

맥주 맛있게 마시는 법

길민옥 주류 1팀

찌는 더위속에 목을 확 트이게 해주는 시원한 맥주 한 모금처럼 반가운 일도 없을 것이다. 또한 갈증이 날 때 신선한 맥주는 상쾌한 청량감과 삶의 즐거움도 느끼게 해준다.

이런 맥주를 어떻게 하면 보다 맛있게 즐길 수 있을까?

신선도를 유지하는 것이 가장 중요한 조건

맥주가 공장의 발효 탱크 안에서 숙성되고 있는 동안은 시간이 맛을 내어주는 중요한 요소다. 시간이 오래 경과함에 따라 맥주의 신선도가 없어지기 때문에 출하되고 난 후부터는 시간은 맥주의 적이 되고 만다.

맥주를 오래 보관하게 되면 상쾌한 목 넘김과 향도 없고 색깔은 갈색이 되고 만다. 갈색이 되는 것은 맥주 안에 포함되어 있는 멜라노이딘(melanoidin)이라는 색소 성분이 공기와 혼합하여 산화를 일으켜 색이 진해지기 때문이다. 맥주의 게 맛을 즐기기 위해서는 일반적으로 병맥주의 경우 보관상태가 양호하면 1년 이상도 두고 맛있게 마실 수 있으나, 1년 정도를 보관하는 기간의 기준으로 보고 있다.

최근 맥주업체들이 자일로 신선도유지기함과 같은 표기를 하고 있기도 하다. 맥주의 유효기간을 확인하고 마실 경우는 맥주 상표에 제조일이 표시되어 있으므로 이것을 참조하면 좋을 것이다.

맥주는 시원하게 즐기자

맥주는 온도가 너무 낮으면 맥주의 향과 성분을 제대로 느낄수가 없고 온도가 높으면 맥주의 청량감이 떨어진 다. 맥주의 온도는 여름에는 5~8도, 겨울에는 8~12도 분. 가을에는 6~10도이며, 생맥주는 3~4도 정도에서 가장맛있게 느낄 수 있는 온도라고 할 수 있다. 또한 미치근하면 거품이 많이 생기고 쓴맛이 강해지며 그렇다고 너무 차게 하면 거품도 일지 않고 미각을 마비시켜 심kip게 느껴진다. 따라서 냉장온도를 잘 맞추어 신선도를 유지해야맛있게 마실 수 있다.

대부분의 애주가들은 시원한 맥주를 좋아한다.

시원하고 상쾌한 맥주를 마시기 위해서는 적어도 마시기 3~4시간 전에 4~10° C의 냉장실에 넣어두는 것이 좋다. 그러나 급히 시원한 맥주가 필요할시에는 통에 물과 얼음을 채우고 맥주를 담겨 냉각시키는 것이 요령이다.

청결한 글라스에 맥주를 따라 마시기

맥주를 마실 때 뽕 놓을 수 없는 것이 바로 글라스다. 글라스에 따라맥주의 맛에 영향을 미친다. 덜 닦인 글라스에 맥주를 따라 마시면 잔에 묻어있는 기름기나 때가 거품을 사그라뜨리거나 미묘한 향으로 변질시킨다. 따라서 청결하게 씻어 냉장고에 글라스를 차게 넣어 두었다가 꺼내어 맥주를 따라 마시면 더욱

맛이 좋다. 냉장고에서 글라스를 꺼낼 때 서리가 생기는데 이것이 프로스트 글라스라 하는데 여기에 맥주를 따라 마시면 맥주의 온도가 올라가는 것을 막아주어 더욱 신선한 맥주를 즐길 수 있다.

• **Pilsner** 가벼운 라거비어. 상쾌하면서도 진한 맛이 혀끝을 자극한다.

• **Ice** 온도를 낮추어 맥주 인의 물이 얼게 하여 알코올 도수를 높인 것이 특징.

고르는 방법으로는 맥주의 라벨을 잘 살펴보면 나에게 맞는 맥주를 고를 수가 있다.

맥주를 잔에 따르는 방법에 따라 맛이 달라 질수도..

맥주는 적당한 거품이 맥주의 맛을 더해준다. 거품을 먹으면 배가 나온다는 속설 때문에 거품이 사라진 뒤 맥주를 마시는 사람들이 있지만 그것은 속설일 뿐 맥주의 거품은 맛을 부드럽게 하고 톡 쏘는 맛을 더해 주어 맛을 좌우하는 중요한 요소가 되기도 한다. 거품은 컵의 20%정도 있을 때가 가장 맥주가 맛이 있다.

맥주를 따를 때에 적당히 컵을 기울여서 조용히 부어 반쯤 차도록 한 다음 바로 세워 천천히 따라 거품이 2~3부 정도 표면에 쌓이게 한다. 또한 컵을 다 비운 다음에 다시 따르는 것이 신선한 맥주를 제공하는 것이고, 남은 맥주는 겹쳐서 따르는 것은 좋지 않다.

맥주와 잘 어울리는 안주

맥주는 영양성분이 많이 들어있는 술로서 큰 병 한병에 약 250cal 정도(한공기반)를 낸다. 그러므로 소화 잘 되는 식품으로 단맛이 많은 것을 피하고 짭짤하고 기름기가 있는 소시지, 햄, 치즈, 팝콘, 크래커, 샐러드 및 신선한 과일 등이 적합하다. 볶은 땅콩을 먹을 때는 속껍질을 비벼서 벗겨 먹는 것이 좋다.

그 외에 포만감을 주지 않는 음식이면 무난하다고 하겠다. 맥주 전문점에서 비교적 많이 취급하는 메뉴로는 훈제 바베큐, 족발이나 치킨, 감자튀김, 오징어 통구이, 소시지 등이다.

공법에 따라 맥주 맛이 다르다.

그냥 보기에는 맥주가 다 같은 맥주라고 생각할지 모르지만 공법의 차이에 따라 맥주의 맛이 다르다.

- **Draft** 살균하지 않은 비열처리 맥주로 부드럽고 깨끗한 맛이 특징.
- **Lager** 탱크에서 저장, 숙성한 것을 용기에 넣은 것으로 섬세하고 풍부한 맛이 있다.
- **Malt** 엿기름을 사용해 만들어 훨씬 구수한 맛이 특징.
- **Black** 허먼 발효 효모로 만든 흑맥주. 향이 강하고 감칠맛도 많이 난다.
- **Dry** 특수 효모를 넣어 단맛을 없애고 알코올 도수를 높인 맥주.
- **Stout** 상면 발효 효모로 만든 맥주로 색깔이 진하고 엿기름의 고소한 맛이 강하다.
- **Light** 리거에 비해서 알코올이나 칼로리를 낮추어 부담 없이 마든 맥주.

무더운 여름속에서 시원한 맥주한잔과 술자리를 같이 한 사람들끼리의 즐거움 대화로 보다 건강한 여름을 보내자.

