

증류주 Distilled Liquor(2)

# 진 Gin 진의 역사적 발전



## 초기 기원과 의약 목적

진의 주 원료인 주니퍼 베리는 고대시대부터 약용으로 활용되었으며, 흑사병이 창궐했던 중세 유럽에서는 주니퍼를 태워 병을 이겨내려 하거나 와인을 증류한 술에 주니퍼 베리를 담가 약용으로 마심. 네덜란드에서 시작된 "제네버Jenever"가 진의 직접적인 조상으로, 주니퍼 베리로 향을 낸 네덜란드의 전통주였음.

## 영국으로의 전파와 발전

1689년 네덜란드 출신의 윌리엄 3세가 영국 왕위에 오르면서 진이 영국으로 본격 전해짐. 프랑스와의 전쟁 중 프랑스 브랜디 수입을 금지하고 자국 증류업을 장려하면서 진 생산이 급증함. 18세기에는 "진 크레이즈Gin Craze"라 불리는 진 광풍이 일어나 사회 문제가 될 정도였음.

## 현대적 진의 탄생

19세기 연속식 증류기Column Still의 발명으로 품질이 크게 향상됨. 이를 통해 깨끗하고 순수한 알코올을 생산할 수 있게 되면서 런던 드라이 스타일의 진이 탄생함. 현재는 전 세계적으로 다양한 스타일의 진이 생산되며, 21세기 들어 크래프트 증류소들의 등장으로 진의 르네상스 시대를 맞고 있음.

# 진의 원료와 보태니컬 Botanical

## 기본 원료

진 제조의 기본이 되는 전분질 원료로는 옥수수Corn, 호밀 Rye, 밀Wheat, 대맥Barley, 몰트Malt 등의 곡물과 사탕수수, 사탕무 등이 사용됨.

## 핵심 보태니컬

주니퍼 베리는 진을 진답게 만드는 필수 재료로써, EU 법률에 따르면 진은 반드시 주니퍼 베리Juniperus communis가 주된 향을 내야 함. 주니퍼의 주요 방향 성분은  $\alpha$ -피넨 $\alpha$ -Pinene으로, 소나무의 향을 냄.

## 일반적인 보태니컬들

구근류: 안젤리카 뿌리, 흰붓꽃 뿌리, 감초, 생강 등

열매류: 고수 씨앗, 비터 아몬드, 캐러웨이 씨앗, 카르다몸 등

나무껍질류: 계피, 육계피 등

과일류: 레몬 껍질, 라임, 오렌지 껍질 등

허브류: 펜넬 등

코리앤더(고수 씨앗)는 진에서 두 번째로 많이 사용되는 보태니컬로, 우리가 아는 고수 잎과는 달리 레몬 같은 시트러스한 향이 특징임.

# 진의 기본 제조 과정

## 침출법

Maceration

알코올에 허브를 직접 담가 36시간에서 몇 주간 향을 추출하는 방법

## 증류법

Distillation

증류기의 진 바스켓에 보태니컬을 넣고 알코올 증기가 통과하며 향을 추출

## 혼합법

Compound Method

높은 도수의 중성 알코올에 식물성 추출액을 직접 첨가

# 런던 드라이 진 London Dry Gin

- 제조 방식
  - 연속증류기로 만든 중성 알코올을 사용함.
  - 주니퍼 베리와 기타 보태니컬은 재증류 과정 중에만 첨가해야 하며, 향료나 감미료를 별도로 첨가하는 것은 허용되지 않음
- 법적 기준
  - EU 규정에 따라 최종 증류 후 당류, 착향제, 착색제, 감미료를 일체 첨가해서는 안 됨.
  - 최종 제품의 알코올 도수는 최소 37.5% 이상이어야 함.
- 맛과 향
  - 주니퍼 베리의 청량하고 상쾌한 향이 가장 두드러짐
  - 설탕이나 감미료가 없어 드라이함.
  - 깔끔하고 깔끔한 피니시가 특징.
- 대표 브랜드
  - 탱커레이 Tanqueray, 비피터 Beefeater, 봄베이 사파이어 Bombay Sapphire 등

