

위스키 업계에서의 셰리 캐스크

루벤 튀텐 글/안의진 번역

www.whiskynotes.be



약이 주 전, 나는 '셰리 삼각지(Sherry Triangle, 셰리 와인 생산으로 유명한 지방)'에서 셰리 와인 시음 행사를 진행했다. 동시에 셰리 업계와 위스키 업계의 관계, 더 정확히는 각 업계에서의 '셰리 캐스크' 정의에 대해서도 조사해왔다. 정기적으로 셰리 와인과 위스키의 시음 행사를 진행해오면서, 위스키 애호가들 사이에 아직도 셰리 캐스크에 대한 오해와 혼동이 많은 것을 목격했기 때문이다.

셰리 와인과 오크([Sherry and Oak](#))에 대해서는 글을 이미 쓴 적 있지만 위스키 관점에서 새로 쓸 필요가 있다고 생각했다.

일반적인 배럴 에이징(오크 숙성)

우선, 배럴 에이징에 관해 간단히 짚고 넘어가자. 캐스크에서의 숙성은 그 안에 담긴 술에 다음의 네 가지 영향을 미친다:

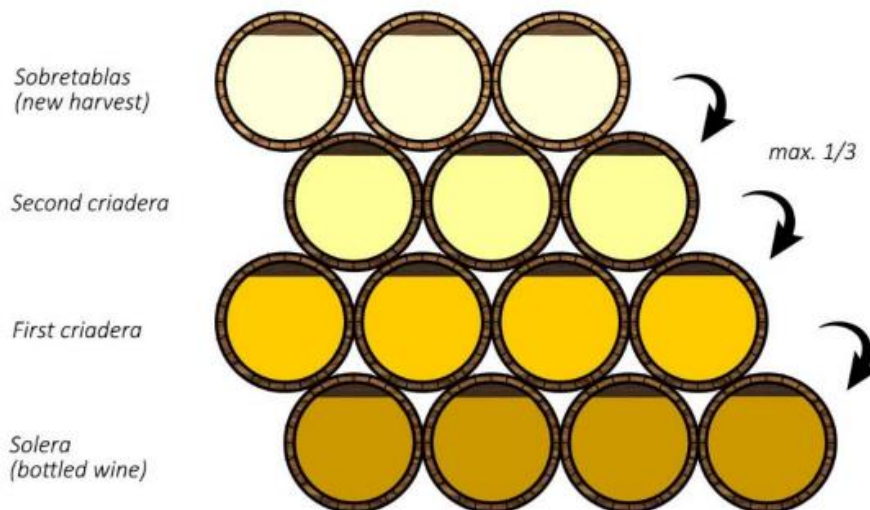
- **오크의 배출 additive effects:** 오크에서 나오는 추출물의 영향. 보통 휘발성 방향 물질인 알데하이드 aldehyde, 지질 lipid, 탄닌, 락톤 lactone 등을 말한다.
- **오크의 흡수 subtractive effects:** 오크통 내부의 태운 부분이 탄소 필터처럼 작용하며 술의 구성물을 흡수하는 효과.
- **오크와 상호 작용:** 술과 나무의 교차 반응 cross-reaction. 서로 구성 물질을 교환하다가 새로운 물질이 생기는 효과.
- **산화 작용:** 오크통이 완전 밀폐가 아닌 데서 비롯되는 증발과 산화 작용.

위스키 숙성은 위 네 과정의 종합이지만, 이제 곧 알아볼 것은 셰리 와인의 경우 숙성의 성격이 다르다는 것이다. 그러므로 두 업계는 각기 다른 캐스크를 필요로 한다.

셰리의 기본 개념: 플로르 flor 와 솔레라 solera 시스템

셰리는 강화 와인이다. 셰리는 오크통에서 숙성되지만 여타 와인과 달리 '솔레라'라고 불리는, 특별한 오크통 배치하에서 숙성이 이루어진다. 오크통은 아래 그림에서와 같이 층층이 쌓이는데, 각 층은 같은 해의 와인을 담고 있다. 제일 밑 층의, 가장 오래된 와인을 판매용으로 병입하고 나면, 빠져나간 양만큼 바로 윗층의 술을 아랫층으로 옮긴다.

