

혼카쿠 소주와
아와모리를
즐기는 법
시음



1

혼카쿠 소주와 아와모리를 즐기는 법

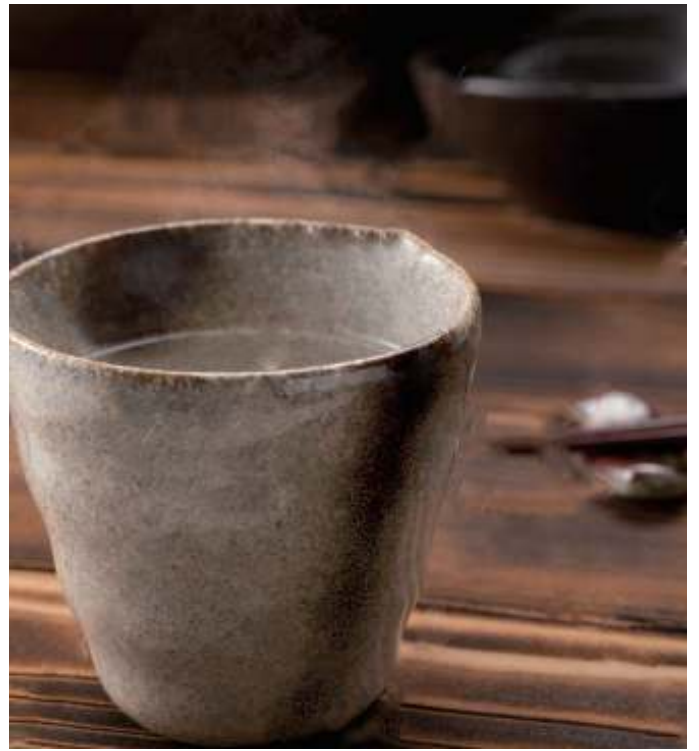
혼카쿠 소주나 아와모리의 알코올 함량은 사케보다 높은 20-30%로 뜨거운 물 또는 찬물로 희석합니다. 이 방법은 독특한 향기를 즐길 수 있는 최고의 방법입니다.

뜨거운 물로 희석하는 가장 인기있는 방식은 4대6, 5대5 또는 6대4(혼카쿠 소주/아와모리 대 뜨거운 물) 비율로 일본 사케와 같은 알코올 도수인 약 15%로 맞추는 것입니다. 온도가 높아질수록 혼카쿠 소주나 아와모리의 일부 성분이 증발하면서 더 풍부한 향을 만듭니다. 또한 알코올이 더 많이 증발할수록 향은 더 달콤하고 유혹적이 됩니다. 또한 뜨거운 물로 희석할 때 먼저 잔에 뜨거운 물을 붓고 혼카쿠 소주나 아와모리를 부어 잘 섞어서 최고의 맛을 즐길 수 있도록 온도를 조절합니다. 혼카쿠 소주나 아와모리를 먼저 붓는 경우에는 쉽게 소주량을 측정할 수 있습니다.

찬물에 희석할 경우는 잔에 얼음을 먼저 넣고, 혼카쿠 소주 또는 아와모리를

붓습니다. 그런 다음 찬물을 넣어 알코올 도수를 약 10-15%로 맞추고 잘 섞습니다. 이렇게 하면 혼카쿠 소주나 아와모리의 상쾌한 풍미와 함께 부드러운 맛을 즐기실 수 있습니다. 먼저 얼음과 혼카쿠 소주나 아와모리를 넣고 그 위에 찬물을 부을 경우, 혼카쿠 소주 또는 아와모리가 위쪽으로 순환하여 윗부분의 농도가 강해집니다. 이런 식으로 처음 몇 모금에 풍부한 향을 즐길 수 있고, 혼카쿠 소주나 아와모리 농도가 서서히 내려가면서 점차 약해지면 부드러운 풍미를 즐길 수 있습니다.

혼카쿠 소주와 아와모리의 진짜 풍미를 즐기고 싶다면, 스트레이트로 마시거나 얼음에 부어 드십시오. 그러나 알코올 농도가 꽤 강할 수 있다는 것을 명심해야 합니다. 먼저 향을 즐기는게 좋습니다. 그리고 소량(1-2ml)을 입에 머금고 입안에서 빙빙 돌린 후 풍미를 음미하고 드십시오. 이렇게 하면 알코올이



입안에서 희석되어 목에서 부드럽게 넘길 수 있습니다.

대부분의 혼카쿠 소주와 아와모리는 아주 강한 향이 아니기에 요리의 풍미와 잘 조화를 이룹니다. 요리에 함유된 오일과 지방 등의 불쾌한 맛은 혼카쿠 소주나 아와모리의 상쾌한 맛에 의해 사라지는 대신에, 요리의 맛이 한층 좋아집니다.

2

혼카쿠 소주와 아와모리 시음

시음시에 향과 풍미를 구분하면 혼카쿠 소주와 아와모리의 품질 차이를 쉽게 구별할 수 있습니다. 향기는 원료의 독특한 특성으로 판단되는 반면 풍미는 달콤함과 부드러움에 의해 평가됩니다. 시음에 좀 더 익숙해지면 먼저 향기와 맛의 균형을 고려해서 시작해 보십시오. 이런 관점은 사용되는 원료와 제조방법에 따라 달라지므로 평가기준은 특정 종류에 따라 조정되어야 합니다.

혼카쿠 소주와 아와모리의 진짜 풍미를 즐기고 싶다면, 스트레이트로 마시거나 얼음에 부어 드십시오.