소에 목표를 두고 있기 때문에 일반적으로 굉장히 차갑게 냉장해 마시는 맥주입니다.

2) American dark lagers

전문가들에게 혹평을 받고 있는 스타일인 이 맥주는 독일의 Dark lager에 비해 훨씬 가볍고 초컬릿 향이 부족하며 때때로 소심한 모방품에 불과하다는 소리를 듣기도 합니다.

그러나 필자의 입장에서 보면 병째 들고 마시는 게 익숙한 미국인들에게는 이런 스타일, 즉 연하고 가벼운 느낌의 맥주가 훨씬 편하게 느끼는 게 아닌가 싶습니다.

3) Bock beers

전통적인 Bock beer는 전반적으로 어두운 색을 띄고, 강하며 꽤 풍부한 맥아의 맛을 가지고 뒷맛에 초컬릿의 느낌을 오래도록 유지합니다. 겨우내 숙성시켜 봄에 마시는 것으로 유명한 이 맥주는 원래 상면발효되는 에일 스타일의 맥주였으나 현재는 하면발효시키는 라거로 바뀌었습니다.

4) German pale lagers

고급 맥주의 주류라고 할 수 있는 이 맥주 스타일은 독일의 지역 양조장에서 주로 생산됩니다. 부드러운 맥아의 맛과 알맞은 쓴 맛으로 미국을 비롯한 세계 각국에 많은 양을 수출하고 있습니다.

5) German dark lagers

German pale lagers와 유사하나 좀 더 어두운 색을 띄고 있으며 때때로 훨씬 더 풍성한 맛을 냅니다.

pale lager에 비해 훨씬 오래된 전통을 가지고 있는 경우가 많습니다.

6) Marzen/ Oktoberfest beers

몰티(Malty)한 면과 중간 정도의 바디감은 Bock beer와 굉장히 흡사하지만 초컬릿 풍미

와 호박색의 칼라를 가지고 있지는 않습니다.

비교적 마시기에 쉽고 특히 축제 때를 위해 생산되는 경우가 많습니다.

7) Pilsner

필젠, 필스등 여러 가지 호칭으로도 불리는 이 맥주는 체코에서 시작되어 라거 중에서 가장 명성을 떨치고 있는 맥주라고 볼 수 있습니다. 수많은 맥주 회사의 제품들이 저마다 필스너라는 이름을 붙이고 그 전통을 잇고 있다고 주장하지만 실제로 인정 받는 제품은 몇 종류 되지 않는다고 보셔도 좋을듯 합니다.

신선한 홉의 쓴맛과 감칠맛, 은은하게 숙성된 맥아의 맛으로 인해 세계인의 사랑을 받고 있습니다.

1842년 필스너 우르켈을 시작으로 황금빛 투명한 맥주의 시대를 열었으며 전 세계의 맥주가 이 전통적인 맥주 스타일의 맛을 내기 위해 노력하고 있다 해도 과언이 아닙니다.

8) Vienna lagers

종종 Marzen과 동의어로 쓰이기도 하며 중간정도의 바디감과 맥아의 느낌등이 Marzen과 많이 흡사합니다.이 외에도 상면발효효모를 이용해 낮은 온도에서 발효한다거나, 상면발효 후 저온숙성과정을 거치는 변종스타일(hybrid style)맥주들이 있습니다.위에 설명하지 않은 수 많은 스타일의 맥주들이 저마다의 개성을 뽐내고 있으며, 국내에도 위에 설명한 많은 스타일의 맥주가 이미 수입되고 있습니다.이와 같이 에일과 라거의 이해를 통해 자신이 좋아하는 맥주 스타일을 정할 수 있고, 다양하고 넓은 맥주의 세계에 관심을 가지고 뛰어 들 수 있는 계기가 되었으면 합니다.

지면상 설명하고자 하는 내용을 충분히 전하지 못한 아쉬움은 다음 기회로 미루며, 색다른 맥주의 이해를 통한 맛의 탐험에 여러분을 다시 한 번 초청해 봅니다.

苦心中心, 常得悅心之趣. 得意詩, 糲生失意之悲.

고심하는 가운데 항상 마음을 기쁘게 하는 취미를 얻고,
득의 만만한 때에 무득 실의의 슬픔이 생겨나느니라.

- 채근담 -