# 보드카Vodka

- 보드카(Vodka)는 곡물이나 감자 등의 전분질 원료를 발효시킨 후 높은 도수까지 증류하여 만든 무색투명한 증류주.
- 러시아어 'вода(보다)', 즉 '물'에서 유래된 이름으로 '작은 물' 또는 '작은 물방울'을 의미.
- 가장 큰 특징은 무색, 무취, 무미라는 점으로, 여러 번의 증류와 활성탄 필터링 과정을 통해 원료 고유의 맛과 향을 최대한 제거한 중성적인 증류주.
- 일반적으로 알코올 도수는 35-50% 범위이며, 가장 일반적으로는 40%의 도수를 가지고 있음.

# 보드카의 기원 논쟁

## 러시아의 주장

- 9세기 러시아에서 시작되었다고 주장하며, 14세기에 대량 생산 시작.
- 1386년 제노바 대사들이 최초의 아쿠아 비타에(생명의 물)를 모스크바로 가져왔고, 1430년경 크렘린의 추도프 수도원 수도사 이시도르가 러시아 최초의 보드카 제조법을 준비했다는 설에 의존.

## 폴란드의 주장

- 8세기에 처음 만들어졌다고 주장.
- 1405년과 1437년 폴란드 산도미에슈 지방 법령에 'wodko, vodka'라는 용어가 기록.
- 1404년 폴란드 보드카 박물관의 기록에 따르면, 폴란드 상인들이 보드카를 다른 상품과 교환했다는 기록이 있어 상업적 생산의 증거로 제시.

# 보드카의 발전

## 의약품에서 음료로의 변화

초기 보드카는 약용 목적으로 사용됨. 14세기 말 러시아 상류층에서는 약용 및 알코올 음료로 증류주를 사용했으며, 거친 맛을 특징으로 했지만 고농도 알코올이 병 치료와 건강 증진에 효과적이라고 여김.

16세기부터는 사회적 음료로 자리 잡기 시작함. 17세기 차르 알렉세이 시대에는 국가 차원에서 중요하게 다뤄지며 정권의 상징으로 발전, 상류층과 평민 모두에게 제공되는 국가적인 술이 됨.

## 현대적 발전

18세기, 러시아에서 사회적 지위 과시와 정치적 결속의 도구로 사용되었으며, 전쟁 승리나 국가 기념 일에는 보드카를 나누며 축하하는 전통이 생겨남.

19세기부터 제조 기술이 유럽으로 전파되면서 세계적인 술로 발전하였고, 현재는 전 세계에서 가장 인기 있는 증류주 중 하나가 됨.

# 보드카의 주요 원료

- 곡물류: 수수, 옥수수, 호밀, 밀, 쌀, 보리 등
- 서류: 감자, 고구마, 사탕무 등
- 기타: 사탕수수, 포도 등 당분 함량이 높은 과일

- 각 원료에 따른 특성 차이

밀: 부드럽고 깔끔하며 바닐라와 시트러스 향 (앱솔루트, 그레이 구스)

감자: 무게감 있고 크리미한 질감 (체이스)

포도: 달콤하고 과일 향 (시락)

# 보드카의 제조 과정

- 당화: 전분이 풍부한 곡물과 효소를 섞어 당화
- 발효: 효모를 추가하여 발효 과정을 거쳐 저알코올 워시<sub>wash</sub> 생성
- 증류: 연속 증류기를 통해 약 95%의 고순도 알코올 생산
- 재증류: 일부 생산자는 팟 스틸에서 추가 증류로 더욱 부드럽게 제조
- 필터링: 활성탄 등으로 불순물과 잡맛 제거
- 희석: 물을 사용하여 최종 알코올 도수로 조절

# 데킬라Tequila

- 멕시코의 할리스코Jalisco 주 및 인접 지역에서 자란 블루 아가베 Blue Agave를 원료로 증류한 무색투명 증류주.
- 멕시코 원산지명통제규정에 따라 지정된 지역과 원료만을 사용해야 하며, 전 세계 데킬라의 대다수가 이 지역에서 나옴.
- 법적 기준, 블루 아가베가 최소 51%이상 함유되어야 함.
- 스페인의 식민 생활로 증류 방법이 유입되어 만들어 짐.
- 미국에서는 가까운 여행지로 멕시코의 여행이 잦으며, 이로 인한 미국의 파티문화에 자연스럽게 유입됨.
- 슬래머, 슈터, 바디샷 등 특이한 음용방법이 많음

