

안녕하세요?
지식 캠퍼스의 명옥입니다.

10년 전 시작된 막걸리의 재조명으로
외국 주류 사례들을 비취가며

막걸리가 가야 할 길에 대하여
다양한 의견이 나왔습니다.

특히 여느 주류보다도
스토리텔링이 풍부하며

전 세계에 수만 종이 있다는 와인부터

같은 곡주지만
오직 쌀과 쌀누룩으로만 빚는

일본의 사케 등이
대표적으로 거론이 되었죠.

하지만 같은 저도수 주류인
맥주에 대한 비교는 적었는데요.

맥주에 관한 다양성이 지금만큼
주목을 못 받아서가 아닌가 합니다.

오늘은 독일에서만 5천 종이 넘는
다양성을 가진 주류

하지만 많은 비교가 없었던
맥주와 비교해 보는 막걸리 시간입니다.

위스키, 브랜디, 소주와 같이
알코올 도수가 높아

산패되기 쉽지 않은 이 증류주와 달리

발효주는 비교적 낮은 도수에 다양한
영양성분을 담고 있는 경우가 많아

숙성할 때는 굉장히
신경 쓸 것이 많습니다.

종류에 따라 다르지만 와인은 1년~3년,
사케의 경우는 3개월~1년 정도

또 우리나라에서 판매되는
일반적인 약주 역시

3개월 정도의
숙성기간을 거치는 경우가 많죠.

이에 비해 막걸리와 맥주는
신선도를 가장 중요시하는 만큼

빨리 만들어 빨리 마시는
경향이 있습니다.

일본의 라거 맥주의 경우에는
발효에 1~2주

그리고 한 달 정도를
저온 숙성한 후 출시되고

우리나라 막걸리 같은 경우에는

일반적으로 발효만
1~2주 정도가 소요됩니다.

막걸리라는 뜻 자체가 '이제 막 걸렸다'는
신선함을 내포하는 의미이기 때문에

꼭 숙성할 의무는 없는 것이죠.

그래서 막걸리는
신선함을 추구하는 술이란 의미로

음식으로 따지면 샐러드,
겉절이에 비유하기도 합니다.

물론 맥주나 막걸리 중에서는

수개월에서 1년을
숙성시키는 경우도 있지만

가격 역시 일반적인 제품에 비하여
상당히 높으며

샐러드, 겉절이와 같은
신선함을 즐기는 분위기보다는

숙성이 주는 풍미를 즐기는 데
활용되고 있습니다.

웰빙 열풍이 불면서 대한민국에서는
열처리 또는 냉동처리를 하지 않았다는

'생'이라는 단어에
많은 관심이 모아졌죠.

생과일, 생우유,
생치즈, 생우유 등이 대표적입니다.

그렇다면 대표적인 생주인 생막걸리와
생맥주는 과연 무엇이 다를까요?

기본적으로 가장 큰 차이는
효모의 유무입니다.

일반적으로 시중에서
판매되는 생맥주는

미세필터로 여과 작업을 진행해서
더 이상의 효모가 존재하지 않습니다.

즉, 알코올 발효에 역할을 하는
효모가 사라짐으로써

더 이상의 알코올 발효는 없는 거죠.

하지만 막걸리는 맥주에 비하면

간단한 여과 과정을 거치기 때문에

효모, 누룩 등 다양한
영양소를 품고 있습니다.

그래서 병입 후에도
지속적인 발효를 하고

막걸리 맛은 출하된 날짜에 따라
계속 맛이 변하게 되죠.

특히 생막걸리의 출하날짜가
맛을 결정하기도 하는 만큼

날짜에 따라서 조금씩 변해가는 막걸리,

그러니까 생막걸리 맛을 즐기는 것도
막걸리만의 매력입니다.

참고로 국내에서 접하기는 쉽지 않으나

크래프트 맥주 및 독일 지방에 가면

효모가 걸러지지 않은
생맥주를 즐기는 경우도 있죠.

이전 강의에도 말씀드렸는데요.
살짝 복습하겠습니다.

세상의 모든 술 발효를 하기 위해서는
공통 조건이 있죠.

바로 당분과 수분이
있어야 술이 된다는 것입니다.

즉, 술이 되기 위해서는
포도든, 사과든, 쌀이든

당분이 함유된 주스가 되어야 합니다.

곡물로 빻는 술은 이렇게
먼저 곡물에 있는 전분을

당분화시키는 과정을
당화 과정이라고 하는데요.

이를 통해 곡물 주스를 만듭니다.

즉, 식혜와 같은 상태인 것이죠.

이렇게 당이 들어가는 동시에
효모가 들어가 탄산을 뿜으며

알코올 발효를 일으키면
본격적인 술이 되는데

이렇게 당화와 알코올 발효를
동시에 하는 것을 병행발효

쉽게 이야기해서 당이 됐다, 술이 됐다
당이 됐다, 술이 됐다

'당술 당술 당술'
이렇게 되는 것입니다.