숙성 기간 동안, 이 과정이 매년 반복되면서 셰리 와인은 계속적으로 새 술과 오래 묵은 술이 섞이게 된다. 셰리 와인의 규정에 따르면 한 번에 오크통 1/3 이상의 와인을 꺼낼 수 없기 때문에, 오크통은 절대 텅 비워질 일이 없다.



셰리 와인에는 두 가지 종류가 있다. 첫 번째는 플로르 아래서 숙성되는 피노 Fino와 만자닐라 Manzanilla 셰리다. 오크통에서 숙성 중인 셰리 와인의 표면에는 자연적으로, 일종의 효모막인 플로르 flor가 생성되는데, 이 효모막은 오크통 내/외부의 공기를 차단하는 역할을 한다. 오크통은 재질이 나무인만큼 미세한 숨구멍을 갖고 있으며 이 안에 각종 미생물을 담고 있다. 여기에 비싼 셰리 와인을 담기 전에, 양조장에서 캐스크를 중화한 뒤 숙성고에 미리 가져가, 기존의 캐스크에 바글바글한 효모들이 자연스레 옮겨갈 수 있도록 묵혀둔다. 이 과정은 시간도 오래 걸리고 섬세한 노력이 필요로 하기 때문에, 셰리 양조장에서선 보통 새로 캐스크를 들여오는 일을 최소화하려고 한다.

두 번째 종류는 플로르를 걷어내고 숙성 중 산화 작용이 일어나게끔 하는 올로로소 Oloroso와 페드로 히메네즈 Pedro Ximénez다. 플로르 없이 술이 공기와 맞닿으며 숙성되기 때문에, 양조장에서는 공기의 유입이 일정한 오크통을 필요로 한다. 또한 탄닌처럼 오크에서 비롯되는 향미를 최소화해야 하기 때문에, 이 경우에도 새로운 캐스크의 사용은 피하고 싶은 일일 수밖에 없다.

(요즈음의 셰리 양조장에서 쓰는 오크의 종류는 미국 참나무 American Oak의 밑둥이다. 미국 참나무는 다루기가 쉽고 술이 덜 새기 때문에, 숙성고의 관리에도 편하다고 한다.)

위스키 drinker들이 생각하는 셰리 캐스크

위스키를 마시는 대부분의 사람들은 셰리 와인을 숙성했던 오크통이 위스키 업계에서 말하는 '셰리 캐스크'일 거라고 생각하는 것 같다. 숙성을 마친 와인을 병입하고 나면 빈 오크통을 스코틀랜드로 보내는 거라고. 상식적인 생각이고, 위스키 증류소에서도 이렇게 홍보하곤 하지만 안타깝게도 이견 사실이 아니다.



앞서 말했듯, 솔레라 시스템에선 플로르의 유지를 위해서 오크의 탄닌을 최소화하는 것이 관건이다. 뿐만 아니라 솔레라 시스템 내에선 통이 비워질 새 없이 매해 와인이 추가되기 때문에 세리 와인 업계에선 수리가 불가할 정도로 남아버리는 게 아닌 이상 오크통을 버리지 않는다. 게다가 오크통의 수명은 영원하다 싶을 정도로 길고, 오래될수록 (탄닌이 줄어) 세리 와인 숙성에 좋다. 실제로 유명 세리 양조장인 엘 마에스트로 시에라 El Maestro Sierra는 거의 200년 가까이 된 오크통을 쓰는 것으로 알려져있다. 이렇듯 숙성에 필수적인 부분이고, 교체하는 데에 엄청난 시간이 걸리는 세리 와인 캐스크를 위스키 업계에 판다는 건 양조장에서 보통 고려조차 하지 않는 일이다.