# 데킬라의 제조과정

- 피냐 조리: 오븐에서 60-72시간 가열하여 전분을 당으로 전환
- 추출: 기계 또는 압착기로 에센스 짜내기
- 발효: 효모 투입 후 24 ~72시간 발효
- 증류: 포트 스틸(Pot Still) 또는 연속식 컬럼 스틸로 이중 증류
- 숙성
  - 블랑코(Blanco): 숙성 없이 병입 또는 2개월 이내 숙성
  - 레포사도(Reposado): 오크통 2개월-1년
  - 아네호(Añejo): 오크통 1-3년
  - 엑스트라 아네호(Extra Añejo): 3년 이상
- 병입: 알코올 도수 조정(최소 35% 이상, 일반 40-50%)

# 데킬라의 주요 특징

- 무색투명: 오크 숙성 전 블랑코 상태에서 완전 투명
- 스모키하지 않음: 메스칼과 달리 피냐를 오븐에 찌서 제조하기에 스모키 향이 적음
- 아가베 본연의 단맛: 가열·발효 과정에서 생긴 은은한 아가베 단맛
- 증류주 특유의 깔끔함: 이중 증류와 여과를 통해 불순물 제거

# 데킬라의 등급별 풍미

등급	숙성 기간	색상	풍미 특징
블랑코 Silver	2개월 미만	투명	신선한 아가베의 풀 향, 강렬한 알코올감
레포사도 Reposado	2개월 ~1년	연한 호박색	오크의 바닐라·토스트 향, 부드러운 질감
아네호 Añejo	1 ~3년	짙은 호박색	깊은 나무 향, 캐러멜·초콜릿 뉘앙스
엑스트라 아네호	3년 이상	갈색	풍부한 우디·스파이시 노트, 복합미

# 럼 Rum

- 16세기 스페인·포르투갈 식민지 시대에 카리브해에서 처음 생산됨
- 사탕수수 플랜테이션에서 발생한 당밀을 이용해 시작됨.
- 이후 대서양 삼각무역의 교역품으로 자리 잡아 유럽과 아프리카 전역에 퍼짐.
- 17세기 영국·프랑스·스페인 식민지에서 독자적 양조 전통이 발전하며 오늘날까지 이어지고 있음.

# 럼의 원료와 제조과정

## 원료

- 당밀 또는 사탕수수즙
- 카리브해·남미·아시아 등 당밀 생산 지역에서 주로 제조

## 발효

- 천연 또는 선택된 효모로 24~72시간 발효
- 발효 산물(에스테르)이 럼의 단맛·과일향에 기여

## 증류

- 연속식 컬럼 증류(common) 또는 포트 스틸 배치 증류
- 연속식은 깔끔한 경향, 포트 스틸은 에스테르 풍부

## 숙성 & 블렌딩

- 오크통(버번·세리 등) 숙성
- 열대 기후 특성상 빠른 숙성으로 매년 Angel's share 최대 10%
- 숙성 후 블렌딩으로 일관된 풍미 유지

# 주요 스타일 및 풍미

종류	색상	숙성 기간	주요 풍미 특성
화이트 럼 Light/Silver	투명 또는 연한 황금빛	0 ~ 수개월 이내	깔끔·드라이, 칵테일 베이스용
골드 럼 Gold	황금빛·호박색	수개월 ~ 수년	바닐라·토스트·캐러멜, 온더록·스트레이트 음용 가능
다크 럼 Dark	짙은 호박색-갈색	3년 이상	묵직한 바디, 풍부한 에스테르, 스파이시·카라멜·초콜릿 노트
스파이스 럼 Spiced	호박색	블렌딩 숙성	캐러멜·계피·바닐라·넛츠 등 향신료 첨가
아그리콜 럼 Rhum Agricole	연한 황금-호박색	0 ~ 단기 숙성	사탕수수즙 직접 발효, 허브·그라스·플로럴 노트