그다음에 완전히 주스로 만든 다음에

알코올 발효를 하는 것이
단행복발효라고 합니다.

이것은 '당당당당당
술술술술술'이 되는 거겠네요.

막걸리는 '당술 당술 당술' 해서
병행복발효가 되고요.

맥주는 후자인 '당당당당당 술술술술술'
해서 단행복발효에 해당됩니다.

참고로 곡물이 아닌
과실로 술을 빚는 경우에는

복발효를 할 필요가 없습니다.

왜냐하면 과실 자체에
당분이 있기 때문에

수분만 있으면
이미 주스이기 때문입니다.

그렇다면 우리가 자주 마시는 생맥주와
병맥주의 차이는 있을까요, 없을까요?

실질적으로 우리가 대기업에서 만드는
맥주에는 차이가 거의 없습니다.

99% 같은 내용물입니다.

둘 다 살균처리를 했거나
또는 필터로 효모를 걸러내죠.

그럼 맛도 100% 같을까요?

네, 맛도 거의 비슷할 겁니다.
하지만 조금 다른 것이 있죠.

빛의 투과율입니다.

빛의 투과율은 발효주에
많은 영향을 미치는데요.

빛의 투과가 안 되는 것이 좋습니다.

술맛이 변질되기 때문이죠.

그래서 대부분의 맥주병과 와인병이
진한 색으로 되어 있는 것이죠.

하지만 아무리 진한 색으로
되어 있어도 빛의 투과는 있죠.

그런데 캔은 전혀 그런 것이 없습니다.

따라서 캔맥주 맛이 덜 변하는 것이죠.

그렇다면 병맥주와 캔맥주는
뭐가 더 비쌀까요?

실은 병은 운반하기가 힘듭니다.
무겁습니다. 또 깨집니다.

특히 수입 맥주의 경우는
더더욱 그렇습니다.

수입이나 수출은 무겁고 힘들어지죠.

그래서 보통 편의점이나
어디를 가더라도

병맥주보다 캔맥주가
더 가격이 높습니다.

프로모션도 캔맥주를 더 많이 하죠.

대량으로 가져오기
편함이 있기 때문입니다.

사람에 따라 다르지만
병째로 맥주를 마시게 되면

두꺼운 병뚜껑 주위로 인해
입술에 닿는 면적도 커지죠.

이렇게 되면 맛보다는 입술에
촉감을 줘서 술맛을 좀 덜 느끼게 됩니다.

그런데 술잔이 얇으면
맛을 더 음미할 수 있죠.

세계적인 와인잔들이 더 얇고
가벼운 것을 만드는 이유는

바로 이러한 이유가 있는 것입니다.

이번에 소개할 술은
한국의 크래프트 맥주입니다.

'카브루'라는 곳에서 나온 맥주들인데요.

굉장히 다양하게 많이 만들고 있죠.

현재 한국의 크래프트 맥주 양조장은
한 100여 곳 정도가 되고요.

그중에서 상당수가
체험도 같이 할 수 있습니다.

그 체험을 할 때는 효모가 들어 있는

살아있는 진짜 생맥주를
체험할 수 있는 곳도 있죠.

한국의 다양한 지역과 연합을 해서

그 지역의 맛집 또 명소와 같이
이런 양조장들이 연결되어 있으니

꼭 기회 되시면
한국의 크래프트 양조장

꼭 한번 찾아보셔서
놀러 가시길 추천 드리겠습니다.

전 세계적으로 확대되는
저도수 맥주 시장

그리고 잠재력 있는 막걸리

막걸리와 맥주가 원료 및 제조 시에
차이를 보이고 있지만

구매자 입장에서는 저도수의 신선한
음료를 찾는 데는 변함이 없습니다.

즉, 막걸리와 맥주는
같은 시장을 바라보고 있는 것이죠.

재미있게도 비교적 저렴하고
신선한 음료를 찾는 이 시장만큼은

전 세계적으로 팽창하고 있습니다.

왠지 수입 맥주는 멋있고 보이고
막걸리는 서민적으로 보이는 문화를

한꺼번에 우리가
다 바꿀 수는 없겠지만

다양한 곡물과 지역의 문화를 나누는
막걸리의 장점과

한류가 연계가 잘 된다면
확대되고 있는 전 세계 맥주 시장에

출사표를 던질 기회가
오지 않을까 기대합니다.

막걸리의 가장 큰 매력은 무엇보다도

이렇게 거대한 시장을
바라볼 수 있는 특성과 매력을 갖춘

문화의 다양성이
존재하는 술이라는 것입니다.

자, 오늘은 여기서 마치겠고요.

다음 시간에는 전 세계 폭탄주와

칵테일 문화에 대해
이야기해 보겠습니다.

고맙습니다.