그러니까 실제 세리 와인 숙성에 쓰이는 솔레라 캐스크를 구하는 것은 말하자면 불가능에 가깝다. 어쩌다 한 번씩, 세리 양조장이 망해서 쓰던 캐스크를 처분하는 일이 있기도 하지만 이렇게 간혹 시장에 나오는 솔레라 캐스크의 양은 위스키 업계의 수요를 맞추기엔 턱도 없다.

세리 업계 밖에서 솔레라 캐스크를 구하긴 불가능 한 셈이다. 위스키 증류소들이 세리 캐스크에 대해 선전할 땐 흔히들 오래된 세리 캐스크가 잔뜩 쌓인, 멋스러운 이미지를 보여주곤 하지만, 사진 속 세리 캐스크는 스페인 영토를 벗어날 일이 없다. 그럼 스코틀랜드 위스키 업계에서 사용하는 '세리 캐스크'는 도대체 무엇일까?

1981년 이전의 세리 캐스크

19세기 말까지만 해도 해외로 수출되는 세리 와인은 오크통 채로 옮겨졌다. 영국내 세리 와인의 인기는 꾸준했고, 배송이 끝난 후 남은 빈통을 스페인으로 다시 가져가는 게 수고로웠던 업자들이 스코틀랜드 증류소에 남은 빈통을 처분했기 때문에, 당시엔 세리 캐스크를 쉽게 구할 수 있었다.

이 당시의 세리 캐스크 역시 솔레라 캐스크는 아니었고, 유럽 참나무로 값싸게 제작한 운송용 캐스크였다. 솔레라 캐스크처럼 미국 참나무로 만든 건 아니지만, 나무가 뿜어내는 탄닌 등의 강한 향미를 최소화하기 위해 운송에 쓰이기 전 헛 와인을 담아 약간의 '중화'를 거친 후 사용되었다. 그 후 판매용 고속성 세리 와인을 담아 영국으로 운송되기까지는 몇 주, 몇 달의 시간이 걸렸으므로 오크는 추가적으로 세리 와인을 더 머금게 된다. 실제 배송이 끝났을 즈음에 나무가 흡수한 세리 와인의 양은 십여리터에 달했다고 한다.

하지만 점차 배송에 쓰이는 용기가 오크통에서 스테인레스 스틸로 대체되고, 1986년에 들어선 세리 와인의 병입은 무조건 산지인 스페인에서 이루어져야 한다는 법령이 생기면서 영국에서 세리 캐스크를 찾기란 불가능해졌다.



현재의 셰리 캐스크

위스키 증류소들이 고안해낸 대안 중, 최선책은 옛 운송용 셰리 캐스크를 나름대로 복원해보는 것이었다. 글래스고의 위스키 블렌더인 윌리엄 폼 로리는 새로 오크통을 만들고, 셰리 와인을 넣어 충분히 묵히는 방법을 제안했고, 이는 예전의 맛을 재현하는 데 효과적이라 십여 년간 사용되었지만 비싼 비용 탓에 결국엔 사라졌다.

셰리 와인 캐스크는 구경도 할 수가 없고, 그렇다고 셰리 와인을 넣어 새 오크통을 묵히는 방법은 너무 비싸고 어찌할 지를 고민하던 위스키 증류소가 택한 마지막 방식은 스페인의 오크통 생산자들에게 솔레라 캐스크에 쓰이는 것과 유사한 종의 나무로 맞춤형 캐스크를 주문하는 것이었다. (나무의 품종, 오크통 내부를 태우는 정도 등등의 자세한 내용은 생략) 이렇게 맞춤 제작한 캐스크는 셰리 와인 양조장으로 보내져 그곳의 와인을 머금은 채 대략 6개월에서 2년 반까지 숙성 기간을 거친다. 보통 업계 평균은 18개월 정도로 통용된다.

