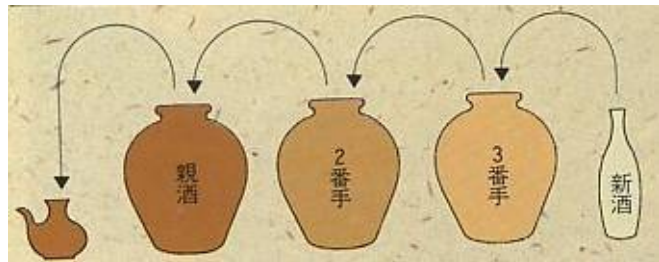


고주(古酒)를 만드는 방법 (古酒のつくりかた)

아와모리를 만들어서 3 년이상 둔 것을 고주(古酒)라고 합니다.아와모리의 큰 특징은 , 장기간 숙성시킴으로 인해 술의 질을 향상시키는 것입니다. 즉, 보다 깊은 맛, 맛있는 술이 됩니다.

전쟁전, 강희년간(康熙年間)의 고주(古酒)가 있었다고 전해졌습니다. 강희년간(康熙年間)이란 중국의 연호로서기 1662~1722 년쯤입니다. 말하자면 300 년 정도 지난 고주(古酒)가 있는 것이 됩니다.



또한,首里(오키나와 지역명)의 옛날 집에 각각의 소중히 간직되어온 고주(古酒)가 있었다고 전해지고 있습니다. 琉球(오키나와 옛이름)최후의 국왕 尚泰(쇼우타이)의 넷째 아들인 尚順(쇼우준)은 고주(古酒)에 대한 수필을 남겨냈다.그 중에, 고주(古酒)만들기에

빼놓을수 없는 しつぎ(仕次ぎ)라고 하는 수법을 소개했다.이것은 몇 개의 항아리를 이용해서,연도별로 술을 저장하는 방법입니다.먼저 제일 필요한 것은 좋은 항아리를 구하고 ,다음으로 新酒 (신주) 를 구하는 것입니다.이것이 고주(古酒)의 新酒 (신주) 가 되는것입니다. 新酒 (신주) 는 퍼내거나 자연히 증발시켜서 감소시킵니다.이것에 새로운 술을 부으면 가장 좋은 新酒(신주) 이여도 못쓰게 됩니다.그곳에 두 번째, 세번째 술을 준비합니다. 가장 오래된 新酒 (신주) 를 퍼낸후, 거기에 다음 오래된 두번째 술을 채워 넣습니다. 그 다음,두번째 술에는 세번째 술을 순서대로 넣어가는 방법입니다.이렇게 함으로 인해 新酒 (신주) 의 고주(古酒)스러운 풍미를 유지하면서,수백년에 걸쳐 저장 시킬수 있습니다.



세계의 증류주중에서,위스키의 스카치는, 겨우 50 년이 고주(古酒)의 한도로 되어있습니다.그 이상 지나면 술이 통 안에서 말라붙거나, 증류주라고 할 수 없을 정도로 맛이 없어집니다.한편, 브랜디의 코냑은 1700 년대의 고주(古酒)가 있습니다.단지, 이것들의 위스키나 브랜디의 고주(古酒)는 통 안에 담겨서 저장된 것이 일단 병에 담겨지면 거기서 숙성이 끝나게 됩니다.

그러나 아와모리의 고주(古酒)는 しつぎ의 방법에 따라, 고주(古酒)의 풍미를 유지 하면서 ,숙성되어집니다. 아와모리는 특히 통 저장함으로 인해 순한 향의 맛을 냅니다.이러한 아와모리는 저장 방법에 따라 ,변함없는 향과 맛을 가지고 있는 술입니다.