캐스크를 숙성하는데 쓰이는 이 와인은 규정상 셰리라고 부를 수 없는 술이다. 애초에 음용을 위해 만든 술도 아니기 때문에, 다른 캐스크 숙성에 두어 번 더 재사용 후 폐기하거나 셰리 식초 내지는 셰리 브랜드로 재가공하는 게 보통이다. 스페인에서 가장 큰 '맞춤형' 셰리 캐스크 생산자(Páez Lobato)가 동시에 가장 큰 셰리 식초 생산자(Páez Morilla)인 것은 이런 연유에서다.

숙성 기간 동안 캐스크 내부에서 와인이 하는 일은 울퉁불퉁한 나무의 표면을 잘 다듬는 일이라고 할 수 있다. 나무에서 비롯되는 발향 성분의 성질을 바꾸고, 씩씩한 맛을 내는 탄닌, 황 sulphhy 등의 성분을 없앤다. 동시에 나무는 와인을 꽤 많은 양 흡수한다. 이는 후에 위스키가 채워졌을 때 상호 작용을 통해 위스키에 와인의 풍미를 더하는 역할을 한다.

위스키 업계에 셰리 캐스크를 만들어 파는 건 꽤나 큰 사업이 됐다. Lustau, Williams & Humbert, Fernando de Castilla, Hidalgo La Gitana 등 대부분의 대형 셰리 와인 생산자들은 오크통 생산자들과 합작해서 이 '맞춤형' 셰리 캐스크를 공급하고 있다. 안타까운 건 셰리 와인을 만드는 것과 셰리 캐스크를 만드는 것이 공통 분모라곤 거의 없는, 별개의

공정이라는 거다. 위스키 애호가들은 종종 '셰리 와인을 많이 마셔, 그래야 셰리 와인 위스키도 잘 될테니까'와 같은 말을 하지만 셰리 와인인 캐스크 숙성 위스키는 별다른 연관이 없다.

셰리 캐스크: 옛날 방식 vs 현재 방식

먼 옛날 운송에 쓰였던 셰리 캐스크와 현재의 맞춤 주문형 셰리 캐스크는 <얼마간 셰리 와인을 담고 있었던 오크통>이라는 점에서 유사하다. 하지만 무시하기 힘든 차이는, 옛날의 셰리 캐스크는 시판용 고속성 셰리를 담고 있었던 데에 반해 현재의 셰리 캐스크는 셰리라고 할 수 없는, 갓 만든 술을 담고 있었다는 것이다.

종종 위스키 증류소에선 시판되는 셰리의 브랜드, 제품명을 거론하며 해당 와인으로 숙성한 캐스크를 썼다고 홍보하기도 한다. 하지만 생각해보자. 용량이 500리터 가까이 되는, 한 두개도 아닌 오크통을 고속성 올로로소로 채우려면 그 와인 값만도 어마어마하다. 이렇게 해서도 수익을 낼 수가 있을까?

제임슨과 루스토

서두에 밝혔듯 나는 헤레즈 지방을 다녀오면서, 유명한 셰리 브랜드인 루스토의 양조장을 방문했다. 루스토는 손에 꼽게 큰 기업이면서도 높은 품질을 유지하는 걸로 평이 높다. 루스토는 John Jameson & Son 그룹에게 셰리 캐스크를 제작해 파는 것으로 알려져있다. 대표적으로 제임슨의 [Redbreast Lustau Edition](#)은 루스토에서 제작한 올로로소 캐스크에 숙성한 술이다.

인터넷에서 Redbreast Lustau Edition의 리뷰를 찾아보면, 제임슨이 홍보차 기자들에게 시음해 보라며 위스키와 함께 루스토의 셰리 와인인 돈 누보를 나란히 포장해 보냈다는 내용이 많이 보인다. 올해 초 [제임슨 증류소에 들렀을 때](#), 증류 책임자 head distiller인 Brian Nation과 대화할 기회가 있어 이에 관해 물었다. 당시 Brian은 루스토의 올로로소측과 같이 일한 게 맞다고 확인해줬었다.

그래서 이번 루스토 방문에선, 제임슨 측에 제작/공급되는 캐스크에 담긴 올로로소 와인을 시음해 볼 수 있냐고 요청했다. 아래 사진은 루스토에서 제임슨을 위해 제작중이라고 소개한 캐스크와, 그 캐스크에 담겨있던 와인을 직접 찍은 사진이다.



사진에서처럼, 내가 시음한 술은 시판되는 올로로소에 비해 확연히 빛깔이 옅었다. 산화 중에 생기기 마련인 붉은 빛깔을 거의 찾아볼 수 없었다. '올로로소'라고 불릴 수 있는 규정은 맞췄지만, 숙성기간이 너무 짧아서인지 절대 돈 누뇨에 비할 수는 없는 맛이었다. 자세히 물어본 결과 이 와인은 시판되는 돈 누뇨(12년 숙성)가 아니라, 2015년에 만든 초기 숙성분이라고 했다. 게다가 여타 셰리 와인처럼 솔레라 캐스크에서의 숙성을 거치지도 않은 상태였다. 맛을 본 소감은, 이걸 올로로소로 감지할 수 있으려면 셰리 와인을 아주 많이 마셔본 사람이어야 할 것 같았다는 거다. 이 와인을 2년 담가두었던 캐스크를 '돈 누뇨 올로로소 캐스크'라고 칭하긴 좀 어려워보였다.

이 시점에서, 나는 특정 셰리 브랜드나 위스키 증류소를 비판하는 게 아님을 밝혀둔다. 제임슨과 루스토는 한 예시일 뿐, 이미 업계의 관행이 2년 숙성 셰리 와인을 캐스크 제작에 쓰는 것이기 때문이다. 이는 셰리라고 불릴 수 있게끔 제조 규정을 최소한으로나마 맞추고 있지만, 시장에 이 정도 급의 와인을 출시하진 않는다.

셰리 와인을 마셔보았다면 알겠지만, 피노와 올로로소는 빛깔과 풍미가 천지차이인데 피노/올로로소 캐스크에서 숙성된 위스키(예: [Tomatin Cuatro series](#))는 맛이 크게 다르지 않은 것도 여기에 기인한다. 초기 숙성 단계에선 각 셰리 와인의 차이가 크지 않기 때문이다. 또한 올로로소/페드로 히메네즈 캐스크와 달리 아몬티야도나 팔로 코르타도 캐스크 숙성 위스키를 찾기 어려운 이유도 여기에 있다. 아몬티야도와 팔로 코르타도는 셰리의 두 가지 숙성 방식(1차로 플로르 아래서, 2차로 플로르를 걷어내고)을 모두 거쳐야 하는데, 그러려면 10년이 넘는 시간이 소요되기 때문이다. 단지 캐스크를 재우기 위해 10년 이상 숙성한 아몬티야도를 쓰는 것은 수지 타산이 맞을 수가 없다.

'셰리' 명칭의 사용

'셰리 와인'이라는 명칭의 사용은 유럽 연합의 법률에 따라 규제된다. Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria와 Sanlúcar de Barrameda 이 세 도시가 그리는 삼각형 내의 지역에서 만들어진 와인만이 셰리라는 이름을 쓸 수 있다. 최근 셰리 협회측에서는 셰리 와인처럼, '셰리 캐스크'라는 명칭의 사용도 제한하는 법안을 추진하고 있다. 이유인 즉 위스키 업계에서 셰리 캐스크를 사용했다고 선전하지만, 사실은 셰리 와인 산지가 아닌 인근의 Huelva나 Montilla-Moriles 등의 도시에서 만들어진 캐스크를 쓰고있기 때문이다. 이 도시들에선 피노, 올로로소, 페드로 히메네즈와 비슷한 맛과 방식의 와인을 만들고 있으나 산지 규정에 벗어나기 때문에 '셰리 와인'이라고 불릴 수는 없다. 그런데 이 도시들에서 생산해 위스키 업계로 넘어가는 캐스크는 '셰리 캐스크'라고 불린다.

일례로, 2014년 글렌파클라스는 1966 Fino expression 을 출시했다. 당시 글렌파클라스는 자신들에게 캐스크를 공급하는 Huelva 지역의 José y Miguel Martín 에 미디어 관계자들을 초대해 셰리 캐스크에 관한 설명회를 진행했다. 앞서 언급했듯 Huelva 는 셰리 명칭을 사용할 수 있는 지역에 포함되지 않는다. 캐스크를 적시기 위해 사용된 와인이 '셰리' 라고 불릴 수 없는데 그 캐스크를 '셰리 캐스크'라고 부를 수는 있는 것일까? 글렌파클라스가 라벨에 '셰리'라는 단어를 쓰지 않고, 모든 공식적 홍보에서 자사 제품을 '피노 캐스크'라고만 일컬었던 이유가 여기에 있다고 본다.



‘셰리(와인)’뿐 아니라 ‘셰리 캐스크’의 명칭 사용까지도 제한하는 규정이 생기면서, 이런 애매한 상황은 곧 정리가 될 것으로 보인다. 가까운 시일 내에 헤레즈 (셰리 생산지)의 규정에 따라, 해당 지역 내에서 공인된 캐스크 공급자들이 만들어 ‘셰리 와인’으로 적신 오크통만을 ‘셰리 캐스크’라고 부를 수 있게 될 것이라고 한다. Huevla에서 영업을 하던 기존의 ‘맞춤형 셰리 캐스크’ 생산자들은 서둘러 헤레즈 지역에 부지를 사들여 추가적으로 사업자 등록을 하는 방식으로 이 상황을 타개하고 있다.

진짜 솔레라 캐스크를 사용한 위스키

서두에서 나는 미국 참나무로 만든 진짜 솔레라 캐스크들은 셰리 생산 지역을 벗어나 위스키 숙성에 사용되는 일이 절대 없다고 했지만 그건 사실이 아니다. 많지는 않지만, 셰리 양조장에서 사용되던 솔레라 캐스크를 공수해 위스키를 숙성하는 경우도 종종 찾아볼 수 있다.

일례로, 유서깊은 셰리 양조장인 Tradición은 글렌고인 Glengoyne과 토마틴 Tomatin에 매우 오래된 올로로소, 페드로 히메네즈와 팔로 코르타도 캐스크를 판 적이 있다. 글렌고인과 토마틴에서는 해당 캐스크에서 추가 숙성을 거친 위스키를 ‘셰리를 만난 위스키 Whisky meets Sherry’라는 선전과 함께, 셰리 와인도 동봉해 출시했다. Tradición은 바이에른 지역의 위스키 증류소인 Slys와 아란 Arran에도 캐스크를 공급한 적이 있다. 이 캐스크들은 거의 100년의 세월 동안 시판용 고속성 셰리를 담고 있었던 진짜 ‘셰리 캐스크’였다고 한다.

다른 예로는 Equipo Navazos라는 셰리 양조장에서 공급한 팔로 코르타도 캐스크에 숙성한 스페인 위스키 DYC를 꼽을 수 있다. 달모어에서 사용했다고 하는 Matusalem 캐스크 역시 유명한 셰리 브랜드인 곤잘레스 비야스에서 공수한 것으로 알려져 있다. 브룩라디와 협업 관계인 셰리 양조장 Fernando de Castilla에서는 ‘진정한’ 올로로소와 페드로 히메네즈 캐스크를 사용했다고 언급하기도 했다.



하지만 '진정한' 솔레라 캐스크는 매우 귀해서, (적어도 내가 공식적인 채널을 통해 조사한 바로는) 이 외 다른 예를 찾을 수는 없었다. 일부 증류소에서 주장하는 것처럼, 솔레라 캐스크를 사용한 위스키만을 '진정한' 셰리 캐스크 숙성 위스키라고 할 수 있는 것인지는 어려운 문제다. 솔레라 캐스크를 사용했을 경우엔 나무의 영향이 없다면 해 확실히 일반적인 캐스크와는 다른 맛을 내지만 바꾸어 말하자면 맛의 방향이 다른 것뿐이기 때문이다.

오래된 솔레라 캐스크에서 위스키를 숙성하는 것의 효과는 산화 작용과 와인으로부터의 직접적인 영향 두 가지가 대부분이라고 할 수 있다. 반면 현대의 '맞춤형 셰리 캐스크'에서는 오크의 배출과 흡수 작용이 커지므로 바닐라, 토스트, 정향, 탄닌과 같이 (어느 정도까지는) 위스키의 향미에 긍정적인 노트들을 더하는 효과가 커진다. 장기적으로, 고숙성 위스키를 염두에 둔다면 솔레라 캐스크가 더 섬세하고 복합적인 맛을 내는 데 적합하지만 현대의 맞춤형 셰리 캐스크에선 짧은 시간에 '셰리 폭탄'이라고 할 만큼, 확실한 맛과 색을 입힐 수 있다는 장점이 있다. 어느 쪽이 더 나은 것인지는 생산자의 목적, 그리고 소비자의 기호에 따른 일이다.

진정한 캐스크, 진정한 마케팅

시음 행사에서 이 모든 얘기를 꺼내 본 결과, 경험이 많은 위스키 애호가들조차도 놀라는 경우를 많이 봤다. 대부분의 셰리 캐스크 숙성 위스키가 시판되는 셰리 와인을 숙성하는데 쓰이는 커녕 우리가 알고 있는 셰리 와인과 전혀 상관이 없다는 사실을 깨닫고 실망하는 사람들도 많다.

나는 이 상황에 대한 책임이 위스키 증류소들의 투명하지 않은 마케팅과 불충분한 설명에 있다고 본다. 위스키 업계에서 사용하는 셰리 양조장의 사진, 특히나 멋스럽게 낡은 셰리 캐스크가 쌓여있는 이미지는 보는 사람으로 하여금 자연스레 그 캐스크들이 위스키의 숙성에 사용되었을 것이라고 짐작하게 한다. 게다가 위스키 업계에선 시중에서 구할 수 있는, 고숙성 셰리 와인의 상품명을 홍보에 사용하곤 한다. 해당 셰리 와인이 위스키를 숙성한 캐스크에 담겼던 것이 전혀 아닌데 말이다. 위스키 업계의 전반적인 분위기가 그렇긴 하지만, 특히나 마케팅쪽에선 공장화된 위스키 숙성용 맞춤 셰리 캐스크 생산 과정을 숨기고 마치 장인이 손수 만든 것 같은, 낭만적이지만 가짜인 이미지를 심으려 하고 있다.

위스키 라벨에서 나무의 품종 등을 비롯한 숙성 캐스크 정보가 모호하게 쓰이는 것도 문제다. 일례로 '보데가(셰리 양조장을 뜻하는 스페인어) 캐스크가 보데가에서 사용된 적이 없다는 것을 읽는 이가 짐작할 수 있을까? 뿐만 아니라 보데가 캐스크는 규격부터 다르다. 같은 와인을 담고 있었지만 운송용 캐스크는 운반 과정에서 있을 수 있는 충격을 견디기 위해 더 두꺼우면서 짧게 제작되었다. 반면 보데가 캐스크는 더 가늘고 길쭉하다.

위스키 라벨에 써있는 '셰리 캐스크'란 동일한 문구는 상황에 따라 그 의미가 천차만별인 상황이다. 당신이 마실 위스키가 어떻게 숙성되었는지를 현실적으로 파악하는데 이 글이 도움이 되었기를 바란다.